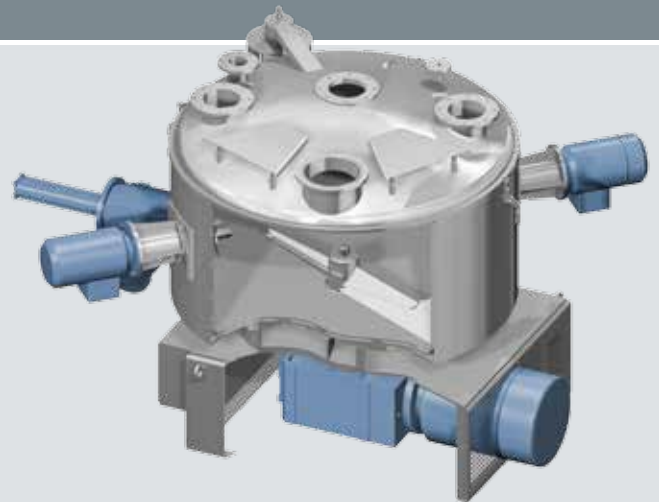


UNIVERSAL MISCHER HUF UNIVERSAL MIXER HUF

Produktinformation Product information



Einsatzgebiete

Vertikale HENSCHHEL-Mischer® sind universell einsetzbare Zwangsmischer, die beim Homogenisieren und Temperieren (Heizen und Kühlen) von Schüttgütern aller Art eine exzellente Qualität erzielen. In Kombination mit einem vorgeschalteten Intensiv Mischer kann ein Universal Mischer zu einer höchst leistungsfähigen Mischanlage ausgebaut werden.

- Backmischungen
- Gewürze
- Babynahrung
- Cerealien
- u. v. m.

Applications

Vertical HENSCHHEL-Mixers® are universal compulsive mixers, for homogenizing and tempering (heating and cooling) all kinds of bulk materials with outstanding quality. In combination with an upstream high intensity mixer the universal mixer can be expanded to a highly efficient mixing plant.

- Baking mixtures
- Spices
- Baby food
- Cereals
- and many more

Mixing Technology

Konstruktionsmerkmale

Der einwandige Mischbehälter mit plangedrehtem Boden und Werkzeugunterseite ermöglicht eine hervorragende Restentleerung. Sämtliche materialberührenden Teile sind aus Edelstahl gefertigt, so dass sich dieser Mischer auch für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie sehr gut eignet.

Besonderheiten

- Besonders rückstandsarme Entleerung
- Schonendes Homogenisieren
- Geeignet für Lebensmittel und Pharmazie
- Optionaler Zerhacker zur Dispergierung
- Hoher Durchsatz

Funktion

- Agglomerieren
- Benetzen
- Beschichten
- Einfärben
- Homogenisieren
- Temperieren
- Trocknen

Sonderausführungen (optional)

- Unterschiedliche Werkzeuge
- Zerhacker mit Flüssigkeitseindüsung
- Verschiedene Deckelvarianten
- Reinigungszubehör

Vorteile

- Ausstattung mit vertikaler Welle
- Spezielles Werkzeugdesign für hervorragenden Materialumlauf bei geringem Energieeintrag
- Schnelle Befüllung und Reinigung durch Öffnungen im anpassbaren Deckel
- Schnelle und sehr gute Mischgutentleerung bei laufender Maschine über tottraumfreien Auslauf
- Kompakte und robuste Bauweise
- Antrieb durch Getriebemotor
- Gleichbleibend hohe Qualität und homogene Mischungen bei höchster Materialschonung
- Projektspezifische Auslegung
- Maximale Prozesssicherheit
- Umfangreiches Zubehörprogramm für spezielle Anforderungen (z. B. Zerhacker, verschiedene Auslaufoptionen oder auch ATEX-konforme Ausführung)

Design characteristics

The single walled mixing container with faced bottom and tool allows for an excellent emptying. All parts in contact with the product are made of stainless steel. Therefore the mixer is suitable for the food industry as well.

