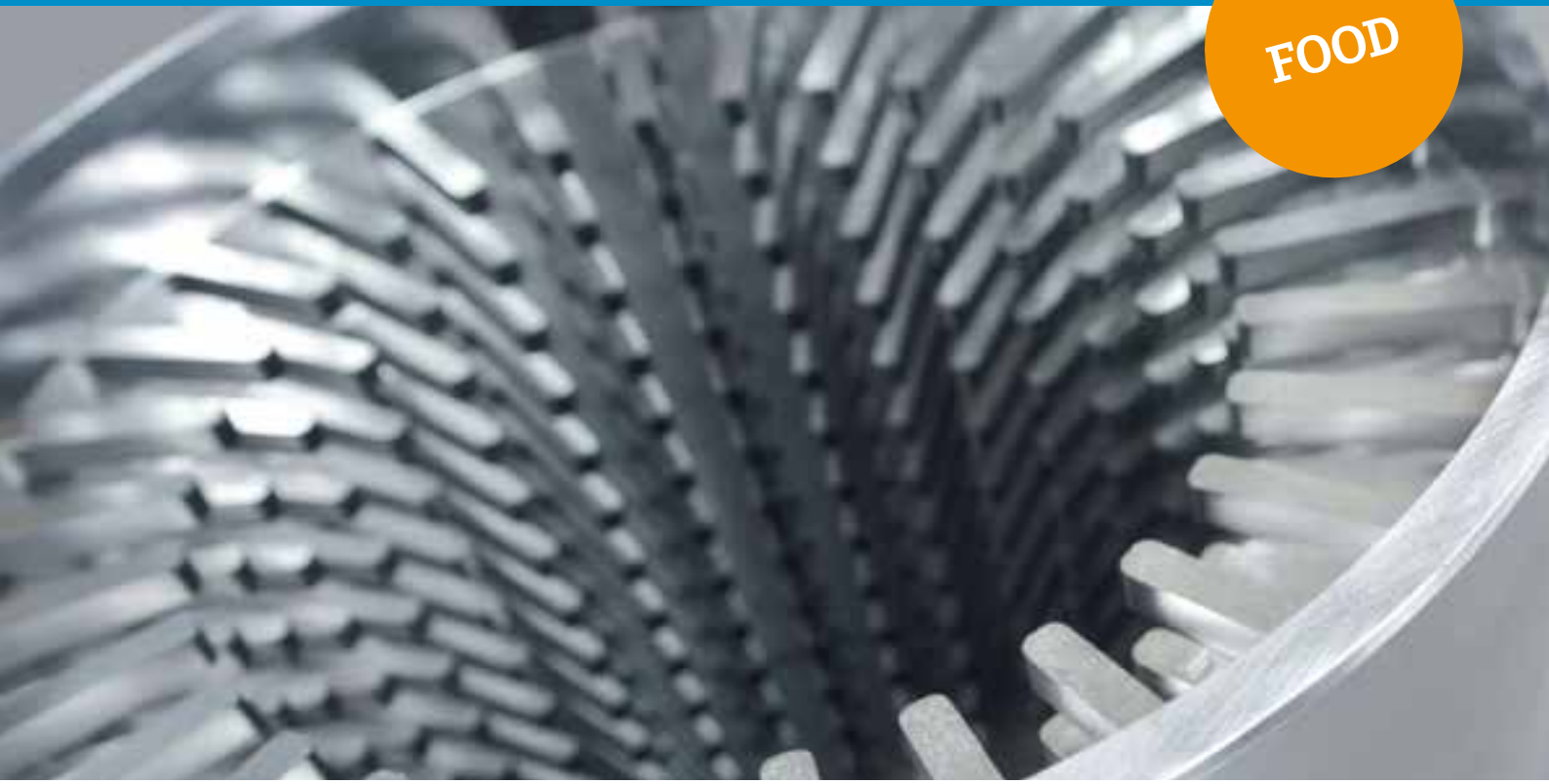
СИСТЕМЫ ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ И НАСЫЩЕНИЯ ВОЗДУХОМ

