

Normwagentumbler

TT 200 X / TT 300 X und VTT 200 X / VTT 300 X



Normwagentumbler VTT 300 X



Schonendes Mischen, Tumbeln und Veredeln

Mit dem **Normwagentumbler TT 200 X / TT 300 X und VTT 200 X / VTT 300 X** ist eine noch schonendere aber trotzdem intensive Bearbeitung von Produkten möglich.

Durch das spezielle Mischprinzip der **Kreuzrotationsbewegung** des Mischbehälters wird das Produkt verarbeitet, ohne dass es, wie bei Paddelachsen oder Mischarmen, Quetschungen erfährt.

Außerdem findet eine bidirektionale Rotation statt, wodurch sich der Normwagen in beide Richtungen bewegt. Dieser Mischprozess ermöglicht sehr schonende, schnelle Verarbeitungsergebnisse. Da der Normwagen zugleich Produktbehälter im Prozess bleibt, entfällt die Beladung und Entleerung der Maschine. Prozesszeiten innerhalb der Charge, als auch Chargenwechsel sind besonders schnell und Produktreste in der Maschine minimal. Dies führt zu einer enormen Zeitersparnis, einer Erleichterung im betrieblichen Ablauf und zu einer Produktivitätssteigerung gegenüber Mischern und Tumblern.

Folgende Beispiele zeigen die vielen Einsatzmöglichkeiten dieser Maschine:

- Vermischung einzelner Zutaten bei der Herstellung von Feinkostsalaten
- Marinieren von Fleischstücken bei der Herstellung von marinierten Steaks
- Tumbeln von Produkten bei der Dönerherstellung
- Trockensalzung von Fleisch oder Fisch bei der Herstellung von Schinken oder geräuchertem Fisch
- Vermischung von flüssigen und/oder trockenen Produkten bei der Herstellung von Saucen oder Marinaden
- Vereinzelung von getrockneten oder gefrorenen Fruchtblöcken für die Verarbeitung in der Backwarenindustrie
- Vermischung oder Coating bei der Herstellung von Gemüseprodukten
- Hydrierung von Rohstoffen bei der Herstellung veganer oder vegetarischer Produkte

Bei der Modellreihe VTT 200 X / VTT 300 X ist optional die Verarbeitung unter einem permanentem Vakuum möglich. Grundsätzlich bewirkt das Vakuum bei gleichem Gewicht eine Volumenreduktion. Produkte ohne Luftsauerstoff haben zudem eine bessere Farbstabilität und eine längere Haltbarkeit.

Durch die Steuerung Command 700 ist ein rezeptabhängiger, automatischer Betrieb möglich.

- ⊕ Hohe Flexibilität bei häufigem Produktwechsel
- V Geringe Produktbeschädigung, durch schonendes Mischen ohne Paddel(-achsen) oder Mischarme
- O Keine Produktverluste
- R Konstante Qualitätsmischungen
- T Steigerung der Produktivität
- E Erhöhter Mischdeckel dient als zusätzlicher Mischaum
- L Deutlich kürzere Mischzeiten
- E Einsparung von Personalkosten
- Einfache und schnelle Reinigung

