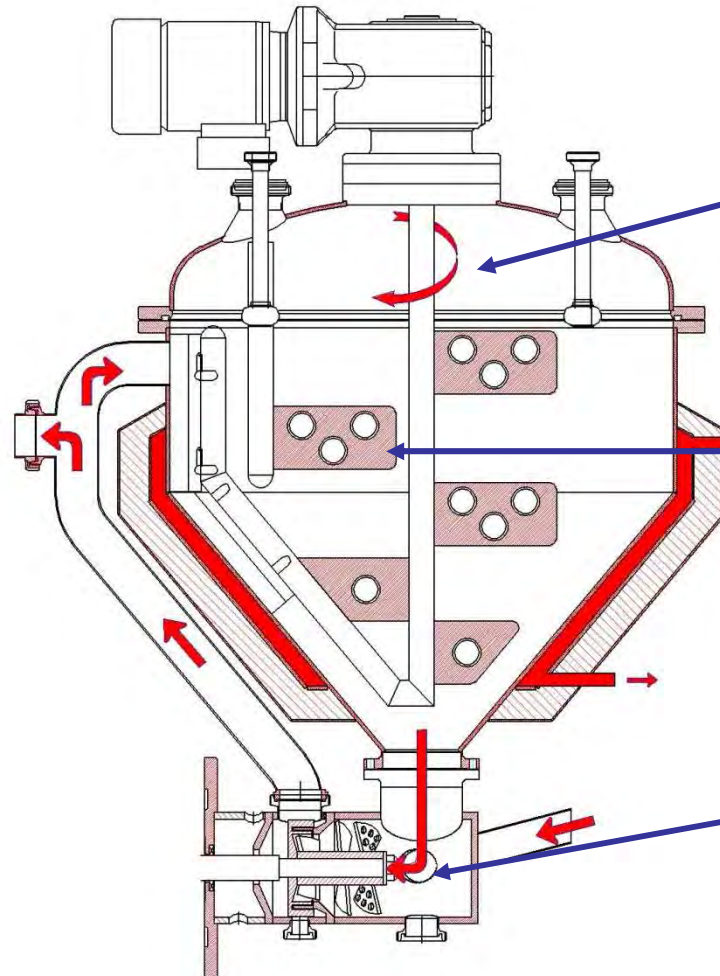


Einbringen
Mischen
Rezirkulieren
Dispergieren
Homogenisieren
Entlüften
Heizen
Kühlen
Austragen



- Mayonnaisen & Dressings
- Ketchup & emulgierte Saucen
- Creme, Gel & Salbe



Vakuum- /
Druckbehälter

- . Macro-Mischen
- . Temperaturübergang
- . Entlüftung
- . CIP / SIP

Macro-Mischen

- . Vertikales & horizontales
Mischen
- . Mit statischem oder
dynamischem
Wirbelbrecher

Mehrkam-
mer-
system

- . Vormischzone
- . Druckzone
- . Scherzone
- . Rezirkulation/
Austrag

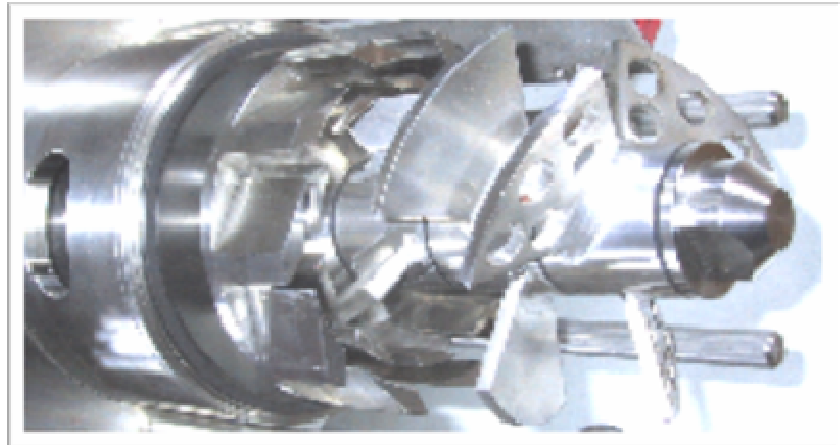


Mehrkammersystem

Scherzone

Druckzone

Vormisch-
zone



- Dosierung der Komponenten direkt in das Mehrkammer-system des Homogenisators
- Direkte Vermischung der flüssigen und trockenen Phase in der Vormischzone
- Während der Dispergierung erzeugt das System Tröpfchengrößen von $\leq 1 \mu\text{m}$
- Temperaturübergang durch Misch- und Abstreiferrührwerk
- Austragen



- Direktdosiersystem
- Komponentenverwiegung
- Vorlagebehälter
- CIP
- Automation
- Anbindung an Bestehendes



Direktdosierung in das Mehrkammersystem

**Vorlage-Behälter mit
Rührwerk oder Vibrator**



**Dosierung in Vorlage
mit Wiegezellen**



**Direktdosierung über
Dosierzähler**



- Flüssigkeiten
- Trockenstoffe