MIXING AND AERATION SYSTEMS

FOOD



HANSA MIXER

СОДЕРЖАНИЕ
TABLE OF CONTENTS

HANSA MIXER – ОДИН ИЗ ВЕДУЩИХ МИРОВЫХ ПОСТАВЩИКОВ СИСТЕМ ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ И НАСЫЩЕНИЯ ВОЗДУХОМ. БОЛЕЕ 2 000 КЛИЕНТОВ В БОЛЕЕ ЧЕМ 120 СТРАНАХ МИРА ДОВЕРЯЮТ НАШЕМУ ПОЧТИ 40–ЛЕТНЕМУ ОПЫТУ, НАДЕЖНОМУ КАЧЕСТВУ И КОМПЛЕКСНОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ. ИЗ БОЛЕЕ ЧЕМ 5 000 УСТАНОВОК, КОТОРЫЕ МЫ ИЗГОТОВИЛИ ДО НАСТОЯЩЕГО ВРЕМЕНИ В Г.ШТУР ПОД БРЕМЕНОМ, БОЛЬШИНСТВО РАБОТАЕТ И СЕГОДНЯ.

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.

ENGINEERING MADE IN GERMANY

Такой успех обеспечивает приверженность последовательной ганзейской философии качества. В основе лежат наши технологии, разработанные в Германии. Команда высококвалифицированных специалистов, насчитывающая в настоящее время 60 сотрудников, разрабатывает установки с использованием новейших технологий и исключительно высококачественных деталей. Наши поставщики отбираются в соответствии с самыми высокими критериям качества. Проведение сертификации всех процессов предприятия в соответствии со стандартом ISO 9001 гарантирует абсолютное качество готовой продукции.

ОТ СТАНКА ДО УСТАНОВКИ ПОЛНОСТЬЮ

Мы инвестируем значительные средства в исследования и разработку, чтобы оставаться на шаг впереди на рынке смесительных установок и вспенивающих смесителей. Это включает в себя как постоянное обучение в компании, так и тесное сотрудничество с научно-исследовательскими институтами и учебными заведениями. Все большее значение приобретают исследовательские проекты, которые мы проводим в сотрудничестве с такими партнерами, как Bosch, BASF, Henkel, и ведущими предприятиями пищевой промышленности. При этом наши эксперты в области машиностроения взаимодействуют с экспертами в области производственных технологий. Совместное сотрудничество позволяет изготавливать отдельные станки или установки полностью, и таким образом удовлетворять постоянно растущие запросы наших клиентов.

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 60 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 machines and foam generators. 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.

ТЕХНОЛОГИЯ
TECHNOLOGY

Технология Hansa Mixer внесла свой вклад в успех крупнейших брендов по всему миру. Без наших установок для вспенивания, смешивания и дозирования многие продукты не имели бы сегодняшнего качества, например, вкусный зефир в шоколаде, удобные кресла в самолетах или износостойкие искусственные травяные покрытия.

Чтобы реализовать различные разнообразные идеи мы постоянно совершенствуем наши технологии и адаптируем их к индивидуальным требованиям. В результате мы создали модульную высокоточную технику, способную смешивать и/или вспенивать дозируемые среды в точном соответствии с рецептурой: газ, жидкость и твердые вещества. Для увеличения эффективности и надежности в пищевой и непищевой промышленности.

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











АЭРАЦИЯ
AERATION

Независимо от того, идет речь о маршмеллоу, тесте для печенья, вафлях или молочных продуктах – технология вспенивания определяет качество многих современных продуктов. В течение кратчайшего времени миксеры Hansa способны создать любой желаемый тип пены – для самого разнообразного применения в пищевой промышленности.

Механическая пена: искусственно созданные вещества, пористые и с низкой плотностью. Для вспенивания подходят почти все жидкости.

Экономические и экологические преимущества:

- Экономия сырья, трудозатрат и энергии при переработке
- Полностью автоматизированное производство с точным соответствием рецептуре
- Неизменное качество и постоянный вес продукта – в отличие от производства с разрыхлителями
- Высокая привлекательность вспененной продукции – например, приятная консистенция и текстура.

