

PCM Food ▶



Miscelare

Blend with care



➤ Introdurre un nuovo metodo per miscelare

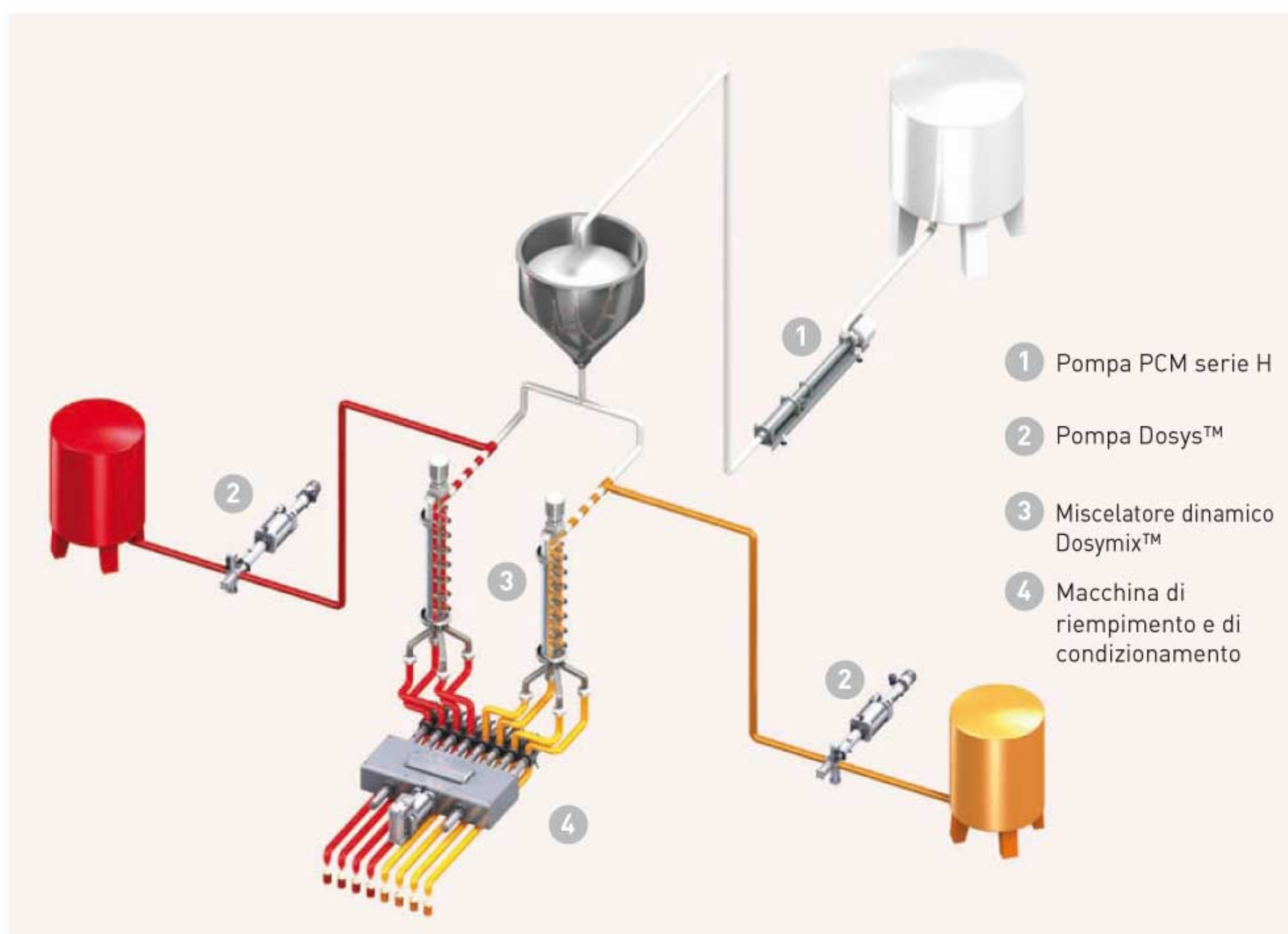
Con la crescente domanda da parte dei consumatori di prodotti alimentari più innovativi che richiedono ingredienti sempre più costosi, le soluzioni PCM di miscelazione in linea vi assicurano di ottimizzare la produttività tutto nella massima sicurezza.

