HANS BINDER
innovative drying technologies

PFLANZEN

OBST

GEMÜSE & KNOLLEN

BLATTPRODUKTE

CEREALIEN

CHEMIEPRODUKTE

PHARMAZIEPRODUKTE

TIERFUTTER

EINFACH.
EFFEKTIV.
TROCKNEN.

| LEBENSMITTEL | CHEMIE | PHARMAZIE | TIERFUTTER |

TROCKNUNGSANLAGEN
VERARBEITUNGSMASCHINEN

HANS BINDER
innovative drying technologies

HANS BINDER TECHNOLOGIES GMBH

Die Hans Binder technologies GmbH ist ein weltweit tätiges Unternehmen für hochwertige Bandtrocknungsanlagen mit Firmensitz im bayerischen Mühldorf am Inn.

Das Unternehmen kann auf langjährige Branchenerfahrung der qualifizierten Mitarbeiter zurückgreifen und so gemäß Ihren individuellen Anforderungen maßgeschneiderte Anlagen für diverse Einsatzzwecke für Sie entwickeln und liefern.

Für die optimale Trocknung und Verarbeitung verschiedenster Rohprodukte wie beispielsweise Blattprodukte, Obst oder Gemüse wie auch Gütern aus dem chemischen und pharmazeutischen Bereich werden die Verarbeitungslinien und Bandtrocknungsanlagen kundenspezifisch konzipiert und gefertigt. Unterschiedlichste Trocknungsprodukte können somit per Wärmeprozesstechnik aufbereitet und effizient veredelt werden.

Die Hans Binder technologies GmbH liefert individuelle Anwendungen mit vor- und nachgeschalteten Verarbeitungslinien in der Lebensmittel-, Chemie-, Pharma- und Tierfutterindustrie.

Die Hans Binder technologies GmbH setzt die über 65-jährige Erfahrung der Familie Hans Binder im Bereich innovativer Trocknungstechnik mit ihrer Tradition und Philosophie fort.

ANWENDUNGSBEREICHE

Die Standards zur hygienischen Weiterverarbeitung der Rohware stehen stets im Vordergrund. Die Bandtrockner der Hans Binder technologies GmbH unterliegen der Lebensmittelreinheit und kommen in der Lebensmitteltechnik immer dort zum Einsatz, wo Feuchtigkeit dem Rohprodukt entzogen werden muss.

QUALITÄT & VORTEILE

Unsere Trocknungsanlagen und Verarbeitungslinien zeichnen sich dabei besonders durch eine ausgereifte Technik für eine langlebige Nutzung aus. Optimierte Wartungsmöglichkeiten und ideale Zugänglichkeit zur Reinigung runden das Konzept der solide gebauten Anlagen ab. Durch die gleichmäßige und schonende Trocknung profitieren Sie von hoch qualitativen Endprodukten in Lebensmittelqualität.

HANS BINDER TECHNOLOGIES - WORLDWIDE

ALLES AUS EINER HAND MIT EINEM TEAM

Maschinen und Anlagen werden unter einem Dach konstruiert, gefertigt und vormontiert.
Dadurch wird eine schnelle Reaktionszeit hinsichtlich der komplexen Anforderungen der Verfahrenstechnik und speziellen Kundenwünschen gewährleistet.

WIR SIND FÜR SIE DA!

Unser Team aus erfahrenen Ingenieuren erarbeitet für Sie die optimale Lösung. Von der Planung bis hin zur Inbetriebnahme und Wartung. Ein Partner.

Einfach. Effektiv. Trocknen.

Mit Trocknungsanlagen und Verarbeitungsmaschinen der Hans Binder technologies GmbH.

Die Trocknungsanlagen der **Hans Binder technologies GmbH** zeichnen sich durch eine langlebige und stabile Bauweise mit bester Zugänglichkeit aus. Die Anlagen werden speziell auf Ihr Anforderungsprofil ausgelegt und sind hinsichtlich ihrer Ausbaustufe und Länge flexibel und anpassbar. Unsere Bandtrockner stehen für geringen Wartungsaufwand und ausgezeichnete Investitionsrenditen.

ALLES UNTER EINEM DACH!
Die Planung, Konstruktion und Fertigung der Trocknungsanlagen ist in unserem Unternehmen unter einem Dach vereint. Unsere Maschinen stehen für ein höchstes Maß an Qualität und Zuverlässigkeit - **„Made in Bavaria“**.

3-REIHIGER EINBANDTROCKNER

Die Einbandtrocknungsanlage ist ideal für die Trocknung anspruchsvoller Produkte geeignet und kann für eine besonders schonende Trocknung mehrfach hintereinander angeordnet werden.

