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

Argelith-Bodenkeramik H. Bitter GmbH
Schledehauser Str. 133
D-49152 Bad Essen
05472 402-0
info@argelith.com
www.argelith.com
Firmenprofil ansehen

Dr. Jessberger GmbH
Jägerweg 5-7
D-85521 Ottobrunn
089 666633-400
info@jesspumpen.de
www.jesspumpen.de
Firmenprofil ansehen

KLB Kötztal Lacke + Beschichtungen GmbH
Günztalstr. 25
D-89335 Ichenhausen
08223 96 92-0
info@klb-koetztal.de
www.klb-koetztal.com
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag