HANS BINDER

innovative drying technologies

РАСТЕНИЯ

ФРУКТЫ

ОВОЩИ И КЛУБНИ

ЗЕЛЕНЬ

ХЛОПЬЯ

ХИМПРОДУКТЫ

ФАРМПРОДУКЫ

КОРМА ДЛЯ ЖИВОТНЫХ

ПРОСТО.
ЭФФЕКТИВНО.
СУХО.

| ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ | ХИМИЯ | ФАРМАЦЕВТИКА | КОРМА ДЛЯ ЖИВОТНЫХ |

СУШИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ

HANS BINDER
innovative drying technologies

HANS BINDER TECHNOLOGIES GMBH

Hans Binder technologies GmbH - международная компания по производству высококачественных ленточных сушильных систем со штаб-квартирой в Мюльдорфе-на-Инне, Бавария.

Компания может опираться на многолетний отраслевой опыт своих квалифицированных сотрудников и, таким образом, разрабатывать и поставлять индивидуальные системы для различных целей в соответствии с вашими индивидуальными требованиями.

Для оптимальной сушки и обработки различного сырья, такого как листовые продукты, фрукты или овощи, а также товаров химического и фармацевтического секторов, технологические линии и системы ленточной сушки спроектированы и изготовлены в соответствии с требованиями заказчика. Таким образом, можно обрабатывать и эффективно очищать широкий спектр продуктов с использованием технологии термического процесса.

Компания Hans Binder technologies GmbH поставляет для индивидульного применения технологические линии предварительной и последующей переработки в пищевой, химической, фармацевтической промышленности и производстве кормов для животных.

Hans Binder technologies GmbH продолжает более чем 65-летний опыт семьи Ганса Биндера в области инновационных технологий сушки с ее традициями и философией.

ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Стандарты гигиенической обработки сырья всегда остаются на первом плане. Ленточные сушилки от Hans Binder technologies GmbH должны соответствовать требованиям чистоты пищевых продуктов и всегда используются в пищевой промышленности, где необходимо удалять влагу из сырого продукта.

КАЧЕСТВО И ПРЕИМУЩЕСТВА

Наши сушильные установки и технологические линии отличаются продуманной технологией для длительного использования. Оптимизированные варианты обслуживания и идеальная доступность для очистки дополняют концепцию прочных систем.
Благодаря равномерной и щадящей сушке вы получаете высококачественные конечные продукты в качестве пищевых продуктов.

HANS BINDER TECHNOLOGIES - во всём мире

ВСЕ ИЗ ОДНОГО ИСТОЧНИКА ОДНОЙ КОМАНДОЙ

Машины и системы проектируются, производятся и предварительно собираются под одной крышей.
Это обеспечивает быстрое время отклика на сложные требования технологического процесса и особые запросы клиентов.

МЫ ВСЕГДА РЯДОМ С ВАМИ!

Наша команда опытных инженеров разработает для вас оптимальное решение. От проектирования до ввода в эксплуатацию и обслуживания. Партнер.

Просто. Эффективно. Сухо.

С сушильными и перерабатывающими системами от Hans Binder technologies GmbH.

Системы сушки от **Hans Binder technologies GmbH** отличаются прочной и стабильной конструкцией с отличным доступом. Эти системы специально разработаны для удовлетворения ваших требований, они гибкие и адаптируемые с точки зрения степени расширения и длины. Наши ленточные сушилки - это низкие эксплуатационные расходы и отличная окупаемость.

ВСЕ ПОД ОДНОЙ КРЫШЕЙ!

В нашей компании проектирование, строительство и производство сушильных систем объединены под одной крышей. Наши машины олицетворяют высочайший уровень качества и надежности - **«Сделано в Баварии»**.

3-РЯДНАЯ ОДНОЛЕНТОЧНАЯ СУШИЛЬНАЯ СИСТЕМА

Одноленточные сушильные системы идеально подходят для сушки требовательных продуктов и могут быть установлены последовательно друг за другом для особо бережной сушки.

