



VT-Tumbler

Die Standard-Lösung

Suhner VT-Tumbler sind Universalmaschinen zum Salzen, Marinieren, Mürben und Mischen von allen Arten von Fleisch, Geflügel und Fisch.

Unsere VT-Tumbler sind horizontal liegende Vakuumentrommeln, die durch ihre massive und kompakte Konstruktion eine extrem hohe Lebensdauer erreichen.

Vorteile auf einen Blick

- Erhöhung der Qualität und des Profits
- Verbesserung des Geschmacks und der Zartheit
- Rasche Durchpökellung des Produktes
- Zeit- und kostensparend
- Tiefere Produktions- und Lagerkosten
- Einfache Bedienung und Reinigung
- Wenig Verschleiss und Unterhaltskosten
- Schweizer Qualität

Tumbler

VT-Serie

Seit über 40 Jahren im Einsatz

Unsere VT-Tumbler werden in den Grössen von 20 Liter bis 7'000 Liter gefertigt, was den Kapazitäten von 12 kg bis 3'500 kg entspricht. Durch die langjährige Erfahrung der Suhner AG im Bereich der Pökeltechnik wurden diese Maschinen kontinuierlich weiterentwickelt und perfektioniert.

Die ersten Suhner Tumbler in ihrer heutigen Bauweise wurden Mitte der 70er Jahre in Betrieb genommen und werden vielfach noch heute in Produktionen weltweit eingesetzt.

Volle Prozessüberwachung mit Warnsystem

Dank der neuen SPS-Steuerung SIS3000 wird die Bedienung sehr einfach und visuell dargestellt. Mit den 56 vorgegebenen Programmen und weiterem freien Speicher für Ihre eigenen Programme kann die Produktion innert wenigen Minuten starten. Dank der SPS-Steuerung können alle laufenden Prozesse überwacht, ausgelesen und geprüft werden. Dank dem SMS- und E-Mail-Warnsystem wird die höchstmögliche Sicherheit gemäss HACCP garantiert.

Konstante Ergebnisse – Schweizer Präzision

Alle Maschinen sind mit hochwertigen Komponenten bestückt. Dank des einzigartigen Zahnkranztriebs gewährleisten Suhner Tumbler eine effiziente Bearbeitung bei minimalem Verschleiss. Das integrierte Schnorchel-Vakuumsystem garantiert immer gleichbleibendes Vakuum, ohne das Ansaugen von Flüssigkeit oder ähnlichem.

Individuelle Lösungen für Ihre Anforderungen

Entsprechend der Anwendung und der spezifischen Anforderungen des Verarbeiters werden spezielle Anpassungen vorgenommen. Optional gibt es Möglichkeiten wie Kühl- oder Wärmemantel zum Kühlen oder Auftauen von Produkten, Wägesysteme zur Produktionsübersicht und Kontrolle, CO²-Kühlsysteme und Coating Systeme zur Ummantelung diverser Produkte und vieles mehr.

Hygiene und Service

Dank den an der Vakuumtrommel angebrachten Reinigungsdeckeln wird der Reinigungsprozess und der Spülvorgang erleichtert, zusätzlich ist die komplette Maschine hochdrucktauglich, was den ganzen Vorgang beschleunigt. Optional gibt es die Möglichkeit eines automatischen 360°-Reinigungssystems, welches mit 200 bar Druck die Trommel reinigt und somit 99.9% aller Rückstände beseitigt.



Optionen

- SMS- und E-Mail Warnsystem
- 360°-Reinigungssystem
- Beladevorrichtung SL-25
- Vakuumbeladung
- Deckel mit Kugelhahn
- Kühl- und Wärmemantel
- CO²-Kühlsystem
- Kühlaggregat