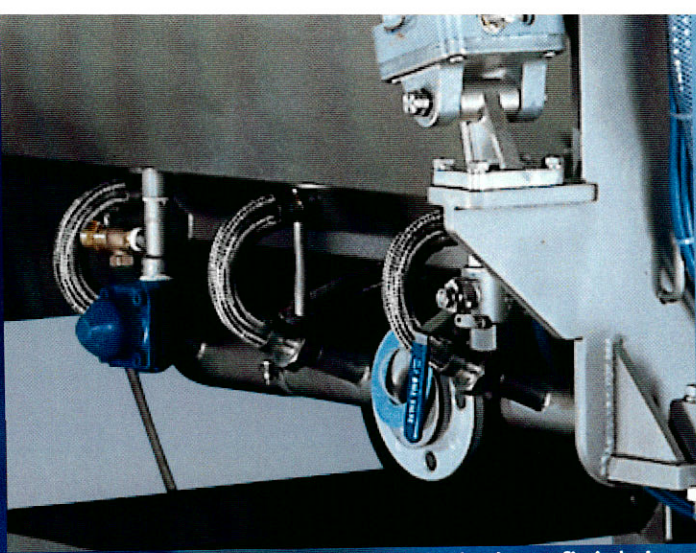


Mischtechnik



Doppelwellen-Paddelmischer





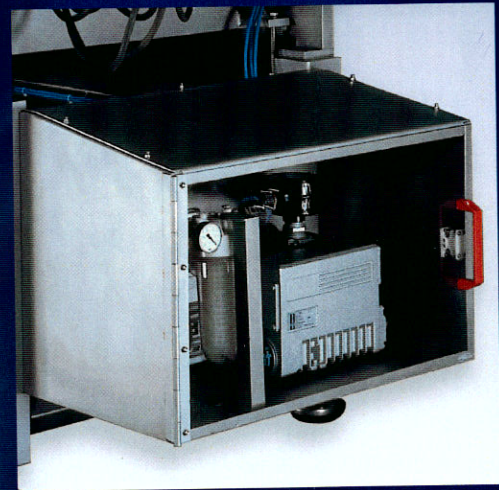
Direkt dampfinjektion

Die Einsatzmöglichkeiten

In der Nahrungsmittelverarbeitung ist sicheres und produktschonendes Mischen die Voraussetzung bei der Herstellung von Back- und Süßwaren sowie Milch-, Gemüse- und Fleischprodukten.

Die zu mischenden Komponenten können aus teigigen Massen, Konzentraten, Granulaten und anderen Varianten bestehen. Die Mischzeiten sind variabel.

