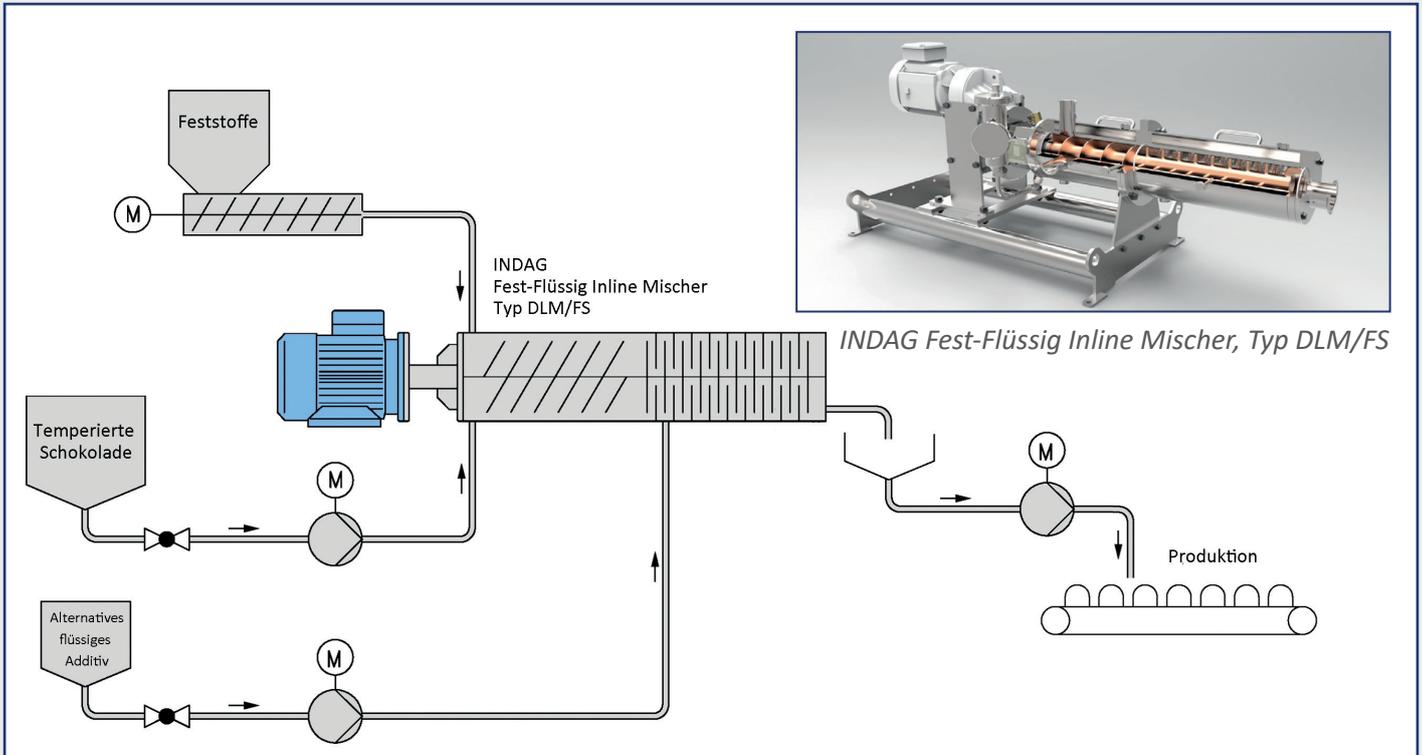


Case No. 112A

Temperierte Schokolade mit Nüssen



Seite 1 / 2



Fließbild-Beispiel für eine „End-of-pipe“-Lösung

Prozessbeschreibung

Ob dunkle, weiße oder Milkschokolade

Die bereits vorgewärmte Schokolade kommt direkt aus der Temperiermaschine mit einer präzisen Temperatur von 31°C in den Fest-Flüssig Inline Mischer. Über eine Differential-Dosierwaage kommen die festen Bestandteile, die im Verhältnis zum Schokoladenfluss präzise dosiert werden. Feste Zutaten können zum Beispiel Puffreis, Nüsse, Rosinen, Fruchtpulver, Gewürze wie Chili oder jede andere feste Komponente sein. Natürlich lässt sich mit Membrandosierpumpen gleichzeitig auch flüssiges Aroma oder flüssige Farbe zugeben.

