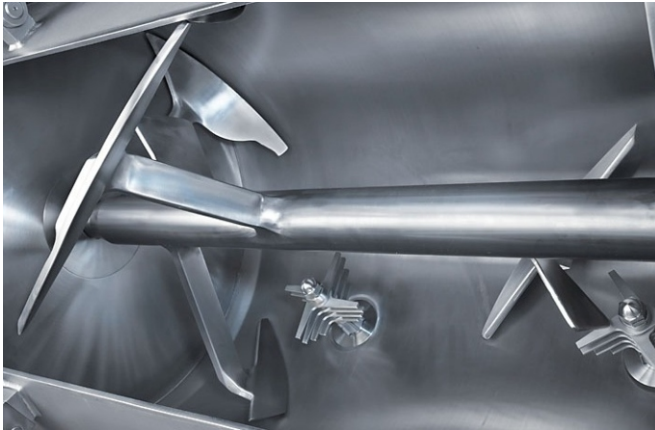




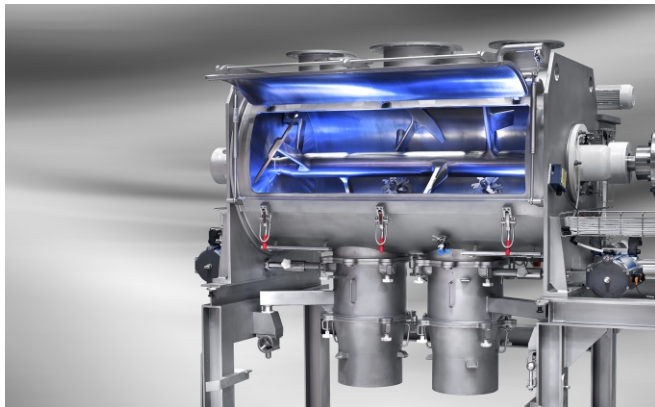
## **Pflugschar® - Food-Mischer für Chargenbetrieb (Hygienic Design)**

- Höchste Mischgüte bei kurzen Mischzeiten
- Schonende Produktbehandlung
- Verlässliche Reproduzierbarkeit der Mischungsqualität
- Kombinierte Verfahren in einer Maschine
- Hohe Verfügbarkeit des Systems
- Wartungsfreundliches Design
- Gute Zugänglichkeit aller Mischerinnenteile

# Pflugschar® - Food-Mischer für Chargenbetrieb (Hygienic Design)



Pflugschar®-Chargenmischer mit modifiziertem Mischwerk



Sonderlösung nach kundenspezifischen Anforderungen



Pflugschar®-Mischer FKM 4200

## Baugrößen

Mischer-Typ	Trommelinhalt in l	Arbeitsvolumen in l	Mischer-Typ	Trommelinhalt in l	Arbeitsvolumen in Liter
FKM 130	130	50 - 90	FKM 2000	2000	800 - 1400
FKM 300	300	100 - 210	FKM 3000	3000	1200 - 2100
FKM 600	600	200 - 420	FKM 4200	4200	1500 - 3000
FKM 1200	1200	400 - 850	FKM 6000	6000	2100 - 4200
FKM 1600	1600	550 - 1100	FKM 8000	8000	3000 - 5500

Weitere Typen sind in abgestuften Baugrößen bis zu einem Trommelinhalt von 30000 l auf Anfrage erhältlich.

## Arbeitsweise

Der Chargenmischer arbeitet nach dem von Lödige in die industrielle Mischtechnik eingeführten, in der Fachliteratur beschriebenen Schleuder- und Wirbelverfahren.

In einer liegenden, zylindrischen Trommel rotieren als Misch-elemente die auf einer Welle in spezieller Systematik angeordneten Pflugschar®-Schaufeln. Größe, Anzahl, Positionierung, geometrische Form und Umfangsgeschwindigkeit der Mischwerkzeuge sind so aufeinander abgestimmt, dass sie die Komponenten in eine dreidimensionale Bewegung versetzen.

Dieses mechanisch erzeugte Wirbelbett lässt die Bildung bewegungsarmer Zonen nicht zu und bewirkt eine schnelle, schonende und exakte Vermischung. Durch die Vereinzelung der Partikel in der Wirbelschicht ist das Zumischen von Flüssigkeiten und die Ummantelung der Partikel ohne Probleme möglich. Falls erforderlich, kann der Mischprozess durch hochtourig drehende Messerköpfe unterstützt werden.

Modifizierte Pflugschar®-Schaufeln erlauben auch bei reduzierten Drehzahlen eine intensive und schonende Vermischung bruchempfindlicher Komponenten. Ein Absenken der Umfangsgeschwindigkeit auf <1m/sec ist - abhängig von den Produkteigenschaften - möglich. Ebenso können, bei angepassten Werkzeugen, Pasten und pumpfähige Massen aufbereitet werden.

## Einsatzgebiete

Lödige Pflugschar®-Mischer sind in nahezu allen Industrien für unterschiedliche Mischaufgaben im Einsatz. In 70 Jahren wurden weltweit über 30000 Maschinen geliefert. Ein kleiner Auszug aus den Einsatzgebieten in der Nahrungsmittelindustrie:

- Backfertige Mehle und Backhilfsmittel
- Trockensuppen und Bouillonmassen
- Aromastoffe, Gewürze und Speisesalze
- Müsli und Vitaminpräparate
- Fruchtttees und klassische Mischungen
- Kakao- und Fruchtgetränke
- Bonbon-, Füll- und Schokoladenmassen
- Schmelz- und Streichkäse
- Dekorzucker- und Crispy- Coating

## Ausrüstung

Wir entwickeln für jede Ihrer Aufgaben die maßgeschneiderte Lösung - anwendungs- und produktspezifisch optimal angepasst. Optional bieten wir unter anderem an:

- Hochwertige Oberflächenqualitäten
- Hochfeste Stähle, Edelstähle und Sonderwerkstoffe
- Messerkopfeinrichtungen
- Temperierbare Trommelflächen
- Einrichtungen zur Zugabe von Flüssigkeiten, Fetten, Lecithinen u.a.
- Metallisch dichtende Klappen

**Gebrüder Lödige**  
**Maschinenbau GmbH**

Elsener Straße 7 - 9  
33102 Paderborn

Telefon: +49 5251 309-0  
Telefax: +49 5251 309-123

E-Mail: info@loedige.de  
www.loedige.de