GEWÜRZE, TEE & KRÄUTER EFFIZIENT VERARBEITEN

Komplettlösungen für höchste Qualität

HOSOKAWA MICRON GROUP

Alpine Feinprallmühle Ultraplex UPZ
beim Kunden Aust & Hachmann oHG, Hamburg

Die Hosokawa Micron Gruppe präsentiert Ihnen innovative Technologien für maßgeschneiderte Lösungen aus einer Hand. Wir liefern Maschinen von höchster Qualität für Ihre Anlagen- und Produktsicherheit. Kunden in aller Welt vertrauen auf unsere Technologien und das Know-how unserer Experten.

- **SICHTEN, SCHNEIDEN, FEINVERMAHLEN UND KRYOGENE VERMAHLUNG AUS EINER HAND**
- **INDIVIDUELL KONFIGURIERTE MASCHINEN UND ANLAGEN**
- **125 JAHRE ERFAHRUNG IN IHREM PROZESS**
- **TESTMÖGLICHKEITEN IM ENTWICKLUNGS-ZENTRUM MIT MEHR ALS 65 MÜHLEN UND SICHTERN AUF 3.000 M²**

VIERFACHE KOMPETENZ

Wir schaffen Synergieeffekte

Die Hosokawa Micron Gruppe hat ihren Hauptsitz in Japan und verfügt über verschiedene Standorte auf der ganzen Welt. Unsere vier europäischen Kompetenzzentren haben ihr Know-how gebündelt, um Ihnen maßgeschneiderte Verfahrenstechnologien für optimale Lösungen anzubieten. Mit 125 Jahren Erfahrung sind wir marktführend in der Entwicklung, Konstruktion und Herstellung von Maschinen und Anlagen zur Pulver- und Partikelverarbeitung für die Zerkleinerung, Trocknung, Vermahlung und Vermischung.

Mit unserer breiten Palette an Verarbeitungstechnologien setzt die Hosokawa Micron Gruppe weiterhin Maßstäbe.

HOSOKAWA MICRON LTD.
Zerkleinern | Containment

HOSOKAWA MICRON B.V.
Mischen | Trocknen | Agglomerieren

HOSOKAWA ALPINE AG
Mahlen | Sichten | Kompaktieren

HOSOKAWA SOLIDS
Fördern | Wiegen | Lagern

HOSOKAWA GEWÜRZTECHNOLOGIEN

Die Herstellung von Gewürzen ist ein komplexer Prozess, der aus verschiedenen Schritten besteht, für die leistungsfähige Maschinen und Anlagen benötigt werden.

ANBAU

ERNTEN

TROCKNEN

REINIGUNG
Seite 06

ZERKLEINERN & SCHNEIDEN
Seite 08

FEINVERMAHLUNG
Seite 10

SIEBEN

MISCHEN
Seite 16

VERPACKEN

BEI BEDARF:

PÜREEVERMAHLUNG
Seite 19

KRYOGENE FEINVERMAHLUNG
Seite 14

DAMPFSTERILISATION
Seite 18

WÄHREND DES GESAMTEN PROZESSES:

PNEUMATISCHE FÖRDERUNG
Seite 20

LAGERUNG, BEFÜLLUNG & ENTLEERUNG
Seite 21

DOSIEREN & WIEGEN
Seite 21

REINIGUNG

VON LEICHTEN UND / ODER SCHWEREN VERUNREINIGUNGEN

Der MZM Multi-Plex Zickzack-Sichter entfernt leichte (z. B. Haare, Plastik, Papier) und schwere Verunreinigungen (z. B. Steine, Stiele, Metallteile) aus Ihrem Produkt. Je nach Produkt wird die Fraktion entweder als Endprodukt oder zur Nachbearbeitung verwendet.

MERKMALE UND VORTEILE

- Zahlreiche Baugrößen erhältlich
- Ausführung als Einkanal- oder Mehrksichter für Trennungen im Bereich von d_{97} = ca. 0,3 bis 10 mm
- Durchsatz von einigen kg/h bis zu 200 t/h
- Einfache Bedienung
- Wartungs- und verschleißarm
- Hohe Produktionssicherheit

TYPISCHE ANWENDUNGEN FÜR DIE REINIGUNG VON:

