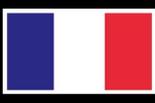


FR 



CATALOGUE

N&N®
NADRATOWSKI

TABLE DES
MATIERES

04

N&N NADRATOWSKI / A propos de la société

06

MÉLANGEURS N&N / Introduction

08

SÉRIE MIX & MIX V / Mélangeurs à double arbre à pâles chevauchantes

12

SÉRIE MIX S & MIX SV / Mélangeurs à double axe parallèle

16

SÉRIE MIX Z & MIX ZV / Mélangeurs à double bras en Z chevauchant et à cuve basculante

20

SÉRIE MIX SZ & MIX SZV / Mélangeurs à bras en Z parallèles haute capacité à cuve basculante

24

SÉRIE MIX COOK / Mélangeurs à deux arbres de mélange à pâles parallèles et à double enveloppe

28

SÉRIE RM / Mélangeurs à bras de mélange unique à double spirale inversée

SÉRIE MG / Hachoir mélangeurs

32

SÉRIE MV / Barattes sous vide

36

SÉRIE FL / Grignoteuses

40

SÉRIE P / Elévateurs à colonne et basculeurs

44

LIGNES DE PRODUCTION / Description

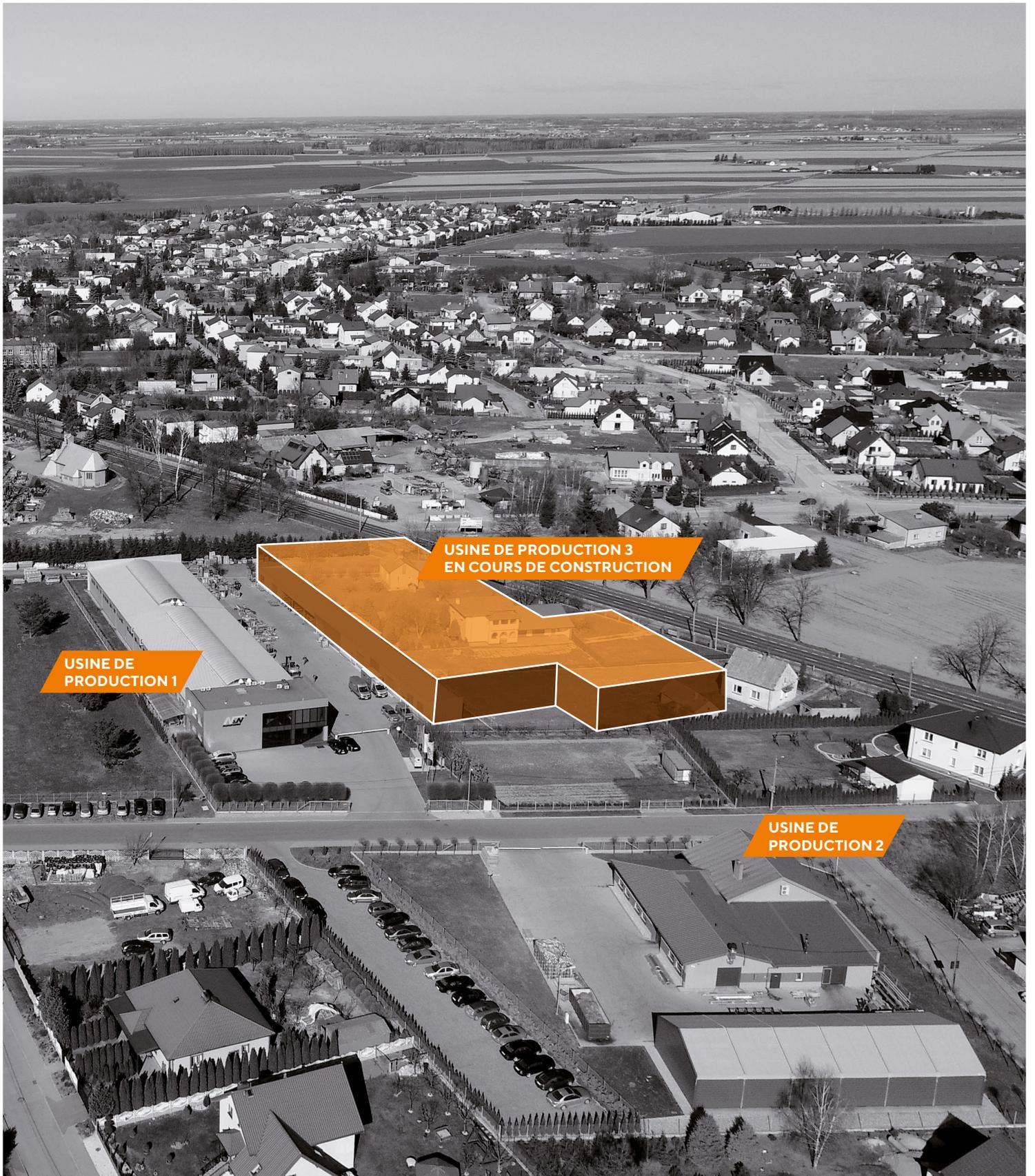
50

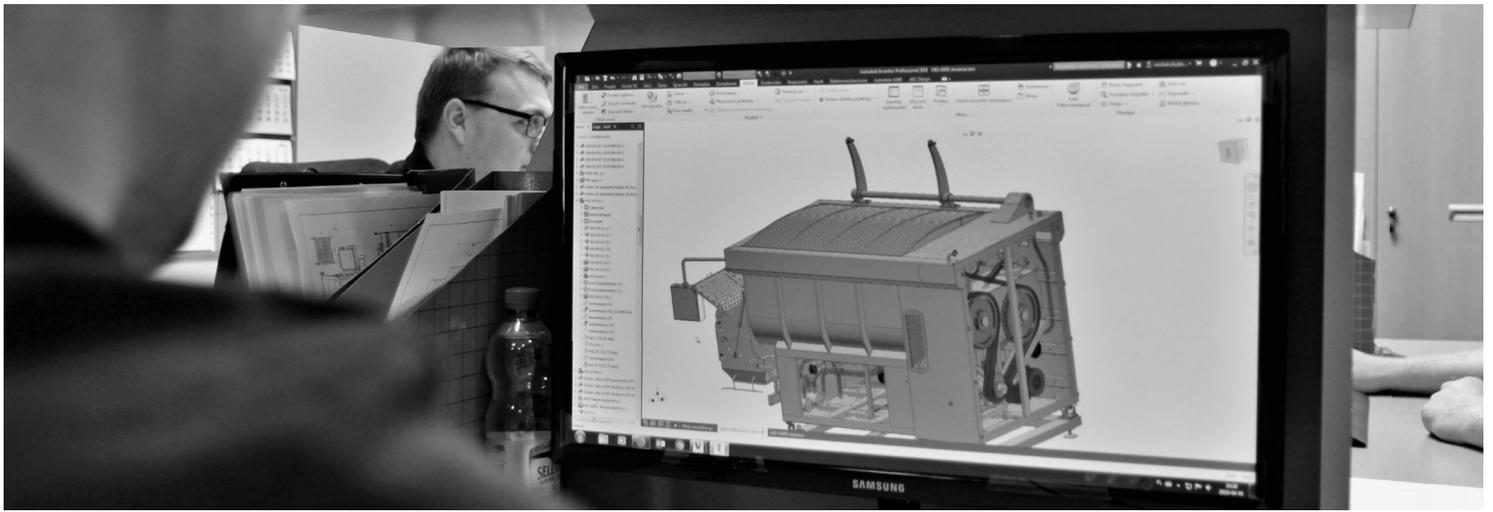
CONFIGURATIONS / Description

52

OPTIONS / Description

54





A PROPOS DE LA SOCIETE

Fondée en 2001, la société N&N Nadratowski sp.j. est une entreprise familiale et moderne qui pilote le développement, la production et la distribution de machines de haute qualité pour la transformation des aliments depuis près de deux décennies.

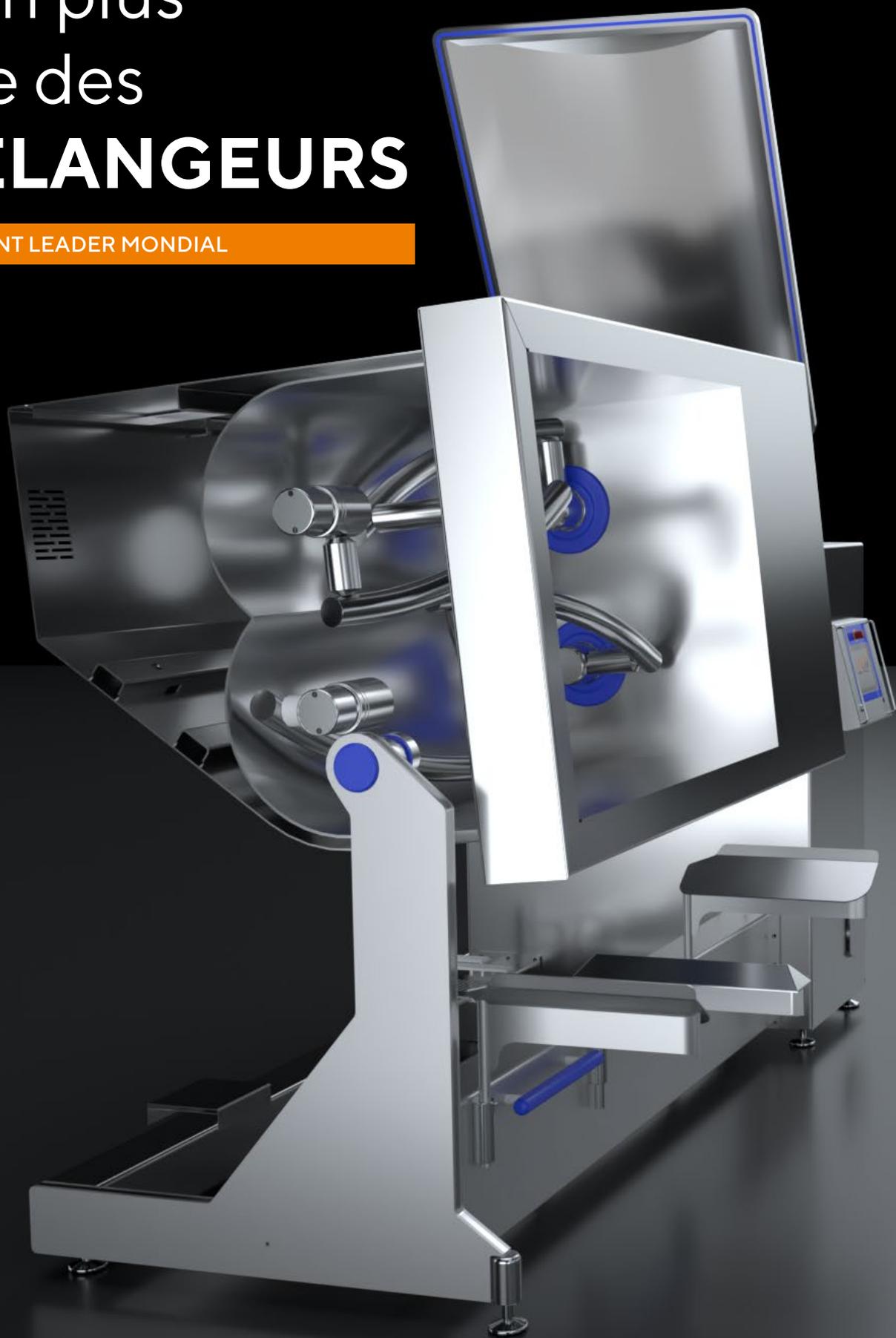
Dès le début de notre activité, les ingénieurs et constructeurs de la société N&N ont imposé des exigences sans compromis en matière de matériaux, technologie, conception et de développement de la production. Ils se sont focalisés sur la qualité et l'approche individuelle de chaque client, ainsi que sur la spécialisation étroite, une large gamme de modèles, la flexibilité et la grande attention portée aux détails des dispositifs fabriqués, c'est ce qui nous a permis de trouver des centaines de clients satisfaits et de devenir l'un des plus grands fabricants dans le secteur de l'industrie alimentaire au monde. Grâce au vaste réseau de représentants de confiance, la plupart des appareils fabriqués à Bielsk sont exportés vers plusieurs dizaines de pays sur 5 continents.

La société N&N Nadratowski se concentre sur le développement continu des produits existants afin de mieux remplir les tâches qui leur sont confiées et d'anticiper les besoins futurs du marché, afin de devenir l'un des principaux fabricants de machines pour l'industrie alimentaire et le leader mondial incontesté sur le marché des mélangeurs dans un avenir très proche.

