

# GoldFryer

Обжариватель GoldFryer

Для обжарки продуктов и получения золотистой корочки

**TOWNSEND**  
FURTHER PROCESSING

**marel**



- Подходит для различных типов продуктов
- Увеличение срока службы масла
- Эффективное и качественное удаление отходов



Обжариватели являются важной частью производственных линий для приготовления полуфабрикатов. Обжариватель GoldFryer компании Townsend Further Processing обеспечивает частичное обжаривание или жарку до готовности продуктов. Такая тепловая обработка увеличивает срок хранения продуктов, делает их хрустящими и придает им особенно приятный вкус. При этом обжариватель способствует появлению привлекательной золотистой корочки. В обжаривателе/печи для жарки GoldFryer продукты проходят обработку в горячем масле в соответствии с ожиданиями потребителей и производителя полуфабрикатов. Предлагая своим заказчикам печь для жарки GoldFryer, Townsend Further Processing предоставляет возможность обжаривания во фритюре самых разных продуктов со стабильно высоким уровнем качества.

### Увеличение срока службы масла

Ограниченный срок службы масла является важным фактором, определяющим расходы. Срок службы масла зависит от множества аспектов производственного процесса – удаления отходов, теплопередачи, окисления, добавления и очистки масла, текучести масла, регулирования уровня, температуры. Тщательная фильтрация масла улучшает его срок службы. Компания Townsend Further Processing разработала современную систему фильтрации и хранения масла, которая дает ощутимую экономию масла.

### Фильтрация масла

Скребок-транспортер, движущийся по дну машины, удаляет осадок через сетчатый фильтр из проволоки треугольного сечения. Система фильтрации масла OilFilter с байпасом удаляет взвешенные в масле частички панировки в процессе работы машины. Система фильтрации является замкнутой, поэтому в обжариватель не попадает кислород и контакт масла с кислородом сводится к минимуму. Такая комбинация масляных фильтров удаляет из масла почти все загрязнения. Использование системы фильтрации улучшает качество масла и увеличивает срок его службы. Все это способствует стабильно высокому качеству продукции и снижает производственные расходы.

### Хранение масла

Система фильтрации масла объединена с баком Townsend для хранения масла и дает оптимальные результаты. По окончании производственного процесса использованное масло переправляется в бак для хранения и твердые частицы, загрязняющие масло оседают на дно этого бака. Идеальный вариант – применение двух баков: для масла, уже бывшего в использовании и готовящегося к повторному применению, и для свежего масла.



Во время работы печи для жарки система фильтрации масла OilFilter с байпасом компании Townsend Further Processing удаляет взвешенные в масле частички загрязнений.

# Управление процессом

Естественным и первейшим желанием производителя является возможность держать под контролем весь процесс производства в целом. Однако упущения на какой-то отдельной фазе технологического процесса, например, на формовке, могут сказаться на всех дальнейших этапах. Поэтому также необходима возможность регулирования и управления процессом обработки продукта в обжаривателе. Производителю необходимо регулировать температуру масла, его уровень, длительность обработки продукта, теплопередачу и поглощение масла продуктом.

GoldFryer имеет чрезвычайно удобную систему управления процессом. Управление осуществляется с помощью меню на сенсорном дисплее. Структура меню позволяет легко задавать различные параметры (процесс обработки, рецептуры, настройки технического обслуживания и чистки).

## ■ Удобная эксплуатация

### Продуманная эргономика и функциональность

За годы выпуска эргономика машины GoldFryer была значительно усовершенствована. Управление обжаривателем осуществляется при помощи сенсорного дисплея, расположенного на одной из сторон установки. Смотровые окошки дают возможность наблюдать за процессом.

### Смотровые окошки – возможность наблюдать процесс своими глазами

Благодаря смотровым окошкам можно отслеживать важнейшие аспекты процесса. Обжариватель GoldFryer имеет два смотровых окошка. Одно расположено на входной стороне печи, где продукты входят в машину и погружаются в масло. Второе окошко находится в выходной части, где продукты выходят из масла. Окошки, так же как и дисплей, расположены на стороне эксплуатации машины.

