

**TYPHOON ROERTECHNIEK B.V.**

KARPERWEG 10, 4941 SL T: +31 (0)162 522 122
 P.O. BOX 305, 4940 AH F: +31 (0)162 518 838
 RAAMSDONKSVEER E: INFO@TYPHOON.NL
 THE NETHERLANDS I: WWW.TYPHOON.NL

TYPHOON ARISTOS B.V.B.A.

TOLBAREEL 93, T: +32 (0)32 376 964
 2930 BRASSCHAAT F: +32 (0)32 376 965
 BELGIUM E: INFO@ARISTOS.BE
 I: WWW.ARISTOS.BE

TYPHOON RÜHRTECHNIK GMBH

RUHRALLEE 185 T: +49 (0)2 01 89 45 395
 45136 ESSEN F: +49 (0)2 01 89 45 396
 DEUTSCHLAND E: INFO@TYPHOONRUEHRTECHNIK.DE
 I: WWW.TYPHOONRUEHRTECHNIK.DE

TYPHOON**VOEDING & DRANKEN****FOOD & BEVERAGES**

OVER TYPHOON Het meedenkend vermogen en de innovatiekracht van Typhoon, gebaseerd op ruim zestig jaar ervaring, zetten u als opdrachtgever op voorsprong. De klantgerichte roertechnisch adviseurs verdiepen zich uiteraard in uw producten en productieproces. Zij bedienen een internationale klantenkring, die naast de sector voeding en dranken, ook sterk vertegenwoordigd is in de sectoren chemie, farmacie en cosmetica. Nieuwe recepturen kunnen in de eigen proefruimte worden getest en in uw productieomgeving worden opgeschaald. Om de kwaliteitsketen compleet te maken, heeft Typhoon een eigen technische buitendienst beschikbaar voor montage, onderhoud en reparaties.

ABOUT TYPHOON Typhoon's innovative strength and ability to see things from the client's point of view, based on more than sixty years of experience, give the client an advantage. Client-oriented stirring technology advisers will study your products and production process in detail. They serve an international list of clients representing the chemical, pharmaceutical and cosmetic industries as well as the food and beverage trade. New recipes can be tested in our own testing area and scaled up in your production environment. Completing the quality chain, Typhoon has its own technical external department available for installation, maintenance and repairs.



TYPHOON ONTZORGT Typhoon biedt servicecontracten waarmee u meng- en roerwerken met preventieve zorg omringt. Elk servicecontract omvat periodieke inspecties. Dankzij heldere rapportages heeft u altijd een actueel beeld van de conditie waarin uw machinepark verkeert.

