

ALCO

Doppelwellen-Paddelmischer

Vielseitige Mischtechnologie



Absolut homogene Rohmassen in kürzester
Zeit dank effizienter Mischtechnologie

MISCHEN



jbt.com/foodtech

alco Doppelwellen-Paddelmischer



Weil wir wissen, dass Mischen nicht gleich Mischen ist, bieten wir eine Vielzahl von Ausstattungsoptionen an, die je nach Ihren Bedürfnissen für das Vermengen im industriellen Maßstab angepasst werden können

Der Doppelwellen-Paddelmischer wird in der Regel mit weiteren alco Anlagen kombiniert, insbesondere mit Puffertrichtern und Fördertechnik, um einen reibungslosen Arbeitsablauf bei der Verarbeitung in der Linie zu erreichen.

Vorteile

- Hervorragende Ergebnisse bei einer breiten Palette von Produkten bei maximaler Ausbeute
- Zwei waagrecht, parallel liegende Mischwellen, deren Geometrie perfekt an das Produkt angepasst ist
- Vollständig kontrollierte und effiziente Produktionszeiten
- Wechselbare Drehrichtungen für ein ideales Mischergebnis
- Pneumatische Austragsklappen für einfaches Entleeren in Standard-Transportwagen oder Sonderbehälter

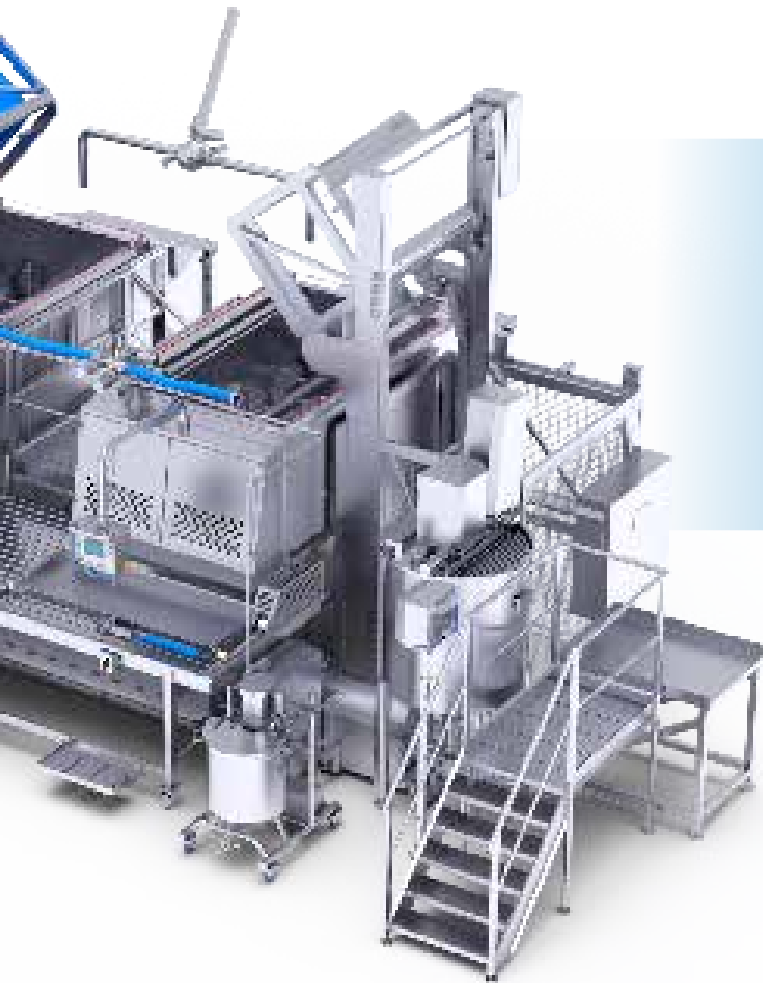
Herausragendes Angebot an verschiedenen Ausstattungsoptionen

- Dosiervorrichtung und Wägeinheit zur einfachen Zusammenstellung der Rezeptur
- Möglichkeit der Direktdampfeinspeisung
- Rasches Abkühlen der Produkte durch optionale Vakuumkühlung oder kryogene Gase wie CO₂ / N₂
- Verstärkte Antriebe für schwergängige Anwendungen



Besuchen Sie die voll ausgestatteten Lebensmitteltechnologiezentren von JBT in Helsingborg, Schweden, Livingston, Großbritannien oder Bad Iburg, Deutschland und testen Sie die alco Mischanlagen mit Ihren eigenen Produkten und Rezepten.





