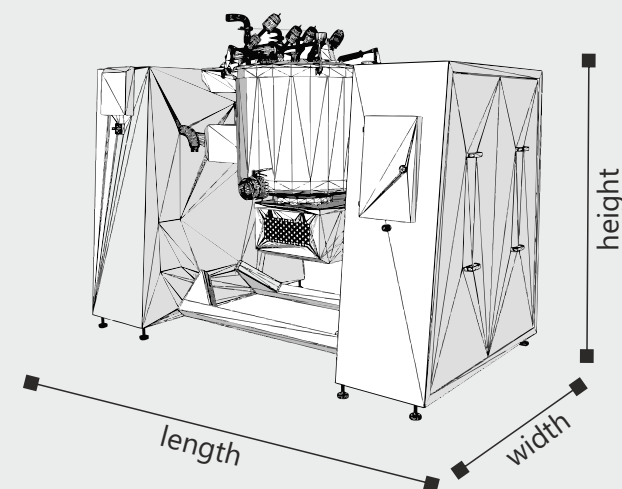


KALTE PROZESSE						
VOLUMEN	CA. LÄNGE	CA. BREITE	CA. HÖHE	CA. TROMMEL	LEISTUNG	CA. GEWICHT
VAS 80	1500 mm	1400 mm	1500 mm	500 mm	8-11 kW	700 kg
VAS 150	2100 mm	1500 mm	1700 mm	600 mm	15-22 kW	1100 kg
VAS 300	2800 mm	2100 mm	2100 mm	750 mm	30-60 kW	1900 kg
VAS 600	3200 mm	2100 mm	2390 mm	950 mm	44-74 kW	2900 kg
VAS 1000	3800 mm	2300 mm	2900 mm	1100 mm	60-110 kW	5400 kg
VAS 1500	4000 mm	2500 mm	3000 mm	1350 mm	74-110 kW	5700 kg
VAS 2200	4200 mm	2500 mm	3000 mm	1500 mm	90-110 kW	6000 kg

HEISSE PROZESSE						
VOLUMEN	CA. LÄNGE	CA. BREITE	CA. HÖHE	CA. TROMMEL	LEISTUNG	CA. GEWICHT
VAS 80	1900 mm	1500 mm	1600 mm	500 mm	8-11 kW	1000 kg
VAS 150	2800 mm	1800 mm	2000 mm	600 mm	15-22 kW	1650 kg
VAS 300	2900 mm	2100 mm	2260 mm	750 mm	30-60 kW	2300 kg
VAS 600	3600 mm	2300 mm	2820 mm	950 mm	44-74 kW	4700 kg
VAS 1000	4100 mm	2300 mm	3050 mm	1100 mm	60-110 kW	6000 kg
VAS 1500	4200 mm	2500 mm	2950 mm	1350 mm	74-110 kW	6000 kg
VAS 2200	4400 mm	2500 mm	3000 mm	1500 mm	90-110 kW	6500 kg

Jede Maschine wird individuell gefertigt. Größe und Gewicht können abweichen.



GLASS GMBH & CO. KG

Ihr Spezialist für Mischer, Prozessanlagen und Nahrungsmittelmaschinen. Als Familienunternehmen in der dritten Generation stehen wir für Werte wie Langlebigkeit und Solidität, kombiniert mit Flexibilität, modernster Technik und höchsten Hygienestandards.

Alle unsere Maschinen sind Sonderanfertigungen, daher sind unsere Optionen Vorschläge auf der Grundlage von mehr als 50 Jahren Erfahrung. Wenn Sie andere Funktionen benötigen, lassen Sie uns darüber sprechen und Ihre ideale Lösung finden.

Mischen heißt versuchen: Sie können unsere Anlagen jederzeit mit Ihren eigenen Produkten in unserem Technikum testen. Dies ist der einfachste Weg, um sicherzustellen, dass Sie Ihr Produkt ideal herstellen können. Als Maschinenhersteller, der in Deutschland produziert, bieten wir eine Service- und Ersatzteilgarantie für die gesamte Lebensdauer Ihrer Maschine.



VAS, VORTEX AND SHEAR MISCHEN UND EMULGIEREN MIT HOHER SCHERUNG



Glass GmbH & Co. KG
Frankfurter Weg 28
D-33106 Paderborn

PHONE +49 (0) 5251 7799 1-0
E-Mail info@glass-maschinen.de
Internet www.glass-maschinen.de

Glass GmbH & Co. KG
Technical changes possible and to be expected, as every machine is custom made. Januar 2024.

GLASS
MADE IN GERMANY

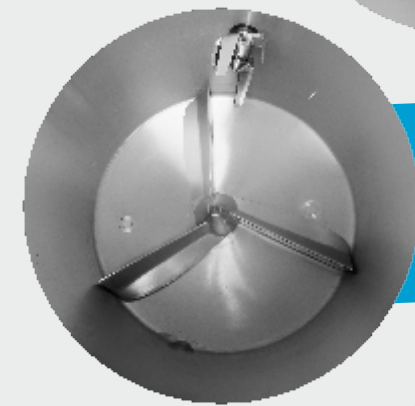
CHARGENMISCHEN VON PULVERN UND FLÜSSIGKEITEN. MIX. MATCH. MAKE. MORE. MEET THE VAS.

