EIMA.
FOOD PROCESSING

Know-how für Ihren Erfolg



45
Jahre
Know-how

D

Innovation stoppt bei EIMA Food Processing nie!



Wir lieben Ihren Erfolg!

Dafür setzen wir uns mit aller Kraft schon bei dem Beratungsgespräch über Ihre Prozessoptimierung ein. Selbst einzelne Komponenten erhalten Sie bei uns nur nach eingehender Prüfung Ihrer Produktionsabläufe. Wir fühlen uns mitverantwortlich für Ihre profitable Produktion. Unsere Ingenieure und Mitarbeiter sind es gewohnt, Ihre Prozesstechnologie schlank, nachhaltig und energieeffizient zu entwickeln.

Wir blicken auf über 45 Jahre Erfahrung in der Entwicklung und Produktion einzelner Anlagenkomponenten zurück und auch komplette Produktionslinien werden seit Jahren unter dem Namen EIMA, hier in Bad Zwischenahn konzipiert und gefertigt.

Von der Planung bis zur Fernwartung der laufenden Anlage sind wir der Partner Ihres Erfolges.



So wird aus Produktqualität – ein Qualitätsprodukt

EDELSTAHL Rostfrei

Die Automatisierung komplexer Fertigungsanlagen steigert die Effizienz in jeglicher Hinsicht. Der Einsatz hochwertiger und moderner Elektronikkomponenten erhöht z.B. die Energieeffizienz und damit die Wirtschaftlichkeit Ihrer Anlage.

Eine innovative und verständliche Benutzeroberfläche ist so wichtig wie hochwertige Komponenten und erhöht die Bedienbarkeit Ihrer Anlage. Bei uns erhalten Sie eine Visualisierung, die Ihre Anlage optimal und verständlich darstellt. Dadurch wird die Anpassung der Prozessparameter für den befugten Bediener sehr einfach.

Optimierte Prozesstechnik, die individuell auf unterschiedlichste Rohprodukte eingehen kann, finden Sie in all unseren Anlagen, z.B. der aktuellen Fritteuse. Hier wird mit einem intelligenten Öl-Filter-System der Frisch-Öl Verbrauch reduziert und die Öl-Qualität auf einem hohen Niveau gehalten.
Der MONSUN 2.0 Dampfschälern ist ein echter Trendsetter in seinem Marktsegment. Geringer Schälverlust bei großen Produktionskapazitäten sind nur zwei Vorteile, die diese Anlage auszeichnen.

INNOVATION



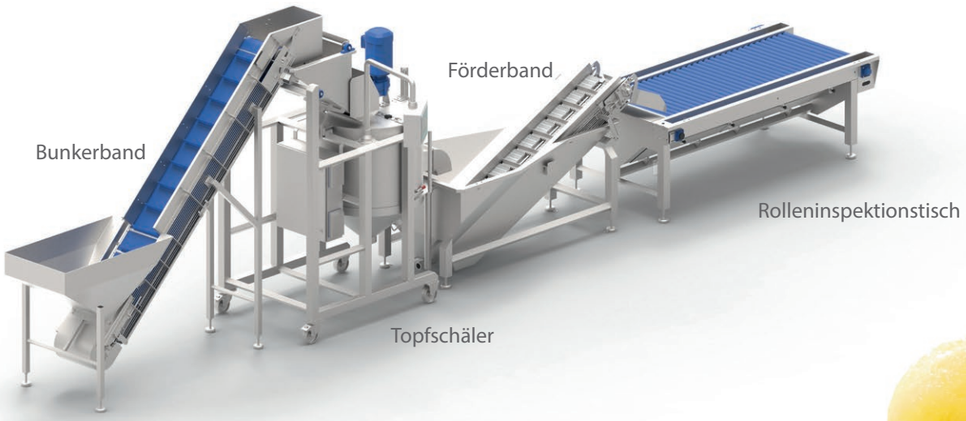


”Erfahrung ist unser Kapital – wir geben es Ihnen weiter!”

Schäl-Linie mit Topfschäler

Die EIMA-Schäl-Linie mit Topfschäler ist noch effektiver geworden. Es kann wahlweise ein Schälteller mit Kaborundbelag oder ein Schälteller mit Messern eingesetzt werden. So erhalten Sie ein bestmögliches Resultat mit möglichst wenigen Schälverlusten. Zudem wird der Topfwechsel durch die verbesserte Chassis-Bauweise noch einmal erleichtert.

