

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

KHS GmbH

Jichostr. 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](#)

Dr. Jessberger GmbH

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