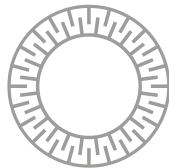
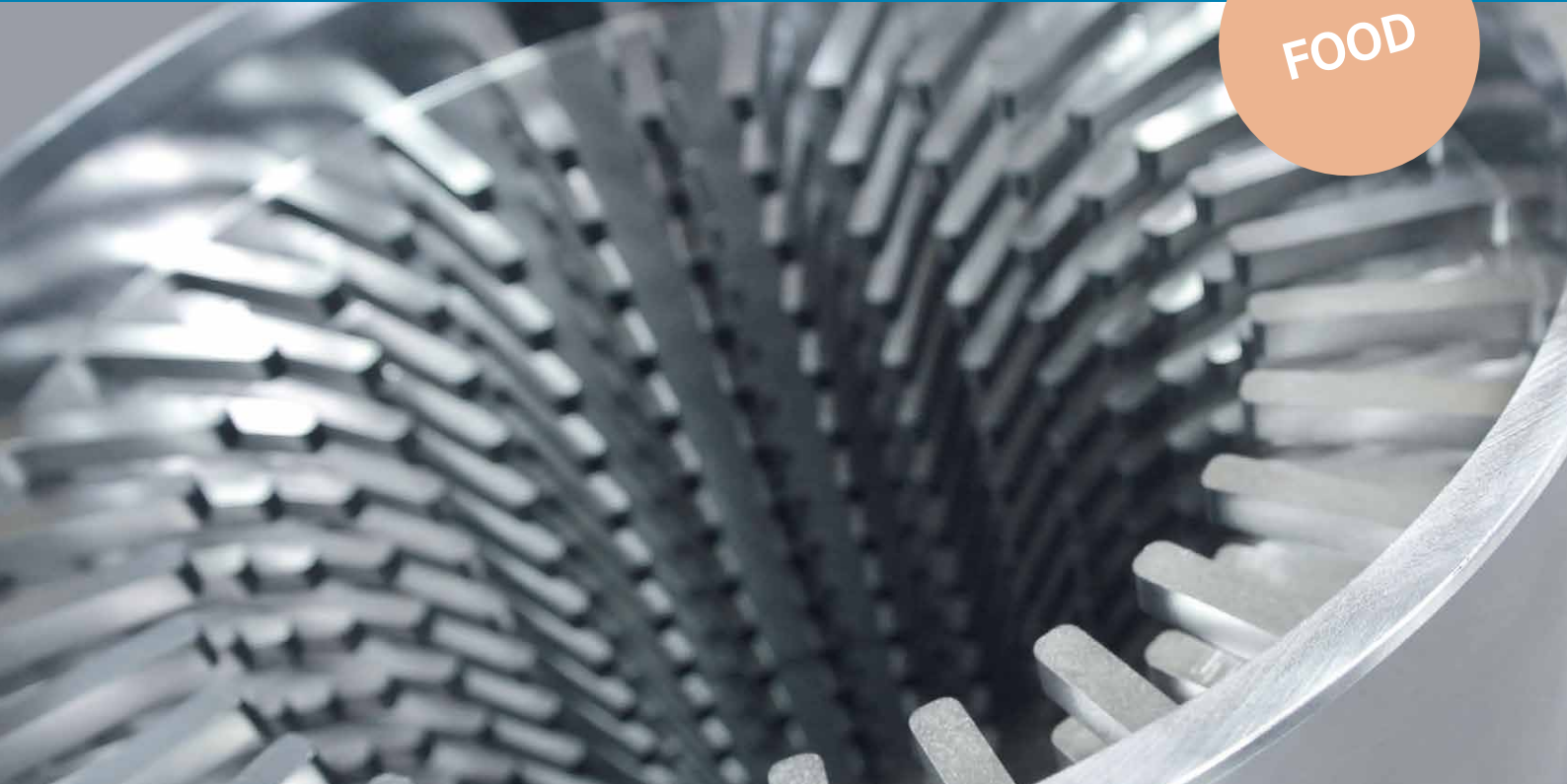


MISCHEN, BELÜFTEN, DOSIEREN

MIXING, AERATING, DOSING

FOOD



HANSA
MIXER

INHALT
TABLE OF CONTENTS

ENGINEERING MADE IN GERMANY 4-5

TECHNOLOGIE / TECHNOLOGY 6-7

BELÜFTEN / AERATION 8-9

MISCHEN / MIXING 10-11

BRANCHEN / INDUSTRIES 12-13

UNSERE MIXER IM ÜBERBLICK / 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

DOSIERSYSTEME / DOSING SYSTEMS 30-31

CIP-REINIGUNG / CIP CLEANING 32-33

KUNDENDIENST / SERVICE 34

HANSA MIXER IST EINER DER WELTWEIT FÜHRENDEN ANBIETER VON MISCHMASCHINEN UND SCHAUMGENERATOREN. SEIT MEHR ALS 40 JAHREN VERTRAUEN KUNDEN RUND UM DEN GLOBUS UNSERER INGENIEURTECHNIK MADE IN GERMANY. HANSA MIXER ZEICHNET SICH AUS DURCH TECHNOLOGISCHE KOMPETENZ, HOCHWERTIGE VERARBEITUNG, ZUVERLÄSSIGKEIT UND EINEM UMFASSENDEN SERVICE.

HANSA MIXER IS ONE OF THE WORLD'S LEADING SUPPLIERS OF MIXING MACHINES AND FOAM GENERATORS. FOR MORE THAN 40 YEARS, CUSTOMERS AROUND THE GLOBE HAVE PLACED THEIR TRUST IN OUR ENGINEERING TECHNOLOGY MADE IN GERMANY. HANSA MIXER IS CHARACTERIZED BY TECHNOLOGICAL EXPERTISE, HIGH-QUALITY WORKMANSHIP, RELIABILITY AND COMPREHENSIVE SERVICE.

ENGINEERING MADE IN GERMANY



Der Schlüssel zu unserem Erfolg liegt in einer kompromisslosen Qualitätsphilosophie, geprägt von hanseatischer Präzision und Ingenieurskunst. Ein hochqualifiziertes Expertenteam entwickelt unsere Anlagen mit modernster Technologie und ausschließlich erstklassigen Maschinenbauteilen. Ebenso unterliegen unsere Zulieferer den strengsten Qualitätskriterien. Die durchgängige Zertifizierung aller Unternehmensprozesse nach ISO 9001 garantiert absolute Qualitätssicherheit – von der ersten Konstruktionszeichnung bis zum fertigen Produkt.

Von der Maschine zur kompletten Anlage

Um in der Entwicklung von Mischmaschinen und Schaumgeneratoren stets die Innovationsführerschaft zu behalten, investieren wir konsequent in Forschung und Entwicklung. Dazu gehören gezielte Weiterbildungsprogramme ebenso wie enge Kooperationen mit renommierten Forschungseinrichtungen und Fachhochschulen.

Besonders zukunftsweisend sind unsere Forschungsprojekte mit führenden Industriepartnern wie Bosch, BASF und Henkel. Hier vereinen unsere Maschinenbau-Spezialisten ihr Know-how mit den Erkenntnissen aus der Verfahrenstechnik. Diese interdisziplinären Synergien ermöglichen die Entwicklung hochspezialisierter Maschinen und vollständiger Anlagen – maßgeschneidert auf die stetig wachsenden Anforderungen unserer Kunden.

Unsere Innovationskraft sichert nicht nur den technologischen Vorsprung, sondern setzt neue Maßstäbe für Qualität und Effizienz in der Branche.

The key to our success lies in our uncompromising quality philosophy, characterized by Hanseatic precision and engineering skill. A highly qualified team of experts develops our systems using state-of-the-art technology and only first-class machine components. Our suppliers are also subject to the strictest quality criteria. The continuous certification of all company processes in accordance with ISO 9001 guarantees absolute quality assurance – from the first design drawing to the finished product.

From the machine to the complete system

We consistently invest in research and development in order to remain at the forefront of innovation in the development of mixing machines and foam generators. This includes targeted training programs as well as close cooperation with renowned research institutes and universities of applied sciences.

Our research projects with leading industrial partners such as Bosch, BASF and Henkel are particularly forward-looking. Here, our mechanical engineering specialists combine their know-how with findings from process engineering. These interdisciplinary synergies enable the development of highly specialized machines and complete systems – tailored to the constantly growing requirements of our customers.

