GENERAL APPLICATIONS						
VOLUME	AVG. LENGTH	AVG. WIDTH	AVG. HEIGHT	AVG. DRUM	AVG. POWER	AVG. WEIGHT
VSM 40	1300 mm	1300 mm	1500 mm	400 mm	0,75 kW	550 kg
VSM 80	1500 mm	1400 mm	1500 mm	500 mm	0,75 kW	700 kg
VSM 150	2100 mm	1500 mm	1700 mm	600 mm	0,75 kW	1100 kg
VSM 300	2800 mm	2100 mm	2100 mm	750 mm	2,2 kW	1900 kg
VSM 600	3200 mm	2100 mm	2400 mm	950 mm	4 kW	2900 kg
VSM 800	3400 mm	2200 mm	2500 mm	1050 mm	4 kW	3700 kg
VSM 1000	3800 mm	2300 mm	2900 mm	1100 mm	7,5 kW	5400 kg
VSM 1500	4000 mm	2500 mm	3000 mm	1350 mm	15 kW	5700 kg
VSM 2200	4200 mm	2500 mm	3000 mm	1500 mm	22 kW	6000 kg
VSM 2700	4200 mm	2500 mm	3000 mm	1500 mm	22 kW	6300 kg

HEATED APPLICATIONS						
VOLUME	AVG. LENGTH	AVG. WIDTH	AVG. HEIGHT	AVG. DRUM	AVG. POWER	AVG. WEIGHT
VSM 40	1500 mm	1300 mm	1500 mm	400 mm	0,75 kW	750 kg
VSM 80	1900 mm	1500 mm	1600 mm	500 mm	0,75 kW	1000 kg
VSM 150	2800 mm	1800 mm	2000 mm	600 mm	0,75 kW	1650 kg
VSM 300	2900 mm	2100 mm	2300 mm	750 mm	2,2 kW	2300 kg
VSM 600	3600 mm	2300 mm	2800 mm	950 mm	4 kW	4700 kg
VSM 800	3800 mm	2300 mm	2800 mm	1050 mm	4kW	5300 kg
VSM 1000	4100 mm	2300 mm	3050 mm	1100 mm	7,5 kW	6000 kg
VSM 1500	4200 mm	2500 mm	2950 mm	1350 mm	15 kW	6000 kg
VSM 2200	4400 mm	2500 mm	3000 mm	1500 mm	22 kW	6500 kg
VSM 2700	4400 mm	2500 mm	3000 mm	1500 mm	22 kW	6500 kg

Every machine is custom made. Sizes & weight may vary.

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 höchste Hygienestandards.

Alle unsere Maschinen sind Sonderanfertigungen, daher sind alle 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 Maschinen jederzeit mit Ihren eigenen Produkten in unserem Technikum testen. Dies ist der einfachste Weg, um sicherzustellen, dass alles zu Ihrer vollsten Zufriedenheit läuft. Als Maschinenhersteller, der in Deutschland produziert, bieten wir eine Service- und Ersatzteilgarantie für die gesamte Lebensdauer Ihrer Maschine.

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. September 2023.

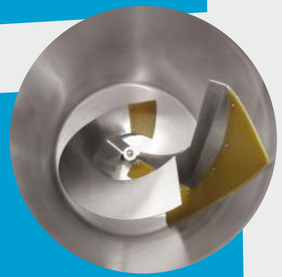
VSM, A VERY SLOW MIXER
SCHONENDES MISCHEN VON EMPFINDLICHEN PRODUKTEN

GLASS
MADE IN GERMANY

ANSPRUCHSVOLLES MISCHEN VON EMPFINDLICHEN PRODUKTEN. MIX. MATCH. MAKE. MORE. MEET THE VSM.

Im inneren der Trommel:

Oben: „Zweifingerarm mit Quetschblech“



Oben: „Feinkostarm“

Oben: Unterschiedliche Mischarme für empfindliche Produkte. Bei Bedarf finden wir maßgeschneiderte Lösungen für Ihre Produkt- und Prozess Heraus-forderungen und durch intensive Tests gemeinsam in unserem Technikum.