N&N[®]
NADRATOWSKI

Bien plus que des **MELANGEURS**

FABRICANT LEADER MONDIAL



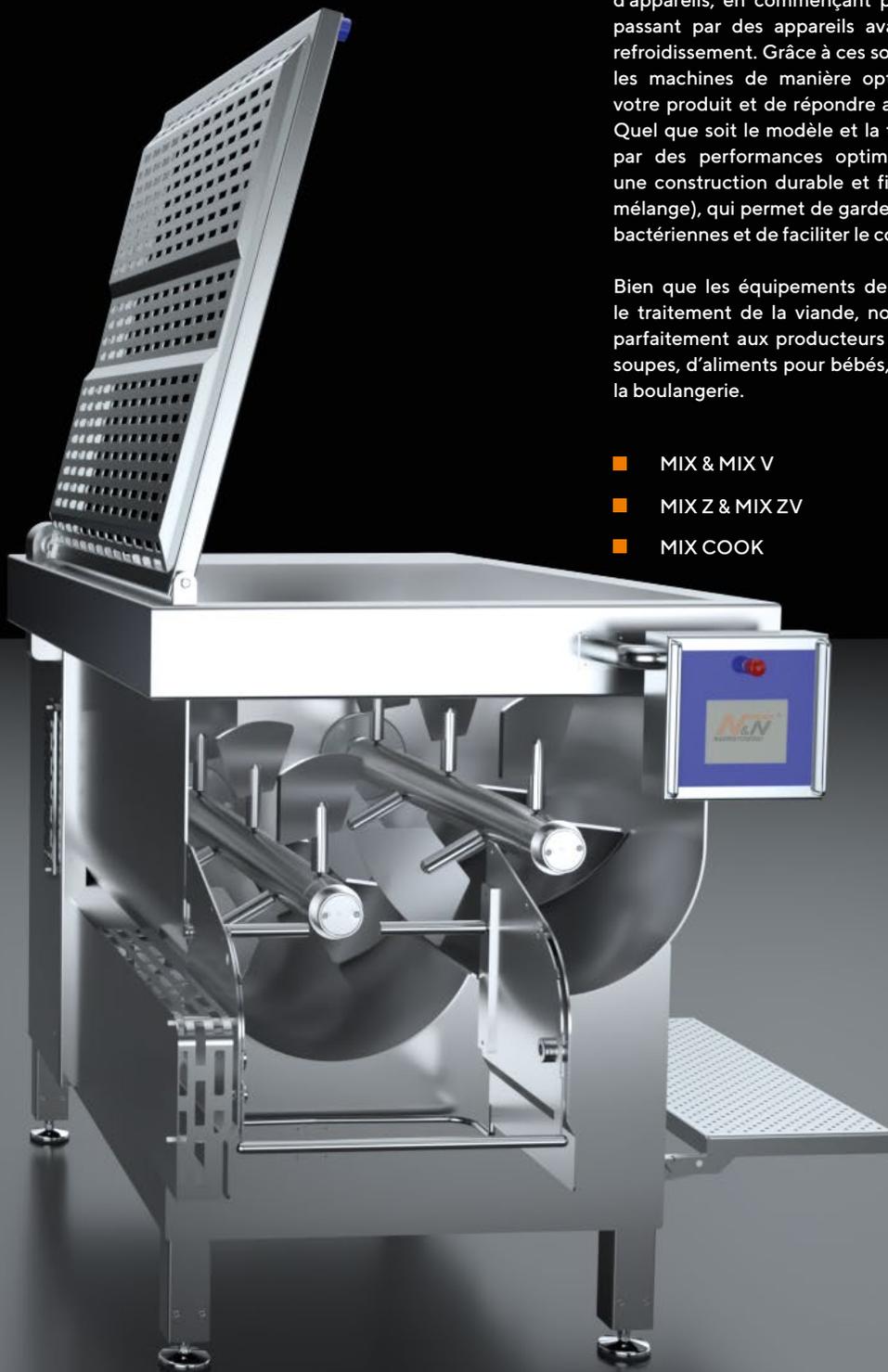
MELANGEURS

INDUSTRIELS

N&N Nadratowski sp.j. est un fabricant d'une vaste gamme de mélangeurs de la plus haute qualité, applicables dans tous les secteurs de l'industrie alimentaire. En tant que l'un des rares fabricants, nous proposons une gamme aussi vaste de modèles que de capacités dans cette catégorie d'appareils, en commençant par des mélangeurs universels à pâles, en passant par des appareils avancés avec possibilité de cuisson ou de refroidissement. Grâce à ces solutions, nous sommes en mesure d'adapter les machines de manière optimale aux exigences technologiques de votre produit et de répondre aux attentes des clients les plus exigeants. Quel que soit le modèle et la taille, toutes les machines se caractérisent par des performances optimales, une utilisation intuitive et simple, une construction durable et fiable à 3 zones (entraînement, hygiène et mélange), qui permet de garder la machine propre, d'éviter les épidémies bactériennes et de faciliter le contrôle de l'étanchéité.

Bien que les équipements de N&N soient principalement utilisés dans le traitement de la viande, nos machines N&N conviennent également parfaitement aux producteurs de fromages, de légumes, de poisson, de soupes, d'aliments pour bébés, ainsi qu'à l'industrie de la confiserie et de la boulangerie.

- MIX & MIX V
- MIX Z & MIX ZV
- MIX COOK
- MIX S & MIX SV
- MIX SZ & MIX SZV
- RM



FOOD
PROCESSING
EQUIPMENT

MIX & MIX V

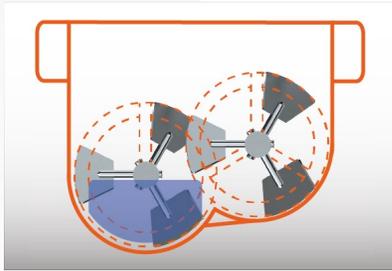
LA SÉRIE

Les séries MIX et MIX V sont des mélangeurs d'une haute qualité à double arbre à pâles chevauchantes, atmosphériques et sous-vide, à la capacité allant de 180 à 6000 litres. Une vaste gamme de capacités, la possibilité de configuration individuelle et une large gamme d'équipements supplémentaires vous permettent de choisir l'appareil qui répondra parfaitement à vos exigences technologiques et dont le fonctionnement fiable sera apprécié pour des décennies.



MELANGEURS A DOUBLE ARBRE A PALES CHEVAUCHANTES

MIX
& MIX V



PÂLES CHEVAUCHANTES

Dans les mélangeurs à pâles de la série MIX et MIX V, le mélange a lieu à l'aide de deux arbres à pâles synchronisés, placés à deux hauteurs différentes. Le mélange est effectué en faisant tourner les deux arbres toujours dans le sens opposé à la même vitesse réglée vers l'intérieur ou vers l'extérieur.



DÉCHARGEMENT

Les mélangeurs N&N de séries MIX et MIX V, grâce à la grande ouverture de la trappe de déchargement de la cuve et au faible jeu entre les arbres et le bol, ont un temps de vidange du produit mélangé très court, ne laissant qu'une quantité minimale de farce entre chaque lot.



CONTRÔLE

Selon le modèle, les mélangeurs de la série MIX et MIX V sont équipés de pupitres de commande manuelle fiables ou d'un écran tactile HMI en couleur facile d'utilisation et intuitif. Le logiciel permet de contrôler l'accès, de travailler en mode manuel et automatique et d'enregistrer jusqu'à 100 programmes de mélange, chacun composé de 5 étapes programmables.



SYSTÈME DE VIDE

Les mélangeurs sous vide de la série MIX V ont une structure renforcée de la cuve et un couvercle supérieur solide et étanche, ce qui permet d'atteindre un vide jusqu'à 99%. Le vide améliore l'extraction des protéines, l'absorption des fluides, le mélange et l'absorption des épices et autres additifs, permet de contrôler la densité et d'éliminer les bulles d'air avant le poussage, le remplissage ou le mélange.



APPLICATION

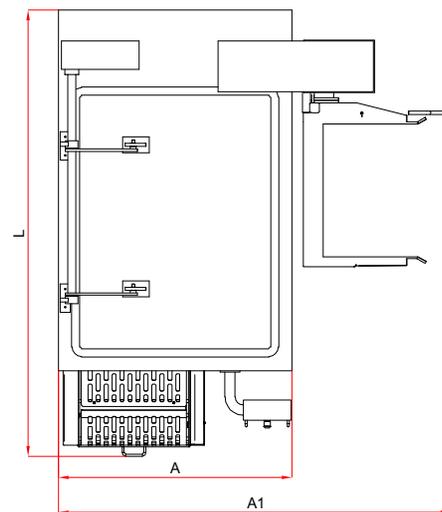
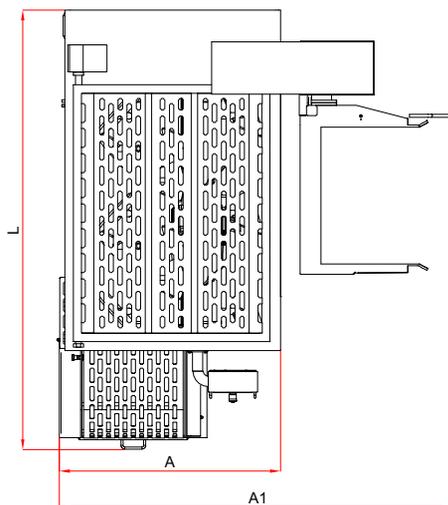
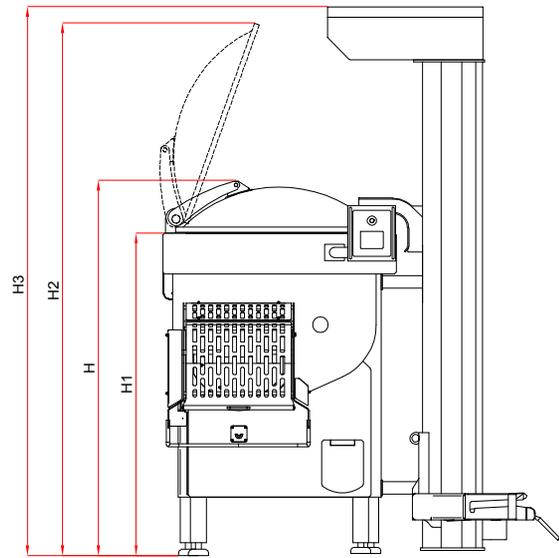
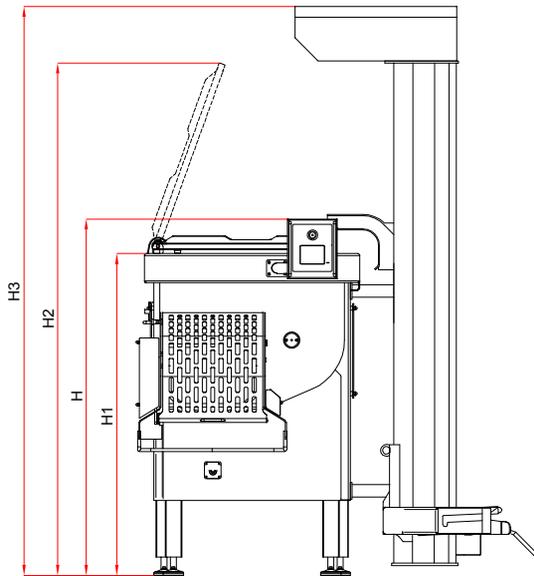
Les mélangeurs de la série MIX et MIX V sont les mélangeurs les plus universels disponibles sur le marché, prêts à l'emploi, qui permettent de mélanger doucement, efficacement et rapidement la plupart des types de produits, indépendamment de leur viscosité et de leur caractère collant, tels que la farce et la viande, les découpes de volaille et de poisson, les légumes, les fruits, les mélanges de céréales, les produits laitiers et les aliments pour animaux.

SPECIFICATIONS

MACHINE TYPE [MIX]	180	300	450	650	900	1200	1500	2000	2400	3000	3600	4500	6000
	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
Capacité totale [L]	180	300	450	650	900	1200	1500	2000	2400	3000	3600	4500	6000
Remplissage max [L]	135	225	338	488	675	900	1125	1500	1800	2250	2700	3375	4500
Puissance moteur [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
Vitesse de rotation de l'arbre [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
Interface													
Poids net du mélangeur [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
Pompe sous-vide Busch [m3/h]	- 21	- 21	- 21	- 40	- 40	- 63	- 63	- 100	- 100	- 160	- 160	- 205	- 305
Ampérage [A]	16 20	20	20 25	25 50	32 50	63	63	100	100	120	140	160	160
Option chargeur	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250 ou PW 2/1000							
Bac de déversement DIN 9797	200L 	200L 	200L 	200L 	200L 	1x200L 	1x200L 	2x200L 	2x200L 	2x200L 	2x200L 	dolav 	dolav
Ouverture / fermeture du capot													
Pression nécessaire [bar]	- 6	- 6	- 6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	- 6

MODELES [MIX]	180	300	450	650	900	1200	1500	2000	2400	3000	3600	4500	6000
	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
Élévateur à colonne	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
PLC et HMI	o s	s	s	s	s	s							
Vitesse variable	o s	s	s	s	s	s							
Capteur de température	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Système de dosage d'eau	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Système de pesage	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Joints d'arbre Easy Clean	o -												
Grille supplémentaire	- o												
Surfaces polies	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Double enveloppe pression max 2,0 bars	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Joints de couvercle anti-poussière	o s												

MELANGEURS A DOUBLE ARBRE A PALES CHEVAUCHANTES



MIX

MIX V

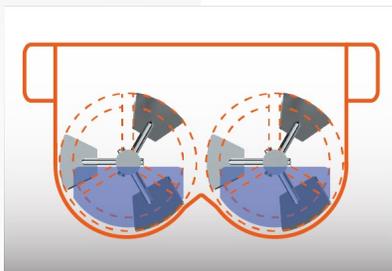
MODELES [MIX]	180	300	450	650	900	1200	1500	2000	2400	3000	3600	4500	6000
	180 V	300V	450 V	650 V	900 V	1200 V	1500 V	2000 V	2400 V	3000 V	3600 V	4500 V	6000 V
H [cm]	140	152	162	177	186	191	205	223	240	252	264	294	315
H1 [cm]	125	133	142	153	160	165	177	190	206	212	224	250	250
H2 [cm]	188	207	226	250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

MIX S & MIX SV

LA SÉRIE

Les séries MIX S et MIX SV sont des mélangeurs d'une haute qualité, atmosphériques ou sous-vide, à double axe parallèle, d'une capacité allant de 500 à 4800 litres, pouvant être équipés d'arbres à pâles ou à spirales. Une large gamme de produits, la possibilité de configuration individuelle et une large gamme d'équipements supplémentaires vous permettent de choisir une machine qui répondra parfaitement à vos exigences technologiques, dont le fonctionnement fiable sera apprécié pour des décennies.





AXE PARALLÈLE

Dans les mélangeurs des séries MIX S et MIX SV, 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 S et MIX SV, 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 S et MIX SV sont équipés en version standard d'un pupitre opérateur avec interface à écran tactile couleur, intuitif et facile à utiliser. Le logiciel permet de contrôler l'accès, de travailler en mode manuel et automatique et d'enregistrer jusqu'à 100 programmes de mélange, chacun pouvant comporter 5 étapes programmables.



SYSTÈME DE VIDE

Les mélangeurs sous vide de la série MIX SV ont une structure renforcée de la cuve de la machine et un couvercle supérieur solide et étanche, ce qui permet d'atteindre un vide jusqu'à 99%. Le vide améliore l'extraction des protéines, l'absorption des fluides, le mélange et l'absorption des épices et autres additifs, permet de contrôler la densité et d'éliminer les bulles d'air avant le poussage, le remplissage ou le mélange.