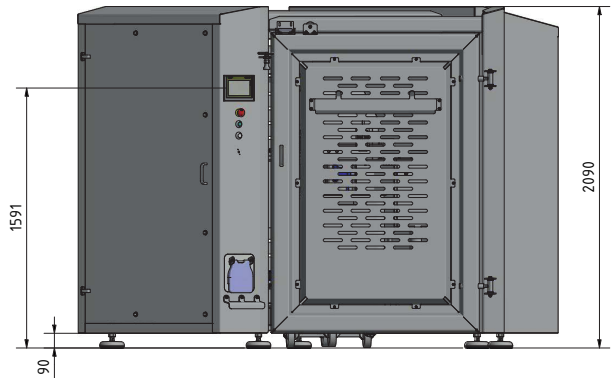
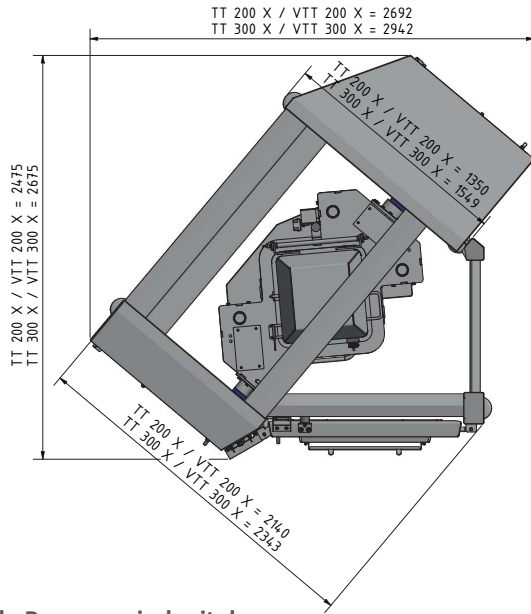


Maschinenfabrik Seydelmann KG

info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0
www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90

Hölderlinstraße 9
70174 Stuttgart, Germany

**Kutter · Mischer · Wölfe
Feinstzerkleinerer · Produktionslinien**



Folgende Prozesse sind mit dem Normwagentumbler möglich:

- Mischen
- Tumbeln
- Trocken-Marinieren
- Nass-Marinieren
- Hydrieren
- Veredeln
- Massieren
- Vereinzeln
- Gefrorenes Aufbrechen
- Evakuieren
- Trockensalzen
- Coating

Mischkreuze

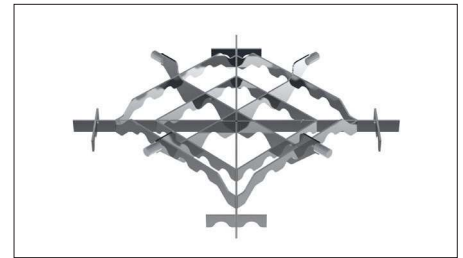
Jeder Normwagentumbler verfügt zudem über ein Mischkreuz-Schnellwechselsystem. Die Mischkreuze sind speziell auf Produktanforderungen abgestimmt und neben den sechs Standardvarianten können kundenindividuelle Lösungen für Sonderanwendungen angeboten werden. Die Mischkreuze können schnell und einfach, also ohne Werkzeuge, gewechselt oder entnommen werden.

Folgende Beispiele zeigen die Einsatzmöglichkeiten der verschiedenen Mischkreuze:

- Marinierung von Fleisch; hierbei bewirken die Mischkreuze ein Massieren der Muskelfasern
- Vermischung von Feinkostsalaten: hierbei bewirken die Mischkreuze eine einfache Durchmischung
- Vereinzeln gefrorener Blöcke; hierbei erfolgt durch die Mischkreuze eine schnelle und schonende Trennung



Mischkreuz Standard: für eine schonende, aber vollständige Vermischung von Feinkostsalaten



Mischkreuz gezahnt: für eine sehr intensive Durchmischung und das Aufbrechen von Produktblöcken

Maschinenausführung

- TT 200 X / VTT 200 X für 200 Liter Normwagen geeignet
- TT 300 X / VTT 300 X für 300 Liter Normwagen geeignet
- Command 700: leicht verständliche Touch-Steuerung mit bis zu 256 Programmen
- Hygienic Design: Maschinenständer und Kontaktflächen in rostfreiem Edelstahl 1.4301
- Stufenlos frequenz geregelter Antrieb: 1–20 Umdrehungen pro Minute
- Misch-/Pausenintervall
- Konstantes Vakuum bis max. 80 % und Belüftungsintervalle bei der Baureihe VTT 200 X / VTT 300 X



Steuerung Command 700



Maschinenfabrik Seydelmann KG

info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0 Hölderlinstraße 9
 www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90 70174 Stuttgart, Germany

**Kutter · Mischer · Wölfe
 Feinstzerkleinerer · Produktionslinien**