

## A Publications

Extract from our Publication List:

- [1] *Wicke, R.:* Planetenrührwerke für die Kosmetikherstellung. *Parfümerie und Kosmetik*, 78 (1997) Nr. 11, S. 24 - 26.
- [2] *Wicke, R.:* Hohe Mischgüte auch bei niedrigen Drehzahlen. *die ernährungs industrie*, 12/97, S. 14 - 17.
- [3] *Wicke, R.:* Planetarischer Allrounder. *Chemie-Technik*, 26 (1997) Nr. 12, S. 18 - 20.
- [4] *Wicke, R.:* Planetary Mixers. *International Chemical Technology*, (1998) No. 1, S. 26 - 28.
- [5] *Wicke, R.:* Planetary Mixers in the Food Industry. *Food Marketing & Technology*, 12 (1998) No. 6, S. 35 - 37.
- [6] *Wicke, R.:* Vielseitige Planeten- und Stativrührwerke ... *Verfahrenstechnik*, 33 (1999) Nr. 9, S. 46 - 49.
- [7] *Wicke, R.:* Mehr als nur Mischen. *Swiss Chem*, 21 (1999) Nr. 9, S. 16 - 17.
- [8] *Wicke, R.:* Flexibilität ist gefragt. *Verfahrenstechnik*, 34 (2000) Nr. 1-2, S. 28.
- [9] *Wicke, R.:* Rührwerke. *Food Technologie Magazin*, Februar 2000, Nr. 1, S. 10 - 14.
- [10] *Wicke, R.:* Rührwerke, Teil 2. *Food Technologie Magazin*, Juni 2000, Nr. 3, S. 26 - 29.
- [11] *Wicke, R.:* Meß- und Steuerungstechnik für Mischprozesse. *SEPAWA Kongress 2001*, Oktober 2001, S. 78 - 80.
- [12] *Wicke, R.:* Planetenrührwerke für die pharmazeutische Kleinproduktion. *Österreichische Apotheker-Zeitung*, 56. Jahrgang, 14. Oktober 2002, Nr. 21, S. 999.
- [13] *Wicke, R.:* Misch- und Rührtechnik – Grundlagen und Anwendungen. *SEPAWA Kongress 2002*, Oktober 2002, S. 98 - 102.
- [14] *Wicke, R.:* Mixing Machines for use in the Cosmetic Industry. *EURO COSMETICS* Nr. 2, 11. Jahrgang, Februar 2003, S. 26 - 29.
- [15] *Wicke, R.:* Stoffeigenschaften bestimmen das Rührsystem. *CHEManager* 4, 12. Jahrgang, 20. Februar-5. März 2003, S. 8.
- [16] *Wicke, R.:* Willkommen im Planetarium. *PROCESS*, 10. Jahrgang, März 2003, S. 76 - 77.

- 
- [17] *Wicke, R.:* Auf die richtige Mischung kommt es an. Adhäsion, 5-2003, S. 39 - 42.
- [18] *Wicke, R.:* Wichtiger Bestandteil. Mischen in der Produktion von Nahrungsmitteln. Verfahrenstechnik 37 (2003) Nr. 6, S. 14 - 15.
- [19] *Wicke, R.:* Rücksicht auf das Stoffverhalten. CITplus 6 (2003) Nr. 9, S. 42 - 45.
- [20] *Wicke, R.:* Herbst – Kompetenter Partner in der Mischtechnik. SEPAWA Kongress 2003, Oktober 2003, S. 45 - 46.
- [21] *Wicke, R.:* Schonend oder bewusst scherintensiv. Verfahrenstechnik 38 (2004) Nr. 6, S. 20 - 21.
- [22] *Wicke, R.:* Passend für jeden Bedarf. Mischen und Rühren in der pharmazeutischen Industrie. CAV 7/2004, S. 38.
- [23] *Wicke, R.:* Vom Labor bis zur Produktion. Verfahrenstechnik 38 (2004) Nr. 10, S. 20 - 21.
- [24] *Wicke, R.:* Wenn´s dick kommt. Mischen und Entleeren hochviskoser Produkte. CAV 10/2006, S. 90 + 91.
- [25] *Wicke, R.:* Wenn´s dick kommt. Mischen und Entleeren hochviskoser Produkte. die ernährungs industrie, 10/06, S. 58 + 59.
- [26] *Wicke, R.:* Firmenportrait HERBST Maschinenfabrik GmbH. EURO COSMETICS, 6/08, S. 50 + 51.
- [27] *Wicke, R.:* Mixing Process in the Cosmetic Production. EURO COSMETICS, 9/09, S. 44 - 46.
- [28] *Wicke, R.:* Ärger mit der Ex?. PROCESS, 6-2010, S. 75.