Область применения: например, конфетные изделия пенообразной структуры, выпечка, молочные продукты, сыры, ирис, мягкая карамель, батончики и т.д.

Regardless of whether the product is thermal insulation, mattresses or cotton candy, 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 and non-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.*

СМЕШИВАНИЕ
MIXING

Миксеры Hansa перемешивают любые жидкости непрерывно, даже с сухими компонентами. Мы разработали специальные машины, которые окончательно заменяют традиционный процесс порционного смешивания твердых веществ. Это делает производство продукта не только простым и компактным, но и более экономичным.

Помимо этого при необходимости во время непрерывного смешивания можно вспенивать продукты одновременно, и даже без использования дополнительного вспенивающего смесителя.

Экономические и экологические преимущества:

- Отсутствие излишков и остатков продуктов
- Легкая очистка
- Значительно низкое энергопотребление
- Максимальная гибкость при изменениях в производстве или в рецептуре
- Соответствие рецептуре и стабильное качество продукции
- Отсутствие дополнительных затрат благодаря встроенному вспенивающему смесителю

Области применения: возможности применения в пищевой и других областях промышленности практически безграничны.

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.*











ОТРАСЛИ
INDUSTRIES

Будь то зефир или пирожные в шоколадной глазури, фруктовые желе или выпечка, майонез или горчица – миксеры Hansa насыщают воздухом, вспенивают, смешивают и объединяют все ингредиенты в единый особенный вкус. Многие изделия отличаются от изделий конкурентов прежде всего за счет нашей технологии пенообразования. Благодаря нашим отработанным поточным технологиям мы добиваемся легкой и пушистой консистенции в любом желаемом варианте – от супер-молочного до экстра-сливочного. Достаточно один раз определить рецептуру, и наши взбиватели гарантируют, что качество каждого продукта останется точно таким же, как и предыдущего.

Это не только повышает надежность, но и снижает производственные затраты.

Ваши преимущества:

- Абсолютная гарантия качества благодаря непрерывному поточному производству.
- Отсутствие остаточных количеств и риска заражения микроорганизмами, как при серийном производстве – благодаря поточным системам дозирования, которые дозируют такие добавки, как ароматизаторы и красители в точном соответствии с рецептом, прямо перед дальнейшей переработкой или розливом продуктов.
- Возможность очистки и стерилизации на месте (CIP и SIP) после окончания производства
- Полный контроль благодаря автоматическому протоколированию всех процессов

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*

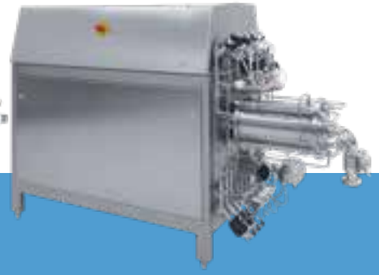
Молочные продукты
Dairy products

Кондитерские изделия
Sweets

Выпечка
Baked goods

Другие
Other

ОБЗОР НАШИХ СМЕСИТЕЛЕЙ
OVERVIEW OF OUR MIXERS



PICO-MIX

Размеры (Д, Ш, В):
650 x 450 x 600 мм

Производительность:
2,5–25 кг/ч
Лабораторный аппарат

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

Output range:
2.5–25 kg/h
Laboratory device

TOP-MIX

Размеры (Д, Ш, В):
800 x 600 x 600 мм

Производительность:
от 3–36 кг/ч
до 40–400 кг/ч

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

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

ECO-MIX

Размеры (Д, Ш, В):
1850 x 700 x 1650 мм

Производительность:
от 20–200 кг/ч
до 120–1000 кг/ч

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

Размеры (Д, Ш, В):
1500 x 810 x 1700 мм

Производительность:
250–2500 кг/ч

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

Output range:
250–2,500 kg/h

COMPACT-MIX

Размеры (Д, Ш, В):
2000 x 810 x 1700 мм

Производительность:
от 50–400 кг/ч
до 300–2000 кг/ч

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

Размеры (Д, Ш, В):
ок. 2000 x 1000 x 1820 мм

Производительность:
от 650–1300 кг/ч
до 600–10000 кг/ч
или по запросу

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

Размеры (Д, Ш, В):
2000 x 2000 x 2000 мм

Производительность:
от 160–1300 кг/ч
до 1000–10000 кг/ч

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




Полностью автоматизированный лабораторный аэратор соответствует практически всем требованиям для производства продукции в пищевой промышленности. Особенно часто PICO–MIX используется в лабораториях кондитерских фабрик, а так же рекомендуется к применению в хлебобулочной и молочной промышленности.

- Высокое качество пены
- Плотность пены от 50 до 900 г/л
- Возможность воспроизведения результатов благодаря входным параметрам, таким как плотность пены (избыток), плотность продукции, пропускная способность и т.д.
- Смесительная головка с кольцевым уплотнителем двойного действия с регулируемой температурой
- Легкая очистка и обслуживание
- Система управления на основе ПЛК с полностью автоматическим контролем объема воздуха и сенсорной панелью с дружелюбным интерфейсом
- В качестве технической инновации от Hansa Mixer PICO-MIX содержит эксцентриковый шнековый насос без уплотнений с промежуточным резервуаром с регулируемой температурой

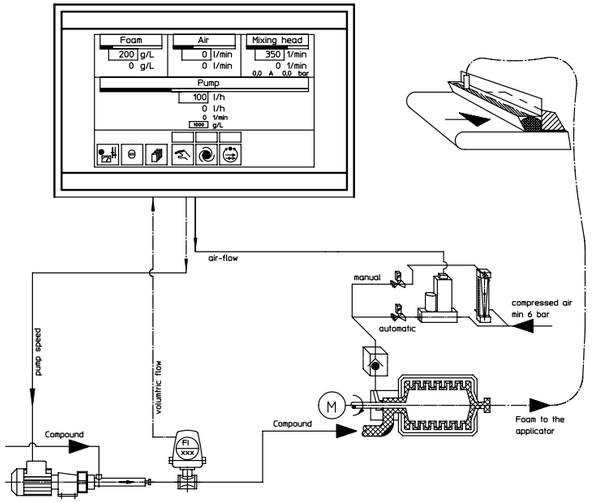
Размеры (Д, Ш, В): 650 x 450 x 600 мм
Производительность: 2,5–25 кг/ч

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 touch-screen*
- *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: 2.5–25 kg/h

TOP-MIX COMPACT
TOP-MIX K



TOP-MIX – это динамический вспенивающий смеситель для безостановочного вспенивания перекачиваемых сред со всех участков производственного процесса. Основные области применения, помимо кожи и пластмасс, - это производство клеющих веществ и переработка, а также текстильная промышленность.

- Возможность применения в качестве лабораторного аппарата, опытной установки или производственной машины
- Смесительная головка, изготовленная как единая деталь и обработанная методом электрической эрозии
- Регулировка температуры смесительной головки (ротор/статор)
- Можно перерабатывать жидкости с включениями кристаллов или твердых частиц, горячие и холодные вещества, смеси порошков и жидкостей, а также пасты
- Особым преимуществом является возможность измельчения даже минимального количества с возможностью переноса на большие смесительные системы
- TOP-MIX K - это специальный вариант с автоматическим регулированием материала и кол-ва воздуха и соответствующей емкости для пены, идеально подходит для клеевой промышленности.

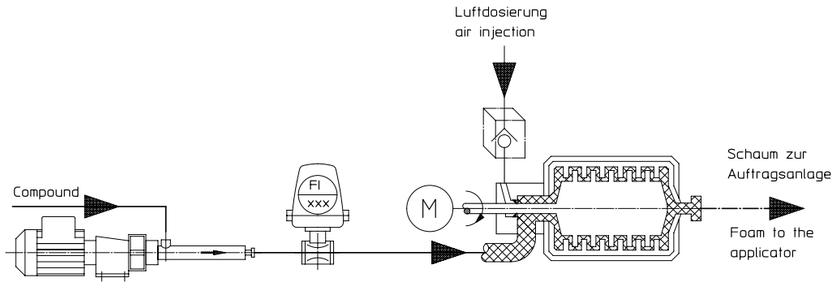
Размеры (Д, Ш, В): 800 x 600 x 600 мм
Производительность: от 3–36 кг/ч до 40–400 кг/ч

The TOP-MIX is a dynamic foam generator for continuous foaming of pumpable media from all areas of general process technology. Its main areas of use along with the leather and plastics industries are adhesive production and processing as well as the textile 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*
- *The TOP-MIX K is a special variant with automatic material and air volume regulation and matching foam reservoirs, ideally suited for the adhesives processing industry.*

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 — это экономически выгодный динамический аэратор для веществ с низкой плотностью, пригодных для перекачки насосом и применяемых во всех областях производства продуктов питания.

- Базовая комплектация из компонентов высокого качества с автоматическим регулированием количества воздуха, рассчитываемым на основе показателей технологического процесса
- Гарантирует постоянную плотность пены
- Уплотнение вала с помощью кольцевого уплотнения и системы подачи затворной жидкости в зависимости от используемого продукта
- Оптимальная адаптация под производственные процессы благодаря большому количеству возможных сочетаний смесительных головок, вариантов диаметра, уплотнений и т. п.
- Простая понятная конструкция, оптимизируемая под варианты применения
- Система управления на основе ПЛК с полностью автоматическим контролем объема воздуха и сенсорной панелью с дружелюбным интерфейсом
- Многоступенчатая система фильтрации воздуха защищает измерительные приборы, обеспечивая постоянное максимально возможное качество готового продукта

Размеры (Д, Ш, В): 1.850 x 700 x 1.650 мм
Производительность: от 20–200 кг/ч до 120–1000 кг/ч

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 touch-screen*
- *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




Асептический аэратор для непрерывного насыщения воздухом различных продуктов, широко применяемых в молочной промышленности.

- Предназначен для взбивания, насыщения воздухом и перемешивания любых пищевых и молочных продуктов — шоколадных муссов, йогуртов (в т. ч. питьевых), масел, сыров и многого другого.
- Смесительная головка из нержавеющей стали, температура статора и ротора регулируется
- Точки впрыска перед смесительной головкой
- Отработанная технология асептической герметизации — все уплотнения омываются конденсатом в ходе производственного процесса
- Цветной сенсорный дисплей диагональю 7“ или 10“
- Возможность управления несколькими насосами для подачи присадок
- Автоматическое дозирование количества воздуха с помощью контроллера газов управляет подачей нужного объема воздуха или азота в соотношении с потоком продукта и гарантирует постоянное насыщение воздухом в соответствии с рецептурой
- Очистка CIP и SIP управляются через ПЛК

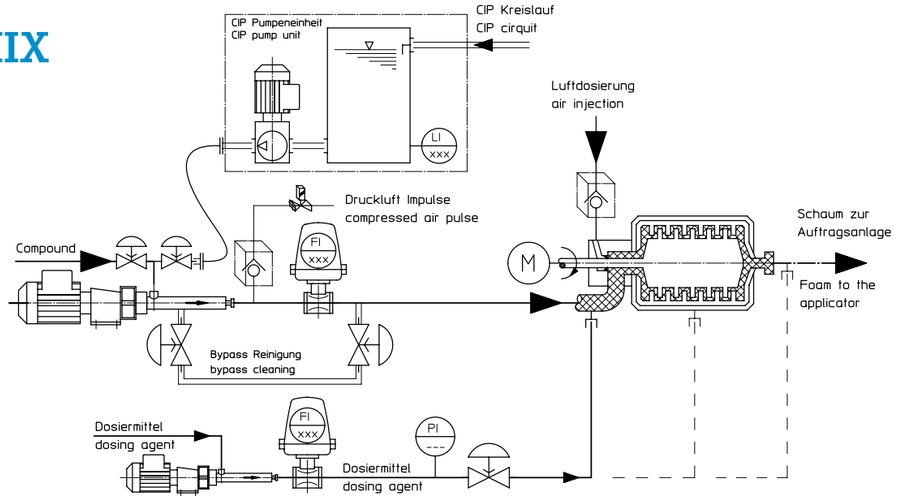
Размеры (Д, Ш, В): 1.500 x 810 x 1.700 мм
Производительность: 250–2500 кг/ч

