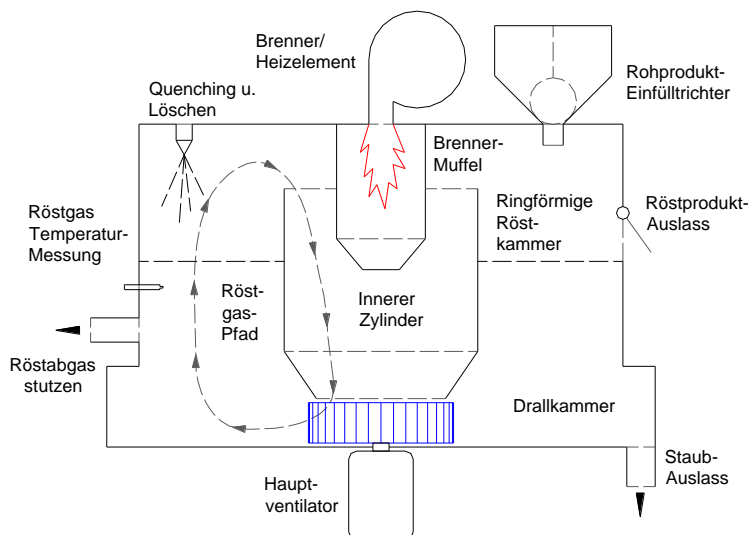


# NEXUS Nussröster

Der **NEXUS** ist ein neuer Typ von Chargenröster, mit dem durch die Integration aller wesentlichen Komponenten ein revolutionäres Konzept verwirklicht wurde. Die Basis dieser Röster-Familie ist ein einzigartiges Wirbelschichtbett mit erstaunlichen Eigenschaften.

**Prozessschema**



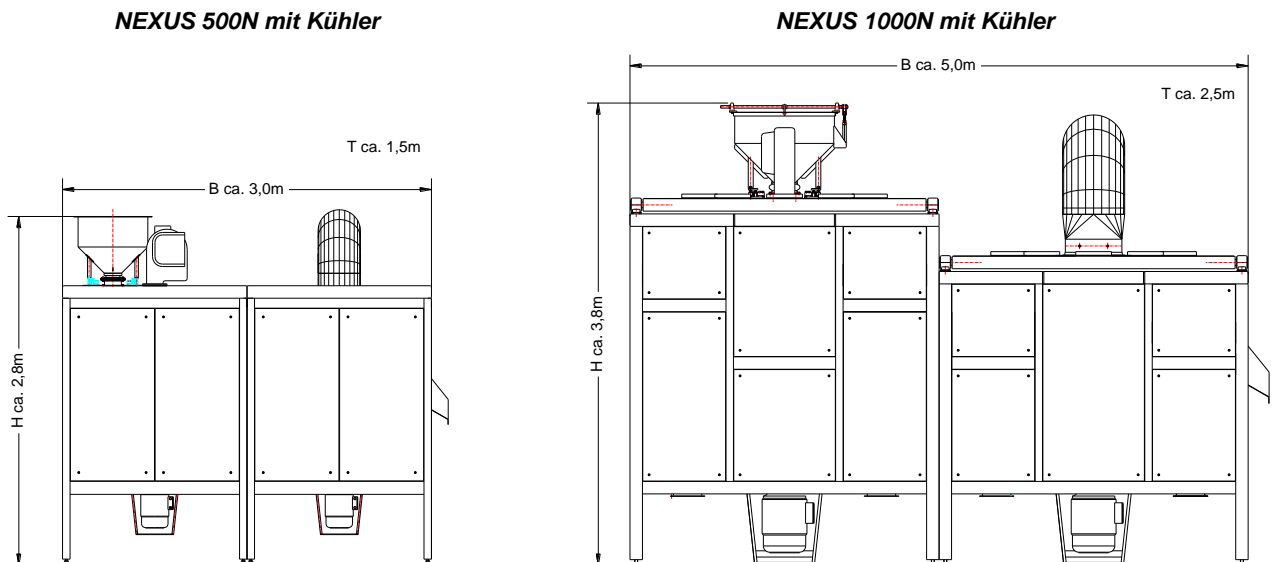
Das Rohprodukt wird über den Einfülltrichter in die Röstkammer gefüllt, in der es allein durch das umwirbelnde Röstgas durchmischt wird. Das Röstgas wird an der Heizmuffel vorbei durch den inneren Zylinder zum Hauptventilator gefördert, durch diesen in Drehung versetzt und in die Drallkammer transportiert, in der Partikel und Häutchen abgeschieden werden. Ein kleiner Teil des Röstgases wird als Abgas abgegeben, während der größere Teil wieder das Produkt durchströmt. Durch eine spezielle Bodenperforation wird dabei ein einzigartiges Wirbelschichtbett erzeugt, welches ein hervorragendes Endprodukt ergibt. Die Entleerung erfolgt durch das Öffnen der seitlich angebrachten Auslassklappe, wobei die Rotation das Röstprodukt aus dem Röster befördert.

