

## **BALIK HPA – CREME- UND REWORK – MISCHER**

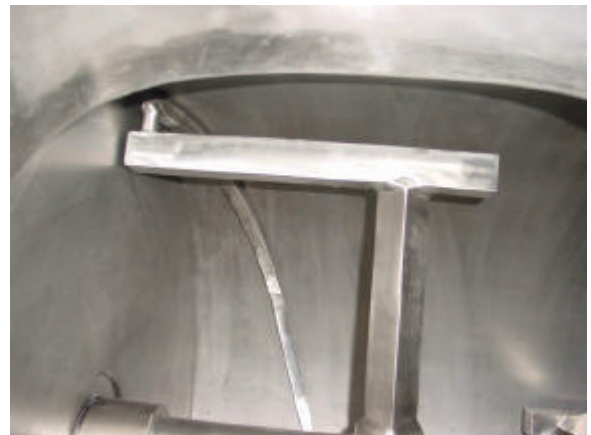
Herstellung von Waffelcreme, Rework von Waffelbruch



- **Zerkleinern von Waffelbruch**
- **Mischen und Belüften von Crememassen in einem Arbeitsgang und in einer Maschine**
- **Ein perfektes Maschinensystem zu geringen Investitionskosten und daher kurzer Amortisationsfrist**