Aber nicht nur der Topfschäler macht diese Anlage so wertvoll, als Option können Sie den Längsrollen-Sortierer und den optimierten Halbteiler einfügen. Das sind echte Innovationen aus dem Hause EIMA.



Kapazitäten:
in kg/h 500 -15000

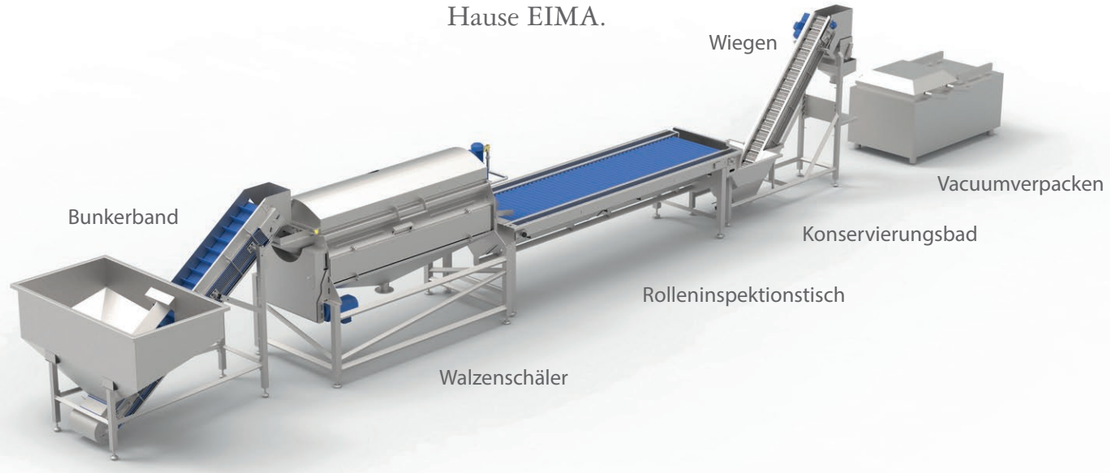
Ihre EIMA-Vorteile:

- Wasserrecycling-System
- Wenig Schälverluste
- Universell erweiterbar

Schäl-Linie mit Walzenschäler

Die EIMA-Schäl-Linie ist durch die optimierte Walzenschälmaschine mit integriertem Wasserrecycling-System noch effektiver geworden. Die Schalen werden aus dem Abwasser der Schälmaschine gefiltert und das Wasser wird in die Waschmaschine zurückgeführt. Auch bei dem produktschonenden Schälvorgang ist dieser Walzenschäler ein Top-Produkt. Der Schälvorgang wird durch den Kaborundbelag mit unterschiedlicher Körnung unterstützt. So erhalten Sie ein bestmögliches Resultat mit möglichst wenigen Schälverlusten.

Aber nicht nur der Walzenschäler macht diese Anlage so wertvoll, als Option können Sie den neuen Längsrollen-Sortierer und den neuen Halbteiler einfügen. Das sind zwei echte Innovationen aus dem Hause EIMA.



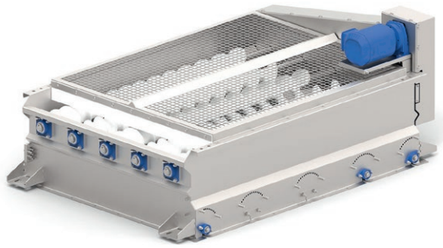
Kapazitäten:
in kg/h 500, 1000 – 1500, 2000 – 3000, 3000 – 4500

Ihre EIMA-Vorteile:

