

Focus op

Zeven

De ambitie van VDL Industrial Products

## Groei door kennis en techniek

Solids Dortmund  
20-jarig jubileum

EW Packaging  
Batchmenger zorgt voor  
homogeniteit

Hosokawa en Milliken  
Optimale mengoplossing  
creëren

## Batchmenger zorgt bij EW Packaging voor grip op homogeniteit

# Snel mengen zonder overdosering

Bij poedermengen bepaalt homogeniteit de doseringsnauwkeurigheid. EW Packaging stapte over op een batchmenger van Munson om stilstand en mengproblemen te vermijden. Met de zachte mengtechniek worden batches sneller verwerkt, blijft nauwelijks residu achter en is de overdosering teruggebracht van circa 10 procent naar enkele procenten.

**E**W Packaging produceert en verpakt poeder-, tablet- en capsuleproducten, eiwitpoeders, energiedrankmixen en sportvoedingsproducten. Het is een snelgroeende markt.

Om de groei handen en voeten te kunnen geven investeerde het Amerikaanse bedrijf in 2016 in een V cone blender. “Die machine was erg arbeidsintensief en stond vaak stil”,



De Rotary Batch Mixer met een capaciteit van 425 liter lost in een schroeftransporteur die gemengde poederproducten naar een vulmachine transporteert.



Een operator leegt een schep met handmatig afgewogen poeder in de invoer van de mixer.



De zachte vierledige werking van de mixer laat vrijwel geen residu achter, wat het reinigen tussen batches vereenvoudigt.

vertelt algemeen directeur Rob Lonas. “Het kostte ons minstens 30 minuten om een batch erin en eruit te krijgen, plus nog eens 15 tot 20 minuten aan daadwerkelijke mengtijd.” Op zoek naar tijdsbesparing werd vervolgens een lintmenger geprobeerd. Deze had weliswaar gunstiger laad- en lostijden, maar scoorde in Lonas’ ogen een onvoldoende qua mengkwaliteit. “Dode hoeken maakten dat het poeder niet goed werd gemengd”, vertelt hij. “Resultaat was dat we soms tot wel 10 procent meer werkzame stof dan vereist moesten toevoegen om ervoor te zorgen dat het product aan de etiketclaim voldeed.”

### Zachter en nauwkeuriger mengen

Op zoek naar een passende menger voor zijn poederproductie kwam Lonas terecht bij een Munson Rotary Batch Mixer van 425 liter. Deze kan in circa 15 minuten een batch laden,



De snelste lijn van EW Packaging vult tot 50.000 flessen per dag.

mengen en lossen. Het horizontale vat van de machine draait op externe loopringen aan beide uiteinden en behandelt ingrediënten voorzichtig omdat er geen roerwerken zijn. In plaats daarvan heeft het vat interne schoepen die een vierledige tuimel-draai-snij-vouw mengbeweging creëren. Dit zorgt volgens Lonas voor homogene mengsels zonder dat er warmte, schuifkrachten of ontmenging ontstaan. Doordat er geen interne assen aanwezig zijn, zijn er geen afdichtingen die met het product in contact komen.

Bij de start van een mengcyclus wegen operators de verschillende ingrediënten – een plantaardig eiwitproduct kan tot acht ingrediënten bevatten – handmatig af in een vat. Het vat met de afgewogen batch wordt vervolgens op een tussenverdieping geplaatst en via een veiligheidszeef in een trechter gestort die in de vaste invoer van de mixer uitmondt. Lonas gebruikt de zachte mengwerking die de batchmenger kenmerkt in zijn gesprekken met klanten. “Het is onderdeel van mijn verkooppraatje”, vertelt hij. “Of het nu gaat om het mengen van poeders of het maken van tabletten. Deze menger vouwt de ingrediënten simpelweg in elkaar. Hij verplettert ze niet en slaat ze niet tegen elkaar.”

### Amper residu

De mengsels worden via een vaste uitlaat uit de mixer gelost. Batches die bestemd zijn voor een verdere bewerking worden opgevangen en gaan naar een aangrenzende ruimte. Poederproducten worden gelost in een schroeftransporteur die de batch naar de invoertrechter van een vulmachine transporteert. Deze doseert het product op gewicht in de door de klant gewenste verpakking. Na het lossen blijft er vrijwel geen residu achter in het vat. “Er zijn namelijk geen hoeken of holtes waarin zich poeder kan ophopen”, ver-

telt Lonas. “Mengsels zijn nu altijd binnen de specificatie. Overdoseringen liggen nu tussen de 2 en 3 procent in plaats van de eerdere 10 procent.”

### Klein formaat, grote output

Ondanks de bescheiden volumecapaciteit van 425 liter levert de Munson batchmenger hoge producties, omdat hij volgens Lonas snel kan laden en lossen en de mengtijden kort zijn. “Toen we grotere orders begonnen te krijgen, werden we in het begin nerveus, omdat we dachten dat onze menger niet groot genoeg was. Maar we hebben probleemloos grote orders gedraaid. Resultaat is dat we volop mogelijkheden zien in het uitbreiden van de poederbusiness.” <



EW Packaging produceert sportvoedingsproducten, energiedrankmixen, voedingspoeders en voedings-supplementen in tablet-, capsule- of poedervorm.