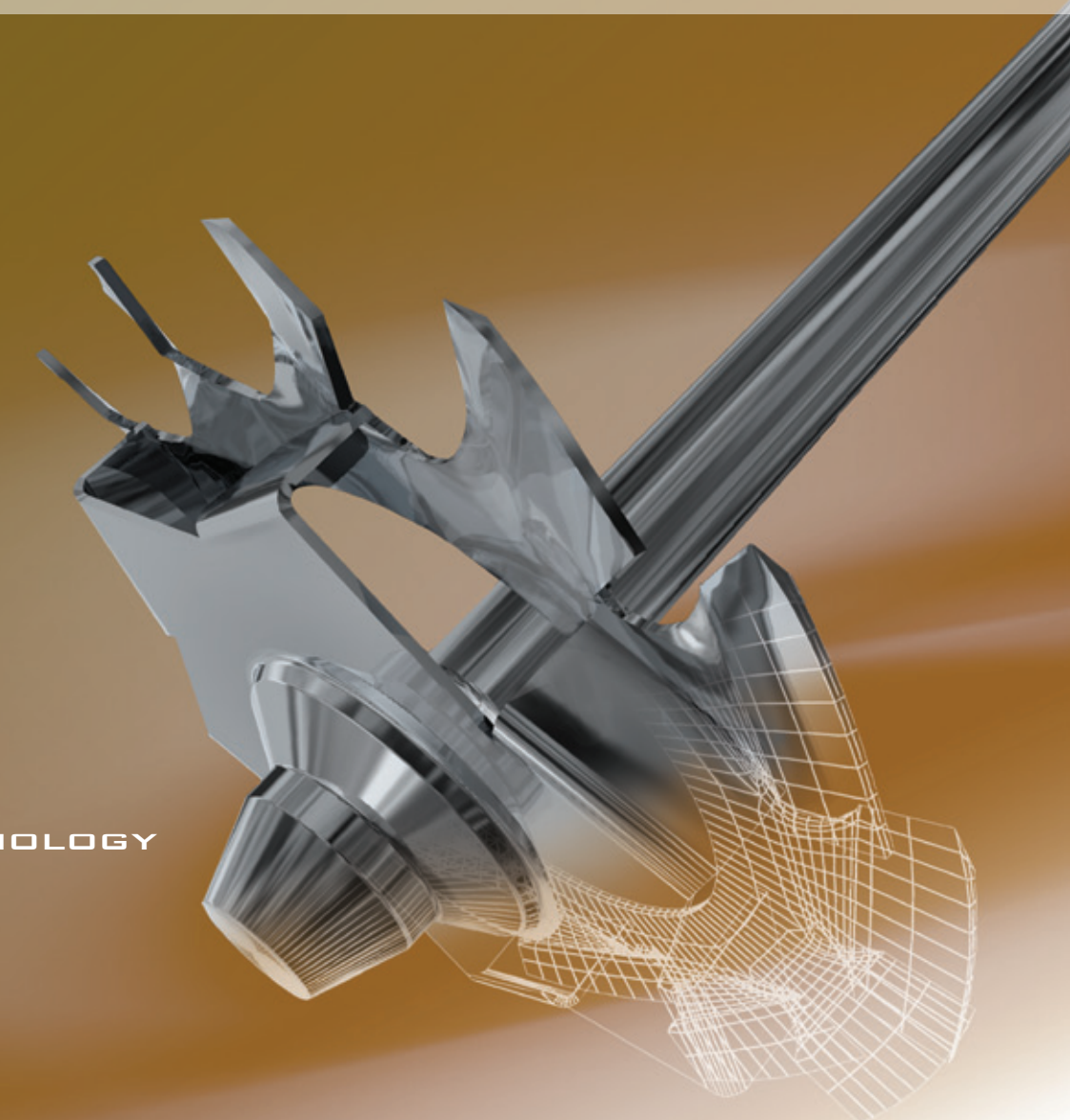
Typhoon ontzorgt, ook na levering. Mocht een meng- of roerwerk uitvallen, dan lost Typhoon het probleem op binnen de in het servicecontract gestelde termijn. Kleine reparaties en afstelwerkzaamheden voert de onderhoudsdienst ter plekke uit. Grotere reparaties en onderhoud kunt u laten verzorgen binnen een passend schema. Met een servicecontract bespaart u bij storingen aanzienlijk op de arbeidskosten.

Het serviceniveau kunt u afstemmen op specifieke wensen en behoeften. Daarvoor maakt u een keuze uit een drietal servicecontracten: Standaard, Plus of Optimaal. Elk contract kunt u van toepassing laten zijn op één of meer Typhoon-machines. Vraag uw adviseur om een toelichting of bezoek onze website.

TYPHOON TAKES CARE OF THINGS
Typhoon offers service contracts allowing you to provide preventive care for mixing and stirring devices. Each service contract includes periodic inspections. Clear reports mean you will always have an up-to-date image of the condition of your equipment.

Typhoon takes care of things after delivery as well. Should a mixing or stirring device fail, Typhoon will resolve the problem within the time set out in the service contract. Small repairs and adjustments will be performed on site by the maintenance department. Larger repairs and maintenance can be performed according to a suitable schedule. A service contract will save you a considerable amount in labour costs in the event of a fault.

The service level can be adjusted to specific needs and requirements. There are three service contracts to choose from: Standard, Plus or Optimal. Each contract can be made to apply to one or more Typhoon machines. Ask your adviser for an explanation or visit our website.

SPECIALIST IN STIRRING & MIXING TECHNOLOGY



ROERWERKPROGRAMMA

Typhoon ontwikkelt en levert innovatieve meng- en roer technologie voor de voeding- en drankenindustrie. Onze bijdrage aan de perfectie van uw eindproduct!