VSM? Unsere VSM ist ein sehr langsamer Mischer, der sich hervorragend zum Mischen von empfindlichen Produkten eignet. Er basiert auf dem Design eines Tumblers und wurde im Lauf der Jahre immer weiterentwickelt.

DIE KUNST DES SANFTEN MISCHENS

Mit der VSM können Sie mehr mischen als mit einem einfachen Tumbler. Die VSM ist ein sanfter Mischer, die für eine Vielzahl von Anwendungen entwickelt wurde: vom Rehydrieren pflanzlicher Lebensmittel, dem Marinieren von Fleisch oder dem Kochen von Convenience-Produkten. Die VSM holt das Beste aus Ihren Grundzutaten. Anders als Intensivmischer homogenisiert die VSM nicht, sondern bewahrt die Integrität der Produktstruktur und sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Komponenten.

Die VSM kann bis zu 75% gefüllt werden. Das Mischwerkzeug ermöglicht eine effiziente Verarbeitung der Zutaten.

Selbst wenn das Produkt an der Trommelwand haften bleibt, wird dieses durch den Wandabstreifer entfernt. Der Abstreifer sorgt dafür, dass das gesamte Produkt schnell und vollständig entleert werden kann.

EIN MISCHER, SO INDIVIDUELL WIE IHRE PRODUKTION

Produzieren Sie Ihre empfindlichen Anwendungen mit gleichbleibender Produktqualität und -konsistenz.

Lassen Sie uns gemeinsam herausfinden, welche Größe, Funktionen und Mischwerkzeuge für Ihren Prozess am besten funktionieren.

Direktdampflanze: Das System unterstützt Direktdampf-Injektion, die eine kontrollierte Erwärmung oder das Kochen von Materialien innerhalb der Trommel ermöglicht.

Einfaches Management und Bedienung des Systems über den Touchscreen.

Eine integrierte Vakuumpumpe ermöglicht Prozesse wie Trocknung, Entwässerung oder Entlüftung, aber auch Kühlung und Prozessoptimierung und erhöht die Produktstabilität und Haltbarkeit.

Zusätzliche Kühlfunktionen, die eine kontrollierte Temperaturabsenkung der verarbeiteten Produkte ermöglichen sind einfach zu integrieren. Verhindern Überhitzung und erhalten die Produkteigenschaften von empfindlichen Produkten.

Erhältlich in:
40 / 80 / 150 / 300 / 600 / 1000 / 1500 / 2200 / 2700 Liter

Made in Germany.

Einfache Beschickung des Mischer ganz nach Ihren Anforderungen. Mit automatischer Beschickungsanlage, oder ganz klassisch per Hand.

EASY PROCESS, HYGIENE & FOOD SAFETY

ALLES AUF EINEN BLICK

Einfache Temperaturkontrolle:
Doppelmantel, Isoliermantel, Direktdampf Injektion
Einfache Dosierung:
Manuell, automatisierte Dosierung, Vakuumdosierung
Einfache Entleerung:
Manuell, EasyClean-Entleerung, Klappenventil, Kippbare Mischtrommel
Perfekt angepasste Mischwerkzeuge:
Maßgeschneiderte Mischwerkzeuge, wie Zweifingerarm, Zweifingerarm mit Quetschbleche, Feinkostmischarme, uvm.
Einfache Bedienung der Maschine:
Touchscreen, OPC UA Schnittstelle, Rezeptur-Verwaltug, erweiterte Prozessaufzeichnung, Kennwortschutz
Individuelle Erweiterungen:
Vakuum, Überdruck, Inspektionsöffnung, internes Wiegesystem
Einfache Hygiene:
Dreifachdichtungen, Hygienedichtungen, Deckelabstreifer, Batch-Prozess, Prozessaufzeichnung

FLÜSSIGKEITEN, PASTEN, FESTSTOFFE ODER PULVER, DIE VSM MISCHT SCHONEND

Unsere VSM ist ein universeller langsamer Mischer für empfindliche Produkte. Die individuell gestalteten Mischarme machen es einfach, egal in welchem Zustand Ihr Produkt ist. Er eignet sich hervorragend für warme und kalten Anwendungen und schont jede Zutat und gewährleistet eine vollständige Mischung.

Links: Ein 150 Liter Mischer mit manuellem Deckel.