- Wasserrecycling-System
- Wenig Schälverluste
- Universell erweiterbar

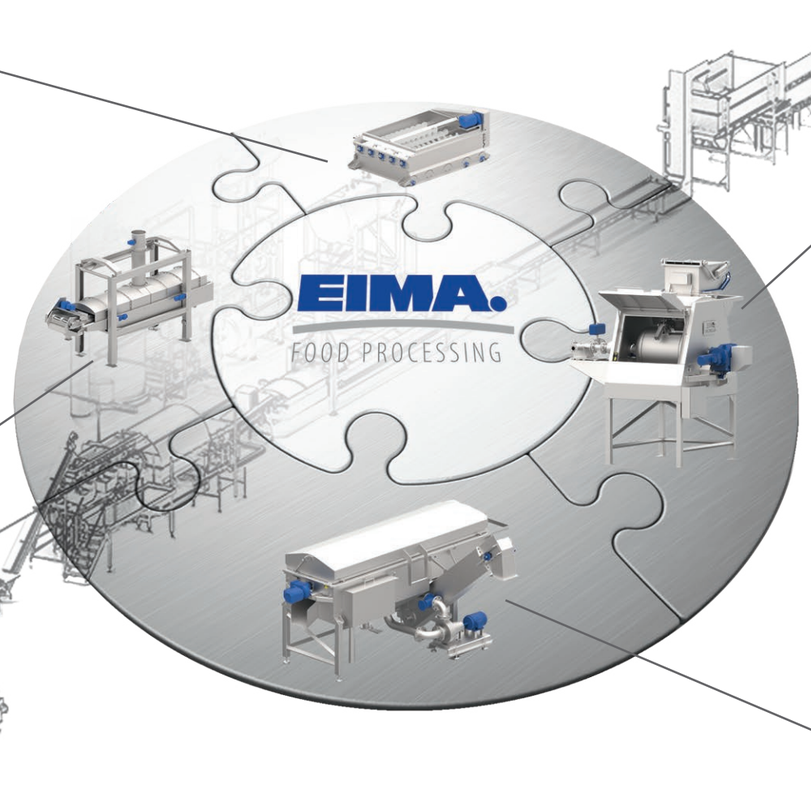


”Unsere Highlights – mit dem EIMA Know-How”



Längsrollen-Kalibrierer
für Kartoffeln und Gemüse

- hohe Sortiergenauigkeit
- bis zu 4 Größen wählbar
- keine Beschädigung durch Kunststoffrollen
- außenliegende Lager- und Antriebsteile

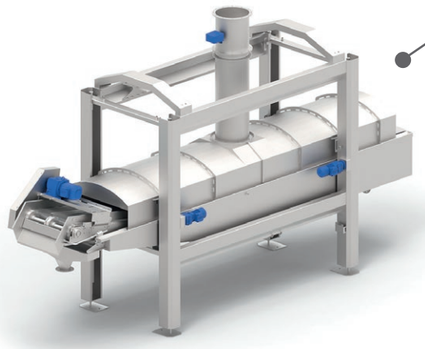




Dampfschäler MONSUN 2.0

- minimale Schälverluste
- doppelwandiger Behälter zur Trennung von Kondensat und Produkt

- sehr gute und schnelle Verteilung des Dampfes
- Verkürzung der Schälzeiten
- optimierte Dampfablassventile



Kontinuierliche Fritteuse

- optimierter Strömungsverlauf des Frittieröls
- automatische Höhenverstellung durch separate Antriebe
- gleichmäßiger Transport des Frittiergutes
- Verbesserung des Acrylamidwertes durch Senkung der Frittiertemperatur

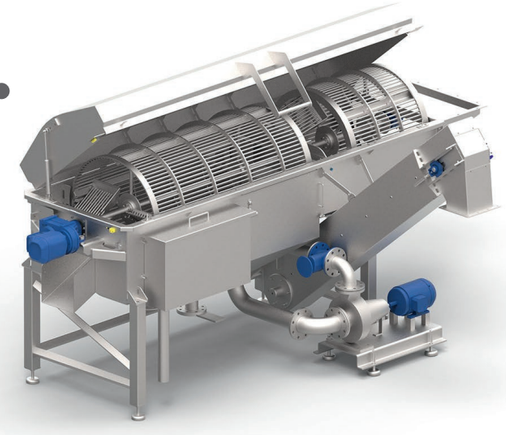


- für unterschiedliche Prozesse ist ein längerer Einsatz des Frittieröls möglich
- verringerter Energieeintrag

