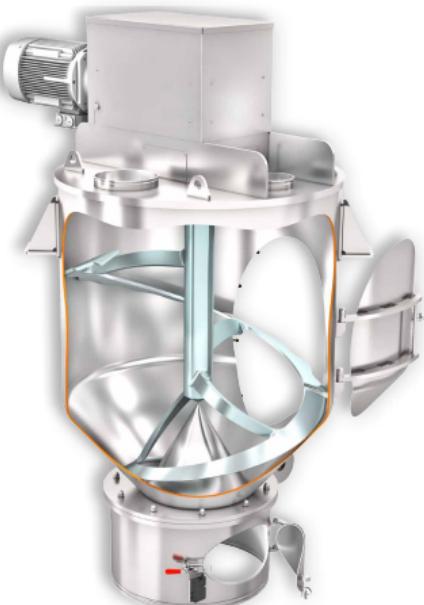


Pulvermischer für die Food Industrie

Sie brauchen für Ihre anspruchsvolle Produktion optimale Ergebnisse beim finalen Trockenmischprozess? Wir haben für Sie die perfekten Lösungen und Apparate: amixon®-Präzisionsmischer.



Diese Broschüre vermittelt Ihnen einen Überblick. Sie haben weitere, individuelle Anforderungen? Kommen Sie in unser Technikum, wir unterstützen Ihre Produktentwicklung.



Powder mixers for the food industry

You need optimum results in the final dry-mixing process for your demanding production? We've got the perfect solutions and apparatuses for you: amixon® precision mixers.

This brochure provides you with an overview. Do you have any further individual requirements? Please visit our test center, amixon® can assist you in your product development.





Babynahrung

In dieser Produktgruppe entstammen die meisten Komponenten aus der Sprühtrocknung oder aus dem Wirbelschichtgranulator. Der Mischvorgang ist besonders schonend. Er kann batchweise oder kontinuierlich erfolgen. Probiotische Additive, Vitamine und Spurenelemente werden als Kleinkomponenten ideal genau vermischt. Das Endprodukt ist homogen, staubfrei, gut dispergierbar, gut sinkbar und schnell löslich.

Infant formula

In this product group most of the components come from the spray drying unit or from the fluid bed granulator. The mixing process is very gentle. It can take place batch by batch or continuously. Small components such as probiotic additives, vitamins and micronutrients are ideally and exactly mixed. The end product is homogeneous, dust-free, well dispersible, easily sinking and quickly soluble.



KoneSlid® Mischer
KoneSlid® mixer KS

+ Weitere Infos +++ More !



+++ Weitere Infos +++ More



Backmittel, Saaten, Müsli

Pulver und hochviskose Flüssigkeiten werden intensiv gemischt. Fette, Shortenings, Backextrakte, Lecithine, Öle und Flüssigaromen werden in der Pulvermischung schnell und homogen verteilt. Modifizierte Körner werden in bestimmten Müslisorten verwendet. Oftmals werden verschiedene Saaten zu einem Compound vereinigt. Der Mischvorgang findet bei verschiedensten Füllgraden besonders schonend statt.

Baking ingredients, seeds, muesli

Powders and highly viscous liquids are mixed intensively. Fats, shortenings, baking extracts, lecithin, oils and liquid aromas are added and are quickly and homogeneously distributed in the powder. Modified grains are also used in certain types of muesli. Different seeds are often combined into a compound. Small amounts of oil bind any dust. The mixing process is carried out very gently at widely varying fill levels.



Konus-Einwellenmischer
Vertical cone mixer AM

Information +++ Weitere !



Information +++ Weitere !



Instantuppen & -soßen

Die Rezeptur ist komplex und besteht oft aus den Komponenten: getrocknetes Gemüse, gemahlene Gewürze, Naturaromen, Stabilisatoren, Öle, Fette, Würzextrakte, Oleoresin, Lecithin, etc. Aber auch fragile Komponenten werden zugegeben: Dillspitzen, Zwiebelringe, Pilze, etc. Das Endprodukt ist gut fließend und staubfrei. Die groben Partikel zerbrechen nicht.

Instant soups & sauces

The recipe is complex and often consists of the components: dried vegetables, ground spices, natural aromas, oils, fats, stabilisers, spice extracts, oleoresin, lecithin, etc. Fragile components are added as well: dill tips, onion rings, mushrooms, etc. The end product flows easily and is free from dust. The coarse particles do not break.



