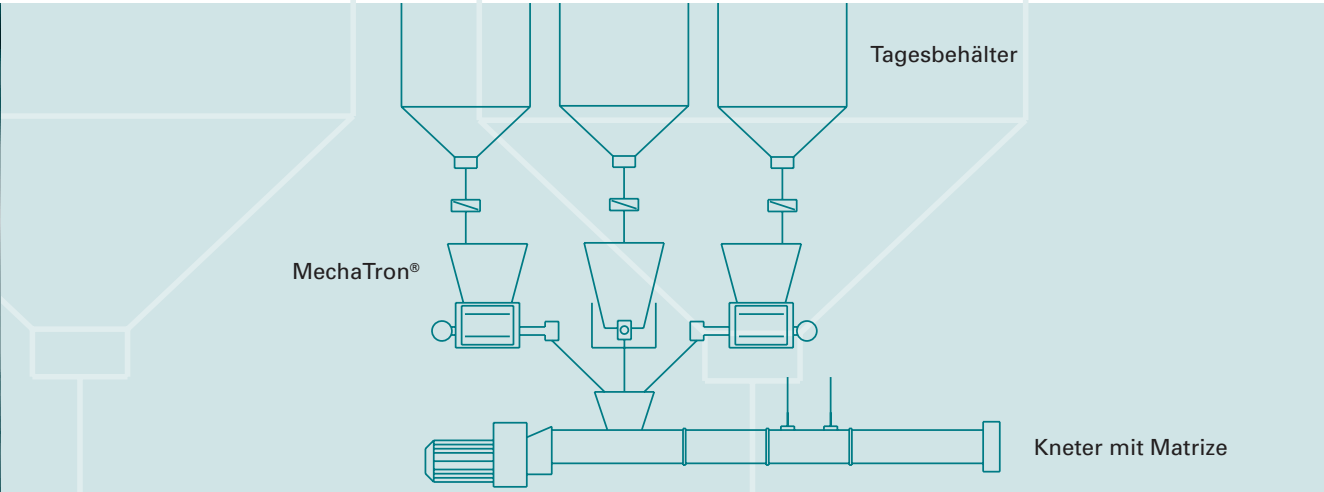
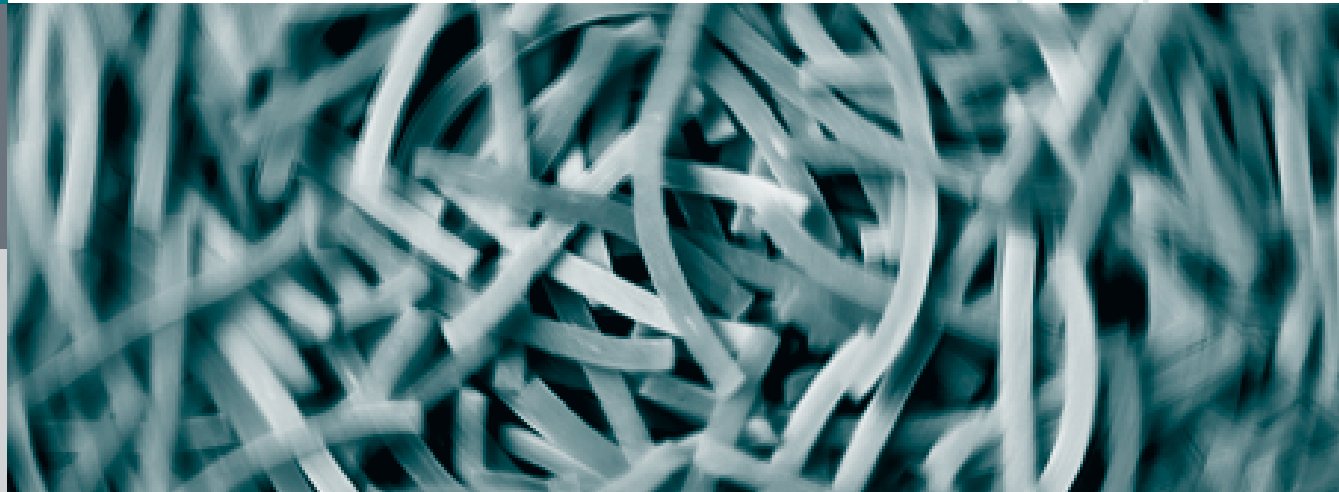


Lebensmittelindustrie

Von Pasta mista bis Nudelteig – ganz nach Geschmack



Über Geschmack braucht man nicht zu streiten.

Schenck Process bietet jedem Pasta- und Nudelhersteller mit der Differenzialdosierwaage MechaTron® die Lösung à la carte. So wird bei der Nudelproduktion Mehl mit Wasser (Italien) oder Ei (Deutschland) zu Nudelteig verarbeitet und durch Zugabe diverser Zusätze wie z. B. Spinatpulver oder getrocknetem Tomatenmark beim Kneten bzw. Extrudieren der Nudelteig eingefärbt und mit verschiedenen Geschmacksrichtungen angereichert.

