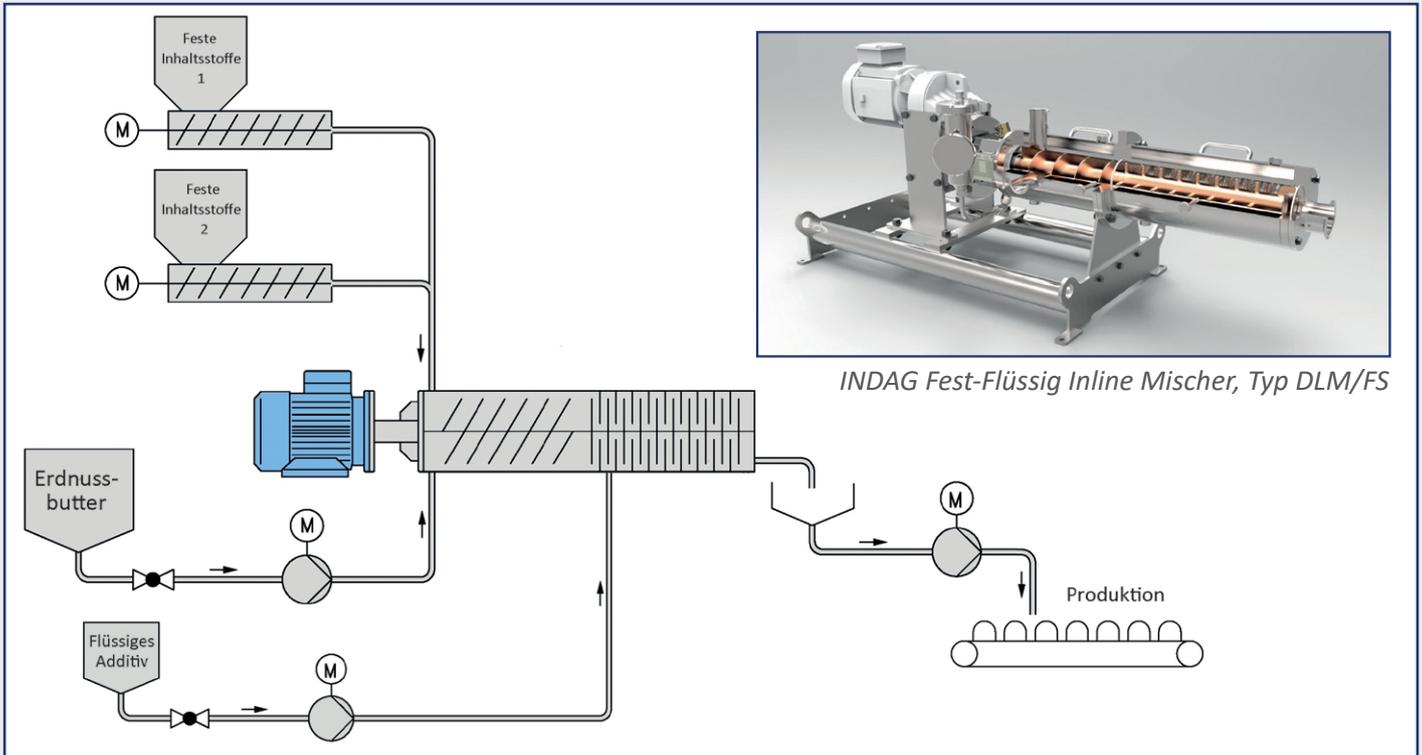


Case No. 103A

Erdnussbutter + Feststoffe oder Pulver



Seite 1 / 2



INDAG Fest-Flüssig Inline Mischer, Typ DLM/FS

Fließbild: Beispiel für das Mischen von Erdnussbutter mit festen Zutaten

Prozessbeschreibung

Die Erdnussbutter wird mit 40-55°C durch eine externe Pumpe in den Fest-Flüssig Inline Mischer, Typ DLM/FS geleitet. Sie kommt aus dem vorgeschalteten Schäl-, Röst-, Mahl- und Blanchierprozess. Die festen Zutaten werden über einen Gewichtsdosierer (Dosierwaage) in den kontinuierlichen Mischer eingespeist. Es können zwei oder mehr Feststoffströme gleichzeitig installiert werden. Typische Feststoffe sind: Salz, Kakaopulver, Nussstücke, Schokoladenstücke, Knusperflocken und vieles mehr. Bei den Rezepturen sind fast keine Grenzen gesetzt.

