



CONTAINER MISCHER CMS CONTAINER MIXER CMS

Produktinformation Product information



Einsatzgebiete

Container Mischer sind universell einsetzbare Mischer, die bei der Homogenisierung, dem Dispergieren und Einfärben von Schüttgütern aller Art hervorragende Qualitäten erzielen. Im Gegensatz zu stationär installierten Mixern ist der Mischbehälter (Container) nicht ortsfest gebunden. Er kann andernorts befüllt und entleert werden. Das System ist hochflexibel und reduziert Reinigungszeiten auf ein Minimum. In Verbindung mit Systemlösungen lassen sich kontaminationsfreie Mischungen mit zuverlässiger Chargenrückverfolgung herstellen.

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

Applications

Container mixers are versatile mixers for many applications and achieve excellent quality in homogenizing, dispersing and coloring. Unlike stationary mixers, the container mixer provides a high degree of process flexibility. The moveable containers can be filled and discharged remotely from the mixing station. As part of a process solution for material handling the container mixer reduces cleaning times to a minimum, allows production of contamination free mixtures and reliable batch tracking.

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

Mixing Technology

Konstruktionsmerkmale

Die Container Mischer Baureihe wurde um das Modell CMS ergänzt, welches die baugleichen Container verwendet. Der Container wird für die Mischposition um 180° geschwenkt. Die neuen Mischwerkzeuge mit abgerundeten Konturen erzeugen durch die Zentrifugal- und An-schubkräfte die gewünschte Mischtrombe. Dieses Mischverfahren garantiert ein homogenes Ergebnis in kürzester Zeit.

Sonderausführungen (optional)

- Flüssigkeiteneindüsung
- Unterschiedliche Werkzeuge, z.B. Zerhacker

Funktion

In transportablen Containern werden alle Rohstoffe einer Rezeptur gesammelt, an den Container Mischer gefahren und nach dem Mischvorgang direkt der weiterverarbeitenden Maschine zugeführt. Das Produkt verbleibt während der Prozessschritte im gleichen Container: kontaminationsfrei, ohne Entmischung beim Transport und mit eindeutiger Rückverfolgbarkeit der Charge. Jeder Container Mischer kann mit individuell konfigurierter Anlagentechnik von Zeppelin zu einer Systemlösung ausgebaut werden. Eine automatische Befüllung der Container, Transport- und Andockvorrichtungen und die erforderliche Prozessleittechnik ermöglichen den Aufbau einer höchst transparenten Materialaufbereitung.

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

Design characteristics

The container mixer series was completed by the model CMS which uses containers of the identical design. For the mixing position, the container will be swiveled by 180°. The new mixing tools with rounded shapes generate the desired mixing spout by centrifugal and drive forces. This mixing process guarantees a homogenous result within the shortest period of time.

Special designs (optional)

- Injection of liquids
- Various mixing tools, e.g. chopper

Function

All raw materials of one recipe are collected in transportable containers, moved to the container mixer and to a downstream process after completion of the mixing procedure. The product remains in the mixing and transporting container during all steps: free of contamination, without separation during transport and with a precise batch tracing control. With an individually configured system technology Zeppelin can supply a custom solution to solve every problem. All feeding, transport and docking procedures can be completely automated providing the necessary process control.

