URZĄDZENIA DO MIESZANIA I NAPOWIETRZANIA

MIXING AND AERATION SYSTEMS

FOOD

HANSA MIXER

SPIS TREŚCI / *TABLE OF CONTENTS*

TECHNOLOGIA WYKONANA W NIEMCZECH / *ENGINEERING MADE IN GERMANY* 4–5
TECHNOLOGIA / *TECHNOLOGY* 6–7
NAPOWIETRZANIE / *AERATION* 8–9
MIESZANIE / *MIXING* 10–11
BRANŻE / *INDUSTRIES* 12–13
KRÓTKI ZARYS NASZYCH MIKSERÓW / *OVERVIEW OF OUR MIXERS* 14–15
PICO-MIX 16–17
TOP-MIX 18–19
ECO-MIX 20–21
MILK-MIX 22–23
COMPACT-MIX 24–25
UNI-MIX / UNI-MIX 2K 26–27
VARIOUS-MIX 28–29
STACJE DOZUJĄCE / *DOSING SYSTEMS* 30–31
CZYSZCZENIE CIP / *CIP CLEANING* 32–33
OBSŁUGA KLIENTÓW / *CUSTOMER SERVICE* 34

HANSA MIXER JEST JEDNYM Z PRZODUJĄCYCH NA ŚWIECIE DOSTAWCÓW URZĄDZEŃ MIESZAJĄCYCH I NAPOWIETRZAJĄCYCH. PONAD 2.000 KLIENTÓW Z PONAD 120 KRAJÓW ZAUFAŁO NASZEMU PRAWIE 40-LETNIEMU DOŚWIADCZENIU, NASZEJ NIEZAWODNEJ JAKOŚCI I NASZEJ KOMPLEKSOWEJ USŁUDZE. Z PONAD 5.000 URZĄDZEŃ, KTÓRE DOTYCHCZAS WYPRODUKOWALIŚMY W STUHR KOŁO BREMY, WIĘKSZOŚĆ JEST NADAL W UŻYCIU.

HANSA MIXER IS ONE OF THE WORLD'S LEADING PROVIDERS OF MIXING AND AERATION SYSTEMS. MORE THAN 2,000 CUSTOMERS IN OVER 120 COUNTRIES TRUST OUR NEARLY FORTY YEARS OF EXPERIENCE, OUR RELIABLE QUALITY AND OUR COMPREHENSIVE SERVICE. OF THE MORE THAN 5,000 SYSTEMS THAT WE HAVE PRODUCED IN STUHR NEAR BREMEN TO DATE, MOST ARE STILL IN USE TODAY.

TECHNOLOGIA WYKONANA W NIEMCZECH
ENGINEERING MADE IN GERMANY

Odpowiedzialna za ten sukces jest Hanzeńska konsekwentna filozofia jakości oparta na technologii „Made in Germany". Wysoko wykwalifikowany zespół ekspertów składający się obecnie z 55 ekspertów opracowuje urządzenia wyłącznie z najnowocześniejszych i najwyżej jakości elementów konstrukcyjnych. Według najsurowszych kryteriów jakości zostają również wybierani nasi dostawcy. Ponadto wszystkie nasze procesy w przedsiębiorstwie posiadają certyfikat zgodny z normami ISO 9001, który zapewnia o najwyższej jakości produktu końcowego.

OD POJEDYŃCZEJ MASZYNY DO KOMPLETNEJ INSTALACJI

Aby pozostać na rynku zawsze o krok do przodu przed konkurencją, inwestujemy intensywnie w badania i rozwój. Wiąże się do zarówno z doskonaleniem własnej placówki, jak również z ścisłą współpracą z instytucjami badawczymi i uczelniami technicznymi. Coraz większego znaczenia nabierają również projekty badawcze, które przeprowadzamy we współpracy z takimi partnerami jak Bosch, BASF, Henkel oraz przodującymi przedsiębiorstwami branży spożywczej. W ramach tej współpracy nasi eksperci inżynierii spotykają się z ekspertami w dziedzinie technologii procesów przetwórczych. Synergia umożliwia nam wytworzenie w najwyższym stopniu niestandardowych maszyn i systemów, co z kolei pozwala sprostać stale rosnącym oczekiwaniom naszych klientów.

Our success can be put down to a consistent, Hanseatic quality philosophy based on engineering "Made in Germany". A highly qualified team made up of 55 experts develops the systems using state-of-the-art technology and machine components of only the very highest quality. In line with this, our suppliers are also selected according to the strictest quality criteria. Moreover, all our company processes are certified to ISO 9001, which assures the first-class quality of the final product.

FROM A SINGLE MACHINE TO A COMPLETE SYSTEM

We invest substantially in research and development in order to stay one step ahead of the market for mixing and aeration systems. This involves both continuous improvement of our own facility as well as close cooperation with research institutions and technical colleges. Our research projects in cooperation with partners such as Bosch, BASF, Henkel and leading companies in the food industry continue to grow in importance. As part of this collaboration, our mechanical engineering experts meet with experts in processing technology; the synergies that develop enable us to create customised and highly reliable machines and systems and, in turn, meet the ever increasing demands of our customers.

TECHNOLOGIA
TECHNOLOGY

Technologia Hansa Mixer przyczyniła się do sukcesu wielu marek na całym świecie. Bez naszych urządzeń do spieniania, mieszania czy dozowania wiele produktów nie osiągnęło by dzisiejszej jakości – np. pianki w czekoladzie, wygodne fotele lotnicze albo wytrzymałe sztuczne trawniki.

Aby móc realizować najróżniejsze pomysły produkcyjne, ciągle doskonalimy nasze procedury i dostosowujemy je do indywidualnych wymagań klientów. W rezultacie powstała modularna, wysoko precyzyjna technologia, która może wymieszać i/lub spienić odpowiednie produkty zgodnie z recepturą: gazy, ciecze i ciała stałe. Dla większej wydajności i trwałości w przemyśle spożywczym (Food) i niespożywczym (Non-Food).