APPLICATION

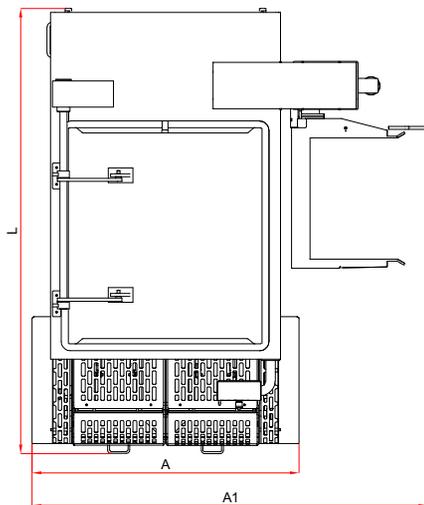
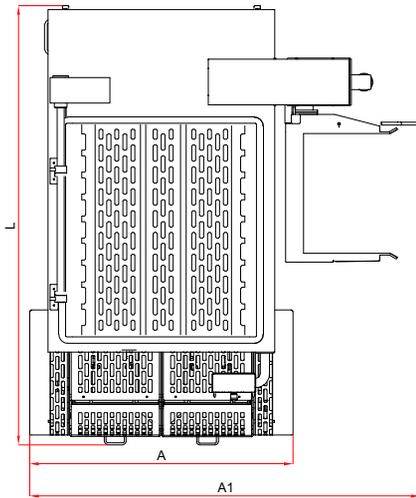
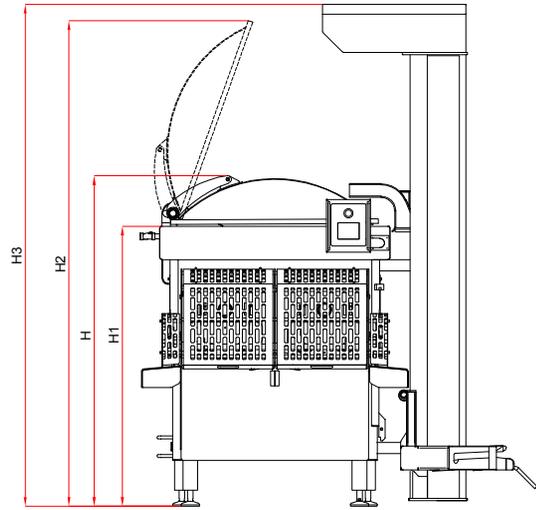
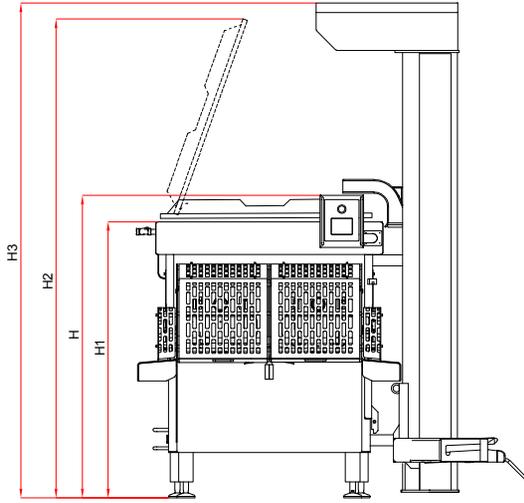
Les mélangeurs des séries MIX S et MIX SV, selon le type d'arbre à pâles ou à spirales utilisé, conviennent parfaitement pour le mélange de produits de densité moyenne et élevée, tels que la farce fine, les produits fromagers ou la nourriture animale.

SPECIFICATIONS

MACHINE TYPE [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
Capacité totale [L]	500	750	1000	1250	1600	2100	2600	3200	3800	4800
Remplissage max [L]	375	563	750	938	1200	1575	1950	2400	2850	3600
Puissance moteur [kW]	2x3,0	2x5,5	2x5,5	2x5,5	2x7,5	2x11,0	2x11,0	2x15,0	2x15,0	2x22,0
Vitesse de rotation de l'arbre [tpm]	20/40	18/36	16/32	14/28	14/28	13/26	12/24	3-25	2-22	2-22
	5-40	4-36	4-32	4-30	3-28	3/28	3-25			
Interface										
Poids net du mélangeur [kg]	890	1100	1420	1982	2420	2840	3620	4380	4920	5420
	1020	1320	1620	2070	2820	3320	4170	5020	5890	6570
Pompe sous-vide Busch [m3/h]	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	21	40	40	40	63	100	100	160	160	200
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							
Bac de déversement DIN 9797	200L 	200L 	2x200L 							
	2x200L 	2x200L 								
Ouverture / fermeture du capot										
Pression nécessaire [bar]	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6

MODELES [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
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	o	o	o	o	o	o	o	S	S	S
	S	S	S	S	S	S	S			
Capteur de température	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
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
Joints d'arbre Easy Clean	o	o	o	o	o	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Grille supplémentaire	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Surfaces polies	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Double enveloppe pression max 2.0 bars	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Joints de couvercle anti-poussière	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S

MELANGEURS A DOUBLE AXE PARALLELE



MIX S

MIX SV

MODELES [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

LA SÉRIE

Les séries MIX Z et MIX ZV sont des mélangeurs à double bras en Z chevauchant à cuve basculante, atmosphériques ou sous-vide, d'une capacité de 500 à 1500 litres, équipés de bras en Z ou de bras à pâles en option. Une large gamme de produits, la possibilité de configuration individuelle et une large gamme d'équipements supplémentaires vous permettent de choisir une machine qui répondra parfaitement à vos exigences technologiques, dont le fonctionnement fiable sera apprécié pour des décennies.



MÉLANGEURS À DOUBLE BRAS EN Z CHEVAUCHANT ET À CUVE BASCULANTE

MIX
Z & MIX ZV



LES BRAS EN Z CHEVAUCHANTS

Dans les mélangeurs des séries MIX Z et MIX ZV, le processus de mélange se déroule à l'aide de deux bras en Z chevauchants, placés à la même hauteur. La vitesse de rotation des 2 bras de mélange est synchronisée avec la possibilité d'inverser le sens de rotation.



DÉCHARGEMENT

Les mélangeurs des séries MIX Z et MIX ZV se vidangent par le basculement de la cuve (après ouverture hydraulique du capot de protection) directement dans 2 bacs Europe ou autre type de bac. Le déchargement est facile et rapide.



CONTRÔLE

Les mélangeurs MIX Z et MIX ZV sont équipés en version standard d'un pupitre opérateur avec interface à écran tactile couleur, intuitif et facile à utiliser. Le logiciel permet de contrôler l'accès, de travailler en mode manuel et automatique et d'enregistrer jusqu'à 100 programmes de mélange, chacun pouvant comporter 5 étapes programmables.



SYSTÈME DE VIDE

Les mélangeurs sous vide de la série MIX ZV ont une structure renforcée de la cuve de la machine et un couvercle supérieur solide et étanche, ce qui permet d'atteindre un vide jusqu'à 99%. Le vide améliore l'extraction des protéines, l'absorption des fluides, le mélange et l'absorption des épices et autres additifs, permet de contrôler la densité et d'éliminer les bulles d'air avant le poussage, le remplissage ou le mélange.



APPLICATION

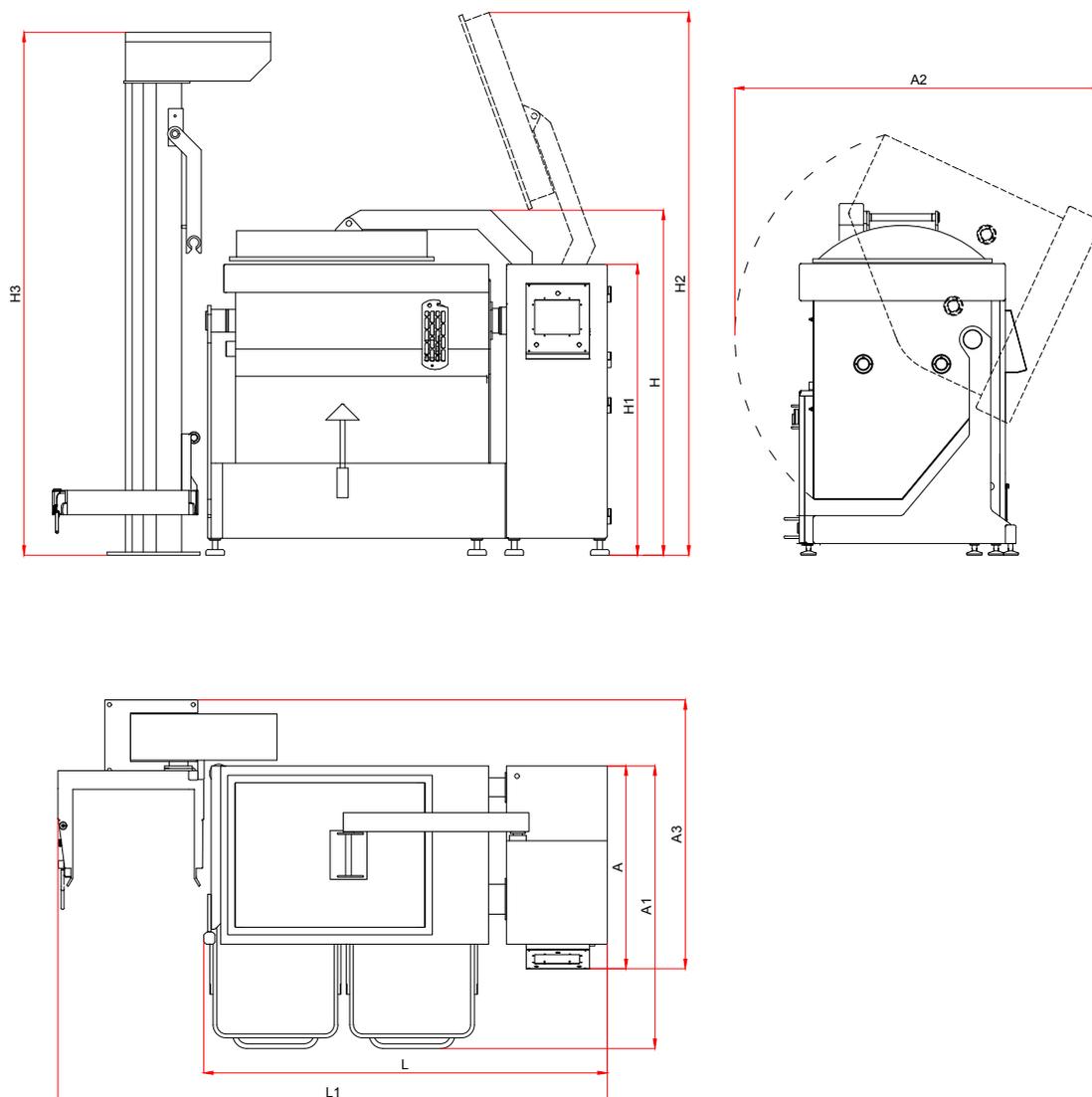
Les mélangeurs N&N de série MIX Z et MIX ZV sont conçus pour le mélange de farces de forte densité, de farces avec marquants, de morceaux avec marinade (par exemple des brochettes ou du kebab) ainsi que pour le pétrissage de pâtes.

SPECIFICATIONS

MACHINE TYPE [MIX]	300 Z	500 Z	1000 Z	1500 Z
	300 ZV	500 ZV	1000 ZV	1500 ZV
Capacité totale [L]	300	500	1000	1500
Remplissage max [L]	180	300	600	900
Puissance moteur [kW]	7,5	11	22	30
Vitesse de rotation de l'arbre [tpm]	5-48	4-40	4-30	3-28
Interface				
Poids net du mélangeur [kg]	1100	1420	2850	4050
	1180	1550	3020	4250
Pompe sous-vide Busch [m3/h]	-	-	-	-
	21	21	40	63
Ampérage [A]	32	50	100	120
Option chargeur	PW 2/250	PW 2/250	PW 2/250	PW 2/250
Bac de déversement DIN 9797	200L	2x200L	2x200L	2x200L
Ouverture / fermeture du capot				

MODELES [MIX]	300 Z	500 Z	1000 Z	1500 Z
	300 ZV	500 ZV	1000 ZV	1500 ZV
Élévateur à colonne	o	o	o	o
PLC et HMI	S	S	S	S
Vitesse variable	S	S	S	S
Capteur de température	o	o	o	o
Système de dosage d'eau	o	o	o	o
Système de pesage	o	o	o	o
Joints d'arbre Easy Clean	o	o	o	-
	-	-	-	-
Grille supplémentaire	-	-	-	-
Surfaces polies	S	S	S	S
Double enveloppe pression max 2,0 bars	o	o	o	o
Joints de couvercle anti-poussière	o	o	o	o
	S	S	S	S
Arbres à pâles	o	o	o	o

MÉLANGEURS À DOUBLE BRAS EN Z CHEVAUCHANT ET À CUVE BASCULANTE



MODELES [MIX]	300 Z	500 Z	1000 Z	1500 Z
	300 ZV	500 ZV	1000 ZV	1500 ZV
H [cm]	163	192	201	228
H1 [cm]	140	154	170	195
H2 [cm]	260	290	328	378
H3 [cm]	255	271	282	300
L [cm]	203	216	278	327
L1 [cm]	283	295	358	407
A [cm]	98	110	142	167
A1 [cm]	158	166	183	214
A2 [cm]	152	167	210	246
A3 [cm]	133	145	176	201

MIX SZ & MIX SZV

LA SÉRIE

La série MIX SZ et MIX SZV constitue la gamme la plus puissante de mélangeurs à deux bras en Z parallèles, atmosphériques ou sous-vide, et à cuve basculante. Ces machines sont conçues pour mélanger et malaxer les masses les plus exigeantes et les plus lourdes. Un niveau élevé de qualité de fabrication et d'hygiène permet de maintenir la machine propre, en prévenant les épidémies bactériennes.



MELANGEURS A BRAS EN Z PARALLELES HAUTE CAPACITE A CUVE BASCULANTE

MIX
SZ & MIX SZV



BRAS EN Z PARALLÈLES

Dans les mélangeurs de série MIX SZ et MIX SZV, le processus de mélange se déroule à l'aide de deux bras en Z parallèles, placés à la même hauteur. Cette gamme se caractérise par la possibilité de régler la vitesse et le sens de rotation de chaque bras de façon indépendante.



DÉCHARGEMENT

Les mélangeurs des séries MIX SZ et MIX SZV se vidangent par le basculement de la cuve (après ouverture hydraulique du capot de protection) directement dans 2 bacs Europe ou autre type de bac. Le déchargement est facile et rapide.



CONTRÔLE

Les mélangeurs MIX SZ et MIX SZV sont équipés en version standard d'un pupitre opérateur avec interface à écran tactile couleur, intuitif et facile à utiliser. Le logiciel permet de contrôler l'accès, de travailler en mode manuel et automatique et d'enregistrer jusqu'à 100 programmes de mélange, chacun pouvant comporter 5 étapes programmables.



SYSTÈME DE VIDE

Les mélangeurs sous vide de la série MIX SZV ont une structure renforcée de la cuve de la machine et un couvercle supérieur solide et étanche, ce qui permet d'atteindre un vide jusqu'à 99%. Le vide améliore l'extraction des protéines, l'absorption des fluides, le mélange et l'absorption des épices et autres additifs, permet de contrôler la densité et d'éliminer les bulles d'air avant le poussage, le remplissage ou le mélange.