Vertikal-Zweiwellenmischer
Vertical twin-shaft mixer HM

re Infos +++ More Informa



eitere Infos +++ More Infor

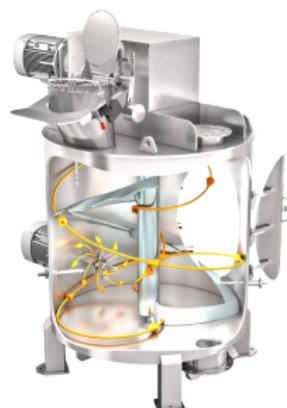


Nahrungs- ergänzungsmittel

Der Mischaum wird mit Stickstoff gefüllt, sodass der Mischprozess ohne Sauerstoff stattfindet. So werden die Güter vor Oxidation geschützt. Auch kleinste Komponenten wie Vitamine, Spurenelemente, Enzyme etc. werden homogen verteilt. Eine Agglomeration ist ebenfalls möglich. Es entstehen stabile Tabletten mit homogener Porosität, gleichmäßiger Einfärbung und exzellenter Löslichkeit.

Nutritional supplements

The mixing chamber is filled with nitrogen, so that the mixing process takes place without oxygen. Hence, the goods are protected against oxidation. Even the smallest components such as vitamins, micronutrients, enzymes etc. are homogeneously distributed. Agglomeration is also possible. This enables the creation of solid tablets with homogeneous porosity, even colouring and excellent solubility.



Vertikal-Einwellenmischer
Vertical single-shaft mixer VM

Information +++ Weitere Infos



Information +++ Weitere Infor

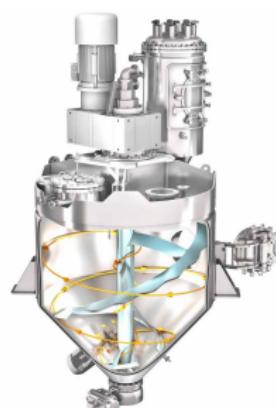


Entkeimung von Gewürzen

amixon®-Sterilmischer und Mischtrockner ermöglichen eine gleichmäßige Erwärmung und Keimreduktion auf Gewürzen und Lebensmitteln durch heißen Wasserdampf. Der Vorteil: der Dampf kondensiert gezielt auf den Partikeln, während die sanfte Mischtechnik die Partikelstruktur erhält. Nach der Entkeimung wird die Feuchtigkeit effizient durch Vakuum entfernt und die Produkte werden gleichzeitig abgekühlt.

Sterilization of spices

amixon® steril mixers and mix-dryers enable even heating and microbial reduction on spices and food products using hot steam. Their advantage lies in the targeted condensation of steam on the particles, while the gentle mixing technique preserves the particle structure. After sterilization, moisture is efficiently removed through vacuum and the product temperature is effeciently reduced.



Konus-Mischtrockner
Conical vertical dryer AMT

+++ Weitere Infos +++ Mo



on +++ Weitere Infos +++



Versuche und Verfahrensentwicklung

Besonderen Wert legt amixon® auf die Pilotierung im eigenen Technikum. Hier werden Ihre Mischprozesse vorgeführt. Auf diese Weise unterstützen wir Sie bei Ihrer Produktentwicklung. amixon® verfügt über ein Haupttechnikum in Paderborn. Darüber hinaus über weitere Technika in Japan, Thailand, China, Indien, Korea und in den USA.

Test trials and process development

amixon® places special importance on the pilot phase in the test center. Your mixing processes are simulated here. This way, we support you in your product development phase. amixon® has a main test center in Paderborn, Germany. Further test centers are situated in Japan, Thailand, China, India, Korea and in the USA.

amixon® fertigt Präzisionsmischer, Vakuum-Mischtrockner, Syntheseraktoren und Granulatoren mit großer Fabrikationstiefe selbst. Alle Komponenten der amixon®-Mischer stammen aus Deutschland. Die Fertigung der Maschinen findet ausschließlich im amixon®-Werk in Paderborn, Deutschland statt.

amixon® manufactures high precision mixers, vacuum mix-dryers, synthesis reactors and granulators with maximum fabrication depth. All components of the amixon®-mixers are made in Germany. The production of the machines takes place exclusively in the amixon®-factory in Paderborn, Germany.