Mehl und Zusätze werden mit MechaTron® Differenzialdosierwaagen kontinuierlich in den Kneuter dosiert. Über eine Austragsschnecke wird der fertige Nudelteig durch eine Matrize gepresst und dann geschnitten. So bekommen die Nudeln ihre individuelle Form. Erstaunlich auch die Leistung: Industrielle Nudelmaschinen erreichen bis zu 2.500 kg/h.

Die einfach zu reinigenden MechaTron® Dosierer erlauben schnelle Produktwechsel unter Beachtung aller hygienischen Anforderungen. Dadurch sichern wir Ihnen höchste Produktqualität.

Perfekt dosiert

Zusätze werden in den meisten Anlagen mit einer gravimetrischen MechaTron® Coni-Flex® Differenzialdosierwaage dosiert.

Schwer fließende Zusätze werden mit MechaTron® Coni-Steel® Differenzialdosierwaagen dosiert.

- ☒ Lebensmitteltaugliche Dosierer
- ☒ Abwaschbare Antriebe möglich
- ☒ Flexibler Schneckenrog aus TUFLEX-Vinyl (FDA-Zulassung) oder Polyurethan
- ☒ Lebensmitteltaugliche Kunststoffe
- ☒ Schnelkupplung zur einfachen Reinigung
- ☒ Polierte Dosierorgane möglich
- ☒ Breite Palette anwendungsoptimierter Dosierorgane

Füllrichtungen aus den Tagesbehältern in die Dosierwaagen müssen speziell für das zu dosierende Mehl geeignet sein. Einfache, gut fließende Mehlsorten können direkt über Schieber oder Drehklappen nachgefüllt werden.

Für schwer fließende Mehlsorten müssen Füllrichtungen wie Füllschnecken, Schwingboden oder Rührwerke eingesetzt werden. Zusätze werden meist von Hand nachgefüllt. Ein Klappdeckel mit Sieb genügt.

Anwendungsfreundlich

- ☒ Bei Produktwechsel lassen sich Dosierrog und Dosierorgane leicht und schnell auswechseln.
- ☒ Kein Ausbau des Aufsatzbehälters zur Reinigung nötig

Unser Lieferumfang

- ☒ Tagesbehälter für Mehl
- ☒ Füllrichtungen aus den Vorratsbehältern in die Dosierwaagen
- ☒ Dosierer volumetrisch oder gravimetrisch für Mehl
- ☒ Differenzialdosierwaagen für die Zusätze
- ☒ Dosierung für Flüssigkeiten

Ihre Vorteile

- ☒ Lebensmitteltauglich
- ☒ Hohe Dosiergenauigkeit – besser als $\pm 0,5\%$
- ☒ Hohe Dosierkonstanz – besser als $\pm 0,5\%$
- ☒ Geringer Investitionsaufwand durch MechaTronic-Lösung
- ☒ FDA-zugelassene weiße Dosiertröge aus Vinyl oder Edelstahl
- ☒ Sehr gute Reinigungsmöglichkeit
- ☒ Leichter und schneller Produktwechsel
- ☒ Verfahrenssicherheit durch individuelle Versuche in unserem Schüttgutlabor

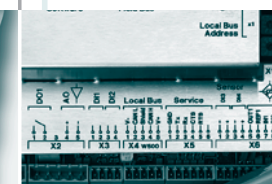
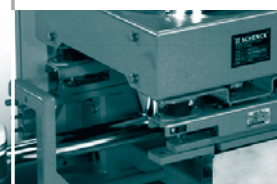
Mehr zu MechaTron® Differenzialdosierwaagen auf Seite 20–27

Mehr zu SacMaster® auf Seite 36–37

Mehr zu volumetrischen Dosierern Serie AccuRate® auf Seite 34–35

Mehr zu Dosierschnecken und Zellenradschleusen auf Seite 27

Mehr zu DISOCONT® auf Seite 126–127



Lebensmittelindustrie

Volumetrische Dosierer bringen Käse auf den Geschmack und Pizza aufs Band



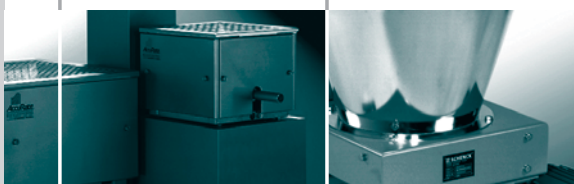
Dass Käse nicht gleich Käse ist, liegt nicht zuletzt an optimaler industrieller Fertigung. Ein Aspekt, der auch auf Pizza zutrifft. Die Dosieranforderungen, die hier zwei vollkommen unterschiedliche Endprodukte stellen, können von Schenck Dosierern der Serie AccuRate® erfüllt werden.