Our innovative strength not only secures our technological lead, but also sets new standards for quality and efficiency in the industry.

TECHNOLOGIE

TECHNOLOGY

Die wegweisende Technologie von HANSA MIXER hat maßgeblich zum Erfolg führender Marken auf der ganzen Welt beigetragen. Ohne unsere hochpräzisen Schaum-, Misch- und Dosieranlagen wären zahlreiche Produkte in ihrer heutigen Qualität undenkbar – von aromatischen Fruchtgummis über locker-leckere Riegelmassen bis hin zu extra fluffigen Schaumküssen.

Um den vielfältigen Anforderungen unterschiedlichster Produktideen gerecht zu werden, haben wir unsere Verfahren kontinuierlich optimiert und an individuelle Bedürfnisse angepasst. Das Ergebnis ist eine modulare Hochpräzisionstechnik, die Gase, Flüssigkeiten und Feststoffe exakt nach Rezept mischen und schäumen kann.

Diese innovative Technologie steigert nicht nur die Effizienz, sondern setzt auch neue Maßstäbe für Nachhaltigkeit in der Lebensmittel-Industrie.



Schaumkuss Produktion
Foamkiss production



Schokohauben
Chocolate shells



Marshmallow Produktion
Marshmallow production

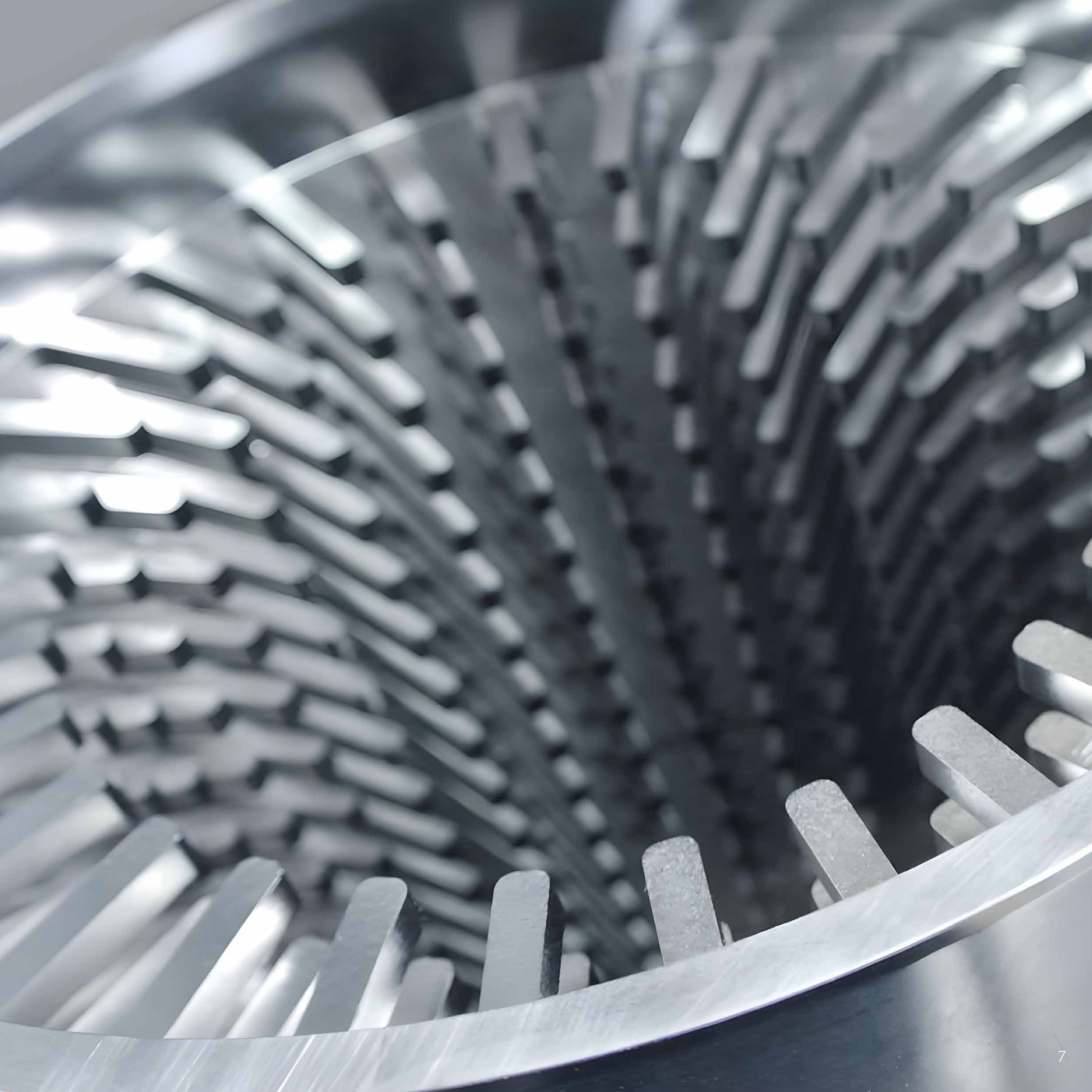


Mischprozess Various Mix
Mixing process Various Mix

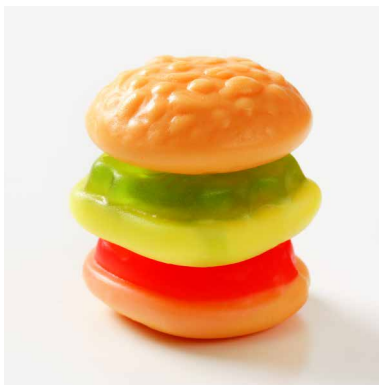
The pioneering technology of HANSA MIXER has made a significant contributed to the success of leading brands around the world. Without our high-precision foaming, mixing and dosing systems numerous products would be unthinkable in their current quality - from aromatic fruit gums to fluffy, delicious bar masses and extra fluffy marshmallows.

In order to meet the diverse requirements of the most varied product ideas ideas, we have continuously optimized our processes and optimized and adapted to individual requirements. The result is a modular high-precision technology that mixes gases, liquids and solids exactly according to the recipe.

This innovative technology not only increases efficiency, but also but also sets new standards for sustainability in the food industry.



BELÜFTEN AERATION



Ob Marshmallows, Keksteige, Waffelmassen oder Milchprodukte – die gezielte Belüftung von Rohstoffen ist ein entscheidender Qualitätsfaktor in der modernen Lebensmittelproduktion. Mit den Hochleistungs-Mischsystemen und Schaumgeneratoren von HANSA MIXER lassen sich Schäume unterschiedlichster Struktur und Stabilität präzise und reproduzierbar erzeugen – exakt abgestimmt auf Produkt, Prozess und Rezeptur.

Unsere Technologie steht für deutsche Ingenieurskunst auf höchstem Niveau – robust, effizient und innovativ. Innerhalb von Sekunden entstehen stabile mechanische Schäume – gleichmäßig belüftete Lebensmittelmedien mit homogener Zellstruktur und geringer Dichte. Der Prozess ist mit einer Vielzahl flüssiger Lebensmittelgrundlagen kompatibel und eröffnet neue Möglichkeiten für Textur, Mundgefühl und innovative Produktkonzepte in der Lebensmittelindustrie.

Ihre Vorteile im Überblick:

- **Signifikante Ressourceneinsparung:** Reduktion von Rohstoffeinsatz, Energieverbrauch und Personalaufwand
- **Maximale Prozesssicherheit:** vollautomatisierte, rezepturneue Steuerung
- **Konstante Produktqualität:** gleichbleibendes Gewicht und Struktur – unabhängig von externen Einflussfaktoren
- **Hervorragende sensorische Eigenschaften:** optimierte Konsistenz, Haptik und Produktästhetik

Vielseitige Anwendungsbereiche

Schaumzuckerwaren, Backwaren, Milch- und Käseprodukte, Toffees, Weichkaramell, Riegelmassen u. v. m.

Whether marshmallows, cookie doughs, wafer masses or dairy products - the targeted aeration of raw materials is a decisive quality factor in modern food production. With the high-performance mixing systems and foam generators from HANSA MIXER, foams of varying structure and stability can be produced precisely and reproducibly - exactly matched to the product, process and recipe.