**Zerkleinerungsturbine**

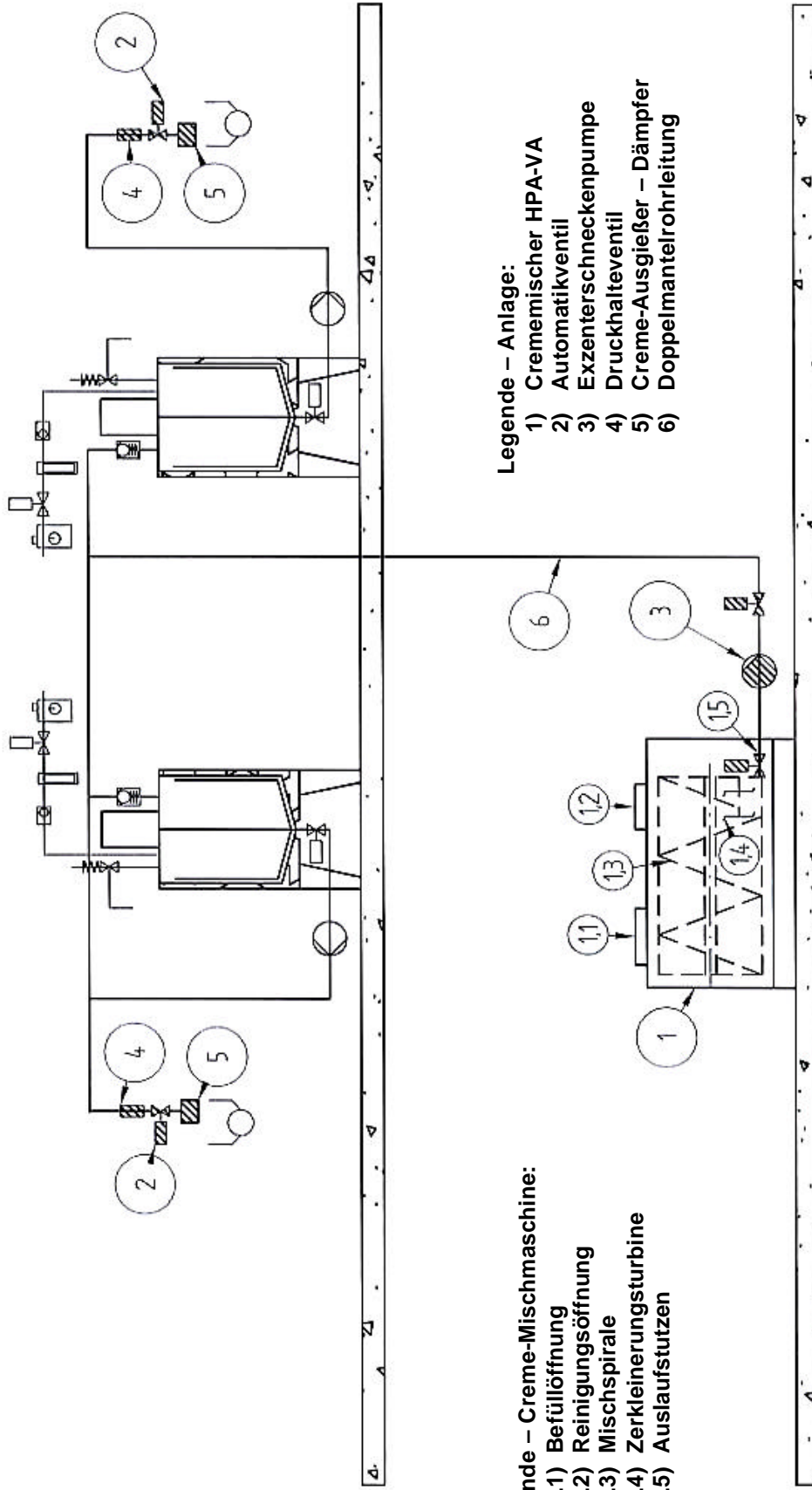


**Mischarme und rand-gängiges Bandschneckensystem**

## **Maschinenbeschreibung/Ausführung:**

- Der Horizontalmischer ist geeignet für die chargenweise Verarbeitung von Blockfett, Waffelbruch, Zucker, Kakao, und anderen Trockenstoffen und Flüssigkeiten
- Die Zerkleinerung und Mischung sowie die Belüftung durch Druckaufschlagen der Masse mit Druckluft 4 bar erfolgt in einem einzigen Arbeitsgang
- Die Befüllung der Maschine erfolgt durch eine große, druckdicht verschließbare Öffnung von oben
- Die Entleerung der Masse erfolgt an der tiefsten Stelle durch einen 3“ Stutzen mit Ventil
- Die Mischtrommel ist mit einem Doppelmantel ausgeführt. Damit ist das Erwärmen oder das Abkühlen der Masse mittels Kühlwasser-Durchströmung im Doppelmantel möglich.
- Die Maschine ist ebenfalls zur Herstellung dickflüssiger Produkte wie zum Beispiel Marmeladen einsetzbar
- Komplet in Edelstahlausführung- wertbeständige Investition
- Horizontalmischer - geschlossener Zylinder - geschliffen Korn 300
- Betriebsdruck im Mischkessel max. 4 bar
- Füllöffnung 500 mm Durchmesser mit Schwenkdeckel sowie druckfester pneumatischer Spezialdichtung
- zusätzliche Reinigungsöffnung 300 mm Durchmesser
- Glattes, hygienisches und reinigungsfreundliches Außendesign
- Mischwerkzeuge in der Mischtrommel:
  - Bandschnecke, Mischpaddel, Zahnscheibenrührer und Schrägblatt-Turbine
- Maschinenausführung mit Füßen oder Wiegezellenanbauten

# Schematische Darstellung einer Waffelcremeanlage



- Legende – Creme-Mischmaschine:**
- 1.1) Befüllöffnung
  - 1.2) Reinigungsöffnung
  - 1.3) Mischspirale
  - 1.4) Zerkleinerungsturbine
  - 1.5) Auslaufstutzen

- Legende – Anlage:**
- 1) Crememischer HPA-VA
  - 2) Automatikventil
  - 3) Exzenterschneckenpumpe
  - 4) Druckhalteventil
  - 5) Creme-Ausgießer – Dämpfer
  - 6) Doppelmantelrohrleitung

# Typenprogramm

TYP	BEHALTER-VOLUMEN in $\text{dm}^3$	NUTZINHALT in $\text{dm}^3$ min / max	ERFORDERLICHE ANSCHLUSSLEISTIG. 3~380V / 50 Hz	ABMESSUNGEN Trommel- $\varnothing$ in mm Trommel- länge in mm	WASSERSCHMIERUNG Anschluss WS	DAMPFANSCHLUß KONDENSAT- ANSCHLUß DA / KO	ANSCHLUß HEIßWASSER EIN / AUS HE / HA	ANSCHLUß KÜHLWASSER EIN / AUS KE / KA	DRUCKLUFT- ANSCHLUß 6 bar P	ENTLEERUNGS- STUTZEN GEWINDESTÜTZ n. DIN 11851	PRODUKTIONS- WASSERANSCHLUß GEWINDESTÜTZ n. DIN 11851	PLATZBEDARF L x B x H Maße in m	GEWICHT kg/netto
250	300	80 / 250	15 kW	630 1000	1/2"	1/2"	1/2"	1"	MW 10	MW 65	MW 50	1,8x1,1x1,0	1500
500	600	200 / 500	34 kW	785 1250	1/2"	1/2"	1/2"	5/4"	MW 10	MW 80	MW 50	2,0x1,3x1,1	1800
1000	1200	350 / 1000	34 kW	950 1700	1/2"	1"	1"	5/4"	MW 10	MW 80	MW 50	2,5x1,5x1,3	2200
1500	1800	700 / 1500	37 kW	1100 1900	1/2"	1"	1"	6/4"	MW 10	MW 80	MW 50	2,8x1,7x1,5	2700
2000	2400	900 / 2000	40 kW	1270 1900	1/2"	1"	1"	6/4"	MW 10	MW 80	MW 50	2,8x1,9x1,7	3200