The technology behind Hansa Mixer has contributed to the success of major brands world-wide. Without our foaming, mixing and dosing systems, many products would not exist in today's quality – e.g., tasty chocolate foam kisses, comfortable aircraft seats and durable artificial lawns.

In order to be able to realise the widest variety of product ideas, we have constantly improved our procedures and adapted them to customer requirements. The result is modular, high-precision technology which can mix and/or foam the dosable media just as stipulated by the recipe: gases, fluids and solids. For greater efficiency and sustainability in the food and non-food industry.

NAPOWIETRZANIE
AERATION

Bez względu czy produktem są pianki cukrowe, ciasto na ciasteczka, wafle czy produkty mleczne, technologia spieniania określa jakość wielu nowoczesnych produktów. Hansa Mixer jest w stanie wykonać każdy rodzaj pianki w bardzo krótkim czasie – do wielu różnorodnych zastosowań w produkcji wyrobów spożywczych (Food).

Pianki mechaniczne: syntetyczne wytworzone materiały o komórkowej strukturze i niskiej gęstości. Do spieniania nadają się prawie wszystkie ciecze.

Ekologiczne i ekonomiczne zalety:

- oszczędność surowców, kosztów osobowych oraz energii
- w pełni zautomatyzowana produkcja, dokładnie taka, jak określono w procedurze
- niezmienna jakość produktu i wagi – w odróżnieniu od produkcji z środkami spulchniającymi
- wysoka atrakcyjność produktów spieniających – np. przyjemna konsystencja i dotyk

Obszary zastosowań: wyroby cukiernicze, pieczywo, produkty mleczne, sery, toffi, miękki karmel, masa do batonów itd.

Regardless of whether the product is marshmallows, biscuit dough, waffles or dairy products – foam technology determines the quality of many modern products. Hansa Mixer is able to realise any kind of foam within a very short period of time – for the widest variety of applications in the production of food products.

Mechanical foams: *Synthetically manufactured materials with alveolate structure and low density. Nearly all fluids are foamable.*

Financial and ecological advantages:

- *Conservation of raw materials, personnel expenses and energy for processing*
- *Fully automated production exactly as stipulated in the recipe*
- *Uniform product quality and weight – unlike production using other propellants*
- *Highly attractive foam products – e.g., pleasant consistency and feel*

Areas of application: *aerated confectionery products, baked goods, dairy products, cheese products, toffees, soft caramels, chocolate bar fillings, etc.*

MIESZANIE
MIXING

Hansa Mixer miesza wszystkie ciecze w ciągłym procesie – nawet z suchymi komponentami. Opracowaliśmy specjalne maszyny, które całkowicie zastępują konwencjonalne metody dodawania wsadu partiami do materiałów stałych. To czyni produkcję past i mieszanek nie tylko prostszą i wydajniejszą, ale również dużo bardziej korzystniejszą cenowo.

Co więcej, na życzenie produkty mogą być spienione podczas ciągłego mieszania – to bez dodatkowych generatorów piany.

Ekonomiczne i ekologiczne zalety:

- brak nadmiernych ilości materiałów i odpadów
- łatwiejsze czyszczenie
- minimalne zużycie energii
- maksymalna elastyczność procesu i zmian w recepturze
- dokładne przestrzeganie receptury i jednolita jakoś produktu
- brak dodatkowych kosztów dzięki zintegrowanym mieszalnikom do spieniania

Obszar zastosowania:

Możliwości zastosowania w przemyśle spożywczym (Food) i niespożywczym (Non-Food) są praktycznie nieograniczone.

Hansa Mixer mixes all fluids in a continuous process – even with dry components. We have developed special machines that completely replace the conventional procedure for batch-wise admixture of solid materials. This makes the manufacture of pastes and compounds not only easier and more space efficient but also much less expensive.

Moreover, the products can be foamed during the continuous mixing – and that without a supplemental foam generator.

Financial and ecological advantages:

- *No excess materials and left-over quantities*
- *Easier cleaning*
- *Considerably lower energy consumption*
- *Maximum flexibility for process and recipe changes*
- *Precise adherence to the recipe and uniform product quality*
- *No added costs thanks to integrated foam mixer*

Areas of application:

The range of applications in the food and non-food industry is practically limitless.

BRANŻE
INDUSTRIES

Obojętnie czy chodzi o pianki cukrowe, pianki w czekoladzie, galaretki owocowe, pieczywo, majonez albo musztardę – Hansa Mixer napowietrza, spienia, miesza i nadaje wszystkim składnikom niepowtarzalny smak. Nasza technologia spieniania wyróżnia się na tle wielu konkurencyjnych produktów. Dzięki naszej zaawansowanej procedurze inline uzyskujemy puszystą i lekką konsystencję w każdym żądanym wariancie – od super napowietrzonej do ekstra kremowej. Jeśli receptura została raz ustalona, jakość produktu za każdym razem pozostaje dokładnie taka sama. To nie tylko tworzy niezawodność, ale również zmniejsza koszty produkcji.

Zalety:

- absolutna gwarancja jakości dzięki procedurze inline
- brak odpadów i ryzyka zakażenia mikrobiologicznego podczas procesów wsadowych – dzięki dozowaniu składników inline, takich jak środki aromatyzujące i barwniki na krótko przed przetworzeniem lub butelkowaniem produktów
- po produkcji możliwość czyszczenia CIP i SIP
- pełna kontrola dzięki automatycznej rejestracji wszystkich procesów

Whether chocolate foam kisses or marshmallows, fruit jellies or baked goods, mayonnaise or mustard – Hansa Mixer aerates, foams, mixes and transforms all ingredients into a taste sensation. Our foaming technology in particular distinguishes many products from the competition. With our sophisticated inline procedure we achieve a smooth and light consistency in every desired variation – from super airy to extra creamy. Once the recipe is put down in writing, the quality remains exactly the same with every product. This not only creates reliability, but reduces production costs at the same time.

