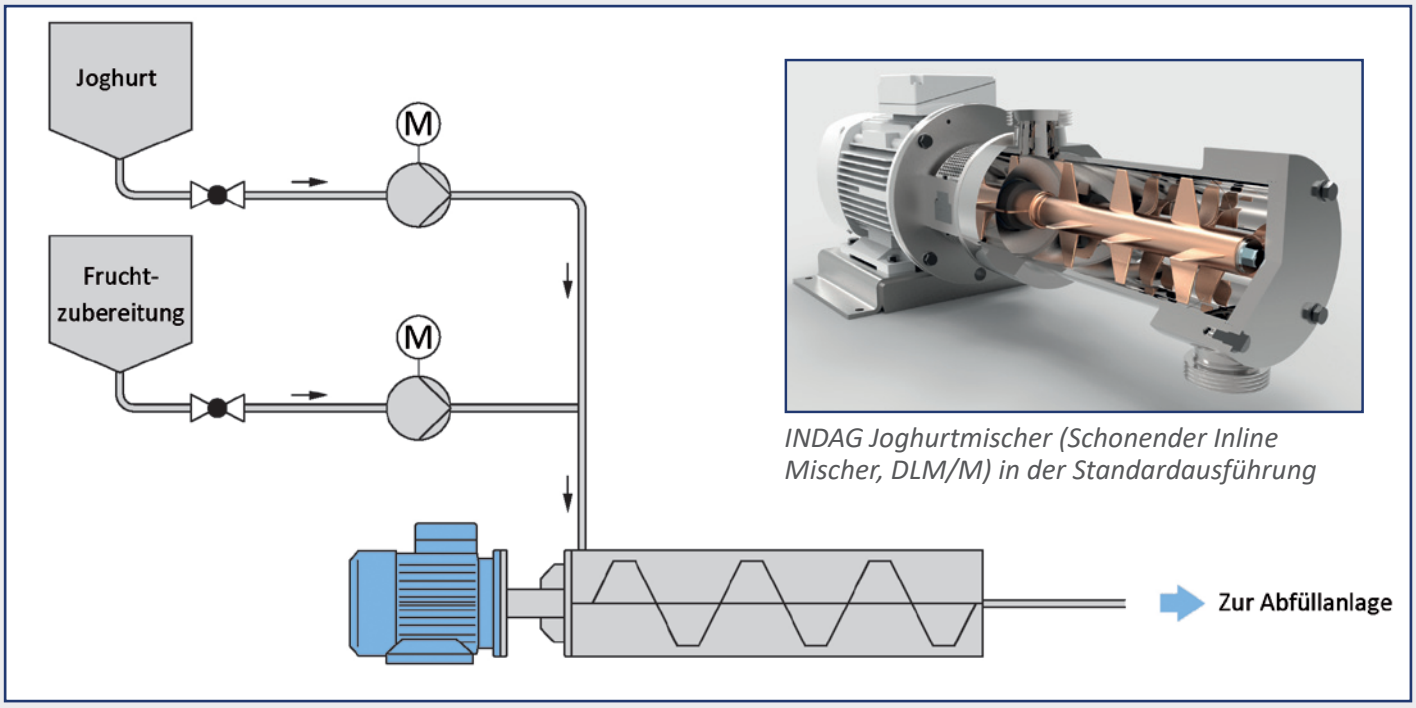
Case No. 101A
Joghurt + Fruchtzubereitung



INDAG Joghurtmischer (Schonender Inline Mischer, DLM/M) in der Standardausführung

Fließbild: Mischen von Joghurt und Fruchtzubereitung

Prozessbeschreibung

Der pure Joghurt wird mit einer Pumpe (oft eine Drehkolbenpumpe oder Schneckenpumpe) bei ca. 4-12 °C durch unseren Mischer zur Abfüllanlage des Kunden gepumpt. Mit dem Schonenden Inline Mischer lassen sich beliebige Fruchtzubereitungen sehr homogen effektiv in den Joghurt einmischen. Selbst Fruchtstücke von > 15 mm werden schonend untergemischt, ohne zerstört zu werden. Auch die Struktur des Joghurts wird durch den schonenden Mischer nicht verändert.

Dies geschieht in der Regel so nah wie möglich an der Abfülllinie, da beim Fruchtwechsel so wenig Produkt wie möglich verworfen werden soll. Eine maximale Dosiergenauigkeit wird mit induktiven Durchflussmessern erreicht.

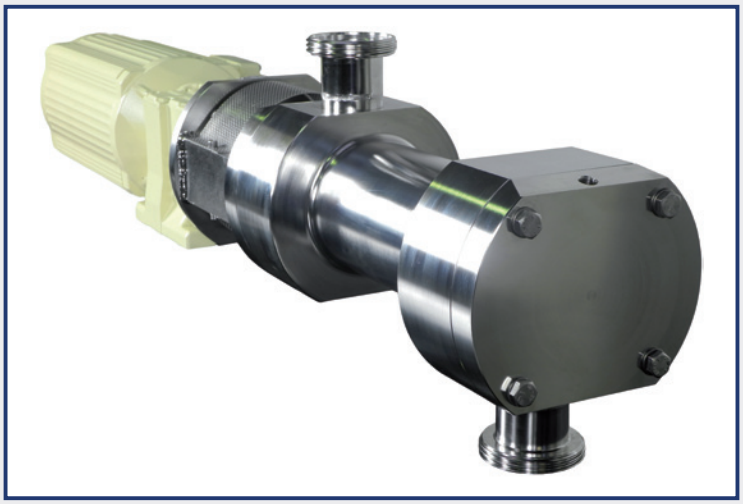
Die eingesetzten dynamischen Mischer sind selbstverständlich CIP und SIP reinigbar.

Vorteile

- **Offener dynamischer Dichtungsbereich, einfache Erkennung von Leckagen;**
- **Sehr geringes Volumen im Mischer spart Produkt bei CIP- oder SIP-Reinigung;**
- **Sehr effizient; perfekte Mischung innerhalb weniger Sekunden;**
- **Minimierte Belastung des Produkts;**
- **Selbst große Fruchtpartikel werden nicht beschädigt.**
- **Erhältlich in aseptischer Ausführung für Babynahrung oder Pharma.**
- **Die Mischer sind mit allen gängigen Rohranschlüssen, je nach Kundenwunsch, erhältlich.**
- **Bei Bestellung erhält der Kunde detaillierte Zeichnungen in dwg, dxf oder step-Format, um die Installation vor Ankunft der Maschine vorzubereiten.**
- **Mehr als 60 Jahre Erfahrung in der Herstellung von dynamischen Inline-Mischern,**
- **Lange Liste von weltweiten Partnern mit Service vor Ort.**

Case No. 101A
Joghurt + Fruchtzubereitung

INDAG Schonender Inline Mischer Typ DLM/M in der ECO Version



INDAG Aseptikmischer

Vergleichbare Anwendungen mit einem ähnlichen Prozess und demselben Mischer

Joghurt, Quark, Frischkäse + Fruchtmarmelade
Joghurt, Quark, Frischkäse + Sahne
Joghurt, Quark, Frischkäse + Fruchtkonzentrat
Joghurt, Quark, Frischkäse + Fruchtsirup

INDAG Maschinenbau GmbH
Ivenfleth 13
25376 Borsfleth / GERMANY
Telefon +49 4124 9876 - 0
Fax: +49 4124 9876 - 54
E-mail: info@indag.de
www.indag.com

INDAG
Maschinenbau GmbH

The FlowMix®-Company