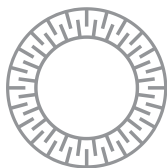


سیستم های اختلاط و هوادهی

MIXING AND AERATION SYSTEMS

FOOD



HANSA
MIXER

فهرست عناوین / TABLE OF CONTENTS

| | |
|---|-------|
| مهندسی ساخت آلمان / ENGINEERING MADE IN GERMANY | 4-5 |
| فناوری / TECHNOLOGY | 6-7 |
| هوادهی / AERATION | 8-9 |
| اختلاط / MIXING | 10-11 |
| صنایع / INDUSTRIES | 12-13 |
| مروری بر مخلوط کن های ما / 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 |
| سیستم های دوزبندی / DOSING SYSTEMS | 30-31 |
| پاکسازی / CIP CLEANING | 32-33 |
| خدمات مشتری / CUSTOMER SERVICE | 34 |

مخلوط کن HANSA ، یکی از بزرگترین تولیدکنندگان سیستم های اختلاط و هوادهی در جهان می باشد . بیش از 2000 مشتری در 120 کشور به چهل سال تجربه ما ، کیفیت بالای ما و خدمات جامع و گسترده ما ، اطمینان دارند . از بین بیش از 5000 سیستمی که ما در استوهر در نزدیکی برمن (آلمان) تاکنون تولید نموده ایم ، اغلب آنها همچنان در حال استفاده و بهره برداری می باشند .

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.



مهندسی ساخت آلمان

ENGINEERING MADE IN GERMANY

موفقیت ما می تواند مبتنی بر فلسفه کیفیت سازگار و هانسیتیک و بر اساس مهندسی ساخت آلمان باشد . یک تیم با کیفیت بالا متشکل از 55 متخصص ، سیستم ها را با استفاده از فناوری روز دنیا می سازند و قطعات دستگاه ها دارای بالاترین کیفیت می باشند . همراستای با آن ، تأمین کنندگان (فروشندهگان) ما مطابق با سخت ترین معیارهای کیفی انتخاب می شوند . در ضمن ، تمام فرایندهای شرکت ما مورد تأیید ISO 9001 هستند ، که کیفیت درجه یک محصول نهایی را تضمین می کند .

از یک دستگاه تا یک سیستم کامل :

ما سرمایه گذاری زیادی در تحقیق و توسعه نموده ایم تا یک گام جلوتر از بازار سیستم های اختلاط و هوادهی باشیم . این شامل بهبود مداوم تجهیزاتمان و همچنین همکاری نزدیک با دانشکده های فنی و موسسات تحقیقاتی می باشد . پروژه های تحقیقاتی ما با همکاری شرکائی نظیر بوش ، BASF ، هانکل و شرکت های پیشرو در زمینه صنایع غذایی همچنان در حال پیشرفت و مشهورتر شدن می باشند . به عنوان بخشی از این همکاری ، مهندسين مکانیک ما با متخصصین فناوری فرآوری ملاقات می کنند . این همکاری ما را قادر می سازد تا سیستم ها و دستگاه های بسیار مطمئن و سفارشی بسازیم . و تقاضاهای زیاد مشتریانمان را برآورده کنیم .

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 that develop enable us to create customised and highly reliable machines and systems and, in turn, meet the ever increasing demands of our customers.

فناوری

TECHNOLOGY

فناوری مخلوط کن هانسا ، نقش زیادی در موفقیت برندهای مهم در سطح جهان داشته است . بدون سیستم های کف زا ، سیستم های اختلاط و دوزبندی ، بسیاری از محصولات با کیفیت امروزی در دسترس نخواهند بود . مثلاً کارامبول کف دار شکلاتی خوشمزه ، صندلی راحت هواپیما و چمن های مصنوعی بادوام . برای آنکه بتوانیم گسترده ترین ایده ها درباره محصول را درک کنیم ، روش کارمان را مدام بهینه می نماییم و آنها را با نیازهای مشتریان ، سازگار می کنیم . نتیجه آن ، یک فناوری مدولار با دقت بالا می باشد که می تواند مواد قابل دوزبندی را همانگونه که در دستورالعمل مشخص شده است ، مخلوط نموده و کف تولید نماید : شامل گازها ، سیالات و جامدات . برای پایداری و بازده بیشتر در صنایع غذایی و غیرغذایی .