In der Trommel:

VAS 150 mit
Messerkopf



VAS 1000 mit
Zerhacker



VAS 600 mit
drei Mischwerk-
zeugen



Oben

Ein Blick in die Mischtrommel. Die beiden Mischwerkzeuge erzeugen einen dreidimensionalen Mischstrom. Die größte Wirkung entsteht, wenn der Wirbel auf die Scherung der Mischflügel-Strömung trifft. Komplexe Produkte haben dadurch besonders effiziente Ergebnisse.

VAS? VAS steht für:
Vortex and Shear.
Die VAS ist ein vielseitiger
Mischer, für intensives
Mischen und Emulgieren in
Chargenprozessen.

JUST MIX IT - ES IST LEICHT

Die VAS bietet eine präzise Steuerung der Prozessbedingungen. Erhalten Sie gleichbleibende Produktqualität und -konsistenz, besonders bei wärmeempfindlichen Anwendungen.

Lassen Sie uns gemeinsam herausfinden, was für Ihren Prozess am besten geeignet ist. Dann bauen wir die Maschine entsprechend für Ihren Prozess auf, beginnend mit der Trommel und Heizung/Kühlung:

- ✓ Doppelmanteltrommel
- ✓ Isoliermantel
- ✓ Direktdampf Heizung
- ✓ Vakuumpumpe

Direktdampferzeugung: Das System unterstützt eine Direktdampf-Injektion, die ein kontrolliertes Erhitzen oder Kochen von Materialien innerhalb des Mixers ermöglicht.

Eine integrierte Vakuumpumpe: erleichtert Prozesse wie Trocknen, Dehydrieren oder Entlüften. Kann auch zur Kühlung und Prozessoptimierung verwendet werden.

SICHERE BEDIENUNG, SICHERE PROZESSE

Automatisieren Sie Ihre Produktion auf einfache Weise. Das Arbeiten mit verschiedenen Produkten in Chargen wird durch vorprogrammierte Automatisierung einfach.

Bedienen Sie die Maschine über den benutzerfreundlichen Touch-Screen. Die beidhändige Bedienung sorgt für Sicherheit bei der Produktion.

Die Trommel lässt sich mühelos mit einem elektrischen Mechanismus schwenken. Dies ermöglicht eine präzise Steuerung des Ausgieß- und Mischwinkels.

Der Mischer wird immer an Ihre bestehende Produktionsumgebung angepasst, von einer individuellen Fertigung der Maße über die Anbindung an Ihre Schnittstellen.

Messen Sie mit der integrierten-Dosierungen, worauf es ankommt: Das System gewährleistet eine genaue und kontrollierte Dosierung der Inhaltsstoffe. Diese Präzision verbessert die Rezeptgenauigkeit, was zu einer kosteneffizienten und hochwertigen Produktion beiträgt.

Zum Entleeren Ihres Produkt können Sie den EasyClean-Auslauf verwenden, um den Mischer schnell und sauber zu entleeren.

Erhältlich in:

80 / 150 / 300 / 600 /
1000 / 1500 / 2200 Liter

Made in Germany.



Einfache Beschickung des Mixers ganz nach Ihren Anforderungen. Mit automatischer Beschickungsanlage, vollautomatisiert per Vakuum oder ganz klassisch mit der Hand.

EINFACHE PROZESSE, HYGIENE & PRODUKTSICHERHEIT

ALLES AUF EINEN BLICK

Einfache Temperaturkontrolle:

Doppelmantel, Isoliermantel, Direktdampf Injektion

Einfache Dosierung:

Manuell, automatisierte Dosierungen, Vakuumdosierung

Einfache Entleerung:

Manuell, EasyClean-Entleerung, Absperrklappe, Schwenkbar

Maßgeschneiderte Mischwerkzeuge: wie Messerkopf, Zerhacker oder Messerkopf oder Doppel-U-Zerkleinerer.

Einfache Bedienung der Maschine:

Touchscreen, OPC UA Schnittstelle, Prozessvor-Programmierung, erweiterte Prozessaufzeichnung

Individuelle Erweiterungen:

Vakuum, Überdruck, Inspektionsöffnung, internes Wiegesystem

Produktsicherheit:

Hygienedichtungen, Prozessaufzeichnung, Rezepturverwaltung, zertifizierte Materialien



Oben: Ein Blick in die Mischtrommel. Die beiden Mischwerkzeuge erzeugen einen dreidimensionalen Mischstrom. Die größte Wirkung entsteht, wenn der Wirbel auf die Scherung der Mischflügel trifft, was effiziente und homogene Mischergebnisse erzeugt.



Oben: Totraumfreies Entleerventil für optimale Mischergebnisse.



Oben: Unsere Hygienedichtungen können von der Produktseite gewechselt werden. Das Triple-Seal bietet maximale Hygiene.



Oben: Einfacher und sicherer Ausbau und Wechsel der Mischwerkzeuge.



Oben: 300L Mischer mit hydraulischer Deckelöffnung