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

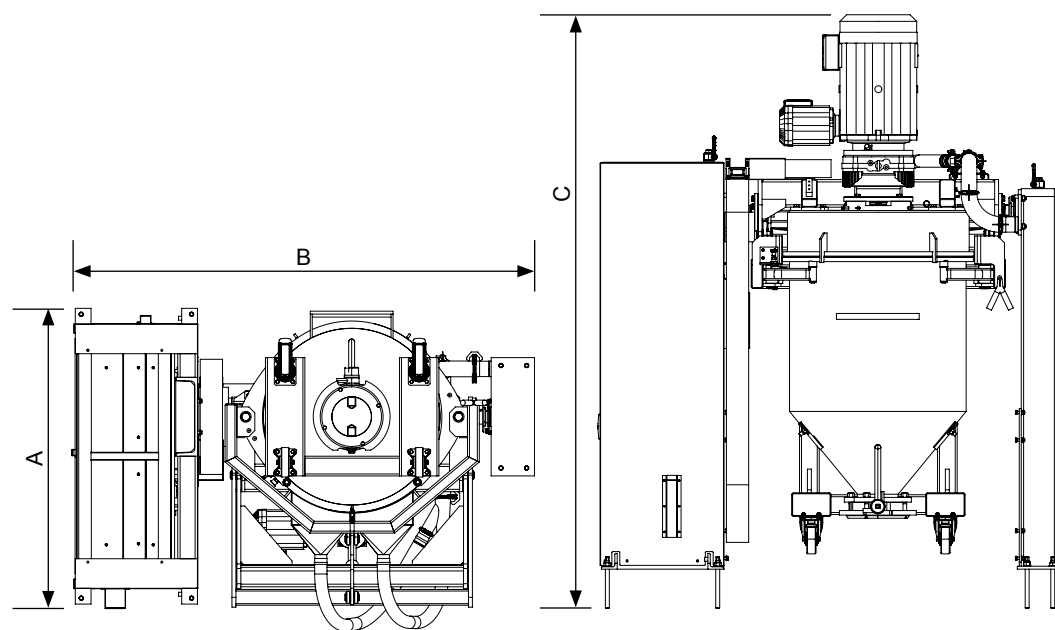


Vorteile

- **Beste Mischergebnisse**
Das für jede Mischaufgabe konfigurierte Rundstab-Mischwerkzeug sorgt durch Aufbau einer idealen Mischtrombe für sehr hohe Mischgüte
- **Einfache und schnelle Reinigung**
Das Mischwerkzeug lässt sich durch die spezielle Geometrie und das geringe Gewicht sehr leicht demontieren und reinigen. Die Reinigung des Bodens wird durch Zentrierung des Containers ohne störende Führungsschienen erleichtert
- **Leichte Bedienbarkeit**
Durch eine parallelogrammgeführte Zentrierung ist keine Ausrichtung des Containers erforderlich. Die benutzerfreundliche Oberfläche ist einfach strukturiert
- **Hohe Flexibilität**
Durch Variation von Mischwerkzeug, Antrieb und Container-Ausführung sind unterschiedlichste Applikationen möglich. Für besondere Mischaufgaben kann die Pendelbewegung des Mischkopfes variiert werden
- **Wartungsfreundlich**
Die eingesetzte Wellenabdichtung mit Trockenlaufeigenschaften gewährleistet eine hohe Lebensdauer. Durch ein Spindelhubgetriebe für die Containerklemmung wird keinerlei wartungsintensive Pneumatik erforderlich
- **Energieeffizient**
Durch den Einsatz von frequenzgeregelten Energiespar-Motoren und den Wegfall der Druckluftaufbereitung wird der Energiebedarf minimiert
- **Staubfreies Arbeiten**
Die Staubentwicklung wird durch die Absaugung in die Zentralaspiration vermieden

Benefits

- **Best mixing results**
The round bar mixing tool can be individually configured to any mixing task, achieving excellent results by optimization of the mixing vortex
- **Easy and fast cleaning**
The special geometry and low weight allow for the mixing tool to be easily disassembled and cleaned. Cleaning of the floor area is made easier by container centring without interfering guide rails
- **Easy handling**
Thanks to a parallelogram centring an alignment of the container is no longer required. The user-friendly surface is conveniently structured
- **High flexibility**
Variation of mixing tool, drive and container configuration allows for most diverse applications. For very special mixing tasks, the pendulum motion of the mixing head can be altered
- **Maintenance-friendly**
The dry running shaft seal provides long life and reduced maintenance. By using a spindle gear for the container clamping, high-maintenance pneumatics are no longer required
- **Energy efficient**
Thanks to the use of variable speed energy-saving motors and the elimination of any compressed-air conditioning, the energy requirement is minimized
- **Dust-free working**
A central aspiration system avoids the generation of dust



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]	Gewicht [t] Weight [t]	Länge [mm] inkl. Schwenkradius Length [mm] incl. swivel radius	Breite [mm] Width [mm]	Höhe [mm] Height [mm]
			Werkzeug Mixing tool	Schwenkantrieb Swivel drive	Containerklemmung Container clamping					
CMS 150	150	50 – 120	7,5	0,22	1,8	5 – 25	1,0	2000	2500	2600
CMS 300	300	100 – 240	15	0,40	1,8		1,2	2000	2500	2600
CMS 450	450	150 – 360	22	0,55	2,2		2,2	2400	3000	2800
CMS 600	600	200 – 480	30	0,55	2,2		2,4	2400	3000	3600
CMS 1000	1000	330 – 800	45	1,10	3,0		4,2	3000	3000	3600

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