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.







صرفنظر از اینکه آیا محصول شامل شیرینی مارش مالو ، خمیر بیسکویت ، کلوچه یا محصولات لبنی می باشد - فناوری کف کیفیت بسیاری از محصولات مدرن را تعیین می کند . مخلوط کن هانسبان قادر به درک هر یک از انواع کف در مدت زمان کوتاه می باشد - همراه با کاربرد های متنوع و گسترده در تولید محصولات غذایی .

کف های مکانیکی : موادی که به صورت مصنوعی با ساختار کندوی زنبور و با تراکم پایین ساخته شده اند . تقریباً تمام سیالات قابل کف کردن هستند .

مزایای مالی و اکولوژیکی عبارتند از :

- محافظت از مواد خام . هزینه های پرسنل و انرژی لازم برای فرآوری
- تولید کاملاً خودکار . همانطور که در دستورالعمل مشخص شده است
- وزن و کیفیت یکنواخت محصولات - برخلاف تولید با استفاده از پیشبران های دیگر (سوختهای دیگر)
- محصولات کف دار بسیار جذاب - مثلاً احساس خوشایند و استحکام خوب

زمینه های کاربرد : محصولات قنادی هوادهی شده (گازدار) . کارامل های نرم . پرکردن میله شکلاتی و غیره

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.

مخلوط کن هانسا تمام مایعات را در یک فرایند پیوسته مخلوط می کند - حتی باوجود اجزاء خشک . ما دستگاه های ویژه ای ساخته ایم که کاملاً جایگزین روش های متداول برای اختلاط دسته ای مواد جامد شده است . این کار موجب ساخت آسانتر ، کم حجم تر و ارزانتر خمیر ها و ترکیبات می شود .

در ضمن ، محصولات می توانند در حین اختلاط پیوسته کف کنند - و بدون تولیدکننده کف مکمل .

مزایای اقتصادی و اکولوژیکی :

- بدون مواد اضافی و مقادیر باقیمانده
- پاکسازی آسانتر
- مصرف انرژی بسیار پایین تر
- حداکثر انعطاف پذیری برای تغییر دستورالعمل و فرایند
- تبعیت کامل از دستورالعمل و کیفیت یکنواخت محصول
- بدون هزینه های اضافی بابت مخلوط کن کف یکپارچه

زمینه های کاربرد :

دامنه و گستره کاربرد در صنایع غذایی و غیرغذایی ، عملاً نامحدود است .

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.

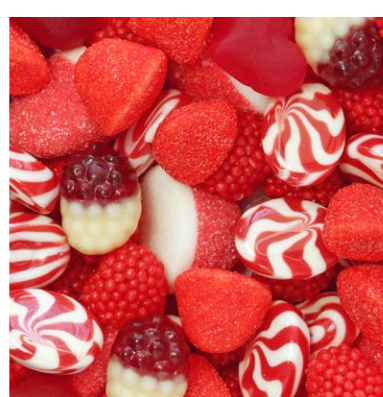
Moreover, the products can be foamed during the continuous mixing – and that without a supplemental foam generator.

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.



خواه شیرینی مارشمالو یا کیک کف دار شکلاتی ، ژله میوه ای یا محصولات پخته شده ، مایونز یا خردل باشد - مخلوط کن هانسا تمام مواد تشکیل دهنده را طوری هوادهی می کند ، کف دار می نماید و مخلوط می کند که طعم دار شوند . فناوری تولید کف ما ، بسیاری از محصولات رقابت را متمایز می کنند . با استفاده از روش پیشرفته خطی مان ، ما به یک انسجام و سازگاری ملایم و مناسبی در تنوع مطلوبمان دست یافته ایم - از بسیار هوادار تا کرم دار اضافی . زمانی که دستورالعمل غذایی به صورت مکتوب نوشته می شود ، کیفیت هر محصول دقیقاً یکسان باقی می ماند . این کار نه تنها موجب اطمینان می شود ، بلکه هزینه های تولید را نیز کاهش می دهد .

