

AGM, A GOOD MIXER

MISCHEN UND EMULGIEREN



GLASS

MADE IN GERMANY

EMULGIEREN VON FLÜSSIGEN UND ZÄHFLÜSSIGEN PRODUKTEN. MIX. MATCH. MAKE. MORE. MEET THE AGM.

Ein Blick in die Trommel



Der Messerkopf. Dieser Mischkopf kann an Ihr spezifisches Produkt angepasst werden um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Oben: **Das Herz und die Seele unseres AGM ist der Mischkopf am Boden der Mischtrommel.**

Die Hochgeschwindigkeits-Klingen können leicht zerkleinern und emulgieren.

Je nach Produkt wird die Leistung des Motors angepasst werden, denn es gibt einfach oder schwierig zu mischende Produkte, die möglicherweise mehr Leistung benötigen, um eine zufriedenstellende Mischung zu erzielen.

AGM? Unser AGM ist die Abkürzung für: Allround Glass Mixer, oder einfach, Ein guter Mischer. Er ist ein vielseitiger Hochgeschwindigkeits Allround-Mischer für intensives Mischen und Emulgieren in Chargenprozessen.

JUST MIX IT - ES IST LEICHT

Lernen Sie unseren modernen Homogenisator für flüssige und zähflüssige Produkte - die "Emulgieranlage für flüssige und pastöse Produkte" ist erhältlich in Größen von 15 bis 300 Litern erhältlich. Für darüber hinausgehenden Produktionsbedarf empfehlen wir unsere VAS die Nutzung der 3-dimensionalen Mischen.

Unsere AGM ist ihre ideale Lösung für die Kombination von zwei oder mehreren Phasen in Ihren Produkten. Ein wesentlicher Schritt in der Lebensmittelverarbeitung ist das Emulgieren von verschiedenen flüssigen Komponenten, um innovative Produkte aus mehreren Grundstoffen zu produzieren. Unser AGM ist ein Werkzeug zur Homogenisierung von Lebensmitteln und zur Herstellung von Suspensionen.

Sicheres Upscaling: Für zusätzliche Sicherheit bieten wir Unterstützung bei der Validierung von Parametern, um die in Kleinversuchen ermittelten Parameter mit entsprechenden Tests im Produktionsmaßstab abzusichern. Nutzen Sie unser Know-how und entdecken Sie die Möglichkeiten in unserem Democenter.

ERWEITERN SIE IHREN MISCHER, FÜR EINFACHERE PROZESSE

Die Maschine bietet eine automatische Beschickung angepasst an Ihren Produktionsprozess.

Um Ihre Hygienestandards zu maximieren, ist der Homogenisator mit einem Deckel-/Wandabstreifer ausgestattet. Die Hygienesichtungen können bei der Reinigung von der Produktseite her ausgetauscht werden. Dies ermöglicht eine schnelle und einfache Wartung, wodurch die Ausfallzeiten reduziert und die Produktivität maximiert werden. Weitere mögliche Funktionen für Ihre maßgeschneiderte Maschine:

Möglichkeiten zur Temperaturregelung: Mit der AGM können Sie Ihre Prozessbedingungen einfach regulieren. Erhalten und erhöhen Sie die Produktqualität und -konsistenz, besonders bei hitzeempfindlichen Anwendungen von Anfang an.

Direktdampf: Das System unterstützt eine Direktdampfeinspritzung, die ein kontrolliertes Erhitzen oder Kochen innerhalb der Mischtrommel ermöglicht.

Einfaches Management über den Touchscreen.

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

Zusätzliche Kühlelemente können eine kontrollierte Temperaturabsenkung der verarbeiteten Produkte ermöglichen, damit Sie eine Überhitzung Ihres Produkts in kritischen Prozessen verhindern.

Verfügbar in:

15 / 25 / 40 /

80 / 150 / 300 Liter

Made in Germany.



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

EASY PROCESS, HYGIENE & FOOD SAFETY

ALLES AUF EINEN BLICK

Einfache Temperaturkontrolle:

Doppelmantel, Isoliermantel, Direktdampf Einspritzung

Einfache Dosierung:

Manuell, automatisierte Dosierung, Vakuumdosierung

Einfache Entleerung:

Manuell, EasyClean-Entleerung, Absperrklappe, Kippbar

Perfekt angepasste Mischwerkzeuge:

Maßgeschneiderte Mischwerkzeuge, wie Messerkopf, Zerkacker 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

Einfache Hygiene:

Dreifachdichtungen, Hygienesichtungen, Deckelabstreifer, Batch-Prozess, Prozessaufzeichnung

RASIERMESSER- SCHARFER MESSERKOPF MIT BIS ZU 2700 RPM

Rechts: Ein seltener Blick in die Mischtrommel. Die Hochgeschwindigkeits-Mischmesser sind das bevorzugte Werkzeug zum Emulgieren Flüssigkeiten. An der Seite erkennt man die Doppelmantel-Seitenwand mit eingebetteter Isolierung.



15 - 300 LITER MISCHER

MAXIMALE SICHERHEIT:



Oben: Einfache Sicherheitsprotokolle: Kodierte Sensoren verhindern, dass die Maschine mit offenem Deckel läuft und betätigen eine Motorbremse beim manuellen Öffnen eines Deckels.