Der Clou: „End-of-pipe“ mischen

Alle Zutaten werden „End-of-pipe“ gemischt, d.h. kurz vor der Abfüllung. Dies ermöglicht einerseits einen sehr flexiblen und schnellen Produktwechsel, ohne dass viel wertvolles Produkt verloren geht. Vor allem aber müssen beim Wechsel der Zutaten alle davorliegenden Einheiten, wie z.B. die Pumpen, Rohrleitungen und Ventile nicht gereinigt werden – anders als beim Mischen im Temperiergerät. Dies ist besonders wichtig, wenn Allergene wie z. B. Nüsse enthalten sind. →

Vorteile

- Höchste Flexibilität für den Kunden bei Rezepturänderungen;
- „End-of-pipe-Mischen“ erspart dem Kunden die Reinigung des Temperiersystems;
- Optimale Dosierung von sehr geringen Mengen konzentrierter Aromen und Farben;
- Temperaturerhöhung von weniger als 0,5°C während des Mischens;
- Hygienisches Design, leicht zu reinigen, geeignet für CIP-Selbstreinigung;
- Mischen von Allergenen ganz am Ende des Prozesses.

Case No. 112A

Temperierte Schokolade mit Nüssen



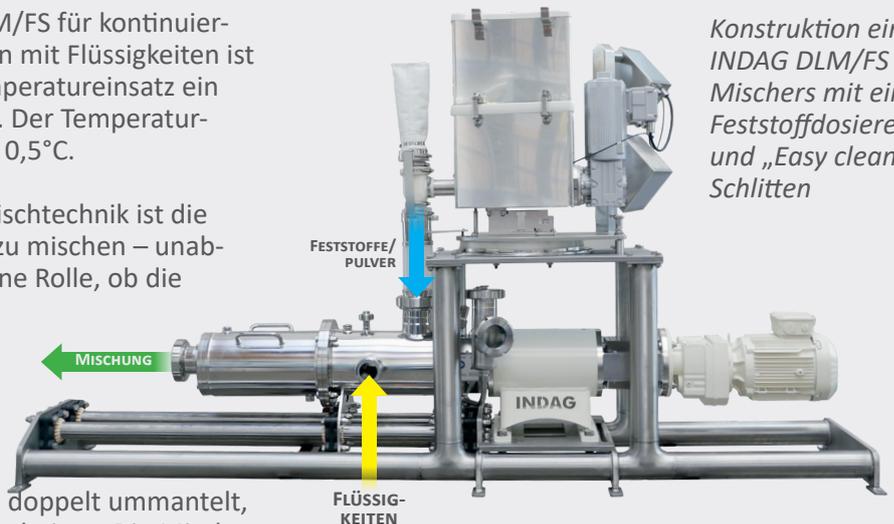
Seite 2 / 2

Minimale Temperaturen für maximal homogene Mischergebnisse

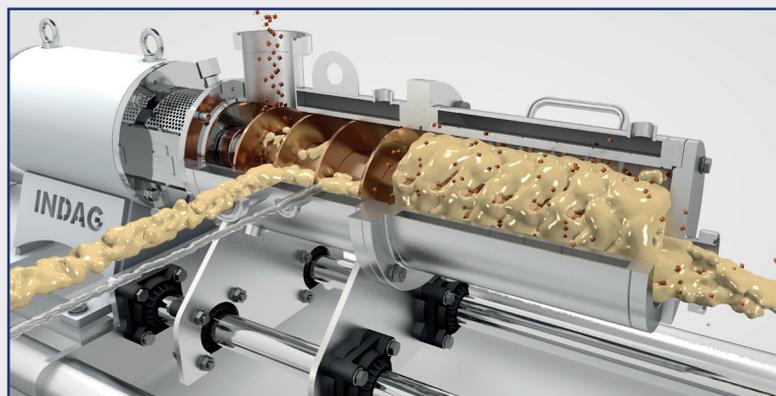
→ Der INDAG Fest-Flüssig Inline Mischer DLM/FS für kontinuierliches homogenes Mischen von Feststoffen mit Flüssigkeiten ist bestens geeignet, um mit minimalem Temperatureinsatz ein absolut homogenes Gemisch zu erzeugen. Der Temperaturanstieg beim Mischen beträgt weniger als 0,5°C.

Das Besondere an der kontinuierlichen Mischtechnik ist die Möglichkeit, fast alle Zutaten gleichzeitig zu mischen – unabhängig von der Menge. Dabei spielt es keine Rolle, ob die zur Grundmasse hinzugefügten Zutaten fest oder flüssig sind und ob es sich um große Partikel oder feine Pulver handelt. Das Ergebnis ist immer homogen. Und das alles mit einer einzigen Maschine.

Alle Mischer in dieser Produktgruppe sind doppelt ummantelt, um den Mischer vor dem Systemstart aufzuheizen. Die Mischer erfüllen höchste Hygienestandards und verfügen über eine solide Gewindewellendichtung mit langer Lebensdauer.



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

- Temperierter Nougat mit diversen Zutaten
- Marshmallows mit Nüssen, Trockenfrüchten oder Schokoladenstückchen
- Eiscreme mit Nüssen, Trockenfrüchten oder Schokoladenstückchen
- Nougat mit Nüssen, Trockenfrüchten oder Schokostückchen
- Zucker-Ei-Schaum mit Nüssen, Trockenfrüchten oder Schokostückchen
- Erdnussbutter mit Nüssen, Trockenfrüchten oder Schokostückchen

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