

汉莎搅拌和发泡机股份有限公司位于不来梅港附近的斯图奥尔。汉莎公司多年来一直致力于搅拌和发泡设备的研究和实践，在各种食品和非食品高、低粘性介质的搅拌和发泡设备的研究和生产上有着丰富的经验。



汉莎搅拌和发泡机股份有限公司已经在全球服务了 30 年。具有极强的根据客户要求量身定制非标产品的能力。每小时 5Kg 到 7000Kg 的设计生产能力完全满足各种规模生产者的需要。高智能、低能耗的汉莎搅拌和发泡机是进行搅拌、发泡生产的首选产品，是助您实现企业经济效益的最可靠保证。汉莎愿以多年的实践经验和专业知识为您创造更大的优势和更高的价值。

食品行业应用



饼干



糖果



巧克力



冰淇淋

非食品行业应用



纺织



无纺布



辅装材料



粘胶

技术优点

- 动态发泡机可保证连续、高质量的搅拌、加气、发泡工艺
- 汉莎发泡机的成套的搅拌系统完全由温度控制，甚至包括转子、定子区域以及法兰
- 采用西门子 S7 控制器，可实现生产数据保存，也可以通过拓展接口将数据传送到公司处理系统
- 超洁净设计允许 CIP 清洗和蒸汽杀菌，绝对保证了食品生产的无菌环境
- 搅拌头上销的布局、数量根据所受的剪切力和需要流量设计，可以选择螺栓连接、真空焊接或整体结构
- 通过与德国著名的密封元件生产厂商合作，汉莎食品发泡设备的密封件能够完全符合食品生产技术要求，轴封装有冷却装置，装配有恒定密度控制器
- 能够方便的与客户原有设备和控制系统集成，操作简便，维护成本低

主要客户

美国箭牌 (wrigle)、美国卡夫 (Kraft)、德国迈德乐 (Trolli)、德国施多客 (Storck)、瑞士英雄 (Hero)、瑞士雀巢 (Nestl)、瑞士林德特 (Lindt)、德国嘉利达 (Gelita) 明胶

德国汉莎工业搅拌和发泡机



Vario-Mix 发泡机可用于任何情况下液态（可泵送）介质与干态物质、粉末搅拌和发泡生产。

Vario-Mix 发泡机在众多行业中具有很高的知名度，被广泛采用作为搅拌、发泡系统。**Vario-Mix 发泡机**具备了几乎所有生产需要的控制系统和技术特征。整个系统维持 30 升的定量送料，保证精确生产，降低材料过剩损耗。

Vario-Mix 发泡机运用计算机对生产过程进行管理，能够实现多种添加剂按照不同比例入料搅拌。用户能够轻松实现配比管理和监督。



技术参数

型号

(主泵/输出)

尺寸 L x W x H	2000 x 1400 x 2500 mm	Type 1300	160 - 1300 l/h
重量	1200 Kg	Type 2500	280 - 2500 l/h
总功率	10 kW	Type 5000	620 - 5000 l/h
工作电压	视需要而定		

框架

框架设计能够满足各种升级的需要

封闭式设计，搅拌系统内置

机体门和侧翼能打开，清理和维护方便

装配了脚轮，移动方便

搅拌头

动态搅拌头完全采用不锈钢材料

通过变频器调节工作需要的各种转速

双作用旋转式机械密封系统在空气环境面实现密封

工作泵

偏心螺杆泵内置

可选装其它类型的工作泵

通过变频器调节转速

双作用旋转式机械型密封

注释

预留了密度计量系统升级空间

封闭的搅拌系统可阻止灰尘产生

通过计量器下面的计量单元实现出料控制

独特配件

粘度计量

自动控制系统 AS I (体积计量)

自动控制系统 AS C (传送数据到外部计算机)

定量給料系统

搅拌头独特密封装置

计量系统

遥控装置

备有更详细全套资料，欢迎致电索取

图示内容供参考，具体配置以实物为准



www.euro-me.com