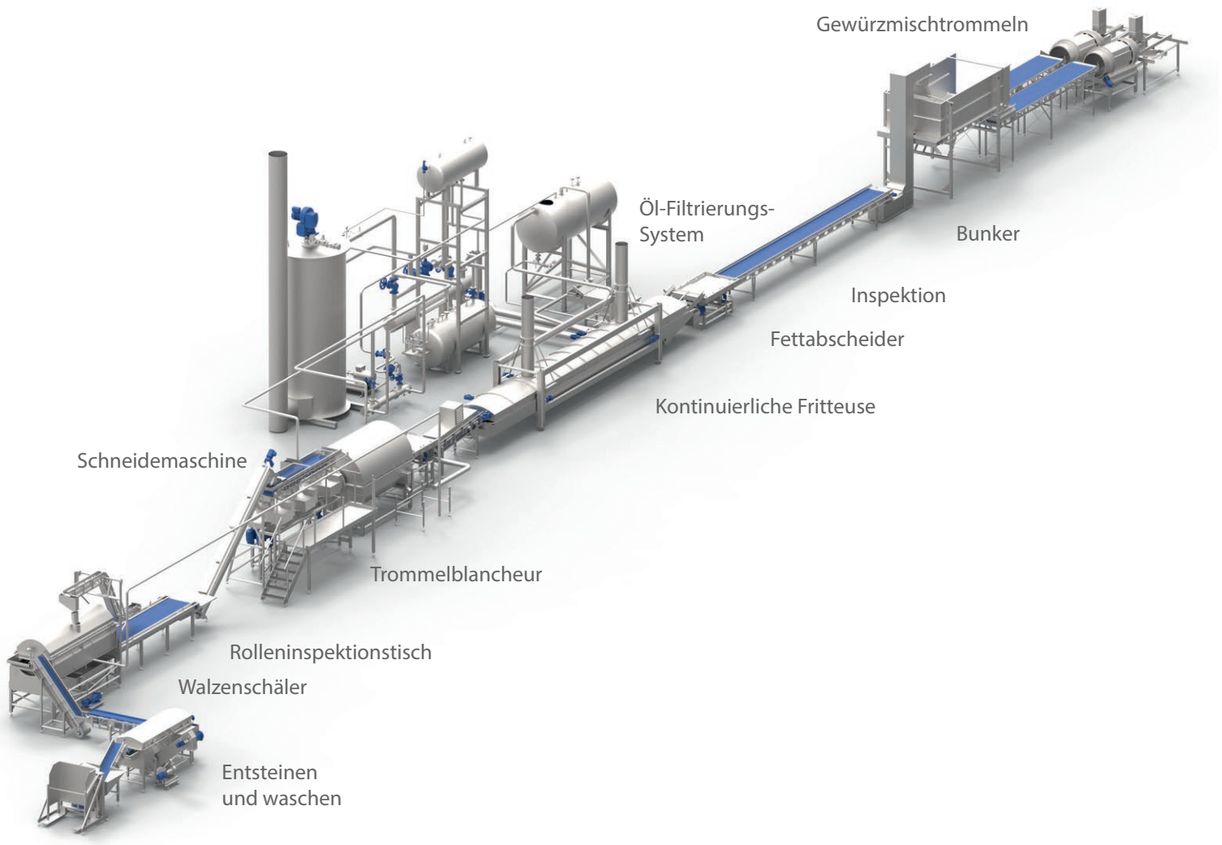
Kombi-Waschmaschinen

Trockenenterdung und wassersparendes, schonendes Waschen sowie Entsteinen der Ware.

- geringer Wasserverbrauch
- gutes Waschergebnis auch bei stark anhaftender Erde oder anhaftendem Lehm
- geringe Betriebskosten
- trockene Vorenterdung
- kontinuierlicher sicherer Steinaustrag



”Mit EIMA bekommt Ihr Erfo lg einen guten Geschmack!”



Kapazitäten:
in kg/h 300, 500, 1000, 1500, 2000

Ihre EIMA-Vorteile:

- Ausgereifte Prozesstechnik
- Friteuse mit Öl-Filter
- Kartoffel-Chips-Linien für „Starter“

Kartoffel-Chips-Linie

Der Markt für Snack Artikel eröffnet immer wieder interessante Möglichkeiten. Neue in Geschmack und Form differenzierte Produkte verlangen individuelle Maschinen und innovative Entwicklungen für Ihre Produktion.