APPLICATION

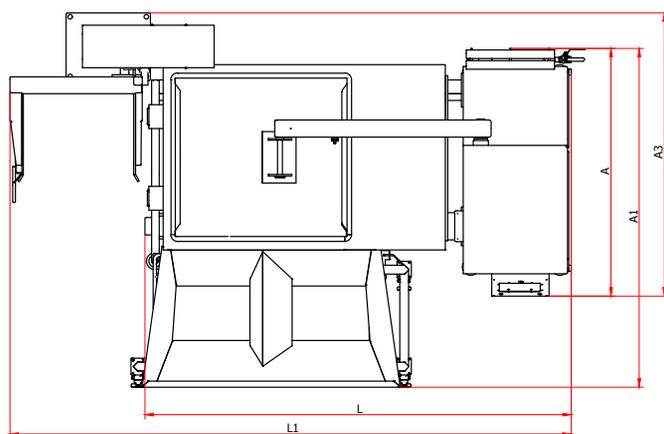
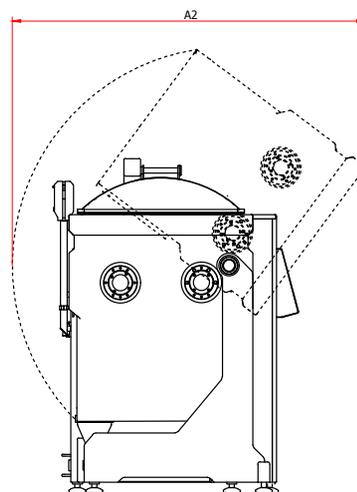
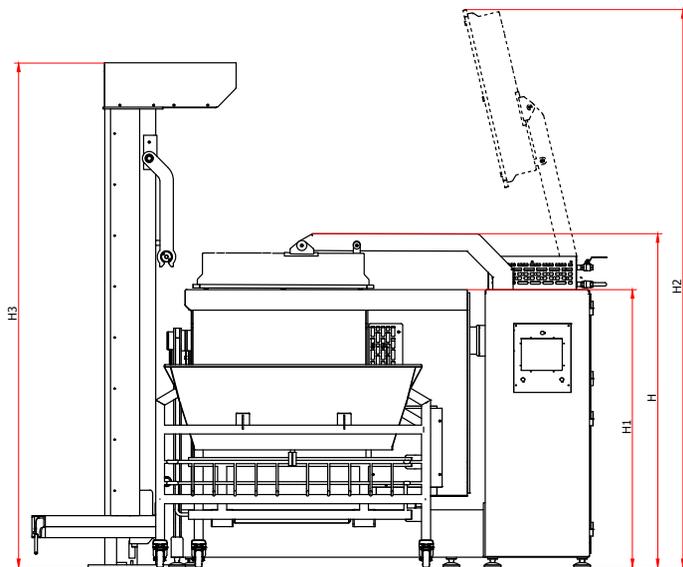
Les mélangeurs N&N de la série MIX SZ et SZV sont conçus pour le mélange et le malaxage très intensifs de masses, par exemple dans la production boulangère ou pâtisseries telle que: pâte à mûrir, barres de céréales, bouillon-cubes.

SPECIFICATIONS

MACHINE TYPE [MIX]	300 SZ	500 SZ	1000 SZ	1500 SZ
	300 SZV	500 SZV	1000 SZV	1500 SZV
Capacité totale [L]	300	500	1000	1500
Remplissage max [L]	200	320	650	1000
Puissance moteur [kW]	2x7,5	2x15	2x22	2x30
Vitesse de rotation de l'arbre [tpm]	5/48 	4/40 	4/30 	3/28
Interface				
Poids net du mélangeur [kg]	1300	1780	3400	4600
	1400	1900	3580	4850
Pompe sous-vide Busch [m3/h]	-	-	-	-
	21	21	40	63
Ampérage [A]	40	100	120	160
Option chargeur	PW 2/250	PW 2/250	PW 2/250	PW 2/250
Bac de déversement DIN 9797	200L 	2x200L 	2x200L 	2x200L
Ouverture / fermeture du capot				

MODELES [MIX]	300 SZ	500 SZ	1000 SZ	1500 SZ
	300 SZV	500 SZV	1000 SZV	1500 SZV
Élévateur à colonne	o	o	o	o
PLC et HMI	S	S	S	S
Vitesse variable	S	S	S	S
Capteur de température	o	o	o	o
Système de dosage d'eau	o	o	o	o
Système de pesage	o	o	o	o
Joint d'arbre Easy Clean	o	o	o	-
Grille supplémentaire	-	-	-	-
Surfaces polies	S	S	S	S
Double enveloppe pression max 2,0 bars	o	o	o	o
Joint de couvercle anti-poussière	o	o	o	o
	S	S	S	S
Arbres à pâles	o	o	o	o

MELANGEURS A BRAS EN Z PARALLELES HAUTE CAPACITE A CUVE BASCULANTE



MODELES [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

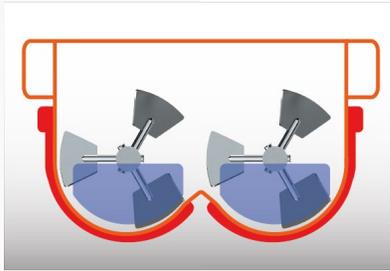
LA SÉRIE

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

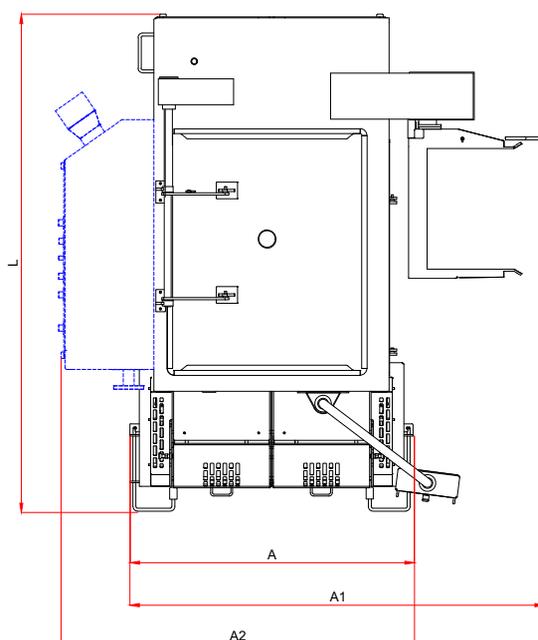
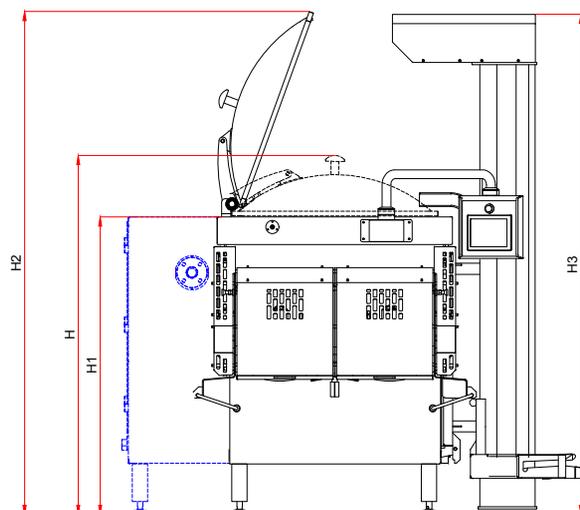
Toutes les machines de la série MIX COOK peuvent être équipées d'un système de buses pour l'injection directe de vapeur dans le produit, pouvant accélérer le processus, même plusieurs fois, sans provoquer de sur-cuisson du produit.

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 [rpm]	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							
Panoplie vapeur	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							
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	<input type="checkbox"/>									
PLC et HMI	<input type="checkbox"/>									
Vitesse variable	<input type="checkbox"/>									
Capteur de température of jacket and product	<input type="checkbox"/>									
Système de dosage d'eau	<input type="checkbox"/>									
Système de pesage	<input type="checkbox"/>									
Grille supplémentaire	<input type="checkbox"/>									
Surfaces polies	<input type="checkbox"/>									
Injection directe de vapeur	<input type="checkbox"/>									
Racleurs de cuve sur pâles	<input type="checkbox"/>									
Refroidissement double enveloppe par eau réfrigérée	<input type="checkbox"/>									
Vannes à boisseau sphérique pour la vidange	<input type="checkbox"/>									
Système de filtration de vapeur	<input type="checkbox"/>									

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

RM

LA SÉRIE

La série RM est un mélangeur spécifique à un axe d'une capacité de 300 à 4500 litres. Une large gamme de produits, la possibilité de configuration individuelle et une large gamme d'équipements supplémentaires vous permettent de choisir une machine qui répondra parfaitement à vos exigences technologiques, dont le fonctionnement fiable sera apprécié pour des décennies.



MELANGEURS A BRAS DE MELANGE UNIQUE A DOUBLE SPIRALE INVERSEE

RM



ARBRE À DOUBLE SPIRALE INVERSÉE

Ces appareils sont équipés d'un arbre caractéristique à deux spirales de diamètres différents et d'un sens de rotation à contre-rotation, ce qui permet d'obtenir un temps de mélange extrêmement court.



DÉCHARGEMENT

La vidange s'effectue à travers une vanne papillon pneumatique placée au centre de la cuve de mélange, ce qui permet d'obtenir un temps d'ouverture et de fermeture rapide de la vanne.



CONTRÔLE

Les mélangeurs de la série RM sont équipés en version standard d'un pupitre opérateur avec interface à écran tactile couleur, intuitif et facile à utiliser. Le logiciel permet de contrôler l'accès, de travailler en mode manuel et automatique et d'enregistrer jusqu'à 100 programmes de mélange, chacun pouvant comporter 5 étapes programmables.



SYSTÈME SOUS VIDE OPTIONNEL

Les mélangeurs de la série RM peuvent être équipés en option d'un système de vide. Le processus de mélange sous vide améliore l'absorption des fluides, la diffusion et l'absorption des épices et autres additifs, permet de contrôler de la densité et d'éliminer les bulles d'air.



APPLICATION

Les mélangeurs N&N série RM sont conçus pour mélanger la majorité des produits en vrac, tels que des mélanges d'épices, des additifs alimentaires ou des produits liquides et semi-liquides.

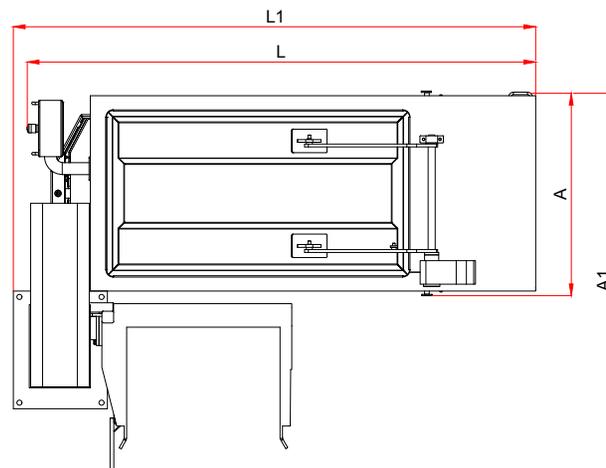
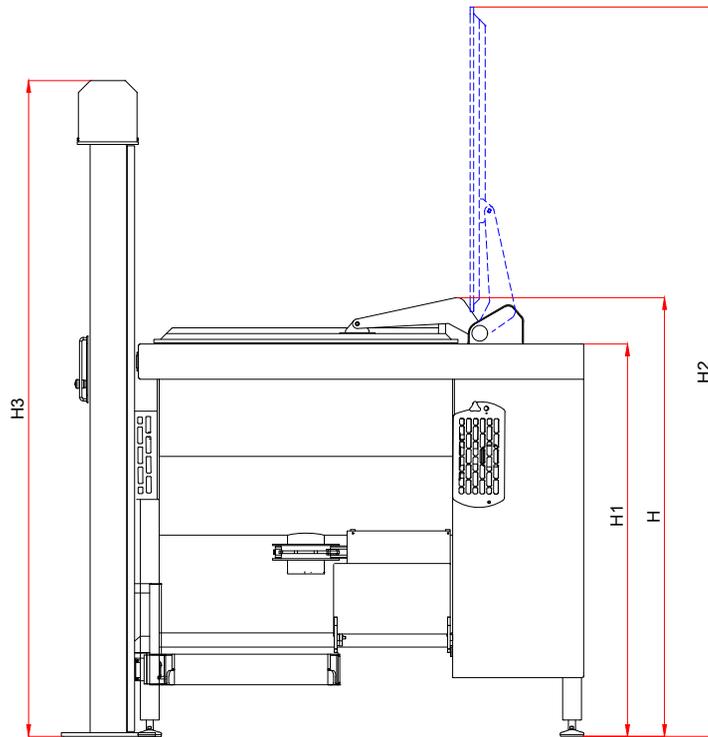
SPECIFICATIONS

MACHINE TYPE [RM]	300	600	1000	1800	2500	3500	4500
Capacité totale [L]	300	600	1000	1800	2500	3500	4500
Remplissage max [L]	225	450	750	1350	1875	2625	3375
Puissance moteur [kW]	5,5	7,5	11	15	22	30	37
Vitesse de rotation de l'arbre [tpm]	4-36	3-28	3-22	3-18	3-15	2-12	1-10
Interface							
Poids net du mélangeur [kg]	640	940	1550	1900	2600	3400	4200
Ampérage [A]	25	32	50	63	100	120	140
Option chargeur	PW 2/250	PW 2/250	PW 2/250	PW 2/250	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000
Bac de déversement DIN 9797	200L 	200L 	200L 	200L 	1x200L 	1x200L 	1x200L
Ouverture / fermeture du capot							

MODELES [RM]	300	600	1000	1800	2500	3500	4500
Élévateur à colonne	o	o	o	o	o	o	o
PLC et HMI	S	S	S	S	S	S	S
Vitesse variable	S	S	S	S	S	S	S
Capteur de température	o	o	o	o	o	o	o
Système de dosage d'eau	o	o	o	o	o	o	o
Système de pesage	o	o	o	o	o	o	o
Joints d'arbre Easy Clean	-	-	-	-	-	-	-
Grille supplémentaire	o	o	o	o	o	o	o
Surfaces polies	o	o	o	o	o	o	o
Double enveloppe pression max 2.0 bars	o	o	o	o	o	o	o
Joints de couvercle anti-poussière	S	S	S	S	S	S	S
Version sous-vide	o	o	o	o	o	o	o

MELANGEURS A BRAS DE MELANGE UNIQUE A DOUBLE SPIRALE INVERSEE

RM



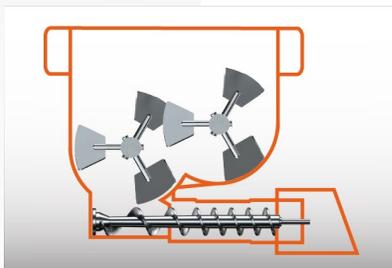
MODELES [RM]	300	600	1000	1800	2500	3500	4500
H [cm]	180	188	210	243	251	273	296
H1 [cm]	156	167	190	210	220	232	244
H2 [cm]	280	311	280	310	350	375	398
H3 [cm]	282	282	300	325	341	361	378
L [cm]	200	218	260	295	303	385	418
L1 [cm]	223	232	287	330	339	420	453
A [cm]	80	88	102	124	138	154	167
A1 [cm]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

MG

LA SÉRIE

Les hachoirs mélangeurs de la série MG sont une combinaison innovante d'un mélangeur à deux arbres à pâles et d'un hachoir haut de gamme, ce qui est idéal pour préparer, hacher et former des produits tels que la viande hachée et autres produits. La combinaison de deux appareils dans un corps compact représente un gain de place considérable et surtout, diminue le temps du processus en éliminant le transport entre un mélangeur standard et un hachoir, comme ce serait le cas avec une solution conventionnelle.