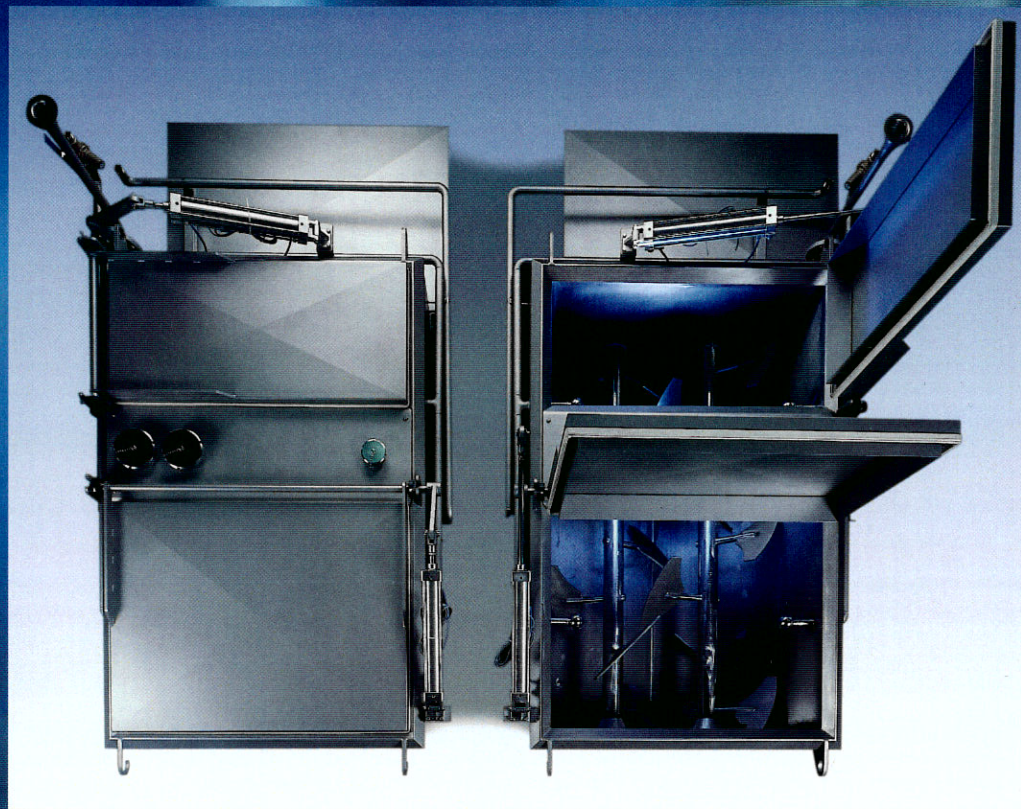
Unsere kundenspezifisch angefertigten 2-Wellen-Mischer erfüllen alle Anforderungen an eine qualitätsorientierte und wirtschaftliche Produktion.



Vakuumpumpe

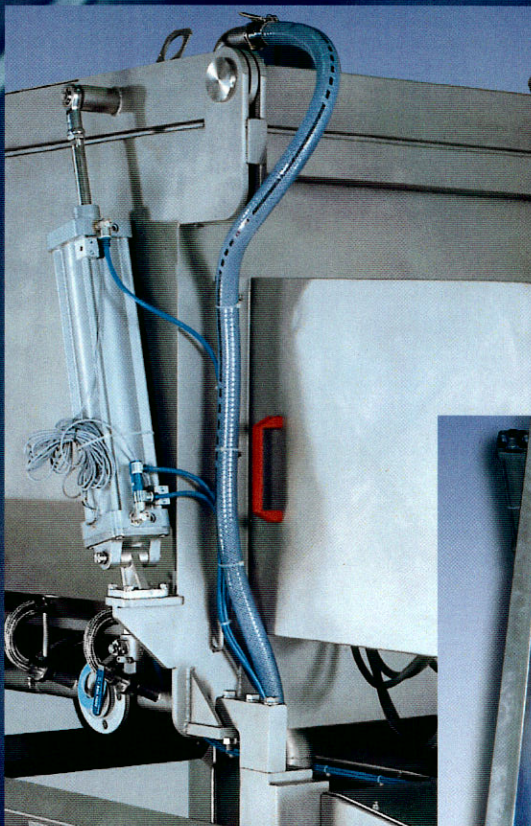


Vakuummischer mit Heizmantel und Direkt dampfinjektion



Vakuummischer mit Heizmantel

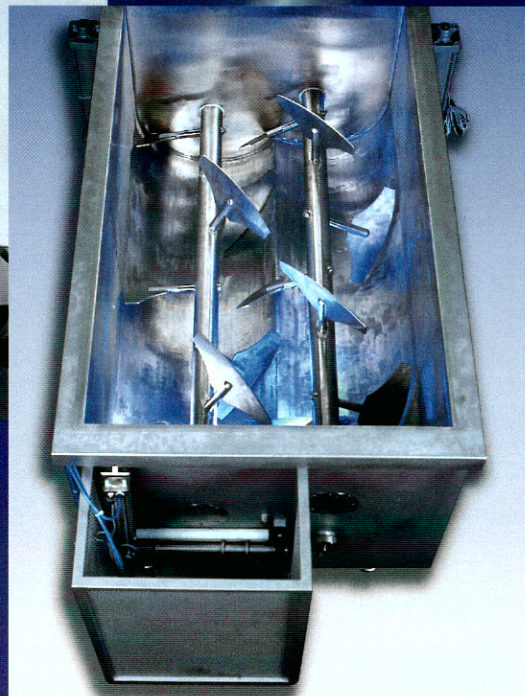
Die Funktionsweise



Vakuum-Deckel (pneumatisch)