Ottimizzare il costo totale di produzione

I sistemi di miscelazione PCM preservano i più importanti beni della vostra linea di produzione : gli ingredienti. Le nostre soluzioni riducono infatti le perdite, rispettano la struttura e non danneggiano i vostri ingredienti. Permettono di manipolare i vostri prodotti con cura e di distribuire precisamente i solidi.

Sicurezza alimentare su cui potete contare

I miscelatori in linea PCM sono costruiti utilizzando i materiali della più alta qualità e sono concepiti per rispondere alle più severe norme alimentari. Funzionano utilizzando la configurazione a circuito chiuso. Si elimina così il rischio di contaminazione dei prodotti con l'esterno non avendo più il tank di miscelazione aperto. Concepito secondo la normativa 31, i miscelatori PCM sono ottimizzati per le fasi di lavaggio e di sterilizzazione in loco.



Produzione multi pack con iniezione just in time

➤ Innovare grazie ad una miscelazione in linea

Sempre preservando i costosi ingredienti, i nostri sistemi di miscelazione vi danno la libertà di creare composizioni innovative. Gli ingredienti infatti si miscelano per contatto progressivo e non per battitura, cosa che permette di miscelare una vasta diversità di liquidi con differenti livelli di viscosità e diverse quantità di solidi in sospensione.



Dosymix™ Multi uscite



Il profilo della vite preserva la struttura del prodotto.

Meno perdite

I nostri sistemi vi permettono di ridurre le perdite di prodotto nel momento in cui le ricette cambiano nel corso del processo, o nella fase finale del ciclo di produzione. Nel contempo, il minor volume di miscelazione gli rende ideali le operazioni di miscelazione just in time (giusto a tempo) dei prodotti che necessitano un tempo di miscelazione ottimizzato.

Maggiore flessibilità

Se la vostra produzione necessita un cambiamento rapido nella composizione degli ingredienti, è un sistema di miscelazione tipo PCM di cui avete bisogno. Potete infatti cambiare ingredienti nel mezzo della vostra produzione senza dover svuotare inizialmente il tank. I nostri miscelatori in linea possono inoltre essere equipaggiati di uscite multiple per alimentare un gran numero di teste di riempimento garantendo una distribuzione ottimale.

