

Pressemitteilung

hs-tumbler GmbH
Quakenbrück, 31.08.2022

Die Rührvolution - Die hs-tumbler GmbH macht Ihre Rühr-, Misch- und Knetprozesse effizienter

Die hs-tumbler GmbH aus Quakenbrück präsentiert auf der Messe fish international ein neues patentiertes innovatives Mischverfahren - das Trajektionsmischen.

Das Verfahren wurde für die Fleischindustrie entwickelt, zeigt seine Stärken aber auch in der Verarbeitung von Fisch und anderen Meeresprodukten.

Das Marinieren von Shrimps kann so in wenigen Sekunden erfolgen. Die Schälung von Krabben zum Beispiel kann durch eine Vorbehandlung im Trajektionsmischer vereinfacht werden.

Das Verfahren basiert auf dem Prinzip, dass das gesamte Mischgut durch eine Hochgeschwindigkeitsbewegung mit Servoantrieben im Behälter manipuliert wird. Durch die Servoantriebe kann prinzipiell jedes beliebige heute verfügbare Rührwerkzeug nachgebildet werden und daher auch im laufenden Prozess verändert werden.

Die Vorteile des Verfahrens sind dadurch:

1. Eine superschnelle Fertigstellung und eine perfekte Durchmischung.
Ein typischer Prozess dauert ca. 30 Sekunden.
2. Eine schonende Behandlung des Prozessgutes, da keine punktuelle Rühr-Energie eingetragen wird und das Prozessgut sich daher kaum erwärmt.
3. Eine einfache Reinigung, da kein Rühr-, Knet- oder Mischwerkzeug im Einsatz ist.
4. Eine vielseitig einsetzbare Mischmaschine, die für viele Aufgaben nutzbar ist.
5. Geringster Energieverbrauch durch die schnellen Mischzeiten.
6. Kleinste Mengen können auf Bedarf - just in Time - produziert werden, dadurch verringert sich der Verwurf, der beim Prozessieren von großen Mengen anfällt.
7. Leicht automatisierbar durch kleine günstige Beladeroboter - Leicht erweiterbar in der Outputleistung durch Kombination von mehreren kleinen Maschinen.
8. Mehrstufige Prozesse können in einstufige Prozesse überführt werden.

Egal ob Großküche, innovative Lebensmittelhersteller mit Kleinmengen oder Großindustrie, alle können von diesem neuen Trajektions-Mischverfahren profitieren und für sich die Vorteile nutzen. In Zeiten, in denen Kosten reduziert werden müssen und Personalmangel Liefer- und Qualitätsprobleme erzeugen, ist das Verfahren die Antwort auf viele dieser Herausforderungen.

Nehmen Sie Kontakt zu uns auf, Sie finden uns am Stand 5 B 39 oder vereinbaren Sie einen Versuchstermin mit Ihren Produkten.

Kontakt

hs-tumbler GmbH
Christopher Specht
Professor-von-Klitzing-Straße 11
D-49610 Quakenbrück
+49 5431 9272580
christopher.specht@hs-tumbler.com
www.hs-tumbler.com