
FICHA TÉCNICA MEZCLADOR DE LISTONES MARCA NADRATOSKI SERIES RM

Mezcladora Modelo **RM-SERIE** Marca Nadratowski N&N de fabricación polaca.



**El volteador puede ser colocado a deseo del cliente de un lado o del otro del mixer

N&N Nadratowski sp.j. es un fabricante de una amplia gama de mezcladores de alta calidad, aplicable en todos los sectores de la industria alimentaria. Como uno de los pocos fabricantes, ofrecemos una gama tan amplia de modelos y capacidades en esta categoría estrecha de máquinas, desde mezcladoras de paletas universales hasta amasadoras de masa gruesa o máquinas avanzadas con la opción de cocinar o enfriar.

Gracias a estas soluciones, podemos personalizar la máquina, que será óptima para los requisitos tecnológicos de su producto y satisfará las expectativas incluso de los clientes más exigentes. Independientemente del tipo y tamaño, todos los modelos se caracterizan por el más alto nivel de mano de obra, operación intuitiva y fácil, construcción robusta y confiable de 3 zonas (zona de manejo, higiene y mezcla), que le permite mantener la máquina limpia, evitando formación de brotes bacterianos.

Aunque las máquinas de N&N se utilizan principalmente en el procesamiento de carne, también son ideales para queso, verduras, pescado, sopas, alimentos para bebés, así como en las industrias de confitería y panadería.

La serie **RM es un tipo específico de mezcladores con una construcción de eje único con una capacidad de 300 a 4500 litros. Con una amplia gama de productos, una configuración individual y

una amplia gama de accesorios, puede elegir una máquina que se adapte perfectamente a sus requisitos tecnológicos y al funcionamiento confiable del que disfrutará durante décadas. El efectivo mezclado de sus paletas perimetrales ofrece una muy buena distribución uniforme de las especias y aditivos.

MEZCLADOR DE UN SOLO EJE DE DOBLE HELIX CONTRA FLOW



EJE DE CINTA DOBLE

Estas unidades están equipadas con un eje característico de dos cintas con diámetros cada vez más pequeños y una dirección de rotación contrarrotativa, que permite un tiempo de mezcla extremadamente rápido.



DESCARGA

La descarga se lleva a cabo mediante una válvula neumática de 'butterfly' ubicada en el punto central del tazón de mezcla, lo que permite un tiempo rápido de apertura y cierre de la válvula.



CONTROL

Los mezcladores de la serie RM están equipados de serie con una pantalla táctil HMI a color, intuitiva y confiable, que es fácil de usar e intuitiva. El software permite el control de acceso, operación manual y automática y hasta 100 programas de mezcla, donde cada uno puede consistir en 5 pasos programables.



SISTEMA DE VACÍO

Las mezcladoras de vacío de la serie RM pueden equiparse [opcionalmente](#) con un sistema de vacío. El proceso de mezclado al vacío mejora la absorción de líquidos, la distribución y absorción de especias y otros aditivos, permite el control de la densidad y elimina las burbujas de aire.