Miscelare senza danneggiamenti

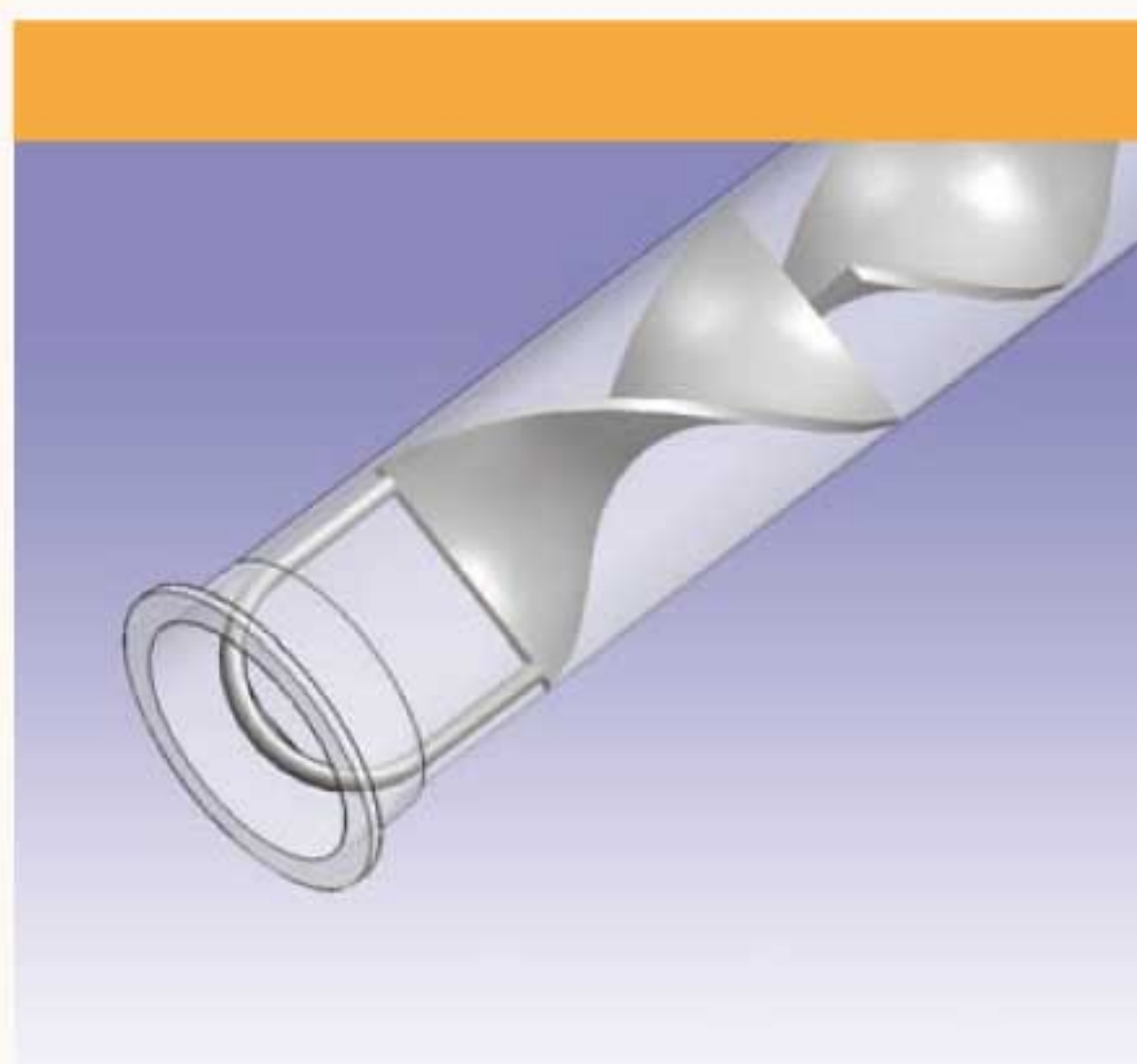
I nostri sistemi garantiscono inoltre una miscelazione omogenea senza alterazione degli ingredienti o della consistenza del prodotto. Questo permette di evitare l'utilizzo di costosi additivi al fine di ricostituire la struttura. Sono particolarmente ben adattati ai prodotti fragili come pezzi di frutta, grazie ad un processo di miscelazione per contatto progressivo piuttosto che per battitura.

Pulizia economica

Con un sistema di miscelazione in linea PCM, non avete più bisogno di pulire il tank alla fine di ogni ciclo di produzione, contrariamente a quanto avviene nel processo di miscelazione in batch. D'altra parte il basso volume interno del miscelatore facilita il suo lavaggio in loco riducendo le quantità di acqua calda a prodotti chimici utilizzati nelle fasi standard del processo di CIP/SIP.