Die Mischer besitzen einen U-förmigen Mischtrog mit zwei innenliegenden, synchronisierten Mischwellen, die mit mehreren Paddeln bestückt sind. Sie mischen und fördern das Mischgut auf produktschonende Weise.

Der Produktaustrag erfolgt durch die Förderwirkung der Mischwellen über einen Auslaß im Boden oder an der Stirnseite des Mixchers.



Doppelwellen
auf gleichem
Höhenniveau

bedienerfreundlich + wartungsarm



Kochmischer mit Heizmantel und Direktdampfinjektion

Der Schmiedbauer-Doppelwellen-paddelmischer ist ausgesprochen bedienerfreundlich und wartungsarm. Hochwertige Bauteile gewährleisten eine hohe Betriebsbereitschaft.

In unserer aktuellen Baureihe (150 - 7000 l Trogvolumen) bieten wir die Ausführung als:

- Standardmischer
- Vakuummischer
- Mischer mit Direktdampfinjektion
- Mischer mit Heiz- oder Kühlmantel
- Mischer mit Verwiegung

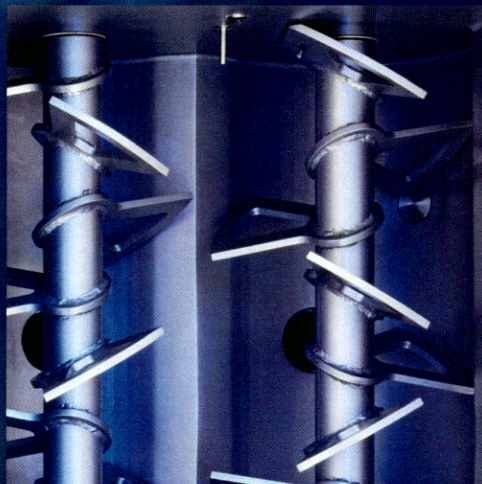
Wir fertigen nach Ihren Wünschen und integrieren den Mischer in die Prozesskette Ihrer Produktion. Zu unseren Stärken gehört die Verknüpfung des Mixers mit vorhandenen Peripheriegeräten - auch für die automatische Befüllung und Entleerung bieten wir überzeugende Lösungen.

Besuchen Sie uns im Internet unter www.schmiedbauer.de - dort finden Sie weitere Informationen unter „Nahrungsmittelverarbeitung“ und einen Eindruck zur gesamten Leistungspalette.

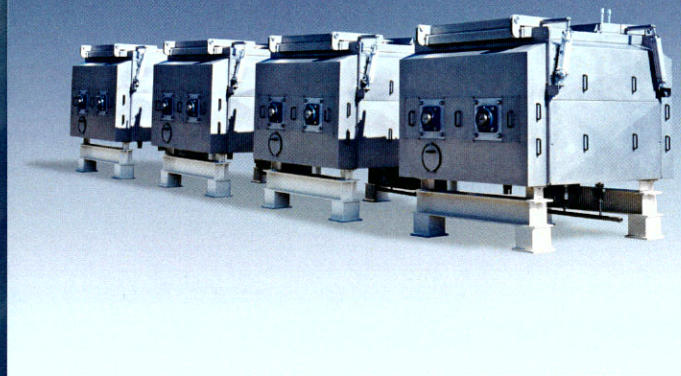
Wir entwickeln und fertigen ausschließlich in Deutschland nach DIN EN ISO 9001 zertifiziert. Der Name Schmiedbauer steht für bewährte Konstruktionstechnik und hochwertige Ausführung im Sinne von Qualität und Leistung.