SYSTÈME DE MÉLANGE

Un mélange délicat et efficace avec deux arbres à pâles chevauchantes, identiques au mélangeur standard, permet de maintenir une excellente structure de la farce et assure un mélange efficace de viande grasse et maigre, jusqu'à 20% plus rapidement. C'est une solution idéale pour mélanger et broyer de la viande pré-hachée et d'autres produits à base de viande, lorsqu'un mélange efficace en peu de temps, une excellente granulométrie et le maintien d'un bon contraste de couleurs après le broyage sont nécessaires.



HACHOIR

Les appareils de la série MG sont spécialement conçus pour broyer de la viande pré-hachée. L'entrée dans le corps du hachoir est située perpendiculairement sous le mélangeur. Dans la partie inférieure de la cuve de mélange se trouve la trémie d'alimentation du corps du hachoir. Grâce aux pâles spécialement profilées, presque aucun résidu ne subsiste.



CONTRÔLE

Les hachoirs mélangeurs de la série MG sont équipés de pupitres de commande manuelle fiables ou d'un écran tactile HMI en couleur facile d'utilisation et intuitif. Le logiciel permet de contrôler l'accès, de travailler en mode manuel et automatique et d'enregistrer jusqu'à 100 programmes de mélange, chacun composé de 5 étapes programmables.



CHARIOT PORTE-ACCESSOIRES

Le chariot porte-accessoires est très utile, hygiénique et fait gagner de la place. Il permet de sortir et de stocker la vis de broyage et les outils de coupe.



APPLICATION

Les hachoirs mélangeurs de la série MG sont une solution idéale pour mélanger et finir le hachage de produits pré-hachés, tels que les farces de viande pour les saucisses, les hamburgers, les nuggets, les purées de légumes et la pulpe de fruits, entre autres.

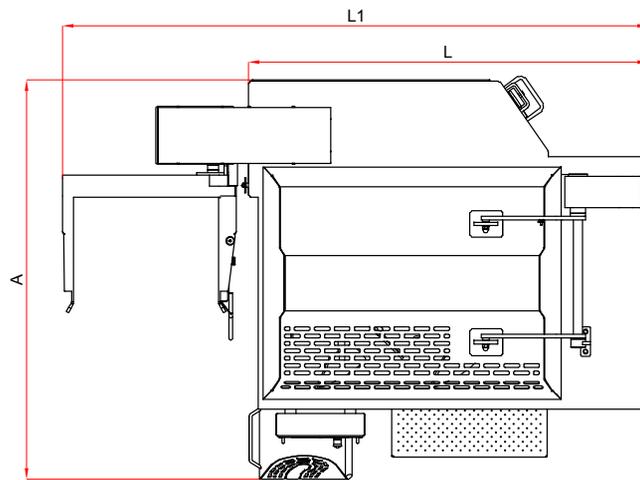
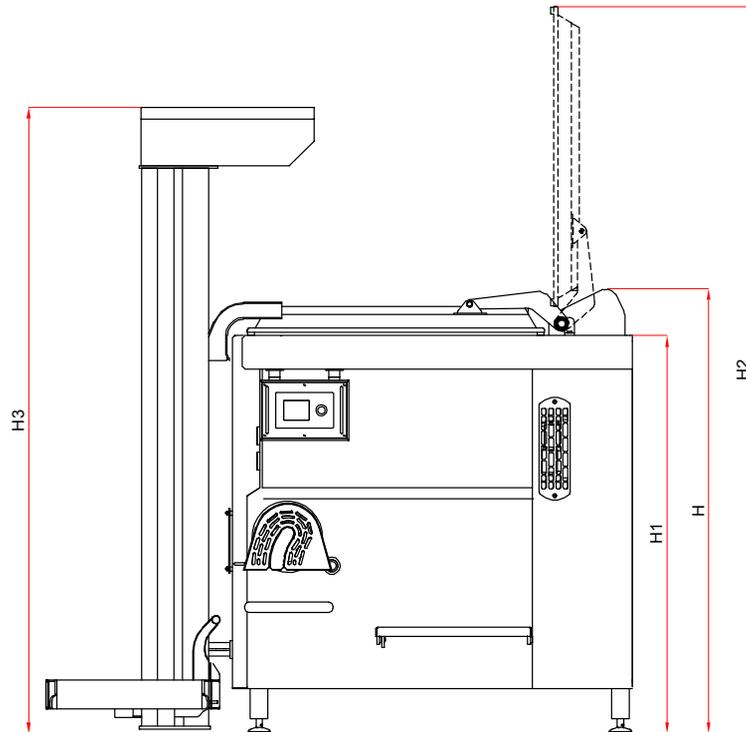
SPECIFICATIONS

MACHINE TYPE [MG]	450/160	900/160	1500/200
Capacité totale [L]	450	900	1500
Remplissage max [L]	338	675	1125
Puissance du mélangeur [kW]	4,5	11	15
Puissance du hachoir [kW]	en option	en option	en option
Vitesse de rotation de l'arbre [rpm]	20/40	16/32	14/28
Interface			
Poids net du mélangeur [kg]	1530	1970	2780
Diamètre de l'ouverture [mm]	160	160	200
Ampérage [A]	63/100	80/100	140/100
Ouverture / fermeture du capot			
Pression nécessaire [bar]	6	6	6

MODELES [MG]	450/160	900/160	1500/200
Élévateur à colonne	o	o	o
Panneau de contrôle avec boutons	S	S	S
PLC et HMI	o	o	o
Vitesse variable	o	o	o
Capteur de température	o	o	o
Système de dosage d'eau	o	o	o
Système de pesage	o	o	o
Joints d'arbre Easy Clean	o	o	o
Grille supplémentaire	-	-	-
Surfaces polies	o	o	o
Double enveloppe pression max 2.0 bars	o	o	o
Joints de couvercle anti-poussière	o	o	o

HACHOIRS MELANGEURS

MG

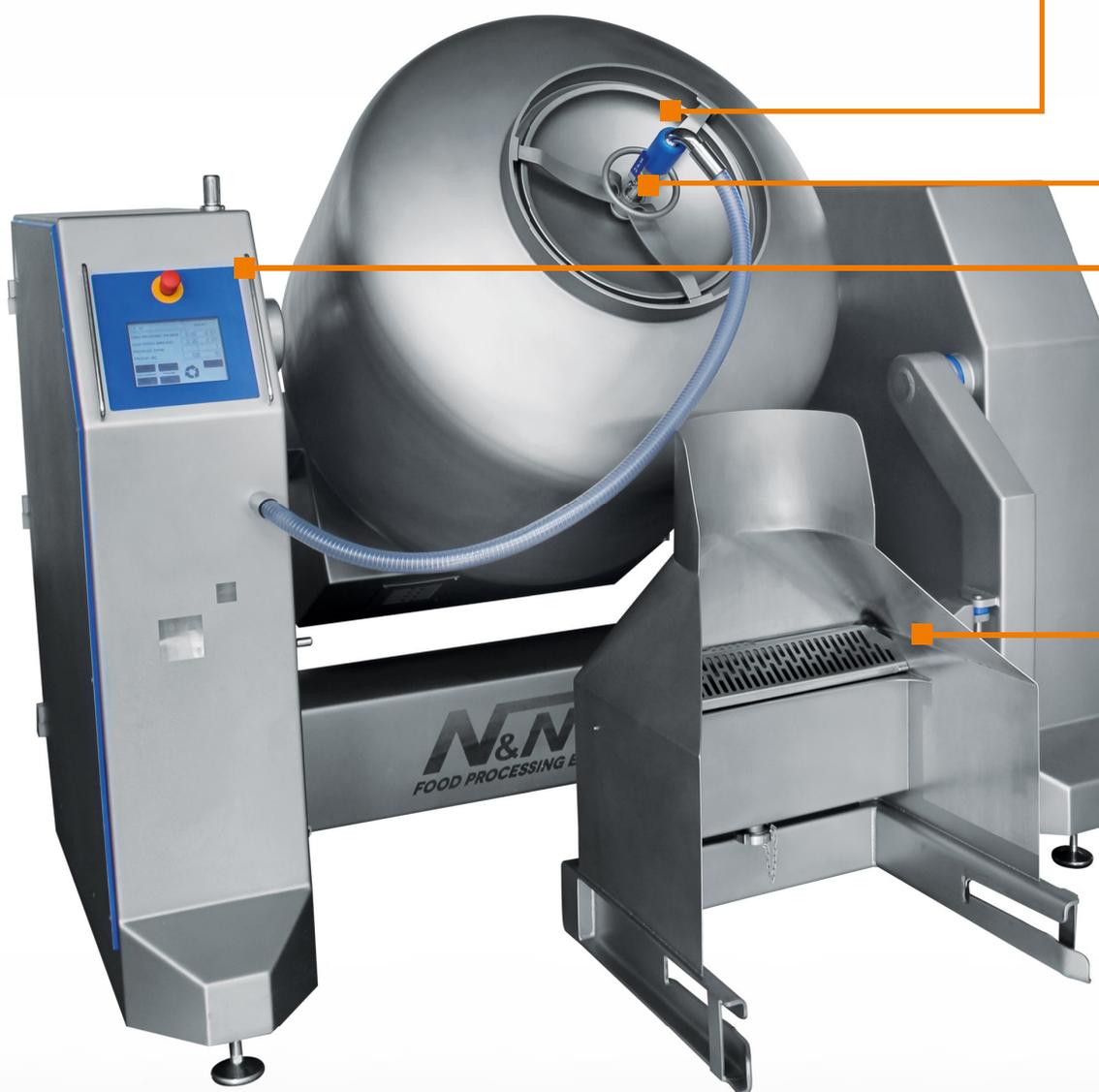


MODELES [MG]	450/160	900/160	1500/200
H [cm]	180	200	229
H1 [cm]	162	178	207
H2 [cm]	289	326	328
H3 [cm]	271	282	325
L [cm]	150	181	222
L1 [cm]	234	265	306
A [cm]	179	180	246

MV

LA SÉRIE

Les barattes sous-vide de la série MV sont des machines uniques avec un positionnement mécanique de la cuve, permettant de l'incliner jusqu'à 120 degrés. Le processus de barattage permet l'optimisation du poids avec l'obtention d'une qualité supérieure des produits fabriqués. Le barattage s'effectue dans un vide continu, pour une meilleure sécurité alimentaire et une plus grande uniformité du produit.





PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Les barattes de la série MV, grâce à l'angle d'inclinaison réglable et aux aubes asymétriques, permettent un barattage délicat durant la rotation (vers la gauche) car le produit n'est pas soulevé. Si des produits moins sensibles sont barattés (rotation vers la droite), les aubes asymétriques soulèvent le produit pour une action plus agressive, ce qui réduit le temps de traitement. Des fourches démontables supplémentaires permettent de baratter même de très petites pièces. La construction solide et le couvercle hermétique permettent aux barattes de la série MV d'atteindre le vide jusqu'à 99% (10mm Hg). Le fonctionnement sous vide permet de ramollir les muscles et d'obtenir des viandes à la structure et la couleur améliorées



CONSTRUCTION ET ERGONOMIE

La construction soudée en acier inoxydable répond aux exigences d'hygiène les plus strictes, facilite le fonctionnement, assure la propreté et une longue durée de vie de l'appareil. Les solutions ergonomiques, telles que la poignée pour la fixation du couvercle du vide, permettent de maintenir l'hygiène et le confort de travail.



CONTRÔLE

Toutes les barattes de la série MV sont équipées en version standard d'un pupitre opérateur avec interface à écran tactile couleur, intuitif et facile à utiliser. Le logiciel permet de contrôler l'accès, de travailler en mode manuel et automatique et d'enregistrer jusqu'à 100 programmes de mélange, chacun pouvant comporter 5 étapes programmables.



BRAS DE CHARGEMENT EN OPTION

Chaque baratte de la série MV peut être équipée en option d'un bras de chargement adapté pour les bacs Europe ou autre bacs répondant au standard DIN9797. La construction compacte réduit l'espace et améliore l'ergonomie de travail.



UTILISATION

Les barattes de la série MV sont parfaites pour le saumurage intensif et le mélange sous vide de morceaux de viande de grande et de petite taille, ainsi que pour le traitement délicat de morceaux de volailles tels que les ailes, les cuisses et les filets. La forme interne de la cuve permet le saumurage humide, la détente des muscles, le salage à sec et la marinade. Les appareils sans vide conviennent également au mélange de produits à base de céréales, de légumes ou de fruits.

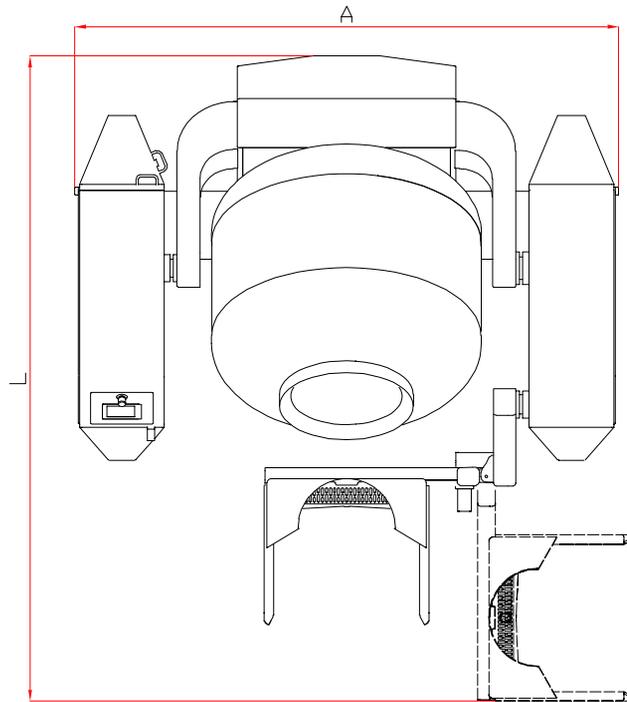
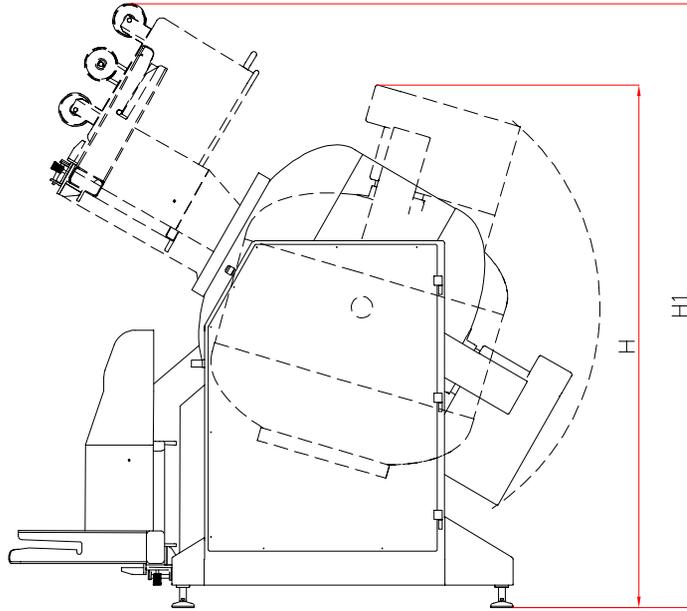
SPECIFICATIONS

MACHINE TYPE [MV]	300	600	1000
Capacité totale [L]	300	600	1000
Remplissage max [L]	160	380	600
Puissance moteur [kW]	2,3	4,0	7,0
Ampérage [A]	16	20	25
Option chargeur	PZ 3/250	BRAS DE CHARGEMENT	BRAS DE CHARGEMENT
Pompe sous-vide Busch [m3/h]	21	40	40
Interface			
Vitesse de rotation de l'arbre [rpm]	0-9	0-9	0-9
Poids net du mélangeur [kg]	160	380	1480
Bac de déversement DIN 9797	200L 	200L 	200L 

MODELES [MV]	300	600	1000
Option chargeur	o	o	o
PLC et HMI	S	S	S
Vitesse variable	S	S	S
Capteur de température	-	-	-
Système de pesage	-	-	-
Double enveloppe pression max 2,0 bars	-	-	-

BARATTES SOUS VIDE

MV



MODELES [MV]	300	600	1000	600 avec bras de chargement	1000 avec bras de chargement
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

LA SÉRIE

Les grignoteuses de la série FL constituent une solution idéale pour broyer les blocs de viande congelée ou d'autres aliments en fonctionnement continu. Les appareils sont conçus pour couper les blocs conformes à la norme Euro ou US, blocs qui peuvent être traités même à des températures de -30 ° C. La table d'alimentation peut être utilisée pour enlever le film du produit. La géométrie unique de la lame et du tambour de coupe, combinée à un serrage automatique (modèle FL-440 et FL-660), permet d'obtenir de très bonnes performances tout en maintenant une qualité de coupe élevée, ce qui est particulièrement adapté lorsque le produit passe ensuite dans un hachoir ou une autre machine.





