

Mobile-Salting-Elevator

MSE-480 und MSE-280

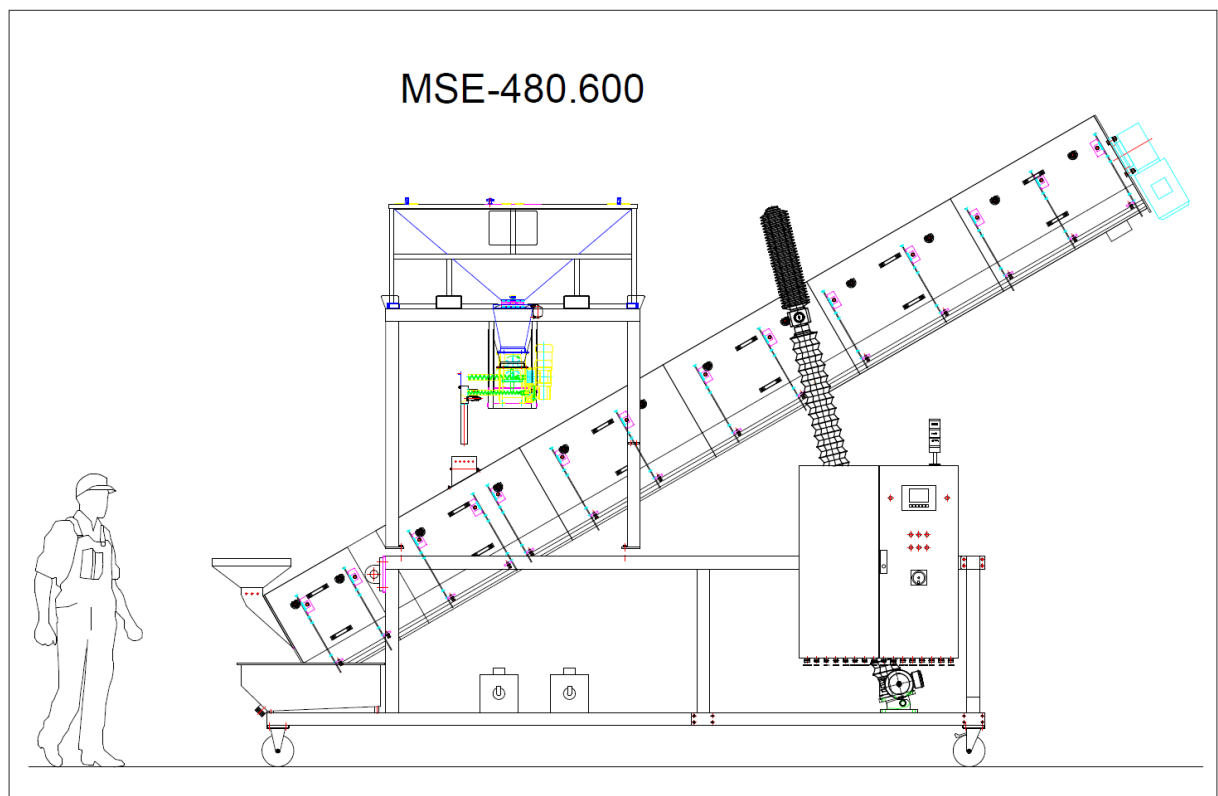
Seit über 25 Jahren produziert und vertreibt die Firma Nolte kontinuierliche Bandtrockner und -röster (Nutmaster) für die thermische Behandlung von Lebensmitteln und anderen Produkten. Aufgrund der umfassenden Erfahrung, sorgfältiger Konstruktion und hochqualitativer Fertigung sind unsere Anlagen zuverlässig und innovativ. Unsere Anlagen sind weltweit im Einsatz und ermöglichen unseren Kunden eine zuverlässige Produktion auf höchstem Niveau. Zur Ergänzung haben wir die mobile Besalzanlage MSE-480 und ihre kleine Schwester, die MSE-280, entwickelt.



