RONO
Food Technology Solutions

Универсальная машина для приготовления и смешивания RONO

ПЕРИОДИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/СМЕШИВАНИЯ | ТИП RKM

Машина сконструирована для варки овощей, приготовления овощных пюре, мясных продуктов, детского питания, корма для животных, варенья, соусов, майонеза, кетчупа и т.д.

Система работает под вакуумом. Высокая эффективность позволяет производить продукт за короткое время с большой часовой производительностью. Данная система позволяет оптимально сохранить цвет, вкус и структуру вашего продукта без риска затвердевания продукта и потери продукта. Система оснащена дополнительной быстрой системой СИП очистки.

Современная компьютерная система проста в обслуживании и позволяет работать с данными рецептур, как в полуавтоматическом, так и в ручном режиме. Повторяющиеся параметры процесса позволяют обеспечить очень надежный и эффективный процесс производства.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Прочная и универсальная конструкция
- Гибкие функции процесса в одной машине
- Короткое время загрузки
- Индивидуальные решения
- Узел установлен на раме – соединен трубопроводами и сварен
- Простое техобслуживание и работа с системой
- Контроль рецептур и высокая безопасность процесса
- Произведено в Германии

СИСТЕМА ПЕРИОДИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ РОНО RKM

Типы и виды

Размер ёмкости

В зависимости от требований к продукту, консистенции и необходимых часовых производительностей, объем ёмкостей может составлять от 200 до 1200 литров.

Опции процесса

Система периодического действия РОНО RKM обеспечивает
разнообразие технологических опций в зависимости от используемого сырья.

Техническая информация

- Цилиндрическая ёмкость находится в корпусе машины, либо в фиксированном состоянии, либо в подвижном (в зависимости от продукта).
- Технологическая ёмкость работает в 3 позициях: 0° загрузка, 30° смешивание и 100° опорожнение.
- Технологическая ёмкость расположена под углом 30° для лучшего смешивания.
- Специальная смешивающая лопасть со скребком для соскребания продукта со дна и со стенок ёмкости обеспечивает щадящее и эффективное смешивание.
- Для наполнения, производства и опорожнения емкость поднимается и опускается посредством приводного мотора.
- Возможно осуществлять быстрое нагревание при помощи инжекции пара посредством паровых патрубков и/или двойного кожуха.
- Приготовление возможно осуществлять в зоне вакуума до -1 бар.
- Дозирование различных ингредиентов осуществляется посредством индуктивного массового расходомера или массового расходомера.
- Процесс наполнения производится стандартными контейнерами посредством подъемно-загрузочного механизма.
- Ёмкость можно опорожнять при помощи насоса.
- Опции: гомогенизаторы, продуктовый насос, подъемно-загрузочный механизм.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	RKM 200	RKM 400	RKM 600	RKM 800	RKM 1000	RKM 1200
Объем ёмкости (л)	200	400	600	800	1000	1200
Объем партии (л)	60-160	100-300	100-400	150-600	250-800	350-1000
Партия/час	2-4	2-4	2-4	2-3	2-3	2-3
Мотор мешалки (кВт)	5,5	6,5	7,5	7,5	9,2	9,2
Скорость мешалки (об./мин.)	3-60	3-60	3-60	3-60	3-60	3-60
Позиция мешалки	дно	дно	дно	дно	дно	дно
Мотор подъема (кВт)	0,18	0,18	0,37	0,37	0,37	0,37
Вакуумный насос (кВт)	0,75	1,5	3	3	3	4
Вакуум вода л/ч	80-390	100-390	130-660	130-660	130-660	260-1500
Вес (кг)	1200	1500	2000	2500	2800	3100

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