

# Spezial-Vakuum-Mischmaschinen

**...wenn Sie noch bessere Qualität wollen  
und rationell fertigen müssen.**



**... when you need even  
better product quality and  
economical operation.**

Special mixing machines for  
all sensitive products which  
have to be tossed gently.

Areas of application:  
Delicatessen, dairy  
products, confectionery,  
preserved food, cooking fat,  
fruit and vegetables,  
detergents, cosmetic  
articles, pharmaceutical and  
chemical products, powder,  
alimentary pastes.

**simples, rapides,  
efficaces**

Mélangeurs pour salades et  
produits délicats

**Spezial-Vakuum-Mischmaschinen für alle  
Feinkost-Salate die schonend gemischt werden  
müssen.**

**VSM/F 80/150/300/600/800/1000/1500/2200 Liter**

Spezial-Mischmaschinen für alle empfindlichen Produkte,  
die schonend gemischt werden müssen.

Einsatzbereiche:

Feinkost, Molkereiprodukte, Süßwaren, Konserven, Spei-  
sefette, Obst und Gemüse, Reinigungsmittel, Kosmetika,  
pharmazeutische und chemische Produkte, Gewürze,  
Pulver und Teigwaren.

Domaines d'application:  
salades, produits traiteur,  
sauces, viande, charcuterie,  
fruits, légumes, épices,  
poudres, produits laitiers,  
cosmétiques, produits  
pharmaceutiques et  
chimiques.

**GLASS<sup>®</sup>**  
SPEZIALMASCHINEN AUS EDELSTAHL

**Spezial-Vakuum-Mischmaschinen**  
**für alle Feinkost-Salate die schonend gemischt werden müssen.**  
**VSM/F 80/150/300/600/800/1000/1500/2200 Liter**



**Sonderausstattungen**

- Automatische Deckel bedienung
- Trommel ist durch Motor in jede Position schwenkbar
- Auskipphöhe nach Ihren betrieblichen Erfordernissen
- Stufenlos regelbare Geschwindigkeiten
- Automatische Beschickung
- Beidseitige Bedienung und Tipp-Betrieb
- Schüttrand für flüssige Produkte am Trommelrand
- Vakuum-Pumpe eingebaut

**Extra equipment**

- Automatic lid operation
- Electric tilting of the drum to the desired position
- Continuously variable mixing speeds
- Automatic loading
- Operation from both sides
- PLC-controlled
- Integral vacuum pump
- Special product guide for discharging liquid products

**Options**

- Vide
- Cuisson par injection de vapeur directe
- Cuisson par double enveloppe
- Refroidissement par eau glycolée, CO2 ou LN2
- Vitesses réglables sans palier par variateur de fréquence
- Elévateur hydraulique intégré
- Commande par microprocesseur
- Automatisation en amont et en aval

**GLASS**  
**SPEZIALMASCHINEN AUS EDELSTAHL**



Herausgegeben von:  
 Glass GmbH & Co. KG  
 Frankfurter Weg 28  
 D-33106 Paderborn

Telefon: +49 (0) 5251 / 77991-0  
 Telefax: +49 (0) 5251 / 77991-77  
 EMail: info@Glass-Maschinen.de  
 Internet: www.Glass-Maschinen.de

© Glass GmbH & Co. KG  
 Technische Änderungen und  
 Liefermöglichkeiten vorbehalten  
 März 2000