مزایای ما :

- تضمین کیفیت کامل به خاطر تولید یکپارچه و پیوسته
- مقادیر باقی مانده مان و عدم خطر آلودگی میکروبی همانند فرایندهای دسته ای - به خاطر دوزبندی خطی مواد متشکله نظیر طعم دهنده ها و رنگ ها ، اندکی پیش از فراوری یا پرکردن محصولات ، دقیقاً مطابق با آنچه در دستورالعمل ذکر شده است .
- انتخاب پاکسازی CIP و SIP بعد از تولید
- کنترل کامل به خاطر ثبت خودکار تمام فرایندها

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



محصولات لبنیاتی Dairy products



شیرینی ها Sweets



محصولات پخته شده Baked goods



محصولات دیگر Other

مروری بر مخلوط کن های ما

OVERVIEW OF OUR MIXERS



PICO-MIX

ابعاد (H,W,L)
mm 600 x 450 x 650

دامنه بازده خروجی:
kg/h 12-1

دستگاه آزمایشگاه

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

Output range:
1-12 kg/h

Laboratory device



TOP-MIX

ابعاد (H,W,L)
mm 600 x 600 x 800

دامنه بازده خروجی:
kg/h 36-3 از
kg/h 400-40 تا

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

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



ECO-MIX

ابعاد (H,W,L)
mm 1650 x 700 x 1850

دامنه بازده خروجی:
kg/h 200-20 از
kg/h 1000-120 تا

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

ابعاد (H,W,L)
mm 1700 x 810 x 1500

دامنه بازده خروجی:
kg/h 2500-250

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

Output range:
250-2,500 kg/h



COMPACT-MIX

ابعاد (H,W,L):
mm 1700 x 810 x 2000

دامنه بازده خروجی:
از 400-50 kg/h
تا 2000-300 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

ابعاد (H,W,L):
تقریباً mm 1820 x 1000 x 2000

دامنه بازده خروجی:
از 1300-650 kg/h
تا 10000-600 kg/h
با مطابق با مشخصات فنی

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

ابعاد (H,W,L):
mm 2000 x 2000 x 2000

دامنه بازده خروجی:
از 1300-160 kg/h
تا 10000-1000 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

هواده آزمایشگاهی کاملاً خودکار . مناسب برای تمام الزامات محصولات غذایی . PICO-MIX در آزمایشگاه ها در صنایع قنادی ، به طور گسترده ای استفاده می شود . اما در صنایع فرآوری محصولات لبنیات و طبخ ، نیز به خوبی می تواند استفاده شود .

■ افزایش قابل اطمینان کیفیت کف

■ صنایع کف بین 50 و 900 g/l

■ نتایج قابل تکرار بوسیله پارامترهای ورودی نظیر تراکم کف ، ضخامت محصول ، بازده تولید و غیره

■ کلاهک اختلاط با دمای کنترل شده همراه با آب بند (درزگیر) مکانیکی دوگانه

■ پاکسازی و نگهداری آسان

■ رگولاتور با PLC کنترل شده همراه با کنترل حجم هوای خودکار و صفحه نمایش لمسی و کاربرد آسان

■ به عنوان یک نوآوری فنی از ما در مخلوط کن هانسا ، PICO-MIX دارای پمپ پیچی گریز از مرکز بدون واشر با مخزن ذخیره و دمای کنترل شده می باشد .

ابعاد (H,W,L) : 650 x 450 x 600 mm

دامنه بازده خروجی : 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

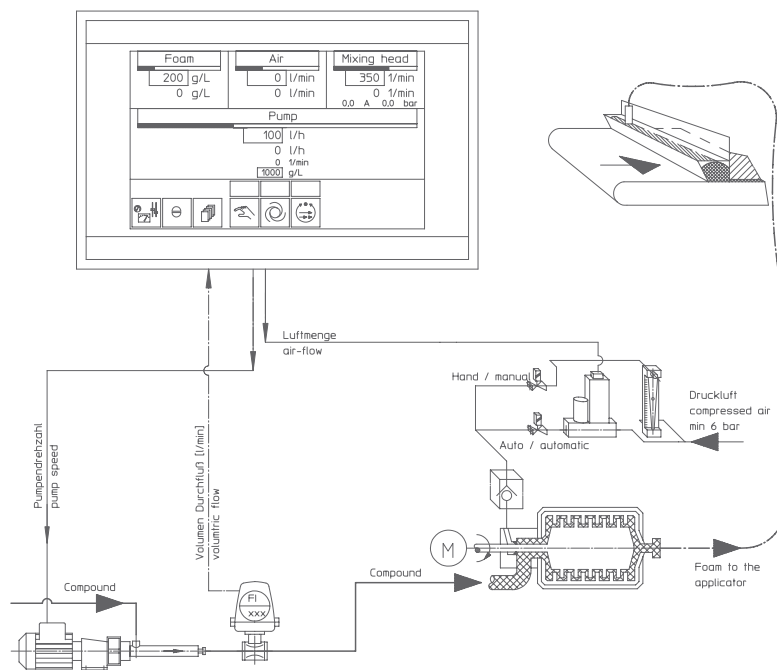
■ PLC-controlled regulator with fully automated air volume control and user-friendly touchscreen

■ 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 یک هوادهنده دینامیکی برای هوادهی و حرکت ضربه ای پیوسته مواد با لزجت (ویسکوزیته) بالا و پایین در تمام زمینه های صنایع غذایی می باشد . کاربرد اصلی آن ، صنایع گسترده قنادی و شیرینی پزی است .

- می تواند به عنوان یک دستگاه آزمایشگاهی ، سیستم پیلوتی یا دستگاه تولید استفاده شود
- کلاهک اختلاط فرسوده ساخته شده از یک قطعه تک
- کلاهک اختلاط با دمای کنترل شده (روتور/ استاتور)
- می تواند برای فرآوری مایعات با مواد ذره ای و بلورین ، محلول های قلیایی و اسیدی ، محیط های خنک و گرم ، خمیرها و مخلوط های مایع و پودری ، استفاده شود .
- یک مزیت ویژه اینست که می تواند حتی کوچکترین مقادیر ماده را همراه با قابلیت انتقال به سیستم های اختلاط بزرگتر ، ضربه بزند .

ابعاد (H,W,L) : 600 x 600 x 800 mm
دامنه بازده خروجی : از 3-36 kg/h تا 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 یک هوادهنده دینامیکی و مقرون به صرفه برای مواد قابل پمپاژ با ویسکوزیته (لزجت) پایین از تمام زمینه های تولید مواد غذایی می باشد .

- تجهیزات پایه ای درجه یک با تنظیم کامپیوتری حجم هوا
- چگالی ثابت کف ضمانت شده
- درزگیر(آب بند) لوله ویژه محصول با استفاده از درزگیر حلقه ای لغزشی با سیستم درزگیر فشاری
- سازگاری بهینه با فرایندهای تولید به خاطر بزرگی و اندازه ترکیبی از کلاک های اختلاط . جریان سنج ها . درزگیر ها و غیره
- طراحی پاک بهینه شده برای کاربرد مورد نظر
- رگولاتور با PLC کنترل شده همراه با کنترل حجم هوای کاملاً خودکار و صفحه نمایش لمسی با استفاده آسان
- سیستم فیلتر هوای چندمرحله ای از دستگاه های اندازه گیری محافظت می کند و کیفیت بهینه و ثابت محصول شما را ضمانت می کند .

ابعاد (H,W,L) : mm 1650 x 700 x 1850
دامنه بازده خروجی : از 20-200 kg/h تا 120-1000 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



یک هوادهنده گندزدایی شده برای هوادهی پیوسته محصولات متنوع و گوناگون در کاربرد های وسیع مربوط به صنایع فرآوری شیر .

- مناسب برای ضربه زدن ، هوادهی و اختلاط تمام محصولات در بخش مواد غذایی و لبنیاتی ، خامه شکلاتی ، ماست ، ماست نوشیدنی ، کره ، پنیر و موارد دیگر
- کلاهیک اختلاط که از فولاد ضدزنگ ، استاتور و روتور با دمای کنترل شده ساخته شده است
- نقاط تزریق در جلوی کلاهیک اختلاط
- فناوری درزگیری (آب بندی) گندزدایی پیشرفته - تمام درزگیر ها می توانند با مایع تغلیظ شده شسته شوند ، حتی در حین فرایند تولید .
- رنگ 7 یا 10 از صفحه نمایش لمسی
- کنترل چندین پمپ اضافی خارجی
- دوزبندی خودکار هوا با استفاده از کنترلگر گاز ، بر حجم نیتروژن یا هوای مورد نیاز متناسب با جریان تولید ، حاکم است . و هوادهی پیوسته و ثابت را مطابق با دستورالعمل ، تضمین می کند .
- CIP و SIP کنترل شده توسط PLC

