

N&N Peddelmenger MIX-COOK

De MIX Cook-serie is een innovatieve twee-assige kookmixer die standaard is uitgerust met een stoom- of olieoverwarmde wand, waardoor uw producten snel en gelijkmatig kunnen worden gekookt tijdens het mengen.

Dankzij de mogelijkheid om de machine uit te rusten met een innovatief systeem van kunststof schrapers die verbranding voorkomen, kan de machine worden gebruikt voor het koken van verschillende producten zoals sauzen, puree, babyvoeding, groenten, rijst, granen of gehakt en slachtafval.

Kenmerkend voor de machines is de mogelijkheid om de snelheid en de draairichting voor elke as afzonderlijk in te stellen.

De N&N's mengers van de MIX Cook serie maken, dankzij de twee ingebouwde uitloopkleppen en de lage afstand tussen de assen en de mengkom, een snelle en veilige uitwerping van het gekookte product mogelijk, terwijl er slechts een minimale hoeveelheid product tussen de afzonderlijke batches overblijft.

De mengers van de MIX Cook-serie zijn standaard uitgerust met een HMI-kleurentouchscreen, dat gebruiksvriendelijk en intuïtief in gebruik is.

Totale controle over uw proces

Speciale software met geavanceerde kookopties en procesbewakings- en controleapparatuur stelt u in staat om de uw productieproces tot in de puntjes te regelen. De mogelijkheid van receptuurbeheer en toegangscontrole maakt het mogelijk om de herhaalbaarheid van individuele productcharges te behouden.

De MIX Cook-serie kunnen worden uitgerust met een systeem van hygiënische nozzles voor directe stoominjectie in het product, waardoor het proces zelfs meerdere malen kan worden versneld zonder dat het effect van verbranding optreedt.

Specificaties

Merk

N&N

Max.
temperatuur

120 °C



Stoomdruk 3 bar

Heeft u nog vragen? Bel of e-mail gerust!

+31 499 376 970
info@havantec.nl