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” touch-screen*
- *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): 2,000 x 810 x 1,700 mm
Output range: from 50–400 kg/h to 300–2,000 kg/h

COMPACT-MIX



Большая производственная машина с насосами (до трех), насосы встроены в раму. Непрерывное взбивание, и перемешивание веществ, пригодных к перекачке насосом и используемых в кондитерском, хлебобулочном производстве или в производстве пищевых продуктов.

- Динамическая смесительная головка из высококачественной стали доступна в трех вариантах исполнения: со штифтами 570, 990 или 1410
- Стерилизуемые варианты исполнения уплотнений валов, смесительных головок, изготовленных как единое целое или сваренные лазером
- Бесступенчатая электрическая регулировка числа оборотов (частотный преобразователь) с цифровой индикацией
- Возможность точного дозирования подачи ароматизаторов или других компонентов с помощью дополнительных дозировочных насосов
- Системы автоматизации, очистка CIP, устройства регулировки температуры и трубопроводы с двойными стенками для эффективного производства в точном соответствии с рецептурами
- Надежный контроль всех производственных процессов благодаря системе управления на основе ПЛК

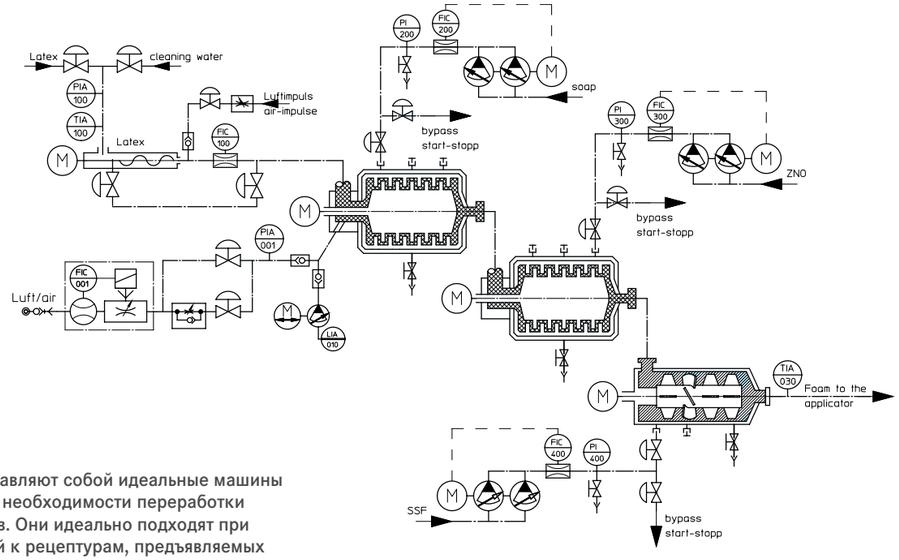
Размеры (Д, Ш, В): 2.000 x 810 x 1.700 мм
Производительность: от 50–400 кг/ч до 300–2000 кг/ч

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 и UNI-MIX 2K представляют собой идеальные машины для производства в условиях необходимости переработки больших объемов материалов. Они идеально подходят при наличии сложных требований к рецептурам, предъявляемых в кондитерской промышленности — например, при производстве маршмеллоу.

