

NOMA (Nowicki) Kantelbare Gekoelde Vacuum Tumblers MAH-serie

De MAH-Serie tumblers van Nowicki zijn de kantelbare, gekoelde tumblers binnen ons assortiment. De MAH-serie is beschikbaar met een inhoud van 3200 tot 10200 liter. Tumblers worden gebruikt om producten zo efficiënt mogelijk te marinieren. Het product wordt onder vacuüm open gezet, waardoor het de marinade beter opneemt. In de tumbler is een koelunit gebouwd. De specialisten van Havantec ondersteunen u graag bij de keuze voor de juiste accessoires.



Middels touchscreen zijn er diverse programma's vooraf instelbaar om altijd een constant productresultaat te behalen. Hierin is onder andere in te stellen hoe ver de trommel vacuüm moet zijn en hoeveel rotaties er per minuut gemaakt dienen te worden. Daarbij is ook de kanteling in te stellen.

De MAH-serie van Nowicki

1. Geen ijsvorming aan de buitenzijde
2. Geïsoleerd met glaswol
3. Machines zijn gepolijst in plaats van gezandstraald
4. Hogere laadcapaciteit door de mogelijkheid om te kantelen
5. Voorzien van motoren van het merk NORD
6. Maatwerk? Geen enkel probleem. In overleg met de klant en Nowicki is de tumbler volledig naar wens uit te voeren

Optioneel uit te voeren met

1. Normwagenkantelaar ten behoeve van het beladen
2. Stoominjectie
3. Weegstelsel

Bent u op zoek naar de juiste oplossing binnen uw productieproces?
De specialisten van Havantec denken graag met u mee!

Specificaties

Merk	NOMA (Nowicki)
------	----------------

Types

Type	Artikelnummer	Inhoud	Snelheid	Vermogen	Koelunit	Afmetingen (hoogste positie)	Gewicht
MAH-3200 PSCH	M01161	3200 liter	0-12 RPM	11,5 kW	ZCh-3	4260x2360x2860 mm	3000 kg
MAH-6200 PSCH	M01163	5200 liter	0-11 RPM	14,8 kW	ZCh-3	4480x2370x2960 mm	3500 kg
MAH-7200 PSCH	M01165	7200 liter	0-10 RPM	17,6 kW	ZCh-4	4800x2390x3170 mm	4400 kg
MAH-1020 OPSCH	M01167	10200 liter	0-9 RPM	21,0 kW	ZCh-4	5260x2710x3400 mm	5700 kg

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

+31 499 376 970
info@havantec.nl