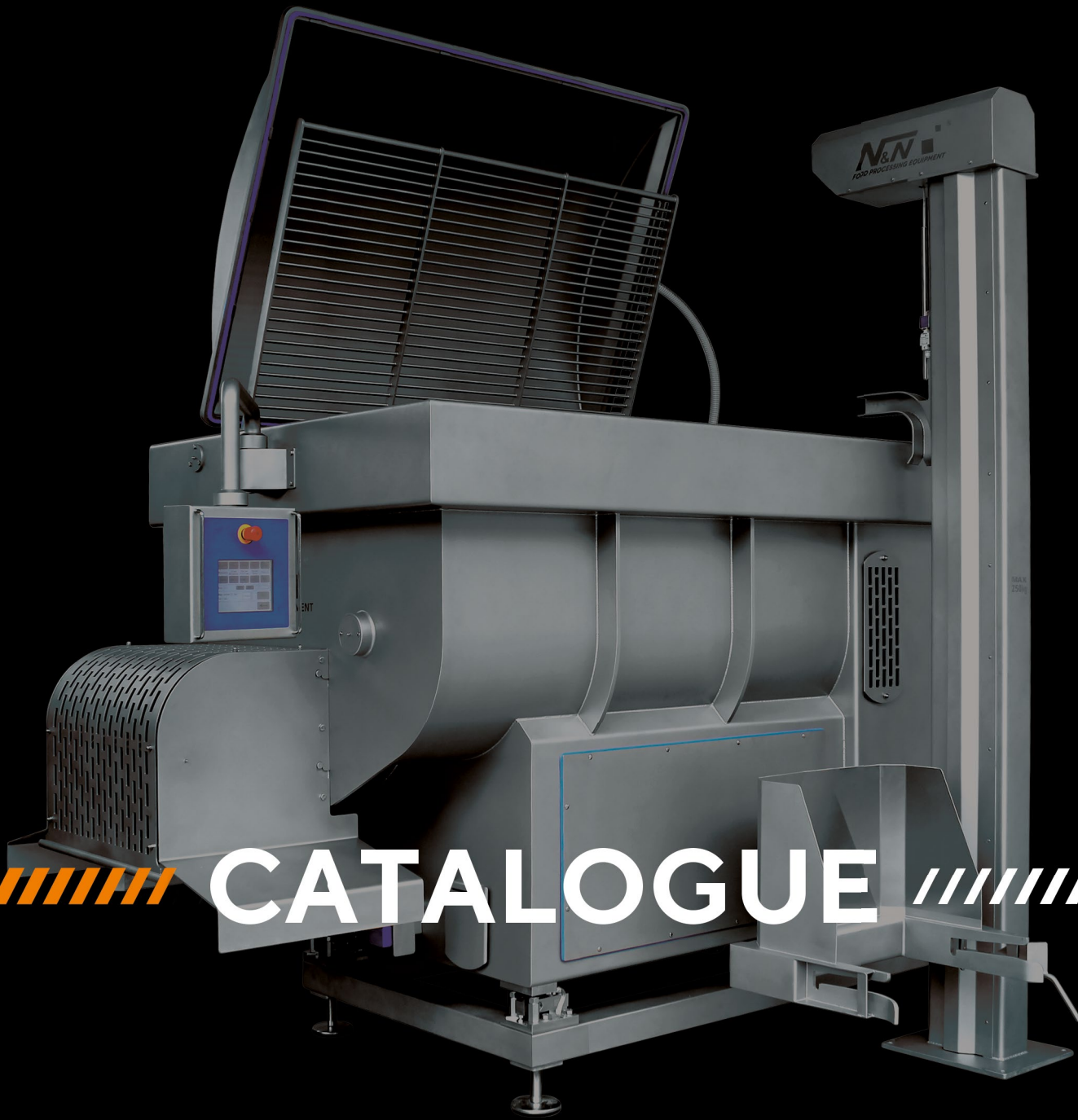


FR 

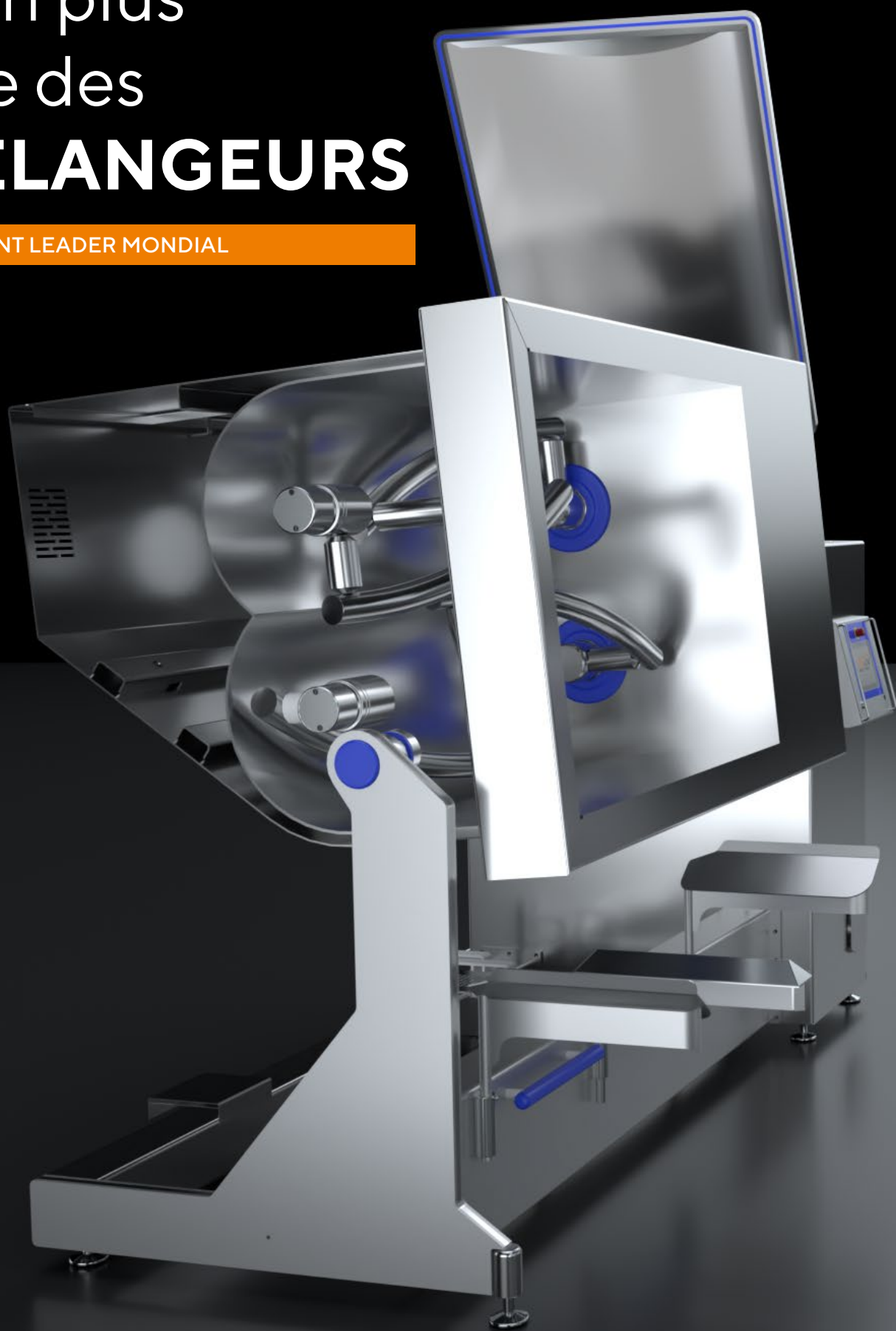


CATALOGUE

N&N®
NADRATOWSKI