- Эффективное производство в точном соответствии с рецептурами больших объемов высококачественной продукции
- Оптимизированная конструкция, рассчитанная на эксплуатацию с тремя насосами и более
- Доступная в качестве опции смесительная головка с раздельным приводом увеличивает диапазон производительности
- Многочисленные варианты исполнения смесительных головок, расходомеров, систем очистки, уплотнений, систем управления и мониторов
- Спектр специальных аксессуаров простирается от специальных исполнений уплотнений смесительной головки и насосов, различных систем автоматизации, таких как волюметрическое или гравиметрическое измерение расхода и регулирование высоты пены (MA2), до систем контроля температуры смесительной головки

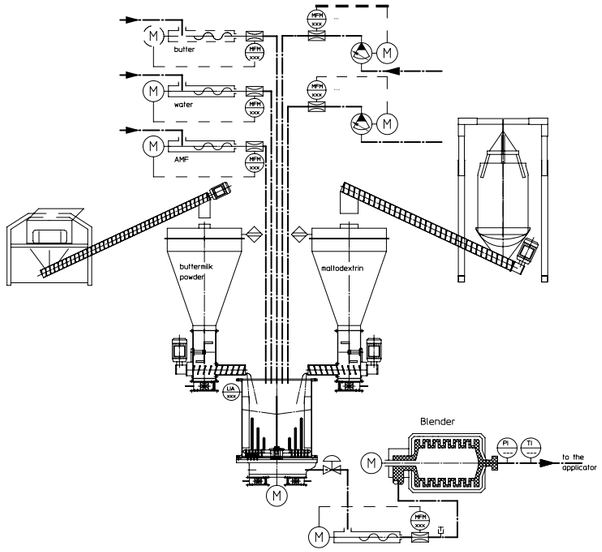
Размеры (Д, Ш, В): ок. 2.000 x 1.000 x 1.820 мм
Производительность: от 650–1300 кг/ч до 600–10000 кг/ч или по запросу

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



В ситуациях, когда требуется смешивать жидкие вещества (пригодные к перекачке насосом) с порошками или добавками, обладающими способностью к рассеянию, измельчитель VARIOUS-MIX представляет собой реальную альтернативу стандартным процессам производства порционно.

- Благодаря встроенной системе приготовления компаундов в установках VARIOUS-MIX возможно непрерывно смешивать различные сухие вещества, такие как мука, молочный порошок, виноградный сахар и т. д. с жидкими веществами (до десяти различных веществ), такими как ангидридный молочный жир (AMF), вода, сливочное или растительное масло.
- Смесительная камера емкостью всего 60-100 литров позволяет смешивать в точном соответствии с рецептурами в условиях производства в соответствии с потребностями — для обеспечения постоянной свежести дозируемых продуктов
- Индивидуальное управление вкусом, внешним видом, текстурой продукции, например, возможность нанесения кистью
- Простота настройки индивидуальных рецептов благодаря легкому в освоении интерфейсу сенсорной панели
- Возможности дополнительно оснащения от дистанционного управления до фасовочных устройств для воронки для твердых веществ

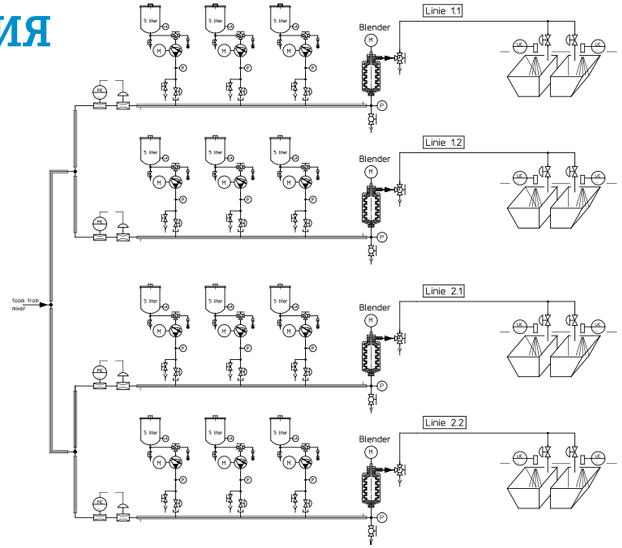
Размеры (Д, Ш, В): 2.000 x 2.000 x 2.000 мм
Производительность: от 160–1300 кг/ч до 1000–10000 кг/ч

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 touch-screen*
- *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

СТАНЦИИ ДОЗИРОВАНИЯ
DOSING SYSTEMS



Станции дозирования подходят для любых вариантов применения, в которых требуется постоянное смешивание текучих веществ с большой точностью.