Alle wesentlichen Komponenten wurden leicht zugänglich in den Röster integriert, wodurch der **NEXUS** besonders einfach zu reinigen und zu warten ist. Platzbedarf und Bauhöhe sind gering, die Zuverlässigkeit ist sehr hoch. Da alle Röstergrößen bereits im Werk montiert und getestet werden, ist die Zeit für die Inbetriebnahme ausgesprochen kurz.

**Das Ergebnis ist ein Spitzenprodukt aus einem Röster von verblüffender Einfachheit.**

**Rösten kann kaum einfacher werden!**

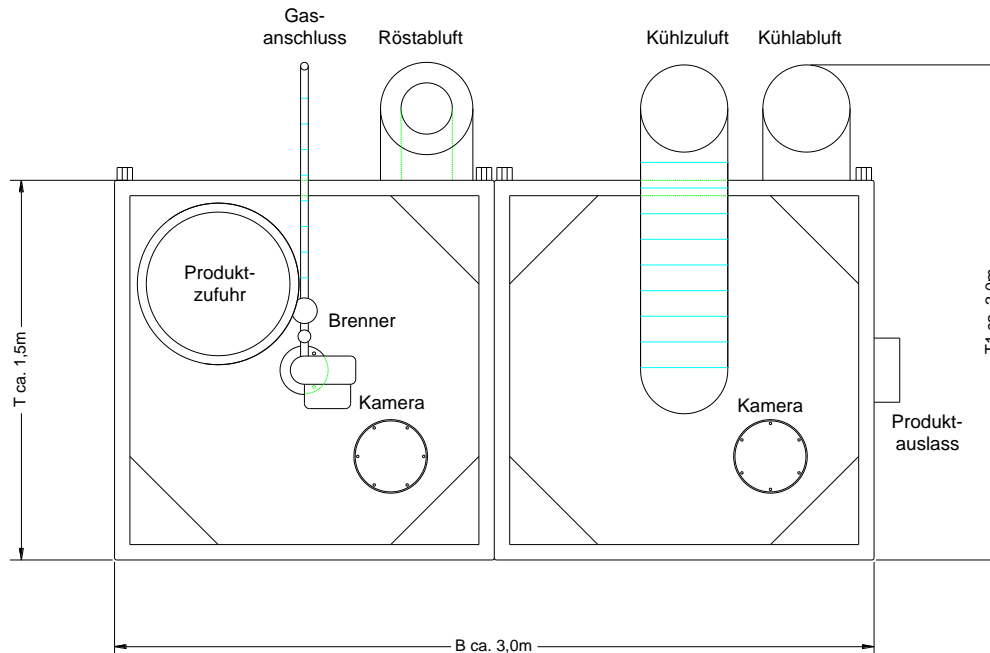
Auf den **NEXUS** Röstern können die meisten körnigen Produkte geröstet werden, wie z.B. Erdnüsse, Haselnüsse, Pistazien, Mandeln, Cashews, Sonnenblumenkerne, Walnüsse usw. Durch die kurzen Röstzeiten und kleinen Chargengrößen ist er für häufigen Sortenwechsel mit kleinen Produktionsmengen besonders geeignet.



