NordCap®
by CARPIGIANI-GROUP

MIXER & EMULGATOR TURBO NC

TURBO NC

Der innovative **TURBO NC** ist im modernen Eislabor sehr nützlich für die Zubereitung aller Mixe. Er dient zum Vermischen, Emulgieren und Verteilen der trockenen, faserigen und fetthaltigen Zutaten im Inneren der Flüssigkeiten, um dadurch vollkommen homogene Eismixe zu erhalten.
Außer bei der Zubereitung von handwerklich hergestellten Speiseeismixen findet er eine wertvolle Verwendung auch in der Konditorei zum Emulgieren von dickflüssigen Produkten, sowie bei vielen Nahrungsmittelproduktionen und im chemischen, pharmazeutischen und kosmetischen Sektor.
Er besteht aus einer stabilen vertikalen Konstruktion für den Tisch – hierauf ist der Arm für den Motorenträger befestigt; einem leistungsstarken Motor mit variabler Geschwindigkeit und zwei serienmäßigen Emulgatorköpfen. Optional ist ein Cutter und ein Edelstahleimer erhältlich.

EMULGATOR FÜR CREME

Ideales Rührwerk für die Herstellung von Grundmix, da alle Zutaten, ob dickflüssig und stark zuckerhaltig oder ölhaltig und fettreich, optimal miteinander verbunden werden. Gleichzeitig erfährt der Mix eine hohe Volumenzunahme durch die eingearbeitete Luft.
Die hohe Umdrehungszahl sowie die Form des Rotors emulgieren rasch die Pasten und heben das Aroma und die Cremigkeit hervor.

EMULGATOR FÜR FRÜCHTE

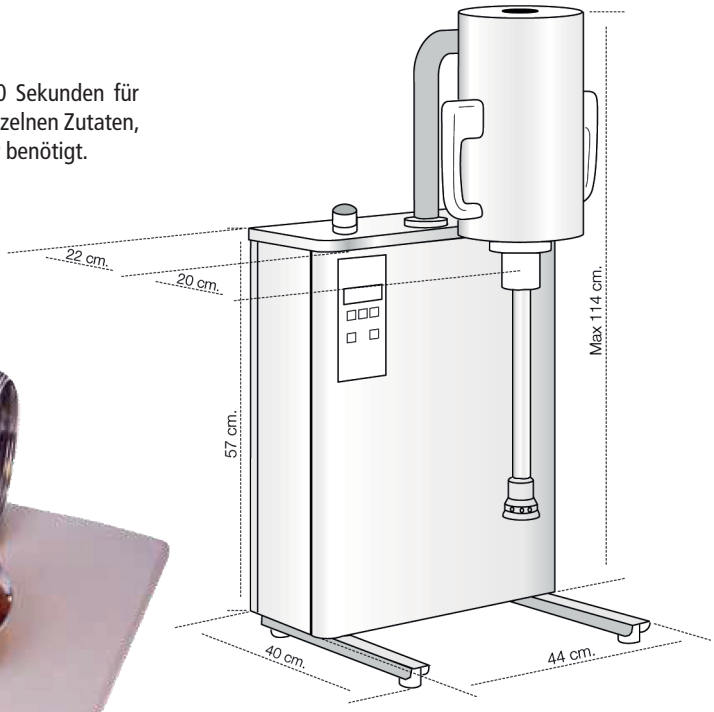
Ideal zum Zerkleinern und Mixen von frischen oder tiefgefrorenen Fruchtstücken und zum feinen Verrühren von Fruchtpüree im Grundmix. Nützlich zum Auflösen von Pulvern, wie Zucker und Stabilisatoren in kaltem Zustand, für die Zubereitung der Mixe auf Wasserbasis.

CUTTER (OPTIONAL)

Dies ist ein rotierender Mixer zum Zerkleinern von großen, auch sehr festen Fruchtstücken, wie Birne und Apfel. Die mit dem Cutter zerkleinerten Fruchtstücke können, in der Kombination mit den serienmäßigen Emulgatoren, zu feinem, leicht zu verrührendem Püree verwandelt werden.

EMULSIONSZEITEN

Zum Emulgieren der charakteristischen Pasten im Grundmix werden zirka 30 Sekunden für 5 Liter benötigt. Zum Herstellen eines kompletten Mixes, ausgehend von den einzelnen Zutaten, werden zum Bilden einer perfekt emulgierten Masse zirka 2 Minuten für 5 Liter benötigt.



INNOVATIVE TECHNIK

VERTIKALE BEWEGUNG

Zum Emulgieren unterschiedlicher Mixmengen hat der TURBO NC einen vertikalen Hub von fast 40 Zentimeter. Die Bewegungen werden durch ein Ausgleichssystem unterstützt, das füe ein leichtes Heben und Senken des Motors sorgt. Der Motorträger kann mit einem entsprechenden Feststellknopf auf der gewünschten Höhe justiert werden.

