

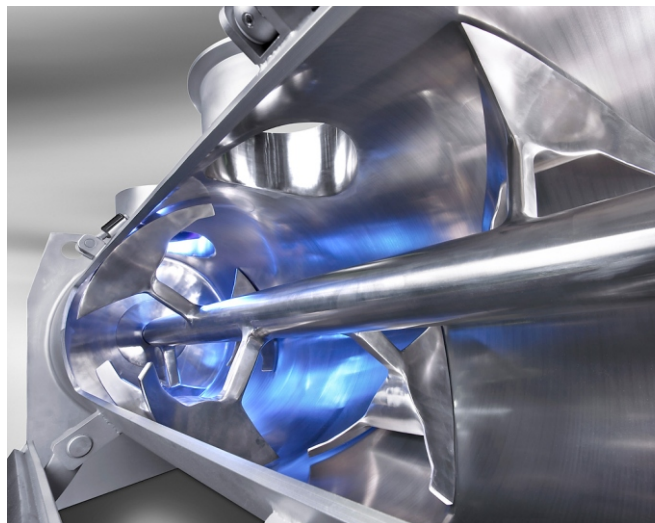
Pflugschar® - Food-Mischer für kontinuierlichen Betrieb

- Höchste Homogenität des Produkts
- Hohe Durchsätze bei kurzen Mischzeiten
- Granulation auch bei kurzen Verweilzeiten möglich
- Schonende Produktbehandlung
- Konstante Reproduzierbarkeit der Mischungsqualität
- Kompensation von Dosierschwankungen
- GMP-Standard möglich

Pflugschar®-Food-Mischer für kontinuierlichen Betrieb



Kontinuierlicher Pflugschar®-Mischer KM 1200



Kontinuierlicher Pflugschar®-Mischer KM 150

Der kontinuierliche Pflugschar®-Mischer arbeitet nach dem von Lödige in die industrielle Mischtechnik eingeführten Schleuder- und Wirbelverfahren. Die Mischwerkzeuge werden spezifisch auf die jeweilige Aufgabenstellung abgestimmt. Die Durchsatzleistungen dieses Mischsystems sind hoch und können, abhängig von Verweilzeit, Füllgrad und Komponenteneigenschaften, variiert werden.

Einsatzgebiete

- Aufbereitungsprozesse, bei denen hohe Durchsatzleistungen gefordert sind
- Aufbereitung von pulverförmigen, körnigen und faserigen Komponenten
- Flüssigkeitzugabe zur Befeuchtung und Granulierung
- Kompensation von Dosierschwankungen

Baugrößen

Typ	Trommelvolumen (l)	Durchflußmenge (l/h)	Länge* (mm)	Breite* (mm)
KM 150	150	4500	1550	490
KM 300	300	9000	1800	590
KM 600	600	18000	2400	700
KM 1200	1200	36000	2950	880
KM 2000	2000	60000	3490	1040
KM 3000	3000	90000	3550	1220

Angabe der Durchflußmenge basierend auf einer Minute Verweilzeit. Die erforderliche Verweilzeit wird durch Mischversuche ermittelt oder über Erfahrungswerte aus vergleichbaren Anwendungsfällen festgelegt. * ca. - Maße ohne Antriebe

Arbeitsweise

In einer horizontalen Trommel rotieren wandnah die auf einer Welle angeordneten Pflugschar®-Schaufeln. Deren Position, Umfangsgeschwindigkeit und geometrische Form sind so aufeinander abgestimmt, dass sie das Mischgut in eine dreidimensionale Bewegung versetzen. Dieses so genannte mechanisch erzeugte Wirbelbett bewirkt unter ständiger Erfassung der gesamten Mischgutmenge die schonende und intensive Vermischung der Komponenten.

Durch die Vereinzelnung der Partikel in der Wirbelschicht ist das Zumischen von Flüssigkeiten und die Ummantelung der Partikel sehr gut möglich.

Der kontinuierliche Prozess kann bei Füllgraden zwischen 20% und 50% ohne Beeinträchtigung der Mischgüte gefahren werden. Die Mischwerkzeuge sind so eingestellt, dass für die Dauer der Verweilzeit eine ständige Rückvermischung stattfindet, bevor das fertige Mischgut über die Entleeröffnung der weiteren Verarbeitung zugeführt wird. Die Einstellung der Größe der Entleeröffnung mittels Schieber oder verstellbarem Wehr beeinflusst maßgeblich die Verweilzeit.

Optionale Ausrüstung

- Doppelmantel für Beheizung / Kühlung von Trommel und Kopfstücken
- Beheiz-/ kühlbare Welle
- Staubfreie Beschickungseinrichtung
- GMP-Standard
- Diverse Mischwerkzeug- und Messerkopfvarianten
- Angepasste Dichtungssysteme für Wellendurchführungen
- Vorrichtungen für die Zugabe von Flüssigkeiten

**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