➤ Sistemi

Miscelatore statico in linea

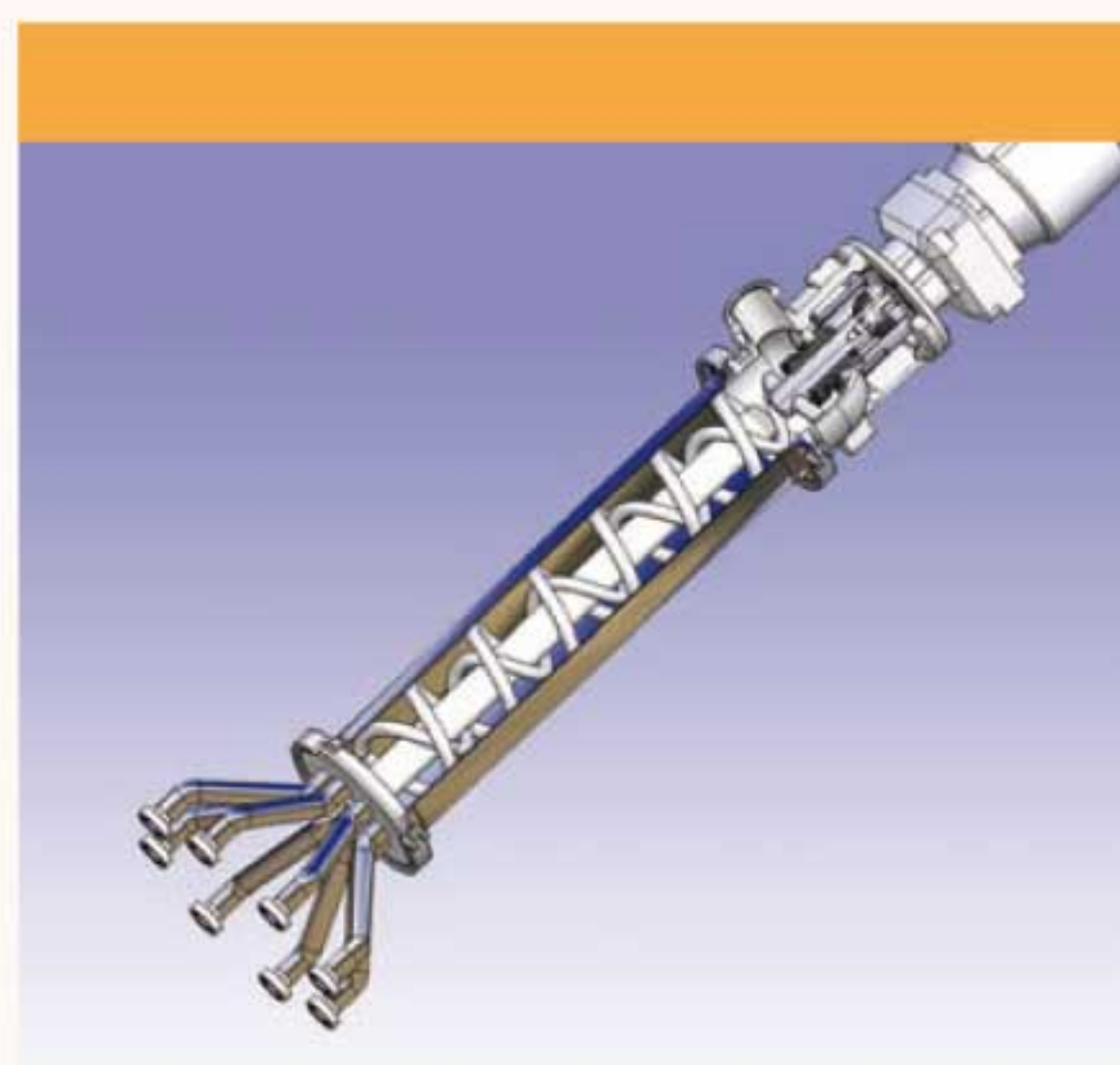


Capacità massima **fino a 35.000 l/h**

Ideale per miscelare prodotti con **viscosità comparabili** e in **proporzioni simili**.

- **Costruzione semplice:**
Di facile integrazione nel processo
- **Basso volume interno:**
Riduce le perdite di produzione
- **Assenza di componenti in movimento:**
Non necessita di alcuna energia privo di usura
- **Nessuna parte di ricambio:**
Nessuna manutenzione da fare