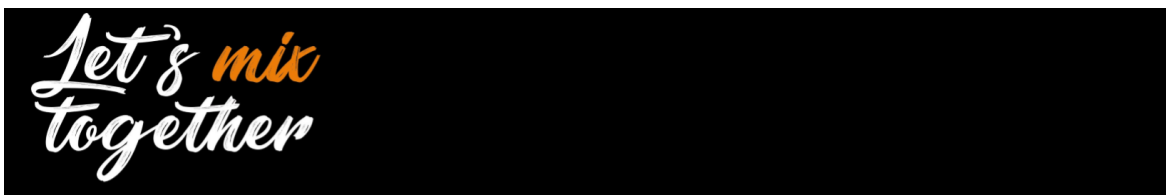
APLICACIÓN

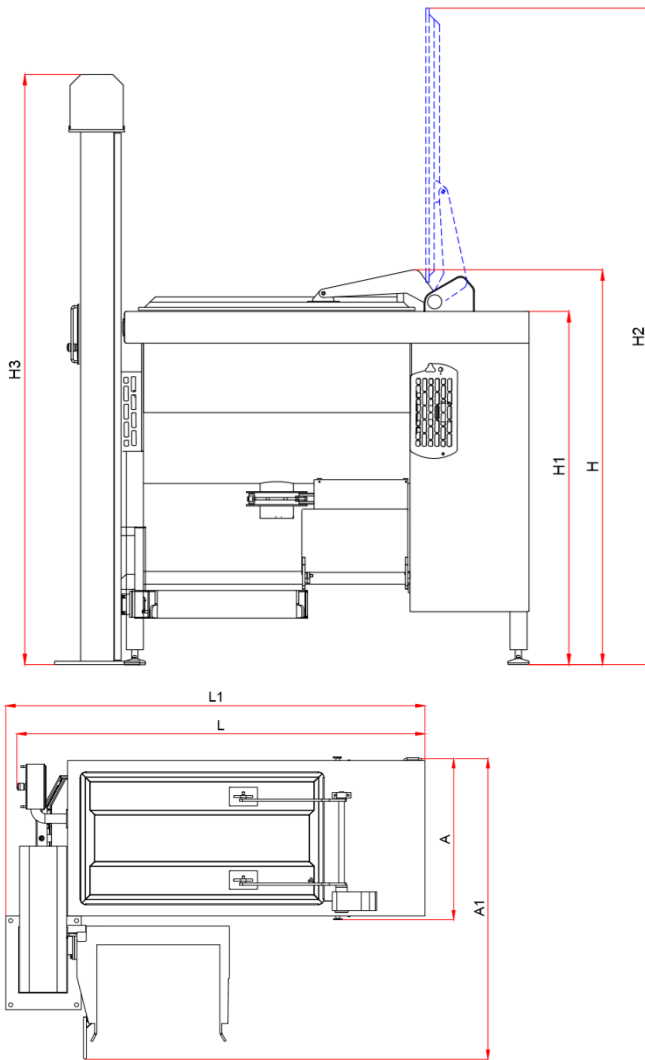
Los mezcladores de la serie RM de N&N están diseñados para mezclar la mayoría de los productos sueltos, como mezclas de especias, aditivos alimentarios, productos líquidos y semilíquidos.

SPECIFICATION

MACHINE TYPE [RM]	300	600	1000	1800	2500	3500	4500
Total capacity [L]	300	500	1000	1800	2500	3500	4500
Max filling [L]	225	450	750	1350	1875	2625	3375
Motor power [kW]	5,5	7,5	11	15	22	30	37
Shaft rotation speed [rpm]	4-36	3-28	3-22	3-18	3-15	2-12	1-10
Standard control							
Mixer net weight [kg]	640	940	1550	1900	2600	3400	4200
Fuse [A]	25	32	50	63	100	120	140
Loader option	PW 2/250	PW 2/250	PW 2/250	PW 2/250	PZ 2/250 or PW 2/1000	PZ 2/250 or PW 2/1000	PZ 2/250 or PW 2/1000
Unloading bin DIN 9797	200L	200L	200L	200L	1x200L	1x200L	1x200L
Opening/ Closing lids							

MODEL OF MACHINES [RM]	300	600	1000	1800	2500	3500	4500
Column loader	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PLC and HMI	S	S	S	S	S	S	S
Smooth variable speed	S	S	S	S	S	S	S
Temperature sensor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Water dosing system	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weighing system	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
"Easy Clean" shafts seals	-	-	-	-	-	-	-
Additional grid	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Polished shaft and bath	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Double jacket max pressure 2.0 Bar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dust proof sealed lid	S	S	S	S	S	S	S
Vacuum version	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>





MODEL OF MACHINES [RM]	300	600	1000	1800	2500	3500	4500
H [cm]	180	188	210	243	251	273	296
H1 [cm]	156	167	190	210	220	232	244
H2 [cm]	280	311	280	310	350	375	398
H3 [cm]	282	282	300	325	341	361	378
L [cm]	200	218	260	295	303	385	418
L1 [cm]	223	232	287	330	339	420	453
A [cm]	80	88	102	124	138	154	167
A1 [cm]	160	170	180	201	215	231	238

REFERENCIA  YouTube^{MX}

<https://www.youtube.com/watch?v=2cUoCtrPbYs>

<https://www.youtube.com/watch?v=61QHUrEJdSM&t=31s>

MEZCLADO EFICIENTE, ASÍ COMO CORTO Y EFECTIVO PROCESO DE DESCARGA EN EL MÍNIMO TIEMPO

Las mezcladoras N&N de la serie RM gracias a su contenedor de mezclado geométrico y cuidadosamente balanceado el radio entre el área de paletas y su grado de inclinación brinda una acción de mezclado eficiente.

