

## Mischzentren für automatisierte Linien

Artikel vom **10. Juli 2025**  
Produktionsbereich allgemein

Das Mischzentrum ist Dreh- und Angelpunkt einer automatisierten Produktionslinie. Die Karl Schnell GmbH & Co. KG bietet daher effiziente und präzise Mischsysteme für unterschiedliche Chargengrößen an.



Mit flexibler Technik, hoher Präzision und nahtloser Integration sorgen die Mischer für gleichbleibend hohe Produktqualität in jeder Produktionsgröße (Bild: Karl Schnell).

In der Nahrungsmittelindustrie ist das Mischen verschiedener Rohmaterialien zu einer homogenen Masse ein zentraler Schritt. Die Qualität des Endprodukts hängt dabei entscheidend vom exakten Mischprozess ab – nicht nur hinsichtlich der Mengenverhältnisse, sondern auch in Bezug auf den richtigen Zeitpunkt der Zugabe von Fleisch, Wasser, Gewürzen und Zusatzstoffen. Daher sollten die eingesetzten Mischer technisch ausgereift und präzise steuerbar sein. Die Karl Schnell GmbH & Co. KG bietet daher Mischsysteme für unterschiedliche Chargengrößen von 100 bis über 7000 Litern an. Für Forschungszwecke steht ein 30-Liter-Mischer mit denselben Funktionen wie die

großen Modelle zur Verfügung.

## Präzise Abstimmung aller Prozessschritte

Alle Mischer verfügen über zwei separat ansteuerbare Motoren. Die Steuerung erfolgt über eine SPS, die eine exakte Dosierung aller Komponenten sowie die Anpassung von Temperatur und Mischbewegung ermöglicht. Pulverbestandteile werden beispielsweise per Vakuumeinsaugung zugeführt. So ist die bestmögliche Abstimmung auf Rezeptur und Prozessschritt gewährleistet. Da in einer modernen Produktion eine gleichbleibende Qualität entscheidend ist, muss auch jede Charge identisch sein – unabhängig von der Chargengröße. Mit ihrer präzisen Steuerung und der hochwertigen Technik erfüllen die Mischer genau diese Anforderungen. Nach dem Mischprozess wird die Masse über geeignete Zuführbehälter oder Austragsysteme in nachfolgende Verarbeitungseinheiten transportiert, etwa in einen Feinstzerkleinerer oder Vakuumfüller. Auch eine direkte Anbindung unterhalb des Mixers ist möglich. Damit ist das Mischzentrum das Herzstück einer modernen automatisierten Produktion.

---

### Hersteller aus dieser Kategorie

---

#### **Maschinenfabrik Gustav Eirich GmbH & Co KG**

Walldürner Str. 50  
D-74736 Hardheim  
06283 51-0

[eirich@eirich.de](mailto:eirich@eirich.de)

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

[Firmenprofil ansehen](#)

---

#### **Bucher Unipektin AG**

Murzlenstr. 80  
CH-8166 NIEDERWENINGEN  
0041 44 8572300

[info@bucherunipektin.com](mailto:info@bucherunipektin.com)

[www.bucherunipektin.com](http://www.bucherunipektin.com)

[Firmenprofil ansehen](#)

---

#### **KHS GmbH**

Juchostr. 20  
D-44143 Dortmund  
0231 569-0

[info@khs.com](mailto:info@khs.com)

[www.khs.com](http://www.khs.com)

[Firmenprofil ansehen](#)