

Kontinuierliche Herstellung von zuckerhaltigen Nahrungsmitteln und Zuschlagstoffen.

Objekt:	Kontinuierliche Dosier-Misch-Anlage
Kunde:	Führende Nahrungsmittelhersteller
Zweck:	Herstellung von hochwertigem Backpulver, Vanillinpulver und Mischungen für Tee- und Schokoladegetränken; Herstellung von Gelierzucker; Babynahrung
Produkte:	Zucker, Aromastoffe, Pektin, Zitronensäure, Kakao, Stärke, Vanillin, Tee-Extrakte, Pyro-Phosphat, Bi-Carbonat, Flüssigkeiten und weitere Komponenten
Eigenschaften/ Korngrösse:	Teilweise sehr hygroskopisch und fein; Zudosierung in extrem kleinen Mengen (z.B. für Gelierzuckerherstellung: Pektin 6 ‰)
Gericke-Technologie:	Differentialdosierwaagen mit Steuerung UC 500 zur Rezepturverwaltung und Zuführung der Komponenten in den kontinuierlichen Mischer GCM; vom Mischer gelangt das Mischgut direkt in die Abfüllmaschine; alternativ kann das Mischgut mittels pneumatischer Dichstromförderung dem nächsten Prozessschritt zugeführt werden
Besondere Anforderung:	Kleine Endprodukt-Packungsgrößen stellen hohe Homogenitätsanforderungen an den kontinuierlichen Mischer, (z.B. 8 g-Vanillinbeutelchen); vollautomatischer Betrieb und einfache Reinigung



Gericke kombiniert mit den Differentialdosierwaagen DIW und dem Konti-Mischer GCM zwei optimal aufeinander abgestimmte Geräte für heikle Prozesse mit kleinen Rezepturanteilen sowie Flüssigkeitszugabe. Alle Anforderungen an die Homogenität werden optimal erfüllt. Vorteile gegenüber Chargenprozessen:

- beste Homogenität des Endproduktes
- keine Entmischung
- einfaches Handling (keine Container oder Big bag)
- geringer Raum- und Energiebedarf
- wenig Verunreinigungsquellen

Durch die optimale Gestaltung und Anordnung können Waagen und Mischer in die Reinigungsposition geschwenkt werden. Damit wird die Reinigungszeit verkürzt.

Die Steuerung erfolgt mit der Gerätesteuerung für Differentialdosierwaagen UC 500 (Einzelsteuerung der Waagen, Systemsteuerung und Rezepturverwaltung). Alternativ kann eine übergeordnete SPS-Steuerung mit Visualisierung auf PC eingesetzt werden.

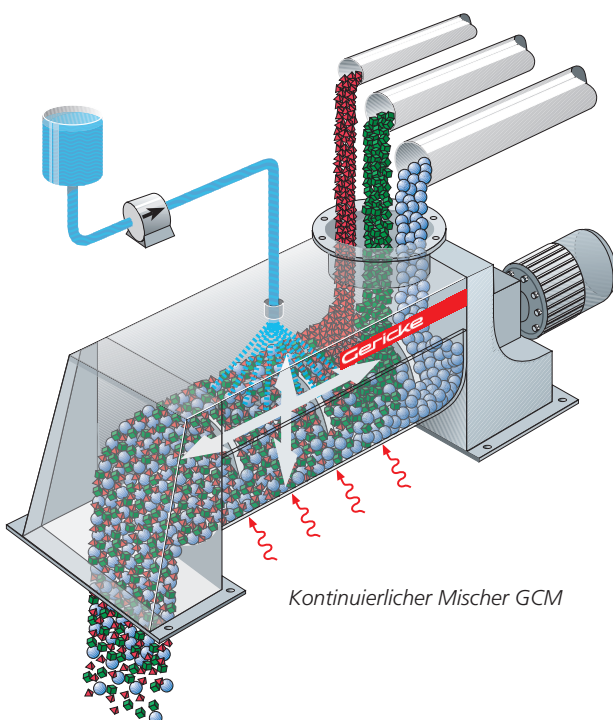
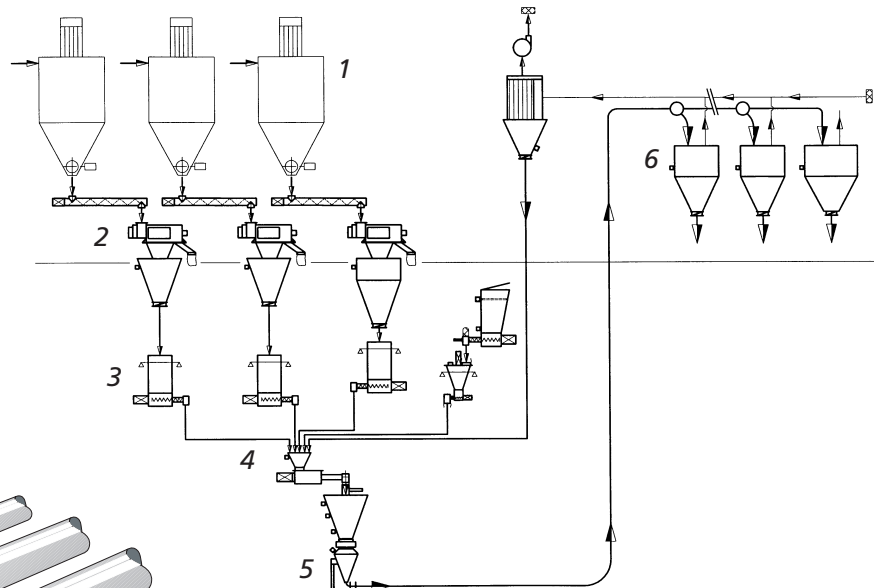


Kontinuierliches Dosiersystem mit DIW 50

Die gesamte Anlage wurde von Gericke geplant, geliefert und in Betrieb gesetzt.

Im Gericke Technikum können Sie auf Originalgeräten Dosier- und Mischversuche durchführen. Dazu gehört auch Granulieren, Coaten und thermische Wärmeübertragung.

- 1 Empfangsbehälter
- 2 Wirbelstromsiebmaschinen
- 3 Differentialdosierwaagen
- 4 Kontinuierlicher Mischer
- 5 Pneumat. Dichtstromförderung
- 6 Abfüllmaschinen



Kontinuierlicher Mischer GCM

gericke

Richtungweisende Schüttguttechnik.

CH-8105 Regensdorf-Zürich D-78239 Rielasingen
 Telefon (01) 871 36 36 Telefon (07731) 929-0
 Telefax (01) 871 36 00 Telefax (07731) 929-312

NL-3870 Hoevelaken Singapore 2678
 Telefon (033) 253 68 88 F-95100 Argenteuil
 Telefax (033) 253 44 10 GB-Ashton-under-Lyne

www.gericke.net

info@gericke.net