ابعاد (H,W,L) : 1700 x 810 x 1500 mm
دامنه بازده خروجی : 250-2500 kg/h

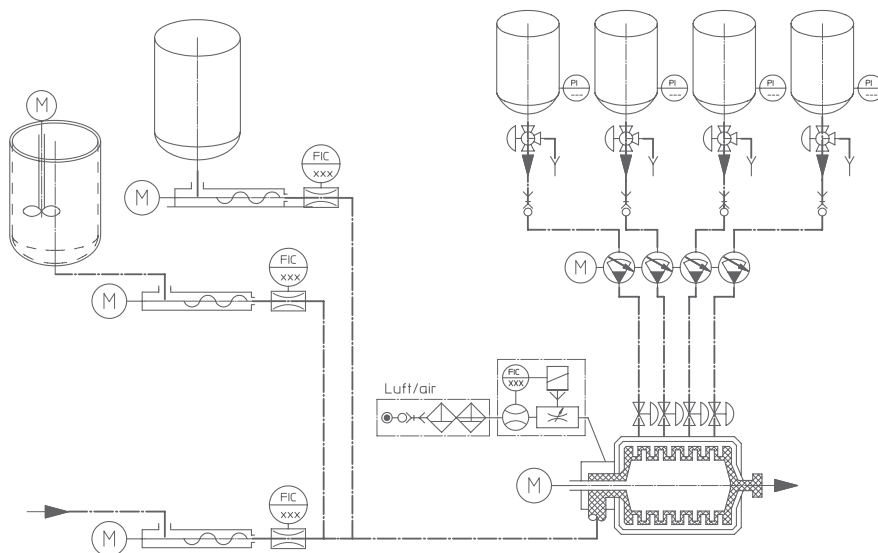
An aseptic aerator for continuous aeration of the most diverse products in the broad range of applications in the milk processing industries.

- 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



دستگاه تولید بزرگ با حداکثر سه پمپ که در داخل فریم (قاب) ساخته شده اند . هوادهی ، ضربه زنی و اختلاط پیوسته مواد قابل پمپاژ در صنایع قنادی ، طبخ یا مواد غذایی

- کلاهک اختلاط فولاد ضدزنگ دینامیکی که دارای سه ساختار است : 570 , 990 یا 1410 پین
- ساخت درزگیر لوله قابل ضدعفونی . کلاهک اختلاط ساخته شده از یک تکه یا جوشکاری شده با لیزر
- تنظیم RPM که به صورت الکتریکی کنترل می شود (مبدل فرکانس) . شامل صفحه نمایش دیجیتالی
- دوزبندی دقیق طمع دهنده ها یا مواد متشکله دیگر با استفاده از پمپ های دوزبندی بیشتر
- سیستم های خودکار ، پاکسازی CIP ، دستگاه های کنترل دما و خط لوله های دوجداره برای تولید موثر و کارآمد مطابق با دستورالعمل .
- کنترل مطمئن تمام فرایندهای تولید به دلیل کنترل PLC

ابعاد (H,W,L) : 1700 x 810 x 2000 mm
دامنه بازده خروجی : از 400-50 kg/h تا 2000-300 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 و UNI-MIX 2K ، دستگاه های تولید ایده آل هستند . زمانی که زمان فرآوری حجم زیاد فرا می رسد . آنها به خوبی با الزامات پیچیده دستگاه در صنعت شیرینی پزی ، استفاده می شوند . مثلاً تولید شیرینی مارشمالو .

- تولید دقیق و موثر مقادیر زیادی از محصولات درجه یک مطابق با دستورالعمل مشخص شده شما
- ساخت بهینه ، که برای استفاده از سه یا چند پمپ طراحی شده است
- چندین تغییر احتمالی کلاhek اختلاط ، سنسورهای جریان ، سیستم های پاکسازی ، درزگیر ها ، سیستم های کنترل و سیستم های نظارت
- تجهیزات ویژه و اختیاری ، از درزگیرهای تخصصی برای کلاhek های اختلاط و پمپ ها ، سیستم های خودکار مختلف نظیر سنسورهای جریان ثقلی یا حجمی و رگولاتورهای ارتفاع کف (MA2) تا کلاhek های اختلاط با دمای کنترل شده