Features

- Particularly low-residual emptying
- Gentle homogenization
- Suitable for food and pharmacy
- Optional chopper for dispersion
- High throughput

Function

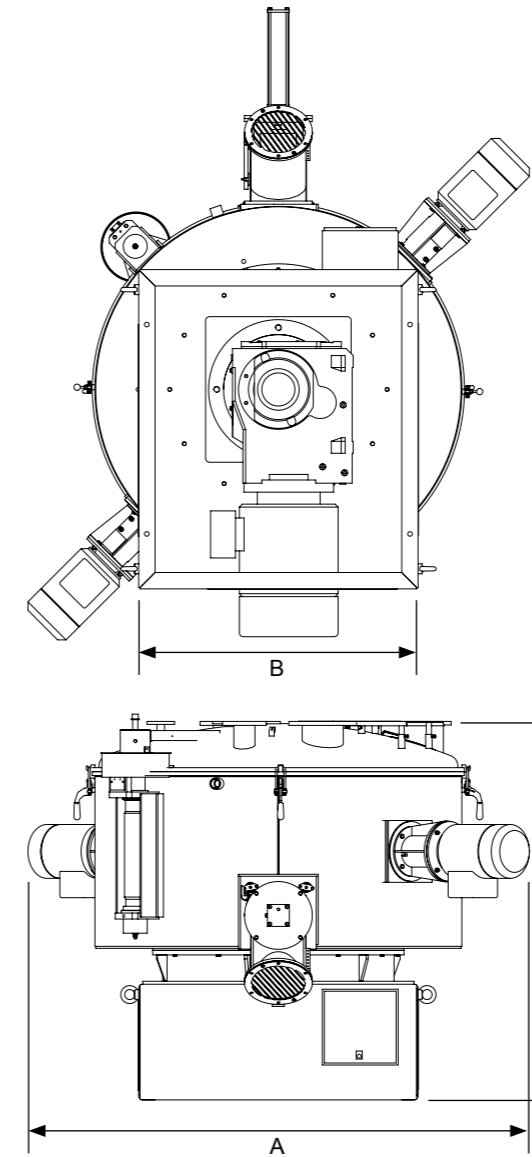
- Agglomerating
- Coating
- Coloring
- Drying
- Homogenizing
- Tempering
- Wetting

Special designs (optional)

- Different tools
- Chopper with liquid injection
- Different lid types
- Cleaning accessories

Benefits

- Equipped with vertical shaft
- Special tool design for excellent material circulation with low energy input
- Quick feeding and cleaning through openings in the customizable lid
- Quick and essential emptying through discharge without dead-spots while machine is running
- Compact and robust design
- Driven by geared motor
- Consistent high quality and homogeneous mixtures with gentle material treatment
- Project-specific design
- Maximum process safety
- Wide range of accessories for special requirements (eg. chopper, various discharge options or ATEX-compliance)



Technische Daten

Technical data

Typ Type	Maschinengröße Machine size	Nutzvolumen [L] Useable volume [L]	Antriebsleistung [kW] Drive rating [kW]	Geschwindigkeit Mischwerkzeug [m/s] Mixing tool speed [m/s]	Länge A [mm]* Length A [mm]**	Breite B [mm]* Width B [mm]**	Höhe C [mm] Height C [mm]
HUF 23	23	5 – 18	1,5	4 – 8	480	440	590
HUF 85	85	17 – 68	3 – 5,5		980	550	880
HUF 150	150	30 – 120	3 – 7,5		960	700	970
HUF 350	350	70 – 280	5,5 – 13		1360	950	1390
HUF 650	650	130 – 520	7,5 – 15		1360	950	1520
HUF 1050	1050	210 – 840	15 – 30		1600	1400	1650
HUF 1750	1750	350 – 1400	22 – 45		1600	1400	1750
HUF 2200	2200	440 – 1760	30 – 75		1600	1400	1960
HUF 2900	2900	580 – 2320	0 – 75		1600	1400	2300
HUF 3600	3600	720 – 2880	45 – 90		2000	1600	2550

*Ohne Auslauf

**Without discharge

Alle Maschinen werden individuell konfiguriert und tatsächliche Werte können abweichen
All machines are custom made and actual values may differ





Überreicht durch:
Presented by:

Zeppelin Systems GmbH
Reimelt Food Technology
Messenhäuser Straße 37 - 45
63322 Rödermark
Germany

Tel.: +49 6074 691 - 0
Fax: +49 6074 6031

foodtechnology@zeppelin.com
www.zeppelin.com

Das vollständige Zeppelin Systems Programm finden Sie unter
www.zeppelin-systems.de

For the complete Zeppelin Systems range please visit our website at
www.zeppelin-systems.com

Globale Präsenz Global presence

- Australia
- Belgium
- Brazil
- China
- France
- Germany
- India
- Italy
- Korea
- Russia
- Saudi Arabia
- Singapore
- United Kingdom
- USA