- Hibiskus

- Tee

- Koriander

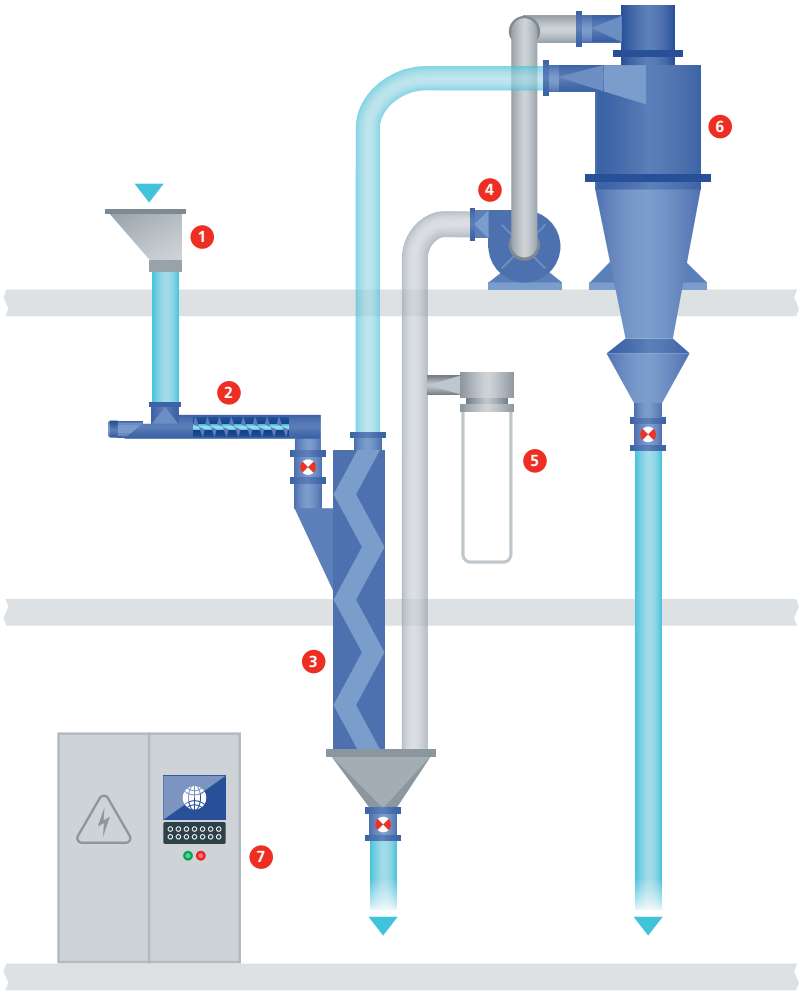
- *Multi-Plex Zickzacksichter MZM 1-80x250*

REFERENZPRODUKTE (BASIEREND AUF MZM 1-80 X 250)

PRODUKT	*PROZESS*	*DURCHSATZ*
Anis	Reinigung von schweren und leichten Verunreinigungen	40 – 100 kg/h
Ringelblume	Abtrennen der Blütenblätter	30 – 60 kg/h
Leinsamen	Reinigung von Staub	100 – 150 kg/h
Zwiebeln	Abtrennung der Schale	70 – 110 kg/h
Petersilie	Abtrennung der Stiele	40 – 60 kg/h
Pfeffer	Reinigung von schweren und leichten Verunreinigungen	70 – 100 kg/h
Tee	Reinigung von schweren und leichten Verunreinigungen	70 – 120 kg/h

Bitte beachten Sie: Gewürze unterliegen natürlichen Qualitätsschwankungen. Zur Abgabe von Leistungsgarantien für Feinheit und Durchsatz müssen Auslegungsversuche mit Ihrem Produkt durchgeführt werden.

SICHTANLAGE MIT MZM



1. Vorlagebehälter
2. Dosierschnecke
3. Zickzacksichter MZM
4. Gebläse
5. Filterschlauch
6. Zyklon
7. Schaltschrank

ZERKLEINERN & SCHNEIDEN

VON GEWÜRZEN, KRÄUTERN UND TEE

Gewürze, Kräuter und Tee werden mit der Schneidmühle Rotoplex zu einem gleichmäßig feinen, sauber geschnittenen und staubarmen Granulat zerkleinert. Der Scherenschnittrotor der Rotoplex lässt fein- bis grobkörnige Produkte entstehen. Ein typischer Anwendungsbereich ist daher die Vorzerkleinerung von großen Gewürzen als Vorstufe zur Feinvermahlung.

TYPISCHE ANWENDUNGEN SIND:

› Ingwer

› Esskastanien

› Knoblauch

› Oregano

› Chili

› Früchtetees

› *Rotoplex Ro 36/60*

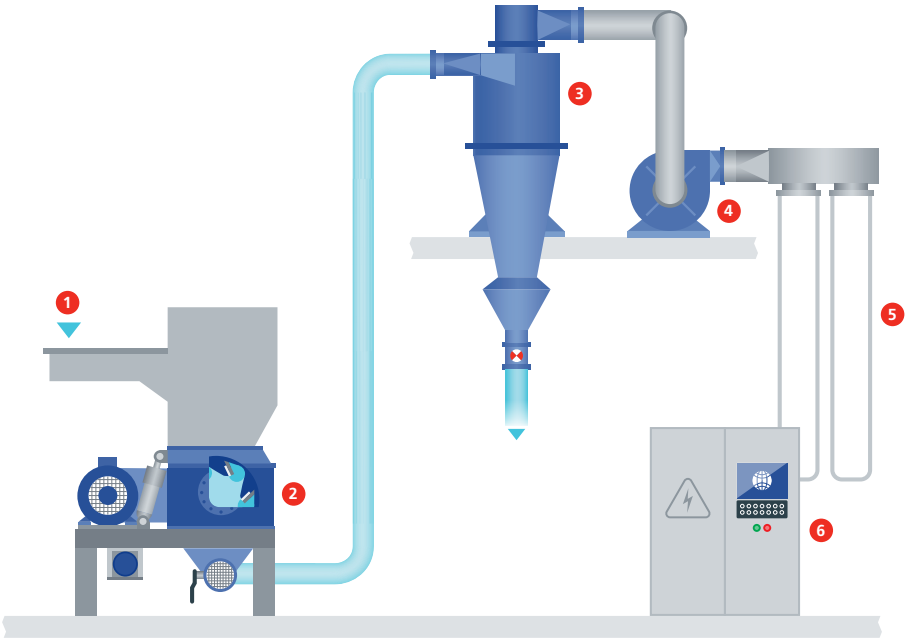
REFERENZPRODUKTE (BASIEREND AUF RO 28/40)

