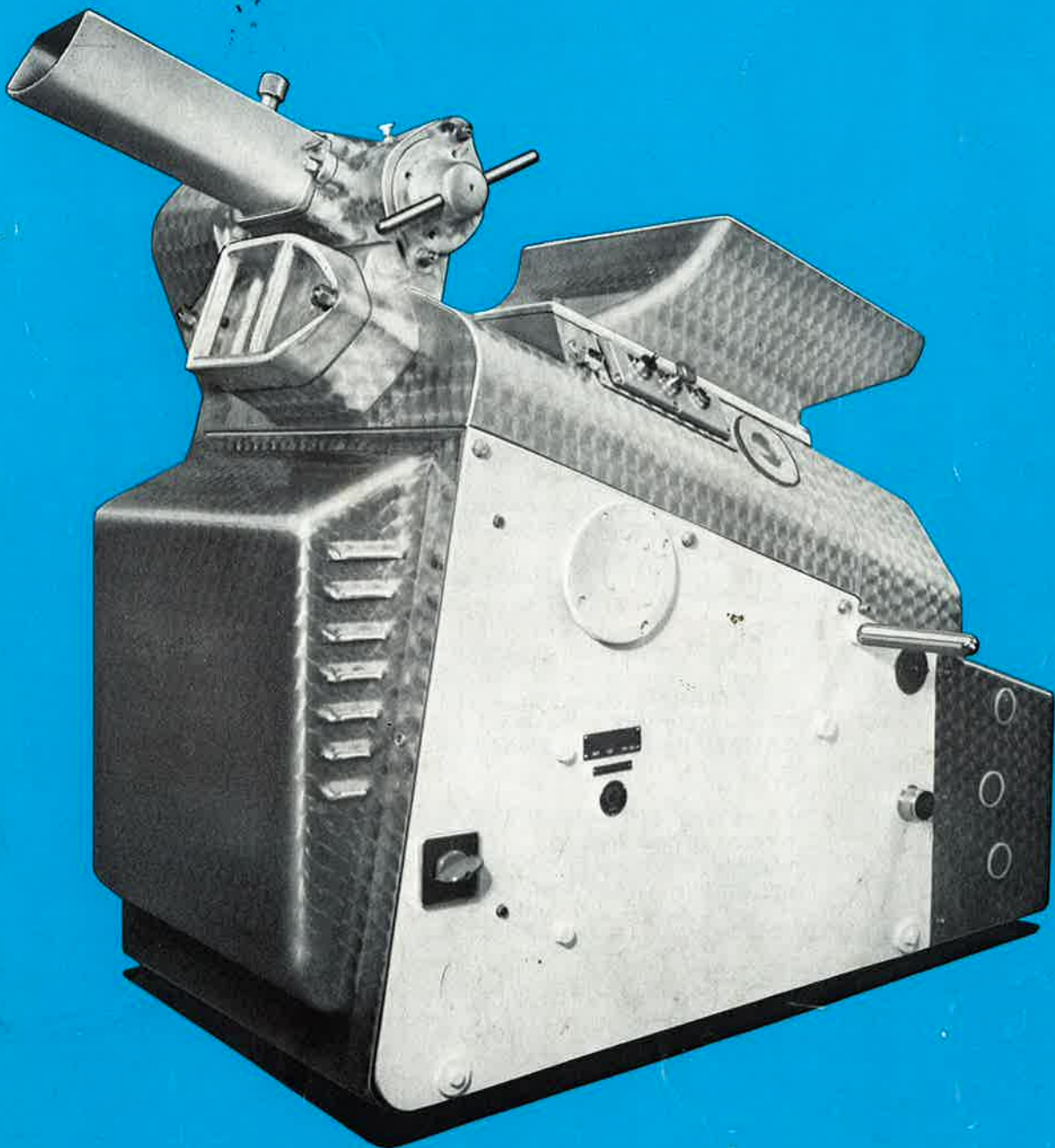




Butter-Homogenisator Butter-Homogenizer Homogénéisateur à beurre

*Verkauft an: Handauf
Baschias 09.10.1952*

Typ Microfix 8471





Butter-Homogenisator Typ Microfix 8471



Butter-Homogenizer Type Microfix 8471



Homogénéisateur à beurre Type Microfix 8471

Der Microfix rationalisiert die Verarbeitung und Verpackung von Kühlhausbutter durch:

Verkürzung der Auftauzeit
Butter mit einer Temperatur von 0° C kann im Microfix homogenisiert werden. Das Homogenisieren von Butter niedrigerer Temperatur ist von der Konsistenz der Butter abhängig.

Automatisches Anpassen des Microfix an die Leistung der nachgeschalteten Packmaschine mit Hilfe eines Tastschalters.

Verbesserung der Butterqualität
Herstellung feinsten Wasserverteilung, wodurch eine erhöhte Haltbarkeit der homogenisierten und verpackten Butter erreicht wird. Gleichzeitig wird auch die Streichfähigkeit verbessert.

Verringerung des Wasserverlustes beim Packvorgang.

Anpassen des Microfix an die jeweilige Butterqualität mittels:

- a) eines variablen Förderschneckenantriebes,
- b) Rotoren mit unterschiedlichen Messerzahlen,
- c) Regulierung der Durchströmgeschwindigkeit im Auslauf.

Leistung:

bis 1 400 kg/h.

Antrieb:

geschlossene Molkereimotoren:
20 PS für Antrieb des Rotors,
3,8 PS für Antrieb der Förderschnecken.

Raumbedarf:

Siehe Grundrißzeichnung.

Gewicht:

ca. 900 kg.

The Microfix rationalizes the processing and packaging of cold store butter by:

Reducing the time of defreezing
Butter having a temperature of 0° C can be homogenized by the Microfix. Homogenizing butter having lower temperatures depends on the consistency of the butter.

Automatic adaptation of the Microfix to the output of the combined packaging machine by means of a feeler switch.

Improving the quality of the butter
by ensuring finest water dispersion resulting in a increased shelf life of the homogenized and packed butter. Likewise, the spreadability of the butter is improved.

Reducing the loss of water during the packaging operation.

The Microfix is adapted to the actual quality of butter by means of

- a) a variable feed worm drive,
- b) rotors having different numbers of knives,
- c) the regulation of the flow speed in the outlet.

Output:

up to 1 400 kgs/h.

Drive:

encased dairy type motors:
20 HP for the drive of the rotor,
3.8 HP for the drive of the feed worms.

Space required:

please see plan drawing.

Weight:

abt. 900 kgs.

Rationalise le traitement et le conditionnement du beurre d'entrepôt de refroidissement en:

Réduisant la durée de dégelation
Le beurre d'une température de 0° C peut être homogénéisé dans le Microfix.

La homogénéisation de beurre d'une température basse dépend de la consistance de ce produit.

Adaptant le Microfix automatiquement au rendement de l'emballageuse à l'aide d'un interrupteur à poussoir.

Améliorant la qualité du beurre.

Réalisation d'une répartition intime de l'eau; par là une meilleure conservation du beurre homogénéisé et emballé. En même temps une amélioration de la tartinabilité.

Réduisant la perte d'eau durant l'emballage.

Adaptant le Microfix à la qualité du beurre au moyen

- a) d'une commande variable des vis sans fin,
- b) de rotors avec nombres de couteaux différents,
- c) du réglage de la vitesse du flux dans le bec.

Rendement:

jusqu'à 1.400 kg par heure.

Commande:

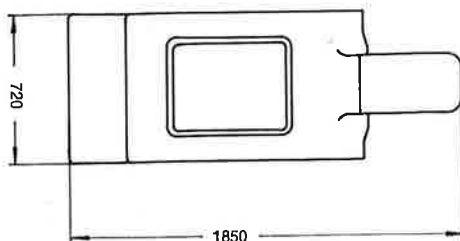
moteurs entièrement fermés pour laiteries:
20 CV pour la commande des rotors,
3,8 CV pour la commande des vis sans fin.