### Регулировочные настройки верхней, нижней и тефлоновой лент конвейера

Верхний и нижний транспортеры обжаривателя GoldFryer можно регулировать, управляя тем самым прохождением продукта через обжариватель. По желанию заказчика на входе обжаривателя может быть установлена тефлоновая лента, уменьшающая опасность повреждения панировки (например, темпуры) на входе в

обжариватель. В машине GoldFryer с такой тефлоновой лентой укладка продуктов происходит безукоризненно, без повреждения продуктов или панировки.

### Безопасный способ подъема

Обжариватель GoldFryer оборудован подъемным устройством, которое делает возможным доступ к внутренней части. Подъемное устройство представляет собой шпиндели с электроприводом или тросовую лебедку и позволяет поднимать верхний и нижний транспортеры вместе с теплообменниками.



Регулируя верхний и нижний транспортеры, можно изменять проходимость продукта через GoldFryer.



## ■ Энергосбережение: польза для Вас и для окружающей среды

### Теплоизоляция кожуха обжаривателя

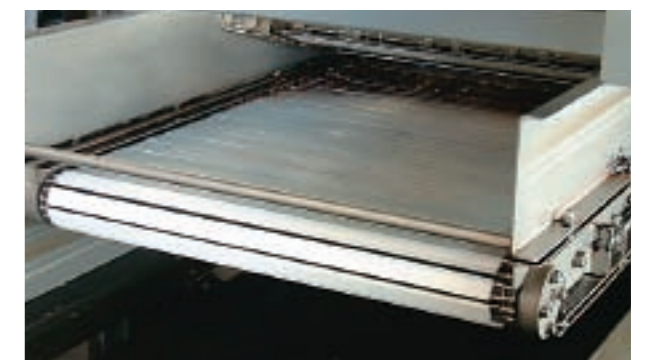
Обжариватель потребляет много энергии и накапливает большое количество тепла. Естественно, хотелось бы использовать эту энергию эффективно, с минимальными потерями. Поэтому по желанию заказчика машина GoldFryer может быть оснащена теплоизолированным кожухом. В результате тепло остается внутри машины, и масло дольше остается горячим без дополнительного нагревания, что положительно влияет на срок службы масла. Теплоизоляция кожуха также снижает и отдачу тепла в окружающую среду. Вы заметите, что температура в рабочем помещении и над машиной значительно уменьшится. Благодаря этому можно существенно сэкономить на расходах по кондиционированию рабочих помещений.



Сенсорный экран позволяет легко управлять процессом обработки, рецептами и параметрами технического обслуживания.

### Сертификация НАССР (ХАССП) и отслеживание и идентификация продуктов

Весьма актуальной темой является безопасность пищевых продуктов. При разработке обжаривателя GoldFryer компания Townsend Further Processing учитывала предписания стандарта НАССР (системы анализа рисков и определения критических контрольных точек). Основным положением НАССР является то, что все производственные операции, осуществляемые с пищевым продуктом, проверяются на возможные риски для потребителя с точки зрения пищевой безопасности. В рамках НАССР производители, занимающиеся дальнейшей обработкой продуктов, обязаны гарантировать безопасность пищевых продуктов. В связи с этим необходимы отслеживание и идентификация продуктов в процессе приготовления и регистрации собранной информации.



Тефлоновая лента предотвращает прилипание панировки к конвейеру подачи.

## ■ Простота технического обслуживания

Само собой разумеется, большое значение имеет возможность простой, быстрой, но тщательной очистки оборудования. В обжаривателе GoldFryer имеется свободный доступ ко всем частям машины, что упрощает ее техническое обслуживание. Система очистки на месте CIP (Cleaning In Place) сконструирована таким образом, что недоступных для очистки мест трубопроводов практически нет. Благодаря этому в трубопроводах остается минимальное количество воды, что замедляет загрязнение масла. Кроме того, обжариватель имеет необходимые сливы для быстрого удаления остатков воды.

Трубы для отвода дыма в обжаривателе GoldFryer расположены сбоку. Благодаря этому загрязняющие вещества, возникающие в процессе горения, и конденсат из отводных каналов не падают обратно в масло, а собираются в нижней части отводных каналов, откуда конденсат можно сливать. Конденсат образуется при контакте теплого воздуха, поднимающегося из печи, с более холодным воздухом в дымовой трубе.