Verbesserung des Acrylamidwertes durch ein effizientes Filtriersystem

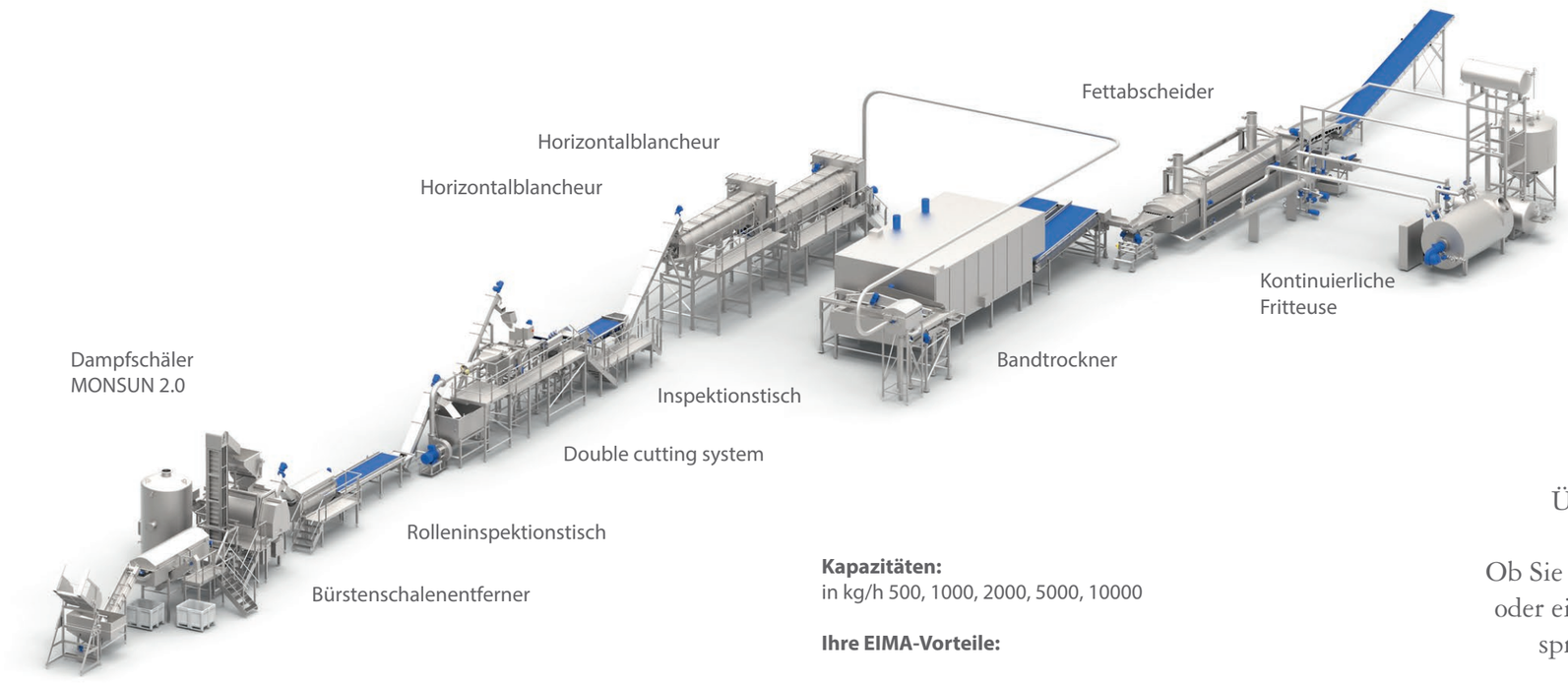


Prozess mit EIMA Filtriersystem | **Prozess ohne Filtriersystem**

Gerade bei den dünneren Chips-Arten ist eine effektive Friteuse mit einem effizienten Filter-System gefordert. Bei EIMA wird das Öl aufwändig gefiltert, um hier den Ertrag auf hohem Niveau zu halten. Gleichmäßige Chips mit weniger Öl-Einsatz sind das Resultat. Die Anlage wird schlüsselfertig installiert und Ihnen erst übergeben, wenn der gute Geschmack Ihres Produktes stimmt.



”Eine gute Pomm es ist Gold wert!”



Kapazitäten:
in kg/h 500, 1000, 2000, 5000, 10000

Ihre EIMA-Vorteile:

- Hochwertige Komponenten
- Ausgelegt auf 24h/7 Tage Betrieb
- Niedrige Betriebskosten

Pommes-Frites-Linie

Bei kaum einem Produkt ist die Erwartungshaltung des Verbrauchers so hoch wie bei Pommes Frites. Sie sind überall erhältlich und werden in sehr großen Mengen umgesetzt.
Die gleich bleibende Qualität können Sie nur mit hochwertigen Anlagen gewährleisten. Die profitable Fertigung im 24h / 7 Tage Betrieb wird aber auch durch die bedienungsfreundlichen Komponenten bestimmt.

Z.B. steht unser neuester Schneckenblancheur für eine sehr gleichmäßige Blanchierqualität.

