

ES



CATALOGO

N&N[®]
NADRATOWSKI

TABLA DE
CONTENIDO

04	N&N NADRATOWSKI / Acerca de la compañía
06	N&N MIXERS / Introducción
08	MIX & MIX V SERIES / Amasadoras de palas con dos ejes gemelos
12	MIX S & MIX SV SERIES / Amasadoras ejes gemelos paralelos
16	MIX Z & MIX ZV SERIES / Amasadoras de ejes intermedios en Z con cuba basculante
20	MIX SZ & MIX SZV SERIES / Amasadoras de ejes reforzados paralelos en Z con cuba basculante
24	MIX COOK SERIES / Amasadoras de cocción de doble eje paralelo con doble camisa
28	RM SERIES / Mezcladora de contraflujo de un eje con doble hélice

MG SERIES / Picadoras - mezcladoras de la serie MG

32

MV SERIES / Bombos con Vacío

36

FL SERIES / Desmenuzadoras de bloques congelados

40

P SERIES / Elevadores de columna y volcadores

44

PRODUCTION LINES / Descripción

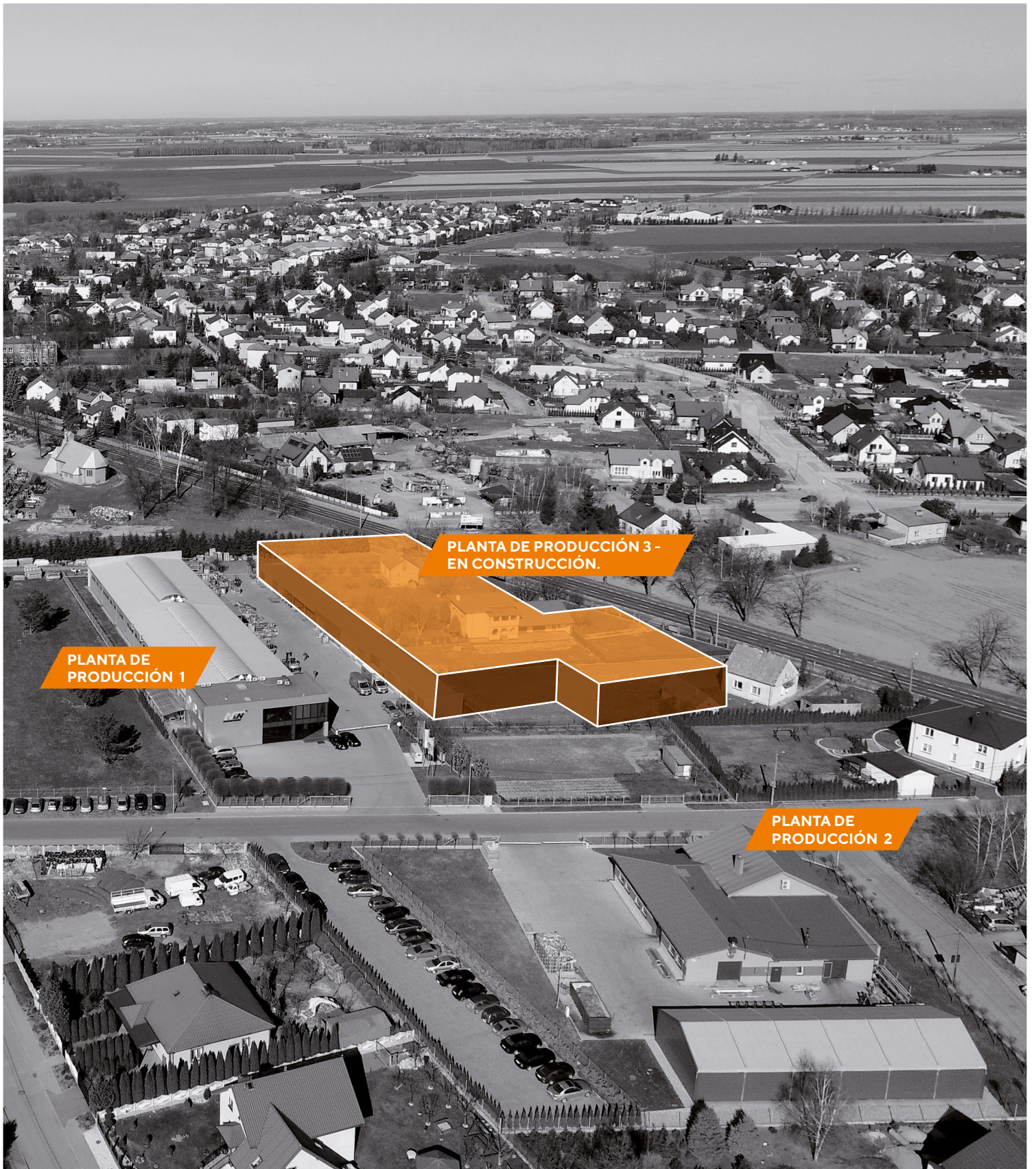
50

CONFIGURATIONS / Descripción

52

OPTIONS / Descripción

54

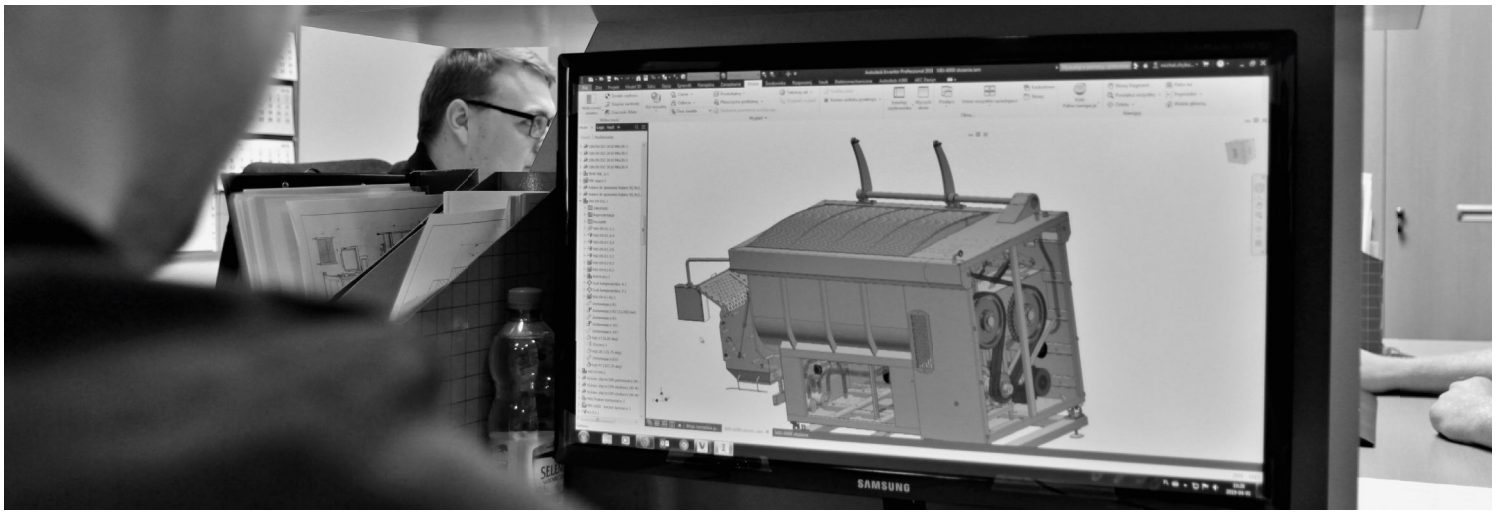


PLANTA DE PRODUCCIÓN 1

PLANTA DE PRODUCCIÓN 3 - EN CONSTRUCCIÓN.

PLANTA DE PRODUCCIÓN 2





ACERCA DE LA COMPAÑÍA

La empresa N&N Nadratowski S. Col. fue fundada en el año 2001. Es una empresa familiar, moderna e innovadora que lleva casi dos décadas desarrollando, fabricando y distribuyendo maquinaria de alta calidad destinada para la industria alimentaria.

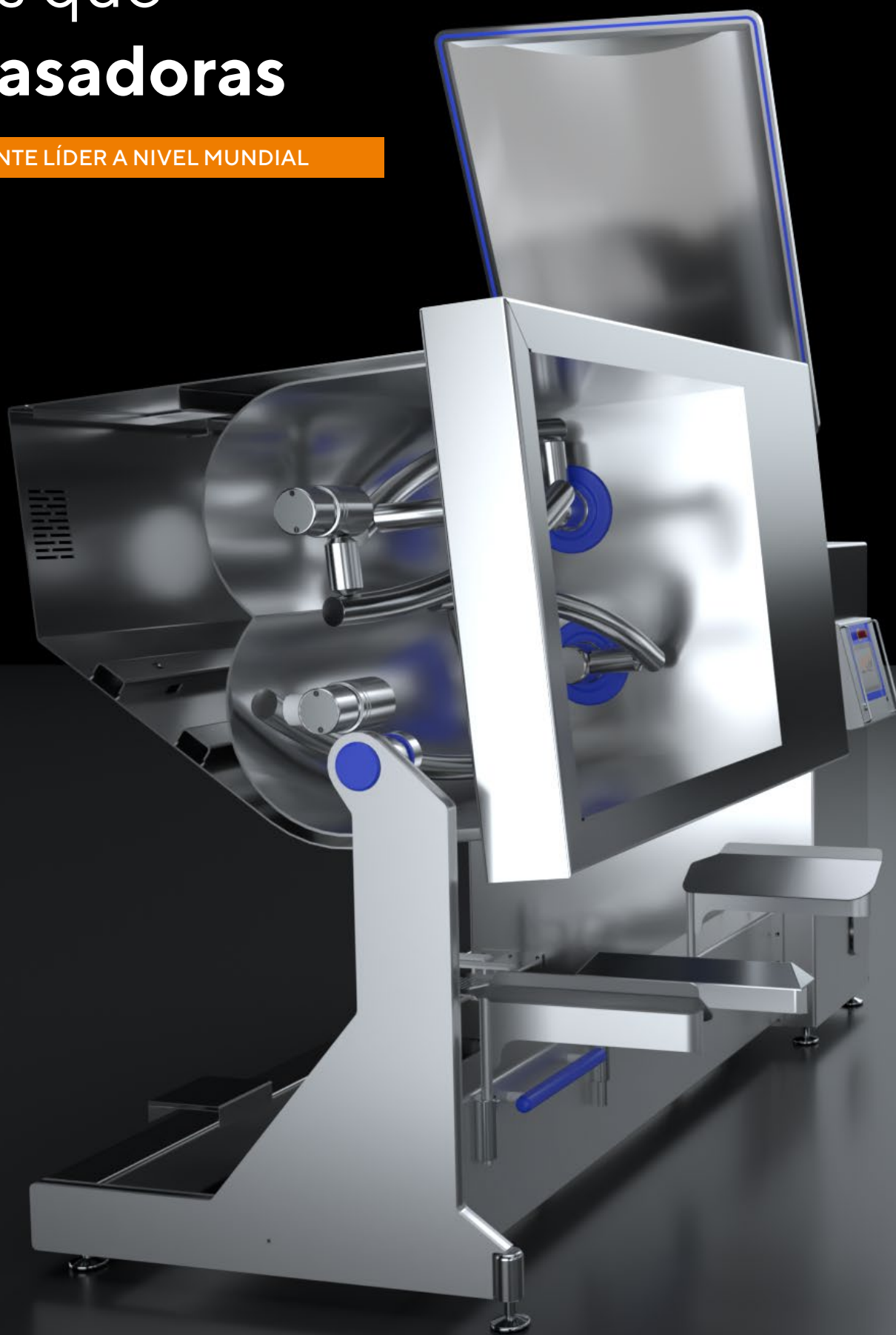
Desde el inicio de su actividad, los ingenieros y constructores de la empresa N&N aplican los estándares más elevados y exigentes a los materiales, tecnologías, diseño y desarrollo de la producción. La empresa presta especial atención a la calidad y enfoque individual a cada cliente. La elevada especialización de su productos, amplia gama de modelos, flexibilidad y el cuidado por los detalles de los equipos fabricados, permitieron a la empresa cumplir con las exigencias y satisfacer centenares de clientes y convertirse en uno de los principales fabricantes de mezcladoras y amasadoras para industria alimentaria, en el mundo. Gracias a una extensa red de distribuidores de confianza, la mayoría de los dispositivos fabricados en Bielsk se destina al extranjero. Nuestras máquinas se exportan a decenas de países en 5 continentes.

N&N Nadratowski apuesta por un desarrollo constante de los productos existentes, para que se adapten mejor a las tareas encomendadas y las necesidades futuras del mercado. Así, la empresa aspira a alcanzar la posición de uno de los principales fabricantes de maquinaria para la industria alimenticia y un líder mundial incuestionable en el mercado de mezcladoras y amasadoras.



Más que amasadoras

FABRICANTE LÍDER A NIVEL MUNDIAL



Mezcladoras industriales

La empresa N&N Nadratowski S. Col. es fabricante de una amplia gama de mezcladoras de alta calidad, utilizadas en todos los sectores de la industria alimentaria. Es uno de los pocos fabricantes que cuenta en oferta con tan amplia gama de modelos y medidas, en tan reducida categoría de maquinaria, desde mezcladoras universales de palas, hasta amasadoras de masas espesas o equipos avanzados con opción de tratamiento térmico.

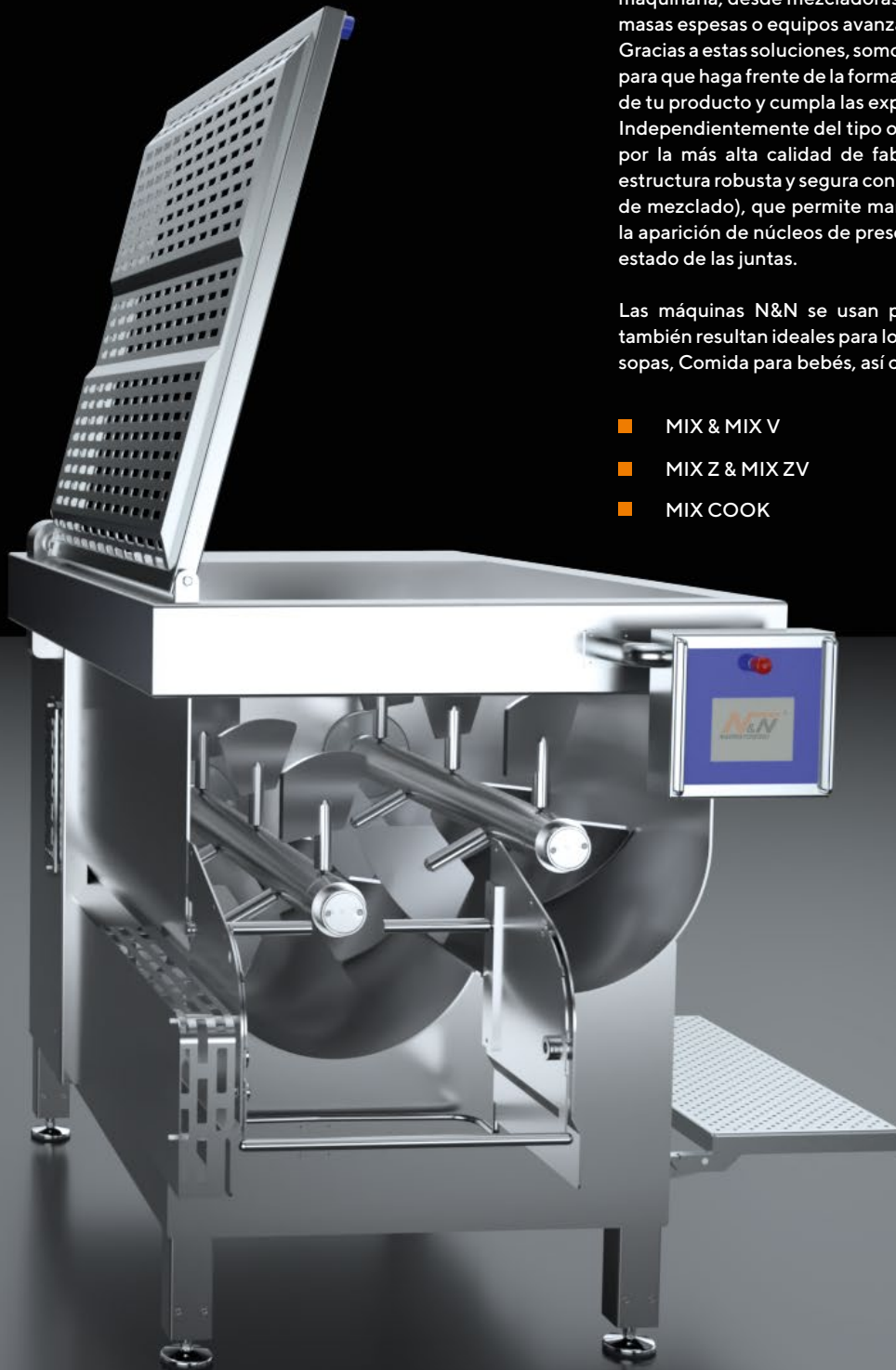
Gracias a estas soluciones, somos capaces de ajustar y adaptar el dispositivo para que haga frente de la forma más óptima a las necesidades tecnológicas de tu producto y cumpla las expectativas de los clientes más exigentes.

Independientemente del tipo o medida, todos los modelos se caracterizan por la más alta calidad de fabricación, un manejo fácil e intuitivo, una estructura robusta y segura con 3 áreas estructurales (motor, higiene y zona de mezclado), que permite mantener la limpieza de la máquina, evitando la aparición de núcleos de presencia bacteriana y facilitando el control del estado de las juntas.

Las máquinas N&N se usan principalmente en el sector cárnico, pero también resultan ideales para los fabricantes de quesos, verduras, pescado, sopas, Comida para bebés, así como, la industria repostería y panadera.