TAMBOUR DE COUPE

Le broyage performant des grignoteuses de la série FL est dû au positionnement spécifique des lames et à la géométrie du tambour. Le tout combiné avec le système de serrage pneumatique du bloc permet d'obtenir un résultat largement au-dessus de la moyenne. La série FL se caractérise aussi par un faible niveau de bruit.



LAMES DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

Les broyeurs de la série FL font partie des rares machines sur le marché pouvant être équipées de deux types de lames, permettant six épaisseurs de coupe (avec des couteaux bas -3,6,9 mm, avec des couteaux hauts -14,17,20 mm), optimisant les exigences de votre production.



LAMES CROISÉES

La société N&N est l'un des rares fabricants mondiaux qui propose les lames croisées supplémentaires. Grâce à ces lames, le produit n'est pas seulement broyé par les lames principales en forme de U, mais en même temps il est coupé transversalement, ce qui permet d'obtenir des morceaux beaucoup plus petits. Ces morceaux sont idéaux pour un traitement ultérieur dans des mélangeurs ou pour la préparation d'émulsions pour la production de saucisses, le mélange de la viande hachée, de hamburgers ou d'autres produits formés.



CONCEPTION FAVORISANT L'HYGIÈNE

Grâce au capot qui peut s'ouvrir complètement au-dessus de la zone de coupe et au démontage rapide du poussoir de blocs, le nettoyage de la machine est très facile. Toutes les pièces en contact avec le produit sont sablées ou meulées, le corps de la machine est complètement fermé et le boîtier de commande est intégré au bâti de la machine. Grâce à ces solutions, nous établissons les normes d'hygiène les plus strictes dans l'industrie.



APPLICATION

Les grignoteuses de la série FL sont idéales pour couper des blocs de viande congelée, du poisson, des légumes ou des fruits congelés, ainsi que des produits laitiers tels que les fromages et des confiseries tels que les blocs de chocolat.

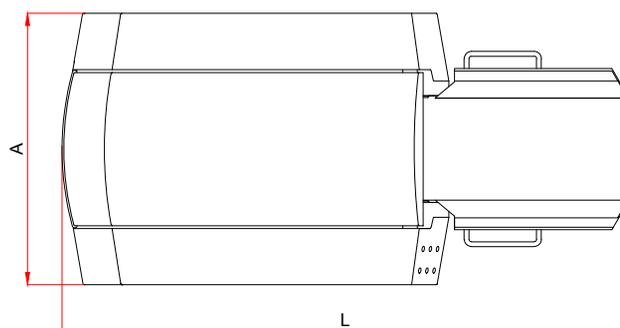
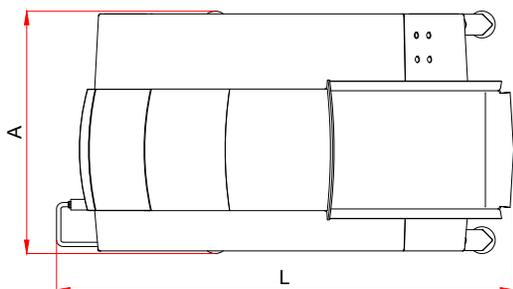
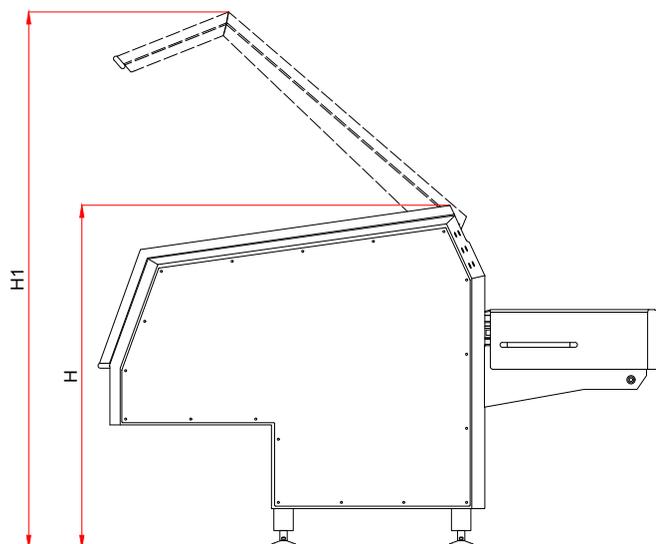
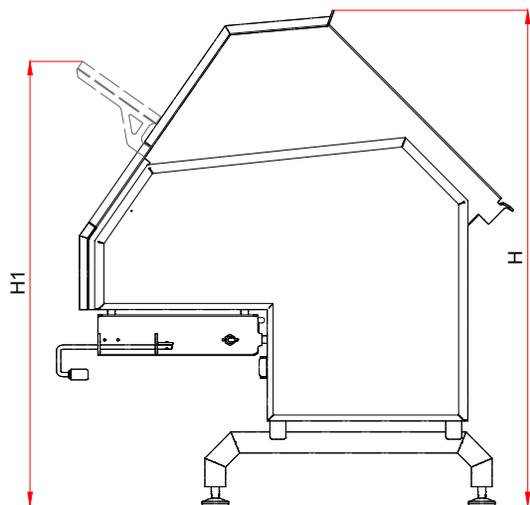
SPECIFICATIONS

MACHINE TYPE [FL]	330	440	660
Rendement théorique maximum [kg/h]	1500	4000	8000
Dimensions de coupe [mm]	25x420x650	25x420x650	350x810x650
Epaisseur de coupe	couteaux inférieurs - 3,6,9 mm couteaux supérieurs - 14,17,20 mm	couteaux inférieurs - 3,6,9 mm couteaux supérieurs - 14,17,20 mm	couteaux inférieurs - 3,6,9 mm couteaux supérieurs - 14,17,20 mm
Nombre de lames	4 pièces (couteaux supérieurs)	4 pièces (couteaux supérieurs)	7 pièces (couteaux supérieurs)
Vitesse de coupe du tambour [tpm]	130	I-70 II-140	112
Puissance moteur [kW]	7,5	9,2/11,5	18,5
Tension standard	400,50	400,50	400,50
Interface			
Poids net de la grignoteuse [kg]	590	980	1860
Ampérage [A]	20	32	50
Option chargeur	-	PZ 3/250	PZ 3/250
Bac en sortie	200L 	200L 	dolav 
Ouverture / fermeture du capot			
Pression nécessaire [bar]	-	6	6
Température du bloc	-30°C	-30°C	-30°C

MODELES [FL]	330	440	660
Option chargeur	-	o	o
Panneau de contrôle avec boutons	S	S	S

GRIGNOTEUSES POUR BLOCS CONGELES

FL



FL 330

FL 440 & FL 660

MODELES [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

LA SÉRIE

La société N&N fabrique des élévateurs à colonne et des basculeurs de qualité pour des bacs Europe standard, des palloxe ainsi que pour tout type de bac (contenant) sur demande. Les élévateurs à colonne sont disponibles soit en version fixe (fixation au sol) soit en version mobile afin de pouvoir servir de système de chargement pour toutes sortes d'équipements. Tous les systèmes de chargement possèdent le marquage CE.





LA PLUS HAUTE QUALITÉ DE FABRICATION

Les systèmes de chargement de la série P présentent une esthétique et une réalisation de la plus haute qualité. Leur construction fiable et durable vous permet de bénéficier d'un fonctionnement impeccable pendant des années.



FOURCHES

Les élévateurs à colonne, outre la fourche standard compatible avec les bacs Europe (DIN9797), peuvent être adaptés pour soulever des fûts, des caisses ou d'autres contenants selon les besoins et les exigences du client.



APPROCHE INDIVIDUELLE

Une large gamme d'accessoires supplémentaires permet d'agrandir la portée d'utilisation de nos élévateurs et basculeurs, par exemple grâce à des joints étanches, des entonnoirs à pression ou des tamis supplémentaires.



SÉCURITÉ

La société N&N Nadratowski attache une grande importance à la sécurité et à la fiabilité de ses équipements. Les élévateurs à colonne sont équipés d'une chaîne galvanisée très résistante et d'un frein de sécurité mécanique qui offre une protection supplémentaire contre la chute du chariot en cas de rupture de la chaîne.

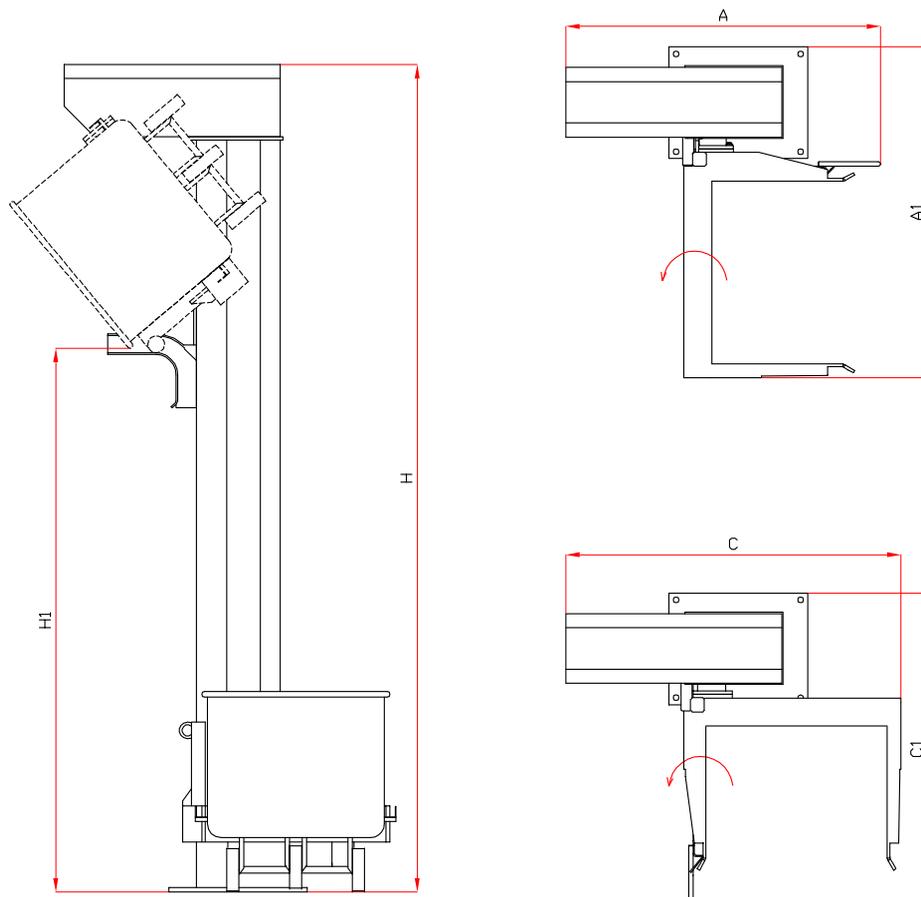


SOLUTIONS INDIVIDUELLES

Afin de répondre aux exigences de ses clients, N&N Nadratowski est en mesure de proposer des solutions personnalisées de chargement, de déchargement et de manipulation de produits, basées sur des fabrications éprouvées.

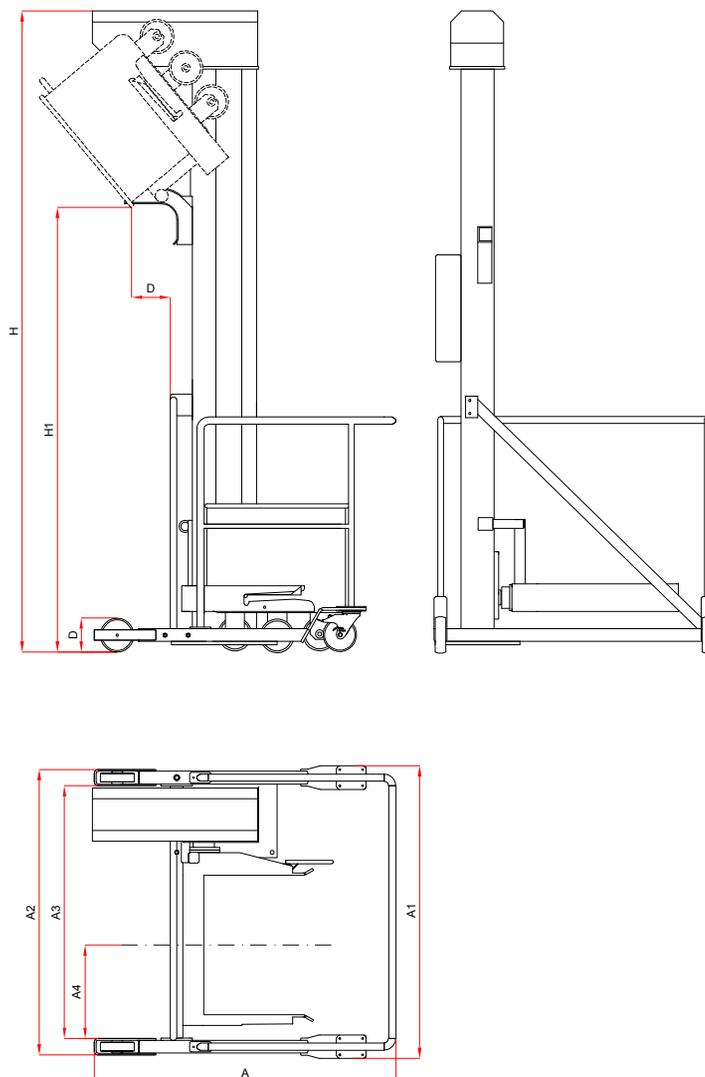
SPECIFICATIONS

Elévateur à colonne MODEL [P]	PW 2/250 (version fixe)	PM 2/250 (version mobile)	PW 2/600	PW 2/1000
Capacité de levage maximum [kg]	380	380	600	1000
Puissance moteur [kW]	0,75	0,75	1,5	2,2
Ampérage [A]	10	10	10	10
Vitesse de levage [m/s]	0,1	0,1	0,1	0,1
Hauteur de basculement	planche - H1	planche - H1	planche - H1	planche - H1
Poids net [kg]	330 (hauteur III)	380 (hauteur III)	605 (hauteur I)	1100 (hauteur I)



