

# PFLUGSCHAR®-MISCHER FÜR CHARGENBETRIEB TYP FKM



- Höchste Mischgüte bei kurzen Mischzeiten
- Flexibel einsetzbar für nahezu alle Anwendungen
- Schonende Produktbehandlung
- Verlässliche Reproduzierbarkeit der Mischungsqualität
- Kombinierte Verfahren in einer Maschine
- Wartungs- und reinigungsfreundliches Design
- Gute Zugänglichkeit aller Mischerinnenteile
- Automatisierte Nassreinigung (WIP)

## Lödige Pflugschar®-Mischer Typ FKM für die Lebensmittelproduktion

Herzstück des Mixers sind die auf einer horizontalen Welle in einer speziellen Systematik angeordneten Pflugschar®-Schaufeln. Sie rotieren in einem liegenden, zylindrischen Mischbehälter. Größe, Anzahl, Positionierung, Form und Umfangsgeschwindigkeit der Elemente sind dabei so aufeinander abgestimmt, dass sie die Komponenten beim Mischvorgang in eine dreidimensionale Bewegung versetzen. Das Mischgut wird damit kontinuierlich durch die Mischwerkzeuge erfasst.



Pflugschar®-Mischer für Chargenbetrieb Typ FKM 6000

So genannte Toträume oder bewegungsarme Zonen sind damit zuverlässig ausgeschlossen. Eine schnelle, exakte und sicher reproduzierbare Vermischung ist garantiert. Dank der speziellen Formgebung der Mischelemente wird das Mischgut in einer Radialbewegung von der Trommelwand abgehoben.



Pflugschar®-Mischer für Chargenbetrieb Typ FKM 1200

Das Schleuder- und Wirbelverfahren ist ausgesprochen produkt-schonend und eignet sich daher besonders für wärmeempfindliche und fragile Stoffe. Optional sind für spezielle Anforderungen und Komponenteneigenschaften zudem modifizierte, pflugschar-ähnliche Schaufeln verfügbar. Damit wird selbst bei empfindlichsten Produkten ein optimales Ergebnis erzielt.

Einige Mischaufgaben – insbesondere im Rahmen von kombinierten Verfahren – erfordern es, die Mischwirkung des Mischwerks zu unterstützen. Hierzu werden separat angetriebene, hochtourig rotierende Messerköpfe eingesetzt. Die daraus resultierende kurze Mischzeit in Verbindung mit einer optimal angepassten Antriebsleistung minimiert den Energieverbrauch.

Lödige Mischer zeichnen sich durch geringen Wartungsaufwand und hohe Verfügbarkeit aus. Möglich macht das ihre durchdachte Konstruktion: Alle Mischerinnenteile sind sehr gut zugänglich und lassen sich einfach inspizieren und reinigen. Sind besonders hohe Hygienestandards gefragt, wie im Fall von mikrobiologisch kritischen Mischkomponenten, können die Mischer optional mit automatisierten Reinigungssystemen (WIP/CIP) ausgestattet werden. Durch seine Flexibilität ist das Einsatzspektrum des Lödige Pflugschar®-Mischer in der Nahrungsmittelindustrie fast unbegrenzt. Alle Arbeitsschritte und Produktformen – von Pulvermischungen mit oder ohne Flüssigkeitszugabe über Pasten bis hin in den flüssigen Bereich – können mit nur einer Maschine realisiert werden. Besonders für kleine und mittelständische Betriebe oder Lohnhersteller bietet der Pflugschar®-Mischer damit eine effiziente, platz- und kostensparende Lösung.

Alle Lödige Pflugschar®-Mischer für den Food-Bereich orientieren sich in ihrem Design an den Richtlinien der EHEDG.

### Baugrößen

Mischer-Typ	Gesamtvolumen in Liter	Nutzvolumen in Liter
FKM 130	130	35 – 95
FKM 300	300	75 – 225
FKM 600	600	150 – 450
FKM 1200	1200	300 – 900
FKM 1600	1600	400 – 1200
FKM 2000	2000	500 – 1500
FKM 3000	3000	750 – 2250
FKM 4200	4200	1050 – 3100
FKM 6000	6000	1500 – 4500
FKM 8000	8000	2000 – 6000
FKM 10000	10000	2500 – 7500

Als Spannbreite der Nutzung des Lödige Pflugschar®-Mischer für Chargenbetrieb Typ FKM gilt grundsätzlich ein Füllgrad in Höhe von ca. 25 bis ca. 75 % des Gesamtvolumens. Der optimale Füllgrad kann variieren in Abhängigkeit der Anwendung.