Für den individuellen Geschmack der Käsesorten werden Aromastoffe oder Gewürze direkt in das Schneckenrohr des Trockenkäsedosierers eindosiert und in der Dosierschnecke gemischt. Das spart Kosten und Platz in der Produktionsanlage: Ein zusätzlicher Mischer und ein weiterer Dosierer nach dem Mischen sind überflüssig.

Ebenso ökonomisch gestaltet sich die industrielle Pizzafertigung. Mittels variabel gestaltbarem Dosierer wird der Pizzateig auf das Förderband gebracht und Teig wie Bandfläche in einem Arbeitsgang gleichmäßig mit Mehl bestäubt. Ganz wie in der traditionellen Pizzabäckerei wird so das Anbacken verhindert. Für perfekte Pizzen – am laufenden Meter.

Mehr zur Serie AccuRate® auf Seite 34–35

Mehr zu MechaTron® Differenzialdosierwaagen auf Seite 20–29



Perfekt dosieren in der Nahrungsmittelindustrie

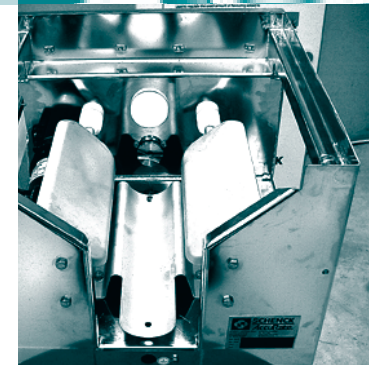
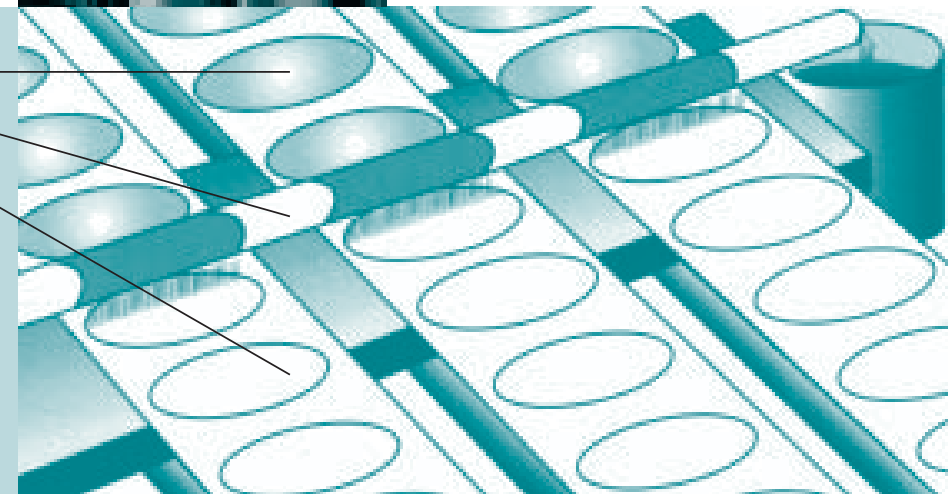
Für jede spezifische Anwendung in der Lebensmittelindustrie gibt es die individuelle Dosierlösung von Schenck Process Process.

Pizzateig bemehlt

Streuabwurf

Pizzateig

Dosierorgan mit Streuabwurf zur Bestäubung der Teigbänder



Die Serie AccuRate® Typ 312, 612 und 912 – jeweils mit einer breiten Palette unterschiedlicher, anwendungsoptimierter Ausstattungen ausrüstbar. Mit optimierten Lösungen in nahrungsmitteltauglicher Ausführung.

- ☑ Lebensmitteltaugliche Dosierer
- ☑ Abwaschbare Antriebe
- ☑ Geschlossene Ausführung ohne Schmutzecken
- ☑ FDA- und USDA-Zertifikate
- ☑ Lebensmitteltaugliche Kunststoffe
- ☑ Dosierer aus Edelstahl mit abgerundeten, verschliffenen Kanten
- ☑ Schnellkupplung zur einfachen Reinigung
- ☑ Polierte Dosierorgane
- ☑ Schüttgutverteiler-Dosierrohr
- ☑ Breite Palette anwendungsoptimierter Dosierorgane



Ihre Vorteile

- ☑ Optimale Einbindung in den Prozess
- ☑ Sicheres und sauberes Schüttguthandling
- ☑ Langjährige Erfahrung
- ☑ Geringer Kostenfaktor und Platzbedarf
- ☑ Einsparung von zusätzlichen Aggregaten
- ☑ Einfache Reinigung
- ☑ Produktschonende Behandlung durch flexible Behälterwand und Walkelemente
- ☑ Verfahrenssicherheit durch individuelle Versuche in unserem Schüttgutlabor