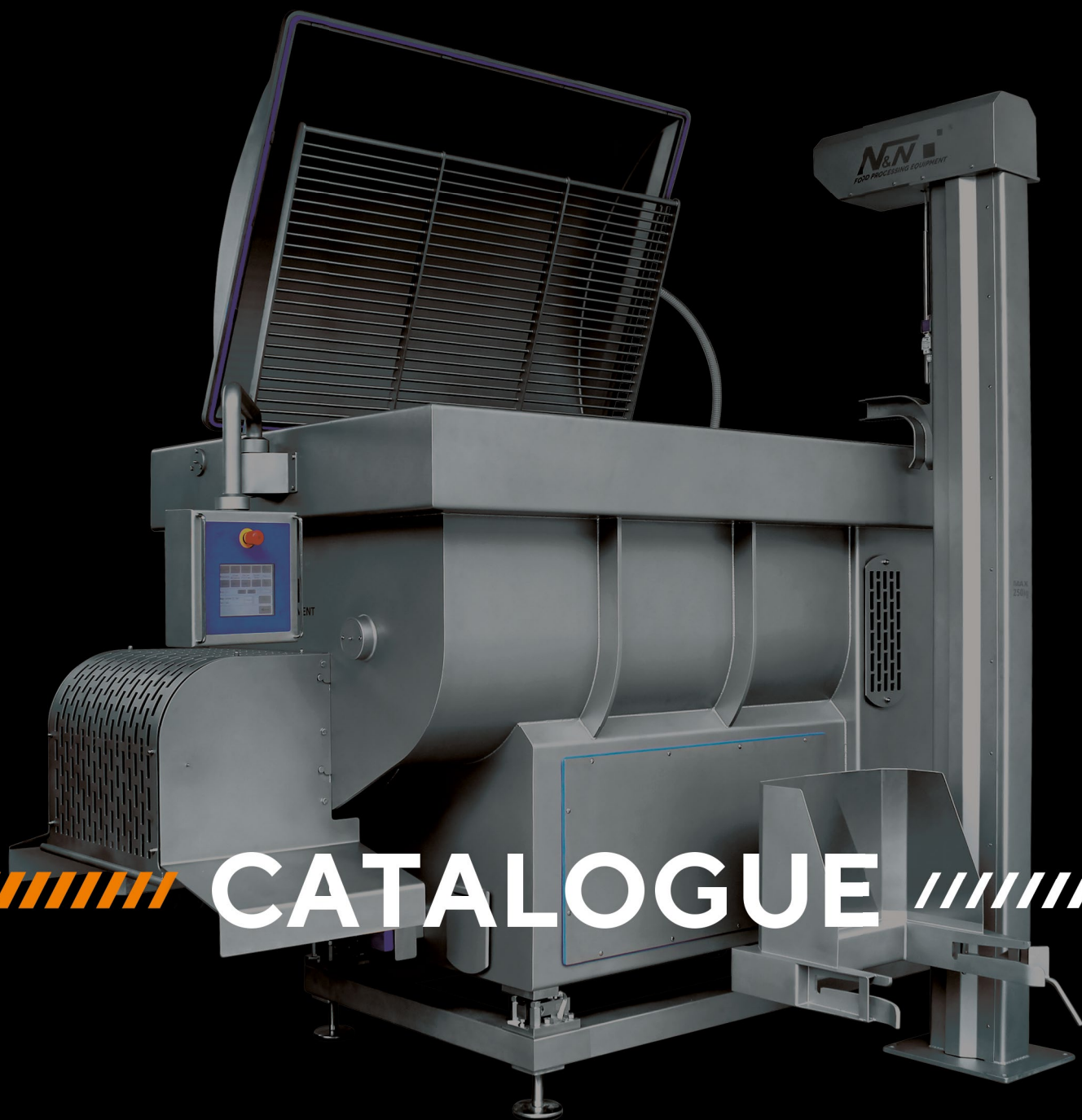


FR 



CATALOGUE

N&N®
NADRATOWSKI

MIX COOK

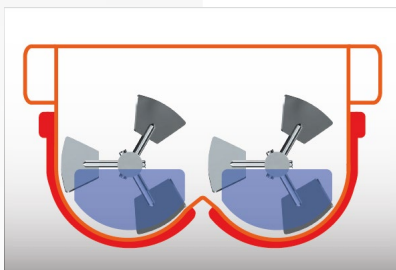
LA SÉRIE

La gamme MIX COOK est constituée de mélangeurs innovants à 2 arbres de mélange à pâles parallèles, équipés d'une double enveloppe chauffante qui permet de mélanger et de cuire rapidement et uniformément de nombreux produits. C'est actuellement l'une des meilleures solutions dans le domaine du traitement thermique des aliments, ce qui permet d'obtenir des résultats reproductibles et de haute qualité, ainsi que de respecter les normes les plus strictes en matière de sécurité de la production alimentaire. Grâce à la possibilité d'équiper l'appareil d'arbres à pâles ou à spirales avec, en option, un système innovant de racleurs pour éviter que les produits n'accrochent, il peut être utilisé pour la cuisson de divers produits tels que sauces, purées, aliments pour bébés, légumes, riz, gruaux ou viande hachée.



MELANGEURS A DEUX ARBRES DE MELANGE A PALES PARALLELES ET A DOUBLE ENVELOPPE

MIX
COOK



AXE PARALLÈLE

Dans la gamme des mélangeurs MIX COOK, le processus de mélange est réalisé par deux arbres de mélange à pâles, à rotation indépendante et à hauteur égale. Une caractéristique de cette série de machines est la possibilité de régler la vitesse et le sens de rotation indépendamment pour chaque arbre.



DÉCHARGEMENT

