

## Presseinformation

Paderborn, 10. Januar 2018

**Pflugschar®-Chargenmischer FKM 2000 von Lödige  
auf der Anuga FoodTec (Messe Köln, 20. – 23.03.2018)  
Leistungsfähig und bewährt**

**Lebensmittelkonforme Lösungen für das industrielle Mischen und verwandte Verfahrenstechnologien zeigt Gebr. Lödige Maschinenbau auf der Anuga FoodTec in Halle 10.1 (Stand B040). Die Maschinen sind nach aktuellen internationalen Vorschriften für ein lebensmittelgerechtes hygienisches Design ausgeführt. Ein ebenso leistungsfähiges wie bewährtes Beispiel ist der Pflugschar®-Chargenmischer FKM 2000.**

Der Chargenmischer arbeitet nach dem von Lödige in die Mischtechnik eingeführten Verfahren des mechanisch erzeugten Wirbelbetts. In der horizontalen, zylindrischen Trommel des Mixers Typ FKM 2000 rotieren als Mischelemente die auf einer Welle angeordneten Pflugschar®-Schaufeln. Auf diesem Weg werden die pulverförmigen, körnigen oder faserigen Schüttgüter in eine dreidimensionale Bewegung versetzt und unter ständiger Erfassung des gesamten Produkts schnell und exakt vermischt. Die Produktbehandlung erfolgt dabei ausgesprochen schonend, denn durch die spezielle Form der Werkzeuge wird das Mischgut in der Radialbewegung von der Trommelwand abgehoben und eine Zerstörung der Partikel wirkungsvoll verhindert. So garantiert der Mischer kurze Mischzeiten bei höchster Mischgüte und Reproduzierbarkeit der Chargen. Der auf Wirtschaftlichkeit ausgelegte FKM 2000 zeichnet sich darüber hinaus durch ein wartungsarmes Mischerkonzept sowie eine gute Zugänglichkeit der Mischerinnenteile aus. Dies gewährleistet eine hohe Verfügbarkeit der Maschine.

Je nach Mischaufgabe wird der Chargenmischer mit unterschiedlichen Werkzeugen ausgerüstet. Bei speziellen Anforderungen an den Mischprozess ist es möglich, die Wirkung des Mischwerks zusätzlich zu unterstützen. Hierzu werden separat angetriebene, hohtourig rotierende Messerköpfe eingesetzt. Diese ermöglichen im Zusammenwirken mit den Mischwerkzeugen ein Aufschließen von Agglomeraten sowie eine gezielte Granulierung während des Prozesses. Weitere zur Verfügung stehende Ausstattungsoptionen umfassen eine beheiz- bzw. kühlbare Trommel, Kopfstücke und Welle sowie verschiedene Flüssigkeitszugabe-Einrichtungen. Ebenso ist bei Bedarf die Aufbereitung von pumpfähigen Massen möglich. Dem großen Einsatzspektrum der Mischer der FKM-Reihe entsprechend sind die

**Pressekontakt:**

Prospero GmbH  
Müllerstraße 27 – 80469 München  
Telefon: +49-89-273383-17  
Telefax: +49-89-273383-29  
E-Mail: marion.koehler@prospero-pr.de

Gebr. Lödige Maschinenbau GmbH  
Elsener Straße 7-9 – 33102 Paderborn  
Tel.: +49-5251-309-0  
Fax: +49-5251-309-123  
E-Mail: marketing@loedige.de

Maschinen in unterschiedlichen Größen von 130 bis 30.000 Liter Trommelinhalt erhältlich.

**Lödige auf der Anuga FoodTec 2018 – Messe Köln, 20. – 23. März 2018:  
Halle 10.1 / B040**

**Bildunterschrift:**



Der nach den aktuellen internationalen Vorschriften für ein lebensmittelgerechtes hygienisches Design ausgeführte FKM 2000 von Lödige zeichnet sich durch ein wartungsarmes Mischerkonzept sowie eine gute Zugänglichkeit der Mischerinnenteile aus. (Quelle: Lödige)

**Kontakt für Leser-Anfragen:**

Reiner Lemperle

Gebr. Lödige Maschinenbau GmbH  
Elsener Straße 7-9 – 33102 Paderborn  
Tel.: +49-5251-309-211  
E-Mail: [marketing@loedige.de](mailto:marketing@loedige.de)

[www.loedige.de](http://www.loedige.de)

**Pressekontakt:**

Prospero GmbH  
Müllerstraße 27 – 80469 München  
Telefon: +49-89-273383-17  
Telefax: +49-89-273383-29  
E-Mail: [marion.koehler@prospero-pr.de](mailto:marion.koehler@prospero-pr.de)

Gebr. Lödige Maschinenbau GmbH  
Elsener Straße 7-9 – 33102 Paderborn  
Tel.: +49-5251-309-0  
Fax: +49-5251-309-123  
E-Mail: [marketing@loedige.de](mailto:marketing@loedige.de)