PRODUKT	FEINHEIT	DURCHSATZ
Catechu	98 % < 6,3 mm	750 kg/h
Chili	95 % < 5 mm	870 kg/h
Getrocknete Zwiebeln	95 % < 2,5 mm	1000 kg/h
Ingwer	97 % < 4 mm	780 kg/h
Muskatnuss	95 % < 4 mm	660 kg/h

PRODUKT	FEINHEIT	DURCHSATZ
Grober Teebeutelschnitt	1,5 – 5 mm	250 – 500 kg/h
Feiner Teebeutelschnitt	0,25 – 1,5 mm	150 – 250 kg/h
Kräuter	6 – 7 mm	600 kg/h
Tabak	2 – 4 mm	200 – 500 kg/h

Bitte beachten Sie: Gewürze unterliegen natürlichen Qualitätsschwankungen. Zur Abgabe von Leistungsgarantien für Feinheit und Durchsatz müssen Auslegungsversuche mit Ihrem Produkt durchgeführt werden.

SCHNEIDEANLAGE MIT ROTOPLEX RO



1. Aufgabetisch
2. Schneidmühle Rotoplex Ro
3. Zyklon
4. Gebläse
5. Filterschlauch
6. Schaltschrank

MASCHINENGRÖSSEN

Rotoplex Ro	Skalierungsfaktor	Antrieb (kW)
Ro 28/40	1,0	11,0
Ro 36/60	1,8	22
Ro 50/63	3,2	30

FEINMAHLUNG MIT MAXIMALER FLEXIBILITÄT

FÜR VERSCHIEDENE GEWÜRZE UND MARKTANFORDERUNGEN

Die Feinprallmühle Ultraplex UPZ ist die universelle Gewürzmühle. Verschiedene Mahlwerkzeuge lassen sich flexibel einsetzen und die Rotordrehzahl ist einstellbar. Sie ist die erste Wahl für Wurzelgewürze, Samen, Fruchtschalen, Schalen und extrem harten Samenschoten wie Hagebutten. Mahlverhalten, Durchsatzleistung und Produktqualität hängen dabei von Feuchtigkeitsgehalt, Reinheit, Gehalt an ätherischem Öl und der Herkunft ab. Die Mühlentür kann zur einfachen Reinigung in einem weiten Winkel geöffnet werden.

MERKMALE UND VORTEILE

- Verschiedene Baugrößen erhältlich
- Hohe Flexibilität durch leicht austauschbare Mahlwerkzeuge
- Hohe Feinheit mit Oberkornbegrenzung
- Perfekt für faserige Wurzeln und Gewürze
- Leichte Reinigung und gute Zugänglichkeit
- Staubexplosionsschutz verfügbar
- Lagerung durch Luftspülung gegen Staubeintritt geschützt
- Niedriger Energiebedarf

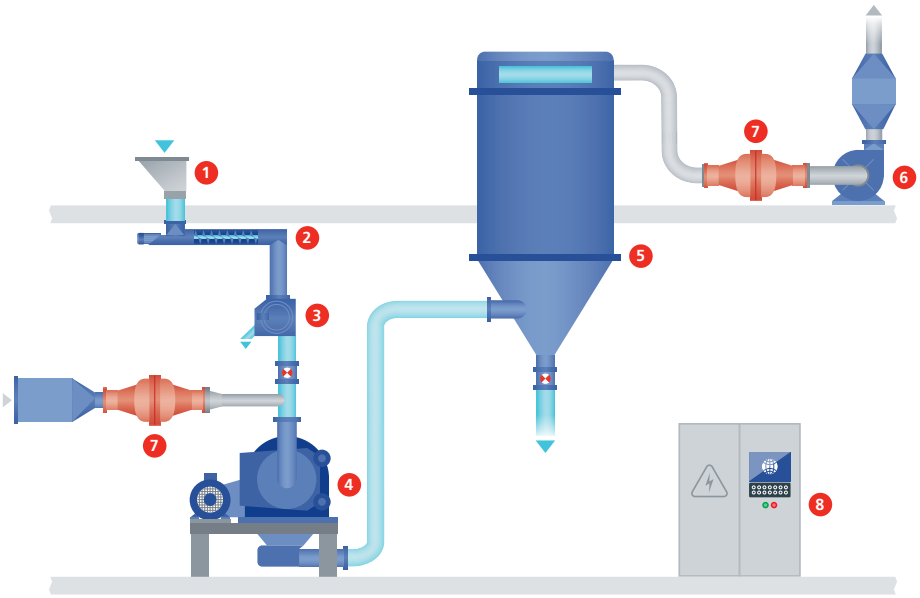
Ultraplex 1000 ausgestattet mit Plattenschlägerwerk und Mahlbahn

