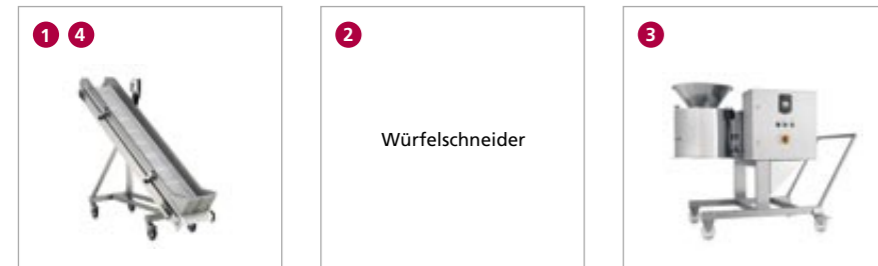
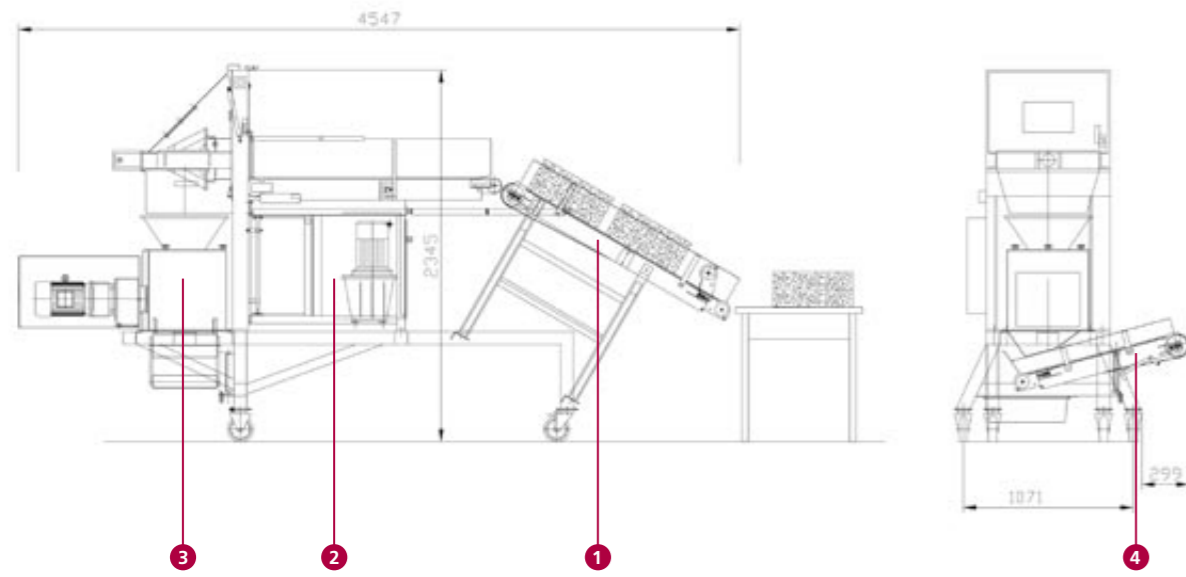


Reibschneider von Alexanderwerk als Element von Verarbeitungslinien in der Nahrungsmittelindustrie

Alexanderwerk Reibschneider sind kompakt und modular ausgeführt. Gleichermaßen können sie als Einzelmaschine oder innerhalb von uns entwickelten Verarbeitungslinien eingesetzt werden. Hier spielen die Alexanderwerk Reibschneider ihr Leistungsvermögen voll aus und verbinden die schonende Zerkleinerung der Rohware mit der betriebswirtschaftlichen Herstellung von Lebensmitteln. Mit unseren Systemen für die Nahrungsmittelver-




arbeitung bieten wir Ihnen alles Notwendige, um Alexanderwerk Reibschneider zu einer kompletten Verarbeitungslinie auszubauen. Die notwendigen Komponenten wie Förderbänder, Abfüllwaagen oder Würfelschneider sind modular konzipiert und können leicht an die individuellen Bedürfnisse angepasst werden. Fragen Sie nach unserer Broschüre „Systeme für die Nahrungsmittelverarbeitung“.



