



Know-how in food processing!



Scherbeneiserzeuger Serie NRE

Scherbeneis mit hoher hygienischer Sicherheit

Einfache Reinigung und Desinfektion durch Schäumen



Die Wasserwanne der NOCK NRE Scherbeneiserzeuger hat einen großen Abstand zum Verdampferzylinder und verfügt über eine große Wasserablassöffnung. Antrieb, Elektrik und Rohrleitungen sind von der Eisproduktion getrennt im Gehäuse untergebracht.

Das ermöglicht eine sehr einfache tägliche Reinigung und Desinfektion mit Hochdruck und Schaum wie bei anderen Lebensmittelmaschinen, ohne Demontage der Wasserwanne.

Das Kälteaggregat ist von Verdampfer und Wanne konstruktiv getrennt.

Eigenschaften und Vorteile des NOCK Scherbeneises

- Trocken ausgefrorene, dünne Eisscherben mit strahlend weißem, ansprechendem Aussehen
- Temperatur ca. minus 8°C und Dicke ca. 2 mm für hervorragende Kühlleistungen und Lagerfähigkeit des Eises
- Durch die große Oberfläche der Eisscherben wird eine sehr schnelle Kühlwirkung erzielt. Dies erleichtert die Prozesstemperaturführung erheblich.
- NOCK Scherbeneis erfüllt höchste Hygieneanforderungen.
- Es ist locker, leicht zu schaufeln und zu verteilen; bei guter Isolation lange schüttfähig
- Schnelle und gleichmäßige Verteilung des Eises in Kuttern und Mischanlagen
- Schonend zu schnell laufenden Kutmessern
- Stets gleich bleibende Qualität des Eises



Vielfältige Einsatzbereiche

Die hohe und schnelle Kühlleistung, das ansprechende Aussehen sowie die besondere hygienische Sicherheit machen das NOCK Scherbeneis zu einem begehrten Produkt mit vielen Einsatzgebieten. Nachstehend eine Auswahl:

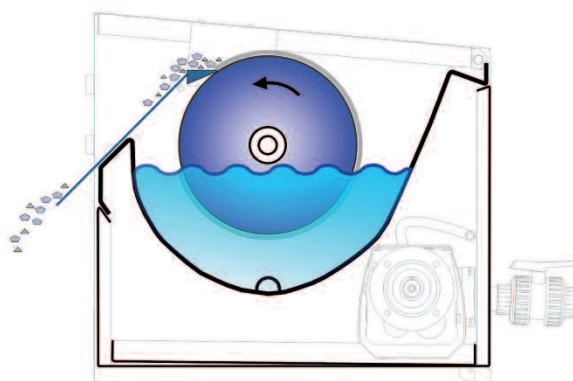
- Wurstherstellung: Zusatz beim Kuttern
- Fischverarbeitung, -transport und -handel: Kühlung während Transport, Lagerung und Verkauf
- Gastronomie und Partyservice: Kühlung und Präsentation von Buffets und Getränken; Frischhaltung und Lagerung von Frischfisch
- Feinkost- und Fischhandel: Kühlung und Präsentation von Fisch und Feinkost
- Supermärkte und Lebensmitteleinzelhandel: Frischhaltung und Präsentation von Frischfisch und Feinkost
- Bäckereien: Teigkühlung
- Labors, chemische und pharmazeutische Industrie: Kühlung, Prozesstemperaturführung
- Kliniken, medizinische Praxen, Wellness-Branche: Kühlung bei therapeutischen Anwendungen



NOCK NRE 2800

Merkmale

- Scherbeneiserzeuger mit einer **Tagesleistung von ca. 800 kg / 1.500 kg / 2.800 kg** Scherbeneis in **24 Stunden**
- Eistemperatur ca. minus 8° C
Dicke der Eisscherben ca. 2 mm
- Kompletmaschine mit Verdampfer und luftgekühltem Kälteaggregat
- Horizontaler **Rotationsverdampfer mit konstruktiver Trennung des Kälteaggregates von Verdampfer und Wasserwanne**
- Fest eingebaute Edelstahl-Wasserwanne mit großem Abstand zum Verdampferzylinder und großer Ablassöffnung
- Luftstrom des Aggregates nicht auf der Eisauswurfseite
- **Kältemittel R449A** mit geringem Treibhauspotenzial und hoher Energieeffizienz
- Edelstahlgehäuse



Funktionsprinzip NOCK NRE

Optionen:

- Ausführung ohne Kälteaggregat (Typ NRE / SK)
- Lieferung als Split-Version (Trennung von Verdampfer und Verflüssiger-Satz)

Technische Daten / Scherbeneiserzeuger NRE

	NRE 800	NRE 1500	NRE 2800
Eisleistung (bei +25° C Umgebungstemperatur und +15° C Wassertemperatur)	ca. 800 kg / 24 Stunden	ca. 1500 kg / 24 Stunden	ca. 2800 kg / 24 Stunden
Kältemittel	R449A		
Zulässige Umgebungstemperaturen	+3°C < t _a < +38°C		
Zulässige Wassertemperaturen	+5°C < t _w < +20°C		
Maße gesamt B x H x T	1110 x 1530 x 730 mm	1460 x 1750 x 920 mm	1810 x 1840 x 1110 mm
Gewicht	320 kg	450 kg	650 kg
Wasseranschluss	G 3/4" Außengewinde		
Elektrischer Anschluss	3 AC - 400V - 50 Hz ①		
Leistungsaufnahme	4,1 kW	7,0 kW	10,0 kW

① Andere Spannungen auf Anfrage



NOCK NRE-1500



NOCK Maschinenbau GmbH
 Industriestraße 14
 77948 Friesenheim
 GERMANY

Telefon +49 (0) 7821-92 38 98-0
 Telefax +49 (0) 7821-92 38 98-18
 E-Mail: info@nock-gmbh.com
 www.nock-gmbh.com