- MIX & MIX V
- MIX Z & MIX ZV
- MIX COOK

- MIX S & MIX SV
- MIX SZ & MIX SZV
- RM

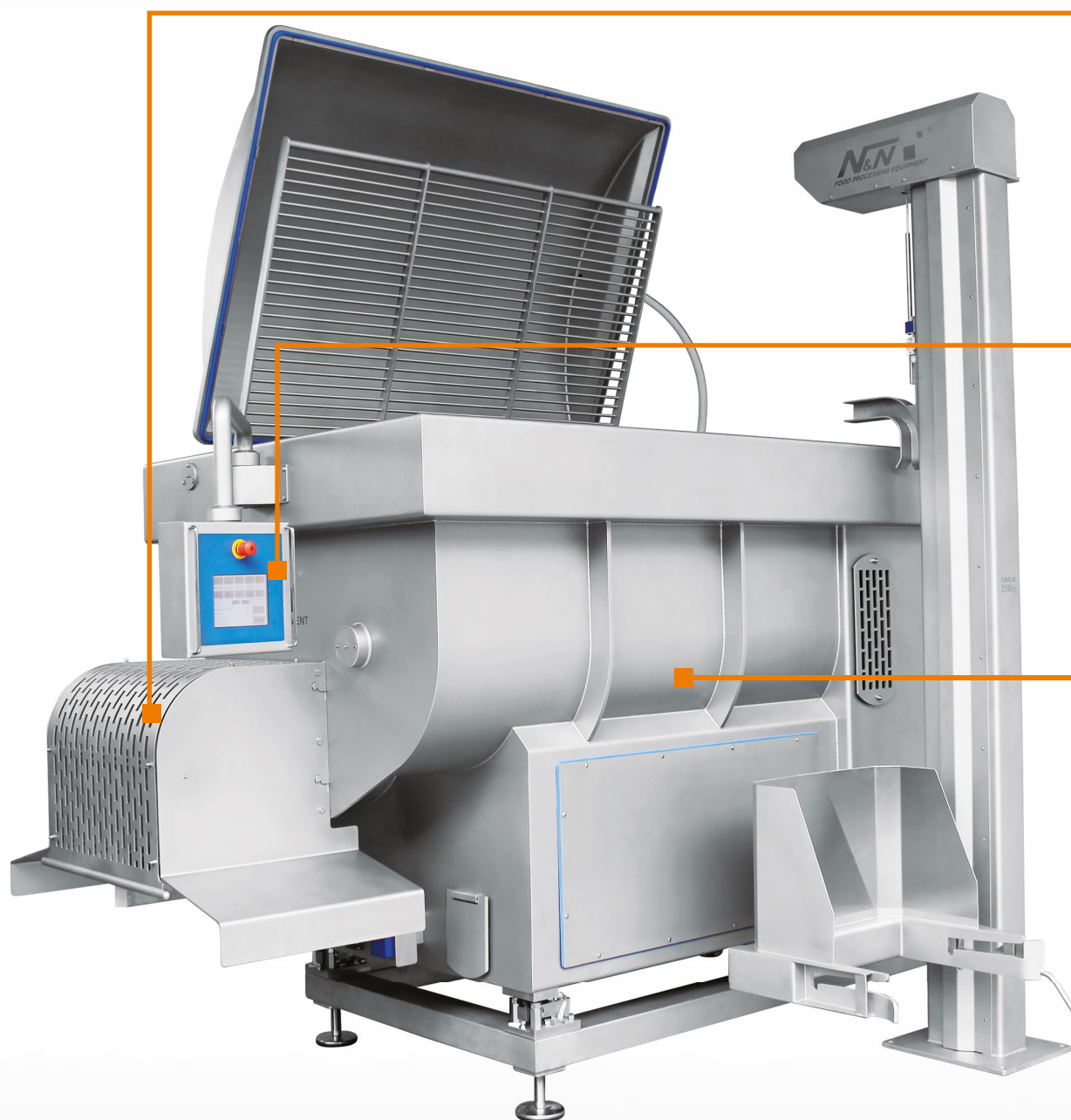


**FOOD
PROCESSING
EQUIPMENT**

MIX & MIX V

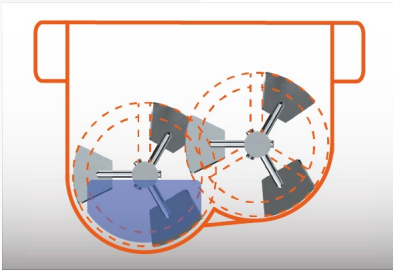
SERIES

La serie MIX y MIX V incluye mezcladoras de pala de doble eje, abiertas y al vacío, con capacidad de 180 hasta 6000 litros y de la más alta calidad. La amplia gama de volúmenes disponibles, la posibilidad de configuración individual y extensa lista de equipamiento complementario ofrece la posibilidad de elegir el dispositivo perfectamente adaptado a sus exigencias tecnológicas. Gracias a la fiabilidad de nuestras máquinas, podrán disfrutar de su uso durante décadas.



AMASADORAS DE PALAS CON DOS EJES GEMELOS

MIX
& MIX V



PALAS MEZCLADORAS SOBREPUESTAS

El proceso de mezclado en mezcladoras de palas de la serie MIX se realiza mediante dos ejes mezcladores dependientes y sobrepuestos a diferentes alturas. El proceso de mezclado incluye dos ejes que giran en sentidos contrarios, velocidad seleccionable, desde el interior hacia al exterior.



DESCARGA

Las amasadoras N&N de las series MIX y MIX V, gracias a su gran trampilla de descarga situada en la mitad inferior de la cuba y la poca distancia entre las palas y las paredes del interior de la zona de mezcla, descargan el producto mezclado de manera rápida y muy poca cantidad de producto remanente entre cada lote.



CONTROL

Dependiendo del modelo, las mezcladoras de la serie MIX están equipadas con paneles de mando de gran fiabilidad o una pantalla táctil de color HMI que ofrece una interfaz intuitiva y fácil de comprender para el usuario. El programa permite controlar el acceso, trabajar en modo manual y automático, guardar hasta 100 programas de mezclado, con 5 pasos programables en cada programa.



VACUUM SYSTEM

Las mezcladoras al vacío de la serie MIX V tienen una cuba reforzada y una tapa superior sólida y estanca que permite alcanzar valores de vacío de hasta 99%. El vacío mejora la extracción de las proteínas, la absorción de líquidos, dispersión y absorción de especias y demás aditivos permite controlar la densidad y eliminar las burbujas de aire, antes del proceso de emulsionado, embutido o formado.



APLICACIONES

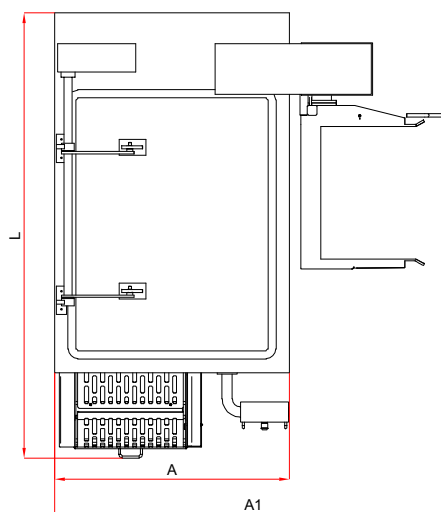
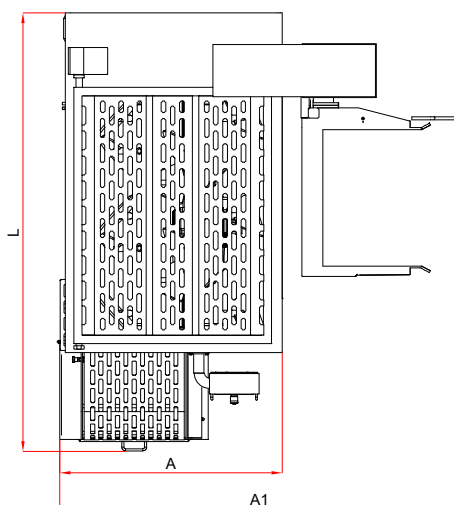
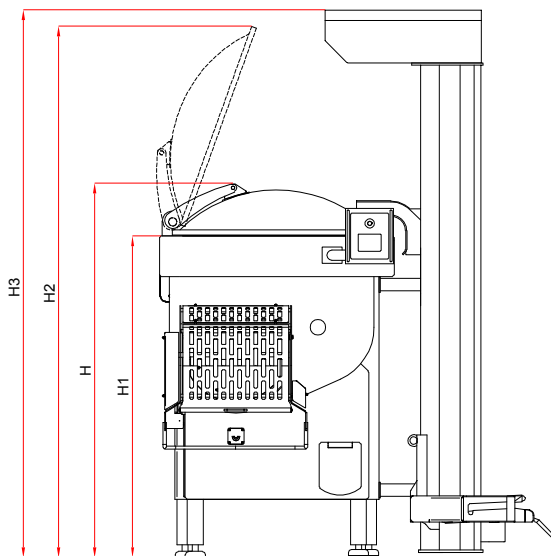
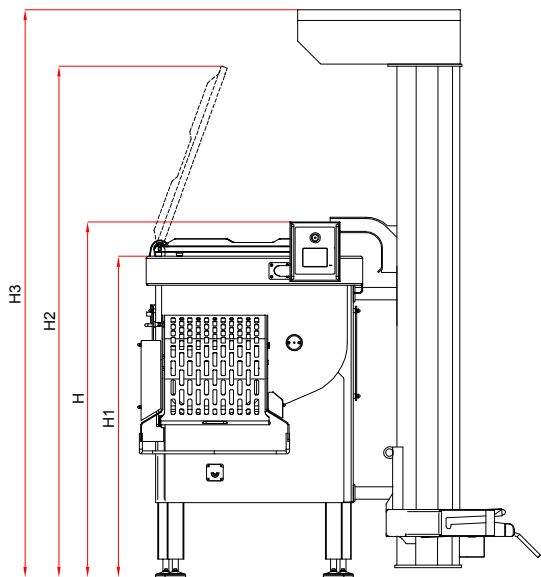
La serie MIX y MIX V son las mezcladoras más universales disponibles en el mercado. Estos dispositivos pueden Mezclar de manera delicada, eficaz y rápida mayoría de los productos, independientemente de su viscosidad, tales como rellenos y trozos de carne, de aves y pescado, verduras, frutas, mezclas de cereales, productos lácteos y hasta comida para animales.

SPECIFICATION

TIPO DE MÁQUINA [MIX]	180	300	450	650	900	1200	1500	2000	2400	3000	3600	4500	6000	8000
	180 V	300 V	450 V	650 V	900 V	1200 V	1500 V	2000 V	2400 V	3000 V	3600 V	4500 V	6000 V	8000 V
Capacidad total [L]	180	300	450	650	900	1200	1500	2000	2400	3000	3600	4500	6000	8000
Llenado máximo [L]	135	225	338	488	675	900	1125	1500	1800	2250	2700	3375	4500	6000
Potencia de motor [kW]	1,8/2,4 2,5	3,7/4,4 4,0	4,5/5,5 5,5	6,5/8,5 11,0	9,3/11,5 11,0	15,0	15,0	22,0	22,0	30,0	37,0	45,0	45,0	60,0
Velocidad de rotación del eje [rpm]	30/60 6-60	24/48 5-48	20/40 5-40	18/36 4-36	16/32 4-30	15/30 4-30	14/28 3-28	3-25	3-25	2-22	2-22	2-22	2-22	2-22
Manejo estándar														
Peso neto de la amasadora [kg]	388 460	520 620	570 720	930 1150	1100 1300	1560 1810	1920 2320	2460 2940	3080 3630	3920 4560	4580 5550	5100 6250	6450 7800	7800 8500
Bomba de vacío Busch [m3/h]	- 21	- 21	- 21	- 40	- 40	- 63	- 63	- 100	- 100	- 160	- 160	- 205	- 305	- 305
Fuse [A]	16 20	20	20 25	25 50	32 50	63	63	100	100	120	140	160	160	160
Opciones de carga	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250 lub PW 2/1000	PZ 2/250 lub PW 2/1000	PZ 2/250 lub PW 2/1000	PZ 2/250 lub PW 2/1000	PZ 2/250 lub PW 2/1000	PZ 2/250 lub PW 2/1000	PZ 2/250 lub PW 2/1000	PZ 2/250 lub PW 2/1000	PZ 2/250 lub PW 2/1000
Carro de descarga DIN 9797	200L 	200L 	200L 	200L 	200L 	1x200L 	1x200L 	2x200L 	2x200L 	2x200L 	2x200L 	BIG BOX 	BIG BOX 	BIG BOX
Apertura/Cierre de tapa														
Presión requerida [bar]	- 6	- 6	- 6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	- 6	- 6

MODELOS DE MAQUINAS [MIX]	180	300	450	650	900	1200	1500	2000	2400	3000	3600	4500	6000	8000
	180 V	300 V	450 V	650 V	900 V	1200 V	1500 V	2000 V	2400 V	3000 V	3600 V	4500 V	6000 V	8000 V
Elevador de columna	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
PLC y HMI	o	o	o	o	o	o	o	s	s	s	s	s	s	s
Variación suave de velocidad	o	o	o	o	o	o	o	s	s	s	s	s	s	s
Sensor de temperatura	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Sistema de dosificado de agua	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Sistema de pesado	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Juntas del eje de fácil limpieza	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Rejilla adicional	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cuba y ejes pulidos	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Doble camisa máx. presión 2.0 Bar	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Cierre de tapa a prueba de partículas	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
	s	s	s	s	s	s	s	s	s	s	s	s	s	s

AMASADORAS DE PALAS CON DOS EJES GEMELOS



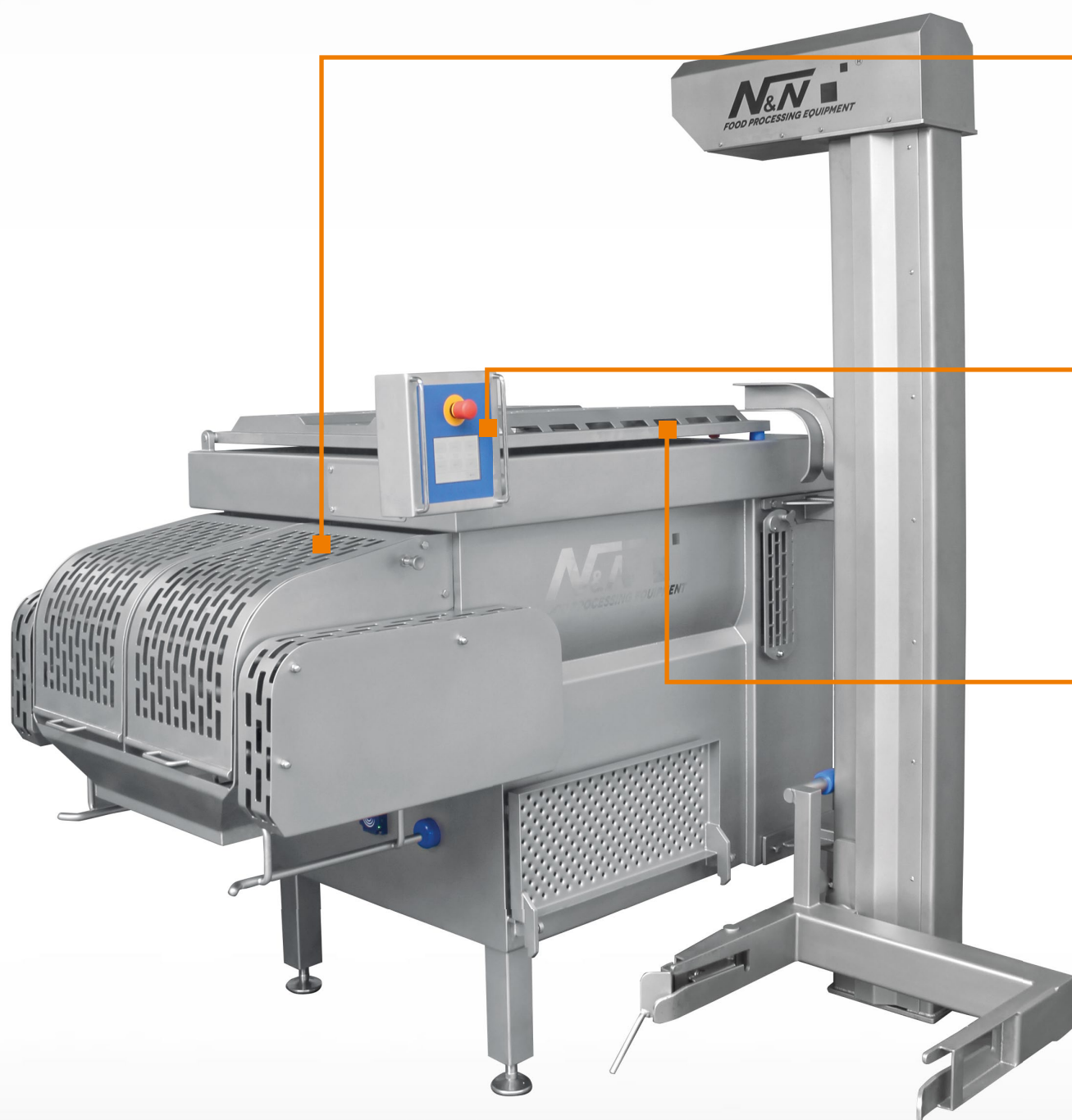
MIX

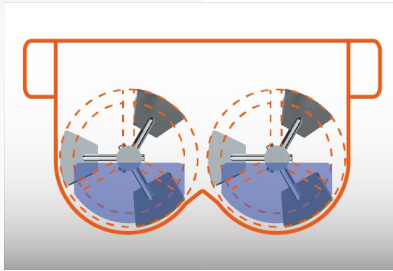
MIX V

MODELOS DE MAQUINAS [MIX]	180	300	450	650	900	1200	1500	2000	2400	3000	3600	4500	6000	8000
	180 V	300V	450 V	650 V	900 V	1200 V	1500 V	2000 V	2400 V	3000 V	3600 V	4500 V	6000 V	8000 V
H [cm]	140	152	162	177	186	191	205	223	240	252	264	294	315	345
H1 [cm]	125	133	142	153	160	165	177	190	206	212	224	250	250	273
H2 [cm]	188	207	226	250	264	281	301	328	346	362	388	422	430	448
H3 [cm]	226	251	251	271	271	282	282	325	325	358	358	438	438	448
L [cm]	172	180	195	228	221	243	265	311	350	370	402	443	455	465
A [cm]	78	86	100	110	113	129	137	162	188	191	200	208	218	246
	85	93			118	131	141							
A1 [cm]	158	166	180	190	193	291	217	242	359	361	374	378	388	545
	165	173			198	211	221							

MIX S & MIX SV SERIES

La serie MIX S y MIX SV incluye mezcladoras con ejes paralelos, abiertas y al vacío, con capacidades de 500 hasta 4800 litros, que pueden ser equipadas con ejes de palas o espirales. La amplia gama de productos disponibles, la posibilidad de configuración individual y extensa lista de equipamiento complementario ofrece la posibilidad de elegir el dispositivo perfectamente adaptado a sus exigencias tecnológicas. Gracias a la fiabilidad de nuestras máquinas, podrán disfrutar de su uso durante décadas.