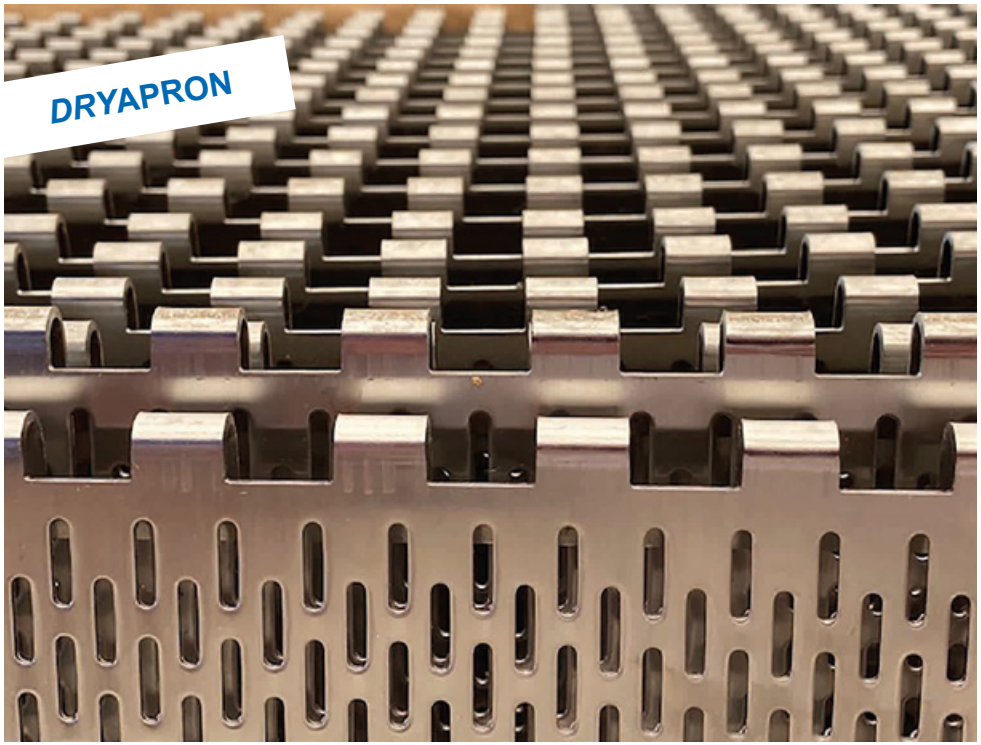
Durch Aufteilung eines herkömmlichen 3-Bandtrockners in einzelne, in Reihe geschalteter Trocknungszonen -Kammern- kann die Produkttrocknung in jeder Kammer einzeln und individuell geregelt werden, so dass diese je nach Trockengut optimiert werden kann.

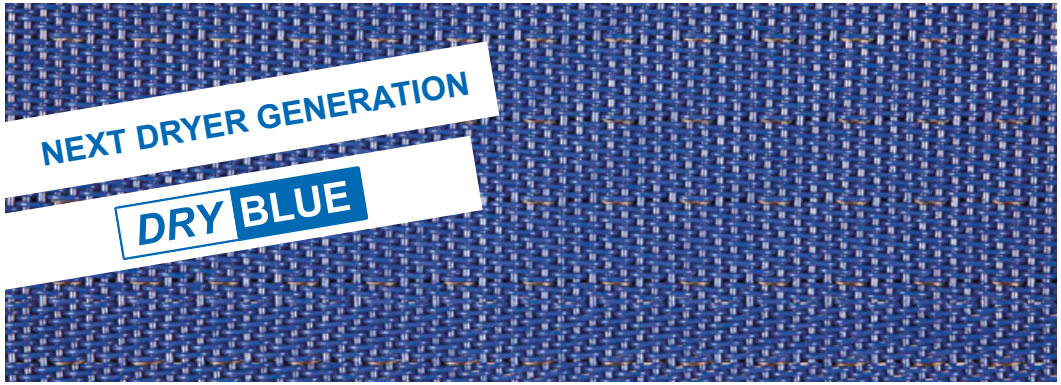
Hierbei lassen sich alle erforderlichen physikalischen Parameter für das Trocknen einstellen, was eine positive Auswirkung auf die Verweilzeit des zu trocknenden Produkts und dessen Trocknungsergebnis hat.