Eine Besonderheit des **NEXUS**-Verfahrens ist die kurze Röstzeit bei niedrigen Temperaturen. Dadurch kommt es zu einer besonders feinen und intensiven Aromaentwicklung bei exzellenter Haltbarkeit des Röstprodukts.

Nach dem äußerst erfolgreichen Produktionstest des Nexus 1000 befinden wir uns jetzt in der Entwicklung der Röstergrößen von 300 und 500 kg/h. Diese Röster sind - wie alle aus der **NEXUS**-Familie - für die Röstung von Nüssen und Kernen optimal geeignet. Geringer Platz- und Energiebedarf sowie variable Röstparameter bei automatischem Produktionsablauf zeichnen diese Serie aus.

### Typische Anlagenaufstellung NEXUS 500N mit Kühler - Draufsicht



Die **NEXUS** Familie besteht nach Abschluss der Entwicklung unserer neuen Typen aus drei Röstergößen: Dem **NEXUS 300N** und dem **NEXUS 500N** für die mittlere Produktion und dem **NEXUS 1000N** für den industriellen Einsatz (bis zu 1000 kg/h). Proberöstungen können auf unserem Laborröster Nexus 20 durchgeführt werden.

#### Technische Daten unserer Nussröster im Vergleich

	<b>NEXUS 300N (*)</b>	<b>NEXUS 500N (*)</b>	<b>NEXUS 1000N</b>
	Produktionsröster	Produktionsröster	Industrieröster
Max. Kapazität	300 kg/h	500 kg/h	1000 kg/h
Chargengröße	1,0..30,0 kg	1,0..50,0 kg	2,0..100,0 kg
Röstzeiten	2..12 Minuten	2..12 Minuten	2..12 Minuten
Grundfläche Röster	150 cm x 150 cm	150 cm x 150 cm	250 cm x 250 cm
Grundfläche Kühler	150 cm x 150 cm	150 cm x 150 cm	250 cm x 250 cm
Höhe	280 cm	280 cm	380 cm
Gewicht (Röster und Kühler)	800 kg	900 kg	3500 kg
Heizleistung	6..166 kW (Gas)	11..350 kW (Gas)	13..580 kW (Gas)
Elektrischer Anschluss	3~400 V, 63 A	3~400 V, 63 A	3~400 V, 120 A
Leistung Hauptventilator	7,5 kW	11,0 kW	22,0 kW
Leistung Kühlventilator	7,5 kW	11,0 kW	22,0 kW

(\*) Vorläufige Daten.

## Nexus 1000N Doppelanlage



Bei Röstzeiten von mehr als 6 Minuten können zwei Röster mit voller Leistung mit einem einzelnen Kühler arbeiten. Dies führt zu einer weiteren Verringerung des Platzbedarfs.

### **Weitere Informationen**

Bei Interesse können wir für Sie Proberöstungen verschiedenster Produkte durchführen. Wir liefern auch katalytische Nachverbrennungen zur Abgasbehandlung, Förder- und Lagersysteme sowie Besatzungs- und Würzanlagen.



Planung, Entwicklung, Fertigung  
Montage, Inbetriebnahme und Wartung von:  
- Luft-, Wärme- sowie Absaugtechnik  
- Elektrolufterhitzer und Spezialventilatoren  
- Anlagen und Komplettlösungen zur Röstung  
- Anlagen und Komplettlösungen zur Trocknung  
- Sonderanlagen zur Lebensmittelveredelung

**Alfred Nolte GmbH ♦ Dieselstraße 2 ♦ 21465 Reinbek**  
**Tel. 040 / 727 789-0 ♦ Fax 040 / 727 789-26 ♦ E-Mail: [info@alfred-nolte.de](mailto: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](mailto:info@alfred-nolte.de)  
**Homepage**  
[www.alfred-nolte.de](http://www.alfred-nolte.de)

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

\\SERVER\Daten\DOC\Prospekte\NEXUS\Nolte NEXUS Nussröster Flyer D160510.doc