

INNOWACYJNA OBRÓBKA PRODUKTÓW

HERT
Wiemy jak.



Jakim urządzeniem jest seria NO STEP? Series Industrial Processing System

Urządzenie NO STEP jest multifunkcyjnym kutrem tnącym, dzięki któremu możemy **produkować bardzo szeroką gamę różnych produktów spożywczych** wymagających emulgacji (zmiksowania) **na zimno lub w nieagresywnej obróbce termicznej (do 95°C).**

WIELOFUNKCYJNY KOCIOŁ DO OBRÓBK Z WŁASNYM (BASE) LUB ZEWNĘTRZNYM (BASIC) AGREGATEM PAROTWÓRCZYM.

NO STEP jest idealnym rozwiązaniem dla cukierni i piekarni, wytwórców czekolady, rynku gastronomii i żywności gotowej jak również dla sektora zielowego, chemicznego i kosmetycznego do produkcji emulsji i robienia kremów. Wielofunkcyjna technologia Roboqbo jest praktyczna i wygodna, pozwala na prowadzenie wielu procesów produkcyjnych.

ROBOQBO
NO STEP
NS25



NO STEP NS25

HERT

Wiemy jak.



Zastosowanie:

- cięcie,
- mieszanie,
- kruszenie,
- rafinacja,
- emulgowanie,
- obróbka termiczna do 95°C,
- VACUUM statyczne (opcja).



Multifunkcyjny...

www.hert.pl

NO STEP NS25

HERT
Wiemy jak.

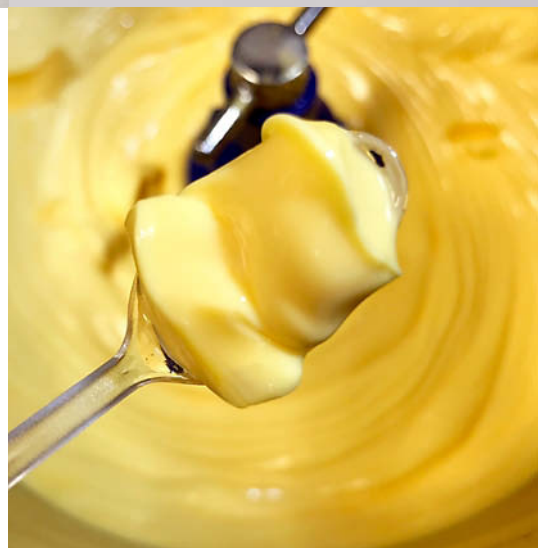
DOSKONAŁA JAKOŚĆ PRODUKTU FINALNEGO

Dzięki opcjonalnemu systemowi kontroli temperatury, można gotować jednolicie i delikatnie, tak aby naturalne zapachy i smaki składników zostały zachowane.

Szybki proces miksowania składników, przeprowadzany w ciągu kilku minut z wyjątkową jakością finalnego produktu. **Dzięki zastosowaniu systemu statycznego Vacuum zyskujemy wzmocnione aromaty i niezmienione (nieutlenione) naturalne kolory.**



- NO STEP jest standardowo wyposażony w podwójny płaszcz, który pracuje na ciepło (do 95°C) lub na zimno (chłodzenie) w sposób pośredni i efektywny.



NO STEP NS25

HERT
Wiemy jak.

Najważniejsze cechy urządzenia.

- Kocioł wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304L.
- Nóż z gładkim ostrzem z systemem blokady w standardzie.
- Dodatkowe narzędzia (narzędzie mieszające, nóż z ostrzem ząbkowanym) dostępne jako opcjonalne wyposażenie.
- Kocioł z płaszczem grzewczym (niskie ciśnienie pary 1 bar) i chłodzącym.
- Wymienny zgarniak ścianek dzieży oraz wnętrza pokrywy.
- Zmienna prędkość obrotowa narzędzia (nóż).
- Automatyczne otwieranie i zamykanie pokrywy.
- Kompletny system z pompą próżniową VACUUM (opcjonalnie).
- Lej z zaworem na pokrywie do dodawania półpłynnych substancji w trakcie procesu bez jego przerywania (opcjonalnie).
- Ciśnieniowe wypychanie produktu z kotła (opcjonalnie).
- Panel sterowania z ekranem dotykowym.
- Elektroniczny zegar czasu pracy.



Prosty i wszechstronny...

www.hert.pl

Wypożyczenie - dane techniczne NO STEP NS25

HERT
Wiemy jak.



**NÓŻ ROZDRABNIAJĄCY Z OSTRZEM
GŁADKIM i systemem blokady** -
wykonany z utwardzonej stali, oferowany
jako wyposażenie standardowe.



**NÓŻ ROZDRABNIAJĄCY Z MIKRO
ZĄBKAMI** - wykonany z utwardzonej stali,
do jeszcze lepszej emulsyfikacji
produktów.



NARZĘDZIE MIESZAJĄCE - wykonane z
utwardzonej stali, do produktów z
cząstkami np. dżem z kawałkami
owoców.

