

A Produktbezeichnungen

- Planetenrührwerke
 - HR (Planetenrührwerk in Ständerbauweise)
 - HR-S (Planetenrührwerk in Stativbauweise)
 - HR-K (Planetenrührwerk in Kompaktbauweise mit trocken laufender Hubsäule)
- Zentralrührwerke
 - HRZ (Zentralrührwerk)
 - HRZ-B (Behälterrührwerk)
 - HRZ-C (Containerrührwerk)
 - HRZ-M (mobiles Behälterrührwerk)
 - HRZ-S (Zentralrührwerk in Stativbauweise)
- Stativrührwerke
 - HRS-B (Bodenstativrührwerk)
 - HRS-F (Fahrstativrührwerk)
 - HRS-W (Wandstativrührwerk)
 - HLKR (Laufkatzenrührwerk)
- Rotor-Stator-Systeme
 - HI (Inline-Homogenisator)
 - HI-M (mobiler Homogenisator)
- Behälterentleerung
 - HBE (Behälterentleerungsvorrichtung)
 - HBE-M (mobile Behälterentleerungsvorrichtung)
 - HTV (Transportvorrichtung)
- Zusatzausstattung
 - A (Aufsetzplanetenrührwerk)
 - D (Druckbetrieb)
 - DP (Doppelplanet)
 - ex (ex-geschützte Ausführung)
 - HO (Homogenisator)
 - KO (Koaxialrührwerk)
 - MA (Magnetrührwerk)
 - RO (Rotor-Stator-System im Behälterinneren)
 - SC (Schwenkvorrichtung)
 - V (Vakuumausrüstung)
 - Z (wahlweise auch als Zentralrührwerk einsetzbar)

Zusätzliche Ziffern geben das Behältervolumen an. Das Mischvolumen liegt normalerweise im Bereich von 20 bis 80 Prozent des Behältervolumens!

B Veröffentlichungen

Auszug aus unserer Veröffentlichungsliste:

- [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. Planetenrührwerke in der chemischen Industrie – Stand der Technik. 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 ... für Mischprozesse in der chemischen Industrie. 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. Rührwerke für Labor und Kleinproduktion. 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. Grundlagen und Anwendungen der Misch- und Rührtechnik. CHEManager 4, 12. Jahrgang, 20. Februar-5. März 2003, S. 8.

-
- [16] *Wicke, R.:* Willkommen im Planetarium. Mischen und Rühren mit Planetenrührwerken und Homogenisatoren. PROCESS, 10. Jahrgang, März 2003, S. 76 - 77.
- [17] *Wicke, R.:* Auf die richtige Mischung kommt es an. Misch- und Rührtechnik – Grundlagen, Auswahlkriterien, Produktbeispiele. 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. Grundlagen und Anwendungen der Misch- und Rührtechnik. 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. Rührwerke und Mischer für die Nahrungsmittelproduktion. 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. Rührwerke und Mischer (nicht nur) für die pharmazeutische Industrie. 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.

