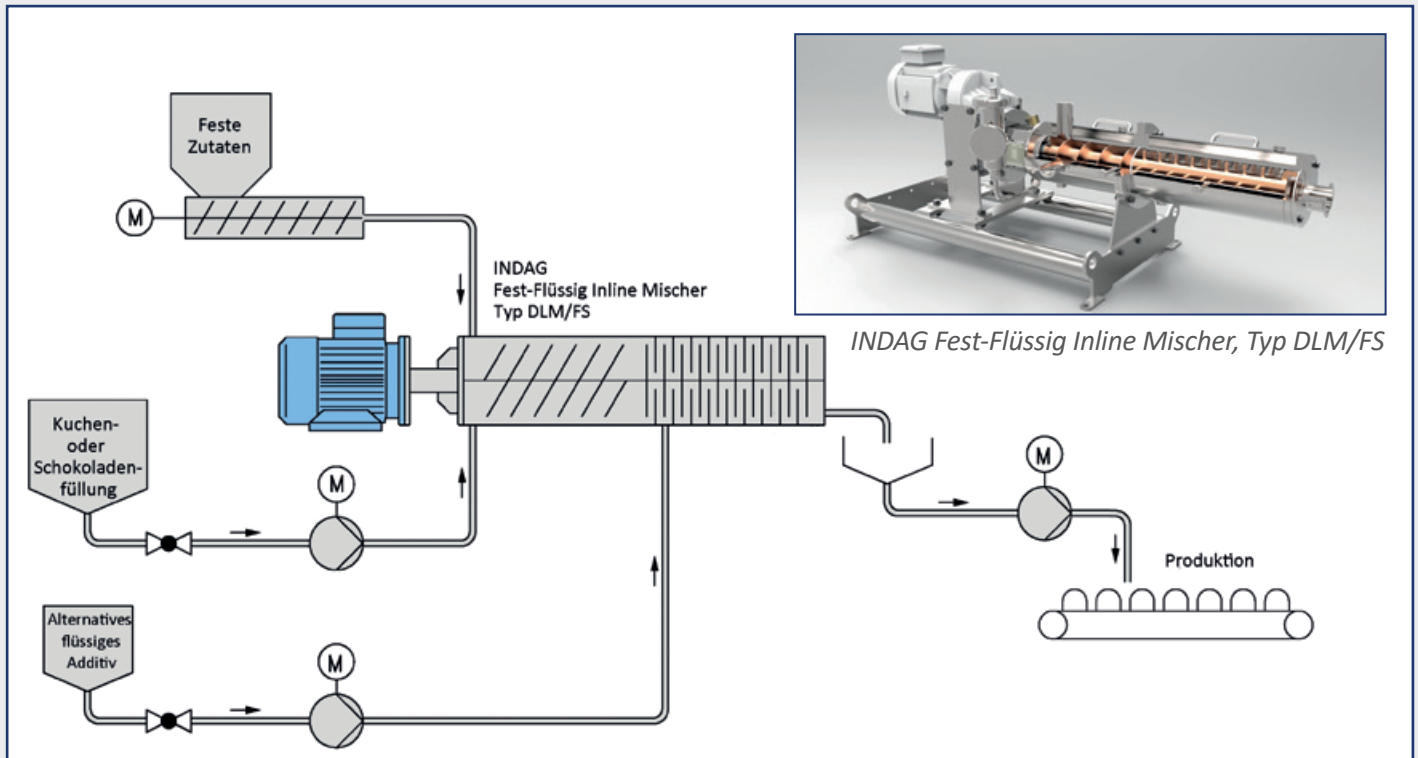


Case No. 103A

Kuchen- oder Schokoladenfüllung mit festen Zutaten



Seite 1 / 2



Fließbild: Beispiel Produktion von Kuchen- oder Schokoladenfüllung

Prozessbeschreibung

Für die Kuchenfüllung wird das flüssige Produkt mit hohem Fett- und Zuckergehalt über eine externe Pumpe in den Fest-Flüssig Inline Mischer, Typ DLM/FS geleitet. Für eine cremigere Konsistenz hat das Produkt oft einen Gasgehalt von einigen Prozent. Die festen Bestandteile werden über einen Gewichts-dosierer (Dosierwaage) in den INDAG Mischer eingespeist. Der rotierende Mischer führt das Produkt über eine Förderschnecke zu, während das Produkt gleichzeitig durch Rotor- und Statorelemente gemischt wird. Der Mischvorgang ist sehr schonend. Die fett- und zuckerhaltige Masse ist sehr temperatur-empfindlich. INDAG sorgt für ein sehr schonendes Inline-Mischen, so dass die Temperaturerhöhung unter 1°C liegt. Flüssige Zusatzstoffe wie Aroma oder Farbe können optional über zusätzliche Einlässe in den Mischer gepumpt werden. Das Produkt verlässt den Mischer an der Stirnseite. Es wird schonend, homogen und nahezu drucklos gemischt. Die Rotor-Stator-Abstände werden entsprechend den Partikeln ausgelegt. Dies gewährleistet die perfekte Mischung für jede Anwendung.