Our technology stands for German engineering at its finest – robust, efficient, and innovative. In just seconds, stable mechanical foams are generated – precisely aerated food media with a uniform cell structure and low density. The process is compatible with a wide variety of liquid food bases, enabling new textures, improved mouthfeel, and innovative product concepts across the food industry.

Your benefits at a glance:

- **Significant resource savings:** reduction in the use of raw materials, energy consumption and personnel costs
- **Maximum process reliability:** fully automated, precise recipe control
- **Consistent product quality:** consistent weight and structure – independent of external influencing factors
- **Outstanding sensory properties:** optimized consistency, feel and product aesthetics

Wide range of applications

Foam confectionery, baked goods, milk and cheese products, toffees, soft caramel, bar masses and much more.

MISCHEN MIXING

Mischtechnologie von HANSA MIXER – Effizient, präzise, zukunftsweisend

HANSA MIXER revolutioniert die Mischtechnologie mit kontinuierlichen Prozessen, die selbst komplexe Flüssigkeitsmischungen und trockene Komponenten nahtlos integrieren. Unsere speziell entwickelten Maschinen ersetzen das traditionelle batchweise Beimischen von Feststoffen und ermöglichen eine effizientere, platzsparendere und kostengünstigere Herstellung.

Ein weiterer Vorteil: Während des kontinuierlichen Mischens kann das Produkt auf Wunsch gleichzeitig geschäumt werden – ganz ohne zusätzlichen Schaumgenerator.

Ökonomische und ökologische Vorteile

- ▶ **Minimierter Materialeinsatz:** Keine Überschüsse oder Restmengen
- ▶ **Hygienische Effizienz:** Vereinfachte Reinigung für reibungslose Produktionsabläufe
- ▶ **Nachhaltigkeit:** Deutlich geringerer Energieverbrauch
- ▶ **Maximale Flexibilität:** Schnelle Anpassung an neue Rezepturen und Prozessänderungen
- ▶ **Gleichbleibende Qualität:** Rezepturgenaue Dosierung für konstante Produktbeschaffenheit
- ▶ **Kosteneffizienz:** Keine Zusatzkosten durch integrierte Schaummischung

Vielfältige Einsatzmöglichkeiten

Die Anwendungsbereiche in der Lebensmittel-Industrie mit der innovativen Mischtechnologie von HANSA MIXER sind nahezu grenzenlos.

Mixing technology from HANSA MIXER – Efficient, precise, future-oriented

HANSA MIXER is revolutionizing mixing technology with continuous processes that seamlessly integrate even complex liquid mixtures and dry components. Our specially developed machines replace the traditional batch mixing of solids and enable more efficient, space-saving and cost-effective production.

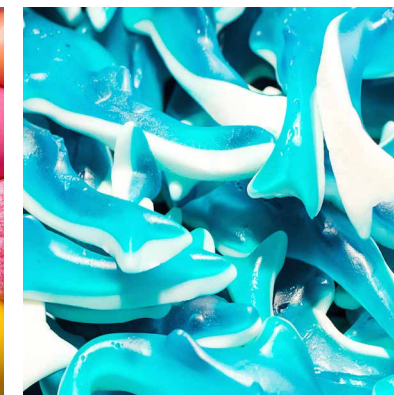
Another advantage: during continuous mixing, the product can be foamed at the same time if required - without the need for an additional foam generator.

Economic and ecological advantages

- ▶ **Minimized material usage:** No surplus or residual quantities
- ▶ **Hygienic efficiency:** Simplified cleaning for smooth production processes
- ▶ **Sustainability:** Significantly lower energy consumption
- ▶ **Maximum flexibility:** Quick adaptation to new recipes and process changes
- ▶ **Consistent quality:** Recipe-accurate dosing for consistent product quality
- ▶ **Cost efficiency:** No additional costs thanks to integrated foam mixing

Wide range of possible applications

The areas of application in the food industry with the innovative mixing technology from HANSA MIXER are almost limitless.



BRANCHEN
INDUSTRIES

Innovative Misch- und Schaumtechnologie für exzellente
Lebensmittelprodukte

Ob Marshmallows, Schokoküsse, Fruchtgelees, feines Gebäck, Mayonnaise oder Senf – HANSA MIXER bringt Geschmack in Form. Mit höchster Präzision werden Ihre Zutaten belüftet, geschäumt und homogen gemischt – für ein sensorisches Erlebnis, das Maßstäbe setzt.

Was unsere Technologie auszeichnet, ist vor allem eines: kontrollierte Schaumqualität auf höchstem Niveau. Dank unserer ausgereiften Inline-Verfahren realisieren wir jede gewünschte Textur – von luftig-leicht bis samtig-cremig. Einmal entwickelt, bleibt Ihre Rezeptur durchgehend stabil – unabhängig von Chargengrößen oder Produktionszyklen.

Das Ergebnis: Maximale Prozesssicherheit, gleichbleibende Qualität und signifikante Kostenvorteile.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- ▶ **Höchste Qualitätssicherheit** durch kontinuierliche, vollautomatisierte Inline-Produktion
- ▶ **Hygienische Überlegenheit:** Keine Restmengen, keine Verkeimung – dank exakter Inline-Dosierung von Aromen, Farben und Additiven unmittelbar vor der Abfüllung
- ▶ **Effiziente Reinigung:** Durch integrierte CIP- und SIP-Systeme

Volle Rückverfolgbarkeit: Lückenlose Dokumentation aller Prozessdaten für maximale Transparenz und Kontrolle

HANSA MIXER – Prozesskompetenz für die Lebensmittel von morgen.

Innovative mixing and foaming technology for excellent food products

Whether marshmallows, chocolate kisses, fruit jellies, fine pastries, mayonnaise or mustard - HANSA MIXER brings taste into shape. Your ingredients are aerated, foamed and homogeneously mixed with the utmost precision - for a sensory experience that sets new standards.

What distinguishes our technology is one thing above all: controlled foam quality at the highest level. Thanks to our sophisticated inline processes, we can achieve any desired texture - from light and airy to velvety and creamy. Once developed, your recipe remains stable throughout - regardless of batch sizes or production cycles.

The result: maximum process reliability, consistent quality and significant cost benefits.

Your benefits at a glance:

- ▶ **Maximum quality assurance:** Thanks to continuous, fully automated inline production
- ▶ **Hygienic superiority:** No residual quantities, no contamination - thanks to precise inline dosing of flavors, colors and additives immediately before filling
- ▶ **Efficient cleaning:** Thanks to integrated CIP and SIP systems

Full traceability: seamless documentation of all process data for maximum transparency and control

HANSA MIXER - process expertise for the food of tomorrow.



Süßwaren
Confectionary



Backwaren
Baked goods



Milchwaren
Dairy products



Schokolade und mehr
Chocolate and other

UNSERE PRODUKTE IM ÜBERBLICK

OVERVIEW OF OUR PRODUCTS



PICO-MIX

Maße (L, B, H):
650 x 450 x 600 mm

Leistungsbereich:
2,5–25 kg/h
Laborgerät

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

Output range:
2.5–25 kg/h
Laboratory device

TOP-MIX

Maße (L, B, H):
800 x 600 x 600 mm

Leistungsdaten:
max. Stellgröße 1 zu 10;
max. 400kg/h

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

Performance data:
max. control variable 1 to 10;
max. 400 kg/h

ECO-MIX

Maße (L, B, H):
1.850 x 700 x 1.650 mm

Leistungsdaten:
max. Stellgröße 1 zu 10;
max. 800kg/h

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

Performance data:
max. control variable 1 to 10;
max. 800 kg/h

COMPACT-MIX

Maße (L, B, H):
2.000 x 810 x 1.700 mm

Leistungsdaten:
max. Stellgröße 1 zu 10;
max. 2.500kg/h

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

Performance data:
max. adjustment range 1 to 10;
max. 2,500 kg/h

MILK-MIX

Maße (L, B, H):
1.500 x 810 x 1.700 mm

Leistungsbereich:
max. Stellgröße 1 zu 10;
max. 5.000kg/h

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

Performance data:
max. control variable 1 to 10;
max. 5,000 kg/h

VARIOUS-MIX

Maße (L, B, H):
2.000 x 2.000 x 2.000 mm

Leistungsdaten:
max. Stellgröße 1 zu 10;
max. 10.000kg/h

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

Performance data:
max. control variable 1 to 10;
max. 10,000 kg/h

UNI-MIX

Maße (L, B, H):
ca. 2.000 x 1.000 x 1.820 mm

Leistungsdaten:
max. Stellgröße 1 zu 10;
max. 10.000kg/h

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

Performance data:
max. control variable 1 to 10;
max. 10,000 kg/h

DOSIERSYSTEME / DOSING SYSTEMS

Maße (L, B, H):
ca. 3.370 x 1.070 x 1.670 mm

Leistungsbereich:
individuell gefertigt

Dimensions (L, W, H): Approx.
3,370 x 1,070 x 1,670 mm

Output range:
customized

PICO-MIX



Das vollautomatische Labor-Aufschlaggerät für höchste Anforderungen in der Lebensmittelentwicklung. Speziell für die Entwicklung und Optimierung schaumartiger Lebensmittel konzipiert. Er eignet sich ideal für unterschiedlichste Produktanforderungen – von Süßwaren über Backwaren bis hin zu Milch- und Molkereiprodukten.

