



HENNEKENTUMBLER

seit 1977

MEZCLADORA DE SALMUERA DE 400 – 2,000 LITROS

BRINEMIXER 400 - 2,000 ltr



Opcional: Agitador
Option: bottom mixer



El mezclador de salmuera Henneken HVM funciona según el principio Venturi. Esta mezcla rápida de líquidos, sustancias en polvo y hielo en el agua es posible.

The Henneken brine mixer works by the Venturi system which supports a fast and very homogenous mixture of fluids and powdery substances.

TYP HVM



Los ingredientes a mezclar con el agua son succionados y mezclados uniformemente y sin grumos.

Para una regulación óptima de la temperatura, en todos los tamaños de las batidoras de salmuera está disponible la opción de enfriamiento de doble camisa.

The substance to be mixed in is entered into the loading system and is automatically sucked in and mixed without any lumping.

For an optimal temperature regulation and a controlled cooling of the product in process, all brine mixers can optionally be delivered with double jacket cooling.

- Es posible la conexión con el inyector / bombo
- Todos los tubos y válvulas son fáciles de quitar y limpiar
- Opcionales:
 - + Contador de agua
 - + Panel de control táctil Siemens
 - + Gestión de recetas con ajuste de la cantidad de lotes
 - + Sistemas de pesaje con una precisión de 100 gr
 - + Válvulas de mariposa electro-neumáticas
 - + Bomba homogenizadora
 - + Bola de limpieza
 - + Entrada de la mezcla por el fondo
 - + Las tuberías del intercambiador de temperatura son dobles para un rápido e higiénico enfriamiento en línea del agua, salmuera o salsa

- *combined use with injection device and/or tumbler*
- *all tubes and valves are easily removable for cleaning and maintenance*
- *optional components*
 - + *water dose feeder*
 - + *SIEMENS touch panel control*
 - + *recipe management with batch quantity adjustment*
 - + *weighing system with exactness of 100 gr*
 - + *electro-pneumatic valves*
 - + *shear pump*
 - + *cleaning ball*
 - + *bottom-entry mixer*
 - + *double pipe heat exchanger for fast and hygienic inline cooling for water, brine or sauce*

Serie <i>type</i>	Volumen <i>volume</i>	Potencia <i>power</i>	Ancho <i>width</i>	Largo <i>length</i>	Altura <i>height</i>
HVM 400	400 ltr	1,8 kW	880 mm	1.400 mm	1.410 mm
HVM 650	650 ltr	1,8 kW	880 mm	1.400 mm	1.910 mm
HVM 1000	1.000 ltr	4,0 kW	1.200 mm	1.700 mm	1.750 mm
HVM 1500	1.500 ltr	4,0 kW	1.200 mm	1.700 mm	2.250 mm
HVM 2000	2.000 ltr	4,0 kW	1.200 mm	1.700 mm	2.750 mm