Bien plus que des **MELANGEURS**

FABRICANT LEADER MONDIAL



MELANGEURS

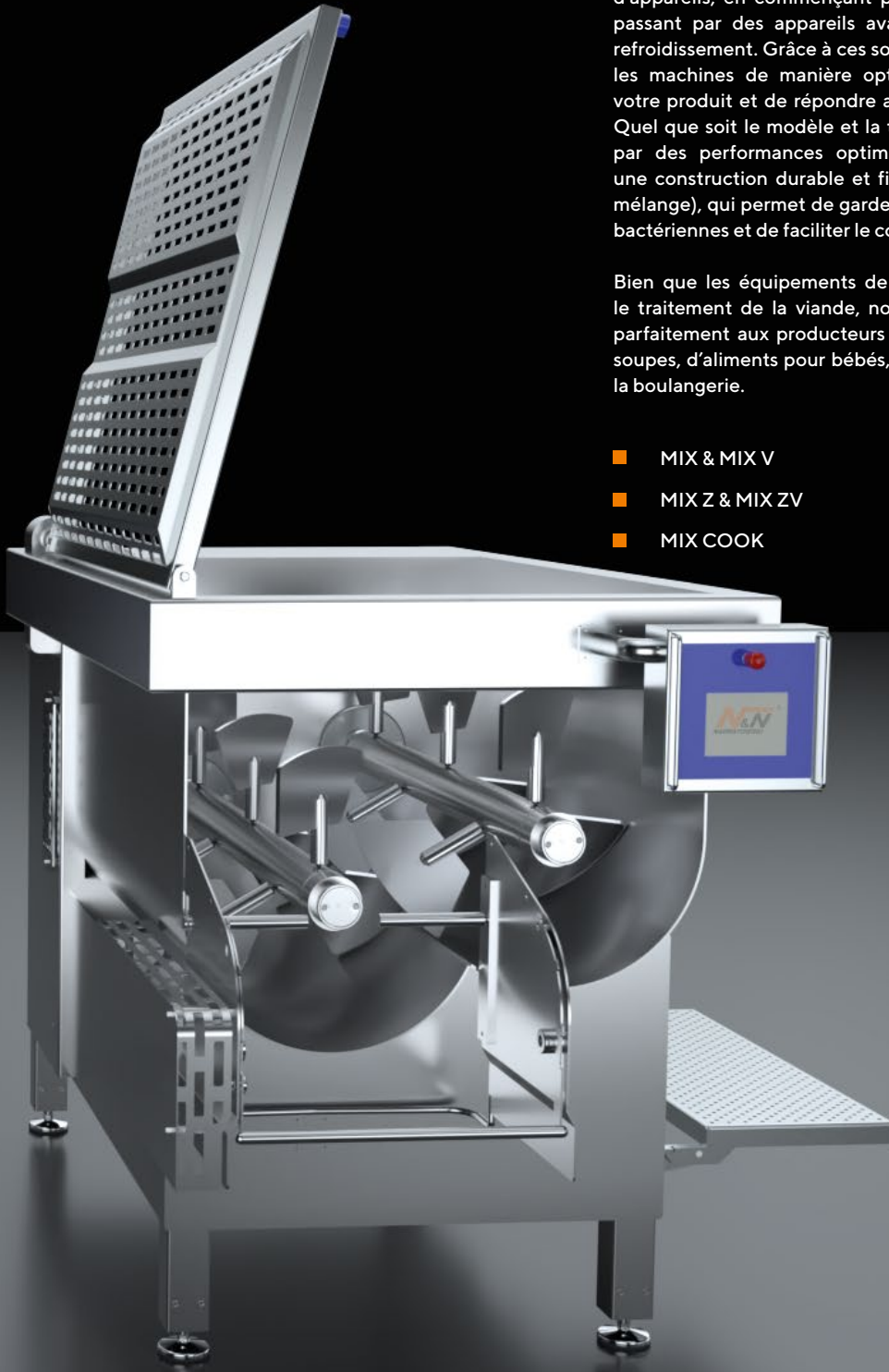
INDUSTRIELS

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 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