REFERENZPRODUKTE (BASIEREND AUF UPZ 315)

PRODUKT	FEINHEIT	DURCHSATZ
Chili	95 % < 500 µm	160 kg/h
Zimt	96 % < 315 µm	200 kg/h
Koriander	99 % < 630 µm	100 kg/h
Kreuzkümmel	92 % < 500 µm	380 kg/h
Ingwer	96 % < 500 µm	460 kg/h
Pfeffer schwarz	96 % < 500 µm	110 kg/h
Kurkuma	98 % < 250 µm	160 kg/h
Vanille	95 % < 400 µm	160 kg/h

Bitte beachten Sie: Gewürze unterliegen natürlichen Qualitätsschwankungen. Zur Abgabe von Leistungsgarantien für Feinheit und Durchsatz müssen Auslegungsversuche mit Ihrem Produkt durchgeführt werden.

MAHLANLAGE MIT ULTRAPLEX UPZ



1. Aufgabebehälter
2. Dosierschnecke
3. Metallabscheider
4. Feinprallmühle UPZ
5. Automatischer Filter
6. Gebläse
7. Explosionsschutzventile
8. Schaltschrank

MASCHINENGRÖSSEN

Feinprallmühle UPZ	Skalierungsfaktor	Antrieb (kW)
UPZ 100	0,06	1,5
UPZ 160	0,25	5,5
UPZ 250	0,5	11
UPZ 315	1	18,5
UPZ 500	2	37

Feinprallmühle UPZ	Skalierungsfaktor	Antrieb (kW)
UPZ 630	3,6	75
UPZ 800	4,5	90
UPZ 1000	6,3	110
UPZ 1250	9	250
UPZ 1400	14	315

FEINVERMAHLUNG MIT MAXIMALER LEISTUNG

FÜR ÖLHALTIGE SAMENGEWÜRZE

Zusammen mit der speziellen Tropfenform des Gehäuses sorgen die beiden gegenläufig angetriebenen Stiftscheiben der Stiftmühle Contraplex CW II dafür, dass sich weniger Ablagerungen bilden. So ermöglichen sie längere Produktionszeiten bei schwierigen Produkten. Im gegenläufigen Betrieb erreicht die CW II wesentlich höhere Relativgeschwindigkeiten als die Feinprallmühle UPZ. Die Feinheit kann durch Veränderung der Stiftscheibendrehzahlen eingestellt werden. Durch das Weitkammergehäuse lassen sich auch feuchte, fettige und klebrige Produkte wie Muskatnuss, Kardamom oder Senfkörner ideal verarbeiten. Häufig wird das Aufgabegut durch intensives Mischen mit flüssigem Stickstoff versprödet.

› *Feinprallmühle CW 250 II*

MERKMALE UND VORTEILE

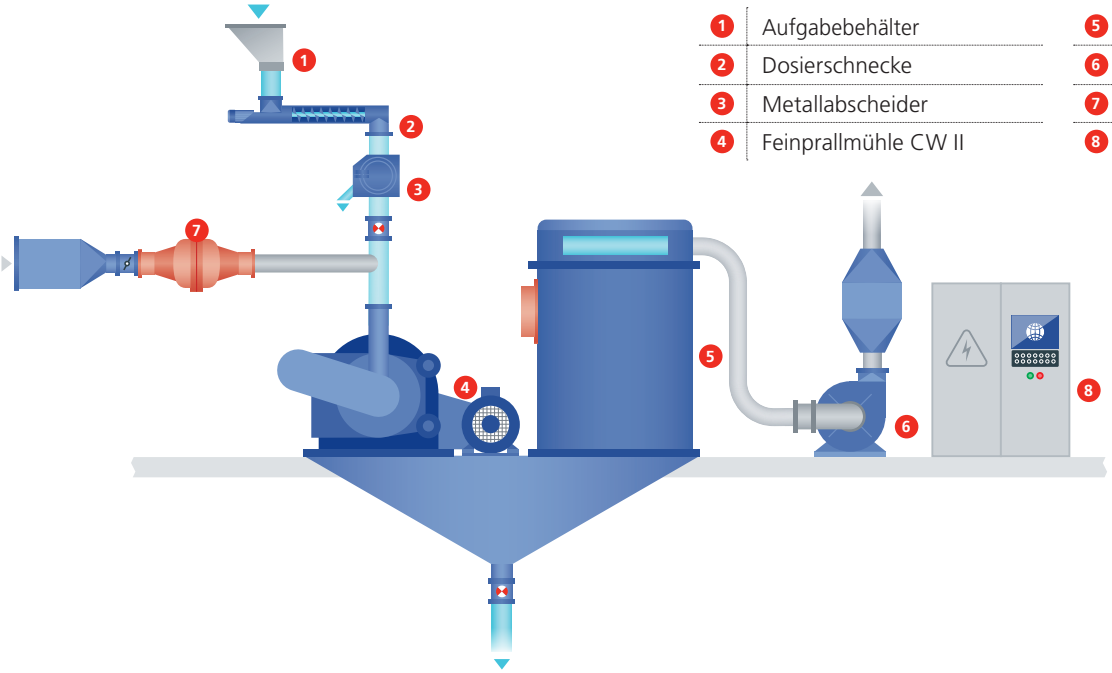
- Verschiedene Baugrößen erhältlich
- Einfacher Zugang zum Mahlbereich für leichte Reinigung und Wartung
- Feinere Vermahlung: höhere Geschwindigkeiten ermöglichen eine bessere Deagglomeration und damit feinste Ergebnisse
- Getriebelose Antriebe vermeiden mögliche Verschmutzung im Produktionsbereich
- Niedriger Energieverbrauch