Your advantages:

- *Absolute quality assurance thanks to continuous inline production*
- *No left-over quantities and no danger of microbial contamination as in batch processes – thanks to inline dosing of ingredients like flavourings and dyes shortly before processing or filling the products exactly as described in the recipe*
- *Option of CIP and SIP cleaning after production*
- *Complete control thanks to automatic recording of all processes*

Produkty mleczne *Dairy products*

Słodycze *Sweets*

Pieczywo *Baked goods*

Pozostałe *Other*

NASZE MIESZALNIKI W KRÓTKIM ZARYSIE
OVERVIEW OF OUR MIXERS

PICO-MIX

Wymiary
(dł., szer., wys.):
650 x 450 x 600 mm

Wydajność: 1-12 kg/h

Urządzenie labora-
toryjne

Dimensions (L, W, H):
650 x 450 x 600 mm

Output range:
1–12 kg/h

Laboratory device

TOP-MIX

Wymiary (dł., szer., wys.):
800 x 600 x 600 mm

Wydajność: od 3-36 kg/h
do 40-400 kg/h

Dimensions (L, W, H):
800 x 600 x 600 mm

Output range:
from 3–36 kg/h
to 40–400 kg/h

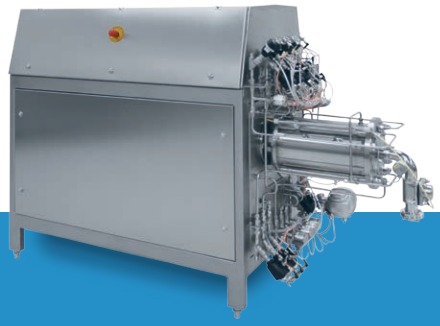
ECO-MIX

Wymiary (dł., szer., wys.):
1.850 x 700 x 1.650 mm

Wydajność: od 20-200 kg/h
do 120-1.000 kg/h

Dimensions (L, W, H):
1,850 x 700 x 1,650 mm

Output range:
from 20–200 kg/h
to 120–1,000 kg/h



MILK-MIX

Wymiary (dł., szer., wys.):
1.500 x 810 x 1.700 mm

Wydajność: 250-2.500 kg/h

Dimensions (L, W, H):
1,500 x 810 x 1,700 mm

Output range:
250–2,500 kg/h

COMPACT-MIX

Wymiary (dł., szer., wys.):
2.000 x 810 x 1.700 mm

Wydajność: od 50-400 kg/h
do 300-2.000 kg/h

Dimensions (L, W, H):
2,000 x 810 x 1,700 mm

Output range:
from 50–400 kg/h
to 300–2,000 kg/h

UNI-MIX / UNI-MIX 2K

Wymiary (dł., szer., wys.):
ok. 2.000 x 1.000 x 1.820 mm

Wydajność: od 650-1.300 kg/h
do 600-10.000 kg/h albo zgodnie
ze specyfikacją

Dimensions (L, W, H):
Approx. 2,000 x 1,000 x 1,820 mm

Output range:
from 650–1,300 kg/h
to 600–10,000 kg/h
or according to specification

VARIOUS-MIX

Wymiary (dł., szer., wys.):
2.000 x 2.000 x 2.000 mm

Wydajność: od 160-1.300 kg/h
do 1.000-10.000 kg/h

Dimensions (L, W, H):
2,000 x 2,000 x 2,000 mm

Output range:
from 160–1,300 kg/h
to 1,000–10,000 kg/h

PICO-MIX

W pełni zautomatyzowane urządzenie laboratoryjne do spieniania, nadaje się do prawie wszystkich wymagań produktów spożywczych. Szczególnie często PICO-MIX znajduje zastosowanie w laboratoriach przemysłu cukierniczego, ale również nadaje się wykorzystania w przemyśle piekarskim i przetwórstwie produktów mlecznych.

- niezawodnie poprawia jakość piany
- gęstość piany od 50 do 900 g/l
- powtarzalne wyniki za pomocą parametrów wejściowych, jak np. gęstość piany (overrun), gęstość produktu, wydajność etc.
- temperatura głowicy mieszającej jest kontrolowana. Głowice są wyposażone w podwójnie uszczelniający pierścień ślizgowy
- lekkie do czyszczenia i konserwacji
- regulacja za pomocą sterownika PLC (Programowalny Sterownik Logiczny) / PLC (Programmable Logic Controller) z w pełni automatycznym pomiarem ilości powietrza oraz przyjazny dla użytkownika ekran dotykowy
- jako techniczna innowacja Hans Mixer PICO-MIX zawiera bezuszczelkową pompę śrubową

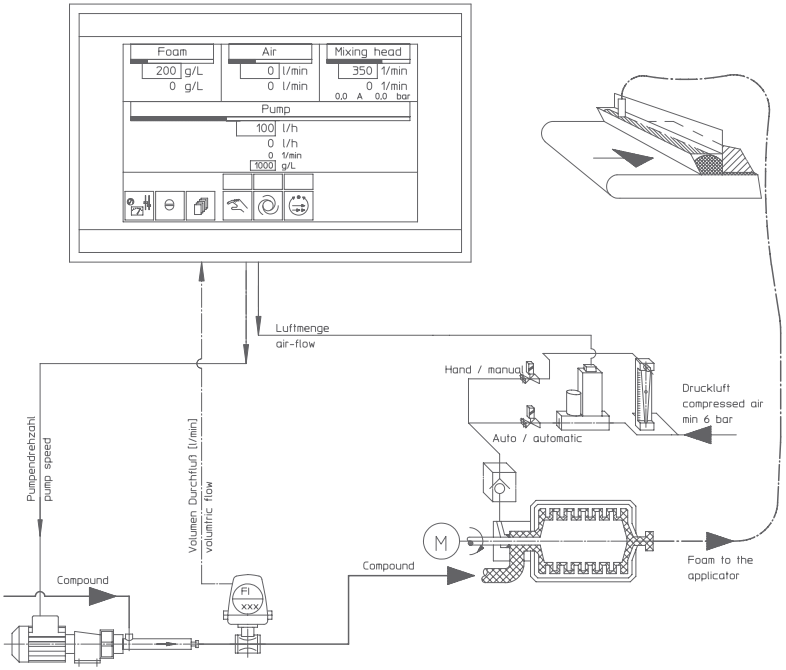
Wymiary (dł., szer., wys.): 650 x 450 x 600 mm
Wydajność: 1-12 kg/h