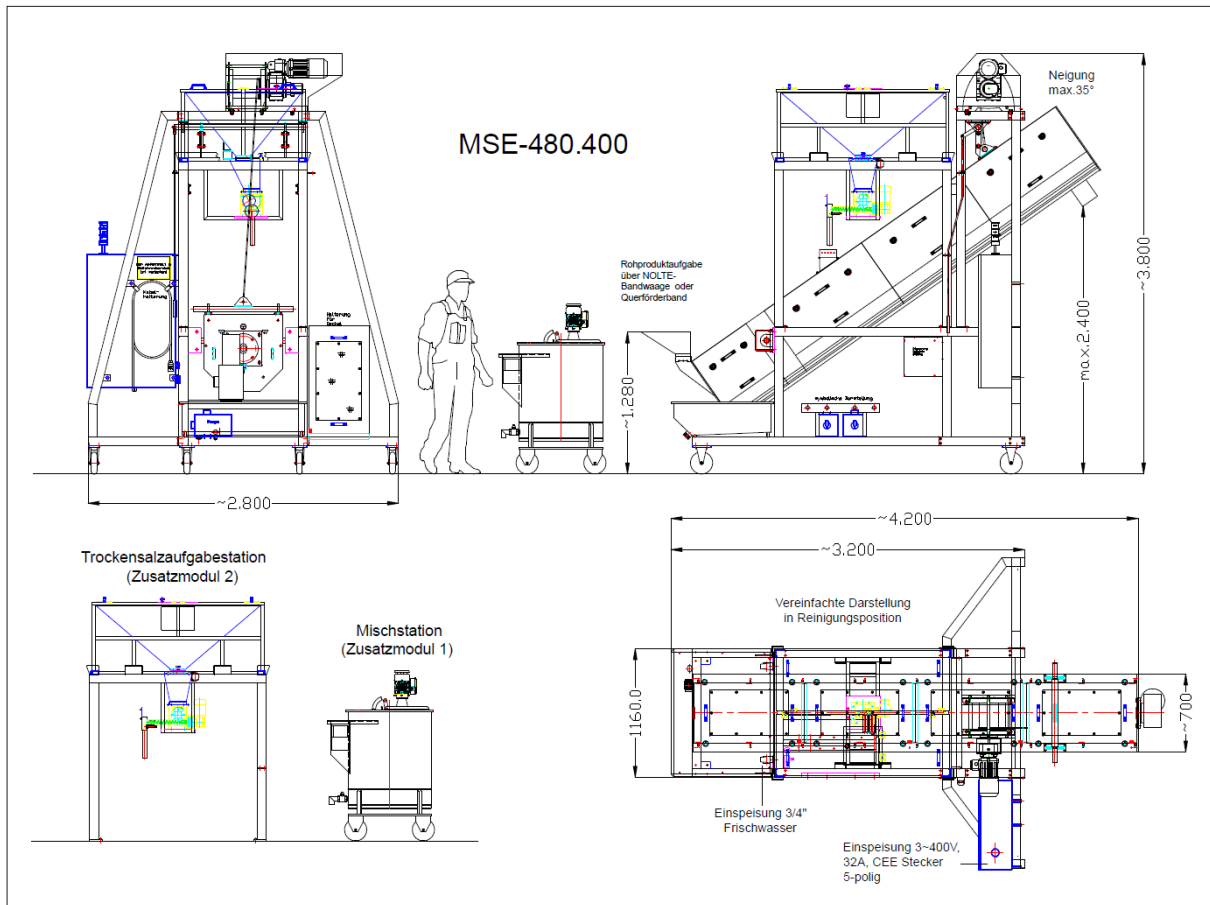
Die mobile Besalzanlage MSE-480 ist eine Anlage zur kontinuierlichen Besalzung mit Salzlake sowie zur Trockenbeschichtung von Nüssen und Kernen vor und nach der Röstung bei gleichzeitiger Vertikalförderung.

