

# Kontinuierliche Herstellung von zuckerhaltigen Nahrungsmitteln und Zuschlagstoffen.

<b>Objekt:</b>	Kontinuierliche Dosier-Misch-Anlage
<b>Kunde:</b>	Führende Nahrungsmittelhersteller
<b>Zweck:</b>	Herstellung von hochwertigem Backpulver, Vanillinpulver und Mischungen für Tee- und Schokoladegetränken; Herstellung von Gelierzucker; Babynahrung
<b>Produkte:</b>	Zucker, Aromastoffe, Pektin, Zitronensäure, Kakao, Stärke, Vanillin, Tee-Extrakte, Pyro-Phosphat, Bi-Carbonat, Flüssigkeiten und weitere Komponenten
<b>Eigenschaften/ Korngrösse:</b>	Teilweise sehr hygroskopisch und fein; Zudosierung in extrem kleinen Mengen (z.B. für Gelierzuckerherstellung: Pektin 6 ‰)
<b>Gericke-Technologie:</b>	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
<b>Besondere Anforderung:</b>	Kleine Endprodukt-Packungsgrößen stellen hohe Homogenitätsanforderungen an den kontinuierlichen Mischer, (z.B. 8 g-Vanillinbeutelchen); vollautomatischer Betrieb und einfache Reinigung



**G**ericke 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

**D**urch 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.

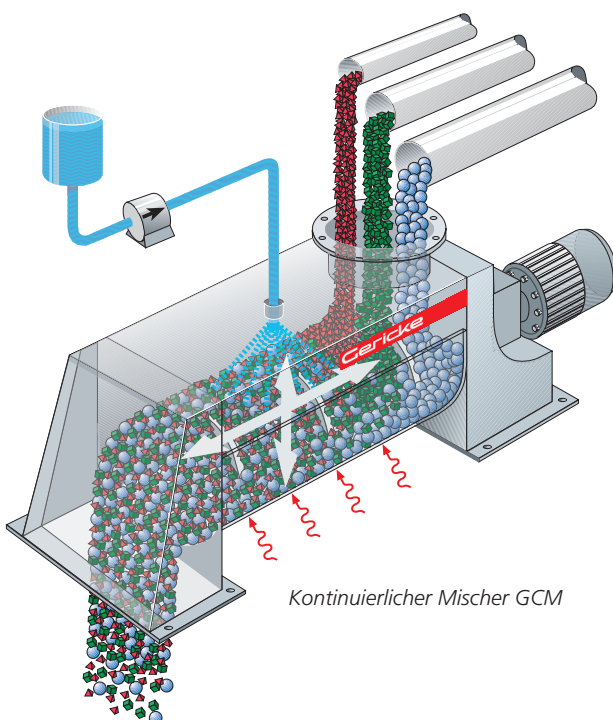
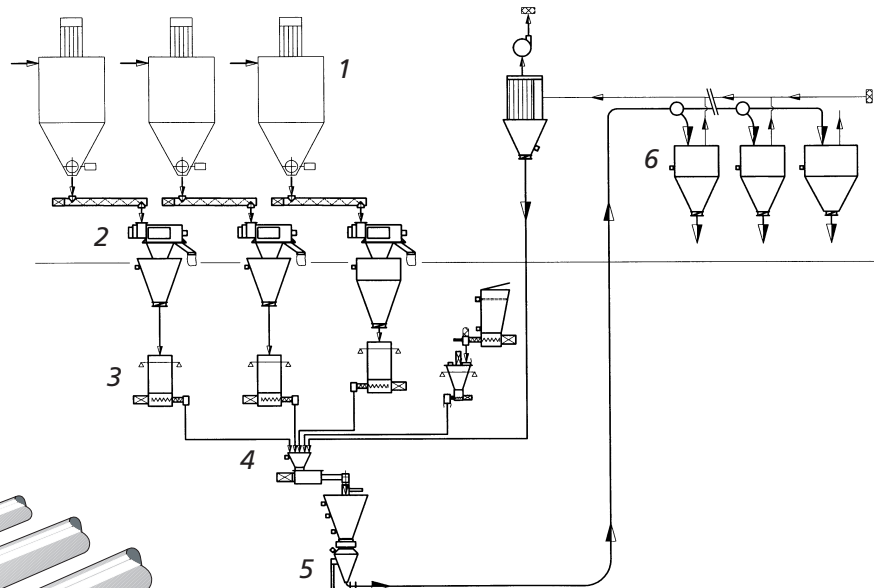


Kontinuierliches Dosiersystem mit DIW 50

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  
 Telefon (01) 871 36 36  
 Telefax (01) 871 36 00

NL-3870 Hoevelaken  
 Telefon (033) 253 68 88  
 Telefax (033) 253 44 10

www.gericke.net

D-78239 Rielasingen  
 Telefon (07731) 929-0  
 Telefax (07731) 929-312

Singapore 2678  
 F-95100 Argenteuil  
 GB-Ashton-under-Lyne

info@gericke.net