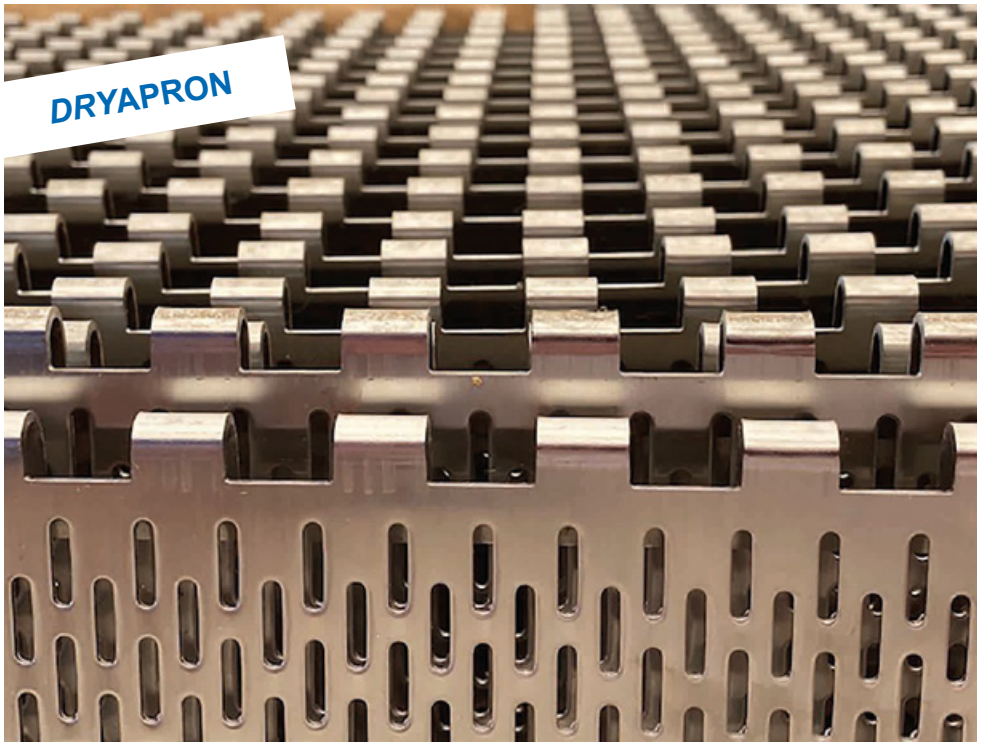
Разделив обычную 3-ленточную сушилку на отдельные сушильные зоны-камеры, соединенные последовательно, сушку продукта в каждой камере можно регулировать индивидуально, чтобы ее можно было оптимизировать в зависимости от продуктов, которые нужно сушить.

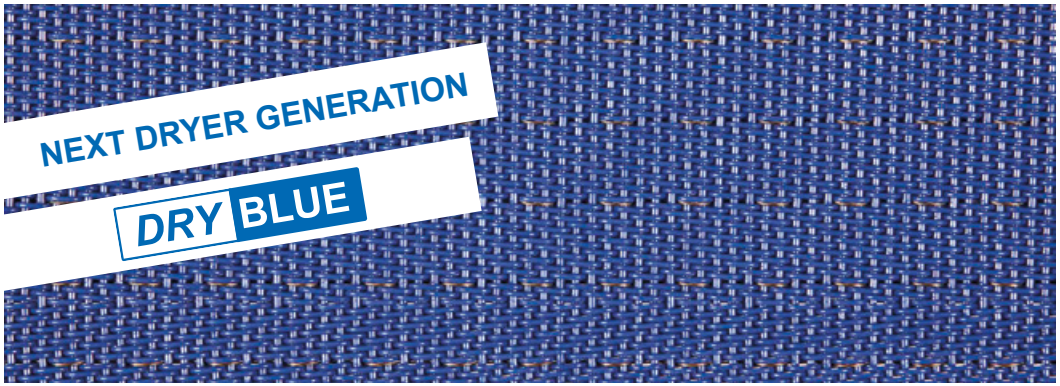
Можно установить все необходимые физические параметры для сушки, что положительно сказывается на времени выдержки сушимого продукта и результате сушки.

