

# scansteel foodtech

Mischerprogramm & Mischwolfprogramm  
Von 200 L Bis 6250 L



- Fleisch- und Geflügelindustrie
- Tiernahrungsindustrie
- Käseverädlungsindustrie



Twin Shaft Mixer Serie, TSMI



Twin Shaft Mixer/Grinder  
Intermeshing Serie, TSMIG



Twin Shaft Mixer Serie, TSM



scansteel foodtech liefert eine komplette Auswahl von Mixern und Mischwölfen für die weltweite Lebensmittelindustrie sowie für die Tiernahrungsindustrie. Unser Mischer- und Mischwolfprogramm umfaßt folgende Typen und Größen:

#### STANDARD MISCHER UND MISCHWÖLFE

Twin Shaft Mixers (Doppelwellen-Mischer)	TSM – Von 250 L – 6250 L
Twin Shaft Mixers Vacuum (Doppelwellen-Mischer mit Vakuum)	TSMV – Von 250 L – 6250 L
Twin Shaft Mixer/Grinders (Doppelwellen-Mischwölfe)	TSMG.700/200 – TSMG.3250/300
Single Shaft Mixers (Einzelwellen-Mischer)	SSM – Von 250 L – 12.000 L
Single Shaft Mixers Vacuum (Einzelwellen-Mischer mit Vakuum)	SSMV – Von 250 L – 12.000 L

#### INTERMESHING MISCHER UND MISCHWÖLFE

Twin Shaft Mixers, Intermeshing (Doppelwellen-Mischer Intermeshing)	TSMI – Von 250 L – 6250 L
Twin Shaft Mixers, Intermeshing, Vacuum (Doppelwellen-Mischer, Intermeshing, mit Vakuum)	TSMIV – Von 250 L – 6250 L
Twin Shaft Mixer/Grinders, Intermeshing (Doppelwellen-Mischwölfe, Intermeshing)	TSMIG.700/200 – TSMIG.3250/300

Das scansteel foodtech Mischer- und Mischwolfprogramm erfüllt ALLE Ihre Anforderungen zum Mischen und Wölfen. Unsere Auswahl geht von Single Shaft Mixers (Einzelwellen-Mischern) und Twin Shaft Mixers (Doppelwellen-Mischern) bis zu Twin Shaft Mixers (Doppelwellen-Mischern) entweder mit Vakuum oder mit Wolfseinheit mit einer großen Vielfalt von wählbarer Ausrüstung, wie z.B: (aber nicht hierzu beschränkt) Wärme- und/oder Kühlfunktion.

scansteel foodtech Mischer - entweder Standard TSM Typ oder Intermeshing TSMI Typ - sind extrem multifunktional und gewährleisten fast jegliche erforderliche Produktapplikation wie z.B.:

- Brät-Vormischungen
- Geflügelnuggets – fettarme und erweiterte Rezepturen
- Pizzatoppings und Dauerwurstmischungen
- Fleischstandardisierung
- Tumbeln und Vakuumieren
- Aufwärmen/Kochen/Kühlen
- Alle Typen von Tiernahrungsvormischungen für sowie nasse als auch trockene Applikationen



### STANDARD – TSM TYP MISCHER:

Zwei Mischflügel positionieren sich neben einander auf gleicher Höhe, vom Boden gesehen. 250 L bis zu 7500 L Mischerbehältervolumen. Der quadratisch-geformte Mischerbehälter ist ein großer Faktor für scansteel foodtechs sehr kurze Mischzeiten, 2 Einheiten von Frequenzumformern kontrollieren die Mischflügelgeschwindigkeit (abhängig von Kundenspezifikationen).

Bitte Notieren: Die scansteel foodtech TSM Mischer- und Mischwolfprogramme sind, als Standard, mit 4 (vier) Mischflügelrichtungen ausgerüstet:

L.F	R.F.	Erläuterung von Mischflügelrotationsmöglichkeiten für die TSM Serie
		Linker Fl. im Uhrzeigersinn – Rechter Fl. im Uhrzeigersinn
		Linker Fl. gegen den Uhrzeigersinn – Rechter Fl. gegen den Uhrzeigersinn
		Linker Fl. im Uhrzeigersinn – Rechter Fl. gegen den Uhrzeigersinn
		Linker Fl. gegen den Uhrzeigersinn – Rechter Fl. im Uhrzeigersinn

Vom behutsamen Mischen zum intensiven Umrühren. Zwei Auslaßklappen für schnellen Auslaß, oder als Alternative, eine große Zenterauslaßklappe. Vakuumversion (V) für Kontrolle von Dichte der Vormischung, Injizieren/Tumbeln, und Proteinextraktion.