Боковое расположение труб для отвода дыма имеет еще одно достоинство: остается место для байпаса, что повышает гибкость конфигурации линии и самого процесса. Кроме того, для целей технического обслуживания можно поднять крышку без отсоединения труб.

## ■ Безопасность прежде всего

### Эффективный отвод паров

Для отвода выделяющихся паров обжариватель GoldFryer оборудован двумя трубами, позволяющими отводить образующиеся в обжаривателе пары на входе и на выходе машины. Дополнительное преимущество состоит в том, что пары не попадают в рабочие помещения.

### Противопожарная система

Townsend Further Processing придает большое значение безопасности своего оборудования. Обжариватель требует в этом смысле особого внимания. Поскольку в машине находится горячее масло, противопожарная система Townsend Further Processing становится совершенно необходимой. Эта система обеспечивает защиту и безопасность, хотя опасность перегрева машины исключительно мала. Возможность перегрева устраняется благодаря датчикам контроля уровня масла.



В обжаривателе GoldFryer имеется свободный доступ ко всем частям машины для удобства технического обслуживания.



Подъемник обеспечивает удобный доступ к внутренним частям GoldFryer.

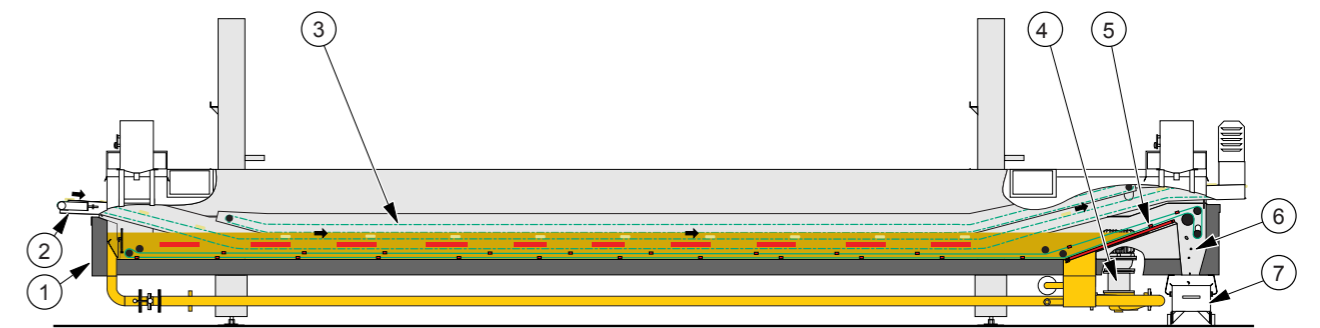
Однако если возгорание все-таки возникает, углекислотная система пожаротушения очень быстро гасит огонь. Противопожарная система полностью соответствует нормативам Национальной противопожарной ассоциации США (NFPA).

## ■ Ваши требования и пожелания

Рост рынка пищевых полуфабрикатов автоматически ведет к росту требований к обжаренным в масле продуктам. Конечные продукты должны иметь стабильно высокое качество. При этом, например, недопустимо попадание на изделие обгоревших частиц панировки, возникших из-за окисления масла. Оператору оборудования также необходима возможность регулировать поглощение масла продуктом. И, разумеется, изделия должны иметь привлекательный золотистый цвет, обладать отличным вкусом и консистенцией.

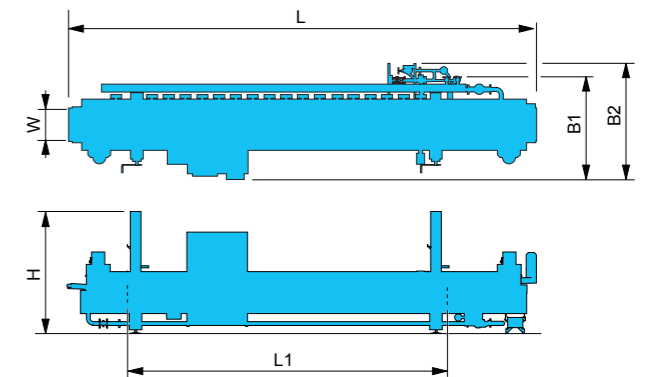
### Возможности обжаривателя GoldFryer

- Обработка разнообразных видов продуктов
- Увеличение срока службы масла
- Простота обслуживания и эргономичность
- Эффективное удаление отходов
- Сбережение энергии внутри обжаривателя
- Безопасность
- Удобный доступ для технического обслуживания и чистки
- Комплектация обжаривателя в соответствии с требованиями и пожеланиями заказчика
- Быстрая установка.