## B Product Description

- Planetary Mixers
  - HR (standard design)
  - HR-S (standard design as floor stand construction)
  - HR-K (standard design as compact construction with dry running lifting column)
- Central Mixers
  - HRZ (central mixer)
  - HRZ-B (bowl mixing unit)
  - HRZ-C (container mixing unit)
  - HRZ-M (mobile bowl mixing unit)
  - HRZ-S (central mixer as stand construction)
- Stand Mixers
  - HRS-B (floor-stand mixer)
  - HRS-F (mobile-stand mixer)
  - HRS-W (wall-stand mixer)
  - HLKR (overhead crane carriage mixer)
- Rotor-Stator-Systems
  - HI (inline-homogeniser)
  - HI-M (mobile homogeniser)
- Discharge Systems
  - HBE (bowl discharge system)
  - HBE-M (mobile bowl discharge system)
  - HTV (Transportation Jig)
- Accessories
  - A (detachable planetary mixer)
  - D (pressure process)
  - DP (double planet)
  - ex (ex-proof version)
  - HO (homogeniser)
  - KO (coaxial mixer)
  - MA (magnetic stirrer)
  - RO (rotor-stator-system inside the mixing bowl)
  - SC (Tilting Mechanism)
  - V (vacuum equipment)
  - Z (may be used also as central mixer)

Additional data indicate the bowl volume. Generally the mixing volume lies in the range of 20 to 80 per cent of the bowl volume!

## References

- [1] M. Zlokarnik. *Eignung von Rührern zum Homogenisieren von Flüssigkeitsgemischen. Chemie-Ingenieur-Technik 39 (1967) Nr. 9/10, S. 539-548.*
- [2] Thomas Grunewald. *Nichtelektrischer Explosionsschutz und das europäische Regelwerk. TÜ Bd. 41 (2000) Nr.6 - Juni, S. 32 - 38.*
- [3] *Explosionsschutz-Grundlagen. Unterlagen der Firma R. Stahl Schaltgeräte GmbH.*
- [4] *Rechtsgrundlagen für den Explosionsschutz. Unterlagen der Firma R. Stahl Schaltgeräte GmbH.*
- [5] *Pflichten und Aufgaben für Betreiber von elektrischen Anlagen in explosionsgefährdeten Bereichen. Unterlagen der Firma R. Stahl Schaltgeräte GmbH.*
- [6] *BGR 104. Explosionsschutz-Regeln. Regeln für das Vermeiden der Gefahren durch explosionsfähige Atmosphäre mit Beispielsammlung. Hauptverband der gewerblichen Berufsgenossenschaften, Fachausschuss Chemie, Dezember 2002.*
- [7] *BGR 132. Vermeidung von Zündgefahren infolge elektrostatischer Aufladungen. Hauptverband der gewerblichen Berufsgenossenschaften, Fachausschuss Chemie, Juli 2004.*
- [8] *ATEX Guidelines. Second Edition, July 2005.*
- [9] A. Knoch. *Interne Unterlagen zum Thema Dispergieren im Lebensmittelbereich. Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V., Quakenbrück 2003.*