Dank seiner präzisen Steuerung und flexiblen Konfiguration ist der PICO-MIX das bevorzugte Werkzeug in Entwicklungslaboren der Süßwarenindustrie – und überzeugt ebenso in der Anwendung für andere Lebensmittelbranchen.

Ihre Vorteile im Überblick:

- **Zuverlässige Skalierung der Schaumqualität:** Präzises Scale-up vom Labor- auf den Produktionsmaßstab
- **Reproduzierbare Ergebnisse:** Bei Schaumdichten von 50 bis 900 g/l, dank exakt einstellbarer Parameter wie Schaumdichte (Overrun), Produktdichte, Durchsatzleistung u. v. m.
- **Temperierbarer Mischkopf:** Mit doppelt wirkender Gleitringdichtung für prozesssichere Temperaturführung
- **Hygienisches Design:** Leicht zu reinigen und wartungsfreundlich
- **Intelligente Steuerung:** SPS-geregt mit automatischer Luftmengenkontrolle und intuitiv bedienbarem Touch-Panel
- **Technologisches Highlight:** Ausgestattet mit einer dichtungsfreien Exzentrerschneckenpumpe und einem temperierbaren Vorlagebehälter

Maße (L, B, H): 650 x 450 x 600 mm
Leistungsbereich: 2,5–25 kg/h

The fully automatic laboratory whipping device for the highest demands in food development. Specially designed for the development and optimization of foamy foods. It is ideal for a wide range of product requirements - from confectionery and baked goods to milk and dairy products.

Thanks to its precise control and flexible configuration, the PICO-MIX is the preferred tool in development laboratories in the confectionery industry - and is equally impressive when used in other food sectors.

Your benefits at a glance:

- **Reliable scaling of foam quality:** Precise scale-up from laboratory to production scale
- **Reproducible results:** For foam densities from 50 to 900 g/l, thanks to precisely adjustable parameters such as foam density (overrun), product density, throughput rate and much more.
- **Temperature-controllable mixing head:** With double-acting mechanical seal for reliable temperature control
- **Hygienic design:** Easy to clean and maintain
- **Intelligent control:** PLC-controlled with automatic air volume control and intuitive touch panel
- **Technological highlight:** Equipped with a seal-free progressive cavity pump and a temperature-controlled storage tank

Dimensions (L, W, H): 650 x 450 x 600 mm
Output range: 2.5–25 kg/h





Der TOP-MIX ist ein dynamisches Aufschlaggerät für das kontinuierliche Belüften und Aufschlagen viskoser und niedrigviskoser Medien. Typische Einsatzgebiete sind Anwendungen in der Süßwarenindustrie sowie weiteren Bereichen der allgemeinen Nahrungsmittelproduktion.

Produktvorteile im Überblick

- Flexible Einsatzmöglichkeiten
- Nutzbar als Laborgerät, Pilotanlage oder Produktionsmaschine
- Hochpräziser Mischkopf
- Aus einem Stück gefertigter, erodierter Mischkopf für exakte Ergebnisse. Temperierung möglich.
- Vielfältige Medienverarbeitung
- Geeignet für Flüssigkeiten mit Partikeln, Säuren und Laugen, heiße oder kalte Medien, sowie Pulver-Flüssigkeits-Gemische und Pasten.
- Effizienz bei kleinen Mengen
- Auch kleinste Materialmengen lassen sich reproduzierbar aufschlagen
- Übertragbarkeit auf größere Systeme
- Laborergebnisse können direkt auf größere Mischsysteme skaliert werden

Maße (L, B, H): 800 x 600 x 600 mm

Leistungsdaten: max. Stellgröße 1 zu 10; max. 400kg/h

The TOP-MIX is a dynamic whipping device for the continuous aeration and whipping of viscous and low-viscosity media. Typical areas of application are in the confectionery industry and other areas of general food production.

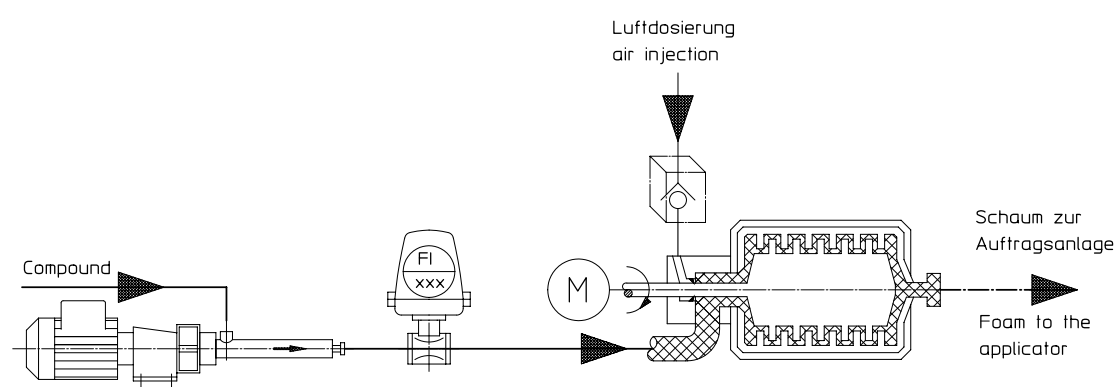
Product advantages at a glance

- Flexible application options
- Can be used as a laboratory device, pilot plant, or production machine
- High-precision mixing head
- Milled mixing head manufactured from a single piece for precise results. Temperature control possible.
- Versatile media processing
- Suitable for liquids with particles, acids and alkalis, hot or cold media, as well as powder-liquid mixtures and pastes.
- Efficiency with small quantities
- Even the smallest quantities of material can be whipped reproducibly.
- Transferability to larger systems
- Laboratory results can be scaled directly to larger mixing systems.

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

Performance data: max. control variable 1 to 10; max. 400 kg/h





Der ECO-MIX ist ein dynamisches Aufschlaggerät zur Verarbeitung von niedrigviskosen, pumpfähigen Medien in der Lebensmittelherstellung. Die kompakte Bauweise und die durchdachte Grundausstattung machen ihn zur wirtschaftlichen Lösung für stabile Schaumprozesse bei gleichzeitig hoher Produktqualität.

Technische Merkmale & Nutzen

- ▶ **Automatisierte Luftmengenregelung:** Die integrierte SPS-Steuerung mit prozessrechnergesteuerter Luftmengenkontrolle gewährleistet eine gleichbleibende Schaumbeschaffenheit
- ▶ **Konstante Schaumdichte:** Die Regelung sorgt für eine stabile Produktqualität und reduziert manuelle Eingriffe im laufenden Betrieb.
- ▶ **Produktspezifische Dichtungstechnik:** Die Gleitringdichtung mit Sperrdrucksystem schützt sensible Medien und unterstützt hygienische Produktionsprozesse.
- ▶ **Modular anpassbar:** Dank variabler Mischköpfe, Durchflussmesser und Dichtungskonzepte lässt sich der ECO-MIX präzise an bestehende Produktionsbedingungen anpassen.
- ▶ **Bedienerfreundliche Prozessführung:** Eine intuitive Bedienung – ideal für routinierte Abläufe und schnelle Einarbeitung.
- ▶ **Zuverlässiger Geräteschutz:** Ein mehrstufiges Luftfiltersystem schützt empfindliche Mess- und Regelkomponenten und trägt zur Sicherung der Produktqualität bei.