In de voeding- en drankenindustrie ligt de lat voor voedselveiligheid en -kwaliteit hoog. Eisen vanuit HACCP, FDA en GMP dwingen u daartoe. Dat is bekende materie voor de roer technisch adviseurs van Typhoon. Zij beschikken over de proceskennis om u kostenefficiënte oplossingen te bieden. Een snel en accuraat te valideren methode.

Meng- en roersystemen van Typhoon kenmerken zich door de hoge afwerkingsgraad van de apparatuur en een optimale reinigbaarheid. Dankzij het sanitaire ontwerp is minder reinigingsonderhoud nodig, zodat u langer in bedrijf kunt zijn. Typhoon borgt haar hoge kwaliteitsniveau conform ISO 9001:2008. Vanzelfsprekend voldoen de systemen (eventueel aseptisch) ook aan de Europese machinerichtlijn 2006/42/EG.

STIRRING DEVICE RANGE

Typhoon develops and supplies innovative mixing and stirring technology for the food and beverage industry. This is our contribution to the perfection of your end product.

Food safety and quality standards are high in the food and beverage industry. This is driven by HACCP, FDA and GMP requirements. These are familiar to stirring technology advisers at Typhoon, who have the process knowledge to provide cost-efficient solutions. This method can be validated quickly and accurately.

Typhoon mixing and stirring systems feature a high degree of finishing in the equipment and optimum cleanability. The sanitary design means less cleaning maintenance is required, allowing you to operate for longer.

Typhoon guarantees its level of quality in line with ISO 9001:2008. The systems (including aseptic ones) also comply with European machine directive 2006/42/EC, of course.



Typhoon ontwerpt, construeert, produceert en implementeert systemen voor meng- en roerprocessen. Daarmee zijn tal van applicaties mogelijk, zoals mengen, roeren, suspenderen, homogeniseren, dispergeren en emulgeren. Typhoon is in staat praktisch elk product te bewerken, onder nagenoeg alle omstandigheden. Het doordacht ontwerpen van het roerelement is daarin succesbepalend én een sterk punt van Typhoon.

Typhoon tekent voor kostenefficiënte productieprocessen van mengsels bestaande uit vloeistoffen van uiteenlopende viscositeit, soortelijk gewicht en rheologisch gedrag met vaste fractie als mogelijk additief. Typhoon levert complete systemen voor zowel batchgewijze als inline-processen. Veilig, betrouwbaar en onderhoudsarm.

In de eigen proefruimte kunnen nieuwe recepturen of processen worden getest. De kleinschalige bevindingen zijn de opmaat voor een risicoloze productie op elk gewenst productieniveau. In het opschalen naar een industriële omgeving neemt Typhoon een unieke marktpositie in. Typhoon garandeert een succeswerking van het mengproces, zodat u een perfect eindproduct realiseert.

Typhoon designs, builds, produces and implements systems for mixing and stirring processes. This makes many applications possible, such as mixing, stirring, suspending, homogenising, dispersing and emulsifying. Typhoon can process practically any product under virtually all conditions. A well thought out design of the stirring element is a factor that determines success and is also one of Typhoon's strengths.

Typhoon assures cost-efficient processing of mixtures consisting of liquids of varying viscosity, specific weight and rheological behaviour with a fixed fraction as a possible additive. Typhoon provides complete systems for batch as well as inline processes that are safe, reliable and low-maintenance.

New recipes or processes can be tested in our own testing area. Small-scale findings are the template for risk-free production at every desired production level. Typhoon holds a unique market position in scaling up to an industrial setting. Typhoon guarantees a successful mixing process, enabling you to achieve a perfect end product.

MAATWERK Omdat ieder productieproces uniek is, vraagt ook het meng- en roersysteem altijd om maatwerk. Het leveringsgamma van Typhoon reikt van direct inzetbare serieproducten tot klantspecifieke one-offs en complete turn-keyinstallaties.

Meer informatie hierover vindt u op www.typhoongroup.eu. Daar treft u ook een uitgebreid overzicht van toepassingen binnen de voedings- en genotmiddelenbranche aan.

CUSTOM MADE Because each production process is unique, the mixing and stirring system will always require custom work. Typhoon's range runs from mass-produced items that can be used immediately to client-specific one-offs and complete turn-key systems.

More information can be found at www.typhoongroup.eu, along with an extensive overview of applications in the food and consumables industry.