MEZCLADORAS DIVERGENTES

El proceso de mezclado en mezcladoras de la serie MIX S y MIX SV se realiza mediante dos ejes mezcladores paralelos, equipados con palas o espirales, montados a la misma altura. La característica principal de estas máquinas es la posibilidad de seleccionar la velocidad y la dirección de giro en cada eje de manera independiente.



DESCARGA

Las mezcladoras N&N de la serie MIX y MIX V cuentan con dos tapas de salida y espacio muy reducido entre ejes y las paredes de la cuba, lo que permite descargar el producto mezclado en poco tiempo, dejando poca cantidad de masa en el interior de la zona de mezclado, entre diferentes lotes.



CONTROL

El equipamiento estándar de las mezcladoras de la serie MIX S y MIX SV incluye una pantalla táctil de color HDMI de gran fiabilidad con una interfaz intuitiva y fácil de comprender para el usuario. El programa permite controlar el acceso, trabajar en modo manual y automático, guardar hasta 100 programas de mezclado, con 5 pasos programables en cada programa.



SISTEMA DE VACÍO

Las mezcladoras al vacío de la serie MIX SV tienen una cuba reforzada y una tapa superior sólida y estanca que permite alcanzar valores de vacío de hasta 99%. El vacío mejora la extracción de las proteínas, la absorción de líquidos, dispersión y absorción de especias y demás aditivos, permite controlar la densidad y eliminar las burbujas de aire, antes del proceso de emulsionado, embutido o formado.



APLICACIONES

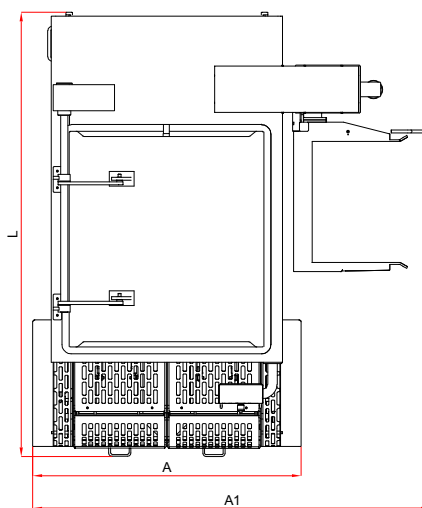
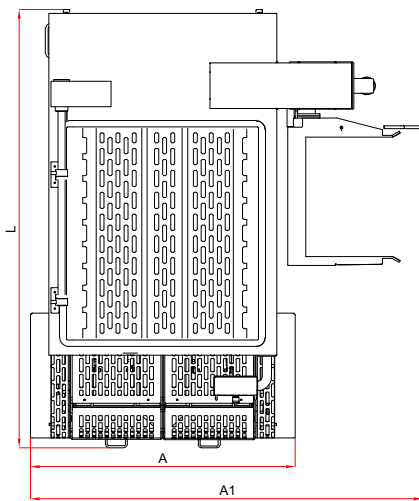
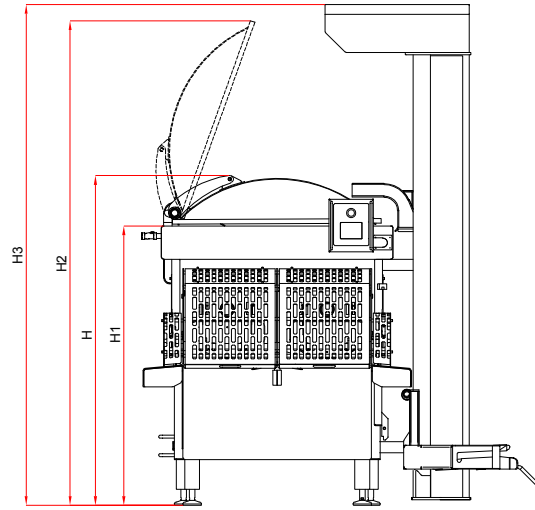
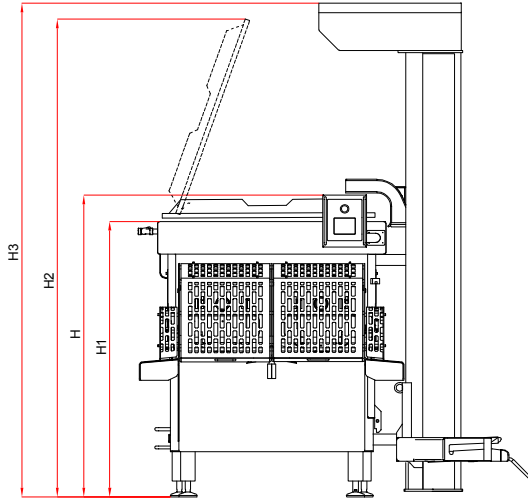
Las series MIX S y MIX SV ofrecen mezcladoras universales que, dependiendo de los ejes utilizados, espirales o de palas, resultan ideales para mezclar productos de alta y mediana densidad, tales como rellenos cárnicos finos y muy finos, rellenos de queso o Comida para animales.

ESPECIFICACIÓN

TIPO DE MÁQUINA [MIX]	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
Capacidad total [L]	500	750	1000	1250	1600	2100	2600	3200	3800	4800
Llenado máximo [L]	375	563	750	938	1200	1575	1950	2400	2850	3600
Potencia de motor [kW]	2x3,0	2x5,5	2x5,5	2x5,5	2x7,5	2x11,0	2x11,0	2x15,0	2x15,0	2x22,0
Velocidad de rotación del eje [rpm]	20/40 5-40	18/36 4-36	16/32 4-32	14/28 4-30	14/28 3-28	13/26 3/28	12/24 3-25	3-25	2-22	2-22
Manejo estándar										
Peso neto de la amasadora [kg]	890 1020	1100 1320	1420 1620	1982 2070	2420 2820	2840 3320	3620 4170	4380 5020	4920 5890	5420 6570
Bomba de vacío Busch [m3/h]	- 21	- 40	- 40	- 40	- 63	- 100	- 100	- 160	- 160	- 200
Fuse [A]	25	32	32	32	40	63	63	100	100	120
Opciones de carga	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250 o PW 2/1000	PZ 2/250 o PW 2/1000	PZ 2/250 o PW 2/1000	PZ 2/250 o PW 2/1000	PZ 2/250 o PW 2/1000	PZ 2/250 o PW 2/1000	PZ 2/250 o PW 2/1000	PZ 2/250 o PW 2/1000
Carro de descarga DIN 9797	200L 2x200L 	200L 2x200L 	2x200L 	2x200L 	2x200L 	2x200L 	2x200L 	2x200L 	2x200L 	2x200L
Apertura/Cierre de tapa										
Presión requerida [bar]	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6

MODELOS DE MÁQUINAS [MIX]	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
Elevador de columna	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
PLC y HMI	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
Variación suave de velocidad	O S	O S	O S	O S	O S	O S	O S	S	S	S
Sensor de temperatura	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
Sistema de dosificado de agua	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
Sistema de pesado	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
Juntas del eje de fácil limpieza	O -	O -	O -	O -	O -	-	-	-	-	-
Rejilla adicional	- O	- O	- O	- O	- O	- O	- O	- O	- O	- O
Cuba y ejes pulidos	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
Doble camisa máx. presión 2,0 Bar	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
Cierre de tapa a prueba de partículas	O S	O S	O S	O S	O S	O S	O S	O S	O S	O S

AMASADORAS EJES GEMELOS PARALELOS



MIX S

MIX SV

MODELOS DE MAQUINAS [MIX]	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]	160	163	164	168	191	202	216	233	270	289
H1 [cm]	149	152	153	155	167	174	185	217	240	260
H2 [cm]	245	265	268	289	310	339	349	361	390	428
H3 [cm]	251	271	271	282	300	300	325	358	358	406
L [cm]	200	229	225	243	340	371	373	391	405	436
A [cm]	120	132	145	156	166	182	195	216	221	232
A1 [cm]	190	202	215	226	236	252	365	380	385	395

MIX Z & MIX ZV

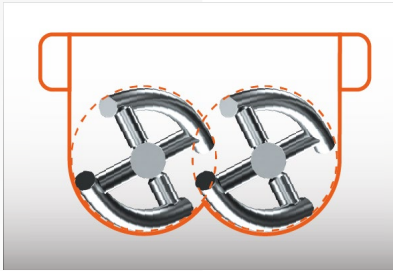
SERIES

La serie MIX Z y MIX ZV incluye mezcladoras de la más alta calidad, con dos ejes y cuba volcable, abiertas o al vacío, con capacidades de 500 hasta 1500 litros, que pueden ser equipadas con ejes de tipo Z u opcionalmente, con ejes de palas. La amplia gama de productos disponibles, la posibilidad de configuración individual y extensa lista de equipamiento complementario ofrece la posibilidad de elegir el dispositivo perfectamente adaptado a sus exigencias tecnológicas. Gracias a la fiabilidad de nuestras máquinas, podrán disfrutar de su uso durante décadas.



AMASADORAS DE EJES INTERMEDIOS EN Z CON CUBA BASCULANTE

MIX
Z & MIX ZV



EJES SOBREPUESTOS DE TIPO "Z"

El proceso de mezclado en mezcladoras de la serie MIX Z y MIX ZV se realiza mediante dos ejes mezcladores superpuestos de tipo "Z" o ejes equipados con palas, montados a la misma altura. El proceso de mezclado se realiza mediante dos ejes que giran a la misma velocidad seleccionable hacia el interior o bien hacia el exterior.



DESCARGA

El equipamiento estándar de las mezcladoras de series Z y ZV incluye un sistema hidráulico de apertura de la tapa y de volcado de la cuba para la descarga del producto, directamente hacia dos carros cutter u otros recipientes. , permitiendo un vaciado rápido y sencillo.



CONTROL

El equipamiento estándar de las mezcladoras de la serie MIX Z y MIX ZV incluye una pantalla táctil de color HDMI de gran fiabilidad con una interfaz intuitiva y fácil de comprender para el usuario. El programa permite controlar el acceso, trabajar en modo manual y automático, guardar hasta 100 programas de mezclado, con 5 pasos programables en cada programa.



SISTEMA DE VACÍO

Las mezcladoras al vacío de la serie MIX ZV tienen una cuba reforzada y una tapa superior sólida y estanca que permite alcanzar valores de vacío de hasta 99%. El vacío mejora la extracción de las proteínas, la absorción de líquidos, dispersión y absorción de especias y demás aditivos, permite controlar la densidad y eliminar las burbujas de aire, antes del proceso de emulsionado, embutido o formado.



APLICACIONES

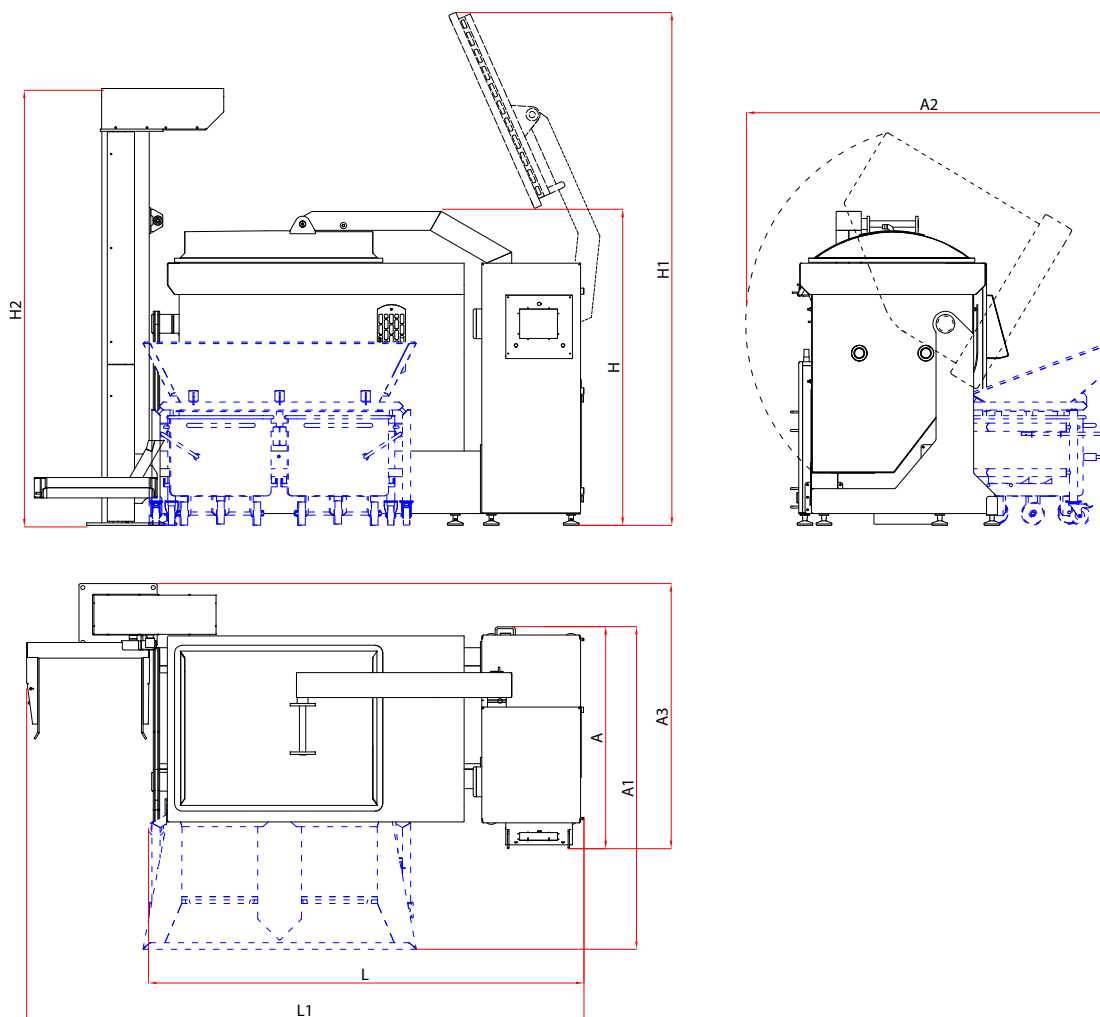
Las mezcladoras N&N de la serie MIX Z y ZV están destinadas para intensas tareas de mezclado de rellenos cárnicos muy densos y pesados, finamente triturados, por ejemplo: en la elaboración de kebab. Así mismo, resultan ideales para la elaboración de masas panaderas y reposteras.

ESPECIFICACIÓN

TIPO DE MÁQUINA [MIX]	300 Z	500 Z	1000 Z	1500 Z	2600 Z
	300 ZV	500 ZV	1000 ZV	1500 ZV	2600 ZV
Capacidad total [L]	300	500	1000	1500	2600
Llenado máximo [L]	180	300	600	900	1560
Potencia instalada [kW]	7,5	11	22	30	55
Velocidad de rotación del eje [rpm]	5-48	4-40	4-30	3-28	3-26
Manejo estándar					
Peso neto de la amasadora [kg]	1100	1420	2850	4050	6050
Bomba de vacío Busch [m3/h]	-	-	-	-	-
Fuse [A]	32	50	100	120	160
Opciones de carga	PW 2/250	PW 2/250	PW 2/250	PW 2/250	PW 2/250
Carro de descarga DIN 9797	200L 	2x200L 	2x200L 	2x200L 	2x200L
Apertura/Cierre de tapa					

MODELOS DE MÁQUINAS [MIX]	300 Z	500 Z	1000 Z	1500 Z
	300 ZV	500 ZV	1000 ZV	1500 ZV
Elevador de columna	o	o	o	o
PLC y HMI	S	S	S	S
Variación suave de velocidad	S	S	S	S
Sensor de temperatura	o	o	o	o
Sistema de dosificado de agua	o	o	o	o
Sistema de pesado	o	o	o	o
Juntas del eje de fácil limpieza	o	o	o	-
Rejilla adicional	-	-	-	-
Cuba y ejes pulidos	S	S	S	S
Doble camisa máx. presión 2,0 Bar	o	o	o	o
Cierre de tapa a prueba de partículas	o	o	o	o
Paddle shafts	o	o	o	o

AMASADORAS DE EJES INTERMEDIOS EN Z CON CUBA BASCULANTE



MODELOS DE MAQUINAS [MIX]	300 Z	500 Z	1000 Z	1500 Z	2600 Z
	300 ZV	500 ZV	1000 ZV	1500 ZV	2600 ZV
H [cm]	163	192	201	228	296
H1 [cm]	140	154	170	195	244
H2 [cm]	260	290	328	378	462
H3 [cm]	255	271	282	300	361
L [cm]	203	216	278	327	399
L1 [cm]	283	295	358	407	475
A [cm]	98	110	142	167	212
A1 [cm]	160	178	206	222	270
A2 [cm]	182	202	234	253	309
A3 [cm]	133	145	176	201	230

MIX SZ & MIX SZV

SERIES

La serie MIX SZ y MIX SZV abarca las mezcladoras abiertas y al vacío más potentes, con doble eje plano de tipo "Z" y cuba volcable. Estos dispositivos están destinados para mezclar y amasar las masas más pesadas y exigentes. El elevado estándar de fabricación y la zona de higiene permiten mantener la limpieza de la máquina, evitando la aparición de focos de bacterias.



AMASADORAS DE EJES REFORZADOS PARALELOS EN Z CON CUBA BASCULANTE

MIX
SZ & MIX SZV



EJES PARALELOS DE TIPO „Z”

El proceso de mezclado en mezcladoras de la serie MIX SZ y MIX SZV se realiza mediante dos ejes mezcladores paralelos de tipo "Z", montados a la misma altura. Un rasgo característico de las máquinas de esta serie es la posibilidad de configurar la velocidad y sentido de giro, independientemente para cada eje.



DESCARGA

El equipamiento estándar de las mezcladoras de la serie SZ y SZV incluye un sistema de apertura hidráulica de la tapa de la cuba. El sistema hidráulico de descarga vuelca la cuba directamente hacia dos carros cutter u otros recipientes. Esta solución permite descargar la cuba de forma fácil y rápida.



CONTROL

El equipamiento estándar de las mezcladoras de la serie MIX SZ, MIX SZV incluye pantalla táctil de color HDMI de gran fiabilidad con una interfaz intuitiva y fácil de comprender para el usuario. El programa permite controlar el acceso, trabajar en modo manual y automático, guardar hasta 100 programas de mezclado, con 5 pasos programables en cada programa.



