

Kompakte Mahlanlage

Artikel vom 24. August 2021

Produktionsbereich allgemein



Die kompakte Mahlanlage vereint Zuverlässigkeit und Leistungsfähigkeit mit geringem Platzbedarf (Bild: Netzsch).

Mit der kompakten Mahlanlage »Condux Compact« stellt [Netzsch](#) ein Atex-konformes Anlagenkonzept für zahlreiche Produkte vor, denn laut Angabe des Unternehmens sind Explosionsschutzventile oder Explosions-Unterdrückungseinrichtungen, Explosions-Entkoppelungen, Ventilatoren oder konventionelle Staubfiltersysteme bei dem neu

entwickelten Anlagenkonzept nicht mehr erforderlich.

Geringerer Platzbedarf

Die Standfläche bzw. den Platzbedarf der kompakten Anlage gibt das Unternehmen als um 80 % geringer an als bei vergleichbaren Standard-Mahlanlagen. Mit Einsatz des neu entwickelten Zyklonfilters »Cyclofil« lasse sich durch die integrierte Vorabscheidung des Mahlguts und durch die Rückführung des Prozessgases eine um über 90 % reduzierte Filterfläche gegenüber vergleichbaren Mühlengrößen erreichen. Der Grad der Abscheidung kann über austauschbare Tauchrohre an die Wünsche des Betreibers angepasst werden. Basismaschine des neuen Systems ist eine bewährte Prallmühle, die Produkte hauptsächlich durch Prall- und Scherwirkung zerkleinert. Für die Verarbeitung unterschiedlicher Produkte und Endfeinheiten wird die Maschine in verschiedenen Ausführungen als Gebläsemühle, Stiftmühle oder Schlagkreuzmühle angeboten. Im Unterschied zu herkömmlichen Mahlanlagen wird das Prozessgas beim Betrieb der Prallmühle im Kreis gefahren. Das Produkt wird über eine druckstoßfeste Zellenradschleuse direkt der Mühle zugeführt und nach dem Mahlvorgang über einen Abscheider mit Schleuse ausgetragen. Die sowohl an den Schleusen als auch der Mühlenlagerung eingeblasene zusätzliche Spülluft wird parallel dazu über den Zyklonfilter abgeführt, um den Aufbau von Überdruck im System zu vermeiden. Ein nachgeschalteter Injektor generiert darüber hinaus einen zur Stabilisierung des Systemdrucks notwendigen Unterdruck. Dank des neuen Zyklonfilters wird die zugeführte Energie über das Produkt und die Systemoberfläche wieder abgeführt, sodass keine zusätzliche Kühlung erforderlich ist. Die durch den Mahlprozess entstehende Wärme wird hauptsächlich mit dem Produkt beim Verlassen der Maschine und zu einem kleineren Teil auch über die Anlagenoberfläche kompensiert. Der zu erwartende Temperaturanstieg, z. B. von gemahlenem Puderzucker ($d_{90} = 100 \mu\text{m}$), liegt normalerweise im Bereich von $\Delta T = 10-25^\circ\text{C}$. Bei einer großen Bandbreite von Produkten beeinflusst eine solche Erwärmung laut Hersteller weder die Qualität noch den nachfolgenden Prozess. Bei Bedarf kann die Anlage jedoch zusätzlich mit flüssigem Stickstoff gekühlt werden.

Hersteller aus dieser Kategorie

Dr. Jessberger GmbH

Jägerweg 5-7
D-85521 Ottobrunn
089 666633-400
info@jesspumpen.de
www.jesspumpen.de
[Firmenprofil ansehen](#)

KHS GmbH

Juchostr. 20
D-44143 Dortmund
0231 569-0
info@khs.com
www.khs.com
[Firmenprofil ansehen](#)

Bucher Unipektin AG

Murzlenstr. 80
CH-8166 NIEDERWENINGEN
0041 44 8572300

info@bucherunipektin.com

www.bucherunipektin.com

[Firmenprofil ansehen](#)

© 2025 Kuhn Fachverlag