Scan de QR-code en lees op onze site meer artikelen over het mengen van poeders en ander stortgoed.



## Batchmenger zorgt bij EW Packaging voor grip op homogeniteit

# Snel mengen zonder overdosering

Bij poedermengen bepaalt homogeniteit de doseringsnauwkeurigheid. EW Packaging stapte over op een batchmenger van Munson om stilstand en mengproblemen te vermijden. Met de zachte mengtechniek worden batches sneller verwerkt, blijft nauwelijks residu achter en is de overdosering teruggebracht van circa 10 procent naar enkele procenten.

**E**W Packaging produceert en verpakt poeder-, tablet- en capsuleproducten, eiwitpoeders, energiedrankmixen en sportvoedingsproducten. Het is een snelgroeende markt.

Om de groei handen en voeten te kunnen geven investeerde het Amerikaanse bedrijf in 2016 in een V cone blender. “Die machine was erg arbeidsintensief en stond vaak stil”,



De Rotary Batch Mixer met een capaciteit van 425 liter lost in een schroeftransporteur die gemengde poederproducten naar een vulmachine transporteert.



Een operator leegt een schep met handmatig afgewogen poeder in de invoer van de mixer.



De zachte vierledige werking van de mixer laat vrijwel geen residu achter, wat het reinigen tussen batches vereenvoudigt.

vertelt algemeen directeur Rob Lonas. “Het kostte ons minstens 30 minuten om een batch erin en eruit te krijgen, plus nog eens 15 tot 20 minuten aan daadwerkelijke mengtijd.” Op zoek naar tijdsbesparing werd vervolgens een lintmenger geprobeerd. Deze had weliswaar gunstiger laad- en lostijden, maar scoorde in Lonas’ ogen een onvoldoende qua mengkwaliteit. “Dode hoeken maakten dat het poeder niet goed werd gemengd”, vertelt hij. “Resultaat was dat we soms tot wel 10 procent meer werkzame stof dan vereist moesten toevoegen om ervoor te zorgen dat het product aan de etiketclaim voldeed.”

### Zachter en nauwkeuriger mengen

Op zoek naar een passende menger voor zijn poederproductie kwam Lonas terecht bij een Munson Rotary Batch Mixer van 425 liter. Deze kan in circa 15 minuten een batch laden,



De snelste lijn van EW Packaging vult tot 50.000 flessen per dag.

mengen en lossen. Het horizontale vat van de machine draait op externe loopringen aan beide uiteinden en behandelt ingrediënten voorzichtig omdat er geen roerwerken zijn. In plaats daarvan heeft het vat interne schoepen die een vierledige tuimel-draai-snij-vouw mengbeweging creëren. Dit zorgt volgens Lonas voor homogene mengsels zonder dat er warmte, schuifkrachten of ontmenging ontstaan. Doordat er geen interne assen aanwezig zijn, zijn er geen afdichtingen die met het product in contact komen.

Bij de start van een mengcyclus wegen operators de verschillende ingrediënten – een plantaardig eiwitproduct kan tot acht ingrediënten bevatten – handmatig af in een vat. Het vat met de afgewogen batch wordt vervolgens op een tussenverdieping geplaatst en via een veiligheidszeef in een trechter gestort die in de vaste invoer van de mixer uitmondt. Lonas gebruikt de zachte mengwerking die de batchmenger kenmerkt in zijn gesprekken met klanten. “Het is onderdeel van mijn verkooppraatje”, vertelt hij. “Of het nu gaat om het mengen van poeders of het maken van tabletten. Deze menger vouwt de ingrediënten simpelweg in elkaar. Hij verplettert ze niet en slaat ze niet tegen elkaar.”

### Amper residu

De mengsels worden via een vaste uitlaat uit de mixer gelost. Batches die bestemd zijn voor een verdere bewerking worden opgevangen en gaan naar een aangrenzende ruimte. Poederproducten worden gelost in een schroeftransporteur die de batch naar de invoertrechter van een vulmachine transporteert. Deze doseert het product op gewicht in de door de klant gewenste verpakking. Na het lossen blijft er vrijwel geen residu achter in het vat. “Er zijn namelijk geen hoeken of holtes waarin zich poeder kan ophopen”, ver-

telt Lonas. “Mengsels zijn nu altijd binnen de specificatie. Overdoseringen liggen nu tussen de 2 en 3 procent in plaats van de eerdere 10 procent.”

### Klein formaat, grote output

Ondanks de bescheiden volumecapaciteit van 425 liter levert de Munson batchmenger hoge producties, omdat hij volgens Lonas snel kan laden en lossen en de mengtijden kort zijn. “Toen we grotere orders begonnen te krijgen, werden we in het begin nerveus, omdat we dachten dat onze menger niet groot genoeg was. Maar we hebben probleemloos grote orders gedraaid. Resultaat is dat we volop mogelijkheden zien in het uitbreiden van de poederbusiness.” <



EW Packaging produceert sportvoedingsproducten, energiedrankmixen, voedingspoeders en voedings-supplementen in tablet-, capsule- of poedervorm.

Scan de QR-code en lees op onze site meer artikelen over het mengen van poeders en ander stortgoed.