Die scansteel foodtech Twin Shaft Mixers mit Vakuum sind ideal für Mischanwendungen, die eine Entlüftung vor Emulgieren, Füllen/Stopfen oder Formen benötigen. Mit Kühlen ist er auch ideal für (schwer) ausgebaute Produkte wie z.B. Fleischklöße, Luncheon Meat und Bräten. Die unikke Mischaktion mit hoher peripherischer Mischflügelgeschwindigkeit gibt hervorragende Proteinextraktion, ebene Verteilung von Gewürzen, Additiven und Flüssigkeiten, und sorgt für effektives Salzaktivieren der salzlösbaren Fleischproteine (Proteinextraktion).

### INTERMESHING – TSMI TYP MISCHER:

Zwei Mischflügel positionieren sich in zwei verschiedenen Höhen, vom Boden gesehen. 250 L bis zu 7500 L Mischerbehältervolumen.

Der quadratisch geformte Mischerbehälter ist ein großer Faktor für scansteel foodtechs sehr kurze Mischzeiten. 1 Einheit von Frequenzumformer kontrolliert die Mischflügelgeschwindigkeit (abhängig von Kundenspezifikationen).

Bitte Notieren: Die scansteel foodtech TSMI Intermeshing Mischer- und Mischwolfprogramme sind mit 2 (zwei) Mischflügelrichtungen ausgerüstet:



Auslaßsektion von TSMI

L.F.	R.F.	<b>Erläuterung von Mischflügelrotationsmöglichkeiten für die TSMI Serie</b>

L. F im Uhrzeigersinn – R.F. im Uhrzeigersinn

L.F gegen den Uhrzeigersinn – R.F. gegen den Uhrzeigersinn

Vom behutsamen Mischen zum intensiven Umrühren. Zwei Auslaßstore für schnellen Auslaß, oder als Alternative, eine große Zenterauslaßklappe. Vakuum Version (V) für Kontrolle von Vormischungsdichte, Injizieren/Tumbeln und Proteinextraktion.

Die scansteel foodtech Twin Shaft Mixers Intermeshing mit Vakuum sind ideal für Mischanwendungen die eine Entlüftung vor Emulgieren, Füllen/Stopfen oder Formen benötigen. Mit Kühlen ist er auch ideal für (schwer) ausgebaute Produkte wie z.B. Fleischklöße, Luncheon Meat und Bräten. Die unikke Mischaktion mit hoher peripherischer Mischflügelgeschwindigkeit gibt hervorragende Proteinextraktion, ebene Verteilung von Gewürzen, Additiven und Flüssigkeiten, und sorgt für effektives Salzaktivieren der salzlösbaren Fleischproteine (Proteinextraktion).



Trockene und nasse Tiernahrung

## VORTEILE:

- Komplette rostfreie Ausführung.
- Sicherheitsausrüstung gemäß CE Konformität.
- Niedriger Energieverbrauch.
- Ideal für Gefrierfleisch und frische/gefrorene Mischungen. Ein flexibles Hochleistungsmischen wird sicheres - teilt sowohl mit einer hohen peripherischen Flügelgeschwindigkeit als auch mit einer sanften Handtierung der obigen Rohwaren.
- Hohes Volumenausnutzen mit kurzen Misch- und Auslaßzeiten. Die Konfiguration des Mischerbehälters gewährt Ihnen ein kostensparendes Mischen Ihres Produktes.
- Min. Produktrückstände und Kreuzmischen von Chargen, auch mit einer ganz getrennten und abgedichteten Hygienezone für Vermeidung von jeglicher Kreuzkontamination.
- Verschiedene Deckelkonfigurationen: Scharnieren hinten oder an der Seite Wählbar mit pneumatischer Steuerung.
- Der TSMIG Typ Mischwolf bietet Ihnen ZWEI Maschinoptionen:

### Option 1:

TSMIG als Mischwolf mit Auslaß durch die Wolfseinheit.

und/oder

### Option 2:

TSMIG als Mischwolf mit Auslaß durch die Wolfseinheit und mit Auslaß durch ein oder zwei Auslaßklappe(n).

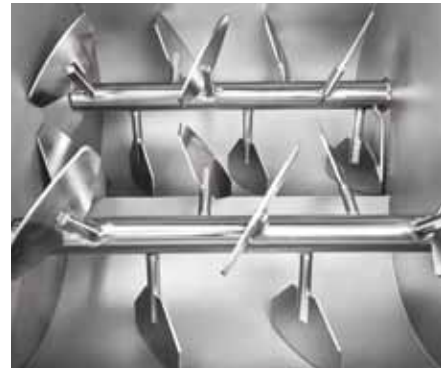
- Computerdesign von Mischflügeln und Mischergeometrie kombiniert mit der programmierbaren Mischaktion gewährt Ihnen optimale Prozeßergebnisse.
- Niedriger Schalldruckpegel.
- Mischersteuerungen erhältlich von gewöhnlichen Druckknopf-betriebenen Versionen bis zu hoch modernen SPS Systemen. Alle SPS Systeme werden mit zuverlässigem und einfachem Fingertouch-Betriebspaneel geliefert, und zwar mit digitalem Ablesen von allen Mischerfunktionen. Marke Allen Bradley.
- Sicherheitsschirm für Messergehäuse.

