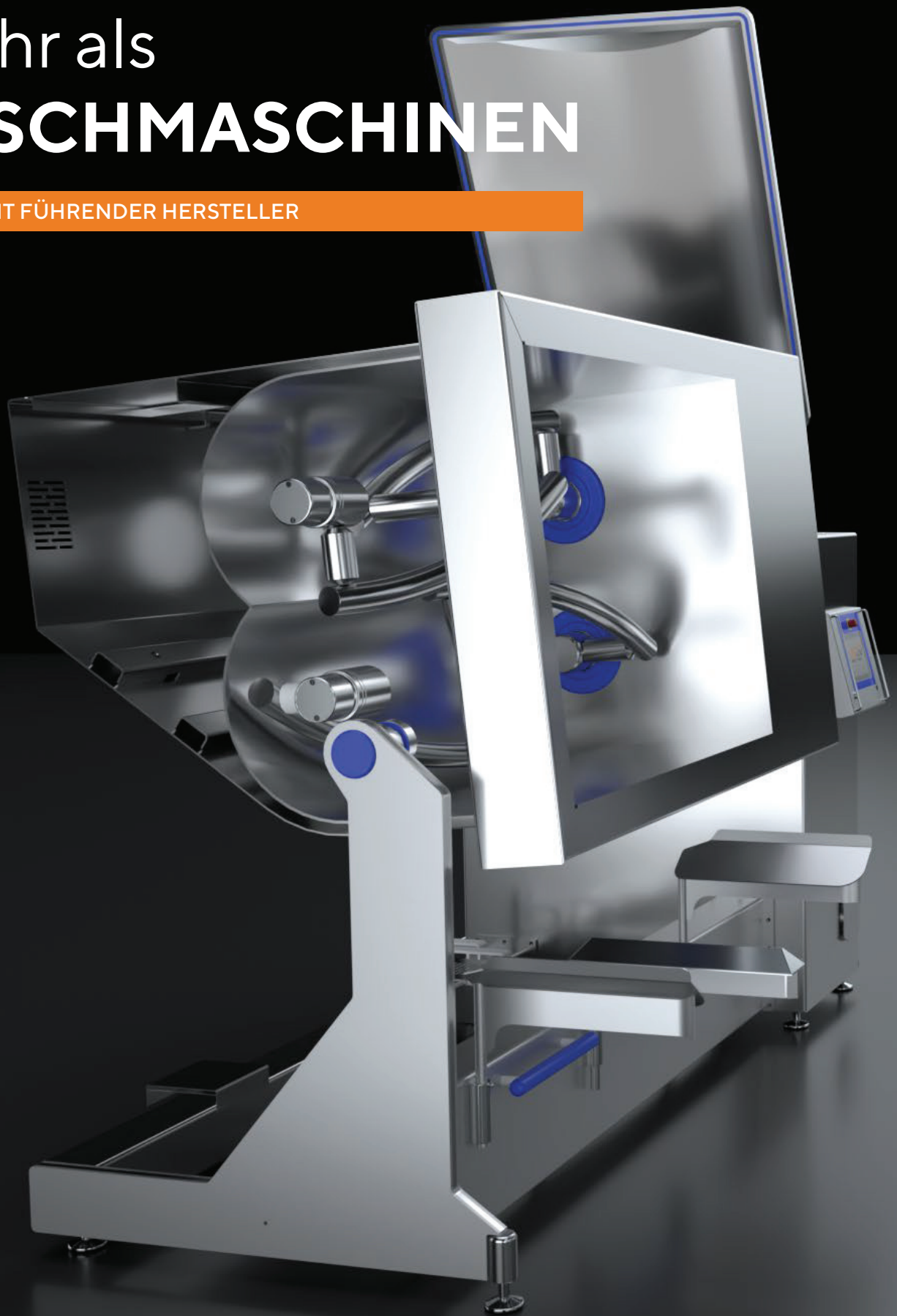


mehr als **MISCHMASCHINEN**

WELTWEIT FÜHRENDER HERSTELLER

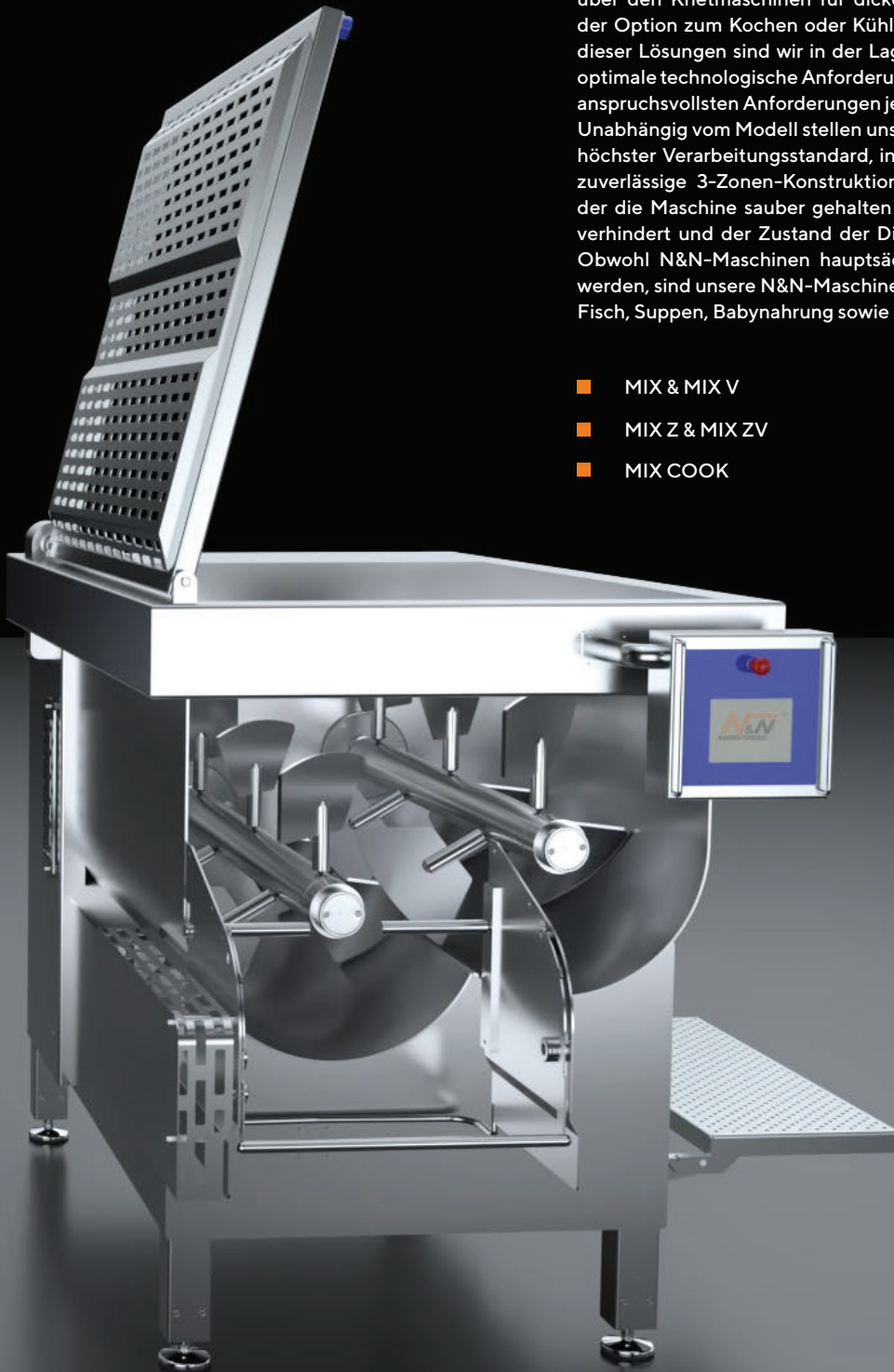


INDUSTRIEMISCHERN

N&N Nadratowski Spółka jawna [OHG] ist Hersteller einer breiten Palette von hochwertigen Mischern, die in allen Bereichen der Lebensmittelindustrie eingesetzt werden. Als einer der wenigen Hersteller bieten wir eine so breite Palette von Modellen und Volumen, beginnend vom universellen Paddelmischer über den Knetmaschinen für dicke Massen oder fortschrittlichen Geräten mit der Option zum Kochen oder Kühlen in dieser engen Gerätekategorie an. Dank dieser Lösungen sind wir in der Lage, jedes Gerät individuell anzupassen, damit optimale technologische Anforderungen für jedes Produkts erzielt werden und die anspruchsvollsten Anforderungen jedes einzelnen Kunden erfüllt werden können. Unabhängig vom Modell stellen unsere Maschinen die folgende Merkmale dar: höchster Verarbeitungsstandard, intuitive und einfache Bedienung, robuste und zuverlässige 3-Zonen-Konstruktion (Antriebs-, Hygiene- und Mischzone), mit der die Maschine sauber gehalten werden kann, wodurch die Bakterienherden verhindert und der Zustand der Dichtungen leicht kontrolliert werden können. Obwohl N&N-Maschinen hauptsächlich in der Fleischverarbeitung eingesetzt werden, sind unsere N&N-Maschinen auch ideal für Hersteller von Käse, Gemüse, Fisch, Suppen, Babynahrung sowie in der Süßwaren- und Backwarenindustrie.