Miscelatore dinamico in linea : Dosymix™



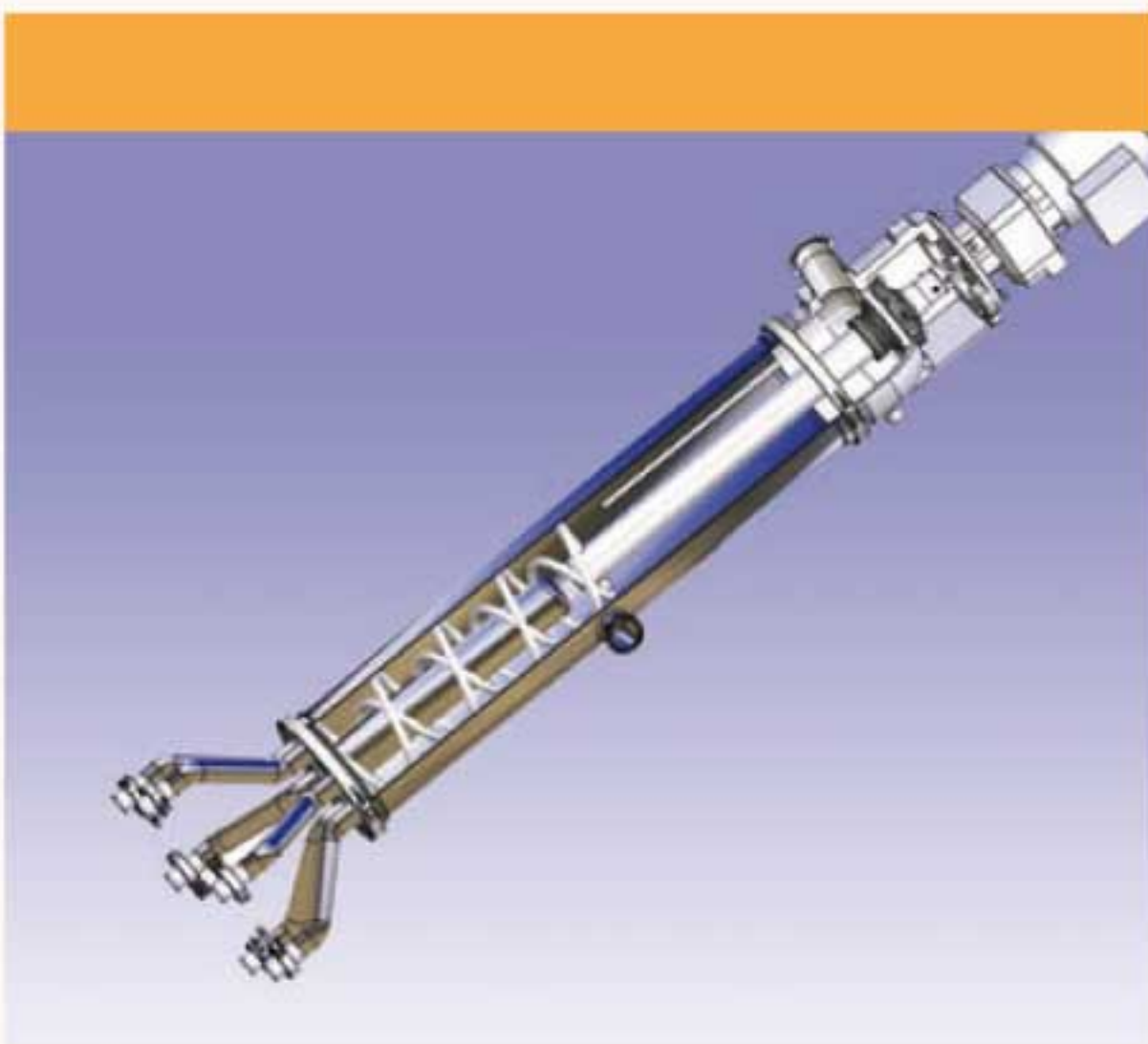
Capacità massima **fino a 5.400 l/h** 

Ideale per gli ingredienti **fragili e sensibili alla battitura**, contenenti solidi o fibre.

Ottimizzato per miscele di prodotti con viscosità e/o proporzioni differenti, in **flusso pulsante o continuo**.