SISTEMA DE VACÍO













Las mezcladoras al vacío de la serie MIX SZV tienen una cuba reforzada y una tapa superior sólida y estanca que permite alcanzar valores de vacío de hasta 99%. El vacío mejora la extracción de las proteínas, la absorción de líquidos, dispersión y absorción de especias y demás aditivos, permite controlar la densidad y eliminar las burbujas de aire, antes del proceso de emulsiónado, embutido o formado.



APLICACIONES

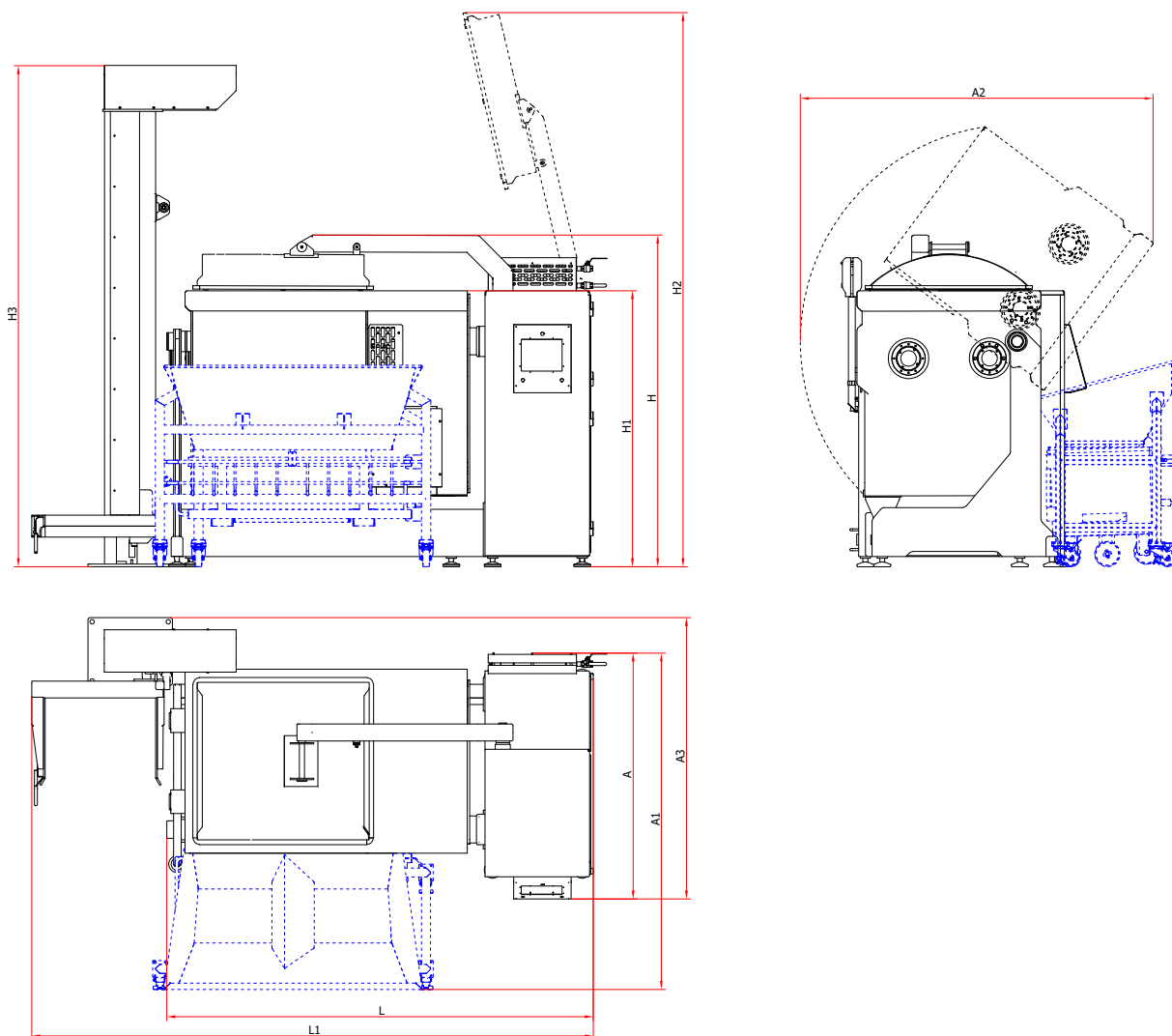
Las mezcladoras N&N de la serie MIX SZ y SZV están destinadas para tareas muy intensas de mezclado y amasado de masas utilizadas en la repostería y panadería, tales como masas para curado, barras proteínicas y pastillas de caldo.

ESPECIFICACIÓN

TIPO DE MÁQUINA [MIX]	300 SZ	500 SZ	1000 SZ	1500 SZ
	300 SZV	500 SZV	1000 SZV	1500 SZV
Capacidad total [L]	300	500	1000	1500
Llenado máximo [L]	200	320	650	1000
Potencia instalada [kW]	2x7,5	2x15	2x22	2x30
Velocidad de rotación del eje [rpm]	5/48	4/40	4/30	3/28
Manejo estándar				
Peso neto de la amasadora [kg]	1300	1780	3400	4600
	1400	1900	3580	4850
Bomba de vacío Busch [m3/h]	-	-	-	-
	21	21	40	63
Fuse [A]	40	100	120	160
Opciones de carga	PW 2/250	PW 2/250	PW 2/250	PW 2/250
Carro de descarga DIN 9797	200L	2x200L	2x200L	2x200L
				
Apertura/Cierre de tapa	 H	 H	 H	 H

MODELOS DE MÁQUINAS [MIX]	300 SZ	500 SZ	1000 SZ	1500 SZ
	300 SZV	500 SZV	1000 SZV	1500 SZV
Elevador de columna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PLC y HMI	S	S	S	S
Variación suave de velocidad	S	S	S	S
Sensor de temperatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sistema de dosificado de agua	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sistema de pesado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Juntas del eje de fácil limpieza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	-
	-	-	-	-
Rejilla adicional	-	-	-	-
Cuba y ejes pulidos	S	S	S	S
Doble camisa máx. presión 2.0 Bar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cierre de tapa a prueba de partículas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	S	S	S	S
Paddle shafts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

AMASADORAS DE EJES REFORZADOS PARALELOS EN Z CON CUBA BASCULANTE



MODELOS DE MAQUINAS [MIX]	300SZ	500SZ	1000SZ	1500SZ
	300 SZV	500 SZV	1000 SZV	1500 SZV
H [cm]	163	192	201	228
H1 [cm]	143	164	176	194
H2 [cm]	260	290	328	376
H3 [cm]	250	271	282	300
L [cm]	203	216	278	327
L1 [cm]	283	295	358	407
A [cm]	112	124	162	187
A1 [cm]	172	180	203	234
A2 [cm]	166	181	220	266
A3 [cm]	140	166	186	211

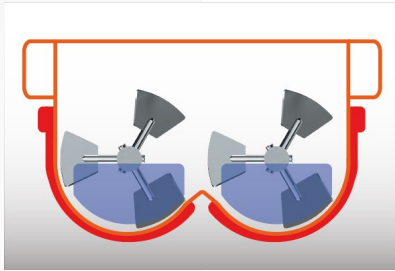
MIX COOK SERIES

La serie MIXCook incluye innovadoras mezcladoras de doble eje, equipadas con una doble camisa calefactable por vapor o aceite, que permiten mezclar uniformemente y cocinar simultáneamente diversos productos. Actualmente, es una de las mejores soluciones en materia de procesamiento térmico de alimentos que permite alcanzar una alta calidad, resultados repetibles y cumplir los estándares más exigentes en materia de seguridad para la producción de alimentos. Gracias a la posibilidad de equipar el dispositivo con ejes de palas o espirales, con equipamiento opcional de la máquina con un innovador sistema de cuchillas removedoras que evitan que los alimentos se adhieran y se quemen, el dispositivo puede ser adaptado para cocer diferentes productos, desde salsas, purés, comida para bebés, hasta verduras, arroces, sémolas o carne picada y casquería.



AMASADORAS DE COCCIÓN DE DOBLE EJE PARALELO CON DOBLE CAMISA

MIX
COOK



EJES SOBREPUESTOS CON PALAS MEZCLADORAS

El proceso de mezclado en mezcladoras de la serie MIXCook se realiza mediante dos ejes mezcladores paralelos, equipados con palas o espirales, montados a la misma altura. Un rasgo característico de las máquinas de esta serie es la posibilidad de configurar la velocidad y sentido de giro independientemente para cada eje.



DESCARGA

Las mezcladoras N&N de la serie MIXCook cuentan con dos tapas de salida y espacio entre los ejes y la pared de la cuba, lo que permite descargar el producto mezclado en poco tiempo y con total seguridad, dejando poca cantidad muy poca cantidad de producto en el interior de la cuba, entre diferentes lotes.



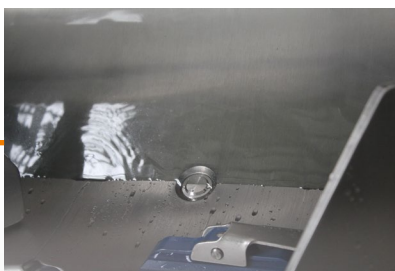
CONTROL

El equipamiento estándar de las mezcladoras de la serie MIXCook incluye una pantalla táctil de color HMI, con una interfaz sencilla y fácil de comprender para el usuario. El software dedicado con avanzadas opciones de cocción e instrumentos de medición y control de proceso, permite maximizar el rendimiento del producto. La posibilidad de gestionar las recetas y el control de acceso a las mismas, garantiza los mismos resultados en diferentes lotes individuales.



RASCADORES

Las mezcladoras de la serie MIXCook pueden ser equipadas opcionalmente con un innovador sistema de rascadores, compuestas de montantes flexibles y hoja de plástico especialmente resistente a altas temperaturas. Estos elementos remueven perfectamente el producto en toda la superficie calentada, evitando que el producto se adhiera y se queme.



INYECCIÓN DIRECTA DE VAPOR

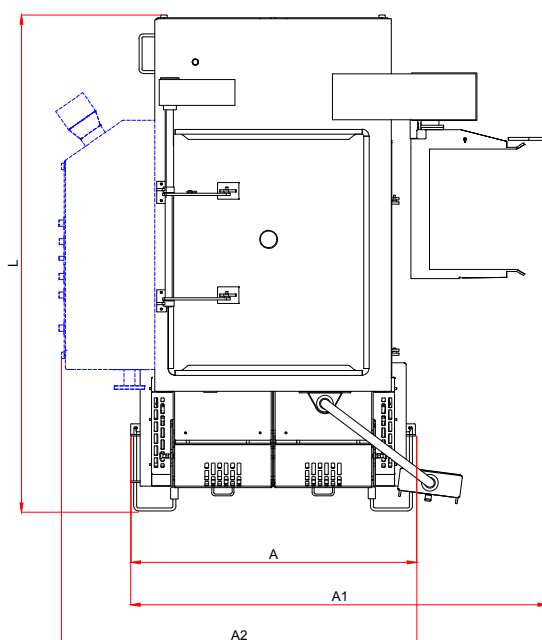
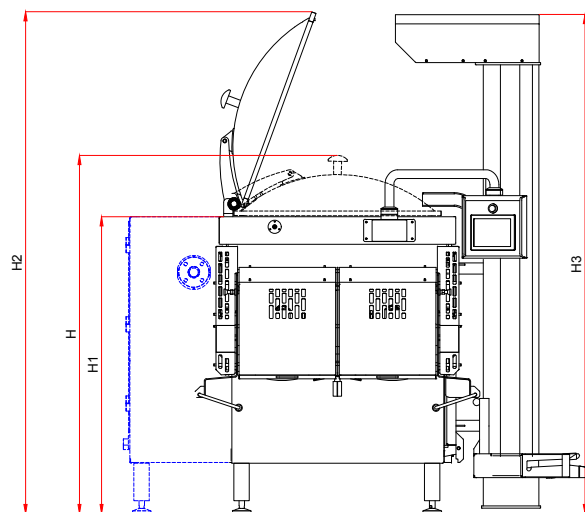
Todas las máquinas de la serie MIXCook pueden ser equipadas con un sistema higiénico de boquillas para la inyección directa de vapor al producto, que pueden acelerar el proceso de manera considerable sin quemar el producto.

ESPECIFICACIÓN

TIPO DE MÁQUINA [MIX COOK]	500 SV	750 SV	1000 SV	1250 SV	1600 SV	2100 SV	2600 SV	3200 SV	3800 SV	4800 SV
Capacidad total [L]	500	750	1000	1250	1600	2100	2600	3200	3800	4800
Llenado máximo [L]	375	560	750	940	1200	1575	1950	2400	2850	3600
Potencia instalada [kW]	2x3	2x5,5	2x5,5	2x5,5	2x7,5	2x11	2x11	2x15	2x15	2x22
Velocidad de rotación del eje [rpm]	5-40	4-36	4-30	4-30	3-28	3-28	3-25	3-22	2-20	2-18
Manejo estándar										
Peso neto de la amasadora [kg]	1220	1620	1920	2070	3220	3720	4570	5620	6540	7340
Bomba de vacío Busch opcional [m ³ /h] opción disponible solo con amasadoras de vacío	25	45	45	72	72	100	100	160	205	205
Fuse [A]	25	32	32	32	40	63	63	100	100	120
Opciones de carga	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250 o PW 2/1000	PZ 2/250 o PW 2/1000	PZ 2/250 o PW 2/1000	PZ 2/250 o PW 2/1000	PZ 2/250 o PW 2/1000	PZ 2/250 o PW 2/1000	PZ 2/250 o PW 2/1000	PZ 2/250 o PW 2/1000
Tren de vapor	Incluido - Spirax Sarco	Incluido - Spirax Sarco	Incluido - Spirax Sarco	Incluido - Spirax Sarco	Incluido - Spirax Sarco	Incluido - Spirax Sarco	Incluido - Spirax Sarco	Incluido - Spirax Sarco	Incluido - Spirax Sarco	Incluido - Spirax Sarco
Presión mínima de entrada de vapor [bar]	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Temperatura máxima de la doble camisa [°C]	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
Carro de descarga DIN 9797	200L	200L	2x200L	2x200L	2x200L	2x200L	2x200L	2x200L	2x200L	2x200L
Apertura/Cierre de tapa										
Presión requerida [bar]	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6

MODELOS DE MAQUINAS [MIX]	500 SV	750 SV	1000 SV	1250 SV	1600 SV	2100 SV	2600 SV	3200 SV	3800 SV	4800 SV
Elevador de columna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PLC y HMI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Variación suave de velocidad	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sensor de temperatura of jacket and product	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sistema de dosificado de agua	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sistema de pesado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rejilla adicional	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cuba y ejes pulidos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Inyección directa de vapor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rascadores en los ejes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Enfriamiento de la tolva mediante agua corriente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Válvulas para el desagüe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sistema de filtrado del vapor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

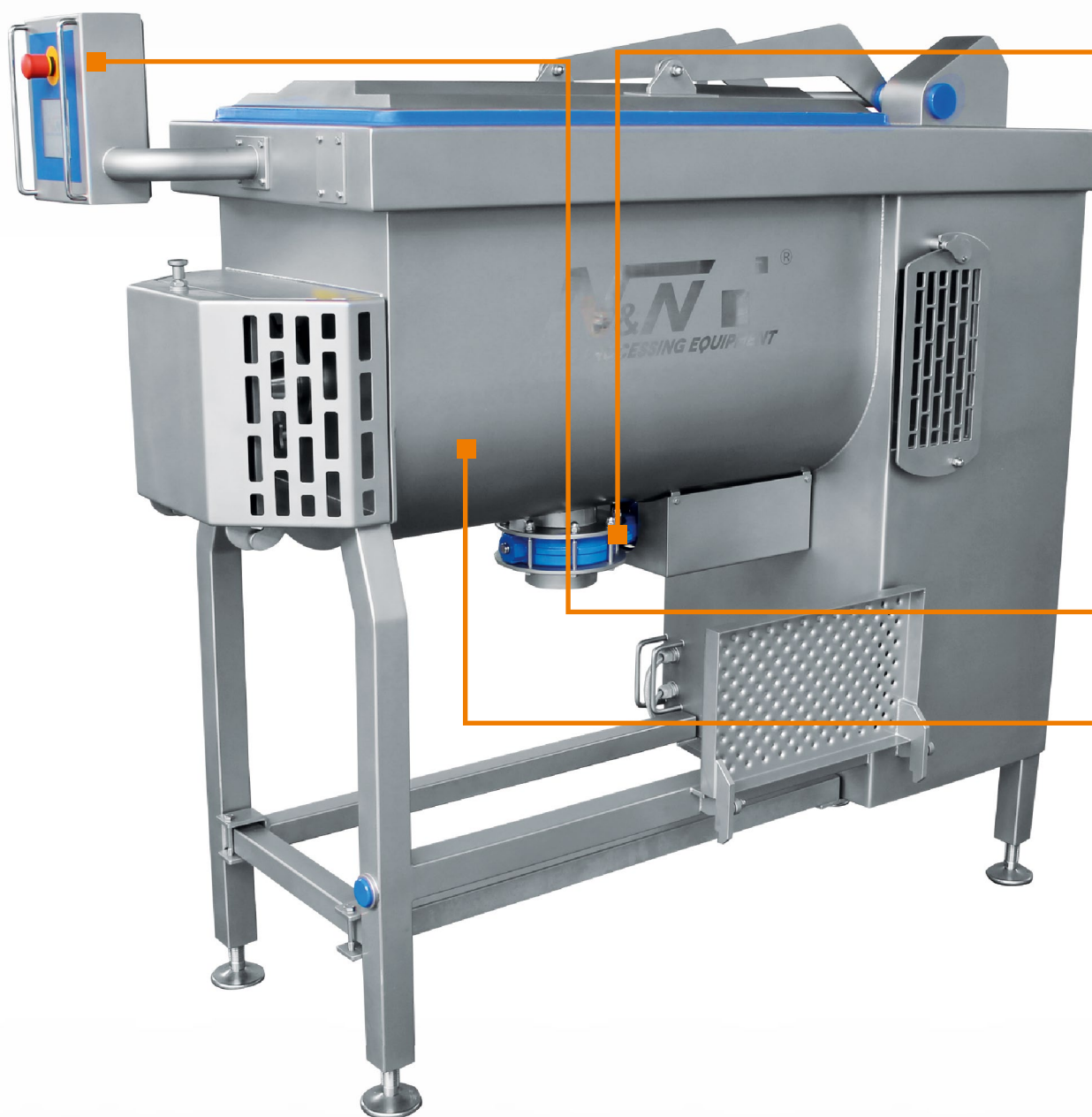
AMASADORAS DE COCCIÓN DE DOBLE EJE PARALELO CON DOBLE CAMISA



MODELOS DE MAQUINAS [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

RM SERIES

La serie RM abarca un tipo específico de mezcladoras, equipadas con un solo eje y capacidad de 300 hasta 4500 litros. La amplia gama de productos disponibles, la posibilidad de configuración individual y extensa lista de equipamiento complementario ofrece la posibilidad de elegir el dispositivo perfectamente adaptado a sus exigencias tecnológicas. Gracias a fiabilidad de nuestras máquinas, podrán disfrutar de su uso durante décadas.