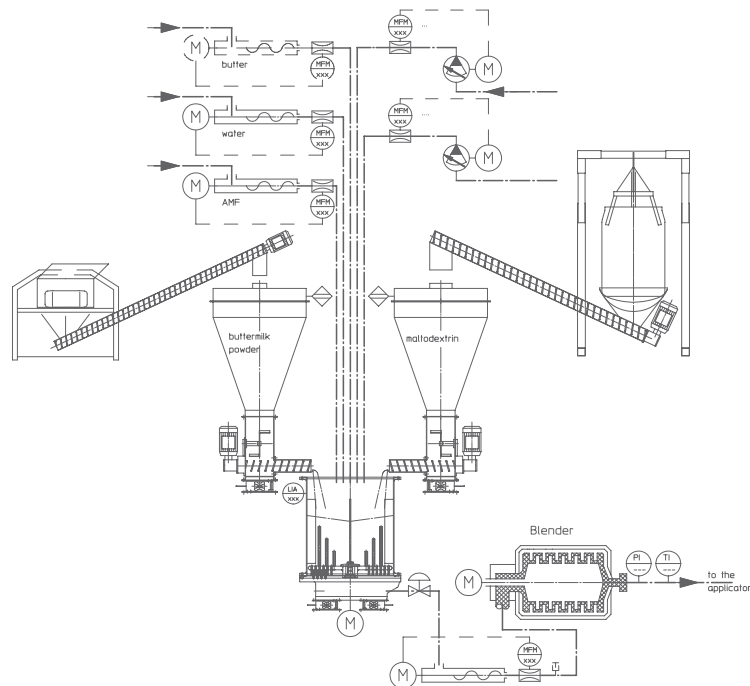
ابعاد (H,W,L) : تقریباً 2000 x 1000 x 1820 mm
دامنه بازده خروجی : 650 – 1300 kg/h – 10000 kg/h .
یا مطابق با مشخصات فنی .

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*





هر جا که مواد مایع (قابل پمپاژ) برای اختلاط همراه با پودرها یا مواد قابل پراکنده شدن، مورد نیاز باشند، VARIOUS-MIX یک راه حل جایگزین مناسب برای روش های متداول در زمینه فرآوری دسته ای می باشد.

- با استفاده از VARIOUS-MIX سیستم ترکیب خطی، شما قادر به اختلاط پیوسته و مداوم مواد خشک مختلف نظیر آرد، شیر خشک، گلوکز و غیره، با 10 ماده مایع نظیر شیر بدون آب (AMF)، آب، کره یا روغن سبزی می باشید.
- لوله های اختلاط با ظرفیت 60 تا 100 لیتر، همراه با تولید و دستورات عمل دقیق مطابق با تقاضا - برای دسته های تازه و ثابت
- محصول می تواند نسبت به بافت، ظاهر و طعم، مثلاً قابلیت پراکندگی و گسترش آن، سفارش داده شود.
- سازگاری آسان دستورات عمل با استفاده از صفحه نمایش لمسی قابل درک
- محدوده نسخه های تجهیزات اختیاری، از کنترل از راه دور تا پر کردن تجهیزات برای قیف (محفظه خوراک) مواد جامد.

ابعاد (H,W,L): 2000 x 2000 x 2000 mm
دامنه بازده خروجی: از 160-1300 kg/h تا 1000-10000 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.

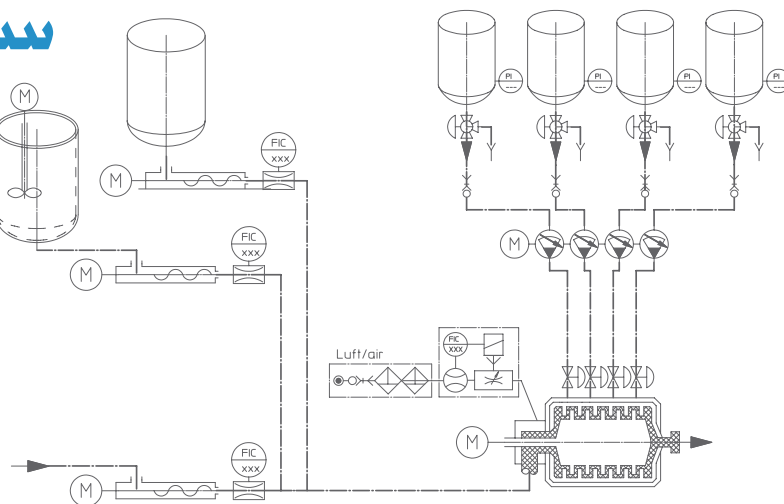
- With the inline-compounding system VARIOUS-MIX you have the ability to mix various dry substances such as flour, powdered milk, glucose, etc., with up to 10 liquid substances such as anhydrous milk fat (AMF), water, butter or vegetable oil continuously.
- Mixing vessels with capacities of just 60 to 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