Fully automated laboratory aerator, suitable for nearly all food product requirements. The PICO-MIX is frequently used in laboratories in the confectionery industry, but it is also very well suited to use in the baking and dairy product processing industries.

- *Reliable scale-up of foam quality*
- *Foam densities between 50 and 900 g/l*
- *Reproducible results by means of input parameters such as foam density (overrun), product thickness, throughput, etc.*
- *Temperature-controlled mixing head with double acting mechanical seal*
- *Easy to clean and maintain*
- *PLC-controlled regulator with fully automated air volume control and user-friendly touchscreen*
- *As a technical innovation from us at Hansa Mixer, PICO-MIX contains a gasket-free eccentric screw pump with a temperature-controlled storage tank*

Dimensions (L, W, H): 650 x 450 x 600 mm
Output range: 1–12 kg/h

TOP-MIX



TOP-MIX jest dynamicznym urządzeniem do spieniania oraz do systematycznego napowietrzania i ubijania produktów zarówno o wysokiej jak i niskiej lepkości, ze wszystkich dziedzin w ogólnym przemyśle spożywczym. Jego głównym obszarem zastosowania jest szeroki obszar przemysłu cukierniczego.

- może być używany jako urządzenie laboratoryjne, urządzenie do instalacji pilotażowej i lub urządzenie produkcyjne
- Erozyjna, jednolita głowica mieszająca
- temperatura głowicy mieszającej jest kontrolowana (wirnik/stojan)
- może być używane również do przetwarzania płynów (krystalicznych i zawierających cząsteczki), kwasów i roztworów zasadowych, zimnych i ciepłych produktów, mieszanek proszkowych lub płynnych oraz past
- szczególna zaletą jest to, że ubija najmniejsze ilości produktu oraz jednocześnie posiada przenośny system zwiększonego mieszania.

Wymiary (dł., szer., wys.): 800 x 600 x 600 mm
Wydajność: od 3-36 kg/h do 40-400 kg/h

The TOP-MIX is a dynamic aerator for continuous aerating and whipping of both high- and low-viscosity media from all areas of the general foods industry. It's main area of application is the broad field of the confectionery industry.

- *Can be used as a laboratory device, pilot system or production machine*
- *Eroded mixing head fabricated from a single piece*
- *Temperature-controlled mixing head (rotor/stator)*
- *Can be used to process liquids with crystalline and particle content, acid and alkaline solutions, cold and hot media, powder and liquid mixtures and pastes*
- *A particular advantage is that it can whip even the smallest quantities of material in combination with transferability to larger mixing systems*

Dimensions (L, W, H): 800 x 600 x 600 mm
Output range: from 3–36 kg/h to 40–400 kg/h

ECO-MIX

ECO-MIX jest opłacalnym, dynamicznym urządzeniem ubijającym dla produktów pompowalnych o niewielkiej lepkości ze wszystkich dziedzin produkcji żywnościowej.

- Najwyższej jakości wyposażenie podstawowe z zautomatyzowaną regulacją pomiaru ilości powietrza
- gwarancja stałej gęstość piany
- specyficzne uszczelnienie wału poprzez użycie pierścienia ślizgowego z systemem uszczelniania ciśnieniowego
- optymalne dopasowanie do procesu produkcji dzięki licznym możliwościom kombinacji głowic mieszających, mierników przepływu, uszczelek itd.
- przejrzysty wygląd zoptymalizowany do konkretnych zastosowań
- regulacja za pomocą sterownika PLC (Programowalny Sterownik Logiczny) / PLC (Programmable Logic Controller) wraz z w pełni automatycznym pomiarem ilości powietrza oraz przyjaznym dla użytkownika ekranem dotykowym
- Wielostopniowy system filtracji powietrza chroni urządzenia pomiarowe i zapewnia stałą optymalną jakość Państwa produktu

Wymiary (dł., szer., wys.): 1.850 x 700 x 1.650 mm
Wydajność: od 20-200 kg/h do 120-1.000 kg/h

The ECO-MIX is a cost-effective, dynamic aerator for low-viscosity, pumpable media from all areas of food production.

- *High-grade basic equipment with automatic computer-processor-controlled regulation of air volume*
- *Guaranteed constant foam densities*
- *Product-specific shaft seal using slide ring seal with pressure seal system*
- *Optimal adaptation to production processes thanks to a multitude of combination options of mixing heads, flow meters, seals, etc.*
- *Clear design optimised to the intended use*
- *PLC-controlled regulator with fully automated air volume control and user-friendly touchscreen*
- *A multi-stage air filter system protects the measurement devices and assures the constant, optimal quality of your product*

Dimensions (L, W, H): 1,850 x 700 x 1,650 mm
Output range: from 20–200 kg/h to 120–1,000 kg/h

MILK-MIX

Aseptyczny aerator służący do ciągłego napowietrzania najbardziej zróżnicowanych produktów w szerokim zakresie zastosowań w przemyśle mleczarskim