Reibschneider für die nahrungsmittelverarbeitende Industrie



Reibschneider von Alexanderwerk

	<p>Reibschneider RAN 70 N Als Aufsteckgerät auf einen Universal Antriebsmotor der UM-Reihe von Alexanderwerk wurde der RAN 70 entwickelt. Der Universal Antriebsmotor UM verfügt über eine integrierte Antriebskupplung auf die verschiedene Aufsteckgeräte direkt auf den UM aufgesteckt werden können. Über die Antriebskupplung lassen sich alle Aufsteckgeräte der Alexanderwerk GSA-Familie am UM betreiben: Mehrzweck- und Kombischneidaufsatz UMA N, Rühr-, Schlag-, Knetgerät RSP, Fleischwolf WA 82 F, Mürber AFM II, Steaker AFS II, Streifenschneider SS 1200 II. Durchsatzleistung bis 1000 kg/h. Fragen Sie nach unserem GSA Prospekt! Das Bild zeigt den RAN 70, den Universal Antriebsmotor und das optionale Fahrgestell.</p>
	<p>Reibschneider PGS 300 Der Reibschneider PGS 300 ist als Festeinbau oder in fahrbarer Ausführung mit 300 mm Durchmesser des Reib- oder Schnitzelzylinders für 1000–2000 kg/h Durchsatz erhältlich. Der PGS 300 verfügt über einen 4 oder 5,5 kW Antrieb und besteht, wie auch der RAN 70 N, aus rostfreiem Edelstahl.</p>
	<p>Reibschneider R 340 N Durchsatzleistung bis 4000 kg/h</p>

Z
Änderungen und Weiterentwicklungen können die Maschinen im Detail von den abgebildeten Ausführungen abweichen.

Alexanderwerk Reibschneider

So vielfältig wie die zu reibenden und schnitzelnden Produkte, so vielfältig sind die Reibschneider von Alexanderwerk. Mit ihren zahlreichen, unterschiedlichen Reibe- und Schnitzelzylindern lassen sich nahezu alle Reibe- und Schnitzelgrößen erzeugen. Reibschneider von Alexanderwerk kommen in der chemischen, der Lebensmittel- und Pharmaindustrie zum Einsatz: **Reiben, Schnitzeln, Auflockern, Granulieren** von festen Produkten, trocken oder feucht.

Reiben und Schnitzeln ist in der verarbeitenden und produzierenden Industrie eine häufig eingesetzte Technologie; ist doch das (Vor-)Zerkleinern von Rohprodukten oft eine notwendige Anforderung für nachgeordnete Produktionsschritte.

Die Anforderung, bestimmte maximale Korngrößen nicht zu überschreiten, können beispielsweise aus den mechanischen und geometrischen Gegebenheiten im Produktionsprozess resultieren. Häufig arbeiten Förderer oder Zuführmodule an Maschinen nur zuverlässig, wenn bestimmte Korngrößen des zu fördernden Gutes nicht überschritten werden.

Oder die Anforderungen an definierte, maximale Korngrößen resultieren aus den Eigenschaften des Endproduktes. So dürfen beispielsweise Schokostreusel, Nussstückchen oder ähnliche Zutaten im Joghurt eine bestimmte Größe nicht überschreiten. In unserem Joghurt wünschen wir uns gleichmäßig verteilte, feine Splitter der Geschmacksbringer. Bei Mischungen aus fest/flüssigen oder fest/festen Komponenten sind definierte Korngrößen der festen Bestandteile ein wichtiges Merkmal für die Produktqualität.