MEZCLADORA DE CONTRAFLUJO DE UN EJE CON DOBLE HÉLICE

RM



EJE DE DOBLE ESPIRAL

Estos modelos están equipados con un característico eje de dos espirales de diámetro menor y mayor, con sentido contrapuesto de giro. Esta solución permite obtener un tiempo de mezclado extremadamente reducido.



DESCARGA

La descarga se realiza a través de una válvula de mariposa activada neumáticamente, montada en punto central de la tolva. Así, se alcanza un reducido tiempo de apertura y cierre de la válvula.



CONTROL

El equipamiento estándar de las mezcladoras de la serie RM pantalla táctil de color HDMI de gran fiabilidad con una interfaz intuitiva y fácil de comprender para el usuario. El programa permite controlar el acceso, trabajar en modo manual y automático, guardar hasta 100 programas de mezclado, con 5 pasos programables en cada programa.



SISTEMA DE VACÍO

Las mezcladoras al vacío de la serie RM pueden ser equipadas opcionalmente con un sistema de vacío. El proceso de mezclado en vacío, mejora la absorción de líquidos, dispersión y absorción de especias y demás aditivos permite controlar la densidad y eliminar las burbujas de aire.



APLICACIONES

Las mezcladoras N&N de la serie RM están pensadas para mezclar los productos mas sueltos, tales como mezclas de especias, suplementos alimenticios o productos líquidos y semilíquidos.

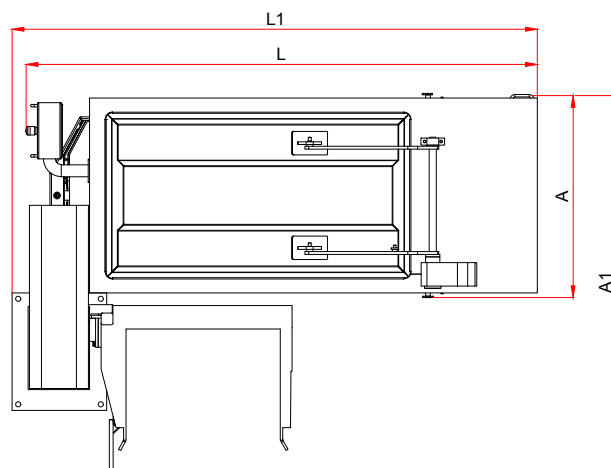
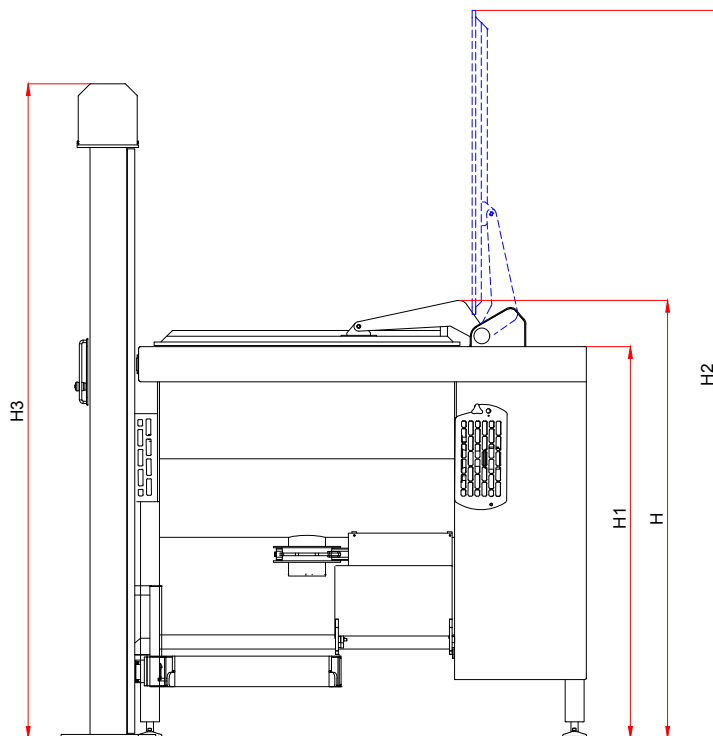
ESPECIFICACIÓN

TIPO DE MÁQUINA [RM]	300	600	1000	1800	2500	3500	4500
Capacidad total [L]	300	600	1000	1800	2500	3500	4500
Llenado máximo [L]	225	450	750	1350	1875	2625	3375
Potencia de motor [kW]	5,5	7,5	11	15	22	30	37
Velocidad de rotación del eje [rpm]	4-36	3-28	3-22	3-18	3-15	2-12	1-10
Manejo estándar							
Peso neto de la amasadora [kg]	640	940	1550	1900	2600	3400	4200
Fuse [A]	25	32	50	63	100	120	140
Opciones de carga	PW 2/250	PW 2/250	PW 2/250	PW 2/250	PZ 2/250 o PW 2/1000	PZ 2/250 o PW 2/1000	PZ 2/250 o PW 2/1000
Carro de descarga DIN 9797	200L 	200L 	200L 	200L 	1x200L 	1x200L 	1x200L
Apertura/Cierre de tapa							

MODELOS DE MÁQUINAS [RM]	300	600	1000	1800	2500	3500	4500
Elevador de columna	O	O	O	O	O	O	O
PLC y HMI	S	S	S	S	S	S	S
Variación suave de velocidad	S	S	S	S	S	S	S
Sensor de temperatura	O	O	O	O	O	O	O
Sistema de dosificado de agua	O	O	O	O	O	O	O
Sistema de pesado	O	O	O	O	O	O	O
Juntas del eje de fácil limpieza	-	-	-	-	-	-	-
Rejilla adicional	O	O	O	O	O	O	O
Cuba y ejes pulidos	O	O	O	O	O	O	O
Doble camisa máx. presión 2.0 Bar	O	O	O	O	O	O	O
Cierre de tapa a prueba de partículas	S	S	S	S	S	S	S
Versión con vacío	O	O	O	O	O	O	O

MEZCLADORA DE CONTRAFLUJO DE UN EJE CON DOBLE HÉLICE

RM

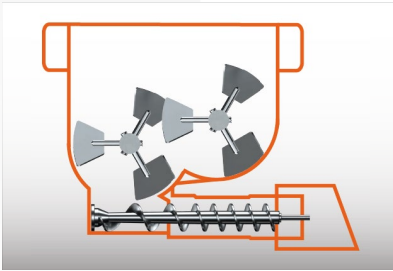


MODELOS DE MAQUINAS [RM]	300	600	1000	1800	2500	3500	4500
H [cm]	180	188	210	243	251	273	296
H1 [cm]	156	167	190	210	220	232	244
H2 [cm]	280	311	280	310	350	375	398
H3 [cm]	282	282	300	325	341	361	378
L [cm]	200	218	260	295	303	385	418
L1 [cm]	223	232	287	330	339	420	453
A [cm]	80	88	102	124	138	154	167
A1 [cm]	160	170	180	201	215	231	238

MG SERIES

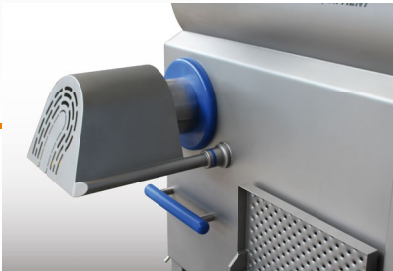
Las Amasadoras-picadoras de la serie MG, son una innovadora combinación de una amasadora de palas de doble eje con una picadora de alto rendimiento, ideal para elaborar, picar o formar productos como carne picada y otros productos. La combinación de dos máquinas en un solo chasis compacto, además de ahorrar mucho espacio, acorta el proceso eliminando el transporte entre amasadora y picadora, tal y como ocurre en los procesos convencionales.





SISTEMA DE MEZCLADO

Las picadoras - mezcladoras de la serie MG son una fusión innovadora de una mezcladora de doble eje con palas y una picadora de carne de alto rendimiento. Estas máquinas resultan ideales para elaborar, picar y conformar productos tales como carne picada y demás rellenos. La unión de dos dispositivos en una carcasa compacta permite ahorrar espacio y reducir el proceso de producción, eliminando el transporte entre una picadora y una mezcladora estándar, tal y como ocurre en soluciones convencionales.



PICADO

Las máquinas de la serie MG están especialmente desarrolladas para el picado de carne pre-picada. La boca de salida de la picadora está situada perpendicularmente debajo el tanque de la mezcladora. En la mitad inferior de la cuba hay un recipiente que, gracias a la forma especial de las palas de la amasadora, abastece rápidamente a la picadora, sin dejar apenas restos.



CONTROL

Dependiendo del modelo, las picadoras - mezcladoras de la serie MG están equipadas con fiables paneles de mando manuales o una pantalla táctil de color HMI que ofrece una interfaz intuitiva y fácil de comprender para el usuario. El programa permite controlar el acceso, trabajar en modo manual y automático, guardar hasta 100 programas de mezclado, con 5 pasos programables en cada programa.



CARRO DE LIMPIEZA


El carro de limpieza permite desmontar y colocar directamente el sinfín y las cuchillas. Es una solución ideal e higiénica para guardar las herramientas durante su lavado y ahorrar espacio.



APLICACIONES

Las picadoras-mezcladoras de la serie MG ofrecen una solución ideal para mezclar y aplicaciones productos previamente picados, tales como rellenos cárnicos para salchichas y chorizos, hamburguesas, nuggets, purés de verduras, pulpas de frutas y muchos otros.

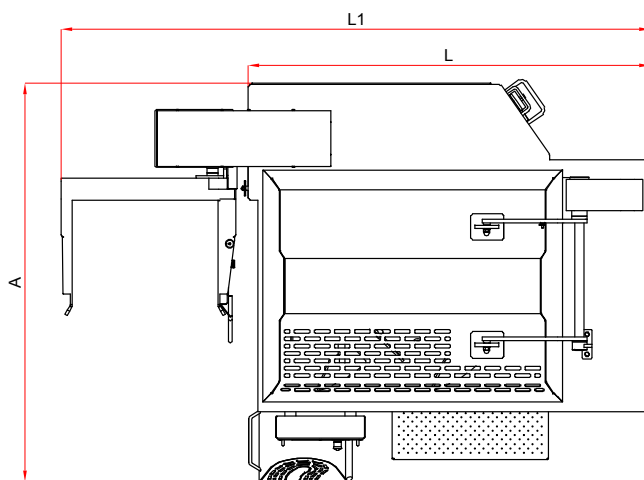
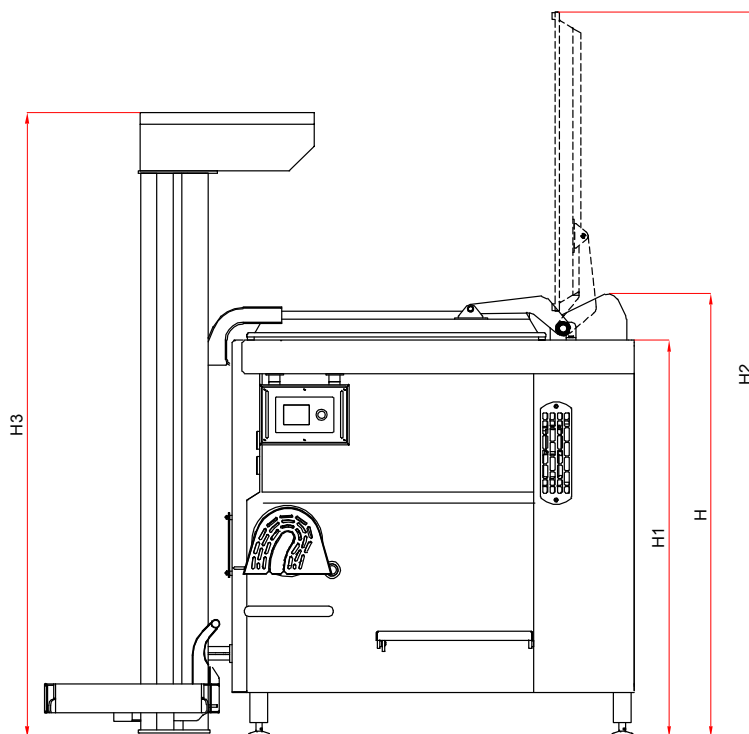
ESPECIFICACIÓN

TIPO DE MÁQUINA [MG]	450/160	900/160	1500/200
Capacidad total [L]	450	900	1500
Llenado máximo [L]	338	675	1125
Potencia de la amasadora [kW]	4,5	11	15
Potencia de la picadora [kW]	opcionalmente	opcionalmente	opcionalmente
Velocidad de rotación del eje [rpm]	20/40	16/32	14/28
Manejo estándar			
Peso neto de la amasadora [kg]	1530	1970	2780
Boca de salida [mm]	160	160	200
Fuse [A]	63/100	80/100	140/100
Apertura/Cierre de tapa			
Presión requerida [bar]	6	6	6

MODELOS DE MAQUINAS [MG]	450/160	900/160	1500/200
Elevador de columna	o	o	o
Button control panel	S	S	S
PLC y HMI	o	o	o
Variación suave de velocidad	o	o	o
Sensor de temperatura	o	o	o
Sistema de dosificado de agua	o	o	o
Sistema de pesado	o	o	o
Juntas del eje de fácil limpieza	o	o	o
Rejilla adicional	-	-	-
Cuba y ejes pulidos	o	o	o
Doble camisa máx. presión 2.0 Bar	o	o	o
Cierre de tapa a prueba de partículas	o	o	o

PICADORAS - MEZCLADORAS DE LA SERIE MG

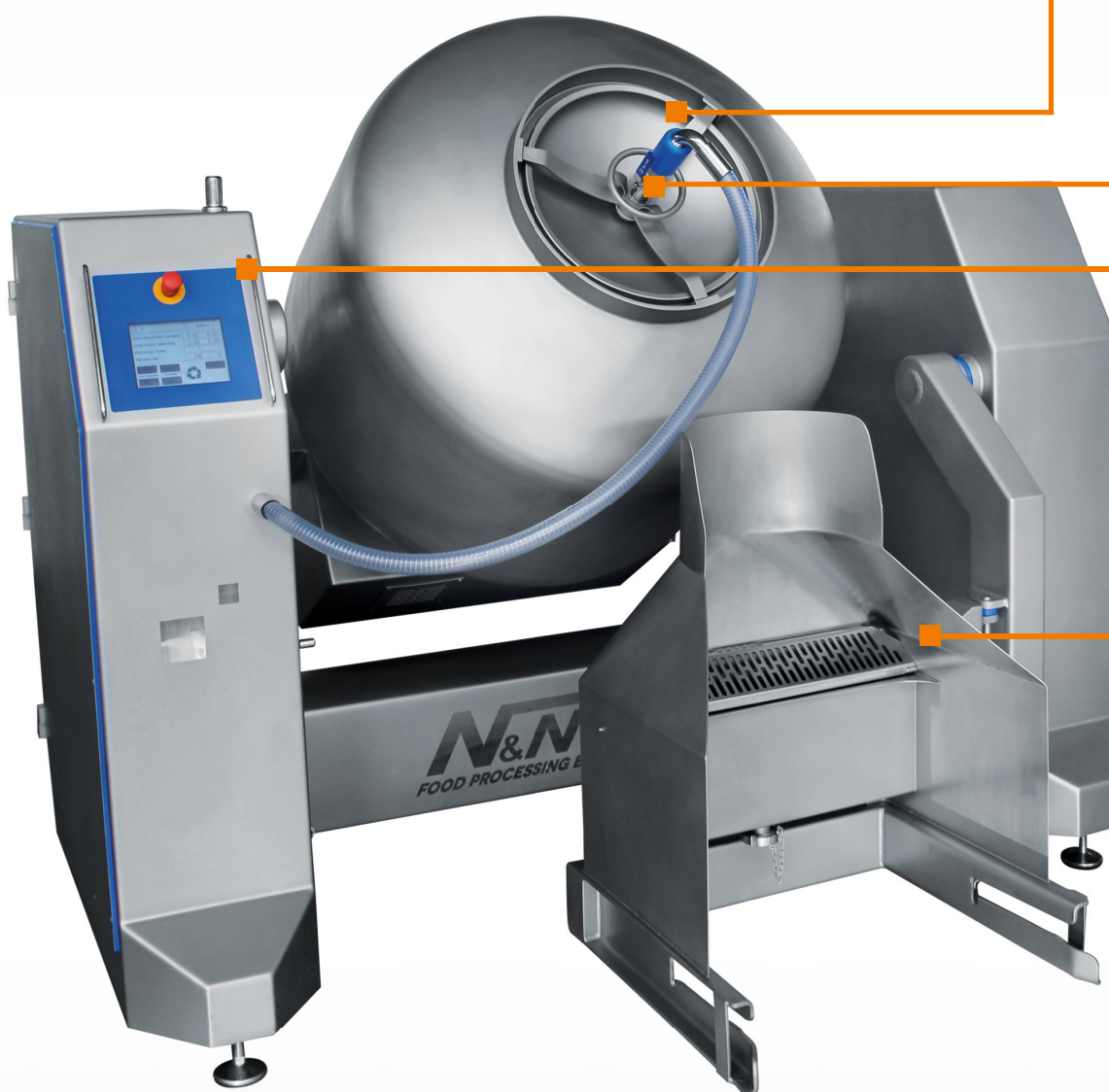
MG



MODELOS DE MAQUINAS [MG]	450/160	900/160	1500/200
H [cm]	180	200	229
H1 [cm]	162	178	207
H2 [cm]	289	326	328
H3 [cm]	271	282	325
L [cm]	150	181	222
L1 [cm]	234	265	306
A [cm]	179	180	246

MV SERIES

Las amasadoras al vacío N&N de la serie MV son máquinas únicas, con posicionamiento mecánico de la cuba, que permite inclinarla en un rango de 120 grados. El proceso de masaje permite optimizar el peso con la obtención de la máxima calidad de productos elaborados. Este proceso se realiza con vacío continuo, garantizando un entorno cerrado, para mayor seguridad y mejor homogeneidad del producto.