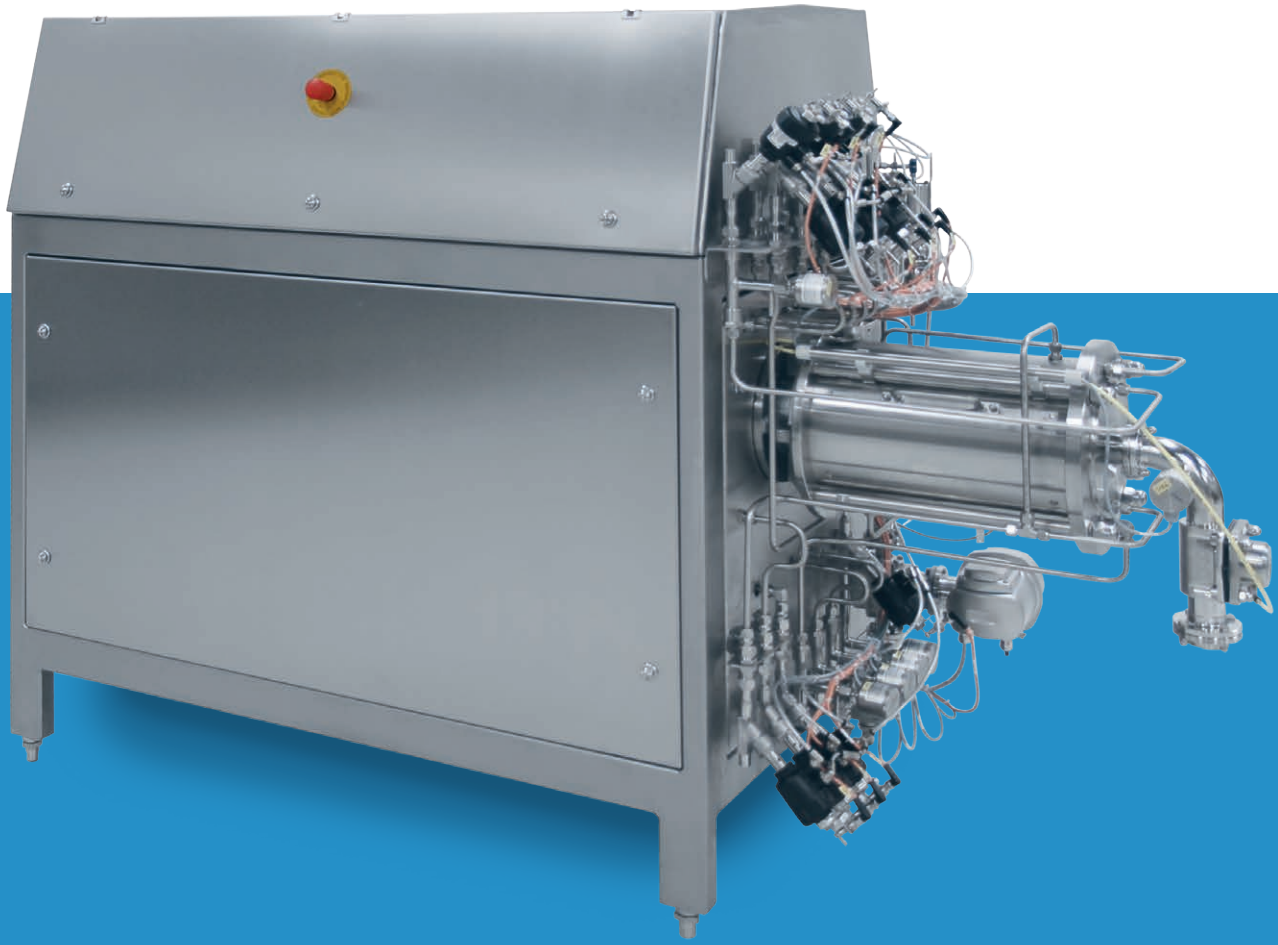
- Odpowiedni do ubijania, napowietrzania i mieszania wszystkich produktów z branży spożywczej i branży mleczarskiej takich jak mus czekoladowy, jogurt, jogurt pitny, masło, ser itp.
- głowica mieszające ze stali szlachetnej, wirnik i stojan z regulacją temperatury
- punkty wtryskowe na przedniej głowicy mieszającej
- wyrafinowana aseptyczna technologia uszczelniania – wszystkie uszczelki podczas procesu produkcji mogą być wypłukane z kondensatu
- kolorowy ekran dotykowy 7" albo 10"
- możliwość sterowania większą ilością zewnętrznych dołączonych pomp
- automatyczne dozowanie powietrza za pomocą sterownika gazu, reguluje wymaganą ilość powietrza i/lub azotu w stosunku do strumienia produktu i zapewnia stałe, zgodne z recepturą napowietrzanie
- CIP i SIP regulowane za pomocą sterownika PLC

Wymiary (dł., szer., wys.): 1.500 x 810 x 1.700 mm
Wydajność: 250-2.500 kg/h

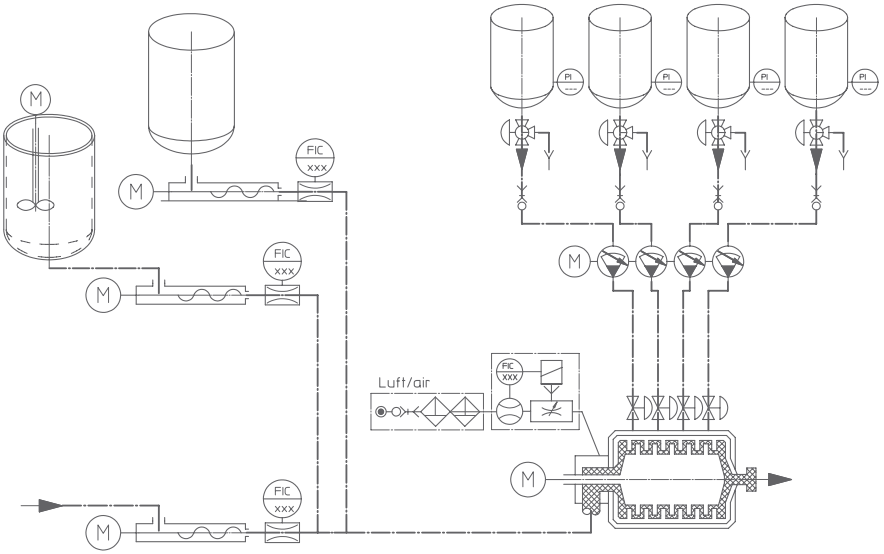
An aseptic aerator for continuous aeration of the most diverse products in the broad range of applications in the milk processing industries.