Hohe Hygienestandards

- Konstruiert nach aktuellen Hygiene- und Sicherheitsstandards für höchste Produktsicherheit
- Einfache Bedienung und gründliche Reinigung bei maximaler Sicherheit und Effizienz
- Austragsseitige Gleitlager und Dichtungen zur Reinigung leicht demontierbar
- Reinigungsbeständige Bauteile, schräge Flächen in Hygienic Design

Moderne Steuerungstechnik

- Die JBT ALCO Doppelwellen-Paddelmischer können mit einer Siemens SPS-Steuerung samt intuitivem User Interface ausgestattet werden
- Die Programmsteuerung erlaubt es, den Gesamtprozess in mehrere Schritte zu zerlegen
- Leicht einstellbare Parameter wie Mischgeschwindigkeit, Mischzeiten, Dosiermengen, Einsprühintervalle, etc.

Äußerst anpassungsfähig bei einzigartigen Anforderungen

- Durch verschiedene Parametereinstellungen kann der Mischer sehr flexibel auf die Gesamtprozessqualität und den Energieverbrauch angepasst werden
- Zahlreiches Zubehör, wie z.B. kundenspezifische Puffertrichter, effektive Food Pumpen, Ablassventile für Flüssigkeiten, Förderbänder und mehr, helfen dabei, die Maschine perfekt an Ihre Bedürfnisse anzupassen

Flexible Lösungen für Anforderungen und Anwendungen in der Lebensmittelverarbeitung

Alle alco Maschinen entwickeln sich mit den Anforderungen der Industrie, in der Innovation, Vielseitigkeit und Zuverlässigkeit entscheidend sind. Flexible Lösungen können für alle Lebensmittelproduzenten entwickelt werden, ob groß oder klein, und jeder alco Doppelwellen-Paddelmischer kann so konfiguriert werden, dass er individuelle Anforderungen und eine breite Palette von Anwendungen erfüllt, einschließlich:

- Fleischmischungen
- Feinkostsalate
- Gemüsemischungen
- Kartoffelmischungen
- Plant-Based Zubereitungen
- Süßwaren
- Sonderanwendungen

Der JBT ALCO Doppelwellen-Paddelmischer AMP - Die Mischung macht's



1 SPS-Steuerung

steuert die Anlage smart und bedienerfreundlichen über ein Touchpanel mit Funktionen wie Rezepturverwaltung etc.

Optional

2 Cryo-Injection

kühlt die Produktmasse durch das Einsprühen von Cryo-Medien wie CO₂ oder Stickstoff.

3 Vakuumausstattung

für optimierten Eiweißausschluss oder zur Vermeidung von Gaseinschlüssen im Produkt.

4 Wägetechnik

mögliche Nutzung der Mischanlage als Chargenwaage.

Direkte Dampfinsprühung

erhitzt die Produktmasse besonders schnell und effizient.

Dosier- & Zuführtechnik

zur exakten Befüllung des Mischbehälters mit Flüssigkeiten, halbflüssigen und festen Medien.

WIR SIND IHRE QUELLE FÜR PROFITABLE VERARBEITUNGSLÖSUNGEN

JBT ist ein führender Anbieter von integrierten Lösungen für die Lebensmittelverarbeitung. Von einzelnen Maschinen bis hin zu kompletten Verarbeitungslinien steigern wir den Wert und sichern die Qualität, den Nährwert und den Geschmack von Lebensmittelprodukten. Mit einer lokalen Präsenz auf sechs Kontinenten ist JBT in der Lage, unseren Kunden und Partnern in der Lebensmittelindustrie schnell das Know-how, den Service und die Unterstützung zu bieten, die sie benötigen, um auf dem heutigen wettbewerbsorientierten Markt erfolgreich zu sein.



Nordamerika

JBT Corporation
1622 First St.
Sandusky, OH 44870
USA
Phone: +1 419 626 0304
E-mail: process-solutions@jbt.com

Europa

John Bean Technologies AB
Rusthällsgatan 21, Box 913
SE-251 09 Helsingborg
SWEDEN
Phone: +46 42 490 4000
E-mail: info-europe@jbt.com

Asien

John Bean Technologies Ltd.
No. 2525 FYI Center Building 2, 9th Floor
Unit No. 2/901-2/903, Rama IV Road
Klongtoei, Bangkok 10110, THAILAND
Phone: +66 2257 4000
E-mail: infoasia-jbtfoodtech@jbt.com

Lateinamerika

John Bean Technologies
Máquinas e Equipamentos Industriais Ltda.
Av. Eng. Camilo Dinucci 4605
14808-900 Araraquara, São Paulo, BRAZIL
Phone: +55 16 3301 2000
E-mail: latinamerica.info@jbt.com



We're with you, right down the line.™

jbt.com/foodtech