Maße (L, B, H): 1.850 x 700 x 1.650 mm
Leistungsdaten: max. Stellgröße 1 zu 10; max. 800kg/h

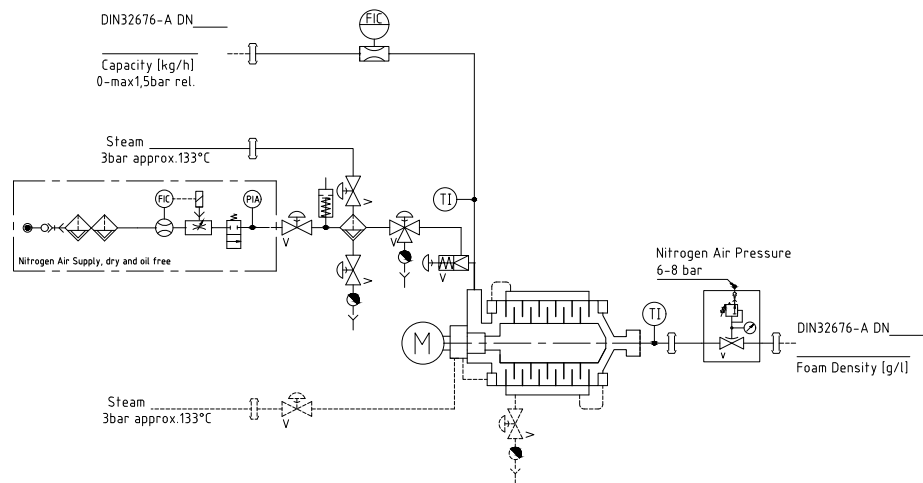
The ECO-MIX is a dynamic whipping device for processing low-viscosity, pumpable media in food production. Its compact design and sophisticated basic equipment make it an economical solution for stable foaming processes while maintaining high product quality.

Technical features & benefits

- ▶ **Automated air volume control:** The integrated PLC control with process computer-controlled air volume control ensures consistent foam consistency.
- ▶ **Constant foam density:** The control system ensures stable product quality and reduces manual intervention during operation.
- ▶ **Product-specific sealing technology:** The mechanical seal with barrier pressure system protects sensitive media and supports hygienic production processes.
- ▶ **Modularly adaptable:** Thanks to variable mixing heads, flow meters, and sealing concepts, the ECO-MIX can be precisely adapted to existing production conditions.
- ▶ **User-friendly process control:** Intuitive operation – ideal for routine processes and quick familiarization.
- ▶ **Reliable device protection:** A multi-stage air filter system protects sensitive measuring and control components and helps to ensure product quality.

*Dimensions (L, W, H): 1,850 x 700 x 1,650 mm
Performance data: max. control variable 1 to 10; max. 800 kg/h*





Dieses aseptische Hochleistungssystem wurde speziell für das kontinuierliche Belüften und Mischen unterschiedlichster Produkte im Bereich der Milch- und Lebensmittelindustrie entwickelt. Ob Mousse au Chocolat, Joghurt, Trinkjoghurt oder Frischkäse – das System ermöglicht eine hygienisch sichere, prozessstabile und präzise gesteuerte Verarbeitung.

Highlights & technische Merkmale:

- ▶ **Vielseitige Einsatzmöglichkeiten:** Ideal zum Belüften und Mischen verschiedenster Food- und Molkereiprodukte
- ▶ **Hygienisches Design:** Mischkopf aus Edelstahl mit temperierbarem Stator und Rotor für optimale Prozessbedingungen
- ▶ **Flexible Dosierung:** Einspritzstellen direkt vor dem Mischkopf ermöglichen die gezielte Zugabe von Aromen, Farben oder Zusatzstoffen
- ▶ **Ausgereifte Dichtungstechnik:** Aseptische Abdichtung mit Möglichkeit zur Kondensatspülung während der laufenden Produktion – für maximale Prozesssicherheit
- ▶ **Komfortable Bedienung:** Farb-Touch-Display für intuitive Steuerung
- ▶ **Integrierte Additivsteuerung:** Ansteuerung mehrerer externer Pumpen für exakte Dosierung
- ▶ **Automatische Gasdosierung:** Präzise Luft- oder Stickstoffeinbringung über Gas-Controller – abgestimmt auf den Produktstrom und garantiert rezepturkonforme, kontinuierliche Belüftung
- ▶ **Sichere Reinigung:** Vollständig CIP- und SIP-fähig, gesteuert über die integrierte SPS

Maße (L, B, H): 1.500 x 810 x 1.700 mm
Leistungsdaten: max. Stellgröße 1 zu 10; max. 5.000kg/h

This aseptic high-performance system was specially developed for the continuous aerating and mixing of a wide variety of products in the dairy and food industry. Whether chocolate mousse, yoghurt, drinking yoghurt or cream cheese – the system enables hygienically safe, process-stable and precisely controlled processing.

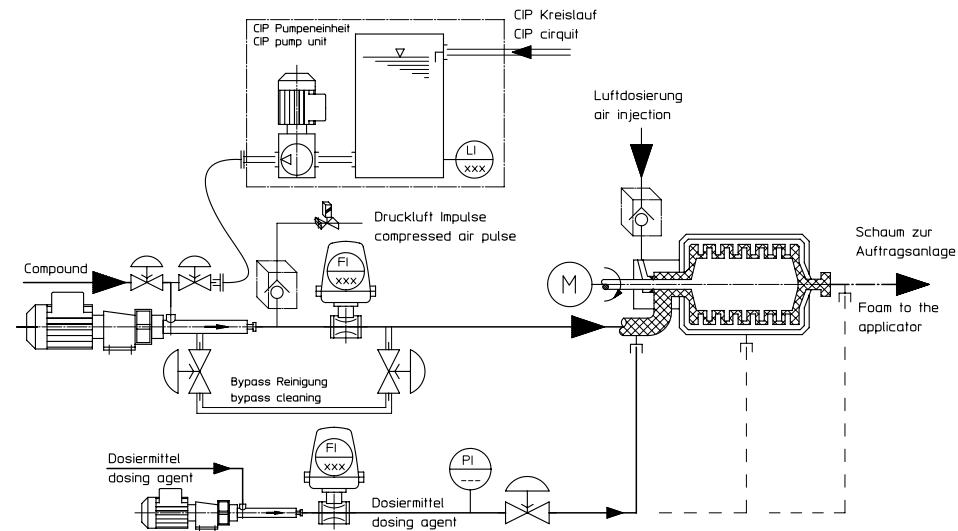
Highlights & technical features:

- ▶ **Versatile applications:** Ideal for aerating and mixing a wide variety of food and dairy products
- ▶ **Hygienic design:** Stainless steel mixing head with temperature-controlled stator and rotor for optimum process conditions
- ▶ **Flexible dosing:** Injection points directly in front of the mixing head enable the targeted addition of flavors, colors or additives
- ▶ **Sophisticated sealing technology:** Aseptic sealing with the option of condensate flushing during ongoing production - for maximum process reliability
- ▶ **Convenient operation:** color touch display for intuitive control
- ▶ **Integrated additive control:** Control of several external pumps for precise dosing
- ▶ **Automatic gas dosing:** Precise air or nitrogen injection via gas controller - matched to the product flow and guarantees recipe-compliant, continuous aeration
- ▶ **Safe cleaning:** Fully CIP and SIP-capable, controlled via the integrated PLC

Dimensions (L, W, H): 1,500 x 810 x 1,700 mm
Performance data: max. control variable 1 to 10; max. 5,000 kg/h



COMPACT-MIX



Diese vollautomatisierte Produktionsanlage ist konzipiert für das kontinuierliche Aufschlagen und Mischen pumpfähiger Medien in der Süßwaren-, Backwaren- und allgemeinen Lebensmittelindustrie. Mit bis zu drei integrierten Pumpen bietet sie maximale Prozessleistung und Flexibilität.