PW 2/250 (VERSION FIXE)

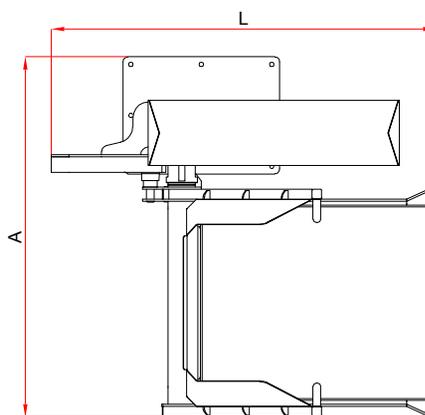
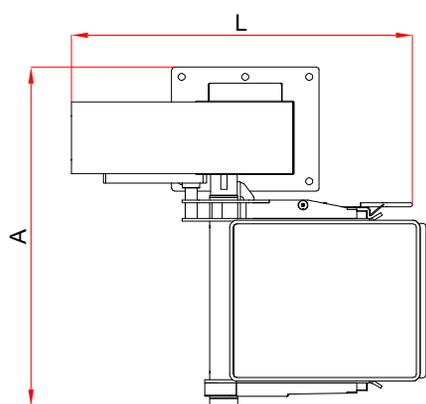
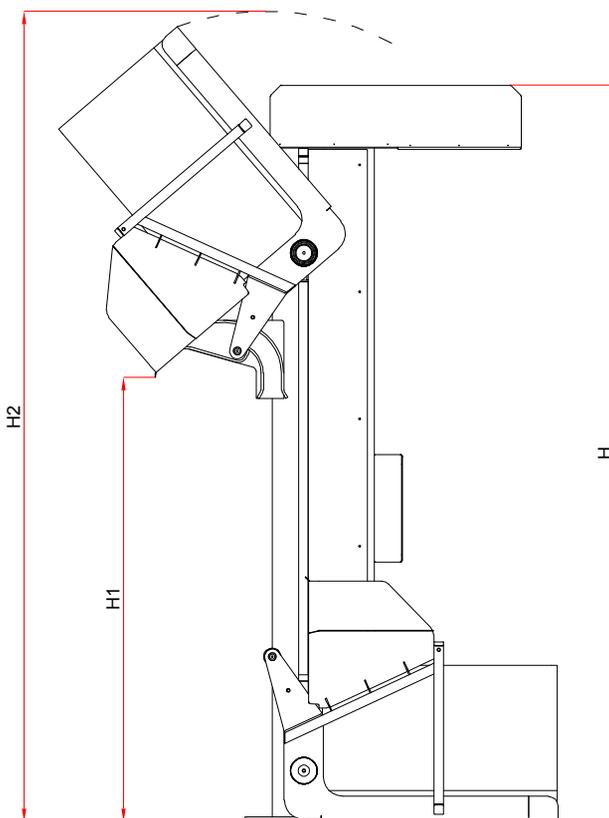
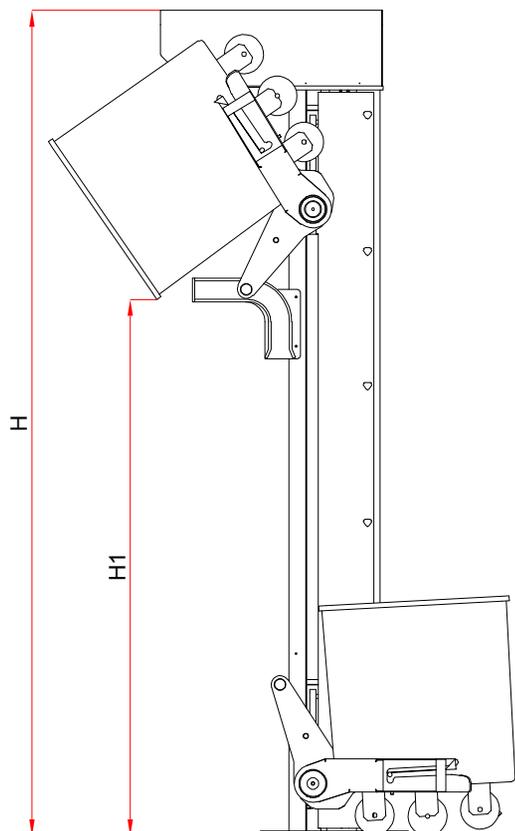
HAUTEURS	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
H [cm]	249	279	297	322	338	358	378	406
H1 [cm]	105-155	135-185	155-205	175-225	195-245	215-265	235-285	265-315
A [cm]	114	114	114	114	114	114	114	114
A1 [cm]	119	119	119	119	119	119	119	119
C [cm]	121	121	121	121	121	121	121	121
C1 [cm]	112	112	112	112	112	112	112	112



PM 2/250 (VERSION MOBILE)

HAUTEURS	I	II	III	IV	V	VI
H [cm]	253	283	301	326	342	362
H1 [cm]	105-155	135-185	155-205	175-225	195-245	215-265
A [cm]	145	145	145	145	167	167
A1 [cm]	137	137	137	137	159	159
A2 [cm]	134	134	134	134	159	159
A3 [cm]	118	118	118	118	137	137
A4 [cm]	44	44	44	44	54	54
D [cm]	16	16	16	16	16	16

SPECIFICATION



PW 2/600

PW 2/1000

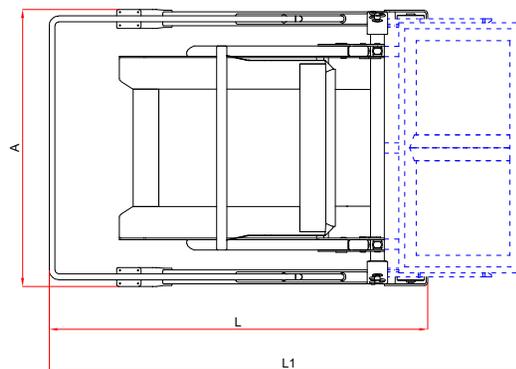
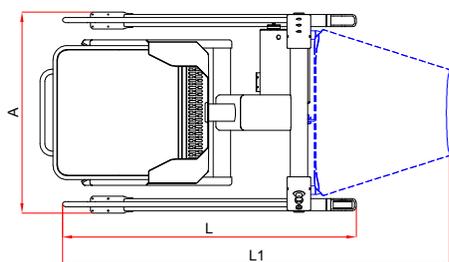
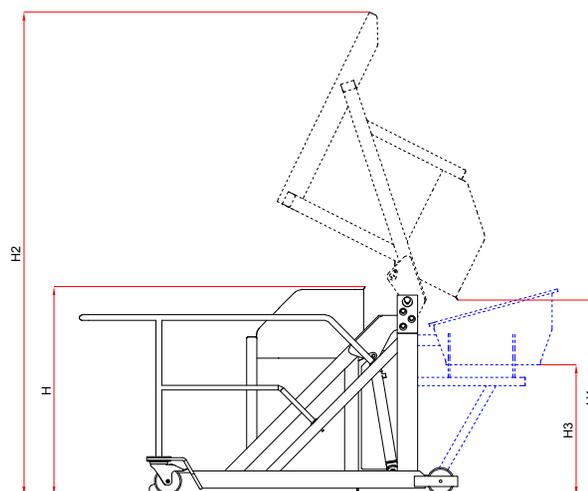
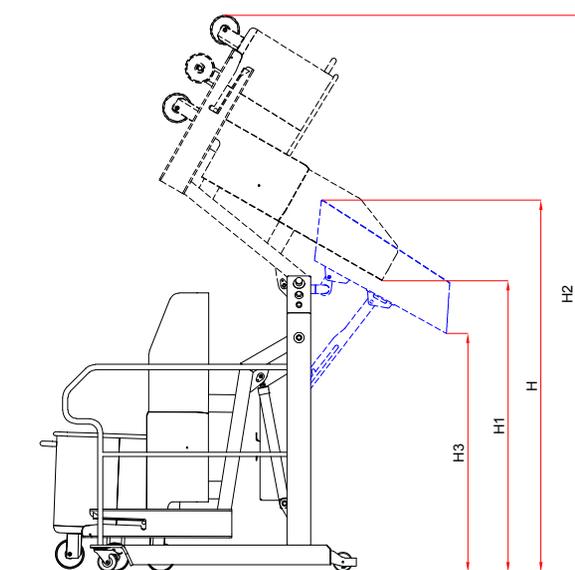
HAUTEURS	I	II	III
H [cm]	324	369	399
H1 [cm]	160-210	195-245	225-275
L [cm]	140	140	140
A [cm]	141	141	141

HAUTEURS	I	II	III	IV	V	VI
H [cm]	286	335	377	401	431	453
H1 [cm]	105-139	153-188	195-230	202-255	232-285	254-306
H2 [cm]	325	374	416	440	470	492
L [cm]	197	197	197	197	197	197
A [cm]	186	186	186	186	186	186

ELEVATEURS A COLONNE ET BASCULEURS

P

SWING LOADER MODEL [P]	PZ 3/250	PZ 3/1000
Capacité de levage maximum [kg]	380	1000
Élévateur à colonne power [kW]	0,75	1,5
Ampérage [A]	6	10
Tension [V,Hz]	230,50 ou 400,50	400,50
Poids net [kg]	186	475 (hauteurs I)



PZ 3/250

PZ 3/1000

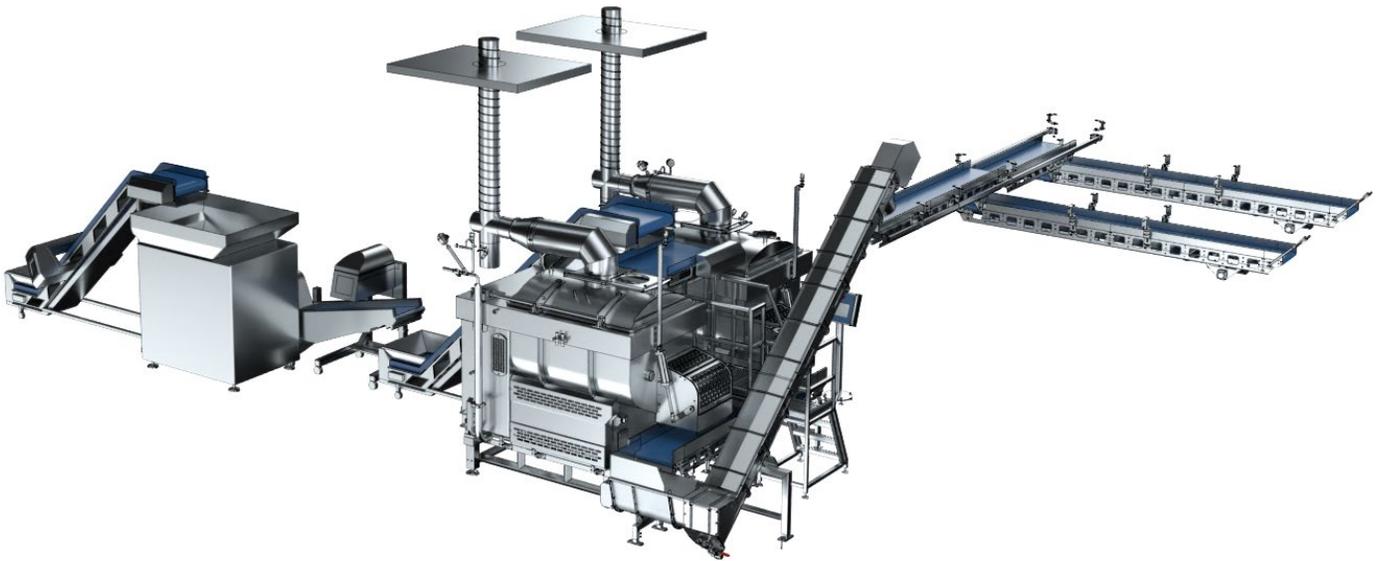
HAUTEURS	PZ 3/250	PZ 3/250 MV
H [cm]	129	189
H1 [cm]	118	148
H2 [cm]	240	283
H3 [cm]	-	110-133
L [cm]	130	151
L1 [cm]	-	198
A [cm]	103	103

HAUTEURS	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

LIGNE

AUTOMATIQUE

Faisant partie des leaders du marché, la société N&N Nadratowski est pleinement consciente du fait que la demande de lignes de production automatiques augmente rapidement dans le monde entier. Les lignes de production sont utilisées pour les produits suivants: la viande hachée, les hamburgers, les farces, la normalisation de la viande et les produits finis. Cette tendance ininterrompue vers les lignes de production est accentuée par la nécessité de réduire en permanence les coûts de production (tout en maintenant une qualité constante), d'uniformiser les matières premières transformées et d'assurer la traçabilité.



SOLUTIONS SUR MESURE

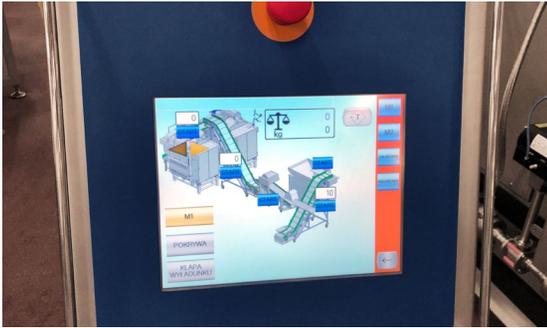
A vos côtés, la société N&N Nadratowski est en mesure de vous proposer des solutions sur mesure parfaitement appropriées à vos besoins, en adaptant les appareils nécessaires, en prenant en considération la taille du local disponible, le volume de production, les méthodes de process et la variété des produits. Nous assurons le flux de matières et nous configurons l'installation à la fois selon l'aspect mécanique et en termes d'exploitation, de traitement de données et de technologie de sécurité afin d'obtenir des processus de production de haute qualité, efficaces et fiables pour vos produits. Il en résulte des solutions complètement sur mesure, depuis la matière première jusqu'au produit fini.

COMPOSANTS OPTIMAUX

Nos projets couronnés de succès sont basés sur les équipements N&N qui ont fait leurs preuves, comme les mélangeurs, les hachoirs mélangeurs et les grignoteuses. Notre gamme comprend également une variété de systèmes de transport, tels que des convoyeurs à bande et des convoyeurs à vis sans fin. Le panneau de commande central, comprenant des dispositifs de contrôle et de pilotage ainsi que des solutions de sécurité optimales, complètent l'offre de lignes de production. Grâce à ces lignes de production automatisées, la société N&N assure une qualité de produit constante et une répétabilité précise.

