



ISO  
9001



IP  
65



# HV600

смесители  
гомогенизаторы  
миксеры

уникальная коробка передач  
с планетарным движением шнека

смешивание любых пищевых или  
химических компонентов

смесители объемом от  
50 л до 5 000 л

шнековый месильный элемент

гарантия перемешиваемости  
1 : 100 000

исполнение на несущей  
раме или встраивание в потолок

все детали контактирующие  
с продуктом из нержавеющей стали

ручная или пневматическая  
нижняя заслонка

монтаж в любую автоматическую  
транспортную систему



(1)



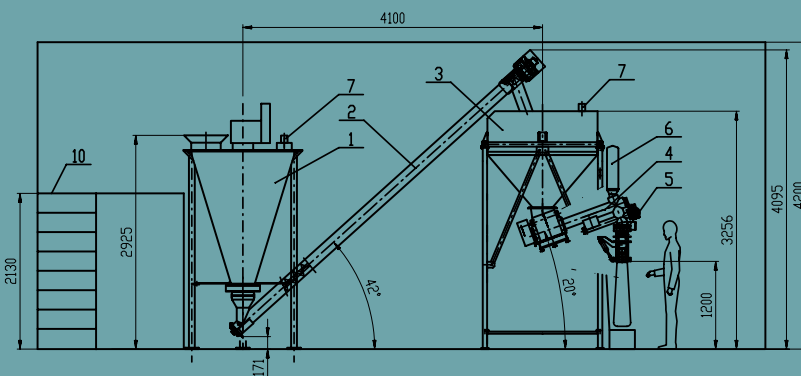
(2)

### Вертикальные шнековые смесители типа ХВ (1, 2)

Смесители подобного исполнения и принципа применяются исключительно при смешивании сыпучих материалов для получения однородной смеси. Возможно также впрыскивание определенного количества жидкости в смешиваемую сыпучую смесь. Шнековый месильный элемент вращается вокруг своей оси и выносит сыпучий материал из нижней части конусной емкости в направлении вверх. Плечо, на котором размещен месильный элемент вращается вокруг средней оси конусной емкости (планетарное движение), тем самым происходит смешивание в целом объеме емкости.

### Линии сухого смешивания с вертикальным шнековым смесителем (1, 2, 5)

Тензометрические линии для автоматизации создания смеси из пищевых или химических компонентов находят применение в производстве кофе, капучино, специй, супов, молока, в фармацевтике и других подобных направлениях. Оборудованы отвечают требованиям современных европейских норм, включая госстандарт и гигиенические нормы России. Готовая смесь может быть дальше применена в производстве или разфасованна в мешки, бигбеги и под.



### Тестомесильная машина Т 750.1 объем дежи 350 л (3)

Надежное оборудование для линий производства хлеба, включая замес заквасок, пшеничного теста, высокорецептурного теста. Преимуществом являются два месильных элемента с планетарным движением, 3 скорости – перемешивание, замешивание, взбивание, многолетний срок службы, полностью закрытая дежа.



(3)

### Универсальный миксер PE 24/22 (4)

Универсальный миксер - тестомеситель предназначен для приготовления легкого и среднего теста, майонеза, картофельного пюре, а также взбивки сливок, яичных белков и т.п. Кроме этого, данная машина может использоваться в качестве привода для присоединительных приспособлений - мако/ кофемолки, мясорубки и овощерезки и т.п.



(4)

### Другие смесители в нашей производственной программе

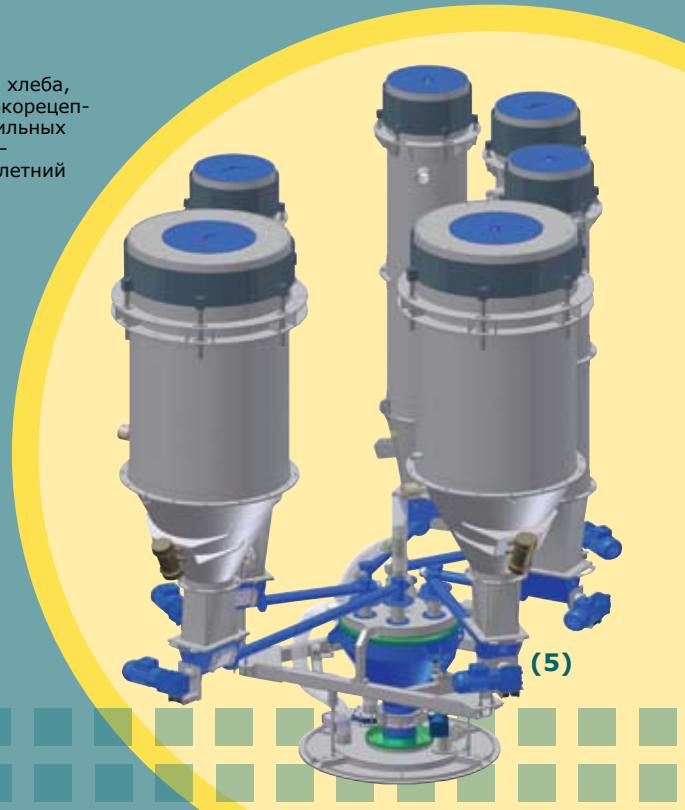
- гомогенизатор со шнековой или ленточной мешалкой для кремовых или жидких компонентов
- гомогенизатор с комбинированными мешалками для смешивания горячих пастообразных компонентов
- горизонтальные смесители роторные для бережного смешивания сыпучих компонентов

## HV600

СМЕСИТЕЛИ  
И ГОМОГЕНИЗАТОРЫ

### Дополнительное оснащение

- тензометрические дозирующие весы
- транспортные системы под заказ
- бункера
- металлодетекторы и улавливатели
- программное обеспечение для ПК
- просеиватели и сепараторы
- промышленная аспирация



(5)

#### Россия / Москва

Универсал Сервис Москва  
ул. Красного Маяка 26  
117570 Москва  
Тел./факс: +7 495 315 03 65  
[moscow@universalupak.com](mailto:moscow@universalupak.com)

#### Россия / Ст-Петербург

Универсал Сервис Ст-Петербург  
ул. Каменка д. 15  
198903 С-Петербург  
Тел./факс: +7 812 923 05 15  
[spb@universalupak.com](mailto:spb@universalupak.com)

#### Украина / Луцк

АД Контролс Украина  
ул. Независимости 23  
45 106 Рожище  
Тел./факс: +380 3368 984 88  
[kiev@universalupak.com](mailto:kiev@universalupak.com)