El sistema de mezclado es impulsado por un motor muy fuerte y programable con velocidades variables como estándar.

La mínima separación entre las paletas de mezclado y el contenedor asegura que los polvos y otros aditivos sean perfectamente mezclados sin daño alguno.

El equipamiento del mezclador con una compuerta de salida inferior asegura una rápida descarga en tiempo, así como retirar el producto del mezclador de extremo a extremo dejando lo más mínimo de producto posible entre lote y lote.

CONSTRUCCIÓN SANITARIA

El cuerpo y las paletas de las mezcladoras N&N de la serie RM están construidas 100% en acero inoxidable.

Todas las esquinas del contenedor y de su Hopper son curvadas, así como sus superficies son pulidas para facilitar el proceso de limpieza y sanitización del equipo.

LA MÁS ALTA CALIDAD

Nuestros mezcladores de N&N de la serie MIX están certificados con las normas más altas y exigentes sobre higiene y seguridad como la CE. Nuestra compañía N&N además está certificada por ISO 9001:2008 en su proceso de manufactura en línea que permite estandarizar lo siguiente: manufactura y servicio en nuestras máquinas para la industria alimenticia.

PROGRAMACIÓN DE LA OPERACIÓN

Nuestros mezcladores de N&N de la serie MIX pueden ser equipados con pantalla al tacto, amigable y de fácil operación; su software permitiría almacenar recetas y cada receta puede ser programada hasta con 5 pasos, en cada paso se pudiera programar parámetros como tiempo de mezclado, valor de vacío, velocidad, etc. Opcionales (sensor de temperatura, conexión para adición de líquidos, celdas de carga, etc).

OPTIONS



COLUMN LOADERS

All models of mixers can be equipped with one or two column loaders for standard DIN9797 euro bins or one loader for dolav container. Screw and belt conveyers are available on individual request.



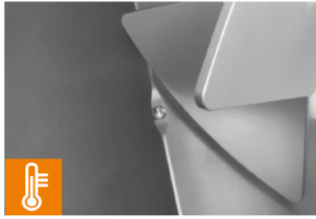
PLC AND HMI

An advanced type of control by means of a HMI and PLC colour touch panel. An unquestionable advantage is the advanced, but intuitive and user-friendly interface created by the internal team of programmers.



EASY CLEAN SHAFT SEALS

A system of monolithic silicone seals to help maintain the ideal cleanliness of the mixing bowl by quick and easy disassembly for precise washing without the use of tools.



TEMPERATURE MEASUREMENT

The sensor built in the mixing bowl allows to have the temperature of the mixed product under constant control and gives the possibility to interrupt the process if the set parameter is exceeded. Easy reading and archiving on the control panel is an additional advantage.

*Option only available with PLC and HMI



DOSAGE OF WATER

The system of automatic dosing of any chosen amount of water or other liquids with similar physical parameters to the kneading-trough at any time in the manual process mode or in a predefined stage of the process in the automatic mode.

*Option only available with PLC and HMI



WEIGHING SYSTEM

The use of load cells mounted underneath the trough allows for accurate and precise weighing of products whilst in production, added and removed quantities and gives the ability to automatically start and stop the loading and unloading processes.

*Option only available with PLC and HMI



SMOOTH GRINDER SPEED ADJUSTMENT

Possibility to adjust the grinding screw speed in full range.

*Option only available with PLC and HMI



SMOOTH SHAFT SPEED ADJUSTMENT

The rotating speed of the mixing shafts can be adjusted in the full range.

*Option only available with PLC and HMI



ANALOGUE/BUTTON CONTROL

The simplest type of control available via a control panel with reliable buttons.