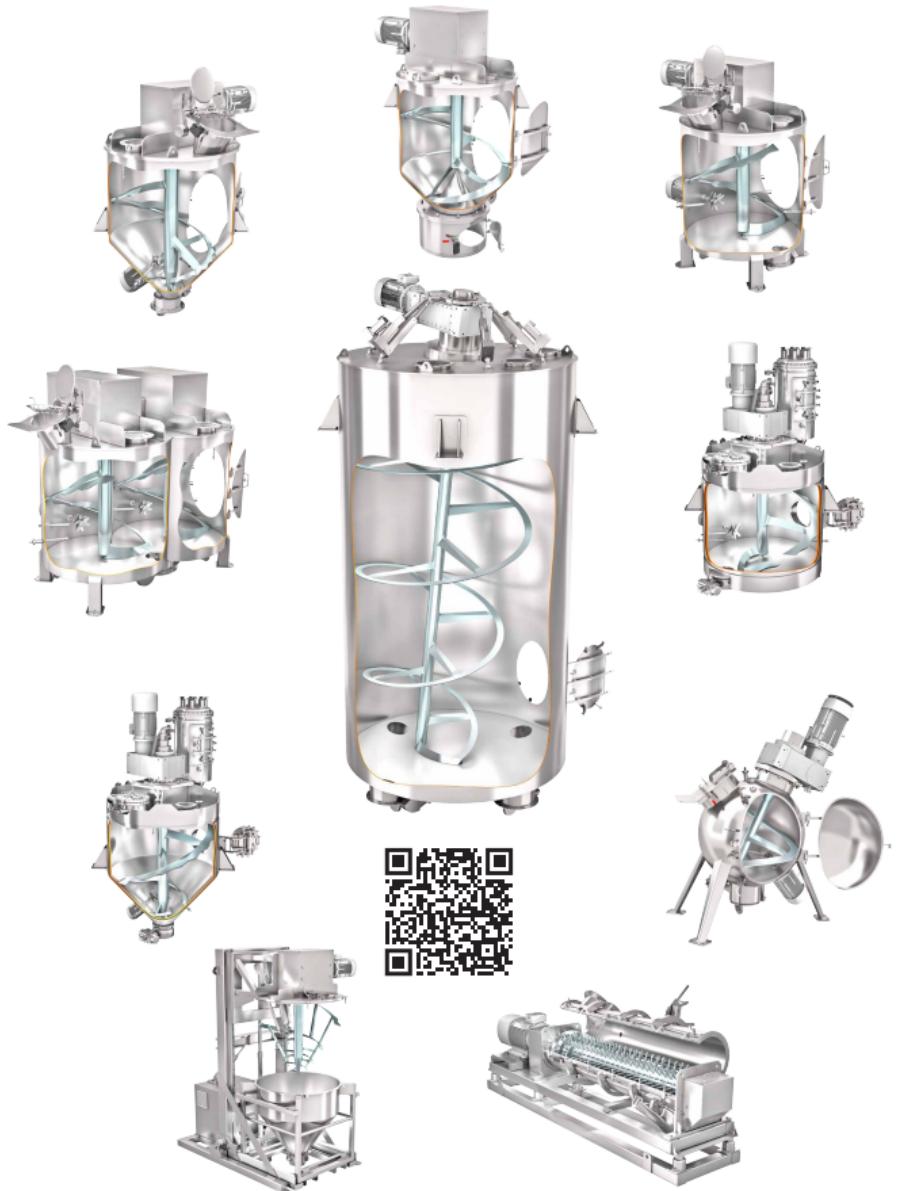
© by amixon GmbH, Paderborn.
Nachdruck oder Übertragung auf elektronische Medien nur mit schriftlicher Genehmigung. Änderungen im Sinne verfahrenstechnischen und fertigungs-technischen Fortschritts bleiben vorbehalten.

© by amixon GmbH, Paderborn.
Reprinting or transfer to electronic media only permitted after written approval. We reserve the right to make changes due to progress in process engineering and manufacturing technology.



+ More Information +++ We

++ More Information +++



amixon GmbH
Paderborn, Germany
+49 (0) 52 51 / 68 88 88-0
sales@amixon.de / www.amixon.com