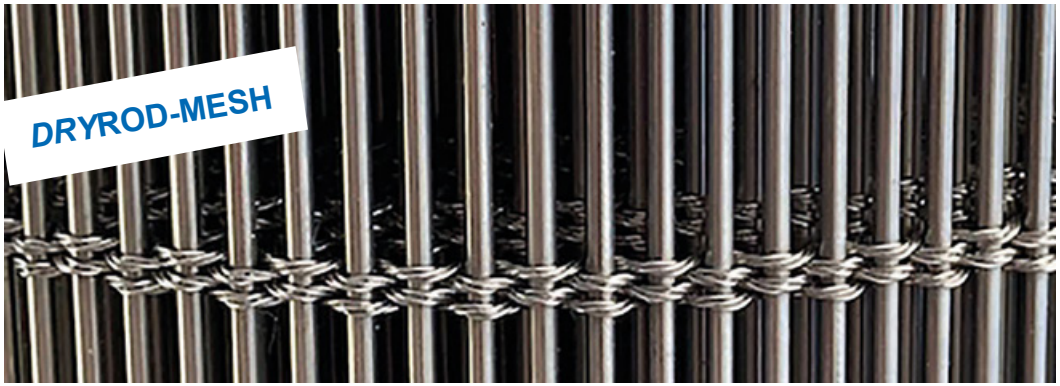
СУШИЛЬНЫЕ ЛЕНТЫ

С ОДНОГО ВЗГЛЯДА

- ☑ Каждую зону можно подогреть индивидуально
- ☑ Максимальная экономия энергии
- ☑ Высочайшая эффективность
- ☑ Идеальная защита продукта
- ☑ Максимальная гибкость
- ☑ Эффективное количество воздуха







ВОЗМОЖНОСТИ ОБОРУДОВАНИЯ

ОБОГРЕВ

Воздухонагреватель с прямым нагревом от газовой горелки, а также приточно-вытяжной воздуховод, включающий устройство циркуляции воздуха для рекуперации тепла. В качестве альтернативы, конечно же, доступны и другие системы обогрева.

ПРИСПОСОБЛЕНИЕ ОЧИСТКИ

Орошает всю ширину сушильной ленты холодной или теплой водой с высоким давлением в колебательном движении. Ленточный очиститель производится в соответствии стандартам пищевой промышленности из материала 1.4301 или с более высокими требованиями.

ИНСПЕКЦИОННЫЕ ДВЕРЦЫ

Дверцы из нержавеющей стали с водонепроницаемой внутренней изоляцией из минеральной ваты для осмотра и обслуживания внутренней части сушилки прикреплены вдоль системы сушки. Дверцы закрывают это пространство герметично. Двери располагаются в соответствии с указаниями оператора (клиента).

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ И ПОСЛЕДУЮЩЕЙ ОБРАБОТКИ

СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ

Линии свежих продуктов Hans Binder обеспечивают бережное специфическое обращение для каждого из них, от приемки до мойки и очистки.

СУШКА ПРОДУКТОВ

От сырого продукта до упаковки - из одних рук. Наши сушильные линии измельчают, сортируют, просеивают и упаковывают с совершенством, точностью и максимальной производительностью.

ГРАНУЛИРОВАНИЕ

Линии гранулирования Hans Binder превращают сложные технологические этапы в оптимизированный технологический процесс: смешивание, дозирование, дробление, просеивание и упаковка – всё за один проход.

HANS BINDER

innovative drying technologies

Линии переработки могут использоваться как автономно, так и вместе с сушильными установками Hans Binder.
Линии адаптированы к соответствующему процессу обработки, их можно гибко комбинировать друг с другом и выполнять процессы за один проход.
Технологические линии Hans Binder специально спроектированы и собраны на собственном предприятии. Опыт наших сотрудников, накопленный на протяжении десятилетий, позволяет нам находить наилучшее решение для соответствующей области применения.

ПРИЕМКА ПРОДУКТА <
ДОЗИРОВКА <
ОЧИСТКА <
РЕЗКА <
БЛАНШИРОВКА <
ДРОБЛЕНИЕ <
ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ <
ОСМОТР <
УПАКОВКА <

ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ:
от -20°C до +75°C

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ
от 20 до 6000 кг/час

ТОЧНОСТЬ
24/7 индустриальное качество

ГИГИЕНА
100% пригодно для продуктов питания

HANS BINDER

innovative drying technologies

DAS ORIGINAL MADE IN GERMANY

Hans Binder technologies GmbH
Mühlbauerstraße 1 | 84453 Mühldorf am Inn
T. +49 (0)8631 187 557-0 | E. info@hb-dryer.com

www.hb-dryer.com