RONO
Food Technology Solutions

RONO UNIVERSALKOCHMISCHER RKM

RONO UNIVERSALKOCHMISCHER | TYP RKM

Die Maschine ist für die Herstellung von Suppen, Eintöpfen, Wurst, Feinkostsalate, Fleischwaren, Babynahrung, Tiernahrung, Nudeln, Reis, Tiernahrung usw. konzipiert. Er garantiert einen optimalen Erhalt von Farbe, Geschmack und Struktur ihres Produktes ohne irgendwelche Risiken auf Anbackungen, ohne Kochverluste und mit superschneller CIP/SIP Reinigung.

- Der zylindrische Prozessbehälter befindet sich fest oder beweglich im Maschinengehäuse (produktabhängig).
- Damit optimale Mischergebnisse erzielt werden können, steht der Prozessbehälter im Mischprozess in einer 30°-Stellung.
- Ein spezieller Mischflügel mit Boden- und Wandabstreifer sorgt für schonendes, aber äußerst effektives Mischen.
- Zum Befüllen und Entleeren wird der Behälter mittels Getriebemotor aufgestellt oder gekippt.
- Durch bis zu 10 Dampfdüsen kann auch mit Direktdampfinjektion gekocht werden.
- Kochen ist sowohl im Vakuumbereich als auch mit Überdruck bis 110°C möglich.
- Die Dosierung der verschiedenen Zutaten erfolgt direkt über induktive oder Massedurchflussmesser oder mittels Vakuum aus beigestellten Trichtern.
- Die Mischung ist standardmäßig zum Befüllen mit Normwagen über eine Hebe-Kipp-Vorrichtung und zum Auskippen in Normwagen konstruiert.
- Auch das Entleeren über eine Pumpe ist möglich.

Nutzleistung

300Liter, 600Liter, 800Liter (je nach Produkt) weitere Größen auf Anfrage

RONO Maschinenbau GmbH
Ringstrasse 6 | 23923 Selmsdorf – Germany

Phone +49 (0) 388 23 - 54 48 0
Fax +49 (0) 388 23 - 54 48 88

E-Mail info@ro-no.de
Web www.ro-no.com

RONO
Food Technology Solutions