

Mischgranulator mit hoher Leistung

Artikel vom **29. August 2021**
Produktionsbereich allgemein



Speziell zum schnellen Verdichten von Schüttgütern wie Tee oder Kakao wurde der Mischgranulator entwickelt (Bild: Lödige).

Speziell zum Verdichten von Schüttgütern wie Tee oder Kakao hat [Lödige Process Technology](#) einen neuen Granulator entwickelt. Die Basis bildet der Mischgranulator »MGT«, ein vertikales System zum Mischen und Granulieren von Pulvern und Granulaten. In dem zylindrischen Mischbehälter rotiert mit geringem Abstand zu Behälterwand und -boden ein speziell entwickeltes Verdichtungswerkzeug, um die erforderliche Schüttdichte sowie eine homogene Mischgüte zu erreichen. Zudem ist der Bearbeitungsbehälter mit einer Kühlvorrichtung ausgestattet, sodass das volle Aroma des Materials erhalten bleibt. Die Aromatisierung entsprechend der Rezeptparameter erfolgt direkt im Bearbeitungsbehälter des Mischgranulators und kann sowohl manuell als auch automatisch vorgenommen werden. Laut Hersteller benötigt die Maschine lediglich drei Minuten beispielsweise zum Mischen und Verdichten einer Charge Kaffeepulver. Auch Produktwechsel sollen sich schnell realisieren lassen: Die Anlage ist für eine schnelle manuelle Trockenreinigung ausgelegt, die laut Angabe des Unternehmens erfahrungsgemäß ca. 15 Minuten dauert. Das System ist so konzipiert,

dass es sich nahtlos in die Produktionslinie integrieren lässt.

Hersteller aus dieser Kategorie

Anton Paar Germany GmbH

Hellmuth-Hirth-Str. 6

D-73760 Ostfildern

0711 72091-0

info.de@anton-paar.com

www.anton-paar.com

[Firmenprofil ansehen](#)

Maschinenfabrik Gustav Eirich GmbH & Co KG

Walldürner Str. 50

D-74736 Hardheim

06283 51-0

eirich@eirich.de

www.eirich.de

[Firmenprofil ansehen](#)

Heinrich Kipp Werk GmbH & Co. KG

Heubergstr. 2

D-72172 Sulz am Neckar

07454 793-0

info@kipp.com

www.kipp.com

[Firmenprofil ansehen](#)