REFERENZPRODUKTE (BASIEREND AUF CW 250 II)

PRODUKT	*FEINHEIT*	*DURCHSATZ*
Kümmel	98 % < 800 µm	150 kg/h
Gewürznelke	98 % < 500 µm	220 kg/h
Koriander	95 % < 500 µm	150 kg/h
Kreuzkümmel	98 % < 500 µm	330 kg/h
Muskatnuss	97 % < 400 µm	370 kg/h
Pfeffer schwarz	95 % < 400 µm	190 kg/h

Bitte beachten Sie: Gewürze unterliegen natürlichen Qualitätsschwankungen. Zur Abgabe von Leistungsgarantien für Feinheit und Durchsatz müssen Auslegungsversuche mit Ihrem Produkt durchgeführt werden.

MAHLANLAGE MIT CONTRAPLEX CW II



1. Aufgabebehälter
2. Dosierschnecke
3. Metallabscheider
4. Feinprallmühle CW II
5. Automatischer Filter
6. Gebläse
7. Explosionsschutzventile
8. Schaltschrank

MASCHINENGRÖSSEN

Feinprallmühle mit Stiftscheiben CW II	*Leistungsfaktor F*	*Antrieb – Gehäuse (kW)*	*Antrieb – Tür (kW)*
CW 250 II	1,0	15	15
CW 400 II	2,0	30	30
CW 630 II	5,0	75	75
CW 800 II	9,0	132	132

KRYOGENES FEINMAHLEN

PROZESSSTABILITÄT UND HOHE FEINHEIT BEI ÖLHALTIGEN PRODUKTEN

Bei der Vermahlung entsteht Hitze, die zwei Folgen nach sich zieht: Zum einen verdampfen die ätherischen Öle, zum anderen schmelzen die hitzeempfindlichen Fette. Dies kann im schlimmsten Fall dazu führen, dass sich Ablagerungen an den Mahlelementen bilden und so die gesamte Mühle blockieren und zum Stillstand bringen. Dies wird durch eine kryogene Vermahlung mit flüssigem Stickstoff als Kühlmittel verhindert. Hier kann das Kühlmittel entweder direkt in die Mühle eingespritzt werden oder das Material kann in einer Kühlschnecke vorgekühlt und versprödet werden.

Da bei der kryogenen Vermahlung der Verlust an ätherischen Ölen erheblich geringer ist als bei einer Vermahlung bei Raumtemperatur, können sich Geschmack und Aroma verbessern. Außerdem ist die Mahlleistung etwa doppelt so hoch.

KRYOGENE AUSRÜSTUNG

Die Anlagen sind für den Betrieb unter kryogenen Bedingungen ausgelegt:

- Vakuumisolierter Stickstofftank, Rohrleitungen und Schläuche (vom Kunden bereitgestellt)
- Isolierung des geschlossenen Kreislaufs
- Edelstahlausführung aufgrund der Kondensation
- Kryo-Regelventileinheit zur exakten Dosierung der benötigten Menge an Flüssigstickstoff
- Wirbelkühlschnecke zur Kühlung des Aufgabegutes
- Temperaturkontrolle, Sauerstoffüberwachung

