



RONO BATCH SYSTEM

VAKUUM PROZESSANLAGE | TYP RBS

Das RONO Batch System ist ein hochflexibles Prozess System zum Mischen, Dispergieren, Homogenisieren und Emulgieren. Es kann für eine große Bandbreite von Nahrungsmittelprodukten eingesetzt werden und findet seinen Einsatz vor allem in der Herstellung von Mayonnaise, Ketchup, Saucen, Dips und Dressings.

Das System kann unter Vakuum arbeiten und zeigt seine innovative RONO Technologie besonders in der hohen Effizienz des Batch Systems. So können kürzeste Produktionszeiten erreicht werden und auch bei großen Behältervolumen lassen sich 3-4 Ansätze pro Stunde mühelos realisieren und maximale stündliche Produktionskapazitäten erzielen.

Die RBS Anlage kann mit einer Vielzahl von Variationen und Optionen konzipiert werden, die es dem Produzenten jederzeit

ermöglicht, seine Produkte an neue Markttrends anzupassen, um den veränderten Verbrauchernanfragen gerecht zu werden.

Das moderne PLC System ist einfach zu bedienen und ermöglicht sowohl die automatische und rezeptkontrollierte Produktion, als auch die manuelle Bedienung. Hierbei führen die reproduzierbaren Prozessparameter zu einer zuverlässigen Produktion und gewährleisten den höchsten Qualitätsanspruch.

Das innovative RONO Batch System vereint die jahrelange Erfahrung mit technischen Prozessabläufen und aktuellem Produkt Know-how und garantiert höchste Produktivität, Kosteneffizienz und vor allem Prozesssicherheit.

VORTEILE

- ✓ Solide Bauweise - modular und flexibel
- ✓ Vielseitige Prozessfunktionen in einer Maschine
- ✓ Kundenspezifische Qualitätsprodukte
- ✓ Maximale Produktionskapazitäten pro Stunde
- ✓ Made in Germany
- ✓ Maßgefertigte Konzepte nach Kundenwunsch
- ✓ Schnelle Rezepturwechsel möglich
- ✓ Schlüsselfertig montiert und verkabelt
- ✓ Einfache Wartung und Bedienung
- ✓ Rezepturkontrolle und höchste Prozesssicherheit

RONO BATCH SYSTEM

Mögliche Ausführungen

■ Behältergrößen

Abhängig vom Endprodukt und den Anforderungen an die finale Produktkonsistenz sowie der gewünschten Stundenkapazität sind Behältergrößen von 200 bis 2.400 l verfügbar.

■ Prozess Variationen

Das RONO Batch System ermöglicht eine Vielfalt an Prozess Varianten. Je nach eingesetzten Rohstoffen gibt es automatische Dosierungen der Wasserkomponente, der Ölphase, der Gewürzmischung oder der Stärkephase. Auch zusätzliche Behälter für Trockenstoffe oder flüssige Zusätze können in den Prozess integriert werden.

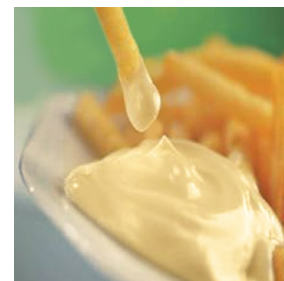
■ Modulare Bauweise

Erweiterungen an der Vakuum Prozessanlage sind dank der modularen Bauweise auch nachträglich jederzeit möglich.

■ Pilot Anlage

Die RBS Pilotanlage erfüllt alle erforderlichen Prozessschritte und technischen Details einer multifunktionalen Produktionsanlage und ist damit ein unverzichtbares Werkzeug für die Entwicklung von Rezepturen und der Herstellung von Produktmustern.

Mit nur 15 l Behältervolumen gehört diese kleine Pilotanlage schon zu den ganz Großen.



TECHNISCHE DATEN

Modell	RBS 15	RBS 200	RBS 400	RBS 700	RBS 1000	RBS 1300	RBS 2400
Behältervolumen (l)	15	200	400	700	1000	1300	2400
Chargengröße (l)	3-10	40-160	80-330	150-500	250-850	250-1000	250-2000
Chargen/Stunde		3-4	3-4	3-4	2-3	2-3	2-3
Homogenisator-Antrieb (kW)	7,5	18,5	18,5	22	30	30	55
Homogenisator-Geschwindigkeit (1/min)	500-3000	500-3000	500-3000	500-3000	500-3000	500-3000	500-3000
Rührwerk-Antrieb (kW)	0,25	1,5	1,5	2,2	3,0	3,0	7,5
Vakuumpumpe (kW)	0,25	0,75	0,75	1,5	2,2	3,0	5,5
Gewicht (kg)	220	600	700	1200	1800	1900	2600
Größe L x B x H (cm)	100x100x150	150x120x190	220x120x260	280x120x280	310x150x280	310x160x310	395x222x445