Tumbler

Artikel vom **20. November 2020**
Anlagenzubehör



Der Tumbler vermengt schnell und schonend die Zutaten in einem 200-l-Eurobin (Bild: elpek).

Im »Eurobin-Tumbler« der elpek GmbH wird ein mit Zutaten gefüllter 200-l-Eurobin behutsam rotiert, um so die Zutaten schonend zu vermengen. Der Tumbler weist keine Paddel oder Messer auf, wodurch die Wahrscheinlichkeit reduziert wird, empfindliche Zutaten wie Teigwaren beim Vermengen zu beschädigen. Da für den gesamten Prozess nur ein Eurobin verwendet wird, muss das Bedienpersonal die Zutaten nicht von einem Behälter in einen anderen umfüllen, was sowohl die Verschwendung von Zutaten auf ein Minimum reduziert als auch die Arbeitseffizienz erhöht. Durch Kapselung und eine elektrisch verriegelte Tür wird die Betriebssicherheit erhöht. Das Reinigen soll in nur wenigen Minuten erledigt sein, danach kann sofort mit der nächsten Mischung begonnen werden. Laut Anbieter ist der Tumbler besonders für die Vermischung und Vermengung

von Salaten, insbesondere Krautsalat, Nudeln und Saucen, Sandwichbelägen, Reis, Pastetenfüllungen, Fertiggerichten, Gemüse, Trockenobst, Nüssen, Oliven mit Schafskäse und getrockneten Tomaten geeignet. Eine neue Variante mit Vakuumsystem-Option ermöglicht auch die Einspeisung von Fleisch mit Marinaden. Das Gehäuse besteht aus Edelstahl 1.4301, die Kontaktflächen aus Edelstahl 1.4404. Die Maschine kann von einer Person bedient werden. Die benutzerfreundliche Steuerung bietet einen Speicher für bis zu 80 Rezepturen.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag