



Planeten Rührwerke 7-300 Liter

für alle Bereiche in der chemischen Industrie sowie in der pharmazeutischen, kosmetischen und Nahrungsmittelindustrie. Zum Rühren, Mischen, Kneten, Emulgieren, Begasen, Granulieren, Entlüften und Homogenisieren.

Mit stufenloser Geschwindigkeitsverstellung und Kesselabstreifeinrichtung. Alle produktberührenden Teile aus Edelstahl rostfrei. Rührer, Kesselabstreifer und Kessel sind leicht herausnehmbar.

Durch die Planetenbewegung der Rührwerke wird intensivstes Mischen bei optimalster Produktschonung gewährleistet. Kesselabstreifer und Rührer beschreiben im Kesselinneren eine Umlaufbahn im Uhrzeigersinn. Durch die gleichzeitige Eigenrotation des Rührers entgegen dem Uhrzeigersinn wird das von der Kesselwand abgestreifte Rührgut vom Rührer erfaßt und dem Rührvorgang wieder zugeführt.

Durch reichhaltiges Zubehör und verschiedene Rührerformen können unsere Maschinen für schwerste Rühraufgaben und jedes Produkt eingesetzt werden. Sonderwünsche unserer Kunden werden gern berücksichtigt.

Über 115 Jahre Firmentradition und weltweiter Export in alle Länder mit vielen tausend zufriedenen Kunden sprechen für die gute Qualität unserer Maschinen, die sich durch sehr lange Lebensdauer, nahezu wartungsfreien Betrieb, sowie einfache Bedienung auszeichnen.

Verlangen Sie unverbindliche Angebote, und wenn möglich, überzeugen Sie sich in unserem Ausstellungs- und Versuchsraum von der ausgezeichneten Arbeitsweise unserer HERBST-Rührwerke.

Lieferprogramm:	
HR 7	7 Liter
HR 15	15 Liter
HR 40	40 Liter
HR 60	60 Liter
HR 80	80 Liter
HR 100	100 Liter
HR 120	120 Liter
HR 250	250 Liter
HR 300	300 Liter

Alle Maschinen auch als **Vakuum-Planeten-Rührwerke** der Baureihe **HR V** erhältlich. Ab 40 Liter mit angebaute Homogenisator lieferbar.

Planetary Mixers 7-300 litres

for all branches of the chemical industries, for the pharmaceutical, cosmetics and foodstuffs industries; for stirring, mixing, kneading, emulsifying, adding gas, granulating, extracting air, and homogenizing; with infinitely variable speed regulation and bowl scraper. All parts in contact with the product are made of stainless steel. Stirrers, bowl scrapers and bowls are easy to remove.

The planetary movement of the stirring tools allows a maximum mixing effect and is at the same time easy on the product. Bowl scraper and stirrer rotate clockwise within the bowl while the stirrer itself is pivoting at the same time anti-clockwise. By this countermotion the material which the scraper takes off the wall of the bowl is returned to the mixing process.

A great variety of accessories and different stirrer forms ensure that our machines can be used for the most difficult stirring tasks and for any product whatever.

We will be glad to meet any special requests by our customers. Our company looks back on 115 years of service and tradition. We have been exporting machines worldwide to many thousands of satisfied customers. This proves the high standard and quality of our machines, their long service life, nearly maintenance-free operation, and easy handling.

We will be glad to submit quotations and demonstrate in our show and testing room the excellence of HERBST mixers.

Program:	
HR 7	7 litres
HR 15	15 litres
HR 40	40 litres
HR 60	60 litres
HR 80	80 litres
HR 100	100 litres
HR 120	120 litres
HR 250	250 litres
HR 300	300 litres

All machines can also be supplied as **vacuum planetary mixers** series **HR V**, from 40 litres capacity upwards with attached homogenizer.

Agitateurs Planétaires 7-300 litres

pour toutes les branches de l'industrie chimique, pour les industries pharmaceutiques, cosmétiques et alimentaires; pour remuer, mélanger, pétrir, émulsionner, ajouter de gaz, granuler, extraire l'air, et homogénéiser; avec régulation de vitesse sans graduations et racleur de cuve. Toutes les parties en contact avec le produit sont en acier inoxydable. Outils remueurs, racleurs et cuves sont aisés à ôter.

Le mouvement planétaire des outils remueurs permet un effet de mélange très intense et au même temps un traitement du produit le plus soigneux possible.

Racleur de cuve et outil remueur tournent dans la cuve en sens d'aiguilles de montre, pendant que l'autorotation de l'outil remueur est en sens inverse des aiguilles de montre. Par ce contre-mouvement la matière que le racleur gratte de la paroi de cuve est retournée dans le processus de mélange.

Un grand nombre d'accessoires et différentes formes d'outils remueurs assurent que nos machines peuvent être employées pour les tâches de remuage les plus difficiles et pour chaque produit. Nous serons heureux de satisfaire tous vos souhaits particuliers de nos clients. Notre firme a une tradition de plus de 115 années. Nous avons exporté nos machines dans tous les pays du monde à des milliers de clients contents. Ça donne preuve de la bonne qualité de nos machines avec leur longévité, leur fonctionnement presque sans entretien, et leur simple maniabilité.

Nous vous soumettrons volontiers des offres et vous invitons de vous assurer dans notre salle d'exposition et d'essai de l'excellent fonctionnement des agitateurs HERBST.

Gamme de Livraison:	
HR 7	7 litres
HR 15	15 litres
HR 40	40 litres
HR 60	60 litres
HR 80	80 litres
HR 100	100 litres
HR 120	120 litres
HR 250	250 litres
HR 300	300 litres

Toutes les machines peuvent aussi être fournies comme agitateurs planétaires à vide, série **HR V**, à partir de 40 litres de capacité avec homogénéisateur monté.

Agitadoras Planetarias 7-300 litros

para todos los ramos de la industria química, para las industrias farmacéuticas, cosméticas y alimenticias; para agitar, mezclar, amasar, emulsionar, añadir gas, granular, extraer aire, y homogeneizar; con regulación de velocidad sin escalones y raspacaldera. Todas partes en contacto con el producto son fabricadas en acero inoxidable. Útiles agitadores, raspacalderas y calderas son fácilmente desmontables.

El movimiento planetario de los útiles agitadores permite un efecto de mezcla muy intenso y al mismo tiempo un tratamiento cuidadoso del producto.

Raspacaldera y útil agitador giran en la caldera en sentido de las agujas de reloj mientras que la autorotación del útil agitador gira en sentido contrario a las agujas de reloj. Con este contramovimiento la masa que la raspacaldera desprende de la pared de caldera es llevada al proceso de mezcla.

Accesorios abundantes y diversas formas de útiles agitadores garantizan que nuestras máquinas pueden ser empleadas para trabajos agitadores muy difíciles y para cualquier producto. Es con mucho gusto que atenderemos a los deseos especiales de nuestros clientes.

Nuestra casa tiene una tradición de más de 115 años. Hemos exportado nuestras máquinas en todos países del mundo a millares de clientes contentos. Eso da prueba de la buena calidad de nuestras máquinas con su durabilidad, su funcionamiento casi sin mantenimiento, y su manejo cómodo.

Someteremos ofertas con mucho gusto y invitamos a convencerse en nuestra sala de exposición y de ensayo del funcionamiento excelente de las Agitadoras HERBST.

Programa de entrega:	
HR 7	7 litros
HR 15	15 litros
HR 40	40 litros
HR 60	60 litros
HR 80	80 litros
HR 100	100 litros
HR 120	120 litros
HR 250	250 litros
HR 300	300 litros

Todas las máquinas pueden también ser suministradas como agitadoras planetarias al vacío, serie **HR V**, desde 40 litros capacidad con homogeneizador añadido.

Planeten-Rührer

F 1 für Cremes, Salben, Pasten · F 2 für leichte Massen
F 3 für feste Massen · F 4 für Emulsionen und Schaummassen
F 5 für feste und zähe Massen · F 6 für Öl-in-Wasser Emulsionen
Sonderührer nach Kundenwunsch lieferbar

Planetary stirrers

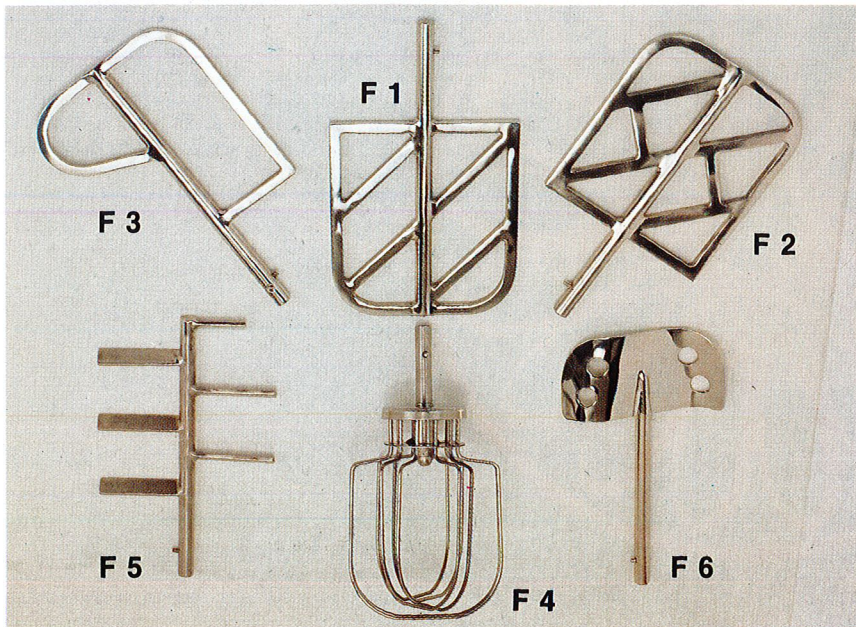
F 1 for creams, ointments, pastes · F 2 for soft masses
F 3 for firm masses · F 4 for emulsions and foamy masses
F 5 for tough and solid substances · F 6 for oil-in-water emulsions
Special stirrers can be supplied on request

Agitateur planétaire

F 1 pour crèmes, onguents, pâtes · F 2 pour masses légères
F 3 pour masses épaisses · F 4 pour émulsions et masses d'écume
F 5 pour masses visqueuses et solides · F 6 pour émulsion huile-en-eau
Nous fournissons des remueurs spéciaux sur demande

Agitador es planetario

F 1 para cremas, ungüentos, pastas · F 2 para masas ligeras
F 3 para masas espesas · F 4 para emulsiones y masas espumosas
F 5 para masas viscosas y sólidas · F 6 para emulsiones aceite-en-agua
Suministramos útiles agitadores especiales como deseados



- HR 250-300 in Arbeitsstellung
- HR 250-300 in working position
- HR 250-300 en position de travail
- HR 250-300 en posición de trabajo.



- HR 250-300 mit geschlossener Haube und 2 Sichtfenstern. Die Haube kann mit zusätzlichen Anschlüssen, Klappen und Stutzen nach Kundenwunsch ausgerüstet werden. Dieses Planeten-Rührwerk ist als Type **HR V 250-300** auch in Vakuum-Ausführung lieferbar. Zusätzlich ist ein Homogenisator und eine Pumpe möglich

- HR 250-300 with closed cap and 2 view glasses. The cap can be equipped with additional connections, flaps, and sockets according to customer's demand. This planetary mixer is available as type **HR V 250-300** with vacuum equipment. It can also be equipped with a homogenizer and pump

- HR 250-300 avec chape fermée et 2 verre-regards. La chape peut être munie de raccords additionnels, de clapets et de tubulures selon les demandes du client. Cet agitateur planétaire peut être fourni comme type **HR V 250-300** avec équipement à vide. Il peut aussi être équipé d'un homogénéisateur et d'une pompe

- HR 250-300 con casquete y 2 mirillas. El casquete puede ser equipado de conexiones adicionales, bisagras y tubuladuras según los deseos del cliente. Esta agitadora planetaria puede ser suministrada como tipo **HR V 250-300** con equipamiento al vacío. Puede también ser equipada de homogeneizador y bomba.



- HR 250-300 in Hub- und Kippstellung
- HR 250-300 in lifting and tilting position
- HR 250-300 en position levée et basculée
- HR 250-300 en posición levantada y basculante.

HR 250-300

Das Planeten-Rührwerk **HR 250-300** kann wie alle anderen Maschinen mit einfachwandigem Kessel oder doppelwandigem Kessel geliefert werden. Der doppelwandige Kessel kann mit Dampf bis 6 atü oder durch eingebaute thermostatisch geregelte E-Heizungen mit 15 Kw - 380 Volt beheizt werden.

Die Kessel sind auf einem ausfahrbaren Kesselwagen montiert und können nach dem elektrohydraulischen Heben des Maschinenkopfes herausgefahren und an jeder beliebigen Stelle mit der Handhydraulik zum Entleeren gekippt werden. Die Produktionskapazität dieser Maschine läßt sich durch Einsatz von mehreren Kesseln wesentlich erhöhen.

Bei bis zu 4 Kesseln ergibt sich ein kontinuierlicher Arbeitsablauf dadurch, daß immer gleichzeitig je 1 Kessel verwendet wird zum Vorbereiten (Schmelzen), Rühren, Abfüllen, Reinigen.

HR 250-300

Like all other machines, the Planetary Mixer **HR 250-300** can be supplied with either single-walled bowl or double-walled bowl. The double-walled bowl can be heated by steam up to 6 kg/cm² or by built-in electric heating of 15 kW, 380 Volt, with thermostat. The bowls are mounted on movable bowl carriages. After electro-hydraulic lifting of the machine head, bowl and carriage can be rolled out. With the hand-operated hydraulic device the bowl can be tilted for emptying at any place.

Productivity of the machine can be increased considerably by using several bowls. When using up to 4 bowls it is possible to keep up a continuous work flow as there is always 1 bowl at same time ready for preparing (melting) batches, for mixing, for emptying and for cleaning.

HR 250-300

Comme toutes les autres machines, les Agitateurs Planétaires **HR 250-300** peuvent être fournis avec cuve à simple paroi ou à double paroi. La cuve à double paroi peut être chauffée par vapeur jusqu'à 6 Kg/cm², ou par chauffage électrique incorporé, 15 kW 380 V, avec thermostat.

Les cuves sont montées sur un chariot amovible. Après soulèvement électrohydraulique de la tête de machine, cuve et chariot peuvent être retirés. A l'aide d'un dispositif hydraulique à main la cuve peut être basculée pour décharge à chaque place désirée.

La productivité de la machine peut être augmentée considérablement par l'emploi de plusieurs cuves.

Si l'on emploie jusqu'à 4 cuves il est possible de maintenir une suite continue des opérations, car il y a au même temps 1 cuve pour préparer (fondre) la charge, pour remuer, pour évacuer, pour nettoyer.

HR 250-300

Como todas otras máquinas las Agitadoras Planetarias **HR 250-300** pueden ser suministradas con caldera a simple pared o con caldera a doble pared. La caldera a doble pared puede ser calentada por vapor hasta 6 kg/cm², o por calefacción eléctrica incorporada con termostato, 15 kW, 380 V.

Las calderas son montadas sobre un carro móvil. Después de levantamiento electrohidráulico de la cabeza de máquina, se pueden retirar caldera y carro. Mediante un dispositivo hidráulico de mano la caldera puede ser basculada para vaciado en cualquier lugar deseado.

La productividad de la máquina puede ser aumentada considerablemente por uso de diversas calderas. Si se emplean 4 calderas es posible mantener una sucesión de trabajo continua, porque hay al mismo tiempo 1 caldera para preparar (derretir) la carga, para agitar, para vaciar, para limpiar.