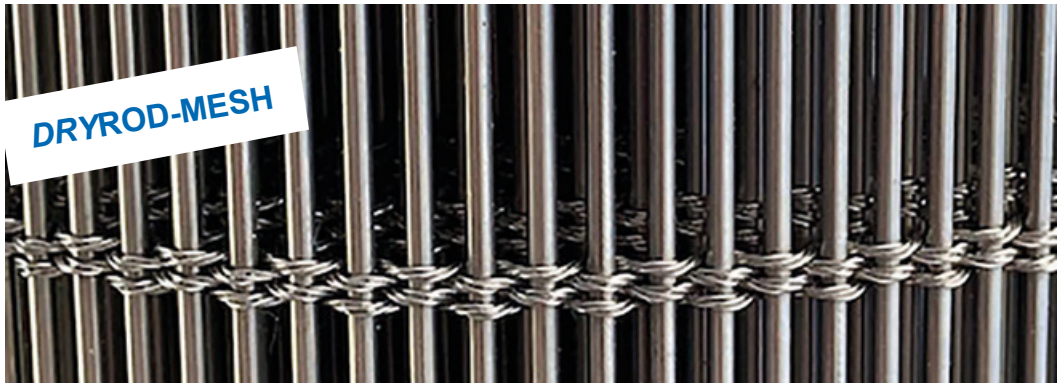
TROCKNUNGSBÄNDER

AUF EINEN BLICK

- ☑ Jede Zone gezielt beheizbar
- ☑ Maximale Energieersparnis
- ☑ Höchste Effizienz
- ☑ Perfekte Produktschonung
- ☑ Höchste Flexibiliät
- ☑ Effektive Luftmenge







AUSSTATTUNGSMÖGLICHKEITEN

BEHEIZUNG

Lufterhitzer mit direkter Beheizung per Gasbrenner sowie eine Zu- und Abluft-einheit inklusive Umlufteinrichtung als Wärmerückgewinnung.
Alternativ sind selbstverständlich auch andere Beheizungssysteme lieferbar.

BANDWASCHEINRICHTUNG

Diese besprüht mit hohen Wasserdrücken in oszillierender Bewegung das Trock-nungsband in seiner gesamten Breite mit Kalt- oder Warmwasser.
Die Bandreinigung wird entsprechend der Standards im Lebensmittelbereich im Werkstoff 1.4301 oder höherwertig gefertigt.

INSPEKTIONSTÜREN

Entlang der Trocknungsanlage sind Türen aus Edelstahl mit wasserdichter, innen-liegender Isolierung aus Mineralwolle für Inspektion und Wartung des Trocknerin-nenraums angebracht. Die Türen schließen diesen Raum druckdicht ab. Die Positio-nierung der Türen erfolgt gemäß Betrei-bervorgaben.

VERARBEITUNGSMASCHINEN - VOR- & NACHLINIEN

FRISCHPRODUKT

Die Hans Binder Frischlinien gewährleisten von der produktspezifischen Warenannahme bis hin zur Wasch- und Schälanlagen eine schonende Produktbehandlung.

TROCKENPRODUKT

Vom Rohprodukt zum Verpacken - aus einer Hand. Unsere Trockenlinien zerkleinern, sortieren, sichten und verpacken in Perfektion und Präzision bei höchster Durchsatzleistung.

GRANULIERUNG

Die Hans Binder Granulierungslinien machen aus den aufwendigen Verarbeitungsschritten einen optimierten Prozessablauf: Mischen, Dosieren, Zerkleinern, Sieben und Verpacken - in einem Durchlauf.

HANS BINDER
innovative drying technologies

Die Verarbeitungslinien sind als eigenständige Anlagen oder in Verbindung mit Hans Binder Trocknungsanlagen einsetzbar.
Die Linien werden dem jeweiligen Verarbeitungsprozess angepasst und können flexibel miteinander kombiniert werden und decken die üblichen Bereiche in einem Durchlauf ab.
Die Hans Binder Verarbeitungslinien werden eigens in unserem Haus geplant, konzipiert und zusammengefügt. Das jahrzehntelange Know-how unserer Mitarbeiter ermöglicht es uns, die bestmöglichste Lösung für den jeweiligen Einsatzbereich zu finden.

PRODUKTANNAHME <
DOSIEREN <
SCHÄLEN <
INSPIZIEREN <
SCHNEIDEN <
BLANCHIEREN <
ZERKLEINERN <
SICHTEN <
VERPACKEN <

EINSATZBEREICHE
-20°C bis +160°C

DURCHSATZLEISTUNG
200 kg/h bis 3.000 kg/h

PRÄZISION
24/7 Industriequalität

HYGIENE
100% Lebensmitteltauglich

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