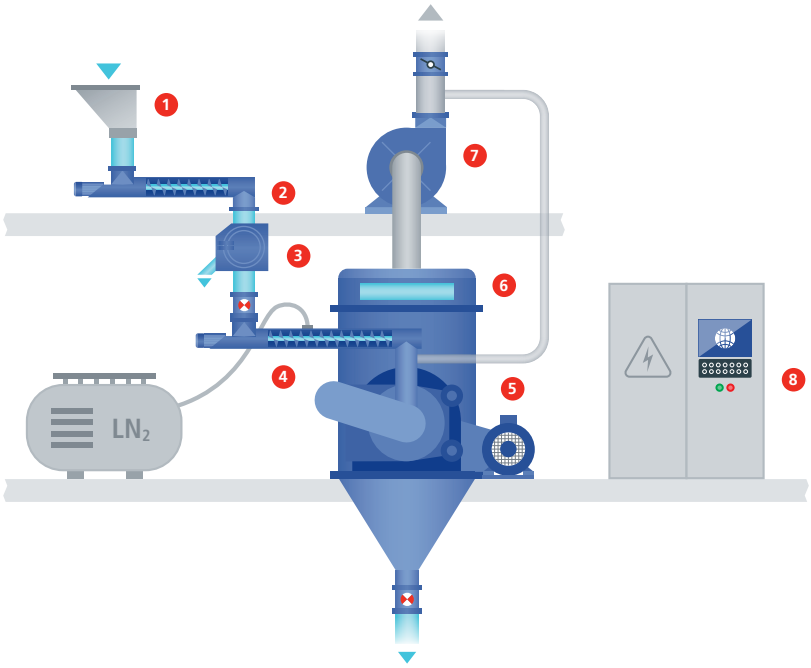
Kryogene Mahlanlage mit der UPZ 100

REFERENZPRODUKTE

PRODUKT	SYSTEM	FEINHEIT	DURCHSATZ
Koriander	UPZ 315	97 % < 315 µm	77 kg/h
Kreuzkümmel	UPZ 315	95 % < 500 µm	530 kg/h
Pfeffer	UPZ 315	99 % < 200 µm	110 kg/h
Cassia	CW 250	99 % < 315 µm	140 kg/h
Kümmel	CW 250	97 % < 500 µm	210 kg/h
Koriander	CW 250	97 % < 400 µm	300 kg/h
Macis	CW 250	92 % < 250 µm	200 kg/h
Muskatnuss	CW 250	92 % < 315 µm	100 kg/h
Pfeffer schwarz	CW 250	98 % < 315 µm	260 kg/h
Pfeffer weiß	CW 250	98 % < 315 µm	280 kg/h

Bitte beachten Sie: Gewürze unterliegen natürlichen Qualitätsschwankungen.Zur Abgabe von Leistungsgarantien für Feinheit und Durchsatz müssen Auslegungsversuche mit Ihrem Produkt durchgeführt werden.

KRYOGENE MAHLANLAGE



1	Aufgabebehälter
2	Dosierschnecke
3	Metallabscheider
4	Kühlschnecke
5	Feinprallmühle CW II
6	Automatischer Filter
7	Gebläse
8	Schaltschrank

VERGLEICH DER GEHALTE AN ÄTHERISCHEN ÖLEN

GEHALT ÄTHERISCHE ÖLE	AUFGABEMATERIAL		AMBIENTE VERMAHLUNG		KRYOGENE VERMAHLUNG	
	v/g	%	v/g	%	v/g	%
Gewürznelken	17,3	100	11,5	66,0	16,5	95,0
Muskatblüte	16,1	100	9,10	56,5	14,5	90,0
Pfeffer schwarz	3,37	100	2,21	65,7	3,09	92,0
Pfeffer weiß	3,38	100	1,95	57,8	3,19	94,5

V/g = ml/100 g
Beispiel für Pfeffer weiß bei -10 °C: LN_2 Verbrauch = 0,3 kg LN_2/kg Produkt

HOMOGENISIEREN / MISCHEN

NAUTA SCHNECKENMISCHER

Der konische Chargenmischer Nauta ist in der Prozessverarbeitung von Kräutern und Gewürzen sehr beliebt. Er bietet eine robuste und vielseitige Mischlösung für das Mischen verschiedener Arten von Kräutern und Gewürzen mit einer Vielzahl von Produkteigenschaften bei geringer Intensität.

Der Nauta Mischer garantiert höchste Mischgenauigkeit bei kurzen Mischzeiten und maximale Prozessflexibilität in Bezug auf Produkte und Chargengrößen. Die konische Form des Behälters mit dem zentralen Bodenauslass garantiert einen maximalen Ertrag nach dem Produktaustrag.

MERKMALE UND VORTEILE

- Chargenvolumen von 2,5 bis zu 80.000 Liter
- Schonendes Mischen mit minimalem Energieaufwand und Produktveränderung
- Prozessflexibilität bei Arbeitsvolumen und Betriebsbedingungen
- Robuste und einfache Konstruktion mit freitragender Mischschnecke
- Für Chargen- und Dauerbetrieb
- Zusatz von Flüssigkeiten/Fetten

Nauta Schneckenmischer

HOMOGENISIEREN / MISCHEN

VITOMIX DOPPELSCHNECKENMISCHER

Der Vitomix Doppelschneckenmischer ist ein vertikaler Mischer mit niedriger bis mittlerer Scherkraft, der ultrakurze Zykluszeiten ermöglicht, die bis zu viermal schneller sind als bei herkömmlichen Doppelschneckenmischern. Er ist speziell für die Zugabe von Flüssigkeiten/Fetten zu Pulvern ohne die Verwendung von Zerkleinerern konzipiert.

Der Vitomix garantiert höchste Mischgenauigkeit bei kurzen Mischzeiten und maximale Prozessflexibilität in Bezug auf Produkte und Chargengrößen, kombiniert mit Flüssigkeitseinspritzung. Der konische Behälter mit zentralem Bodenauslauf garantiert einen maximalen Ertrag nach dem Produktaustrag.

MERKMALE UND VORTEILE

- Chargenvolumen von 50 bis zu 10.000 Liter
- Mischverfahren für den Zusatz von Öl oder Fett zu Pulvern
- Schonendes Mischen mit minimalem Energieaufwand und Produktverzerrung
- Hohe Prozessflexibilität
- Robuste und einfache Konstruktion mit freitragenden Mischschnecken
- Vollständige Entleerung

Vitomix Doppelschneckenmischer

DAMPFSTERILISATION

CPD-DAMPFSTERILISATOR

Der CPD-Dampfsterilisator bietet ein flexibles, wirtschaftliches und umweltfreundliches Chargenverfahren zur Sterilisation von Kräutern und Gewürzen. Es gewährleistet die bestmögliche Entfernung aller pathogenen Organismen und Keime bei minimalem Risiko von Produktverfälschungen oder Farb- und Geschmacksverlusten.
Das System präsentiert maximale Prozessflexibilität in Bezug auf Prozessbedingungen, Chargengrößen und Produkte, ganz oder gemahlen. Nach der Sterilisation kann der Feuchtigkeitsgehalt des Produkts durch Vakuumtrocknung auf das gewünschte Niveau gebracht werden. Das einzigartige Design ermöglicht einen schnellen Produktwechsel.