Les mélangeurs des séries N&N de séries MIX COOK, grâce à deux trappes de vidange et à un faible jeu entre les arbres et la cuve, ont un temps de vidange du produit mélangé très court, ne laissant qu'une quantité minimale de farce entre chaque lot.



CONTRÔLE

Les mélangeurs MIX COOK sont équipés en version standard d'un pupitre opérateur avec interface à écran tactile couleur, intuitif et facile à utiliser, ainsi que d'un logiciel approprié doté d'options de cuisson avancées et d'instruments permettant de surveiller et de contrôler le processus, ce qui permet d'optimiser les performances du produit. La possibilité de gérer les recettes et de contrôler les accès permet de préserver la répétabilité des lots individuels du produit.



RACLEURS

Les mélangeurs de la série MIX Cook disposent en option d'un système de raclage innovant composé d'un pied flexible et d'un matériau spécial résistant aux températures élevées, qui évacuent parfaitement le produit de toute la surface de l'enveloppe chauffante et évitent ainsi d'accrocher.



INJECTION DE VAPEUR DIRECTE

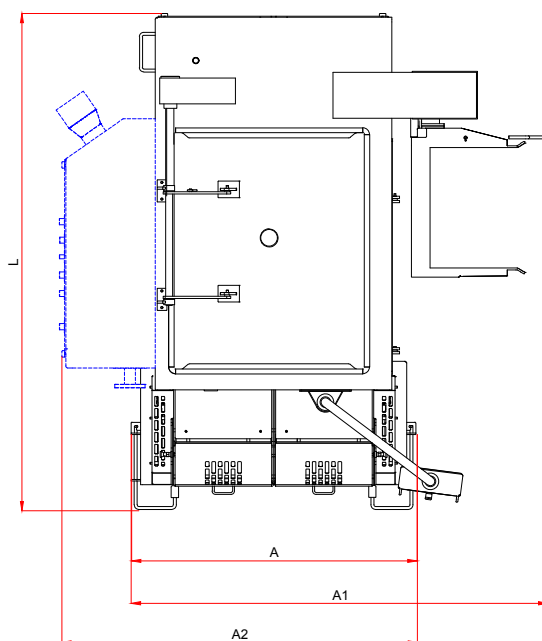
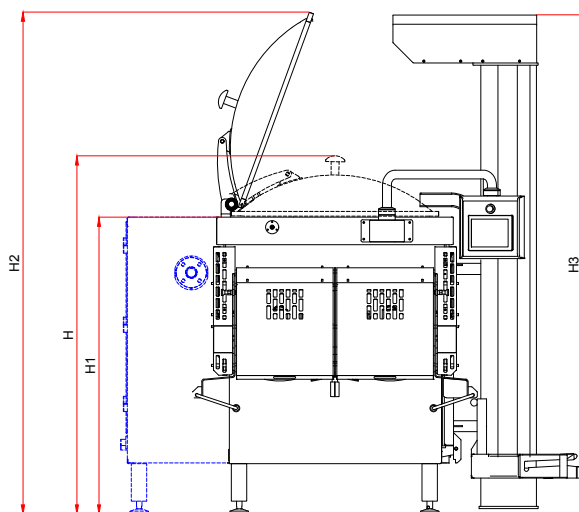
Toutes les machines de la série MIX COOK peuvent être équipées d'un système de buses pour l'injection directe de vapeur dans le produit, pouvant accélérer le processus, même plusieurs fois, sans provoquer de sur-cuisson du produit.