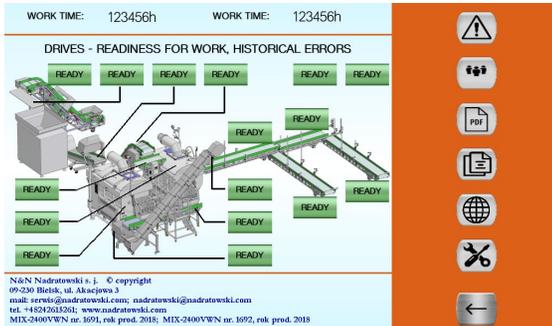


LIGNE AUTOMATIQUE



STATION DE CONTRÔLE DE LIGNE

- Station de contrôle pour l'exploitation, la visualisation de l'installation et l'affichage centralisé des erreurs
- Écran tactile 12" intégré
- Travail en mode manuel ou automatique
- Indicateur de niveau de remplissage et surveillance des cuves
- Indicateur de poids



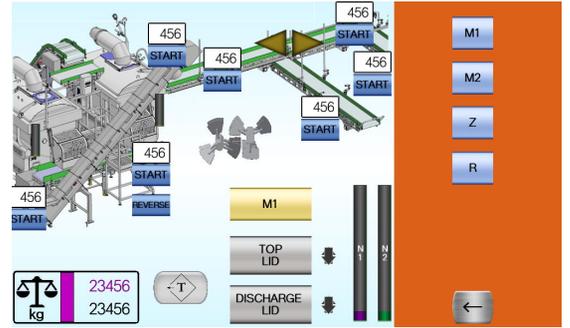
SECURITE

- Soins particuliers mis sur la sécurité des lignes grâce à un logiciel avancé
- Composants industriels de très grande qualité dans le domaine de la sécurité
- Machines robustes construites selon les normes les plus élevées



SYSTEMES DE TAMPONS

- Diverses cuves tampon avec en option un agitateur et un capteur de niveau de remplissage



SYSTEME DE CONTRÔLE DE MELANGE N&N

- Séquence de travail automatique programmable librement
- Création, stockage et automatisation de recettes et d'ingrédients
- Programmation des options de la machine
- Jusqu'à 999 programmes en fonction des besoins du client



SYSTEMES DE TRANSPORT

- Convoyeurs à bande, à vis et girafes
- Tous les systèmes peuvent être équipés de capteurs, permettant un réglage fin de la vitesse de remplissage de la trémie
- Fabriqué à 100% en acier inoxydable, conçu selon les normes d'hygiène les plus strictes



SAV PROFESSIONNEL

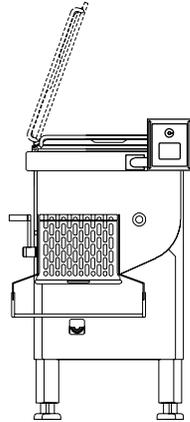
- Entretien minimal requis grâce à la construction solide et durable des machines composant une ligne de production
- Portes d'inspection facilement accessibles
- SAV rapide et professionnel



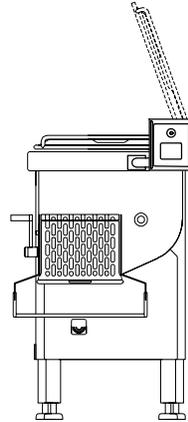
MELANGEURS

MIX, MIX V, MIX S, MIX SV

TYPE A
SYSTEME A DROITE



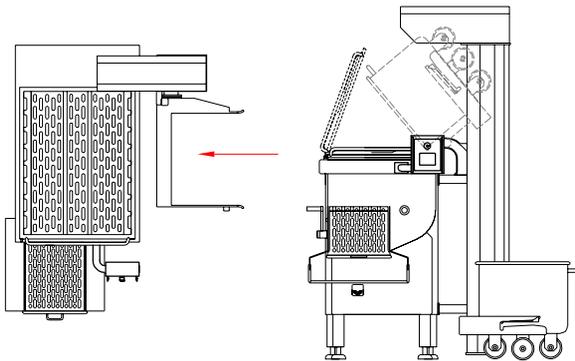
TYPE B
SYSTEME A GAUCHE



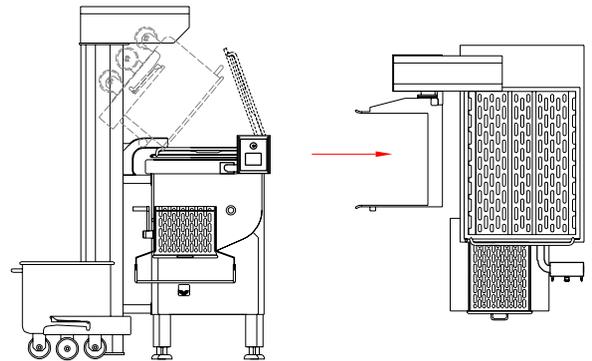
MELANGEURS

MIX, MIX V, MIX S, MIX SV +
ELÉVATEUR À COLONNE PZ 2/250 & PW 2/250

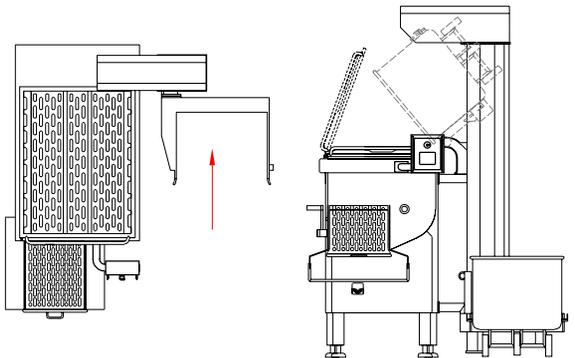
TYPE A
SYSTEME A DROITE



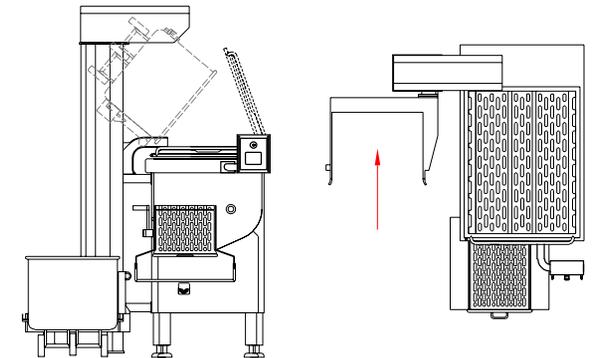
TYPE B
SYSTEME A GAUCHE



TYPE C
SYSTEME A DROITE
CHARGEUR 90°



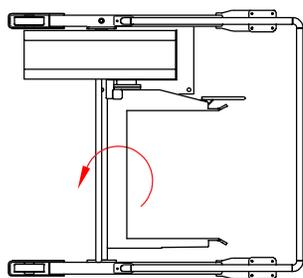
TYPE D
SYSTEME A GAUCHE
CHARGEUR 90°



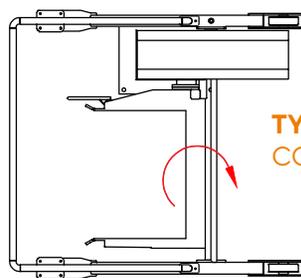
ELÉVATEUR À COLONNE

PM 2/250 (VERSION MOBILE)

TYPE A
COLONNE A DROITE



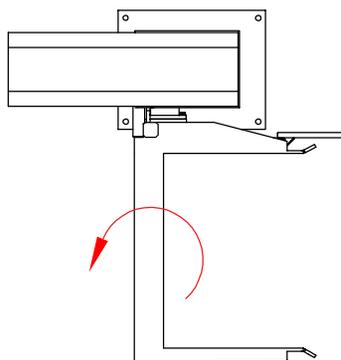
TYPE B
COLONNE A GAUCHE



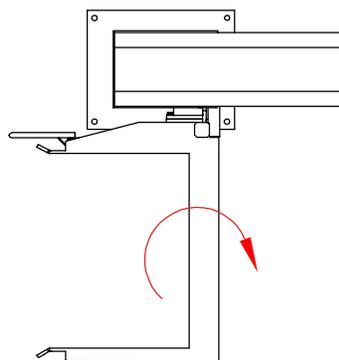
ELÉVATEUR À COLONNE

PW 2/250 (VERSION FIXE)

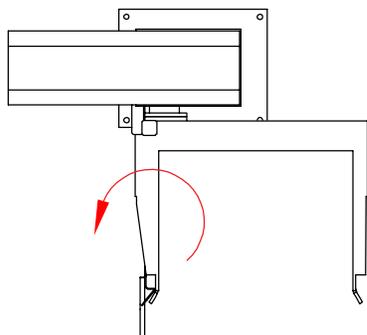
TYPE A
COLONNE A DROITE



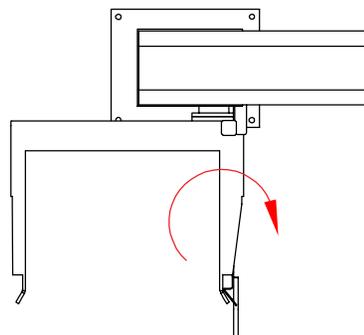
TYPE B
COLONNE A GAUCHE



TYPE C
COLONNE A DROITE
CHARGEUR 90°



TYPE D
COLONNE A GAUCHE
CHARGEUR 90°





ELEVATEURS A COLONNE

Tous les modèles de mélangeurs peuvent être équipés d'un ou deux élévateurs à colonne pour bacs Europe (DIN 9797) ou palloxes. Il est également possible d'installer une vis ou un convoyeur sur demande.



PLC ET HMI

Pilotage avancé avec un pupitre opérateur avec interface à écran tactile couleur. L'avantage indéniable est une interface avancée, intuitive et conviviale, créée par notre équipe de programmeurs.



NETTOYAGE AISE DES JOINTS D'ARBRES

Un système de joints en silicone monolithique qui aide à maintenir la propreté parfaite de la cuve de mélange avec un démontage rapide et facile pour un lavage efficace sans utiliser d'outils.



MESURE DE LA TEMPERATURE

Le capteur intégré dans la cuve de mélange permet de contrôler constamment la température du produit mélangé et donne la possibilité d'interrompre le processus si le paramètre défini est dépassé. La lecture facile et la possibilité d'archivage sur le panneau de commande constituent un avantage supplémentaire.

***Option disponible seulement avec l'interface à écran tactile couleur**



DOSAGE DE L'EAU

Système de dosage automatique de n'importe quelle quantité choisie d'eau (ou d'autres liquides aux paramètres physiques similaires) à n'importe quelle étape en mode manuel ou à une étape programmée en mode automatique.

***Option disponible seulement avec l'interface à écran tactile couleur**



SYSTEME DE PESAGE

L'utilisation de capteurs de charge sous la cuve permet de peser précisément les produits présents dans la cuve pendant la production et donne la possibilité de démarrer et d'arrêter automatiquement les processus de chargement et de déchargement.

***Option disponible seulement avec l'interface à écran tactile couleur**



REGLAGE FIN DE LA VITESSE DU HACHOIR

Possibilité de régler précisément la vitesse de rotation de la vis de broyage.

***Option disponible seulement avec l'interface à écran tactile couleur**



REGLAGE FIN DE LA VITESSE DES ARBRES A PÂLES

La vitesse de rotation des arbres de mélange peut être réglée de manière très fine.

***Option disponible seulement avec l'interface à écran tactile couleur**



PANNEAU DE CONTRÔLE AVEC BOUTONS

La manière la plus simple pour piloter la machine grâce au panneau de contrôle avec des boutons fiables.

LEGENDE



SURFACES POLIES

La surface de la cuve et des arbres de mélange sont polis, ce qui réduit l'effet de collage du produit.



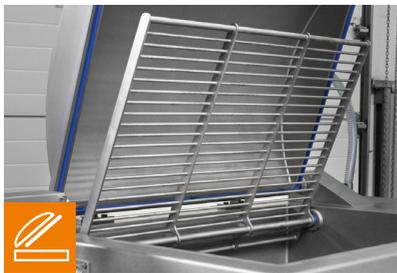
DOUBLE PAROI

La double paroi de chauffage/refroidissement remplie d'eau ou d'autre chose est utilisée pour mieux contrôler le processus par le maintien du produit en température.



COUVERCLE PLEINEMENT HERMÉTIQUE

Un couvercle hermétique est recommandé pour le mélange de produits produisant de la poussière.



GRILLE POUR TRAVAILLER AVEC LE COUVERCLE OUVERT

Les mélangeurs avec couvercle supérieur peuvent éventuellement être équipés d'un couvercle supplémentaire ajouré (grille) qui permet de travailler en toute sécurité avec le couvercle principal ouvert, ce qui donne la possibilité de contrôler directement ou d'ajouter des épices, sans interrompre le processus de mélange.



SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT LCO₂ - PAR LE HAUT

Le système de refroidissement par liquide LCO₂ par le haut (appelé application de neige avec canons à neige) assure un excellent contrôle de la température du processus, améliore la plasticité des produits, ce qui facilite et consolide le moulage, en maintenant constamment la forme du produit pendant le traitement ultérieur. Le refroidissement réduit également le développement de bactéries et prolonge la durée de stockage du produit mélangé.



SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT LN₂ OU LCO₂ - PAR LE BAS

Le système de refroidissement par liquide LN₂ ou LCO₂ par le bas (injection directe par buses) assure un excellent contrôle de la température du processus, améliore la plasticité des produits, ce qui facilite et consolide le moulage, en maintenant constamment la forme du produit pendant le traitement ultérieur. Le refroidissement réduit également le développement de bactéries et prolonge la durée de stockage du produit mélangé.



ARBRES À VIS SANS FIN

Tous les modèles de la série MIX S et MIX SV peuvent être équipés en option d'arbres en spirale.



ARBRES À PÂLES

Tous les modèles de la série MIX Z, MIX ZV, MIX SZ et MIX SZV peuvent être équipés en option d'arbres à pâles.



LES BRAS EN Z

Tous les modèles de la série MIX SZ et MIX SZV peuvent être équipés de bras en Z, adaptés pour le mélange des masses de pâtisserie et de boulangerie.



MANUALLY



PANNEAU DE CONTRÔLE AVEC BOUTONS



PLC et HMI



HYDRAULICALLY



PNEUMATICALLY

200L



200L

2x200L



2x200L

dolav



DOLAV

1x200L



1x200L/DOLAV
1200x1000x800 mm

2x200L



2x200L/DOLAV
1200x1000x800 mm

-

NON DISPONIBLE

S

STANDARD

O

EN OPTION

*Let's mix
together*

NO  IN MIXING  nadratowski
.com 



Akacyjowa 3
09-230 Bielsk
POLAND

+48 24 261 52 61
+48 24 261 53 92
nadratowski@nadratowski.com