- Каждая станция дозирования предназначена точно для надлежащего применения
- К каждой станции можно подключить до пяти линий
- При этом по каждой линии можно подавать пять и более добавок
- Станции дозирования при этом спроектированы специально для смешивания перекачиваемых насосами веществ с различной вязкостью, что позволяет эксплуатировать их с различным числом оборотов в зависимости от продуктов
- Возможно выполнение смешивания в зависимости от поточного значения pH и вязкости
- Так как в системе смешивания находится лишь минимальное количество веществ, образуется минимальное количество отходов
- Дополнительным преимуществом является то, что заполненный в систему материал не портится, если находится в системе в течение небольшого отрезка времени. Это позволяет при каждом процессе производства производить свежие продукты одинакового качества

Так как каждая станция дозирования разработана в соответствии с индивидуальным запросом то размеры и производительность зависят от конкретной цели применения.

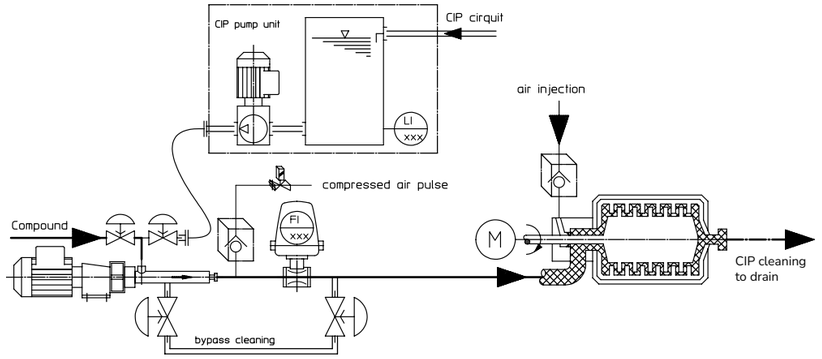
Dosing stations are suitable for all applications in which fluid media must be mixed continuously and with great precision!

- *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.




ОЧИСТКА CIP
CIP CLEANING



Регулярная и тщательная очистка позволяет сохранить качество вашей продукции, продлить срок службы оборудования и тем самым защитить ваши инвестиции. В нашем ассортименте представлены системы очистки с учетом индивидуальных особенностей любой области применения и любых требований.

- Автоматизированные системы очистки с байпасной линией и дополнительным вспрыском воздуха
- Управление непосредственно через дисплей
- Возможность изменения последовательности очистки
- Отсутствует необходимость трудоемкой очистки вручную с демонтажем частей установки
- В зависимости от используемых продуктов для очистки можно использовать воду с очищающими добавками или без, или специальные чистящие средства
- В качестве альтернативы системе очистки CIP с буферным резервуаром возможно также непосредственное подключение к внутреннему водопроводу

Доступны размеры S, L и 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 the CIP system with receiver tank there*

Available in the sizes S, L and XL

ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ
SERVICE

Наши услуги: Всестороннее консультирование и индивидуальное сопровождение - важнейшие характеристики нашего ассортимента услуг.

Клиенты Hansa Mixer получают следующие преимущества:

- Круглосуточная доставка стандартных запасных частей в пределах Европы
- Сервисное обслуживание выполняется высококвалифицированными специалистами

Испытательные машины: лабораторные и испытательные машины HANSA используются клиентами по всему миру. Мы будем рады приветствовать вас в нашем собственном испытательном центре, чтобы провести тестовые испытания вместе с вами.

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 the world. We would also be pleased to welcome you to our in-house laboratory where we can assist you with your testing.

HANSA MIXER

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