

Bandrockner und -röster

wirtschaftlich
zuverlässig
langlebig



komfortable
Steuerung

variable
Nutzung

Kontinuierlich arbeitende Bandrockner und -röster für die thermische Behandlung von Lebensmitteln und anderen Produkten werden von NOLTE seit 1985 produziert und vertrieben. Aufgrund der umfassenden Erfahrung, sorgfältiger Konstruktion und hochqualitativer Fertigung sind unsere Bandröster zuverlässige, wartungsarme und kostengünstige „Arbeitspferde“. Unsere Anlagen sind weltweit im Einsatz zum Rösten bzw. Trocknen von Erdnüssen (geschält, gecoatet oder in Schale), Haselnüssen, Mandeln, Pistazien, Macadamias, Cashews, Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Zichorien- sowie Zuckerrübenschnitzeln und vielem mehr.

Merkmale und Leistungsdaten

- Verschiedene, optimal auf das zu behandelnde Produkt abgestimmte Bandtypen
- Beheizung direkt oder indirekt mit Gas oder Öl
- Rösttemperaturen bis 250 °C möglich
- Heizen und Kühlen ohne mechanische Umladung auf derselben Ebene
- Abwechselnde Aufgabe der Röst- bzw. Trocknungsluft von oben und von unten zur Erzielung bester Gleichmäßigkeit
- 500 bis 10.000 kg/h Trocknungs- bzw. Röstkapazität, abhängig von Röstergröße, Produkt und Behandlungszeit
- Bandbreiten von 1,2 bis 3,0 m
- Rösterlängen von 7 bis 40 m
- Fertigung einteilig oder zweiteilig zur LKW-Verladung oder in Segmenten

Jede Anlage wird speziell nach den Kundenwünschen ausgelegt und den vorhandenen Raumverhältnissen angepasst. Die Kühlung ist, wie die Ventilatoren und Brenner, im Gehäuse integriert. Unsere Trockner und Röster sind standardmäßig mit einer manuellen Feuerlöscheinrichtung ausgestattet (Automatisierung möglich), eine Bandreinigung (CIP - cleaning in place) ist optional verfügbar. Die Anlagen werden über eine komfortable, individuell angepasste Steuerung bedient. Die Bauweise erleichtert die Reinigung und ist hygienisch optimiert.

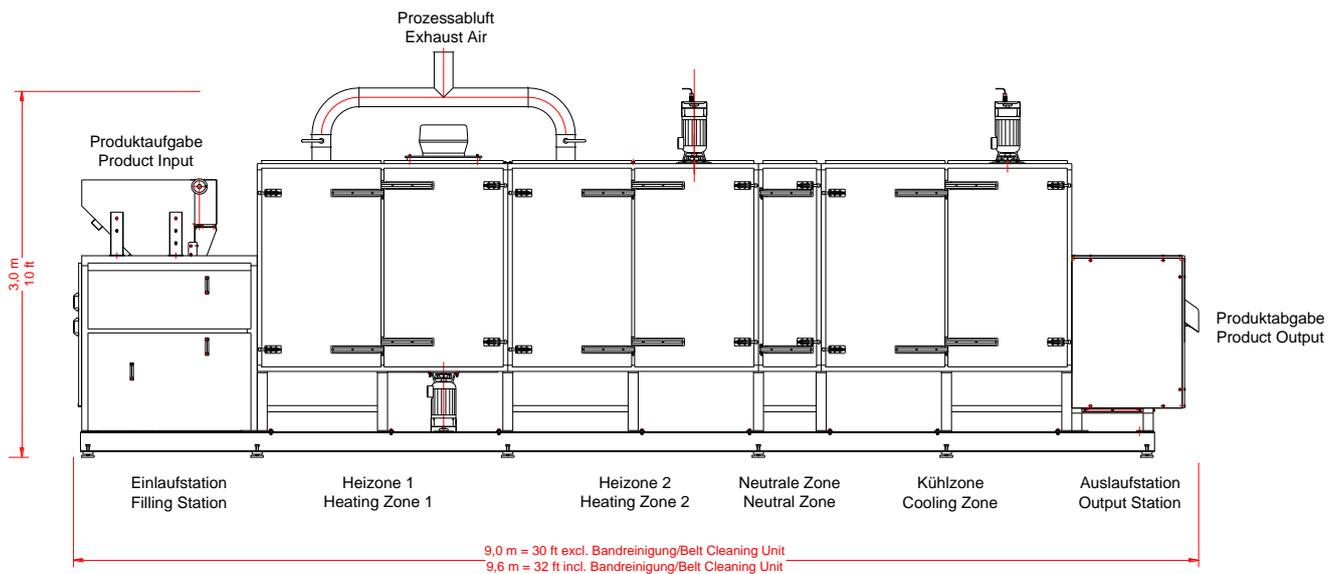
Wir liefern oder vermitteln außerdem vieles aus dem Röster-Umfeld:

Kühlluftführung und -reinigung, Röstabluftführung, -reinigung und katalytische Nachverbrennung, Besatzungsanlagen, Silos und Fördersysteme.

Die NOLTE NUTMASTER Serie

Unsere erfolgreichsten Typen sind die in einem Stück gelieferten Röster der **NUTMASTER** Serie, welche durch ihre kompakte Bauweise und einfache Aufstellung in kürzester Zeit produktionsbereit sind.

Kompaktröster NUTMASTER 750



Bitte fordern Sie bei Bedarf unseren ausführlichen Prospekt an oder nehmen Kontakt mit uns auf, damit wir ein Trockner- oder Rösterangebot für Ihre Anforderungen maßschneidern können.

Alfred Nolte GmbH ♦ Dieselstraße 2 ♦ 21465 Reinbek
Tel. 040 / 727 789-0 ♦ Fax 040 / 727 789-26 ♦ E-Mail: info@alfred-nolte.de
[Bitte besuchen Sie uns auf unserer Webseite unter www.alfred-nolte.de](http://www.alfred-nolte.de)

Rechtsform
GmbH
Sitz der Gesellschaft
Reinbek

Handelsregister
Lübeck HRB 15687 HL
USt-ID-Nr.
DE 305 473 435

Geschäftsführer
Nils Albers
Postanschrift
Dieselstraße 2, 21465 Reinbek

E-Mail
info@alfred-nolte.de
Homepage
www.alfred-nolte.de

Telefon
040/727 789 - 0
Telefax
040/727 789 - 26

\\SERVER\Daten\DOC\Prospekte\Bandröster\Bandröster Flyer DE 160509.doc