› *CPD-Dampfsterilisator*

MERKMALE UND VORTEILE

- Chargenvolumen von 200 bis zu 10.000 Liter
- Mehrzwecksystem: Sterilisieren, Trocknen und Mischen in einem Arbeitsgang
- Geeignet für die Verarbeitung von Blättern und Körnern zu ganzen und gemahlenen Produkten
- Schonende und schnelle Verarbeitung unter Beibehaltung der Produkteigenschaften
- Entspricht den internationalen Lebensmittelnormen
- Vollständig automatisiertes, rezeptgesteuertes System

PÜREEVERMAHLUNG

FÜR FEUCHTE PÜREES UND SOSSEN

Die Hosokawa Micron Angle Disintegrator Unit umfasst eine Reihe spezieller Disintegrator-Maschinen, die eine effiziente Zerkleinerung von nassen und trockenen Gewürzen, Pürees und Soßen bis zu 300 µm (je nach Produkt und Anwendung) ermöglichen.
Die Verarbeitungskammer lässt sich ohne Spezialwerkzeug leicht öffnen und gewährleistet einen schnellen Produktwechsel. Die Maschine ist auch in druckfesten und stoßfesten Ausführungen sowie in einer Doppelauswurf-Ausführung für den kontinuierlichen Auswurf von nicht brüchigem/ausgeworfenem Material erhältlich.

MERKMALE UND VORTEILE

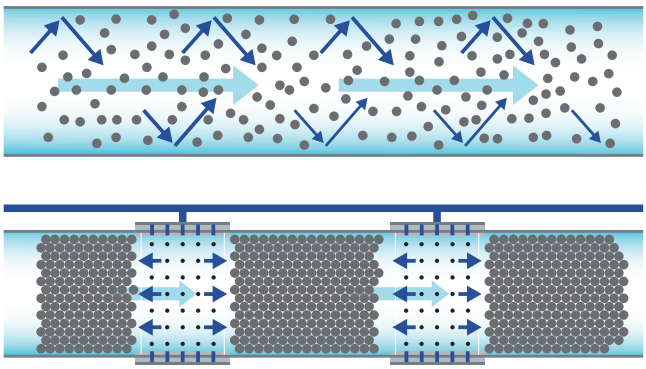
- Zerkleinerung, Homogenisierung und intensives Mischen in der gleichen Maschine
- Hygienic Design, GMP-konform
- Die Konstruktion ermöglicht einen schnellen Produktwechsel, schnellen Maschinenzugang und minimale Ausfallzeiten
- Entwickelt für die Nass- oder Trockenreinigung vor Ort (manuell oder automatisch)
- Anlagen in jeglichen Maschinengrößen und -leistungen (von Labor bis Produktionsmaßstab) erhältlich

Hosokawa Micron Disintegrator (RA & RP Series)

PNEUMATISCHE FÖRDERUNG

VON VERSCHIEDENEN GEWÜRZEN

Um eine optimale Produktqualität zu gewährleisten, müssen in den verschiedenen Prozessschritten unterschiedliche Fördermethoden eingesetzt werden. Abgestimmt auf die Produkteigenschaften (Korngröße und -form, Dichte, Härte, Fett- und Wassergehalt etc.) sowie auf die individuellen Prozessanforderungen (Kapazität, Förderdistanz, Umgebungsbedingungen, LKW-Entladung etc.) wird das passende System zur pneumatischen Förderung eingesetzt.



IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Dünnstrom-Förderverfahren: einfache und kostengünstige Umsetzung
- Pfropfenförderung: produktschonend, fast keine Kornzerstörung
- Konservierung von Aromastoffen und ätherischen Ölen durch schonende Förderung
- Individuell angepasste Prozesse als Druck- oder Saugfördersystem
- Zuverlässige, bewährte Fördersysteme

LAGERUNG, BEFÜLLUNG & ENTLEERUNG

PRODUKTGERECHTE LAGERUNG VON GEWÜRZEN

Die besonderen Eigenschaften von Gewürzen stellen besondere Anforderungen an die Lagerung. Dies kann in einem Massenflusssilo mit einer geeigneten Austragshilfe, in Big Bags oder Säcken geschehen.

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- First in, first out
- Zuverlässige, rückstandsfreie Entleerung
- Komplettanlagen
- Staubdicht
- Schonender Umgang mit dem zu entleerenden Material

Trichter zum Entleeren von Silos

DOSIEREN & WIEGEN

DOSIERUNG UND ABFÜLLUNG VON GEWÜRZEN

Über die Dosier- und Wägetechnik kommt Ihr Produkt in der richtigen Menge dorthin, wo es gebraucht wird: in den Mischer oder zur Befüllung von Silofahrzeugen, Big Bags oder Säcken. Durch die Abstimmung von Dosiergerät, Waage und Steuerung auf die speziellen Anforderungen der Gewürze wird der Wägeprozess optimiert.