سیستم های دوزیندی

DOSING SYSTEMS



ایستگاه های دوزیندی برای تمام کاربردهایی مناسب هستند که در آنها ، ماده سیال باید به صورت پیوسته با دقت زیاد مخلوط شود .

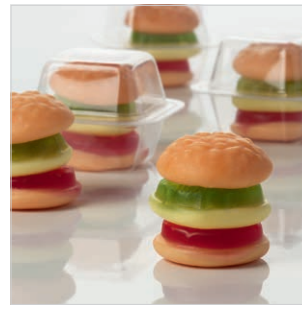
- هر ایستگاه دوزیندی با توجه به کاربرد ویژه اش ، به صورت سفارشی ساخته می شود
- هر ایستگاه می تواند مجهز به حداکثر پنج خط تولید شود
- پنج یا تعداد بیشتری از مواد افزودنی برای هر خط تولید ، محتمل هستند
- ایستگاه های دوزیندی به صورت ویژه برای اختلاط مواد قابل پمپاژ با ویسکوزیته متفاوت طراحی شده اند ، زیرا آنها می توانند با توجه به محصول ، با سرعت های متفاوتی بچرخند
- اختلاط ها مطابق با مقدار pH خطی و قرائت ویسکوزیته ، امکان پذیر هستند
- از آنجا که حداقل مقادیر مواد در سیستم اختلاط وجود دارند ، تنها مقادیر بسیار اندکی از پسماندها (ضایعات) باید دفع شوند .
- مزیت دیگر اینست که مواد ورودی ، تضییع و خراب نمی شوند ، زیرا در مدت زمان کوتاهی در سیستم اختلاط باقی می ماند ، محصول جدید با کیفیت یکنواخت می تواند در هر روش تولید فرآوری شود .

از آنجا که هر ایستگاه دوزیندی با توجه به هر یک از مشخصات فنی شما ، به صورت سفارشی ساخته می شود ، ابعاد و دامنه بازده خروجی بستگی به کاربرد آن دارد .

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

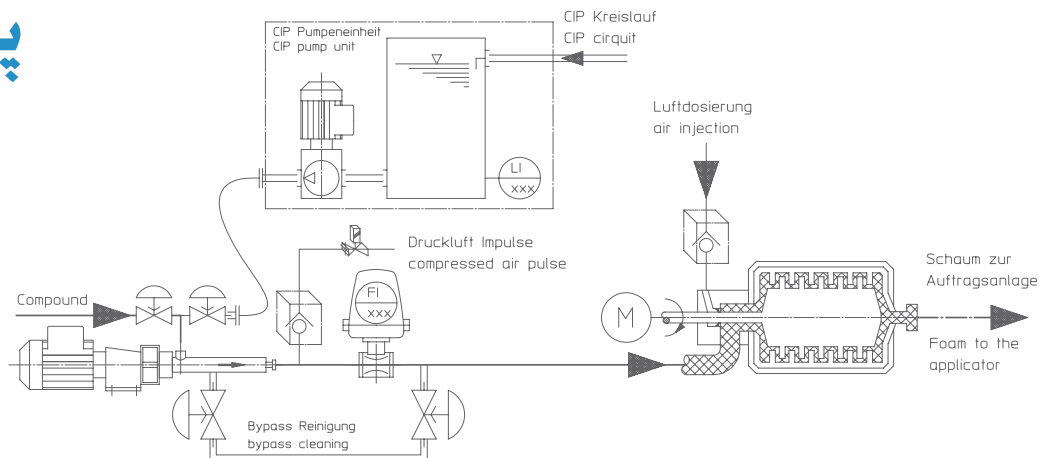
- Each dosing station is customised to the specific application
- The individual station can be equipped with up to five lines
- Five and more additives are possible for each line
- The dosing stations are designed specifically for mixing pumpable media of varying viscosities since they can be operated 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.