Links: Einer unserer kleinen Mischer.



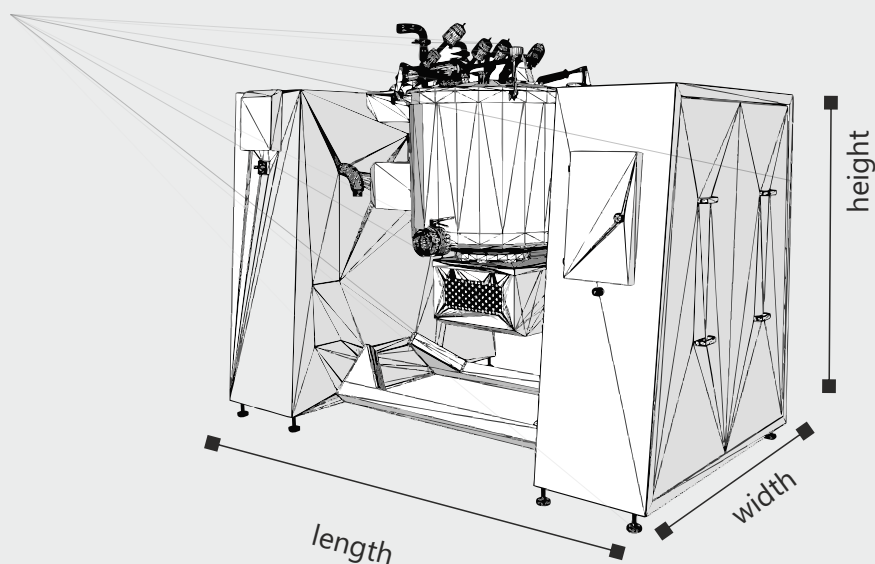
ALLGEMEINE PROZESSE

VOLUME	AVG. LENGTH	AVG. WIDTH	AVG. HEIGHT	AVG. DRUM	AVG. POWER	AVG. WEIGHT
AGM 15	1400 mm	1150 mm	1500 mm	250 mm	4-8 kW	450 kg
AGM 25	1400 mm	1200 mm	1500 mm	300 mm	5-10 kW	450 kg
AGM 40	1400 mm	1300 mm	1500 mm	400 mm	5-10 kW	500 kg
AGM 80	1500 mm	1400 mm	1500 mm	500 mm	8-11 kW	700 kg
AGM 150	2100 mm	1500 mm	1700 mm	600 mm	15-22 kW	1100 kg
AGM 300	2800 mm	2100 mm	2100 mm	750 mm	30-60 kW	1900 kg

BEHEIZTE PROZESSE

VOLUME	AVG. LENGTH	AVG. WIDTH	AVG. HEIGHT	AVG. DRUM	AVG. POWER	AVG. WEIGHT
AGM 15	1600 mm	1300 mm	1500 mm	250 mm	4-8 kW	600 kg
AGM 25	1600 mm	1300 mm	1500 mm	300 mm	5-10 kW	600 kg
AGM 40	1700 mm	1400 mm	1500 mm	400 mm	5-10 kW	700 kg
AGM 80	1900 mm	1500 mm	1600 mm	500 mm	8-11 kW	1000 kg
AGM 150	2800 mm	1800 mm	2000 mm	600 mm	15-22 kW	1650 kg
AGM 300	2900 mm	2100 mm	2260 mm	750 mm	30-60 kW	2300 kg

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

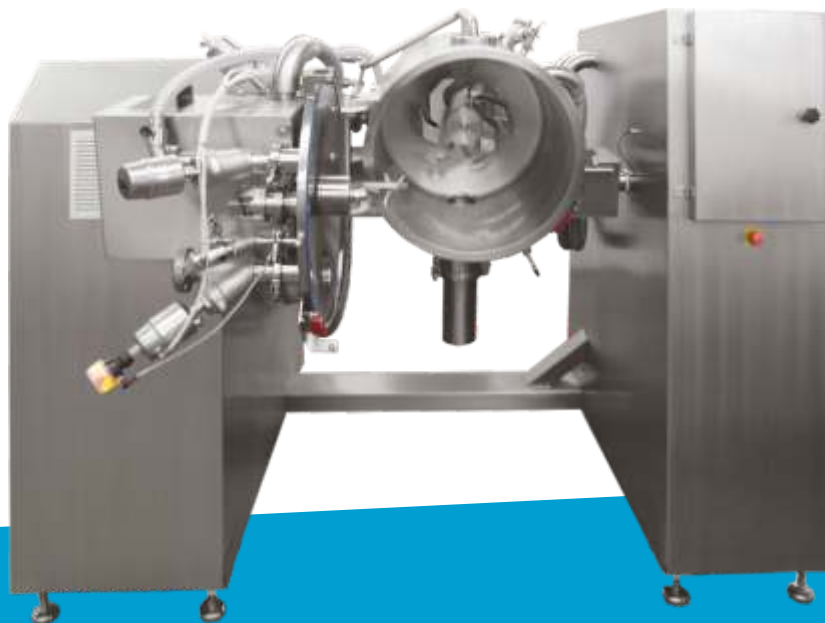


GLASS GMBH & CO. KG

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 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.