



**EmulsiCut**  
Zerkleinern und Emulgieren  
von Lebensmitteln

# EmulsiCut

## Vorteile

- berührungsfreies Schneiden
- kein metallischer Abrieb
- geringe Temperaturerhöhung
- optimale Zerkleinerung
- hervorragendes Schnittbild
- gleichbleibende Qualität
- lange Standzeiten
- wirtschaftlich
- benutzerfreundlich

Maschinen zur Zerkleinerung und Emulgierung von Lebensmitteln nach dem Rotor-Stator-Prinzip. Im Schneidring dreht sich mit 3000/min der Schneidkopf. Der Schneidring bestimmt das Spaltmaß zwischen 3 und 0,2 mm. Durch einen doppelten Schneidsatz können mehrere Schneidvorgänge unterschiedlichen Spaltmaßes in einem Arbeitsgang durchgeführt werden.

Im Folgenden einige erprobte Anwendungsbeispiele. Selbstverständlich sind weitere Anwendungen möglich.

### **Süß- und Teigwaren**

Zerkleinerung von Nüssen, Mandeln, Keks- und Schokoladenbruch; zur Restbrot- und Restteigaufbereitung.

### **Convenience Food**

Herstellung von Dips, Saucen, Dressings, Pasten, Pestos und Tapenaden.

### **Molkereiprodukte**

Bearbeitung von Frischkäse-Zubereitungen und Cremieren von Desserts.

### **Fleisch- und Wurstwaren**

Zerkleinerung und Emulgierung von Brüh- und Kochwurstbrät sowie Schwartenemulsion. Herstellung von Schwartenemulsion

### **Frucht- und Gemüseverarbeitung**

Zerkleinerung von Früchten und Gemüse zu Stücken oder pastösen Produkten.

# Types

## Zur Brätherstellung

Für die Herstellung von fließfähigen und pastösen Produkten.  
Anwendungsbeispiele: Zerkleinerung und Emulgierung von Brüh- und Kochwurstbrät sowie Schwartenemulsion.

Bezeichnung	Beschreibung	t/h*
ECH125-7.5H	7,5 kw, 125 mm Schneidwerkzeug	0,6-0,8
ECH150-30H	30 kw, 150 mm Schneidwerkzeug	1,5-2,5
ECH-D150-55H	55 kw, doppeltes 150 mm Schneidwerkzeug	2-3,5
ECH-D180-75H	75 bzw. 90 kw, doppeltes 180 mm Schneidwerkzeug	3,5-5



## Vertikale Ausführung

Für die Herstellung von fließfähigen Produkten und Schüttgut. Anwendungsbeispiele: Zerkleinerung von Nüssen und Mandeln, Emulgieren von Saucen und Dressings im Umlaufverfahren, Herstellung von Brät und Schwartenemulsion.

Designation	Description	t/h*
ECH125-7.5	7,5 kw, 125 mm Schneidwerkzeug	0,6-0,8
ECH180-30	30 kw, 180 mm Schneidwerkzeug	3-5





### Inline- und Umlauf-Emulgierer

Für die Herstellung von Emulsionen. Anwendungsbeispiele: Herstellung von Saucen, Dips, Marinaden und Dressings im Umlaufverfahren oder „inline“ in der Produktionslinie sowie Herstellung von Brät im Pumpbetrieb.

Designation	Description	Output l/h*
ECH125-7.5I	7,5 kw, 125 mm Schneidwerkzeug	1.000-2.000
ECH150-30I	30 kw, 150 mm Schneidwerkzeug	2.000-4.000
ECH-D150-55I	55 kw, doppeltes 150 mm Schneidwerkzeug	3.000-6.000
ECH-D180-75I	75 kw, doppeltes 180 mm Schneidwerkzeug	5.000-9.000



### Schüttgutausführung

Anwendungsbeispiele: Zerkleinerung von Früchten und Gemüse, Gewürzen, Nüssen, Mandeln sowie Keks- und Schokoladenbruch.

Bezeichnung	Beschreibung	t/h*
ECH125-7.5K	7,5 kw, 125 mm Schneidwerkzeug Auslass nach unten, separat angetriebene Schnecke	0,4-0,8
ECH150-30K	30 kw, 150 mm Schneidwerkzeug Auslass nach unten, separat angetriebene Schnecke	0,8-1,2



\*Leistung abhängig vom Produkt und Schneidwerkzeug



**LIEDER**

**LIEDER Holding GmbH**  
Industriestraße 1-5  
29323 Wietze  
Telefon +49 5146 985-0

Telefax +49 5146 985-160  
E-Mail: [info@lieder.gmbh](mailto:info@lieder.gmbh)

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