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Integriertes Kontrollsystem für hohe Betriebssicherheit
- Benutzerfreundliches System
- Funktionssichere Systemtechnik
- Präzise Wäge- und Dosiertechnik
- Abfüllung unter hygienischen Bedingungen

APPLICATION CENTER FOOD

PRODUKTVERSUCHE UNTER REALEN BEDINGUNGEN

Im Jahr 2021 eröffnete Hosokawa Alpine das Application Center Food am Standort Augsburg mit folgenden Maschinen in Edelstahl und ATEX-Ausführung: Windsichtermühle ACM 10, Sichter ATP 200 und Feinprallmühle UPZ 315. Das Application Center Food ist ein separater Raum innerhalb des bekannten Testzentrums.
Die Feinprallmühle Sugarplex SX Flow mit Kristallisation für lagerstabilen Zucker ist zudem in der Nähe installiert.

ES GIBT MEHRERE GRÜNDE FÜR EINEN TEST

- Sie wollen die Mühlen in Betrieb sehen und das Hosokawa Alpine-Erlebnis mit allen Sinnen erleben? Fühlen, berühren und hören Sie die Mühlen und ihre Produkte!
- Gleichzeitig besprechen wir mit Ihnen die technischen Besonderheiten der Projekte, z. B. Anlagenlayout, ATEX-Themen usw.
- Nicht zuletzt wird auf Basis der Versuche eine Leistungsgarantie für Durchsatz/Feinheit definiert

INNOVATIVE VERSUCHSZENTREN

Unsere Forschungs- und Testeinrichtungen bieten Ihnen eine Fülle von Maschinen und Komplettsystemen für die unterschiedlichsten Anlagenkonfigurationen, die alle weltweit verfügbar sind. Präzision, Qualität und innovative Technologien: Machen Sie Ihre Tests mit uns.

LANGJÄHRIGE ERFAHRUNG

Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung in der Bereitstellung von Lösungen und der Beherrschung von anspruchsvollen Prozessen. Namhafte Kunden in aller Welt vertrauen auf die Technologie und das Know-how der Hosokawa Micron Gruppe.

GLOBALER SERVICE

Unsere Serviceteams kümmern sich um Reparaturen und Wartungen, sowohl vor Ort als auch in unseren modernen, mit neuester Technik ausgestatteten Werkstätten – reibungslos, schnell und weltweit! Die Hosokawa Micron Gruppe - ein Partner, auf den Sie sich verlassen können. Überzeugen Sie sich selbst, Sie werden sicher beeindruckt sein.

LOHNMAHLUNG

Die Hosokawa Micron Gruppe ist Ihr professioneller und zuverlässiger Partner für die Lohnmahlung. Wir ermöglichen es Ihnen, sich voll und ganz auf Ihr Kerngeschäft zu konzentrieren und Kapazitätsengpässe auszugleichen, ohne Investitionsrisiken oder langfristige Personalbindung. Ob für ein einmaliges Projekt oder einen wiederkehrenden Auftrag – sowohl unser Team als auch unsere Ausrüstung sind sehr flexibel und passen sich Ihren Vorgaben an!

VORTEILHAFTE SYNERGIEEFFEKTE

In der Hosokawa Micron Gruppe werden das Know-how und die Erfahrung zahlreicher Spezialisten zu perfekten Lösungen gebündelt. Erfahrungen aus verschiedenen Kundensegmenten der mechanischen Verfahrenstechnik sorgen dafür, dass Sie als Anwender für praktisch jedes Produkt – von der einzelnen Komponente bis zur kompletten Anlage – optimale Lösungen erhalten.

HOSOKAWA MICRON GROUP

HOSOKAWA ALPINE
Mahlen | Sichten | Kompaktieren

Peter-Dörfler-Straße 13 – 25
86199 Augsburg
Deutschland

+49 821 5906-406
food@alpine.hosokawa.com

www.hosokawa-alpine.de

HOSOKAWA MICRON B.V.
Mischen | Trocknen | Agglomerieren

Gildenstraat 26
7005 BL Doetinchem
Niederlande

+31 314 373-463
food@hmbv.hosokawa.com

www.hosokawa-micron-bv.com

HOSOKAWA MICRON LTD.
Zerkleinern | Containment

Rivington Road
Whitehouse Industrial Estate
Runcorn WA7 3DS, United Kingdom

+44 1928 755-100
info@hmluk.hosokawa.com

www.hosokawa.co.uk

HOSOKAWA SOLIDS
Fördern | Wiegen | Lagern

Lechwiesenstraße 21
86899 Landsberg am Lech
Deutschland

Phone: +49 8191 3359-0
info@solids.hosokawa.com

www.solids.de

Änderungen vorbehalten.
Alle Angaben in diesem Prospekt sind rein informativ und unverbindlich.
Maßgebend für die Bestellung sind unsere Angebote.

© Hosokawa Alpine 2023.
Gedruckt in Deutschland.

0227-DE-2023-04-Gewürzverarbeitung