Technische Merkmale & Anwendernutzen

- **Leistungsfähiger Mischkopf:** Der dynamische Mischkopf aus Edelstahl ist in verschiedenen Varianten erhältlich (990 oder 1.410 Stifte) und ermöglicht eine präzise Anpassung an verschiedene Produktionsanforderungen.
- **Exakte Prozesssteuerung:** Die elektronische Drehzahlregelung per Frequenzumrichter mit Digitalanzeige ermöglicht eine stufenlose Anpassung an Rezepturanforderungen.
- **Flexible Zutatendosierung:** Über zusätzliche Dosierpumpen lassen sich Aromen und weitere Zutaten exakt eindosieren – direkt im laufenden Prozess.
- **Vollautomatische Systeme:** Integrierte CIP-Reinigung, Temperiergeräte und doppelwandige Rohrleitungen sorgen für eine rezepturgenaue und hygienische Produktion ohne Unterbrechung.
- **Zentrale Prozessüberwachung:** Die gesamte Anlage wird über eine SPS-Steuerung kontrolliert

Maße (L, B, H): 2.000 x 810 x 1.700 mm
Leistungsdaten: max. Stellgröße 1 zu 10; max. 2.500kg/h

This fully automated production system is designed for the continuous whipping and mixing of pumpable media in the confectionery, bakery, and general food industries. With up to three integrated pumps, it offers maximum process performance and flexibility.

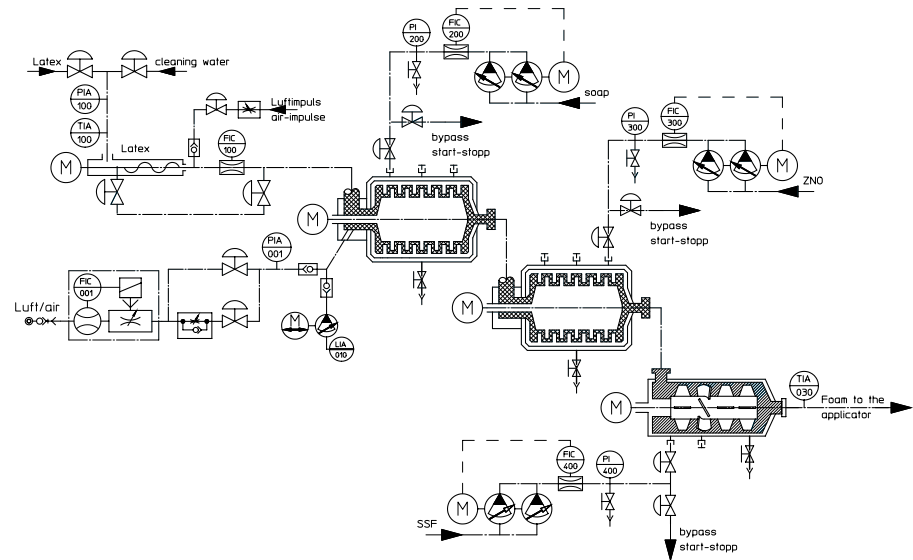
Technical features & user benefits

- **High-performance mixing head:** The dynamic stainless steel mixing head is available in different versions (990, or 1,410 pins) and can be precisely adapted to different production requirements.
- **Precise process control:** Electronic speed control via frequency converter with digital display enables continuous adjustment to recipe requirements.
- **Flexible ingredient dosing:** Additional dosing pumps allow flavors and other ingredients to be dosed precisely – directly during the running process.
- **Fully automatic systems:** Integrated CIP cleaning, temperature control units, and double-walled piping ensure hygienic production without interruption, precisely according to the recipe.
- **Central process monitorin:** The entire system is controlled via a PLC control system.

*Dimensions (L, W, H): 2,000 x 810 x 1,700 mm
Performance data: max. control variable 1 to 10; max. 2,500 kg/h*



UNI-MIX UNI-MIX 2K



Die UNI-MIX und UNI-MIX 2K Produktionssysteme sind die erste Wahl, wenn es um die effiziente Verarbeitung großer Produktmengen bei gleichzeitig komplexen Rezepturanforderungen geht. Besonders in der Süßwarenindustrie, etwa bei der Herstellung von Marshmallows, überzeugen diese Anlagen durch Präzision, Flexibilität und Zuverlässigkeit.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- ▶ **Leistungsstark & exakt:** Kontinuierliche, rezepturgenaue Herstellung großer Produktvolumina in konstant höchster Qualität
- ▶ **Erweiterbare Architektur:** Robuste Bauweise, vorbereitet für den Einsatz von drei oder mehr Pumpen – ideal für komplexe Rezepturen
- ▶ **Modularer Leistungsaufbau:** Optional separat angetriebener Mischkopf zur Erweiterung von Durchsatz und Anwendungsvielfalt
- ▶ **Flexible Konfigurierbarkeit:** Zahlreiche Optionen bei Mischköpfen, Durchflusssensoren, Dichtungssystemen, Steuerungseinheiten und Bedienelementen
- ▶ **Individuelles Sonderzubehör:** Spezialabdichtungen für Mischkopf und Pumpen
- ▶ Automatisierungssysteme, z. B. volumetrische oder gravimetrische Durchflussmessung
- ▶ Integrierte Schaumhöhenregelung (MA2)
- ▶ Temperierbare Mischköpfe für eine prozesssichere Produktführung

Maße (L, B, H): ca. 2.000 x 1.000 x 1.820 mm
Leistungsdaten: max. Stellgröße 1 zu 10; max. 10.000kg/h

The UNI-MIX and UNI-MIX 2K production systems are the first choice when it comes to the efficient processing of large product quantities with complex recipe requirements. These systems are particularly impressive in the confectionery industry, for example in the production of marshmallows, thanks to their precision, flexibility and reliability.

Your benefits at a glance:

- ▶ **Powerful & precise:** Continuous, recipe-accurate production of large product volumes in consistently high quality
- ▶ **Expandable architecture:** Robust design, prepared for the use of three or more pumps - ideal for complex recipes
- ▶ **Modular performance structure:** Optional separately driven mixing head to increase throughput and application diversity
- ▶ **Flexible configurability:** Numerous options for mixing heads, flow meters, sealing systems, control units and operating elements
- ▶ **Individual special accessories:** Special seals for mixing head and pumps
- ▶ Automation systems, e.g. volumetric or gravimetric flow measurement
- ▶ Integrated foam height control (MA2)
- ▶ Temperature-controlled mixing heads for reliable product control

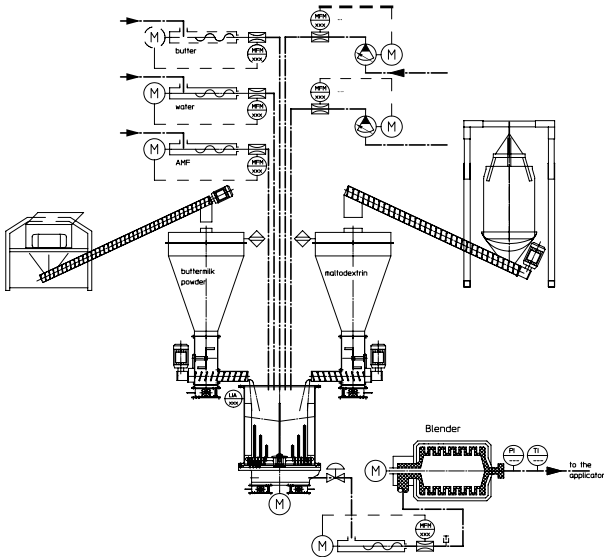
Dimensions (L, W, H): approx. 2,000 x 1,000 x 1,820 mm
Performance data: max. control variable 1 to 10; max. 10,000 kg/h