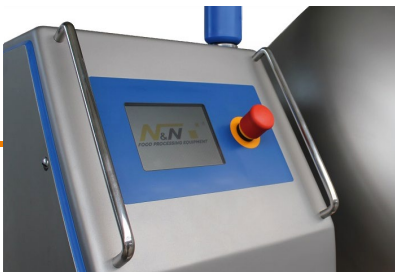
PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

Gracias al ángulo de inclinación regulable aletas asimétricas Los bombos de la serie MV garantizan un masaje suave de la carne durante el giro (hacia la izquierda), porque el producto no se eleva.. Además, las horquillas desmontables permiten amasar incluso Las partes mas pequeñas. Una estructura sólida y una tapa estanca permiten que las amasadoras de la serie MV alcancen unos valores de vacío de 99% (10 mm Hg). El efecto del vacío permite la obtención de carnes mas suaves y elásticas con mejor estructura y color.



DISEÑO Y ERGONOMIA

Una fácil y estable estructura soldada de acero inoxidable, cumple los mas altos estándares de limpieza, garantiza un manejo sencillo, una limpieza impecable y larga vida útil de la maquina. Las soluciones ergonómicas, tales como, agarres en tapa de vacío, permiten conservar la higiene y comodidad de trabajo.



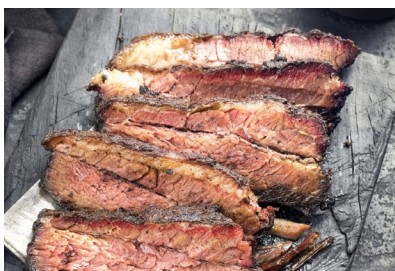
CONTROL

Todos los dispositivos de la serie MV están equipados con una pantalla táctil HMI con una interfaz intuitiva y fiable y fácil de comprender para el usuario. El programa permite controlar el acceso, trabajar en modo manual y automático, guardar hasta 100 programas de mezclado, con 5 pasos programables en cada programa.



BRAZO DE CARGA OPCIONAL







Cada amasadora de la serie MV pueden ser equipada opcionalmente con un brazo de carga, adaptado a los carros estándar tipo DIN9797 u otro tipo de contenedores. Su estructura compacta permite ahorrar espacio y mejorar la ergonomía de trabajo.



APLICACIONES

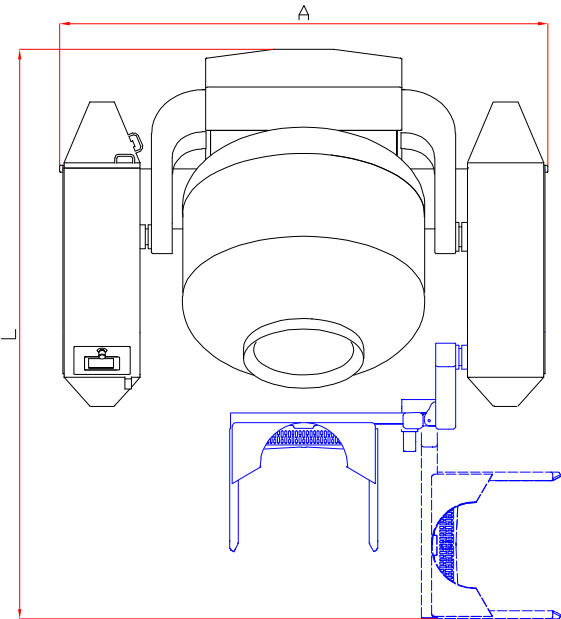
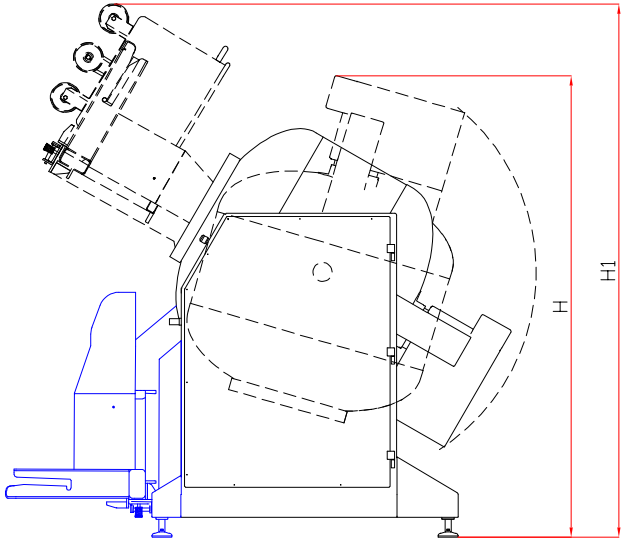
Las amasadoras de la serie MV resultan ideales para el sazonado, curado y amasados en vacío de grandes y pequeños trazos de carne, así como, para el procesamiento delicados de piezas de aves, tales como alitas, muslos, pechugas. La forma interior de la cuba permite el sazonado y curado en húmedo, amasado para dar elasticidad, sazonado en seco y marinado. Los dispositivos sin vacío resultan también ideales para la mezcla de productos de cereales, verduras o frutas.

ESPECIFICACIÓN

TIPO DE MÁQUINA [MV]	300	600	1000
Capacidad total [L]	300	600	1000
Llenado máximo [L]	160	380	600
Potencia de motor [kW]	2,3	4,0	7,0
Fuse [A]	16	20	25
Opciones de carga	PZ 3/250	BRAZO ELEVADOR	BRAZO ELEVADOR
Bomba de vacío Busch [m3/h]	21	40	40
Manejo estándar			
Velocidad de giro del tambor [rpm]	0-9	0-9	0-9
Peso neto de la amasadora [kg]	160	380	1480
Carro de descarga DIN 9797	200L 	200L 	200L 

MODELOS DE MÁQUINAS [MV]	300	600	1000
Opciones de carga	o	o	o
PLC y HMI	S	S	S
Variación suave de velocidad	S	S	S
Sensor de temperatura	-	-	-
Sistema de pesado	-	-	-
Doble camisa máx. presión 2,0 Bar	-	-	-

BOMBOS CON VACÍO



MODELOS DE MAQUINAS [MV]	300	600	1000	600 con brazo elevador	1000 con brazo elevador
H [cm]	187	190	232	190	232
H1 [cm]	-	-	-	261	269
L [cm]	132	153	180	233	288
A [cm]	158	200	225	216	244

FL SERIES

Las desmenuzadoras de la serie FL es una solución ideal para desmenuzar bloques de carne congelada u otros alimentos, en modo de trabajo continuo. El dispositivo está adaptado para cortar bloques en estándar Euro o EE.UU, permitiendo su procesamiento a una temperatura de hasta -30°C, además, la bandeja puede utilizarse como soporte para retirar el envoltorio del producto. La geometría única de la cuchilla Y el cilindro de corte, unidos al pistón automático (modelo FL-330, FL-440 y FL-660), permiten alcanzar un alto rendimiento y elevada calidad de corte, hecho especialmente útil en siguientes etapas de procesamiento del producto, en cutter, picadoras y otros dispositivos.



DESMENUZADORAS DE BLOQUES CONGELADOS

FL



CILINDRO DE CORTE

Las máquinas de la serie FL obtienen excelentes cortes gracias a una estructura única de las cuchillas y geometría del cilindro que, junto al sistema de empuje neumático del bloque, permite obtener resultados sin igual. La serie destaca por su reducido nivel de ruido.



CUCHILLAS DE CORTE DE LA MÁS ALTA CALIDAD

Las desmenzadoras de la serie FL son de los pocos dispositivos disponibles en el mercado, equipados con dos tipos de cuchillas. Estas cuchillas permiten realizar cortes de 6 grosores diferentes (con cuchillas bajas - 3,6,9 mm, con cuchillas altas - 14,17,20 mm) lo que permite adaptar el procesamiento del producto a sus necesidades de producción.



CUCHILLAS CRUZADAS

La empresa N&N es uno de los pocos fabricantes mundiales que ofrecen cuchillas complementarias transversales. Gracias a estas cuchillas, el producto no solamente queda desmenzado por las cuchillas principales en forma de la letra U, sino también es cortado transversalmente, en trozos más pequeños. Estos trozos resultan ideales para su procesamiento posterior en amasadoras o para la preparación de emulsiones o fabricación de embutidos, procesos individuales de carne picada, hamburguesas u otros productos moldeados.



DISEÑO HIGIÉNICO









Gracias a la apertura total de la tapa situada encima de la zona de corte y al sistema de desmontaje rápido del pistón de empuje, la limpieza de esta máquina resulta muy fácil. Todos los componentes que entran en contacto con el producto se han sometido a abrasión con arena o pulido. La carcasa de la máquina está completamente cerrada, la caja de mando está integrada en el bastidor de la máquina. Estas soluciones permiten establecer nuevos estándares de higiene en el sector.



APLICACIONES

Las desmenzadoras de la serie FL resultan ideales para el corte y desmenzado de bloques congelados de carnes, pescados, verduras o frutas, así como, productos lácteos, tales como quesos o productos de repostería, como bloques de chocolate.

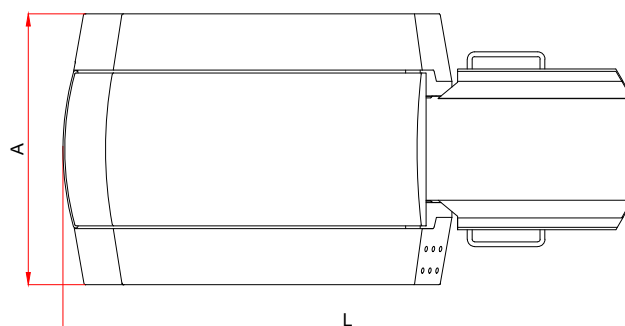
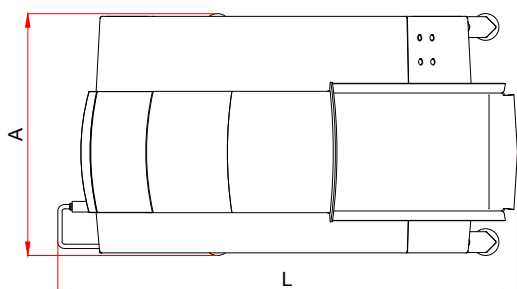
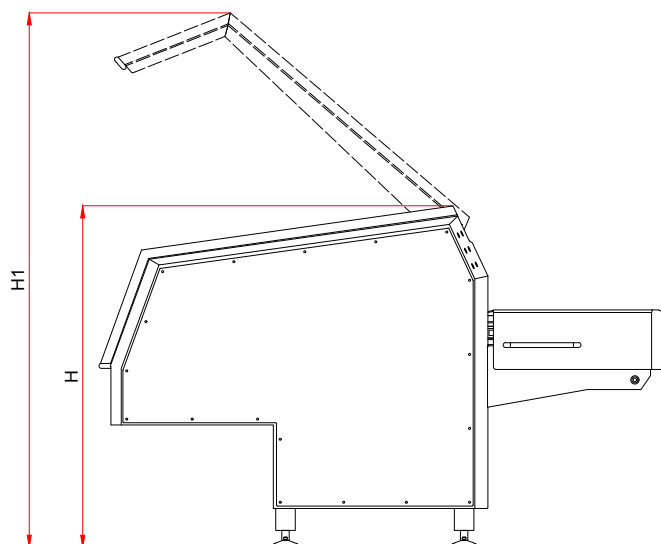
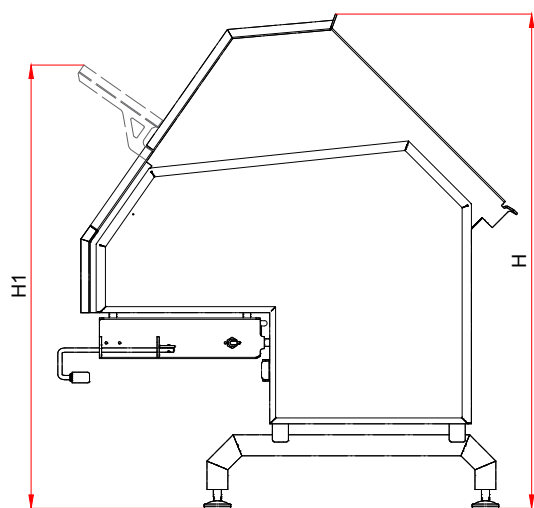
ESPECIFICACIÓN

TIPO DE MÁQUINA [FL]	330	440	660
Capacidad máxima teórica [kg/h]	1500	4000	8000
Tamaño de corte [mm]	25x420x650	25x420x650	350x810x650
Grueso de corte	cuchillas bajas - 3,6,9 mm cuchillas altas - 14,17,20 mm	cuchillas bajas - 3,6,9 mm cuchillas altas - 14,17,20 mm	cuchillas bajas - 3,6,9 mm cuchillas altas - 14,17,20 mm
Cantidad de cuchillas	4 piezas (cuchillas altas en el juego)	4 piezas (cuchillas altas en el juego)	7 piezas (cuchillas altas en el juego)
Velocidad del tambor de corte [rpm]	130	I-70 II-140	112
Potencia de motor [kW]	7,5	9,2/11,5	18,5
Voltaje estándar	400,50	400,50	400,50
Manejo estándar			
Peso neto del escamador [kg]	590	980	1860
Fuse [A]	20	32	50
Opciones de carga	-	PZ 3/250	PZ 3/250
Cortar a	200L 	200L 	BIG BOX 
Apertura/Cierre de tapa			
Presión requerida [bar]	-	6	6
Temperatura del bloque	-30°C	-30°C	-30°C

MODELOS DE MÁQUINAS [FL]	330	440	660
Opciones de carga	-	o	o
Panel de control de botonera	S	S	S

DESMENUZADORAS DE BLOQUES CONGELADOS

FL



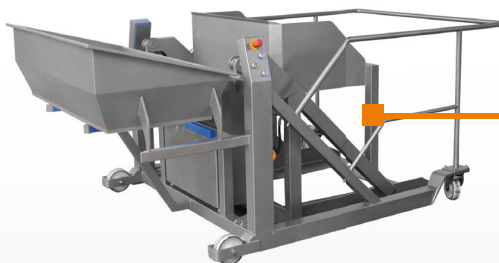
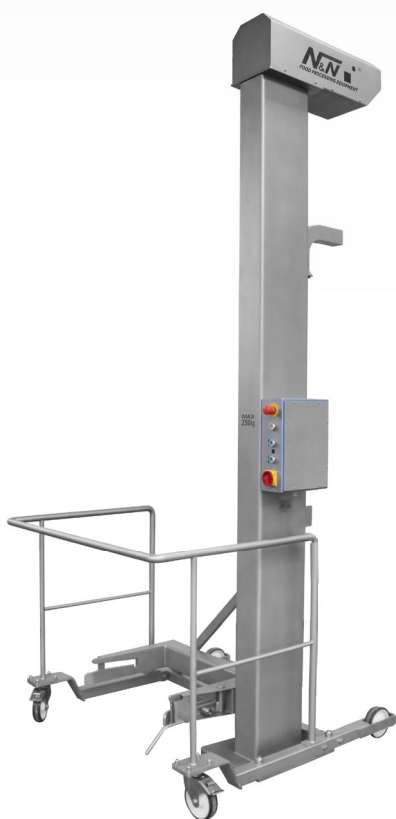
FL 330

FL 440 & FL 660

MODELOS DE MAQUINAS [FL]	330	440	660
H [cm]	185	141	178
H1 [cm]	166	211	269
L [cm]	172	236	295
A [cm]	90	112	160

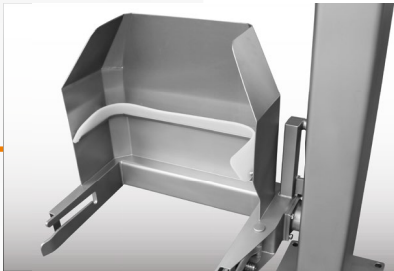
P SERIES

La empresa N&N Ofrece elevadores de columna y volcadoras de alta calidad, para carros cutter, cajas paleta tipo "pallox", así otro tipo de contenedores bajo previo encargo. Estos dispositivos se pueden fijar a las mezcladoras, montarse como elementos independientes (fijación al suelo) o bien, suministrarse en versiones móviles, como sistemas de carga para dispositivos otros equipos o aplicaciones. Todos los nuestros dispositivos de carga cuentan con marca CE.



ELEVADORES DE COLUMNA Y VOLCADORES

P



LA MÁS ALTA CALIDAD DE FABRICACIÓN

Los sistemas de carga de la serie P destacan por su máxima estética y calidad de fabricación. Su construcción sólida y duradera permiten disfrutar de un funcionamiento fiable durante muchos años.



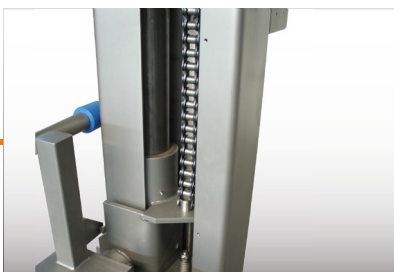
AGARRES INDIVIDUALES

Las columnas de carga, además de contar con agarre estándar para carro cutter de tipo DIN9797, pueden ser adaptadas para elevar barriles, cajas u otros recipientes, según necesidades y exigencias del cliente.



ENFOQUE INDIVIDUAL

Una gran variedad de accesorios adicionales nos permite aumentar la gama de aplicaciones de nuestros elevadores y volquetes, como por ejemplo, mediante camisas de cierre, embudos de presión o un colador adicional.



SEGURIDAD

La empresa N&N presta una gran atención a la seguridad y fiabilidad de sus productos. Y fiabilidad con una resistente cadena cincada y un freno mecánico que evita la caída del carro, en caso de rotura de la cadena.

