

Süßwarenproduktion, die durch Homogenität und Prozesssicherheit überzeugt.

Für die hocheffiziente Verarbeitung von Kaumassen, Riegeln und hochviskosen Teigmassen.

Unsere Knetmaschinen stehen für maximale Prozesssicherheit, hohe Effizienz und reproduzierbare Produktqualität.

Linden
INTERNATIONAL

Ihre Vorteile auf einem Blick



Kundenspezifische Anlagenkonzeptionierung

- Baugrößen von 0,5 bis 5000 Liter
- Exakte Reproduzierbarkeit von Charge zu Charge dank Rezepturverwaltung für präzise Dosierungen und Prozesssicherheit
- Individuelle Drehzahlregelung der Knetflügel (Sigma-/Z-Geometrie) für optimale Scherkräfte bei wechselnden Viskositäten
- Individuelle Entleerungskonzepte z. B. durch Kippen, mittels Austragschnecke oder Bodenentleerung
- ATEX-konforme Konstruktion für staubige Umgebungen optional verfügbar (z.B. beim intensiven Pulvereintrag von Puderzucker oder Stärke)
- Individuelle Abdichtungssysteme der Knetflügelwellen



Homogene Mischungen

- Klumpenfreie Einarbeitung von trockenen Pulvern, Kristallzucker, Aromen und Emulgatoren durch individuelle Einstellmöglichkeiten an der Maschine
- Präzise Temperaturreglung des Mischtrogs, der Seitenwände und der Mischwerkzeuge durch Sollwertvorgabe möglich



Höchste Hygienestandards

- Hygienic Design / GMP: Alle produktberührten Teile aus hochwertigem Edelstahl und maximale Minimierung von Toträumen
- FDA & EFSA: Verwendung konformer Dicht-/ Schmierstoffe mit entsprechender Zertifizierung
- Kundenspezifische Reinigungskonzepte an Anlage adaptierbar



Reduzierte Rüst-, Prozess- und Stillstandzeiten

- Ergonomisches und bedienerfreundliches Design
- Automatische Rohstoffbeschickung über den Deckel möglich



*LINDEN-KNETER TYPE K II N 600



HÖCHSTE
QUALITÄT



ERSTKLASSIGER
AFTER SALES SERVICE



HÖCHSTE
PROZESSSTABILITÄT



Tel.-Nr.:

+49 2264 45910



E-Mail:

info@linden-kneter.de



Web:

www.linden-kneter.de