- *Suitable for whipping, aerating and mixing all products in the food and dairy sector – chocolate mousse, yogurt, drinkable yogurt, butter, cheese and much more*
- *Mixing head made of stainless steel, stator and rotor temperature-controlled*
- *Injection points in front of the mixing head*
- *Sophisticated aseptic sealing technology – all seals can be rinsed with condensate even during the production process*
- *Colour 7" or 10" touchscreen*
- *Control of multiple external additive pumps possible*
- *Automatic air dosing using the gas controller, governs the required air and/or nitrogen volumes in proportion to the product stream and guarantees constant aeration as stipulated by the recipe*
- *CIP and SIP controlled by PLC*

Dimensions (L, W, H): 1,500 x 810 x 1,700 mm
Output range: 250–2,500 kg/h



COMPACT-MIX



Duża maszyna produkcyjna z możliwością wmontowania do trzech pomp. Ciągłe napowietrzanie, rozbijanie i mieszanie pompowalnych produktów w przemyśle cukierniczym, piekarskim albo ogólnym przemyśle spożywczym.

- Dostępna dynamiczna głowica mieszająca ze stali szlachetnej w trzech wersjach trzpieni: 570, 990 albo 1.410
- Sterylna konstrukcja uszczelnienia wału, jednolita, bezspoinowa głowica mieszająca lub spawana laserem
- bezstopniowa elektrycznie sterowana regulacja prędkości obrotowej RPM (przetwornica częstotliwości) zawierająca przetwornik cyfrowy.
- dokładne dozowanie środków aromatyzujących albo innych składników możliwe przy użyciu dodatkowych pomp dozujących
- automatyczny system czyszczenia CIP, urządzenia kontrolujące temperaturę i dwuścienne rurociągi dla efektywniejszej, zgodnej z recepturą produkcji
- niezawodna kontrola nad wszystkimi procesami produkcyjnymi dzięki sterowaniu PLC (Programowalny Sterownik Logiczny) / PLC (Programmable Logic Controller)

Wymiary (dł., szer., wys.): 2.000 x 810 x 1.700 mm
Wydajność: od 50-400 kg/h do 300-2.000 kg/h

Large production machine with up to three pumps built into the frame. Continuous aeration, whipping and mixing of pumpable media in the confectionery, baking or general foodstuffs industry.

- *Dynamic stainless steel mixing head available in three configurations: 570, 990 or 1,410 pins*
- *Sterilisable construction of shaft seals, mixing heads fabricated from a single piece or laser-welded*
- *Continuous electrically controlled RPM adjustment (frequency converter) including digital display*
- *Exact dosing of flavourings or other ingredients possible using additional dosing pumps*
- *Automatic systems, CIP cleaning, temperature control devices and double-walled pipelines for effective production precisely according to the recipe*
- *Reliable control of all production processes thanks to PLC control*

Dimensions (L, W, H): 2,000 x 810 x 1,700 mm
Output range: from 50–400 kg/h to 300–2,000 kg/h

UNI-MIX
UNI-MIX 2K

UNI-MIX i UNI-MIX 2K są idealnymi maszynami produkcyjnymi, jeśli chodzi o przetwarzanie dużych ilości. Znajdują one doskonałe zastosowanie przy kompleksowych recepturach w przemyśle cukierniczym, np. produkcja pianek cukrowych.

- efektywna i zgodna z recepturą produkcja dużej ilości najwyżej jakości produktów
- zoptymalizowana konstrukcja, przeznaczona do stosowanie 3 lub więcej pomp
- opcjonalna, oddzielnie napędzana głowica mieszająca rozszerza zakres wyjściowy
- liczne możliwości wariacji głowicy mieszającej, przepływomierza, systemów czyszczących, uszczelek, sterowania i monitorów
- do wyboru specjalne akcesoria od specjalnych uszczelek dla głowic mieszających i pomp, przez różne systemy, takie jak automatyczne lub objętościowe przepływy grawimetryczne czujników i regulatorów wysokości piany (MA2) aż do kontrolowanej temperatury głowic mieszających

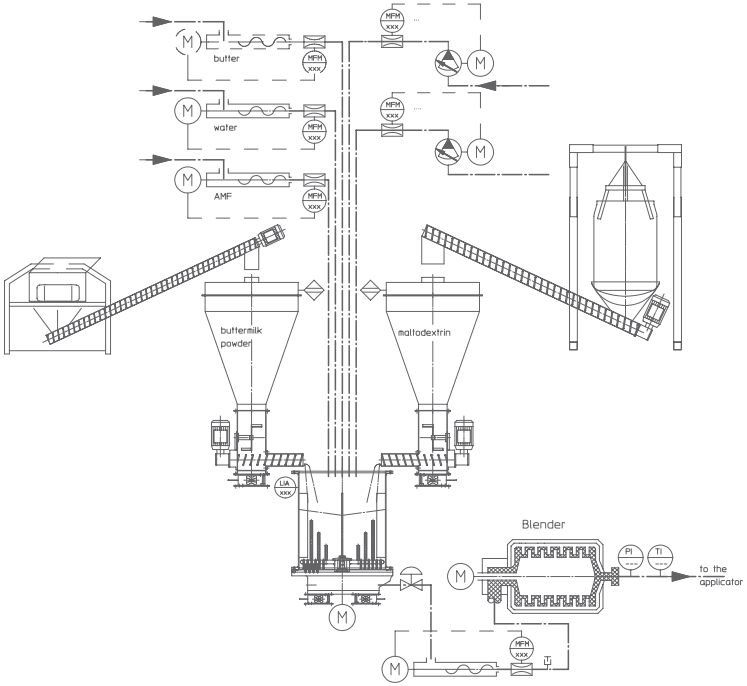
Wymiary (dł., szer., wys.): ok. 2.000 x 1.000 x 1.820 mm
Wydajność: od 650-1.300 kg/h do 600-10.000 kg/h wzgl. po zgłoszeniu

UNI-MIX and UNI-MIX 2K are ideal production machines when it comes to processing large quantities. They are perfect for use with complex recipe requirements in the confectionery industry, e.g., marshmallow production.