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

FOOD
PROCESSING
EQUIPMENT



MIX & MIX V

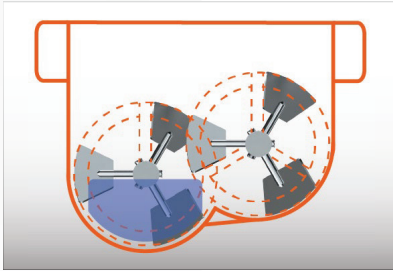
SERIE

Die Serien MIX und MIX V bieten die hochwertigsten Offen- und Vakuum-Flügelrührwerke mit Zweiwellenausführung mit einem Volumen von 180 bis 6000 Liter. Durch die große Auswahl an Kapazitäten, die Möglichkeit der individuellen Konfiguration und der breiten Palette an Zusatzausrüstungen können Sie das Gerät auswählen, das Ihren technologischen Anforderungen perfekt entspricht und über Jahrzehnte zuverlässigen Betrieb bietet.



MISCHERN MIT ÜBERLAPPENDEN PADDELWELLEN

MIX
& MIX V



ÜBERLAPPENDE PADDELMISCHERN

Bei den Paddelmischer der MIX Serie erfolgt der Mischprozess durch zwei voneinander abhängige und sich überlappenden Paddelmischwellen, die in unterschiedlicher Höhe angeordnet sind. Das Mischen erfolgt durch Drehen beider Wellen In- oder Auseinander mit variabel einzustellenden Geschwindigkeiten.



ENTLEER

N&N-Mischer der Serien MIX und MIX V haben aufgrund der großen Auswurfklappe im unteren Radius des Mischbehälters und dem geringen Abstand zwischen den Mischwellen und der Mulde eine schnelle Entleerungszeit des Mischprodukts bei minimaler Füllmenge.



STEUERUNG

Abhängig vom Modell sind die Mischer der MIX Serie mit zuverlässigen Bedienfeldern oder farbigen Touchscreen-HMI ausgestattet, die benutzerfreundlich und einfach zu bedienen sind. Die Software ermöglicht Zugangskontrollen nach Benutzervorgaben, manuellen und automatischen Betrieb und bis zu 100 Mischprogrammen, wobei jedes einzelne Programm aus 5 programmierbaren Schritten bestehen kann.



VAKUUMSYSTEM





















































Die Vakuummischer der MIX V-Serie verfügen über eine verstärkte Mischmulde sowie einem soliden und luftdichten Deckel, die ein Vakuum von bis zu 99% ermöglicht. Vakuum verbessert die Produktbindung, die Absorption von Flüssigkeiten, die Verteilung und Aufnahme von Gewürzen und anderen Zusatzstoffen, ermöglicht die Dichtekontrolle und beseitigt Luftblasen vor dem Emulgieren, Füllen oder Formen.



ANWENDUNG

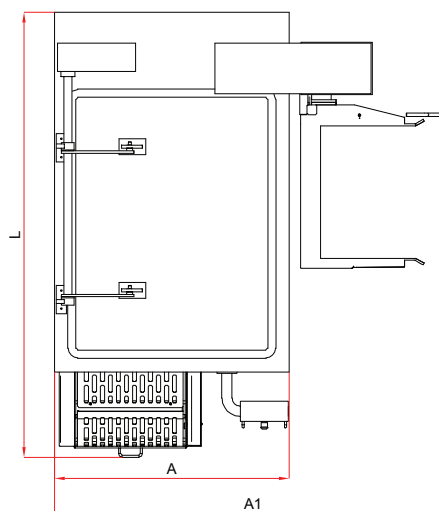
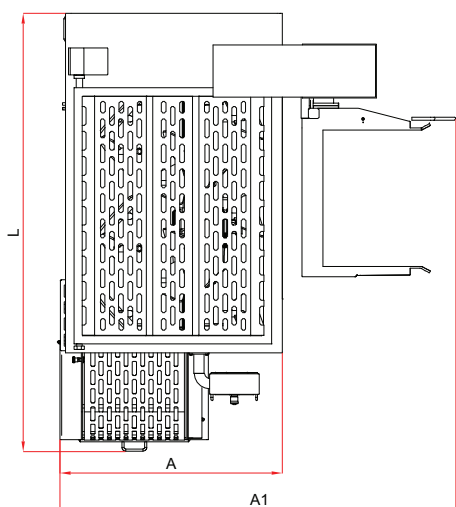
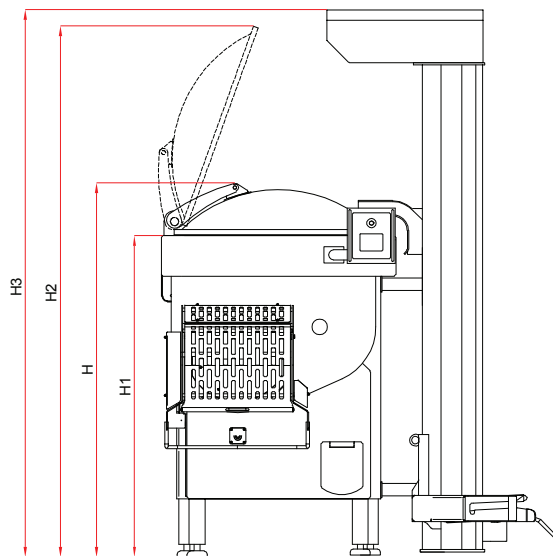
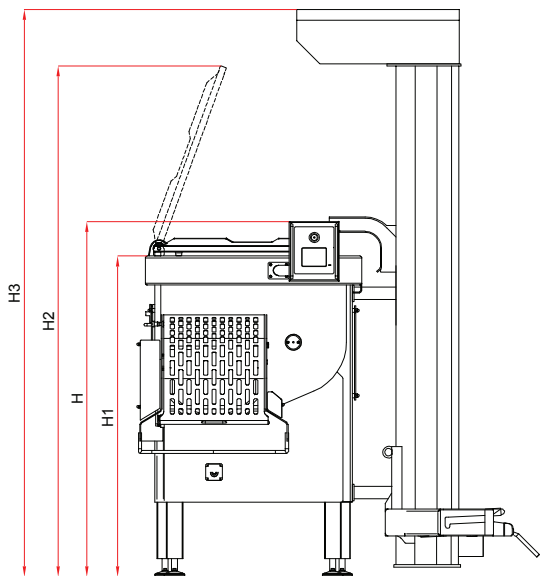
Die Maschinen der MIX Serie sind die universellste Art von Mixern auf dem Markt, die es ermöglichen, die meisten Arten von Produkten, unabhängig von Viskosität und Bindung, sanft, effektiv und schnell zu mischen, wie z.B. Füllungen und Fleischstücke, Hühner- und Fischprodukte, Gemüse, Obst, Getreidemischungen, Milchprodukte bis hin zu Tierfutter.

SPEZIFIKATION

MASCHINENTYP [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
Gesamtkapazität [L]	180	300	450	650	900	1200	1500	2000	2400	3000	3600	4500	6000
Max füllung [L]	135	225	338	488	675	900	1125	1500	1800	2250	2700	3375	4500
Motorleistung [kW]	1,8/2,4	3,7/4,4	4,5/5,5	6,5/8,5	9,3/11,5	15,0	15,0	22,0	22,0	30,0	37,0	45,0	45,0
	2,5	4,0	5,5	11,0	11,0								
Stufenlose Drehzahlregelung der Wellen [rpm]	30/60	24/48	20/40	18/36	16/32	15-30	14/28	3-25	3-25	2-22	2-22	2-22	2-22
	6-60	5-48	5-40	4-36	4-30	4-30	3-28						
Standardsteuerung													
													
Mischer Nettogewicht [kg]	388	520	570	930	1100	1560	1920	2460	3080	3920	4580	5100	6450
	460	620	720	1150	1300	1810	2320	2940	3630	4560	5550	6250	7800
Busch vakuumpumpe [m³/h]	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	21	21	21	40	40	63	63	100	100	160	160	205	305
Sicherung [A]	16	20	20	25	32	63	63	100	100	120	140	160	160
	20		25	50	50								
Beschickung option	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250 oder PW 2/1000	PZ 2/250 oder PW 2/1000	PZ 2/250 oder PW 2/1000	PZ 2/250 oder PW 2/1000	PZ 2/250 oder PW 2/1000	PZ 2/250 oder PW 2/1000	PZ 2/250 oder PW 2/1000	PZ 2/250 oder PW 2/1000
Entladen Standard-Füllwagen DIN9797	 200L	 200L	 200L	 200L	 200L	 1x200L	 1x200L	 2x200L	 2x200L	 2x200L	 2x200L	 dolav	 dolav
Deckel öffnen/Schließen													
Erforderlicher Druck [bar]	-	-	-	6	6	6	6	6	6	6	6	6	-
	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6

MODELL DER MASCHINEN [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
Mast-Beschickung	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PLC und 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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Glatte variable Geschwindigkeit	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Temperatursensor	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wasserdosiersystem	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wiegeeinrichtung	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
“Easy Clean” Wellendichtungen	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zusätzliches Gitter	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wellen und Trog poliert	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Doppeljacke max. Druck 2,0 [bar]	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Staubdichter Deckel	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

MISCHERN MIT ÜBERLAPPENDEN PADDELWELLEN



MIX

MIX V

MODELL DER MASCHINEN [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
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						