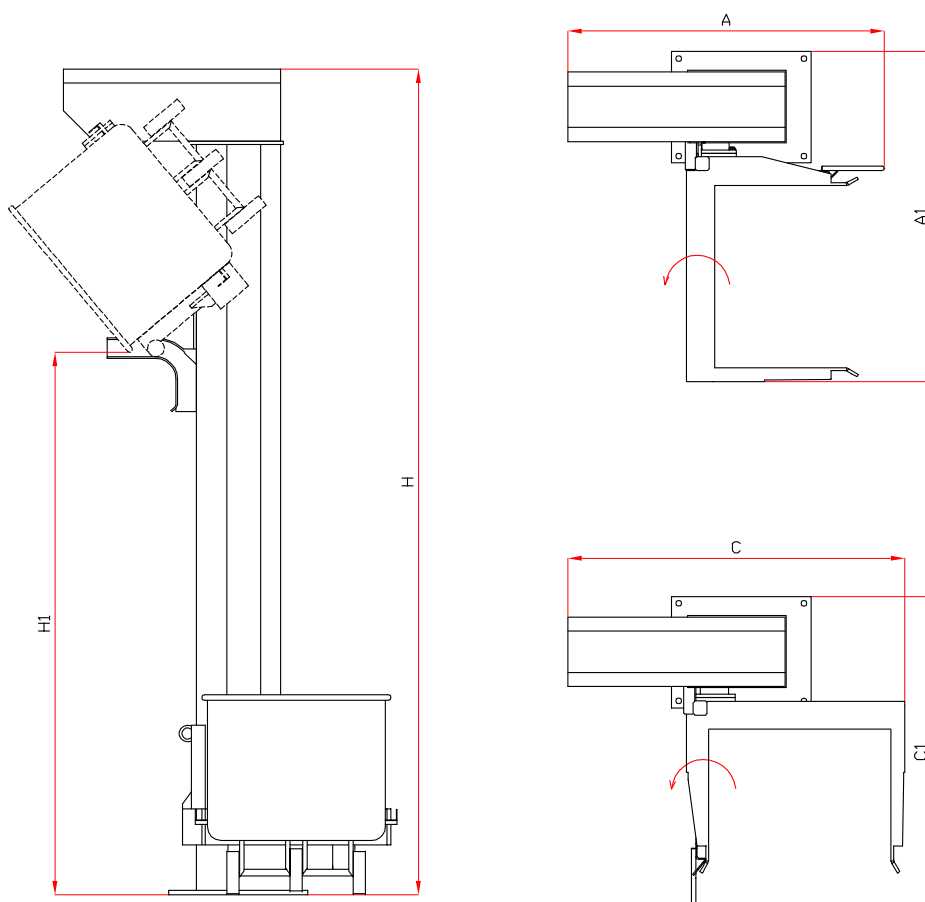


SOLUCIONES A MEDIDA

Para satisfacer las expectativas de sus clientes, N&N Nadratowski es capaz de ofrecer soluciones a medida de carga, descarga o manipulación, basadas en soluciones previamente testadas.

ESPECIFICACIÓN

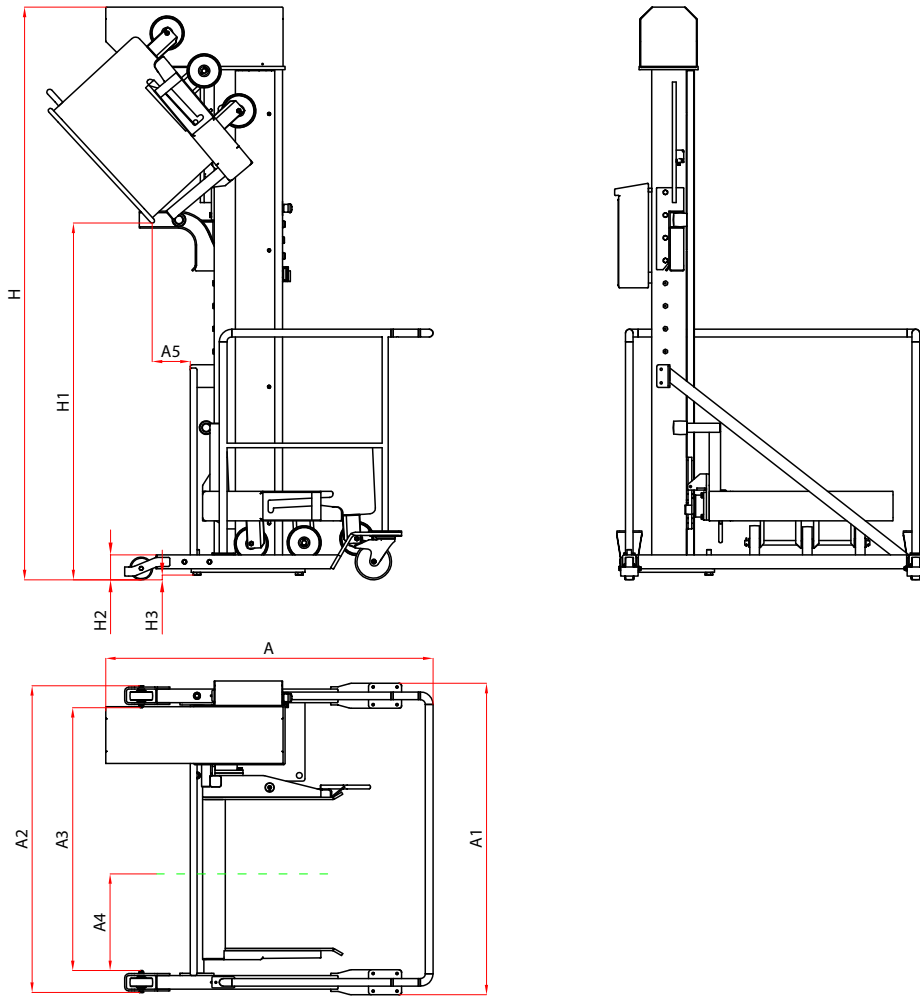
Elevador de columna MODEL [P]	PW 2/250 (versión de columna individual)	PM 2/250 (versión móvil)	PW 2/600	PW 2/1000
Capacidad máxima de elevación [kg]	380	380	600	1000
Potencia de motor [kW]	0,75	0,75	1,5	2,2
Fuse [A]	10	10	10	10
Velocidad de elevación [m/s]	0,1	0,1	0,1	0,1
Altura de descarga	tabla de fila - H1	tabla de fila - H1	tabla de fila - H1	tabla de fila - H1
Peso neto [kg]	330 (tipo de altura III)	380 (tipo de altura III)	605 (tipo de altura I)	1100 (tipo de altura I)



PW 2/250 (VERSIÓN DE COLUMNA INDIVIDUAL)

TIPO DE ALTURA	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
H [cm]	249	279	297	322	338	358	378	406
H1 [cm]	105-155	135-185	155-205	175-225	195-245	215-265	235-285	265-315
A [cm]	114	114	114	114	114	114	114	114
A1 [cm]	119	119	119	119	119	119	119	119
C [cm]	121	121	121	121	121	121	121	121
C1 [cm]	112	112	112	112	112	112	112	112

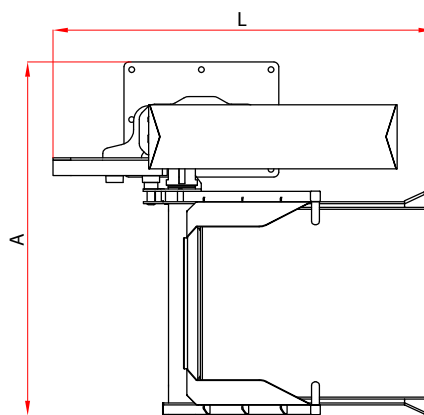
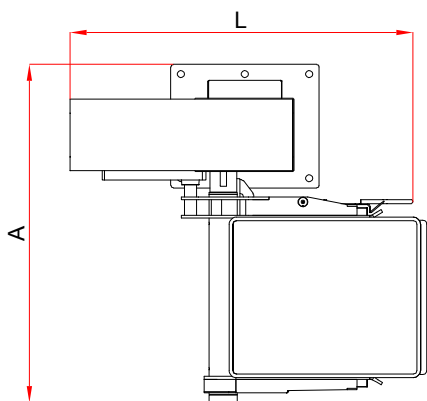
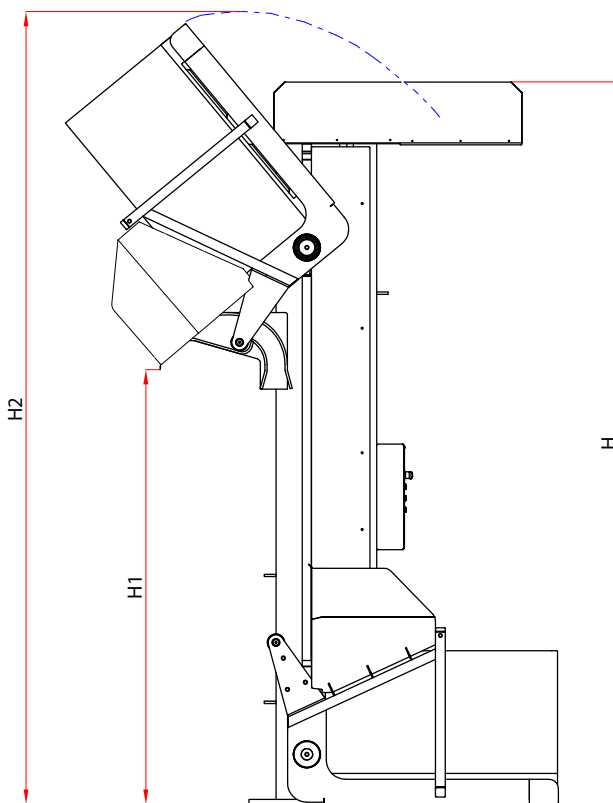
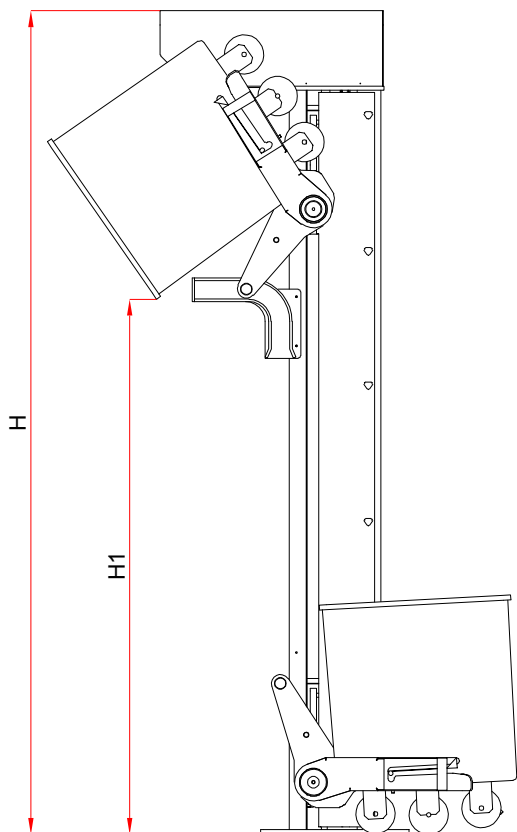
ELEVADORES DE COLUMNA Y VOLCADORES



PM 2/250 (VERSIÓN MÓVIL)

TIPO DE ALTURA	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
H [cm]	253	283	301	326	342	362	382	410
H1 [cm]	105-155	135-185	155-205	175-225	195-245	215-265	235-285	265-315
H2 [cm]	11	11	11	11	11	11	11	11
H3 [cm]	2	2	2	2	2	2	2	2
A [cm]	144	144	144	144	162	162	162	162
A1 [cm]	137	137	137	137	159	159	159	159
A2 [cm]	135	135	135	135	157	157	157	157
A3 [cm]	116	116	116	116	137	137	137	137
A4 [cm]	43	43	43	43	53	53	53	53
A5 [cm]	16	16	16	16	13	13	13	13

ESPECIFICACIÓN



PW 2/600

PW 2/1000

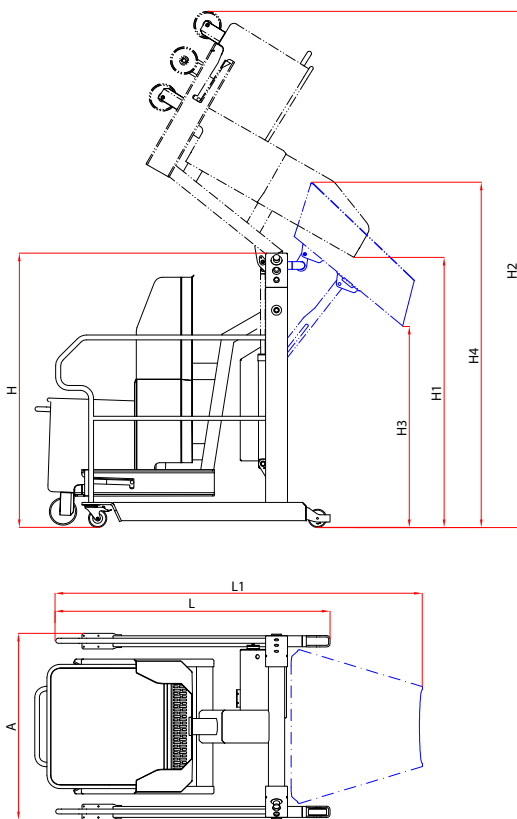
TIPO DE ALTURA	I	II	III
H [cm]	324	369	399
H1 [cm]	160-210	195-245	225-275
L [cm]	140	140	140
A [cm]	141	141	141

TIPO DE ALTURA	I	II	III	IV	V	VI
H [cm]	286	335	377	401	431	453
H1 [cm]	100-135	149-184	191-226	215-250	228-280	250-302
H2 [cm]	325	374	416	440	470	492
L [cm]	197	197	197	197	197	197
A [cm]	186	186	186	186	186	186

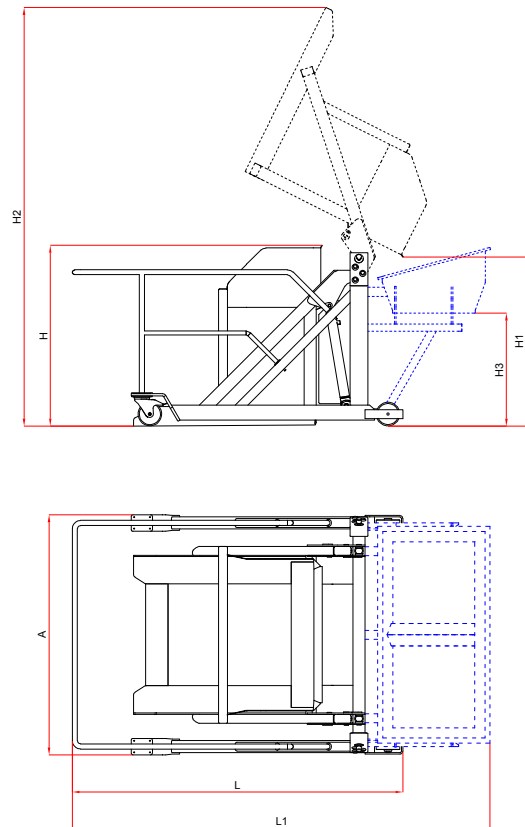
ELEVADORES DE COLUMNA Y VOLCADORES

P

ELEVADOR DE TIPO BASCULANTE [P]	PZ 3/250	PZ 3/1000
Capacidad máxima de elevación [kg]	380	1000
Elevador de columna power [kW]	0,75	1,5
Fuse [A]	6	10
Voltaje [V,Hz]	230,50 o 400,50	400,50
Peso neto [kg]	186	475 (tipo de altura I)



PZ 3/250



PZ 3/1000

TIPO DE ALTURA	PZ 3/250	PZ 3/250 MV
H [cm]	129	150
H1 [cm]	118	148
H2 [cm]	240	283
H3 [cm]	-	110-133
H4 [cm]	-	189
L [cm]	130	151
L1 [cm]	-	198
A [cm]	103	103

TIPO DE ALTURA	I	II	III
H [cm]	122	150	175
H1 [cm]	113	130	152
H2 [cm]	283	315	346
H3 [cm]	73	96	-
L [cm]	222	236	196
L1 [cm]	281	295	-
A [cm]	164	164	164

AUTOMÁTICAS

LÍNEAS

La empresa N&N Nadratowski es uno de los líderes del mercado, completamente consciente de la creciente demanda de líneas de elaboración automática, en todo el mundo. Las líneas de producción de utilizan para la elaboración de siguientes productos: carne picada, hamburguesas, embutidos, estandarización de la carne y también productos listos para consumo. Esta imparable tendencia, hacia las líneas de elaboración íntegra viene movida por la constante necesidad de reducir costes de producción (manteniendo la calidad), estandarización de materias primas procesadas y asegurar la trazabilidad del producto.

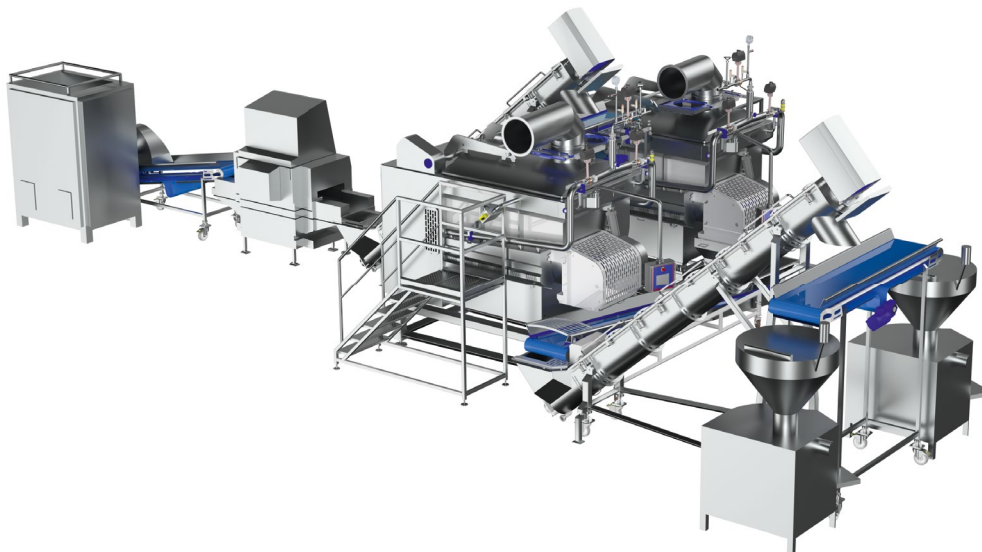


SOLUCIONES A MEDIDA

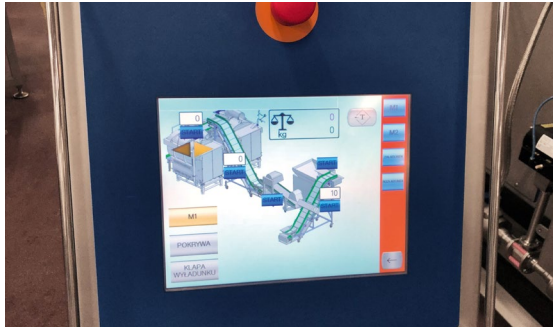
Trabajando con usted, N&N Nadratowski puede ofrecerle soluciones a medida, adaptadas perfectamente a sus necesidades, ajustadas al equipo adecuado, teniendo en cuenta el espacio disponible de la sala, el volumen de producción, los métodos de procesamiento y la diversidad de productos. Aseguramos el flujo continuo de materiales y conectamos la instalación mecánicamente y en términos de funcionamiento, procesamiento de datos y seguridades para lograr procesos de producción de alta calidad, eficientes y fiables para sus productos. El resultado es una solución llave en mano, desde la materia prima hasta el producto acabado.