Vorteile

- Höchste Flexibilität für Kunden mit wechselnden Rezepturen;
- „End of pipe mixing“ minimiert den Reinigungsaufwand bei Rezepturwechsel;
- Kompakter und sehr effizienter Mischkopf minimiert Produktverluste während des Produktwechsels;
- Temperaturerhöhung unter $0,5^{\circ}\text{C}$ beim Mischen;
- Sehr schonender Mischkopf ist für die Verarbeitung von Schaum geeignet, ohne die Schaumtextur zu zerstören;
- Geschlossenes Hygienesdesign, leicht zu reinigen, geeignet für CIP-Reinigung;
- Mischen von Allergenen ganz am Ende des Prozesses.

Case No. 103A

Kuchen- oder Schokoladenfüllung mit festen Zutaten

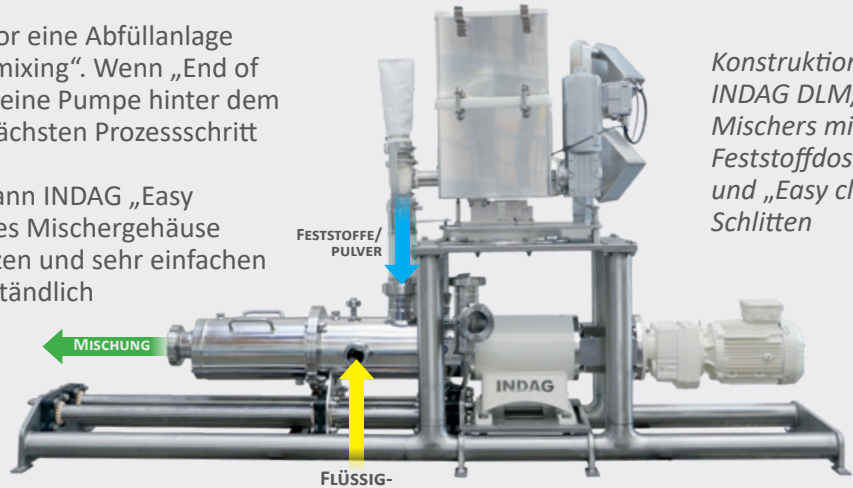


Seite 2 / 2

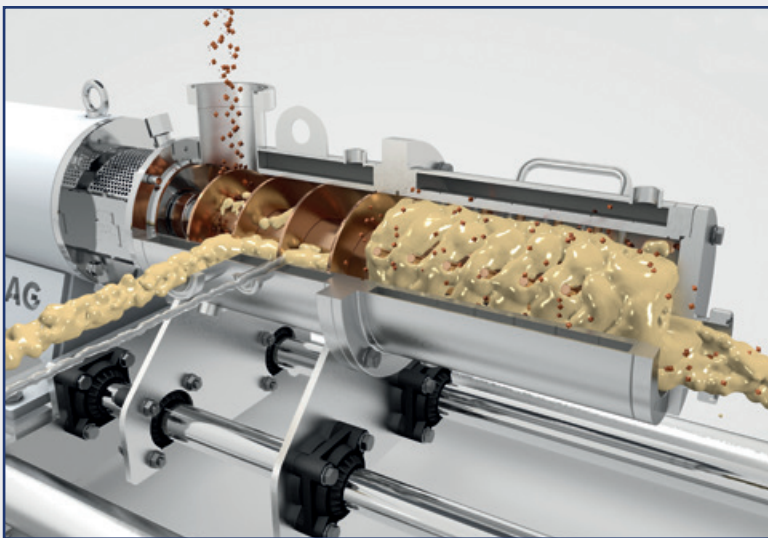
→ Der Mischer wird normalerweise direkt vor eine Abfüllanlage installiert. Wir nennen dies „End of pipe mixing“. Wenn „End of pipe mixing“ nicht möglich ist, wird eine Pumpe hinter dem Mischer benötigt, um das Produkt dem nächsten Prozessschritt zuzuführen.

Für den Fall einer manuellen Reinigung kann INDAG „Easy clean“- Schlitten zum einfachen Öffnen des Mischergehäuse anbieten. Dies ermöglicht einen sehr kurzen und sehr einfachen manuellen Reinigungsvorgang. Selbstverständlich ist der Mischer auch CIP-reinigbar.

Die Produktionskapazitäten variieren von ein paar hundert Kilogramm pro Stunde bis zu sieben oder mehr Tonnen pro Stunde.



Konstruktion eines INDAG DLM/FS Mixers mit einem Feststoffdosierer und „Easy clean“ Schlitten



INDAG Fest-Flüssig Inline Mischer während des Mischvorgangs



Alternative Mischelemente

Vergleichbare Anwendungen mit einem ähnlichen Prozess und demselben Mischer

- Temperierte Schokolade mit Nüssen, Trockenfrüchten oder Schokoladenstückchen
- Marshmallows mit Nüssen, Trockenfrüchten oder Schokoladenstückchen
- Eiscreme mit Nüssen, Trockenfrüchten oder Schokoladenstückchen
- Nougat mit Nüssen, Trockenfrüchten oder Schokoladenstückchen
- Zucker-Ei-Schaum mit Nüssen, Trockenfrüchten oder Schokoladenstücken
- Erdnussbutter mit Nüssen, Trockenfrüchten oder Schokoladenstücken

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