SPECIFICATIONS

MACHINE TYPE [MIX COOK]	500 SV	750 SV	1000 SV	1250 SV	1600 SV	2100 SV	2600 SV	3200 SV	3800 SV	4800 SV
Capacité totale [L]	500	750	1000	1250	1600	2100	2600	3200	3800	4800
Remplissage max [L]	375	560	750	940	1200	1575	1950	2400	2850	3600
Puissance moteur [kW]	2x3	2x5,5	2x5,5	2x5,5	2x7,5	2x11	2x11	2x15	2x15	2x22
Vitesse de rotation de l'arbre [tpm]	5-40	4-36	4-30	4-30	3-28	3-28	3-25	3-22	2-20	2-18
Interface										
Poids net du mélangeur [kg]	1220	1620	1920	2070	3220	3720	4570	5620	6540	7340
Pompe sous-vide Busch optionnelle [m³/h] option disponible pour un mélangeur sous-vide	25	45	45	72	72	100	100	160	205	205
Ampérage [A]	25	32	32	32	40	63	63	100	100	120
Option chargeur	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000
Panoplie vapeur	Inclus - Spirax Sarco	Inclus - Spirax Sarco	Inclus - Spirax Sarco	Inclus - Spirax Sarco	Inclus - Spirax Sarco	Inclus - Spirax Sarco	Inclus - Spirax Sarco	Inclus - Spirax Sarco	Inclus - Spirax Sarco	Inclus - Spirax Sarco
Pression minimum d'entrée de la vapeur [bar]	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Température max de l'enveloppe [°C]	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
Poids net du mélangeur [kg]	200L	200L	2x200L	2x200L	2x200L	2x200L	2x200L	2x200L	2x200L	2x200L
Ouverture / fermeture du capot										
Pression nécessaire [bar]	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6

MODELES [MIX]	500 SV	750 SV	1000 SV	1250 SV	1600 SV	2100 SV	2600 SV	3200 SV	3800 SV	4800 SV
Élévateur à colonne	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
PLC et HMI	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
Vitesse variable	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
Capteur de température of jacket and product	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
Système de dosage d'eau	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
Système de pesage	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
Grille supplémentaire	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
Surfaces polies	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
Injection directe de vapeur	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
Racleurs de cuve sur pâles	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
Refroidissement double enveloppe par eau réfrigérée	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
Vannes à boisseau sphérique pour la vidange	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
Système de filtration de vapeur	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O

MELANGEURS A DEUX ARBRES DE MELANGE A PALES PARALLELES ET A DOUBLE ENVELOPPE



MODELES [MIX COOK]	500 S	750 S	1000 S	1250 S	1600 S	2100 S	2600 S	3200 S	3800 S	4800 S
	500 SV	750 SV	1000 SV	1250 SV	1600 SV	2100 SV	2600 SV	3200 SV	3800 SV	4800 SV
H [cm]	165	181	195	202	205	225	227	252	282	302
H1 [cm]	149	161	162	172	167	185	187	221	232	252
H2 [cm]	230	265	273	294	311	340	350	378	398	430
H3 [cm]	251	271	282	282	300	300	325	325	358	406
L [cm]	260	265	270	290	340	371	373	381	405	436
A [cm]	130	145	155	166	176	192	205	212	229	232
A1 [cm]	195	205	227	236	246	262	275	408	299	305
A2 [cm]	182	197	206	218	228	244	258	271	283	290