Dostępne opcje urządzenia (za dodatkową opłatą):

- kompletny system VACUUM,
- automatyczny zgarniak,
- ekstruzja pneumatyczna produktu,
- dozownik substancji płynnych.

ROBOQBO NO STEP NS25:

pojemność zbiornika (kotła): 25 L
maksymalna pojemność robocza (załadunek kotła): 17 kg
zasilanie elektryczne: ~400 V / 50/60 Hz
moc zainstalowana BASE (zintegrowany agregat): 26,0 kW
moc zainstalowana BASIC (zewnętrzny agregat): 6,5 kW
zużycie pary BASIC (zewnętrzny agregat): 30 kg/h
vacuum: maksymalnie -980 mbar
maksymalna temperatura: 95°C
system chłodzenia: TAK
prędkość noży, obroty: 30-3000 obr./min.
wymiary LxBxH: 940x980x1430 mm
waga netto: 260 kg



**WERSJA
BASE**

Zintegrowany generator pary.

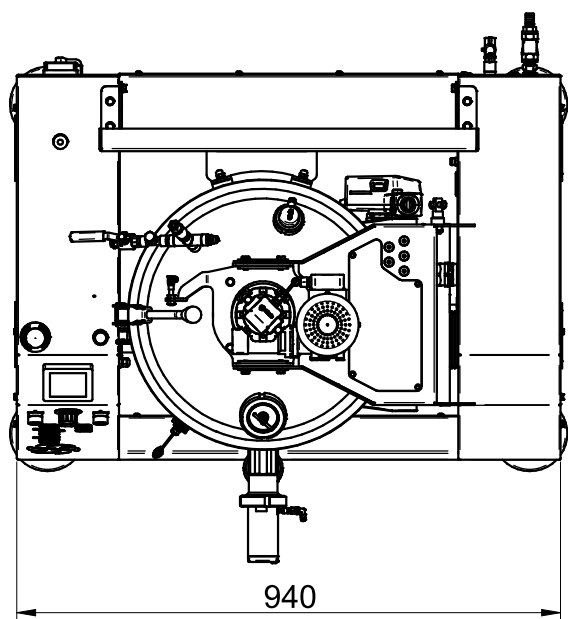
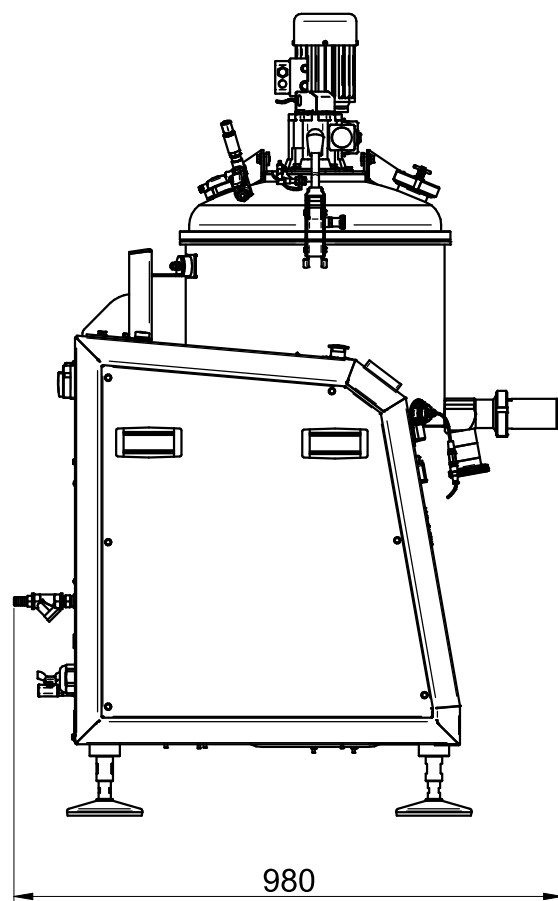
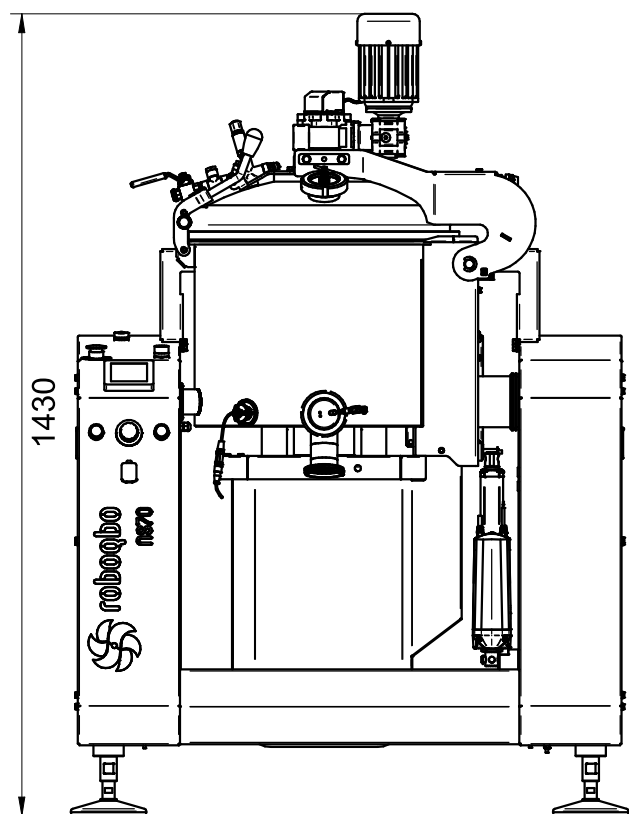


**WERSJA
BASIC**

Zewnętrzny generator pary.