UNI-MIX

UNI-MIX 2K

VARIOUS-MIX



Überall dort, wo flüssige (pumpfähige) Medien mit Pulvern oder rieselfähigen Feststoffen vermischt werden müssen, bietet der VARIOUS-MIX Food eine leistungsstarke Alternative zum herkömmlichen Batch-Prozess. Das System überzeugt durch Effizienz, Präzision und Flexibilität – ideal für die moderne Lebensmittelproduktion.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- ▶ **Kontinuierliche Verarbeitung statt Batch-Verfahren:** Das Inline-Kompoundiersystem ermöglicht die gleichzeitige Vermischung von diversen flüssigen Komponenten (z. B. Anhydros Milchfett, Wasser, Butter- oder Pflanzenöl) mit unterschiedlichsten Pulvern wie Mehl, Milchpulver oder Traubenzucker
- ▶ **Kompakter Mischtopf mit 60–100 l Volumen:** Für präzise Rezepturen und bedarfsgerechte, frische Produktion ohne Überproduktion oder lange Standzeiten
- ▶ **Volle Produktkontrolle:** Gezielte Beeinflussung von Geschmack, Farbe, Textur und Konsistenz – etwa zur Optimierung der Streichfähigkeit oder Optik
- ▶ **Intuitive Bedienung:** Komfortable Einstellung individueller Rezepturen über ein übersichtliches, benutzerfreundliches Touch-Panel
- ▶ **Modular erweiterbar:** Optionale Ausstattungen wie Fernsteuerung, spezielle Fülleinrichtungen für den Feststofftrichter oder weitere Automatisierungselemente

Maße (L, B, H): 2.000 x 2.000 x 2.000 mm
Leistungsdaten: max. Stellgröße 1 zu 10; max. 10.000kg/h

Wherever liquid (pumpable) media need to be mixed with powders or free-flowing solids, the VARIOUS-MIX Food offers a high-performance alternative to the conventional batch process. The system impresses with its efficiency, precision and flexibility - ideal for modern food production.

Your benefits at a glance:

- ▶ **Continuous processing instead of batch processes:** The inline compounding system enables the simultaneous mixing of different liquid components (e.g. Anhydros milk fat, water, butter or vegetable oil) with a wide variety of powders such as flour, milk powder or dextrose
- ▶ **Compact mixing bowl with a volume of 60-100 l:** For precise recipes and fresh, on-demand production without overproduction or long downtimes
- ▶ **Full product control:** Targeted influencing of taste, color, texture and consistency - for example to optimize spreadability or appearance
- ▶ **Intuitive operation:** Convenient setting of individual recipes via a clear, user-friendly touch panel
- ▶ **Modularly expandable:** Optional equipment such as remote control, special filling devices for the solids hopper or other automation elements

Dimensions (L, W, H): 2,000 x 2,000 x 2,000 mm
Performance data: max. control variable 1 to 10; max. 10,000 kg/h



DOSIERSYSTEME

DOSING SYSTEMS

Dosierstationen für die Lebensmittelindustrie – Präzision in Farbe, Geschmack und Säure

In der modernen Lebensmittelproduktion kommt es auf höchste Dosiergenauigkeit an – insbesondere bei Farben, Aromen und Säuren, die maßgeblich Geschmack, Aussehen und Konsistenz des Endprodukts beeinflussen. Die Dosierstationen von HANSA MIXER wurden speziell für diese anspruchsvollen Anwendungen entwickelt und sorgen für maximale Prozesssicherheit bei minimalem Materialeinsatz.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **Individuell konfigurierbar:** Jede Dosierstation wird exakt auf die jeweilige Produkt- und Rezepturanforderung abgestimmt
- **Mehrfachdosierung möglich:** Auslegung mit mehreren Dosiersträngen, pro Strang können mehrere Additive wie Farbstoffe, Aromakomponenten oder Säurelösungen verarbeitet werden
- **Geeignet für unterschiedlich viskose Medien:** Durch getrennt regelbare Drehzahlen lässt sich jedes Medium – ob dünnflüssig oder zäh – präzise dosieren
- **Inline-Kontrolle für gleichbleibende Qualität:** Optional mit pH-Wert-Messung zur exakten Regelung von Säurezusätzen
- **Minimale Verluste, maximale Frische:** Geringstes Restvolumen im Mischsystem reduziert Produktverluste auf ein Minimum und verhindert Verderb – für frische, reproduzierbare Chargen bei jedem Produktionsvorgang

Hinweis: Maße, Leistungsbereiche und Ausstattungsoptionen werden anwendungsspezifisch entwickelt – für maßgeschneiderte Dosierlösungen in Ihrer Lebensmittelproduktion.

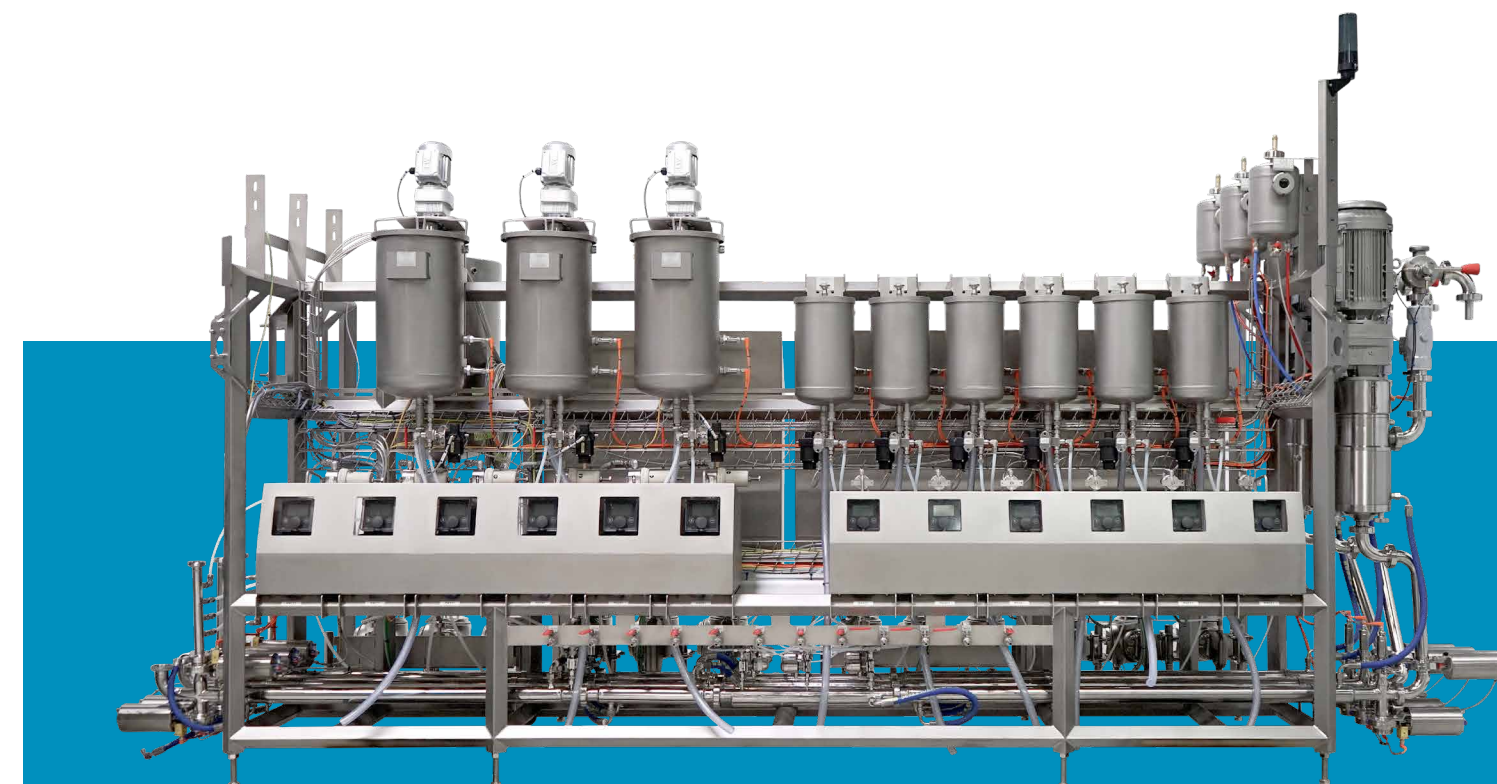
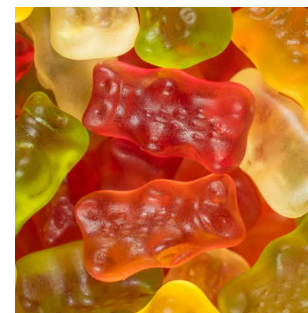
Dosing stations for the food industry – precision in color, taste and acidity

In modern food production, maximum dosing accuracy is essential - especially for colors, flavors and acids, which have a significant influence on the taste, appearance and consistency of the end product. HANSA MIXER dosing stations have been specially developed for these demanding applications and ensure maximum process reliability with minimum material usage.