HORIZONTALE BEWEGUNG

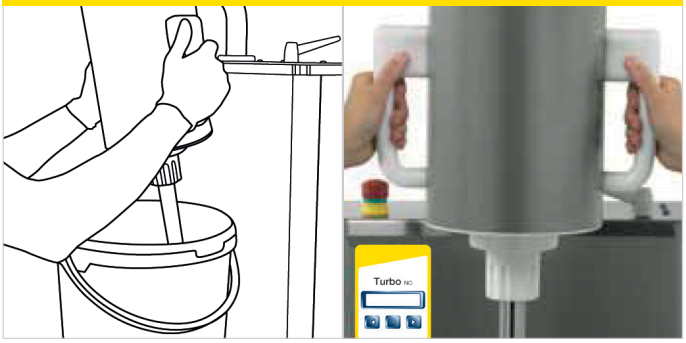
Damit der Emulgator auch die Zutaten an den Eimerwänden turbinenartig ansaugen kann, ist es möglich den TURBO NC auch in der Horizontalen zu bewegen. Dadurch kann eine Rührbewegung ausgeführt werden, die einen maximalen Durchmesser von fast 25 Zentimeter hat.

STEUERTAFEL

Die Steuerung beinhaltet alle Funktionen des TURBO NC: Die Start-Freigabetaste, den Timer zur Programmierung der Emulsionszeit, LED-Anzeige für die Motorgeschwindigkeit und eine Stopp-Taste zum Ausschalten. Im Notfall kann das Gerät über eine elektromechanische Nottaste sofort ausgeschaltet werden.

BENUTZERFREUNDLICH

STEUERUNG



Für den maximalen Arbeitsschutz startet der TURBO NC erst wenn beide Hände des Bedieners gleichzeitig an den Griffen platziert werden. Die Geschwindigkeit wird durch das Berühren der oberen Griffläche mit dem Daumen reguliert. Nach 10 Sekunden zeigt ein optisches und akustisches Signal, dass die Maschine bereit ist automatisch weiter zu arbeiten. Die Hände können dann von den Griffen genommen werden. Das Gerät arbeitet eigenständig weiter und gibt dem Bediener so die Möglichkeit sich anderen Tätigkeit zu widmen.

AUSTAUSCH DER EMULGATOREN

Durch Lösen des unter dem Motor angebrachten Rings, lässt sich der Emulgator nach unten herausziehen. Die Verbindung zwischen Motor und Rotor ist aus Kunststoff und daher im Falle eines unsachgemäßen Gebrauchs leicht zu ersetzen. Am Ende eines Arbeitstages müssen die verwendeten Emulgatoren abgenommen und zur intensiven Reinigung komplett zerlegt werden.

EDELSTAHLEIMER (OPTIONAL)

Der Eimer aus rostfreiem Edelstahl, versehen mit einer Mess skala, hat ein Fassungsvermögen von 15 Litern. Aufgrund des hygienischen Materials, der ergonomischen Abmessungen und der konischen Form, die das Bewegen der zu bearbeitenden Masse erleichtert, ist er ein unverzichtbares Zubehör.

MODELL	Umdrehungen Motor / Minute	Geschwindigkeit Motor – peripherisch	Menge pro Zyklus		Anschluss	Gewicht Netto	Abmessungen B x T x H in mm
			min.	max.			
TURBO NC	3.000 bis 12.000 U / min	ca. 22 m / sek	3 Liter*	15 Liter	750 W / 230 V	65 kg	440 x 500 x 1140

*mit einem geeigneten Gefäß auch weniger

Beratung, Planung, Aufstellung, Einweisung und Service durch Ihren Fachhandelspartner

AUS TECHNIK WIRD GASTFREUNDSCHAFT

Finanzen / Service
28307 Bremen
Thalenhorststraße 15
Tel.+49 421 48557-0
Fax+49 421 488650
bremen@nordcap.de

Vertrieb Ost
12681 Berlin
Wolfener Straße 32/34, Haus K
Tel.+49 30 936684-0
Fax+49 30 936684-44
berlin@nordcap.de

Vertrieb West
40699 Erkrath
Max-Planck-Straße 30
Tel.+49 211 540054-0
Fax+49 211 540054-54
erkrath@nordcap.de

Vertrieb Nord
21079 Hamburg
Großmoorbogen 5
Tel.+49 40 766183-0
Fax+49 40 770799
hamburg@nordcap.de

Vertrieb Süd
55218 Ingelheim
Hermann-Bopp-Straße 4
Tel.+49 6132 7101-0
Fax+49 6132 7101-20
ingelheim@nordcap.de

www.nordcap.de