



Wendelförderer zur Kühlung von Knuspermüsli

Produktgruppe: Thermischer Wendelförderer

Verfahren: Kühlen, Erwärmen, Trocknen

Branche: Nahrungsmittel, Futtermittel

Antriebsart: Unwuchtmotor



Leistung (t/h): 2,2 | **Schüttgut:** Granuliertes, heißes Knuspermüsli | **Schüttdichte (t/m³):** 0,3 - 0,5 | **Korngröße (mm):** 1 - 30

Aufgabe:

Knuspermüsli kommt in Plattenform aus einem Ofen und läuft durch ein Walzwerk eines Brechers. Danach soll das granuliertes, heiße Knuspermüsli gekühlt und gleichzeitig nach oben gefördert werden, da es für die Absackung in einer anderen Halle eine gewisse Höhe und Temperatur benötigt.

Lösung:

Es kommt hier ein Kühlwendelförderer des Typs WFW6170/1200 zum Einsatz, der bis auf eine Auslaufhöhe von 7,7m schonend nach oben fördert und dabei gleichzeitig das noch heiße Müsli herunterkühlt. Der Antrieb erfolgt durch zwei sehr große Unwuchtmotoren des Typs UVP119W. Alle Teile sind in V2A (1.4301) ausgeführt. Die Oberflächen des Wendelaufsatzes sind mit einem speziellen Verfahren gestrahlt worden. Das Vivateq®-Verfahren erfüllt die Anforderungen in der Lebensmittelbranche und erzeugt hochglänzende, glatte

Oberflächen. Die Oberflächen aller anderen Teile sind gebeizt und passiviert.

Nutzen:

Der entscheidende Nutzen liegt darin, dass mit dem Wendelförderer gleichzeitig gekühlt und produktschonend nach oben gefördert werden kann. Jeder einzelne Wendelboden kann außerdem separat gekühlt werden, was eine sehr feine Temperierung ermöglicht. Der Einsatz des Kühlwendelförderers punktet durch Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit im Produktionsprozess.

Einsatzort: Deutschland