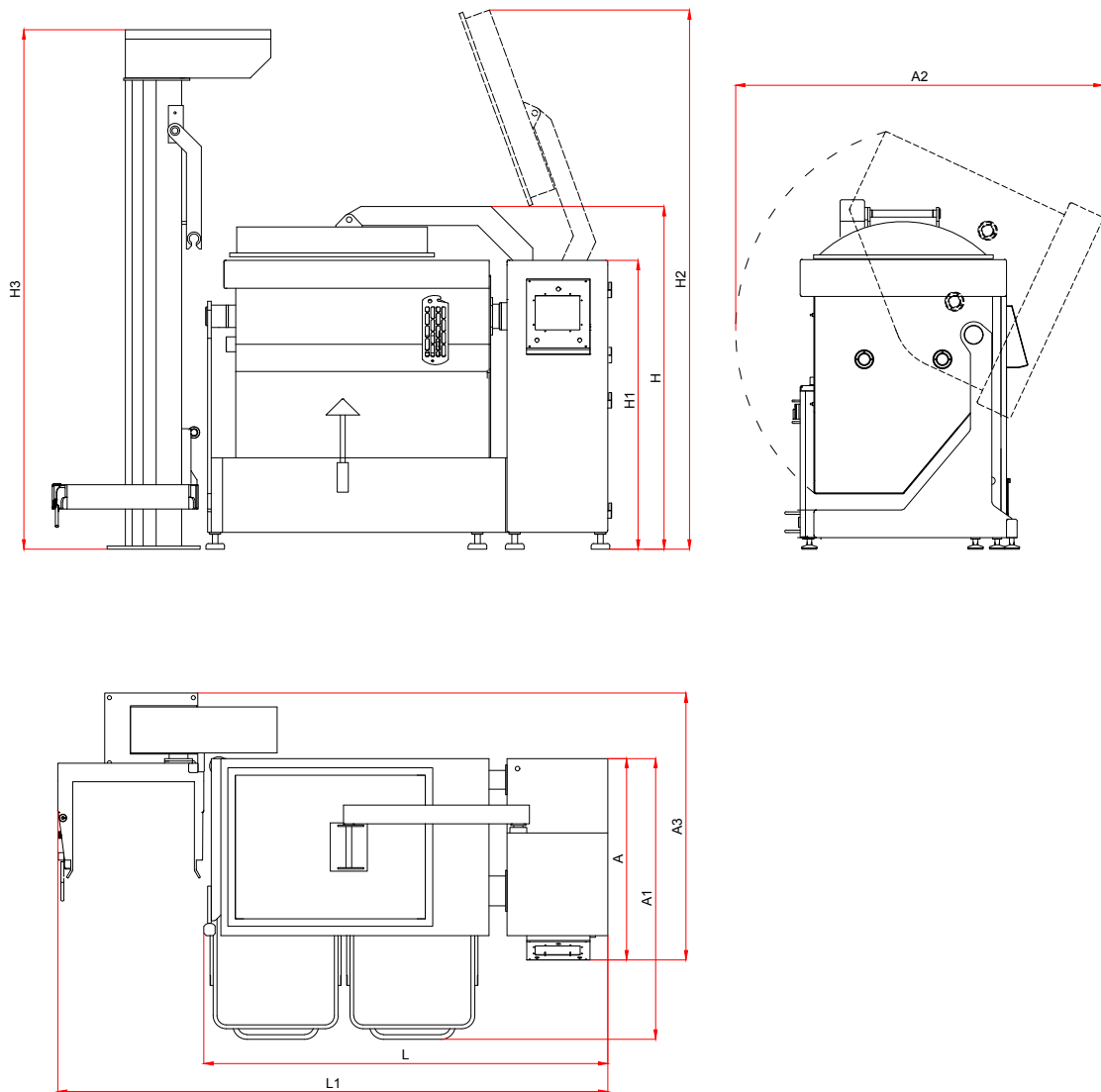
Les mélangeurs N&N de série MIX Z et MIX ZV sont conçus pour le mélange de farces de forte densité, de farces avec marquants, de morceaux avec marinade (par exemple des brochettes ou du kebab) ainsi que pour le pétrissage de pâtes.

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 [rpm]	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	 H	 H	 H	 H

MODELES [MIX]	300 Z	500 Z	1000 Z	1500 Z
	300 ZV	500 ZV	1000 ZV	1500 ZV
Elévateur 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