پاکسازی CIP

CIP CLEANING



پاکسازی کامل و منظم موجب حفظ کیفیت محصولاتان می شود . عمر کارکرد دستگاه هایتان را افزایش می دهد و بنابراین از سرمایه گذاری تان محافظت می کند . شما می توانید سیستم های پاکسازی سفارشی را برای هر کاربرد و هر نیاز در گروه محصولاتان ، بیابید .

- سیستم های پاکسازی آروماتیک با تزریق هوای اضافی و مسیر فرعی (بای پس)
- عملیات و کارکرد مستقیم توسط صفحه نمایش
- ترتیب پاکسازی می تواند تغییر پیدا کند
- نیازی به پاکسازی دستی زمان بر همراه با حذف و برداشتن اجزاء سیستم ندارید
- بسته به نوع محصول ، آب می تواند همراه با یا بدون مواد افزودنی پاک کننده استفاده شود ، یا شما می توانید از حلال محصول محصول استفاده کنید
- به عنوان یک راه حل جایگزین برای سیستم CIP با مخزن گیرنده ، می توان از اتصال مستقیم به خط آب داخل خانه استفاده کرد .

در ابعاد S ، L و XL در دسترس می باشد .

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 is the option of direct connection to an in-house water line

Available in the sizes S, L and XL



خدمات مشتریان

CUSTOMER SERVICE

خدمات و سرویس دهی ما : مراقبت از هر یک از مشتریان و مشاوره تخصصی ، از جمله خدمات مهمی هستند که ما ارائه می کنیم . مشتریان مخلوط کن هانسا از موارد زیر بهره مند می شوند :

- تحویل قطعات یدکی استاندارد ظرف مدت 24 ساعت در هر کجای اروپا
- خدمات تعمیر و نگهداری که توسط تکنسین های ذیصلاح انجام می شود

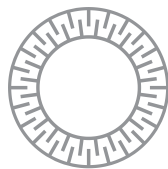
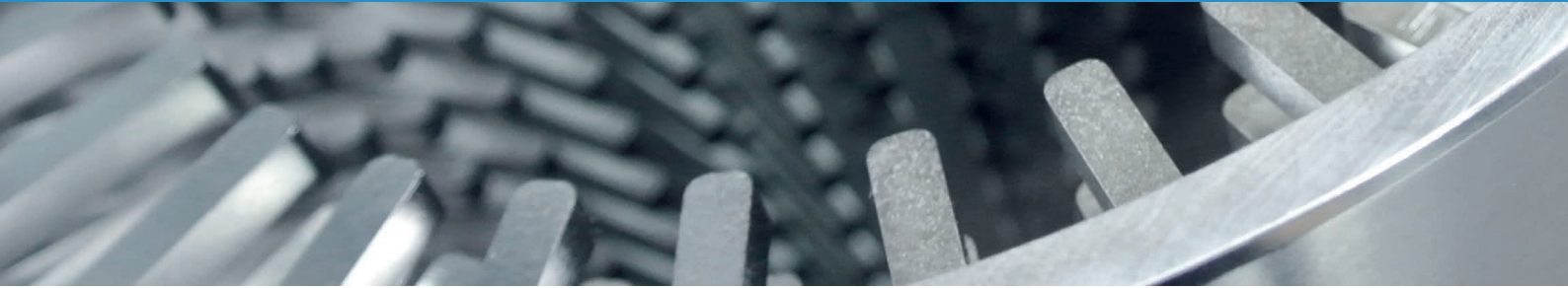
واحدهای آزمایش : واحد های آزمایش و آزمایشگاه هانسا ، در نواحی اطراف مشتریان ما در سراسر دنیا ، در حال فعالیت هستند . ما علاقه مندیم تا حضور شما در آزمایشگاه درون خانگی مان را خوشامد بگوییم ، جایی که ما می توانیم به شما در آزمایشمان کمک کنیم .

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
MIXER

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

تلفن : +49 (0) 4206 4160 0

فكس : +49 (0) 4206 7196

kontakt@hansamixer.de
www.hansamixer.de