- *Effective and precise production of large quantities of high-grade products to your specified recipe*
- *Optimised construction, designed for the use of three and more pumps*
- *An optional, separately driven mixing head expands the output range*
- *Numerous possible variations of mixing heads, flow sensors, cleaning systems, seals, control systems and monitors*
- *The optional special equipment ranges from specialised seals for mixing heads and pumps, various automatic systems such as volumetric or gravimetric flow sensors and foam height regulators (MA2) to temperature-controlled mixing heads*

Dimensions (L, W, H): approx. 2,000 x 1,000 x 1,820 mm
Output range: from 650 – 1,300 kg/h to 600 – 10,000 kg/h or according to specification

VARIOUS-MIX



Tam gdzie muszą zostać wymieszane płynne (pompowalne) produkty z proszkiem albo rozdrobnionymi składnikami, VARIOUS-MIX jest efektywną alternatywą dla konwencjonalnych metod w przetwarzaniu wsadowym.

- z systemem mieszania inline VARIOUS-MIX mają Państwo możliwość wymieszać różne substancję suche, takie jak mąka, mleko w proszku, glukoza, itp. z maksymalnie 10 płynnymi substancjami, takimi jak bezwodny tłuszcz mleczny (AMF), woda, masło albo olej roślinny
- głowica mieszająca o pojemności zaledwie 60-100 l pozwala na precyzyjne receptury zgodnie z wymogami produkcyjnymi – dla stale świeżego napełniania
- indywidualny wpływ na produkt pod względem smaku, wyglądu i konsystencji, jak np. zdolność do łatwego rozsmarowywania
- prosta adaptacja do indywidualnych receptur dzięki przejrzystemu ekranowi dotykowemu
- dodatkowe warianty wyposażenia: pilot kontrolny do programowania potrzeb produkcji

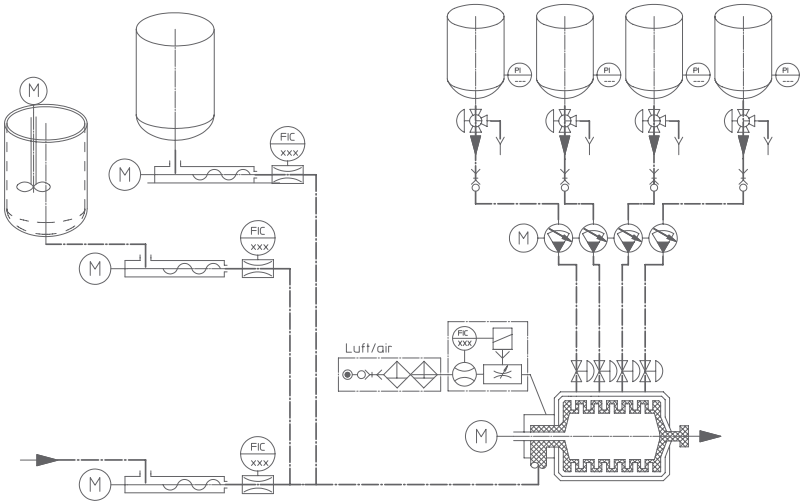
Wymiary (dł., szer., wys.): 2.000 x 2.000 x 2.000 mm
Wydajność: od 160-1.300 kg/h do 1.000-10.000 kg/h

Wherever liquid (pumpable) media need to be mixed with powders or scatterable ingredients, the VARIOUS-MIX is a genuine alternative to the conventional addition procedures in batch processing.

- *With the inline-compounding system VARIOUS-MIX you have the ability to mix various dry substances such as flour, powdered milk, glucose, etc., with up to 10 liquid substances such as anhydrous milk fat (AMF), water, butter or vegetable oil continuously.*
- *Mixing vessels with capacities of just 60 to 100 l allow for precise recipes and production in line with demands – for constantly fresh batches*
- *The product can be customised with respect to taste, appearance and texture, for example its spreadability*
- *Easy adaptation of individual recipes using a clearly comprehensible touchscreen*
- *Optional equipment versions range from remote control to filling equipment for the solid materials hopper*

Dimensions (L, W, H): 2,000 x 2,000 x 2,000 mm
Output range: from 160–1,300 kg/h to 1,000–10,000 kg/h

SYSTEM DOZOWANIA
DOSING SYSTEMS



Stacje dozujące nadają się do wszystkich zastosowań, w których płynne produkty muszą być mieszane w sposób ciągły i z większą precyzją!

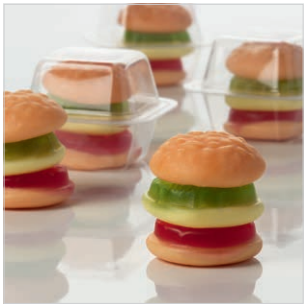
- każda stacja dozowania jest dokładnie dostosowana do konkretnego zastosowania
- poszczególne stacje mogą zostać wyposażona w pięć pasm
- na każde pasmo może przypadać pięć lub więcej dodatków
- stacje dozowania są przeznaczone specjalnie do mieszania pompowalnych produktów o różnej lepkości, ponieważ mogą one działać z rożną prędkością obrotową – w zależności od produktu
- jest możliwe mieszanie wg wartości inline -pH oraz lepkości
- ponieważ w systemie mieszania są tylko minimalne ilości, potrzeba usunąć tylko niewielkie ilości odpadów
- kolejną zaletą jest to, że wlewany materiał nie psuje się, ponieważ pozostaje w systemie mieszania tylko przez krótki czas. Może on zostać świeżym produktem z niezmienną jakością

Ponieważ każda stacja dozująca jest wykonana wg Państwa indywidualnych oczekiwań, wymiary i zakres wydajności zależą od konkretnego zapotrzebowania.

