

## GMP-Pflugschar®-Mischer - für Pharma und Food Anwendungen



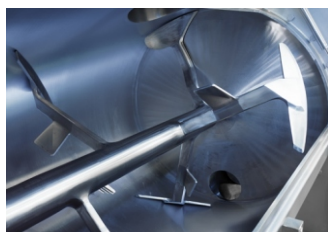
- GMP-konformes Design
- Höchste Mischgüte bei kurzen Mischzeiten
- Reproduzierbarkeit der Chargen
- Schonende Produktbehandlung
- Wartungsarmes Mischerkonzept
- Kombinierte Verfahren in einer Maschine
- Gute Zugänglichkeit aller Mischerinnenteile



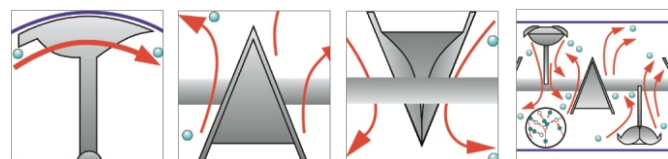
Pflugschar®-Chargenmischer GMP 600  
Der Mischer kann auch mit Temperiermantel geliefert werden.



Pflugschar®-Schaufel,  
Messerkopf und Lanzens



Modifizierte  
Pflugschar®-Schaufel



Schematische Darstellung des Schleuder- und Wirbelverfahrens

## Baugrößen

Typ	Trommel- inhalt in l	Arbeitsvol. in l	Typ	Trommel- inhalt in l	Arbeitsvol. in l
FKM 130	130	50-90	FKM 2000	2000	800-1400
FKM 300	300	100-210	FKM 3000	3000	1200-2100
FKM 600	600	200-420	FKM 4200	4200	1500-3000
FKM 1200	1200	400-850	FKM 6000	6000	2100-4200
FKM 1600	1600	550-1100	FKM 8000	8000	3000-5600

Weitere Typen sind in abgestuften Baugrößen bis zu einem Trommelinhalt von 30000 l auf Anfrage erhältlich.

## Arbeitsweise

Der Chargenmischer arbeitet nach dem von Lödige in die industrielle Mischtechnik eingeführten, in der Fachliteratur beschriebenen Schleuder- und Wirbelverfahren.

- Das Mischgut wird durch die Mischelemente ständig und total erfasst - es gibt keine bewegungsarmen Zonen. So können auch Komponenten mit extrem unterschiedlichen Schüttgewichten und Strukturen miteinander vermischt werden - selbst das Einmischen von Aerosilen erfolgt homogen und ohne Entmischung.
- Durch die Vereinzelung der Partikel in der Wirbelschicht ist das Zumischen von Flüssigkeiten und die Ummantelung der Partikel ohne Probleme möglich. Falls erforderlich, kann der Mischprozess durch hochtourig drehende Messerköpfe unterstützt werden.
- Modifizierte Pflugschar®-Schaufeln erlauben bei reduzierten Drehzahlen eine intensive und schonende Vermischung bruchempfindlicher Komponenten. Ein Absenken der Umfangsgeschwindigkeit auf <math><1\text{m/sec}</math> ist - abhängig von den Produkteigenschaften - möglich.
- Ebenso können, bei angepasster Werkzeugkonfiguration, pumpfähige Massen und Pasten aufbereitet werden.

## Einsatzgebiete

Lödige Pflugschar®-Mischer sind in nahezu allen Industrien für unterschiedliche Mischaufgaben im Einsatz. In 70 Jahren wurden weltweit über 30000 Maschinen geliefert. Ein kleiner Auszug aus den Einsatzgebieten in der Nahrungsmittelindustrie:

- Backfertige Mehle
- Backhilfsmittel
- Trockensuppen
- Bouillonmassen
- Aromastoffe
- Gewürze
- Speisesalze
- Müsli
- Tee
- Kakaogetränke
- Fruchtgetränke
- Bonbonmassen
- Schokoladenmassen
- Füllmassen
- Schmelzkäse
- Vitaminpräparate
- Dekorzucker-Coating
- Crispy-Coating

## Ausrüstung

Wir entwickeln für jede Ihrer Aufgaben die maßgeschneiderte Lösung, anwendungs- und produktspezifisch optimal angepasst und für dauerhaften Produktionseinsatz konzipiert.

Die individuelle Umsetzung Ihrer Anforderungen - auch in Bezug auf Design - und deren technische Realisierung sind unsere Kompetenz und Stärke.