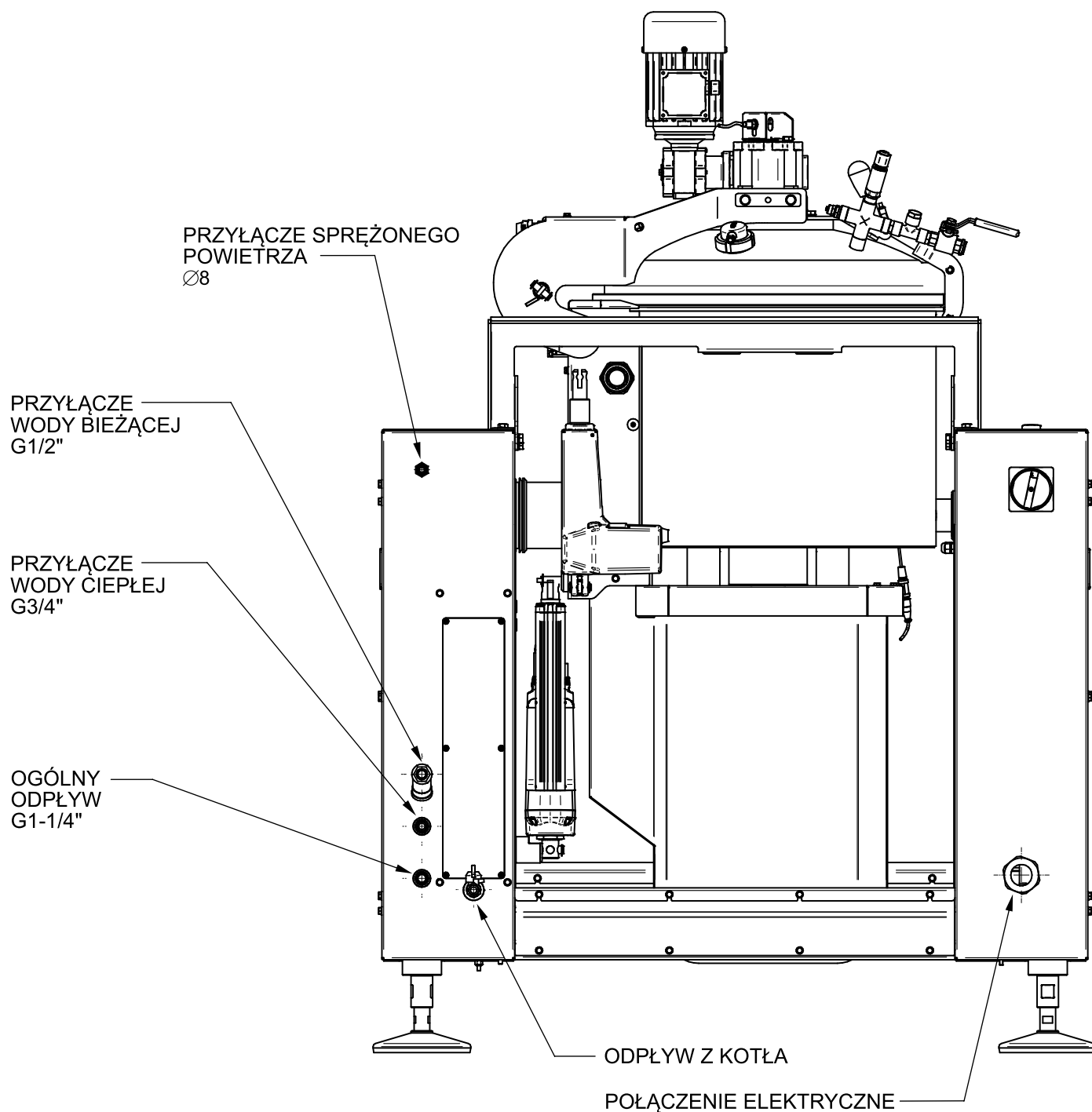
Wymiary NO STEP NS25

HERT
Wiemy jak.



Przyłącza NO STEP NS25

HERT
Wiemy jak.



MENEDŻER PRODUKTU

HERT Sp. z o. o., ul. Odlewnicza 4A, 03-231 Warszawa
+48 22 594 05 00, biuro@hert.pl, www.hert.pl
NIP: 5240018433, KRS: 0000904192, REGON: 010664933

Piotr Kulik
+48 507 088 502
piotr.kulik@hert.pl