- **Costruzione igienica:**
3A design - facile CIP e SIP
- **Basso volume interno:**
Riduce le perdite di produzione
- **Multi uscite:**
Distribuzione accurata
- **Profilo della vite speciale:**
Miscelazione uniforme, senza battitura e senza danneggiamento

Miscelatore dinamico in linea: Dosymix™ + Filtro di riempimento



Capacità massima fino a **5.400 l/h** **A3**

Sostituisce il **tank** della macchina di riempimento e permette di effettuare la miscelazione subito prima del riempimento.

- **Installazione a spazio ridotto:**
Due componenti in uno
- **Maggiori rapidità nelle fasi di CIP/SIP:**
Concezione senza tank
- **Evoluzione tecnica redditizia:**
Migliora le operazioni di miscelazione e di distribuzione e si integra in un processo già esistente
- **Riduzione delle perdite:**
Iniezione di frutta (o altri solidi) giusto prima della macchina di riempimento



Lattiero-caseario

Frutti, polpe e aromi nello yogurt

Fermenti, caglio, salamoia, aromi o frutta nel formaggio

Polpa di frutta nel gelato

Caso concreto: prodotti lattieri

La miscelazione della frutta nello Yogurt è una operazione delicata. E' importante preservare la struttura della frutta assicurando un colore omogeneo e una ripartizione regolare della frutta. Grazie al Dosymix, i nostri clienti sono in grado di fabbricare un prodotto di alta qualità, rispettando tutti questi criteri, e con un equipaggiamento completamente lavabile in loco.



Carne, pesce & alimenti animali

Aromi, coloranti e ingredienti nelle emulsioni di carne

Caso concreto: alimenti animali

Il cliente era insoddisfatto delle performances del suo miscelatore sviluppato in interno, che si intasava regolarmente sotto l'effetto delle fibre di carne. Questo imponeva l'interruzione della produzione per smontare e pulire il miscelatore.



Panetteria, pasticceria e dolci

Aromi, pezzi di nocciola nel cioccolato

Uova dentro il latte

Uova sbattute nella crema al cioccolato



Cibi pronti

Erbe, grani nelle salse

Legumi nelle zuppe

Salse, acqua, additivi dentro i legumi (nella purée)

➤ La nostra esperienza al vostro servizio

Mettiamo a vostra disposizione una larga offerta di servizi in quattro principali campi di applicazione chiave nell'industria alimentare : trasferimento, miscelazione, dosaggio e riempimento.

Sviluppo-cooperativo

La nostra esperienza vi può aiutare a mettere dei nuovi prodotti sul mercato. Valutando con noi la fattibilità economica e industriale dei vostri prodotti partendo dalla loro concezione, ridurrete i rischi di insuccesso e aprirete le porte del successo.

Distribuzione internazionale

Grazie al nostro network di vendita internazionale, potete ottenere ricambi originali PCM nel mondo intero con un tempo di consegna molto rapido. L'utilizzazione dei ricambi PCM originali allunga la durata di vita dei nostri prodotti e garantisce la loro conformità verso le norme alimentari fino alla fine del loro ciclo di vita.