Überzeugen Sie sich von den ausgereiften Lösungen und reinigungsfreundlichen Maschinen von EIMA.
Ob Sie eine kleinere Anlage mit einer Ertragsleistung von 1-1,5 t/h oder eine industrielle Fertigungslinie mit bis zu 10 t/h benötigen, sprechen Sie uns an, die skalierbare Architektur der EIMA Produktionslösungen wird Sie überraschen.

Denn mit EIMA werden Ihre Pommes „Gold wert“





”EIMA – vom Basisprodukt bis zum veredelten Snack!”

Kartoffelflocken-Linie

Kaum ein Basisprodukt ist so universell einsatzfähig wie Kartoffelflocken. Ob weiterverarbeitet oder als Beimischung, selbst im Non-Food-Bereich wird dieses stärkehaltige Zwischenprodukt zunehmend verwendet. Selbst der Verschnitt Ihrer sonstigen Kartoffelproduktion kann so noch ertragreich verarbeitet werden. Diese EIMA-Anlage wächst mit Ihrem Auftragsvolumen.Durch eine großzügige Auslegung der ersten Komponenten wie Waschmaschine und Dampfschäler können Sie durch Erweiterungen eine duale Linie mit bis zu vier Walzen-Trocknern installieren.

Eine geringe anfängliche Mehr-Investition die sich schnell auszahlt. Erläutern Sie uns Ihre Ziele – wir planen mit Ihnen eine langfristig erfolgreiche Produktion.

So können Sie klein anfangen und ein ganz „GROSSER“ werden.



Kapazitäten:
350 kg/h, 550 kg/h, 800 kg/h, 1100 kg/h, 1450 kg/h, 2200 kg/h, 2900 kg/h, 3600 kg/h

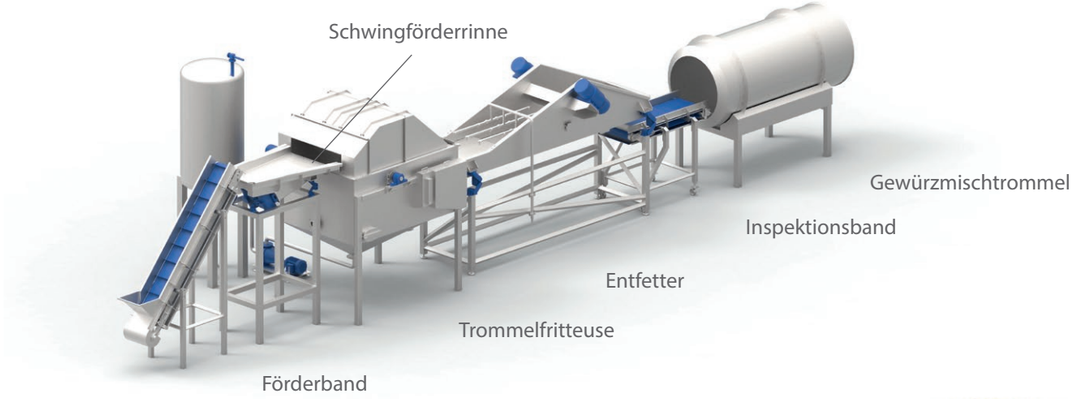
Ihre EIMA-Vorteile:

- Erweiterbare Linienarchitektur
- Bester Kosten-Nutzen Faktor
- Auch für Verschnitt einsetzbar

Snack-Pellet-Linie

Der Markt für Snack Artikel eröffnet immer wieder interessante Möglichkeiten. Neue in Geschmack und Form differenzierte Produkte verlangen individuelle Maschinen und innovative Entwicklungen für Ihre Produktion.

Ideal für „Starter“ sind die kleinen Snack-Pellet-Linien. Mit relativ wenig Aufwand lassen sich hier interessante Produkte erzeugen. Die Anlage wird schlüsselfertig installiert und Ihnen erst übergeben, wenn der gute Geschmack Ihres Produktes stimmt.



Kapazitäten: in kg/h 150, 300, 500

Ihre EIMA-Vorteile:

- Ausgereifte Prozesstechnik
- Friteuse mit Öl-Filter
- Snack-Pellet-Linien für „Starter“



EIMA
FOOD PROCESSING

www.eima.de

EIMA FOOD PROCESSING GmbH
Käthe-Kruse-Strasse 14 · D - 26160 Bad Zwischenahn · Germany

Telefon +49 (0) 4403 - 62245 - 0 · Fax +49 (0) 4403 - 62245 - 99 · Email: info@eima.de