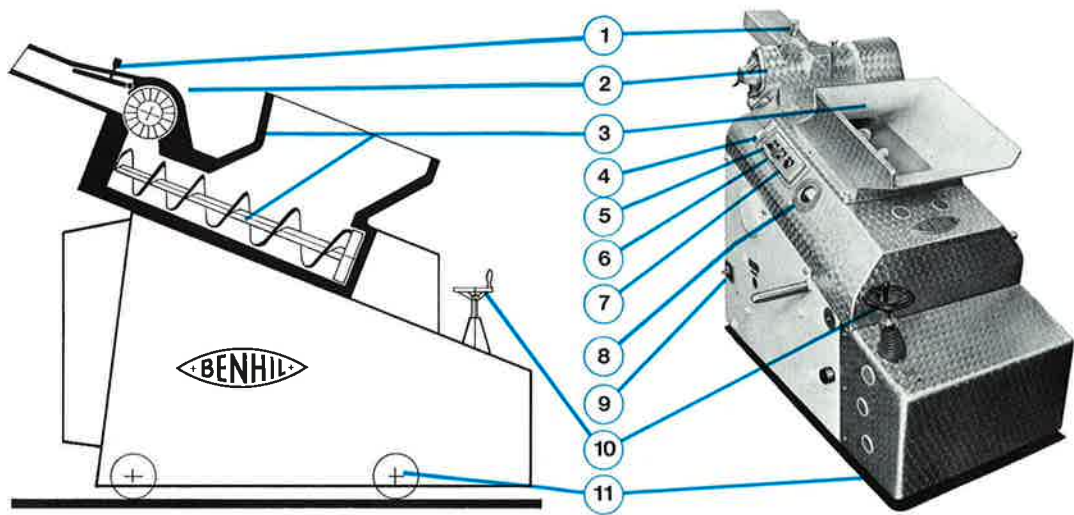
Encombrement:

voir dessin de projection horizontale.

Poids:

env. 900 kg.





1. Der Durchmesser des Butterstranges läßt sich mit Hilfe einer Regulierschraube verstellen

2. Der Rotor ist aus rostfreiem Stahl. Er wird in der Regel mit 16, 24, 30 oder 36 Messern ausgerüstet

3. Schneckenförmig, Rotorgehäuse und Förderschnecken sind aus einer hochwertigen, für diesen Spezialzweck besonders ausgesuchten korrosionsfesten Leichtmetall-Legierung

4. Stecker für Tastschalter

5. Drehschalter arbeitet mit und ohne Tastschalter

6. Ausschalten

7. Einschalten

8. Ampèremesser zur Kontrolle des Kraftbedarfs

9. Hauptschalter

10. Geschwindigkeitsregulierung der Förderschnecken

11. Der Microfix ist fahrbar

1. The cross section of the butter stream may be regulated by means of an adjustment screw

2. The rotor is made of stainless steel. As a rule, it is equipped with 16, 24, 30 or 36 knives

3. The trough, the rotor housing and the feed worms are made of a high-quality, corrosion-resistant light metal alloy particularly chosen for this special application

4. Plug for feeler switch

5. Rotary switch operating with and without feeler switch

6. Switch off

7. Switch on

8. Ammeter for the control of the power required

9. Main switch

10. Adjustment of the speed of the feed worms

11. The Microfix is movable

1. Le diamètre du boudin de beurre peut être ajusté à l'aide d'une vis de réglage

2. Le rotor en acier inoxydable. En général il est équipé de 16, 24, 30 ou 36 couteaux

3. Trémie, boîtier de rotors et vis sans fin exécutés en alliages légers d'une haute qualité et particulièrement résistant à la corrosion

4. Fiche pour interrupteur à poussoir

5. Le commutateur sélecteur travaille avec et sans interrupteur à poussoir

6. Débrayage

7. Embrayage

8. Ampèremètre pour le contrôle de la force nécessaire

9. Interrupteur principal

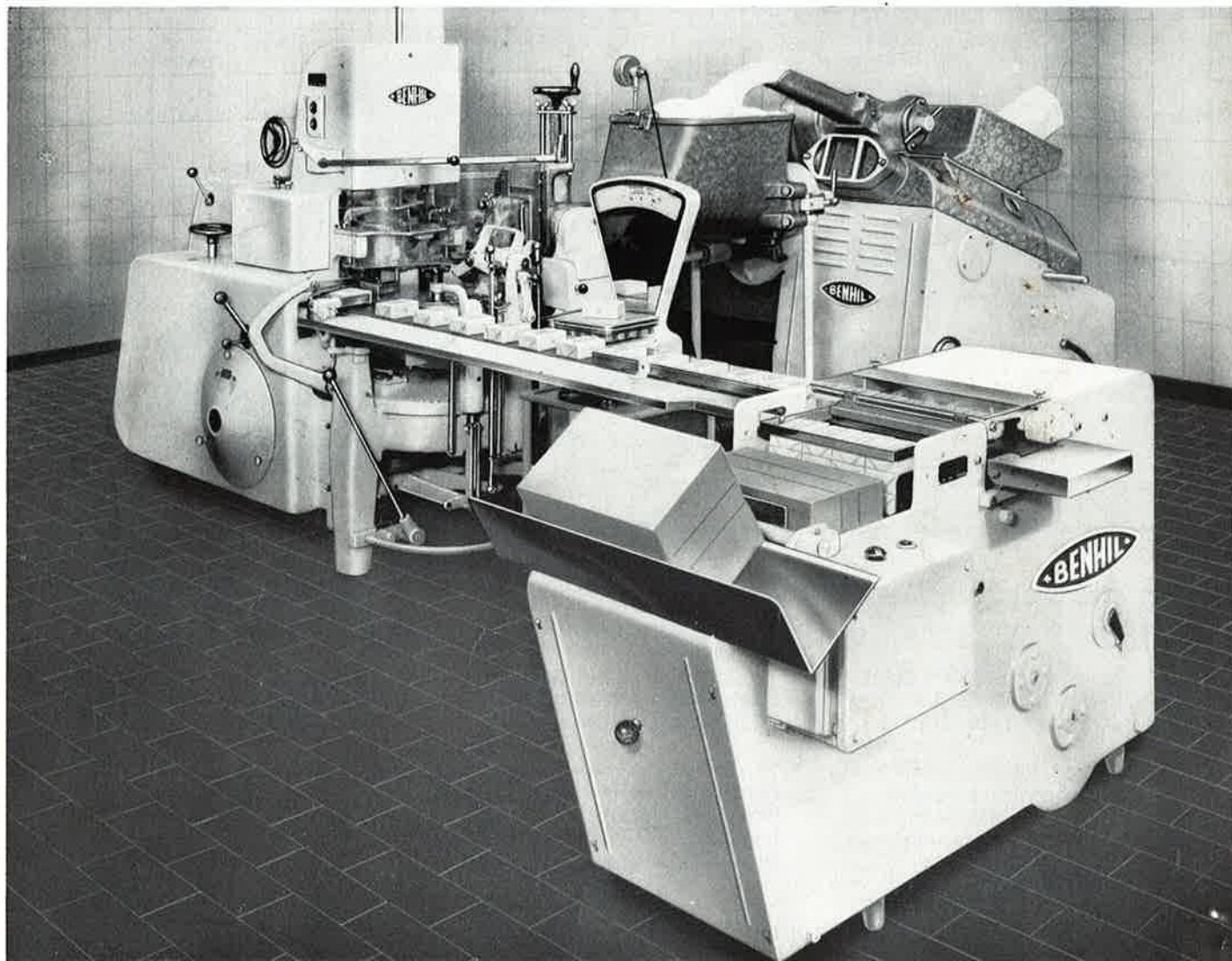
10. Réglage de vitesse des vis sans fin

11. Le Microfix est amovible

BENHIL Verpackungslinie bestehend aus Butter-Homogenisator Typ Microfix 8471, Abfüll- und Verpackungsmaschine Typ Multipack 8380 BS und dem Kartonfüller Typ 8529

BENHIL Packaging Line consisting of Butter Homogenizer Type Microfix 8471, Filling and Wrapping Machine Type Multipack 8380 B/S and the Carton Filler Type 8529

La chaîne d'emballage BENHIL se compose de l'homogénéisateur à beurre type Microfix 8471, de la couleuse-embouteuse type Multipac 8380 BS et de la machine à remplir les cartons type 8529



Ein Unternehmen der Rheinmetall-Gruppe

BENZ & HILGERS

Benz & Hilgers GmbH
Maschinenfabrik
D 4000 Düsseldorf 30
Postfach 32 01 80
Münsterstraße 246
Telefon (02 11) 6 39 41
Telex 8 586 830 benh d
Telegramm Benhil

Eine

Maschine

Auch nach längerer
 Lagerung noch gute
 Qualitätserhaltung

Wasserfeinstverteilung,
 gleichmäßige Konsistenz
 bringen exakte Gewichte

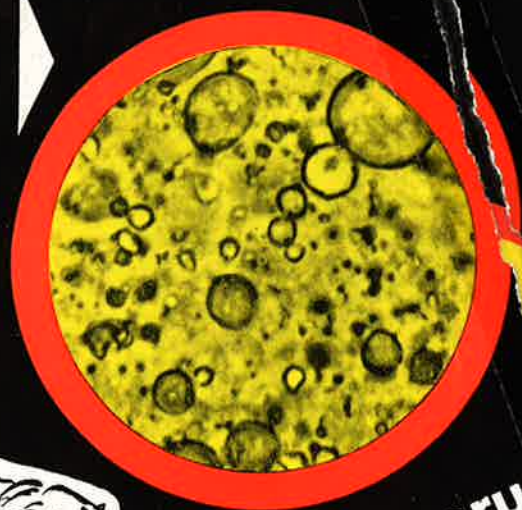
Selbst bei sehr fester
 Ware erzielen Sie eine
 ideale Streichfähigkeit

Große Zeitersparnis
 durch Fortfall der
 langen Auftauzeiten

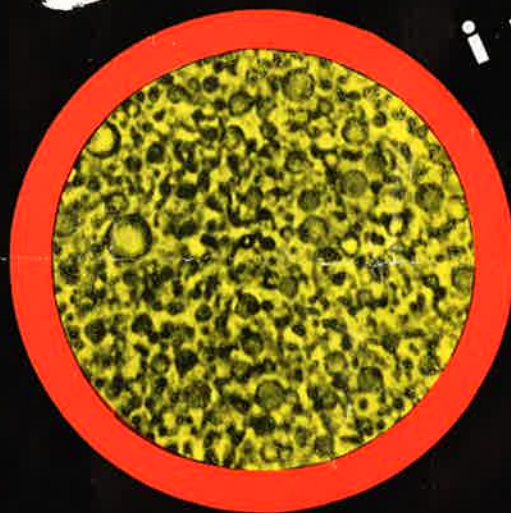
bis zu 1400 kg/Std. je
~~600-900 kg/Std. je~~
 nach Festigkeit und
 Kältegrad der Butter.

Ihr
Vorteil!

Mikroaufnahme einer
 Butterprobe **vorher**



Qualitätsverbesserung
 in jedem Fall
 bringt Ihnen



 **Microfix**

Mikroaufnahme einer
 Butterprobe **nachher**

Erstaunlich ist die erzielte Wasserfeinstverteilung.
 Unser „**Microfix**“ eignet sich besonders für wasserlässige Butter,
 eingelagerte Süßrahmbutter, Kühlhausbutter und Importware.
 Durch die Wirkungsweise unserer Maschine werden Schnittfestig-
 keit, Gefüge, Aussehen und Haltbarkeit günstigst beeinflusst.
 Nach eingehender Prüfung sagten staatliche Institute:
Ihr „Microfix“ ist einfach großartig