Consulenza e formazione

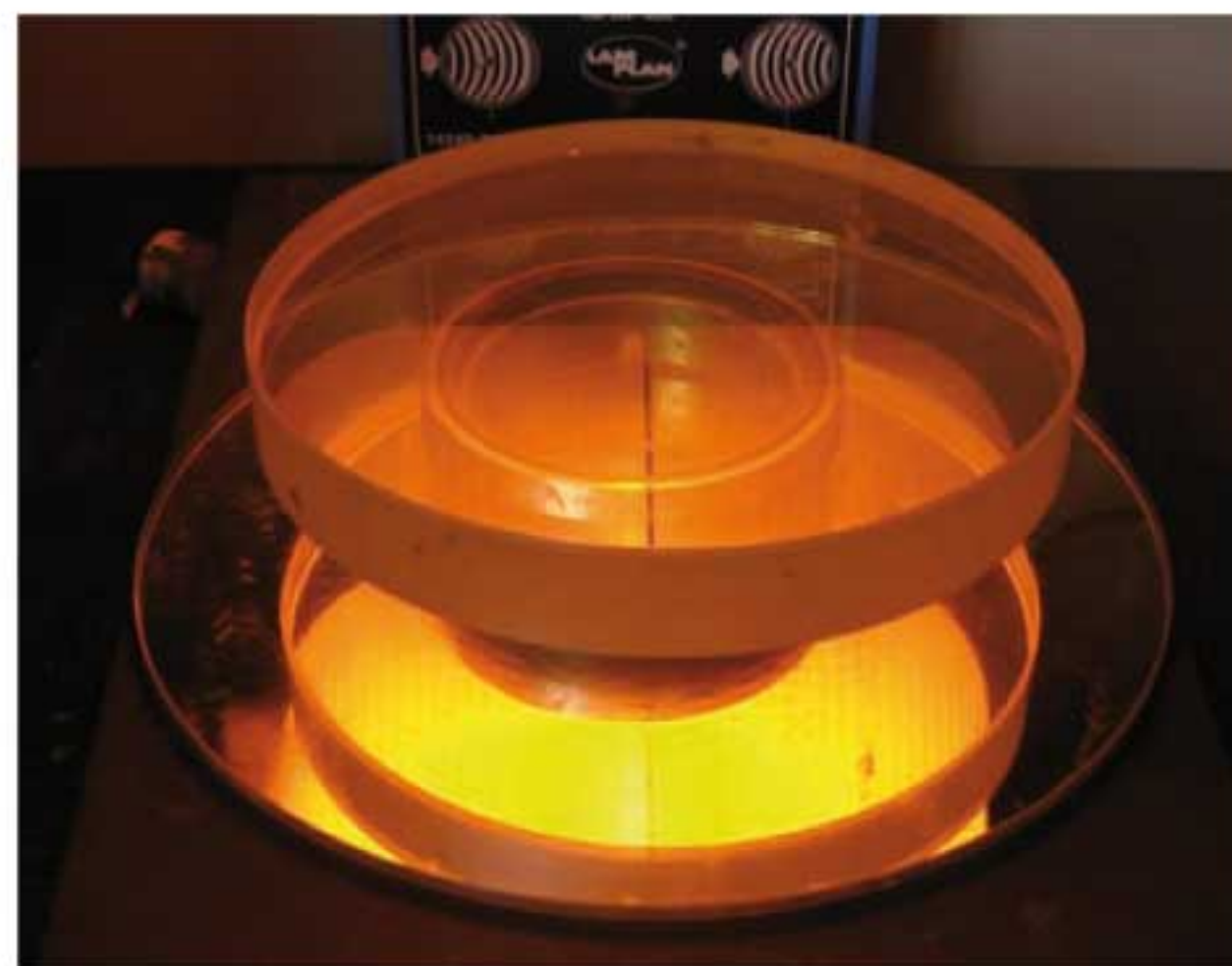
Per garantire l'efficacia operativa dei sistemi PCM, vi proponiamo dei test di compatibilità, di viscosità e di abrasività. Vi assicuriamo inoltre una assistenza in linea e delle sessioni di formazione per i vostri clienti.

Manutenzione

La manutenzione può essere effettuata direttamente presso il vostro stabilimento o nei nostri siti di produzione e centri assistenza. I nostri tecnici possono garantire la conformità ATEX, fare evolvere i sistemi esistenti e adattare le vostre pompe PCM per rispettare le ultime normative alimentari.



Assemblaggio di un Dosymix™



Controllo dei giunti meccanici



➤ A proposito di PCM

PCM è uno dei principali fabbricanti di pompe volumetriche e di sistemi di dinamica dei fluidi. La società è stata co-fondata nel 1932 dall'inventore della pompa a cavità progressiva (Progressing Cavity Pump - PCP), Rene Moineau.

I sistemi PCM Food Industry vi assicurano il trasferimento, la miscelazione ed il dosaggio dei prodotti difficili (specialmente i liquidi con alto contenuto di particelle solide e alto livello di viscosità) con il minimo livello di danneggiamento /alterazione.