### Работа машины GoldFryer

Для представления принципа действия печи здесь приведено изображение в разрезе наиболее важных частей обжаривателя GoldFryer. Цифры на рисунке соответствуют цифрам в тексте ниже. Продукты, подлежащие обжарке, на входе в печь погружаются в ванну (1), заполненную маслом или жиром. Ленточный транспортер (2) плавно перемещает изделия через масло, используемое для обжаривания. Верхний транспортер (3) обеспечивает постоянное погружение изделий в масло. Нагрев обжаривателя осуществляется нагревательными элементами (электрическими или на масляном теплоносителе). Насос (4) создает циркуляцию масла, обеспечивая оптимальную передачу тепла. Скреповый транспортер (5) перемещает осевший на дно осадок через сито из профилированной проволоки на выход (6), откуда осадок сбрасывается в передвижной контейнер (7).



## GoldFryer 400 / 630 / 1000

	Длина	Ширина		Ширина ленты	Высота	Минимальная длительность обработки
		Электрический	Термический			
	L (mm)	B (mm)	B (mm)	W (mm)	H (mm)	L1 (mm)
400 / 3000	6350	1820	1930	400	2470	3003
400 / 4000	7350	1820	1930	400	2470	4003
400 / 5000	8350	1820	1930	400	2470	5003
400 / 6000	9350	1820	1930	400	2470	6003
630 / 3000	6350	2050	2160	630	2470	3003
630 / 4000	7350	2050	2160	630	2470	4003
630 / 5000	8350	2050	2160	630	3025	5003
630 / 6000	9350	2050	2160	630	3025	6003
630 / 7000	10350	2050	2160	630	3025	7003
630 / 8000	11350	2050	2160	630	3025	8003
1000 / 3000	6350	2420	2530	1000	3025	3003
1000 / 4000	7350	2420	2530	1000	3025	4003
1000 / 5000	8350	2420	2530	1000	3025	5003
1000 / 6000	9350	2420	2530	1000	3025	6003
1000 / 7000	10350	2420	2530	1000	3025	7003
1000 / 8000	11350	2420	2530	1000	3025	8003

## Контактная информация

### Townsend Further Processing

Проектирование, изготовление, продажи и обслуживание во всем мире систем глубокой переработки для производства порционных и зделий, маринования, нанесения покрытий, тепловой обработки и изготовления колбас из мяса птицы, красного мяса и рыбы

### Townsend Further Processing

Handelstraat 3, 5831 AV Boxmeer  
P.O. Box 233, 5830 AE Boxmeer  
Нидерланды  
Тел.: +31 (0)485 586 122  
Факс: +31 (0)485 586 655  
E-mail: [info.townsend@marel.com](mailto:info.townsend@marel.com)  
[www.marel.com/townsend](http://www.marel.com/townsend)

Townsend Further Processing является торговым наименованием компании Marel Townsend Further Processing B.V. © Авторские права Marel Townsend Further Processing B.V., Нидерланды, 2010. Все права защищены. Любое воспроизведение или модификация данной публикации или ее частей, независимо от метода воспроизведения или модификации и применяемого носителя информации, строго запрещается, за исключением случаев, когда на эти действия было получено предварительное письменное разрешение компании Marel Townsend Further Processing B.V. Нарушители этого требования могут быть привлечены к уголовной и гражданской ответственности в соответствии с международными конвенциями и законодательством об авторских правах.

Приведенные здесь характеристики действительны на момент опубликования документа и могут быть изменены в будущем. Компания Townsend Further Processing оставляет за собой право изменять конструкцию и/или исполнение выпускаемой продукции в любое время, без каких-либо обязательств со своей стороны вносить соответствующие изменения в ранее поставленное оборудование. Приведенные данные являются ориентировочными. Компания Townsend Further Processing не несет ответственности за ошибки и пропуски в опубликованных данных либо за использование подобных данных. Публикация этих данных не может рассматриваться как явная либо подразумеваемая гарантия или гарантийные обязательства какого бы то ни было рода.