Your advantages at a glance:

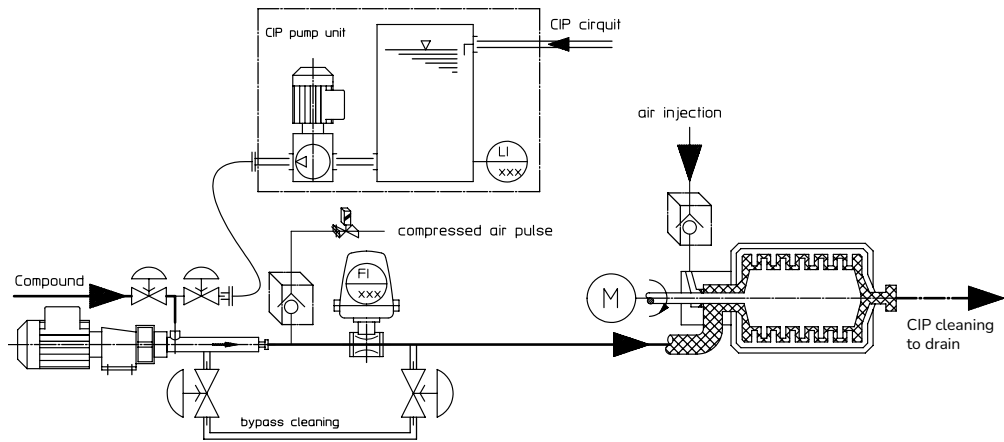
- **Individually configurable:** Each dosing station is precisely tailored to the respective product and recipe requirements
- **Multiple dosing possible:** Designed with several dosing lines, several additives such as colorants, aroma components or acid solutions can be processed per line
- **Suitable for media of different viscosities:** Separately adjustable speeds allow precise dosing of any medium – whether thin or viscous
- **Inline control for consistent quality:** Optional with pH measurement for precise control of acid additives
- **Minimum losses, maximum freshness:** Low residual volume in the mixing system reduces product losses to a minimum and prevents spoilage - for fresh, reproducible batches in every production process

Note: Dimensions, performance ranges and equipment options are developed specifically for each application - for customized dosing solutions in your food production.



CIP-REINIGUNG

CIP CLEANING



Regelmäßige, gründliche Reinigungen sind essenziell für die gleichbleibend hohe Qualität Ihrer Produkte, die Verlängerung der Lebensdauer Ihrer Maschinen und den Schutz Ihrer Investitionen. Unser Lieferprogramm bietet maßgeschneiderte Reinigungssysteme für jede Anwendung – effizient, zuverlässig und anwenderfreundlich.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **Automatisierte Reinigung:** Systeme mit Bypass sorgen für optimale Sauberkeit
- **Einfache Bedienung:** Steuerung direkt über ein benutzerfreundliches Display
- **Flexible Anpassung:** Reinigungsabläufe lassen sich individuell anpassen
- **Kein manuelles Reinigen:** Aufwendige Demontage von Anlagenteilen entfällt vollständig
- **Vielfältige Reinigungsmöglichkeiten:** Je nach Produkt können Wasser (mit oder ohne Reinigungszusätze) oder produktspezifische Lösungsmittel eingesetzt werden
- **Flexible Anschlussoptionen:** Wahl zwischen einem CIP-System mit Vorlagebehälter oder direktem Anschluss an die Hauswasserleitung

Unsere Reinigungssysteme sind in den Größen S, L und XL erhältlich – perfekt abgestimmt auf Ihre individuellen Anforderungen.

Regular, thorough cleaning is essential for ensuring the consistently high quality of your products, extending the service life of your machines and protecting your investments. Our product range offers tailor-made cleaning systems for every application - efficient, reliable and user-friendly.

Your benefits at a glance:

- **Automated cleaning:** Systems with bypass ensure optimum cleanliness
- **Simple operation:** Control directly via a user-friendly display
- **Flexible adaptation:** Cleaning processes can be individually adapted
- **No manual cleaning:** Time-consuming disassembly of system parts is completely eliminated
- **Wide range of cleaning options:** Depending on the product, water (with or without cleaning additives) or product-specific solvents can be used
- **Flexible connection options:** Choice between a CIP system with storage tank or direct connection to the domestic water supply

Our cleaning systems are available in sizes S, L and XL - perfectly tailored to your individual requirements.



KUNDENDIENST

SERVICE

Zuverlässige Unterstützung für Ihre Produktionsprozesse

Unser umfassender Kundendienst sorgt dafür, dass Ihre Maschinen und Anlagen stets effizient und zuverlässig arbeiten. Wir bieten Ihnen maßgeschneiderte Dienstleistungen, die auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt sind und Ihre Produktionsabläufe optimieren. Unser Service umfasst die folgenden Bereiche:

Ersatzteile – Schnelle Verfügbarkeit, höchste Qualität

Im Falle eines Defekts oder einer Reparatur bieten wir Ihnen eine schnelle Lieferung von Originalersatzteilen. So stellen wir sicher, dass Ihre Produktionsprozesse ohne lange Ausfallzeiten fortgeführt werden können. Mit unserer hohen Ersatzteilverfügbarkeit reduzieren wir Stillstandszeiten und garantieren eine langfristige Betriebssicherheit.

Stördienst – Schnelle Hilfe im Notfall

Sollte es zu unerwarteten Störungen kommen, steht Ihnen unser Stördienst zur Seite. Unsere Experten bieten Ihnen schnelle Unterstützung, um Probleme rasch zu identifizieren und zu beheben. So minimieren wir die Auswirkungen auf Ihre Produktion und gewährleisten eine schnelle Wiederinbetriebnahme Ihrer Anlagen.

Wartung – Präventive Instandhaltung für maximale Lebensdauer

Mit regelmäßigen Wartungsdienstleistungen stellen wir sicher, dass Ihre Maschinen und Anlagen in einwandfreiem Zustand bleiben. Durch vorbeugende Wartung erkennen wir frühzeitig potenzielle Probleme und können diese beheben, bevor sie den Betrieb beeinträchtigen. Dies verlängert die Lebensdauer Ihrer Geräte, erhöht die Effizienz und senkt langfristig die Betriebskosten.

Inbetriebnahme und Schulungen – Effizienter Start und optimaler Betrieb

Unsere Experten begleiten Sie bei der Inbetriebnahme Ihrer Maschinen und stellen sicher, dass alles reibungslos funktioniert. Zudem bieten wir praxisorientierte Schulungen an, die Ihre Mitarbeiter mit der Bedienung und Wartung der Geräte vertraut machen. So können Sie die volle Leistungsfähigkeit Ihrer Maschinen ausschöpfen und gewährleisten eine sichere und effiziente Nutzung.

Reliable support for your production processes

Our comprehensive customer service ensures that your machines and systems always work efficiently and reliably. We offer you customized services that are tailored to your needs and optimize your production processes. Our service covers the following areas:

Spare parts - fast availability, highest quality

In the event of a defect or repair, we offer you fast delivery of original spare parts. This ensures that your production processes can continue without long downtimes. With our high availability of spare parts, we reduce downtimes and guarantee long-term operational reliability.

Fault service - rapid assistance in an emergency

Should unexpected malfunctions occur, our breakdown service is there to help you. Our experts offer you rapid support to identify and rectify problems quickly. We are aware of the fact that a malfunction can have serious consequences and requires immediate assistance. Our focus is to ensure that your systems are up and running again quickly.

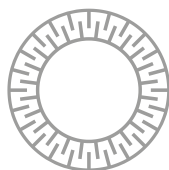
Maintenance - preventive maintenance for maximum service life

With regular maintenance services, we ensure that your machines and systems remain in perfect condition. Through preventive maintenance, we identify potential problems at an early stage and can rectify them before they affect operation. This extends the service life of your equipment, increases efficiency and reduces operating costs in the long term.

Commissioning and training - efficient start-up and optimum operation

Our experts will assist you with the commissioning of your machines and ensure that everything runs smoothly. We also offer practical training courses to familiarize your employees with the operation and maintenance of the machines. This allows you to exploit the full potential of your machines and ensures safe and efficient use.





HANSA
MIXER

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

Tel.: +49 (0) 4206 4160 0

kontakt@hansamixer.de
www.hansamixer.de