Literatur

- [1] J. Pütz and C. Niklas. *Cremes und sanfte Seifen, Hobbythek-Buch. 2. Auflage 1986, Universitätsdruckerei H. Stürtz AG, Würzburg.*
- [2] H. Schubert. *Neue Entwicklungen auf dem Gebiet der Emulgiertechnik, S. 313 - 342. In: Kraume, M.: Mischen und Rühren. Verlag Wiley-VCH, 2002.*
- [3] A. Knoch. *Interne Unterlagen zum Thema Dispergieren im Lebensmittelbereich. Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V., Quakenbrück 2003.*
- [4] K.D. Kipke. *Erosiver Verschleiß von Rührorganen. Chemie-Ingenieur-Technik 52 (1980) Nr. 8, S. 658-659.*
- [5] R. Wicke. *Hohe Mischgüte auch bei niedrigen Drehzahlen. die ernährungs industrie, 12/97, S. 14 - 17.*
- [6] M. Zlokarnik. *Eignung von Rührern zum Homogenisieren von Flüssigkeitsgemischen. Chemie-Ingenieur-Technik 39 (1967) Nr. 9/10, S. 539-548.*
- [7] W. Hemming. *Verfahrenstechnik. Vogel Buchverlag, 1993.*
- [8] W. Wagner. *Wärmeaustauscher. Vogel Buchverlag, 1993.*
- [9] H.P. Wilke, C. Weber, and T. Fries. *Rührtechnik. Verfahrenstechnische und apparative Grundlagen. Dr. Alfred Hüthig Verlag Heidelberg, 1988.*
- [10] M.H. Pahl. *Mischen beim Herstellen und Verarbeiten von Kunststoffen. VDI-Verlag, Düsseldorf 1986.*
- [11] Thomas Grunewald. *Nichtelektrischer Explosionsschutz und das europäische Regelwerk. TÜ Bd. 41 (2000) Nr.6 - Juni, S. 32 - 38.*
- [12] *Explosionsschutz-Grundlagen. Unterlagen der Firma R. Stahl Schaltgeräte GmbH.*
- [13] *Rechtsgrundlagen für den Explosionsschutz. Unterlagen der Firma R. Stahl Schaltgeräte GmbH.*
- [14] *Pflichten und Aufgaben für Betreiber von elektrischen Anlagen in explosionsgefährdeten Bereichen. Unterlagen der Firma R. Stahl Schaltgeräte GmbH.*
- [15] *BGR 104. Explosionsschutz-Regeln. Regeln für das Vermeiden der Gefahren durch explosionsfähige Atmosphäre mit Beispielsammlung. Hauptverband der gewerblichen Berufsgenossenschaften, Fachausschuss Chemie, Dezember 2002.*
- [16] *BGR 132. Vermeidung von Zündgefahren infolge elektrostatischer Aufladungen. Hauptverband der gewerblichen Berufsgenossenschaften, Fachausschuss Chemie, Juli 2004.*
- [17] Thomas Grunewald. *Die Zündquelle mechanisch erzeugte Funken. TÜ Bd. 42 (2001) Nr.3 - März, S. 24 - 29.*

-
- [18] *ATEX Guidelines. Second Edition, July 2005.*
- [19] N.N. *Motoren - ABC. Firmenschrift der Siemens AG, 1987.*
- [20] F. Leistner. *Umlaufrädergetriebe. VEB Verlag Technik, 1987.*
- [21] G. Lorsch, O. Wilhelm, and J. Pickard. *Planetengerie in der Praxis. Expert Verlag, 1981.*
- [22] H.G. Kessler. *Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik. Molkereitechnologie. Verlag A. Kessler, 1988.*
- [23] M. Herrmann, G. Bylund, and G. Damerow. *Handbuch der Milch- und Molkereitechnik. Verlag Th. Mann, 1991.*
- [24] St. Zahrer. *Edelstahl Leitungen und Armaturen für die Lebensmittel- und Pharmazeutische Industrie. Auszug aus einem GMP-Vortrag, Januar 1990.*
- [25] VDMA. *Komponenten und Anlagen für keimarme oder sterile Verfahrenstechniken – Qualitätsmerkmale und Empfehlungen. Entwurf des VDMA, 1992.*
- [26] K. Gerlach. *Konstruktionsmerkmale von Apparaten in der Biotechnologie. In: Steriles Arbeiten in der Biotechnik. Dechema Monographien Vol. 113, 1987.*
- [27] W. Crueger. *Betriebserfahrungen und -anforderungen in der Biotechnologie. In: Steriles Arbeiten in der Biotechnik. Dechema Monographien Vol. 113, 1987.*
- [28] VDMA. *Einfluß der Eigenschaften und Zustände einer Oberfläche auf keimarme und sterile Verfahren. Vorläufiger Abschlußbericht des Arbeitskreises Oberflächen.*