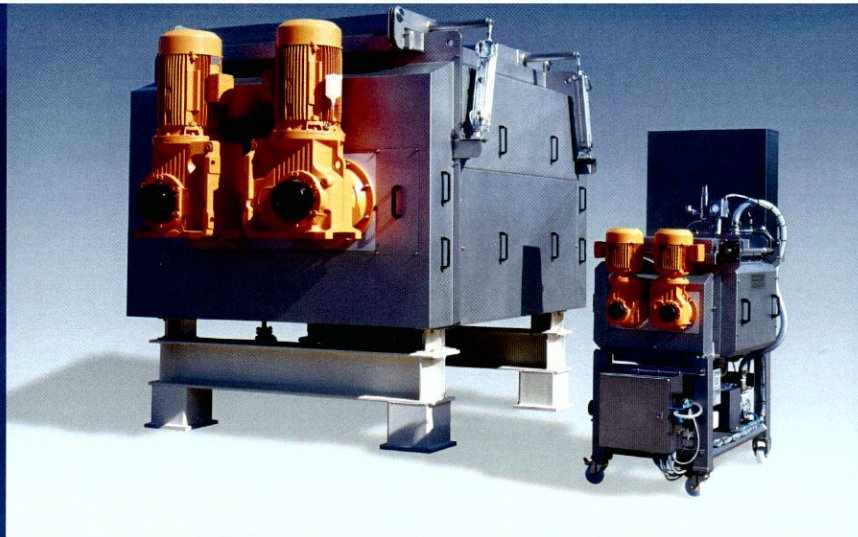
Mischen und Kneten

Variantenlösung der Mischtechnik



Doppelwellen-Misch-Kneteter





Vakuum-Doppelwellen-Misch-Kneter mit Dampfheizung

Die Einsatzmöglichkeiten

Der Schmiedbauer-Doppelwellen-Misch-Kneter findet Anwendung bei der Homogenisierung und Plastifizierung pastöser, plastischer, klebriger, zäher bis hochviskoser Produkte. Je nach Größe werden sie erfolgreich in der Produktion und/oder im Labor eingesetzt (s. Foto oben).

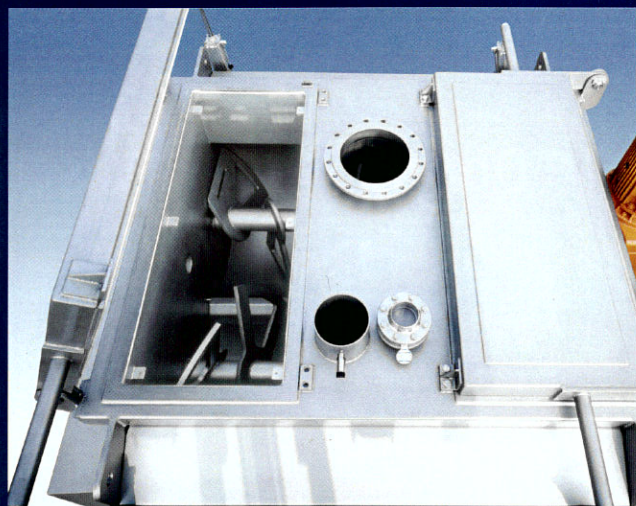
Die Funktionsweise

Die Kneter besitzen einen doppel-U-förmigen Trog in symmetrischer Muldenausbildung.

Die beiden Knetwellen werden einzeln elektromotorisch angetrieben. Während des Knetkreislaufs zentrieren die aufgesetzten Knetwerkzeuge das Knetgut zur Trogmitte hin.

Durch den Paddeldruck wird das Knetgut an den Sattel des Troges gepresst und zerteilt. Ein Teil der Knetmasse verlässt dabei den Wirkungsbereich der einen Knetwelle und wird durch die andere Knetwelle erfasst.

Es werden laufend neue Knetgutschichten der Wirkung von Scherkräften unterworfen, wodurch neue Oberflächen gebildet werden, in die Zutaten eindringen können.



Doppelwellen-Misch-Kneter 4500 l