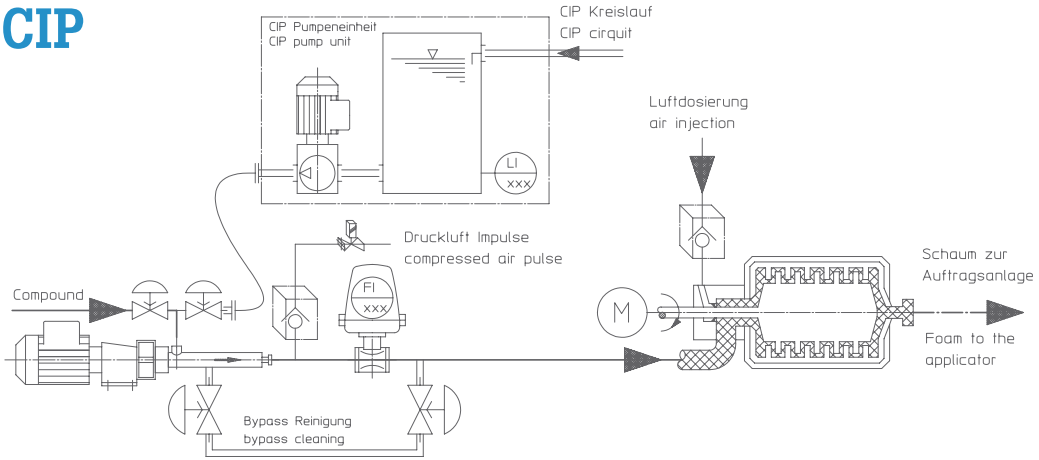
Dosing stations are suitable for all applications in which fluid media must be mixed continuously and with great precision!

- *Each dosing station is customised to the specific application*
- *The individual station can be equipped with up to five lines*
- *Five and more additives are possible for each line*
- *The dosing stations are designed specifically for mixing pumpable media of varying viscosities since they can be operated at different rotary speeds depending on the product*
- *Mixtures according to the inline pH value and viscosity readings are possible*
- *Since only minimal quantities are in the mixing system, only very small amounts of waste need to be disposed of*
- *Another advantage is that the input material does not go bad since it only stays in the mixing system a short time. Fresh product of uniform quality can be processed in every production procedure*

Since each dosing station is customised to your individual specifications, dimensions and output ranges depend on the application.



CZYSZCZENIE CIP
CIP CLEANING



Regularne i dokładne czyszczenie pozwala utrzymać jakość Państwa produktów, przedłużyć trwałość Państwa maszyn, a tym samym pozwala chronić Państwa inwestycje. W naszych programach znajdą Państwo dostosowane do indywidualnych potrzeb systemy czyszczące do zastosowań i wymagań wszystkich maszyn.

- automatyczne systemy czyszczące z Bypass i dodatkowym wtryskiem powietrza
- obsługa bezpośrednia na wyświetlaczu (Display)
- zmienny proces czyszczenia
- nie wymaga czasochłonnego czyszczenia ręcznego z demontażem komponentów
- w zależności od produktów można stosować wodę z/albo bez dodatków czyszczących, albo można stosować też rozpuszczalniki specyficzne dla danego produktu
- dla systemu CIP z zasobnikiem istnieje również możliwość bezpośredniego przyłączenia do domowej sieci wodociągowej

Dostępne w rozmiarach S, L i XL

Regular, thorough cleaning maintains the quality of your products, increases the operational life of your machines and therefore protects your investments. You can find customised cleaning systems for every application and every requirement in our product catalogue.

- *Automatic cleaning systems with bypass and additional air injection*
- *Operation directly via the display*
- *Cleaning sequence can be changed*
- *No need for time-intensive manual cleaning with removal of system components*
- *Depending on the particular product, water can be used with or without cleaning additives or you can use a product-specific solvent*
- *As an alternative to to the CIP system with receiver tank there is the option of direct connection to an in-house water line*

Available in the sizes S, L and XL

OBSŁUGA KLIENTÓW
CUSTOMER SERVICE

Nasz serwis: fachowa porada i indywidualna opieka to zdecydowane cechy naszej oferty usługowej.
Zapewniamy:

- całodobową dostawę części zapasowych na terenie Europy
- punkty serwisowe obsługiwane przez wysoko wykwalifikowanych serwisantów

Testy maszyn: maszyny laboratoryjne i testowe HANSA są użytkowane przez klientów na całym świecie. Z przyjemnością zapraszamy Państwa również do naszego własnego laboratorium w celu przeprowadzenia wspólnych eksperymentów.

Our service. Expert advice and individual customer care are the key features of the service we provide. Hansa Mixer customers benefit from:

- *Delivery of standard spare parts within 24 hours anywhere in Europe*
- *Maintenance and repair services performed by qualified technicians*

Test units: HANSA laboratory and test units are in operation at our customers' premises all over world. We would also be pleased to welcome you to our in-house laboratory where we can assist you with your testing.

Hansa Industrie-Mixer GmbH & Co. KG
Kronsbruch 6–8
28816 Stuhr-Heiligenrode
Germany

Tel.: +49 (0) 4206 4160 0
Fax: +49 (0) 4206 7196

kontakt@hansamixer.de
www.hansamixer.de