Reiben und Schnitzeln

Reiben und Schnitzeln ist ein kontinuierlicher Prozess: das zu verarbeitende Rohmaterial wird entweder manuell oder über ein Fördersystem von oben in den Reibschneider und somit in den Arbeitsbereich des Reibe- oder Schnitzelzylinders aufgegeben. Im Inneren des Reibe- oder Schnitzelzylinders rotiert ein Mitnehmerflügel, der die zu verarbeitenden Produkte an die Innenseite des Zylinders drückt. Die Zylinder – die unterschiedlichen Ausführungen definieren Geometrie und Korngröße des fertigen Produktes – sind mit zahlreichen Löchern versehen. Hierbei werden Zylinder mit reibenden und schnitzelnden Eigenschaften unterschieden. Das Rohmaterial wird seitlich durch die Löcher in der Zylinderwand gedrückt, dadurch zerkleinert und verlässt die Maschine im freien Fall nach unten.



Das zu verarbeitende Produkt wird über den Einfülltrichter zugeführt und verlässt den Reibschneider nach unten. Reibschneider von Alexanderwerk gibt es in fahrbarer Ausführung oder zum Festeinbau (in Flanschausführung).



Die Geometrie der zahlreichen, nach innen geformten Schneiden des Schnitzelzylinders bestimmt die Geometrie des Endproduktes.

im Inneren des Reibe- oder Schnitzelzylinders rotiert ein Mitnehmerflügel: er drückt das Rohprodukt an die Schneiden des Reibe- oder Schnitzelzylinders. Dadurch kommt es zur Zerkleinerung und das Endprodukt verlässt den Zylinder über die Lochung nach außen.

Hinweis: Alle Zylinder lieferbar in zwei Ringfassungen mit austauschbaren Zylinderkörpern.

Verarbeitungsbeispiele



Hartschokolade
Schnitzelzylinder Nr.700, 6,0mm



Mandeln
Schnitzelzylinder Nr.6200, 2,2mm



Pistazien
Schnitzelzylinder Nr.6400, 3,0mm



Käse-Grobschnitt
Schnitzelzylinder Nr.740, 8,0mm



Käse-Feinschnitt
Schnitzelzylinder Nr.6600, 4,0mm



Käse-Granulat
Reibezyylinder Nr.52, 2,0mm



Eistee
Reibezyylinder Nr.1, 3,0mm

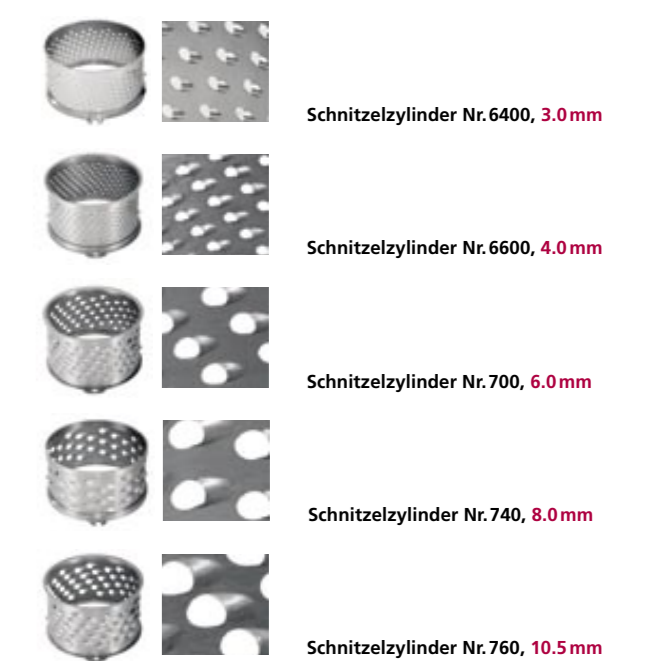


Kekse
Reibezyylinder Nr.50, 1,0mm



Möhren
Schnitzelzylinder Nr.6400, 3,0mm

Reibe- und Schnitzelzylinder



In Vorbereitung:



Beispiele Produkt-Anwendung



Pralinen



Kartoffelpuffer



Pizza



Rührkuchen