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 Erdnussbutter ist sehr scherempfindlich. Eine zu große Scherung führt zur Trennung des Fettes vom Feststoff. INDAG sorgt für ein sehr schonendes Inline-Mischen, so dass die Temperaturerhöhung unter 1°C liegt. Das Produkt verlässt den Mischer an der Stirnseite. Es wird schonend, homogen und nahezu drucklos gemischt.

Die Rotor-Stator-Abstände werden entsprechend den Partikeln konstruiert. 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°C** beim Mischen
- **Sehr schonendes Mischen.** Struktur der Erdnussbutter wird durch den Mischer nicht negativ beeinflusst.
- **Geschlossenes Hygienesdesign,** leicht zu reinigen. Geeignet für CIP-Reinigung
- **Beste Möglichkeit, Knusperflocken zuzugeben** und in der Erdnussbutter knusprig zu halten.

Case No. 103A

Erdnussbutter + Feststoffe oder Pulver

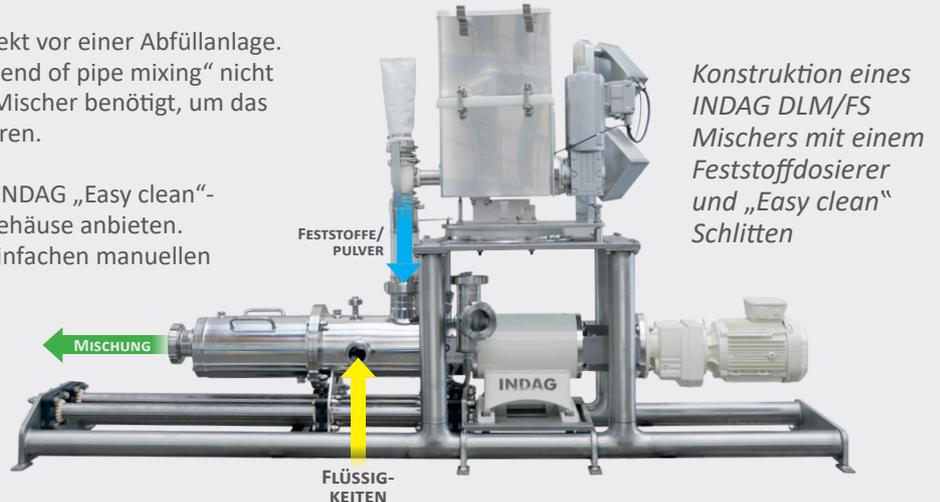


Seite 2 / 2

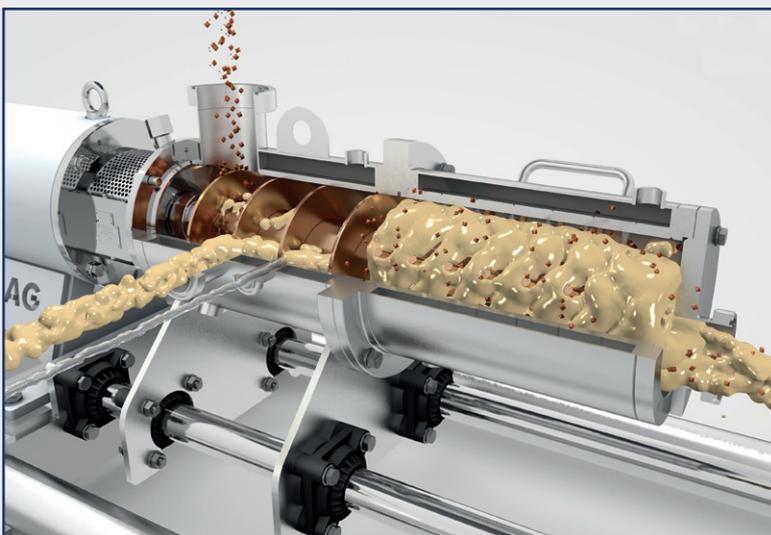
→ Die Installation des Mixers erfolgt meist direkt vor einer Abfüllanlage. Wir nennen das „end of pipe mixing“. Wenn „end of pipe mixing“ nicht anwendbar ist, wird eine Pumpe hinter dem Mixer benötigt, um das Produkt dem nächsten Prozessschritt zuzuführen.

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 Mixer auch CIP-fähig.

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 Mixer

- Temperierte Schokolade mit Nüssen, Trockenfrüchten oder Schokoladenstückchen
- Kuchen- oder Schokoladenfüllung 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

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