DE BRUIN
PROCESS EQUIPMENT

BOVENAANGEDREVEN KOOK- EN MENGTANK

OPTIMALE MENGWERKING, VERWARMING EN KOELING VAN FOOD-PRODUCTEN

Ook voor de meest gevoelige mengprocessen

De boven aangedreven kook- en mengtank zorgt voor de optimale menging van food-producten. Het gecombineerde roerwerk zorgt dat het product zoveel mogelijk wordt gespaard. Daarnaast wordt het product gekoeld en verwarmd zonder dat deze aanbrand aan de wand.

Voordelen

√ Optimale mengwerking door gecombineerd roerwerk
√ Anker roerwerk met schrapers over de wand en bodem
√ Schroefwerk voor het behoud van hele delen in de suspensie
√ Geen beschadiging van de delen
√ Goede warmteoverdracht die snelle verwarming of koeling garandeert
√ De toerentallen van beide roerwerken zijn op elkaar afgestemd zodat er een goede mengwerking ontstaat

Toepassingen

De kook- en mengtank wordt ingezet voor de volgende toepassingen:

- Verwerken van soepen, sauzen en ragouts
- Inmengen van kruiden en fruit door room, yoghurt of kwark
- Verwerken van fruitproducten

SPECIFICATIES

Bovenaangedreven kook- en mengtank

Uitvoering
Bovenaangedreven tank met conische bodem en centrale uitloop, gecombineerd met een ankerroerwerk en schroefroerwerk

Volumes
800 - 6000 liter

Materiaal
RVS 304 / 316 / duplex

Afwerking
Geïsoleerd met een noppenmantel voor snelle en gelijkmatige warmteoverdracht

Ontwerp
PED, ontwerp EN 13445, conform richtlijn EHEDG. Overige codes en richtlijnen mogelijk

Optioneel
De tanks kunnen worden voorzien van een vaste kap met een mangat of open klapbaar deksel

Neem contact op met de afdeling verkoop voor meer informatie:

DE BRUIN
PROCESS EQUIPMENT

+31 (0) 577 723 136
info@dbpe.nl

www.dbpe.nl