Merkmale und Leistungsdaten

- Anlagenkapazität von 750 bis zu 2.500 kg/h (Pistazien, Mandeln, Cashews)
- Individuelle Planung und Konstruktion nach Kundenvorgabe
- Lediglich eine 32 A CEE-Steckdose und ¾" Wasseranschluss notwendig
- Kontinuierliche und schonende Besatzung von Nüssen und Kernen
- Sehr gute Durchmischung für eine gleichmäßige Optik des Produkts
- Gleichzeitiges Besetzen und vertikales Fördern des Produkts
- Flexibler Einsatz der Anlage durch modulare Bauweise
- Anlage ist fahrbar und somit vor oder nach der Röstung einsetzbar
- Kompakte Bauweise für einen geringen Platzbedarf
- Integrierte Cleaning-In-Place-Einrichtung für einfache Reinigung
- Polierte Edelstahlschnecke für weniger Produkthanftung
- Gute Zugänglichkeit durch Seitenverkleidungen mit Schnellverschlüssen
- Große Sichtfenster zur Produktbeobachtung während des Betriebs (Optional)
- Elektrische Hubeinrichtung zum Heben und Senken des Spiralförderers
- Alle produktberührenden Teile aus Edelstahl oder mit FDA-Zulassung
- Die Anlage ist einfach zu bedienen und eigensicher
- Alle Parameter einstellbar z.B. Salz- und Ölmenge, Spiraldrehzahl
- Moderne Siemens-Steuerung mit großem Bedienpanel



Maße der Anlage (MSE-480.400.03)



Modulare Bauweise (MSE-480.400.03)

Grundgerät: Spiralförderer mit Grundgestell, Pumpen, Magnetventilen, Sensoren, CIP-Reinigungsvorrichtung und der Hubeinrichtung inkl. Steuerung welche wahlweise direkt auf dem Grundgestell oder einem separatem Gestell montiert wird.

Zusatzmodul 1: Mischstation mit Frequenzumrichter-gesteuertem Rührwerk, Sensoren für Füllstands- und Salzgehaltsmessung sowie allen benötigten Anschlüssen. Die Station wird über Schläuche und einen Industriestecker mit der Steuerung verbunden und ermöglicht die Herstellung von Salzlake oder Gummi-Arabikum-Lösung. Dieses Modul ermöglicht z.B. das Besetzen von Pistazien in Schale vor der Röstung.

Zusatzmodul 2: Trockensalzaufgabe mit Frequenzumrichter-gesteuerten Dosiereinheit, Sensoren für Füllstands- und Salzflusskontrolle, Vibrationsantrieb zur Vermeidung von Brüchen und einem Salzvorratsbehälter aus Edelstahl. Die Trockensalzaufgabe wird ebenfalls mit einem Industriestecker mit der Steuerung verbunden und ermöglicht das dosierte Aufgeben von Trockensalz.

Dieses Modul ermöglicht in Verbindung mit Modul 1 z.B. das Besetzen von Mandeln, Macadamias und anderen Spezialitäten vor der Röstung, bzw. (ohne Modul 1) das Ölen und Salzen von z.B. Cashews nach der Röstung.

Individuelle Lösungen nach Kundenvorgaben (MSE-480.400.03 und MSE-480.600.02)



Trockensalzaufgabeschacht



Polierte Förderspirale



Sensoren mit Rohrleitung

Alfred Nolte GmbH, Dieselstraße 2, D-21465 Reinbek

Tel. 040 / 727 789-0, Fax 040 / 727 789-26

E-Mail info@alfred-nolte.de, Homepage <http://www.alfred-nolte.de>

Stand 05/2018, technische Änderungen vorbehalten.

\\SERVER\Daten\DOC\Prospekte\Besatzung\Flyer Besatzungsanlage DE 180530.doc