COMPONENTES ÓPTIMOS

La base de nuestros proyectos de más éxito son las máquinas N&N - mezcladoras, picadoras-mezcladoras, desmenuzadoras. Nuestra oferta incluye también diferentes sistemas de transporte, tales como, cintas de transporte o transportadores sinfín. El panel operativo centralizado, incluyendo dispositivos de control y vigilancia, así como las soluciones óptimas en materia de seguridad, completan la oferta de las líneas de producción. Gracias a las líneas de producción automáticas, la empresa N&N garantiza una constante calidad de productos y una repetibilidad precisa.

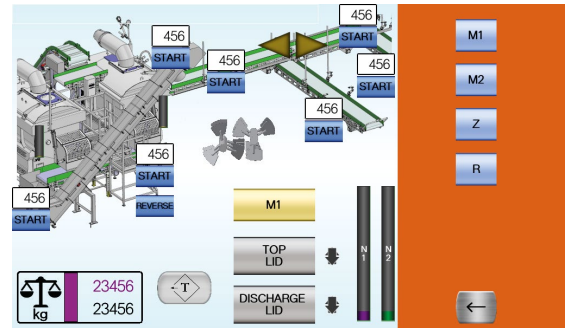


AUTOMÁTICAS LÍNEAS



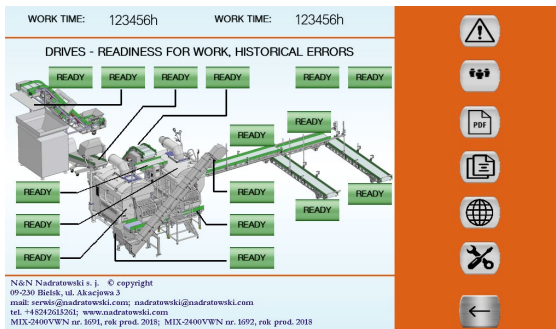
PUESTO DE CONTROL Y MANDO DE LA LÍNEA

- Puesto de control para la gestión, visualización de la instalación y presentación central de errores
- Pantalla táctil de 12" integrada
- Trabajo de máquinas en modo manual o automático
- Indicador de nivel de llenado y control de depósitos
- Indicadores de peso



SISTEMA DE CONTROL DE MEZCLADO N&N

- Secuencia de trabajo automático, libremente programable
- Desarrollo, almacenamiento y automatización de recetas y listas de elaboración
- Programación de opciones de la máquina
- Hasta 999 programas, según requisitos del cliente



SEGURIDAD LABORAL

- Prestamos gran atención a la seguridad de trabajo de nuestras líneas. Somos capaces de alcanzar elevados niveles de seguridad, gracias a un avanzado software
- Componentes de automatismos industriales de seguridad de la más alta calidad y
- Maquinaria sólida, fabricada conforme a las normas más exigentes



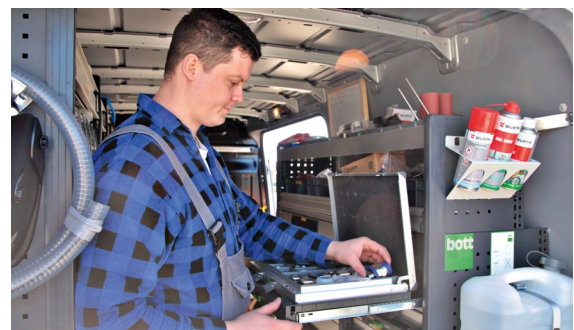
SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO INTERMEDIO

- Depósitos de contención de diferente capacidad, Con agitador opcional y sensor de llenado



SISTEMAS DE TRANSPORTE

- Cintas transportadoras, transportadores sin fin y elevadores verticales tipo Jirafa
- Todos los sistemas pueden equiparse con ajuste fluido de velocidad y control mediante sensor de llenado de tolva
- Fabricados en 100% de acero inoxidable, diseñados conforme los más estrictos estándares de higiene



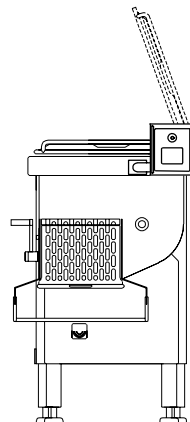
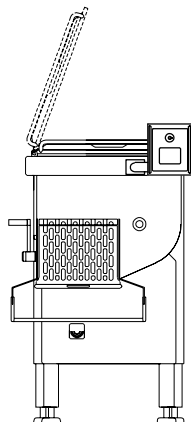
SERVICIO TÉCNICO PROFESIONAL

- Las diferentes máquinas de la línea requieren un mantenimiento mínimo, gracias a una estructura sólida y firme
- Puertas de fácil acceso para inspección
- Un servicio técnico profesional y rápido

MEZCLADORAS ESTACIONARIAS

MIX, MIX V, MIX S, MIX SV

TIPO A
SISTEMA
DE DERECHAS

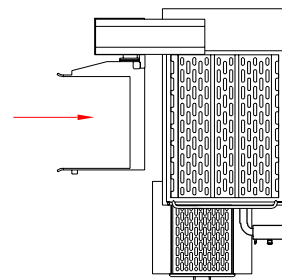
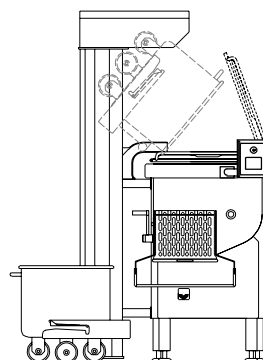
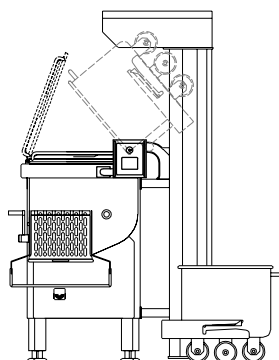
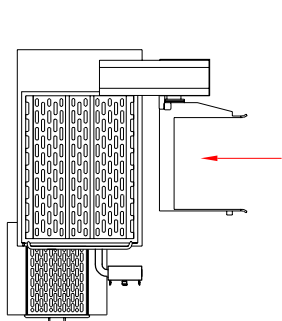


TIPO B
SISTEMA
DE IZQUIERDAS

MEZCLADORAS ESTACIONARIAS

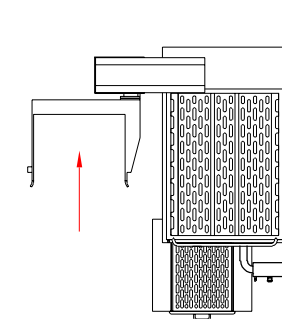
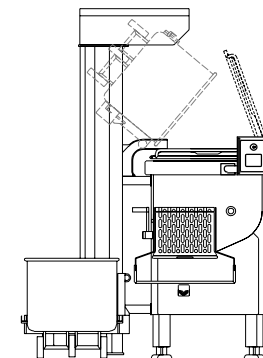
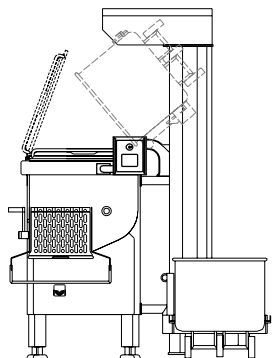
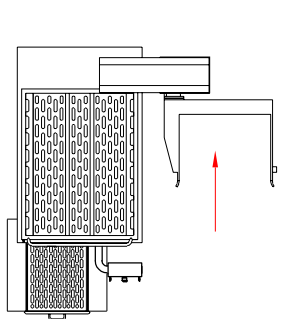
MIX, MIX V, MIX S, MIX SV +

ELEVADOR DE COLUMNA PZ 2/250 & PW 2/250



TIPO A
SISTEMA
DE DERECHAS
CARGADOR DE 90°

TIPO B
SISTEMA
DE IZQUIERDAS
CARGADOR DE 90°



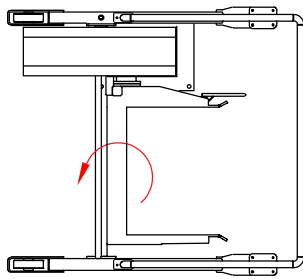
TIPO C
SISTEMA
DE DERECHAS

TIPO D
SISTEMA
DE IZQUIERDAS

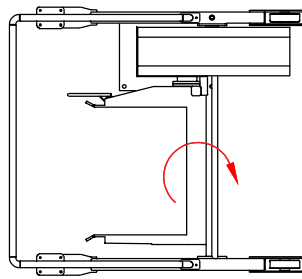
ELEVADORES DE COLUMNA

PM 2/250 (VERSIÓN MÓVIL)

TIPO A
SISTEMA
DE DERECHAS



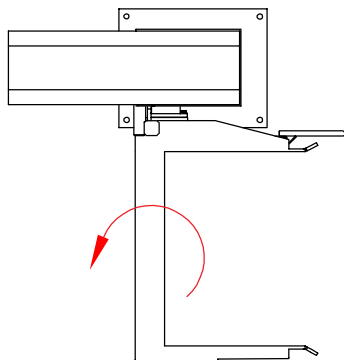
TIPO B
SISTEMA
DE IZQUIERDAS



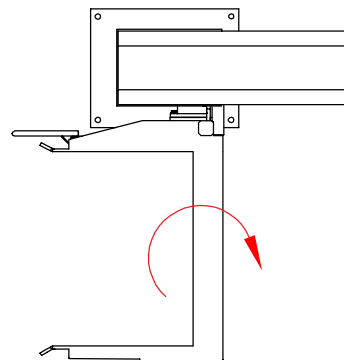
ELEVADORES DE COLUMNA

PW 2/250 (VERSIÓN DE COLUMNA INDIVIDUAL)

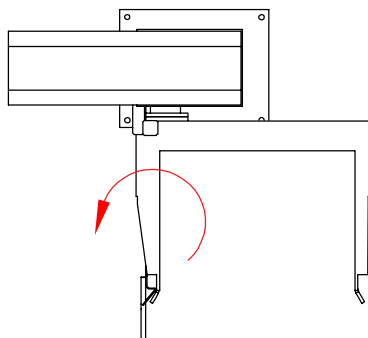
TIPO A
ELEVADOR
DE COLUMNA



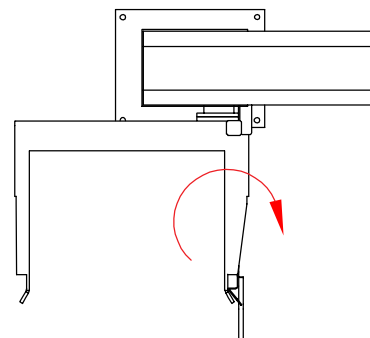
TIPO B
ELEVADOR
DE COLUMNA



TIPO C
ELEVADOR
DE COLUMNA



TIPO D
ELEVADOR
DE COLUMNA





ELEVADORES DE COLUMNA

Todos los modelos de mezcladoras, dependiendo de su capacidad, pueden ser equipados con uno o dos elevadores de columna, adaptados para elevar carros cutter tipo DIN9797 o bien, un elevador para contenedores grandes.



PLC y HMI

Avanzado sistema de mando y control, mediante pantalla táctil a color HMI y controlador PLC. La incuestionable ventaja de este sistema es una interfaz avanzada pero intuitiva y fácil de comprender, creado por nuestro equipo interno de informáticos.



SELLADO DE EJES TIPO EASY CLEAN

El sistema de juntas monolíticas de silicona facilita la limpieza ideal de la cuba, gracias a una desmontaje fácil y rápido sin el uso de herramientas que permite una limpieza precisa.



MEDICIÓN DE TEMPERATURA

Un sensor montado en la cuba permite medir constantemente la temperatura del producto mezclado e interrumpir el proceso, si se supera el parámetro programado. Otra ventaja es la fácil lectura y posibilidad de archivar el valor en panel de mando.

***Opción disponible solamente con PLC y HMI**



DOSIFICACIÓN DE AGUA

El sistema de dosificación automática permite elegir la cantidad de agua u otro líquido con parámetros físicos similares a dosificar Dentro de la cuba, en cualquier momento del proceso, en modo automático o bien, en una etapa previamente configurada en modo automático.

***Opción disponible solamente con PLC y HMI**



SISTEMA DE PESAJE

Un sistema tenso-métrico de pesaje permite visualizar en la pantalla principal el peso actual del producto dentro de la cuba, las cantidades añadidas y quitadas. El sistema permite también activar y detener automáticamente los procesos de carga y descarga.

***Opción disponible solamente con PLC y HMI**



AJUSTE SUAVE DE LA VELOCIDAD DE LA PICADORA

Posibilidad de ajuste de velocidad de revoluciones de sinfín de picadora, en rango completo.

***Opción disponible solamente con PLC y HMI**



AJUSTE SUAVE DE LA VELOCIDAD DEL EJE

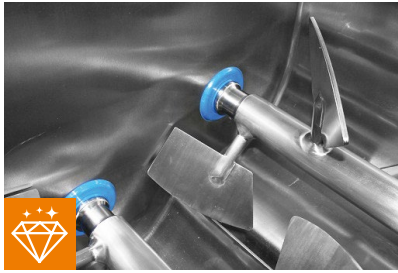
Posibilidad de ajuste de velocidad de revoluciones de ejes mezcladores, en rango completo.

***Opción disponible solamente con PLC y HMI**



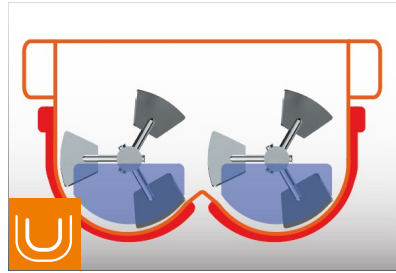
BOTONERA ANALÓGICA

El sistema de mando más sencillo que se puede encontrar, control mediante botonera analógica.



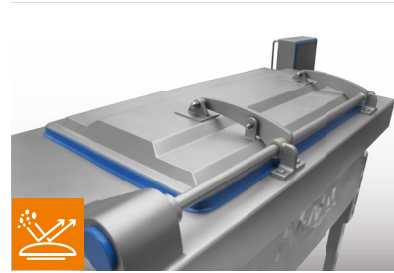
CUBAS Y EJES PULIDOS

La superficie de las cubas y los ejes mezcladores cuentan con superficie pulida, para reducir la adherencia del producto.



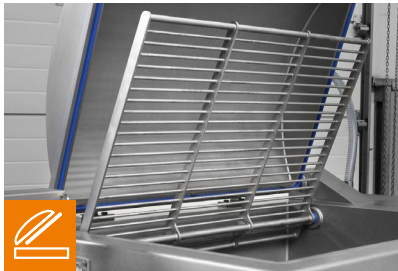
DOBLE CAMISA

Doble revestimiento calefactor/refrigerante, con agua u otro medio, para controlar mejor el proceso, manteniendo la temperatura requerida del producto.



TAPA COMPLETAMENTE ESTANCA

Tapa estanca recomendada para mezclar productos que generan gran cantidad de polvo.



TAPA ADICIONAL

Las mezcladoras fijas, con tapa superior completa y estanca pueden ser equipadas opcionalmente con Tapa adicional de rejilla que permite trabajar de forma segura, con tapa principal abierta, para controlar directamente el proceso o añadir especias, sin interrumpir el mezclado.



SISTEMA DE REFRIGERACIÓN LCO₂ - DESDE ARRIBA

El sistema opcional de refrigeración con líquido LCO₂, desde arriba (mediante aplicación de nieve mediante tolvas de nieve), garantiza un excelente control de temperatura del proceso, mejora la elasticidad de los productos, facilitando y estabilizando la conformación y permitiendo mantener la forma del producto durante siguientes etapas del proceso. La refrigeración reduce también el desarrollo de bacterias y prolonga el periodo de Vida útil del producto mezclado.



SISTEMA DE REFRIGERACIÓN LN₂ o LCO₂ - DESDE ABAJO

El sistema opcional de refrigeración con líquido LN₂ o LCO₂, desde abajo (inyección directa a través de boquillas), garantiza un excelente control de temperatura del proceso, mejora la elasticidad de los productos, facilitando el moldeado haciendolo mas estable y permitiendo mantener la forma del producto durante siguientes etapas del proceso. La refrigeración reduce también el desarrollo de bacterias y prolonga el periodo de vida útil del producto mezclado.



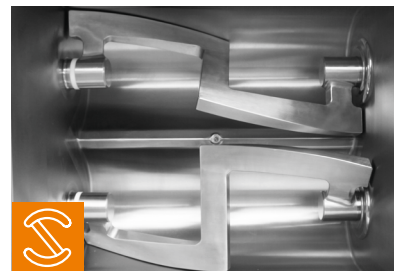
EJES ESPIRALES

Todos los modelos de las series MIX S y MIX SV pueden ser equipados opcionalmente con ejes espirales.



EJES CON PALAS MEZCLADORAS

All models of the MIX Z, MIX ZV, MIX SZ and MIX SZV series can be optionally equipped with paddle shafts.



EJES PLANOS TIPO Z

Todos los modelos de las series MIX SZ y MIX SZV pueden ser equipados con ejes planos de tipo Z, recomendados para amasar masas panaderas y de repostería.



MANUALMENTE



PANEL DE CONTROL DE BOTONERA



PLC y HMI



HIDRÁULICO



NEUMÁTICO

200L



200 LITROS

2x200L



2x200 LITROS

BIG BOX



BIG BOX

1x200L



1x200L/BIG BOX
1200x1000x800 mm

2x200L



2x200L/BIG BOX
1200x1000x800 mm

-

NO DISPONIBLE

S

ESTÁNDAR

o

OPCIONALMENTE

*Let's mix
together*

NO  IN MIXING  nadratowski
.com 