## WAHLBARES ZUBEHÖR:

- Staubdeckel ohne Dichtung.
- Gitterdeckel.
- Plattendeckel mit Dichtung.
- Wiegesystem auf Rahmen.
- Wiegesystem auf dem Boden.
- Rahmen vorbereitet für Wiegesystem.
- Temperaturfühler (eingeschl. CO<sub>2</sub> und Dampf) - PT100.
- CO<sub>2</sub> Topinjektionssystem mit Auflaufhörnern einschl. Steuerung und Deckel.
- CO<sub>2</sub> Bodeninjektionssystem.
- N<sub>2</sub> Topinjektionssystem.
- N<sub>2</sub> Bodeninjektionssystem.
- Dampf Bodeninjektionssystem einschl. Düsen.
- Wasserdosiersystem automatisch.
- Doppelkappe für Wärmen/Kühlen und Isolieren (drucklos).
- Polierter Mischerbehälter innerhalb der Fleischproduktzone.
- Interlock für Wagen - Photozellen.
- Inspektionsbühne, verschiedene Ausführungen.
- Für Mischwölfe : Kontinuierlicher Splitterentferner - kurz CCR System - aus dem Englischen Continuous Chip Removal System – Transportiert bei programmierbaren Intervallen die fremden Bestandteile durch eine Schnecke aus dem Gehäuse. Der CCR wird von einem Elektromotor betrieben.
- Mischflügel wählbar als Standard-, Paddel- oder Spiralfügel. Standard- und Paddelflügel für Betrieb entweder neben einander oder Intermeshing.

## VOLUMEN UND MASSE:

TSM(I)/TSM(I)V/TSM(I)G	Volumen Liter (Bis zum Top von Welle)	Volumen Liter (Bis zum Top von Mischflügel)	Volumen Liter (Bis zum Top von Mischbehälter)
200	69	135	200
400	120	228	400
750	226	446	750
1250	381	735	1270
1750	571	1132	1780
2650	881	1683	2600
4250	1454	2901	4500
6250	2556	4730	6500



Wahlfreie spiegelpolierte Mischflügel, Typ Paddel



Großer hygienischer Raum für einfache Reinigung & Wartung



### SANITÄRE KONSTRUKTION:

Alle Mischerteile – wie Rahmen, Behälter und Mischflügel sind aus rostfreiem Stahl hergestellt.

Alle Behälter- und Gehäuseecken sind gerundet und oberflächengeschliffen (glasperlenbestrahlt) für einfache und sorgfältige Reinigung.

Die lecksicheren Wellendichtungen lassen sich für tägliche Reinigung leicht demontieren.

### WARUM CO<sub>2</sub> ODER FLÜSSIGES N<sub>2</sub>?

Mit wählbarem flüssigem CO<sub>2</sub> oder N<sub>2</sub> Kühlen eignet sich Ihr Mischer für erweiterte geformte Produkte. Kühlen gibt die korrekte Viskosität und Produktkristallisation für Formen, wodurch die Produktform während Weiterverarbeitung aufrechterhalten wird.

WICHTIG: Kühlen reduziert auch den bakteriellen Anwuchs im Produkt und die Haltbarkeit der Mischung wird verlängert.

## **LEISTUNG:**

- Flexibles und programmierbares Mischen von höchster Beschaffenheit für eine große Auswahl von Produkten.
- Robuste, zuverlässige, einfach-zu-reinigen und kostensparende Konstruktion.
- Einfacher Betrieb und leichte Handtierung, Reinigung und Wartung für eine kostengünstige Leistung.

## **TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN:**

- Für genaue Motorgröße, siehe vorige Seite.
- CE Standard.
- Robuste Konstruktion – einsatzfähig bei scharfen Umgebungen.
- Biedienungspaneel montiert auf einem festen oder schwenkbaren Arm, Schutzklasse IP.65. Paneel montiert auf der Maschine.

## **LIEFERMÖGLICHKEITEN:**

Die scansteel foodtech Mischer/Mischwölfe sind lieferbar als alleinstehende Maschinen oder als Teil einer ganzen Lebensmittelverarbeitungslinie oder einer Tiernahrungslinie. Ein perfekter Match sind das scansteel foodtech Hebegerät für Beschickung der Maschine sowie das scansteel foodtech Emulgiergerät Quadro-Cut 225.

## **WEITERE AUSKÜNFTE:**

Für weitere Auskünfte und mögliche Angebote/Layout-Lösungen für Ihre Anlage setzen Sie sich freundlichst mit uns in Verbindung, unter:

**[www.scansteelfoodtech.com](http://www.scansteelfoodtech.com)**



# scansteel foodtech

**scansteel foodtech**

Energivej 3  
4180 Soroe city  
Denmark

Phone: +45 7027 1410

Fax: +45 7027 1411

[www.scansteelfoodtech.com](http://www.scansteelfoodtech.com)