



DOSYMIX® DOSTAM

- *Dynamische und statische Mischer,*
- *für alle Prozesse, bei denen ein homogenes, fertiges oder halbfertiges Produkt erzielt werden soll,*
- *für die Verarbeitung von flüssigen Basisprodukten sowie viskosen, zähflüssigen, empfindlichen und gequollenen Flüssigkeiten mit oder ohne Stücke.*



**Statische
Mischer
DOSTAM**



**Dynamische
Mischer
DOSYMIX®**



Dynamische Mischer DOSYMIX®



Funktionsprinzip von DOSYMIX®

Die Mischung erfolgt durch gleichzeitige Umwälzung des Produkts in und gegen die Fließrichtung.

Programm der dynamischen Mischer DOSYMIX®

Die Dimensionen der 5 Modelle unseres Programms sind abhängig von der durchschnittlichen Fördermenge. Dosymix® ermöglicht die Mischung von Produkten in einem Förderbereich von 200 l/h bis 8 000 l/h.

Technische Merkmale & Vorteile von DOSYMIX®

- Hygienisches Konzept → CIP-fähig
- Geringes Volumen → Begrenzte Produktverluste
- Befestigung des Gehäuses per Tri-Clamp Anschluss → Schneller Ein- und Ausbau
- Besonderes Profil der beweglichen Teile → Homogene Mischung ohne Scherung, die die Beschaffenheit des Produktes aufrecht erhält und einen besseren Durchlauf der Stücke ermöglicht.

DOSYMIX®-Standardmodell

Finish: poliert

Bewegliche Teile: Spiralen mit rechteckigem Querschnitt

Anschlüsse: SMS Aussengewinde

Dreiphasiger Getriebemotor: 220-380 V 50 Hz – IP55 – ISO-Klasse F, Edelstahlhaube

Mechanische Gleitringdichtung: doppelt mit Flüssigkeitssperre

Dichtungen: Viton und EPDM

Konstruktion: 316 L Edelstahl

Technische Daten					Anschlüsse			Maße (mm)																					
Modell	Volumen (l)	Gewicht (Kg)	Motorleistung (kw)	Upm	SMS	DIN Aussen-gewinde	Tri Clamp	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V
DM 200	0.60	23	0.25	145	25	25	25	147	101	100	461	477	110	320	8	33	420	310	105	274	88	266	58	410	478	76	76	155	360
DM 1000	3.50	36	0.55	145	51	50	51	365	111	100	695	724	110	320	10	41	445	350	125	274	88	280	66	443	511	100	123	175	400
DM 2000	8.00	50	0.75	145	51	50	51	641	126	100	986	1020	110	320	10	41	445	350	125	274	88	280	66	443	511	130	140	175	400
DM 4000	17.00	81	2.20	145	63	65	63	690	137	130	1101	1141	135	310	10	40	681	390	155	300	85	300	85	660	751	170	188	210	450
DM 8000	23.00	140	4.00	145	76	80	76	738	144	150	1186	1232	160	365	15	45	681	440	190	330	110	368	105	678	755	185	219	240	500

DOSYMIX® Optionen

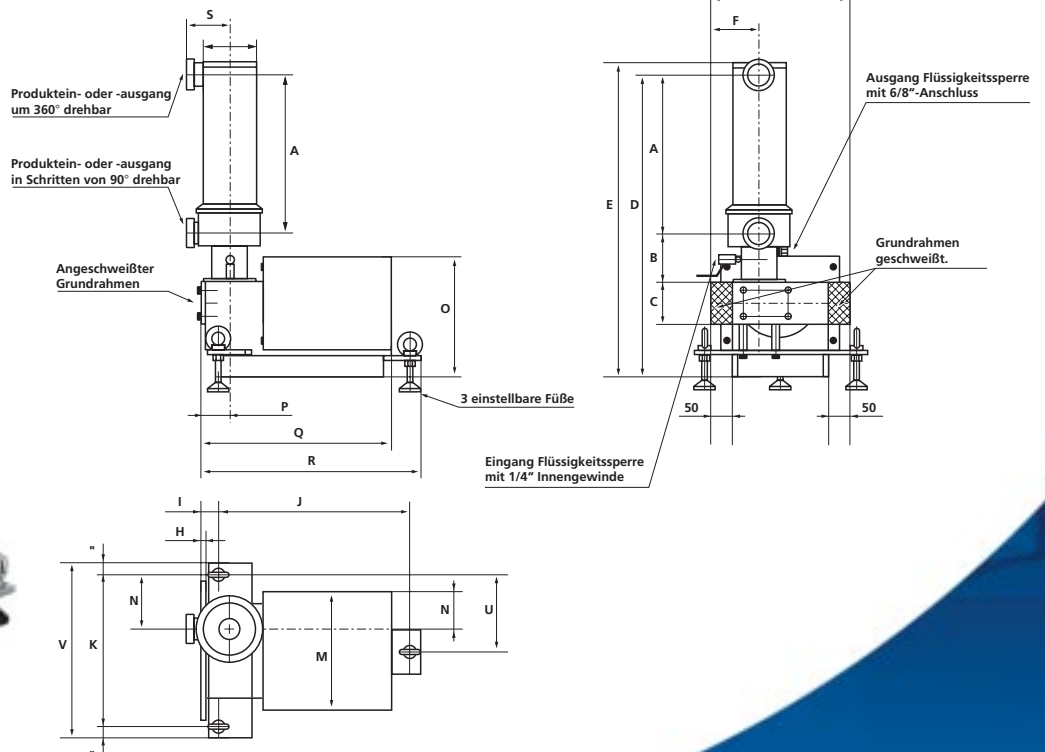
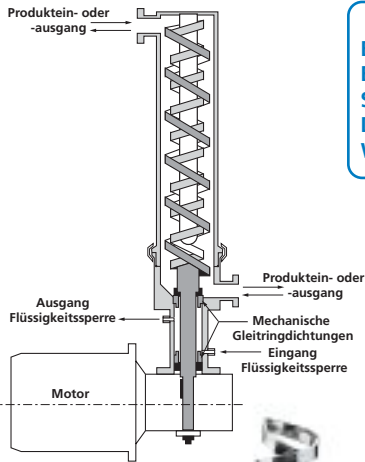
Beweglicher Teil mit besonderem Profil für den Durchlauf großer Stücke

Einfachwirkende mechanische Gleitringdichtung

Spezialdichtungen erhältlich

Doppelmantel für eine konstante Temperatur (Heizmantel)

Weitere Anschlüsse: DIN, TRI-CLAMP



Statische Mischer DOSTAM

Funktionsprinzip von DOSTAM

Der statische Mischer DOSTAM besteht aus einem Rohr, das innen mit Schnecken ausgestattet ist. Diese lenken das Produkt abwechselnd um 90° nach links und dann um 90° nach rechts. Das Produkt wird geteilt und gedreht, dadurch entsteht eine homogene Mischung, vorausgesetzt dass eine angemessene Pumpleistung vorhanden ist, d.h.:

- Kontinuierliche Fördermengen
- Synchronisierte pulsierende Fördermengen

Programm der statischen Mischer DOSTAM

Die Dimensionen der 5 Modelle unseres Programms sind abhängig von der unterschiedlichen Fördermenge. (ab 500 l/h bis 30 000 l/h).

Technische Merkmale & Vorteile von DOSTAM

- Einfache Konstruktion → **Leichte Integration in den Prozess (Inline)**
- Geringes Volumen → **Begrenzte Produktverluste**
- Keine bewegten Teile → **Keine Energiezufuhr erforderlich, kein Verschleiß**
- Keine Verschleißteile → **Keine Wartung**

DOSTAM-Standardmodell

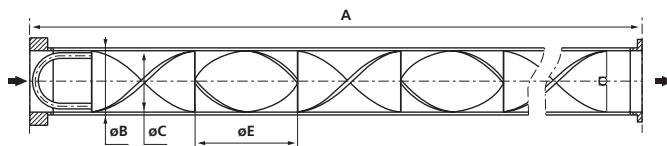
Finish: poliert
Anschlüsse: SMS Aussen- bzw. Innengewinde
Spiralanzahl: 10
Dichtungen: EPDM
Konstruktion: 316 L Edelstahl

Technische Daten			Anschlüsse				Maße (mm)			
Modell	Volumen (l)	Gewicht (Kg)	Rohrstutzen	SMS	DIN Aussen-gewinde	Tri Clamp	B	C	E	A*
DS 25-10	0.2	0.8	25	25	25	25	25	23	44	484
DS 38-10	0.7	1.7	38	38	40	38	38	36	67	737
DS 51-10	1.6	3.0	51	51	50	51	51	48.5	86	946
DS 63-10	2.8	5.0	63	63	65	63	63	60.5	103	1133
DS 76-10	5.4	7.5	76	76	80	76	76	72.8	120	1320

*Länge über alles: $A = (\text{Spiralanzahl} + 1) \times E$

DOSTAM Optionen

Andere Rohrdurchmesser
 Änderung der Spiralanzahl
 Spezialdichtungen erhältlich
 Doppelmantel für eine konstante Temperatur (Heizmantel)
 Weitere Anschlüsse: DIN, TRI-CLAMP



→ → → → → **DOSYMIX® und DOSTAM lassen sich in kontinuierliche industrielle Prozesse integrieren.**

VORTEILE DER KONTINUIERLICHEN INLINE-MISCHUNG

Im Gegensatz zur Batch-Mischung, die während eines unterbrochenen Prozesses in den Zubereitungssilos erfolgt, passt sich die Inline-Mischung vollkommen an kontinuierliche Prozesse an.

Sie bietet folgende Vorteile:

- **Endverarbeitung der Produkte Just-In-Time**
- **Senkung von Produktverlusten**
- **Schnelles Wechseln von Rezepturen**
- **Hilfe beim Produktions-Management**
- **Begrenzte Investitionskosten**
- **Verringerung des Platzbedarfs**

Anwendungsbeispiele:

Frischmilchprodukte	Früchte, Fruchtfleisch, Sirup, Glukose Zutaten, Gele, Emulgatoren Milchsäuren, Lab Trinkjoghurt	in gerührtem Joghurt, Creme, Frischkäse in Milch in Käse, Kefir in Milch und in ultragefilterter Molke
Fleisch, Fisch, Petfood	Aromen, Farbstoffe, Soda, Zutaten	in Fleischzubereitungen
Süßwaren, Schokoladewaren	Aromen, Zutaten	in Schokolade
Fertiggerichte	Wasser, Saucen, Additive Zutaten	in Pürees, gehacktem Spinat in Gemüsesuppen
Allgemeine Industrie	Farbstoffe, Harze Natriumbisulfit	in Glasuren in Gelatine

Wir entwickeln Lösungen für Ihre speziellen Anforderungen.

*Unsere Projektgenieure stehen Ihnen jederzeit
gern beratend zur Verfügung.*

Kundenreferenzen:

3A, Aliment Ultima, Alpina Productos Alimentos, Alpro, Arla Foods, Bright Dairy Chine, Dannon, Danone, Eden Vale, Eurodesserts, Fage, Gloria Pérou, Harry's, Lactalis, Lactogal, Lechera Guadalajara, Lu, Mevgal, MD Foods, National Foods, Nestlé, New Zealand Milk, Parmalat, Pasquier, Senoble, Sigma alimentos, Triballat, Yili Chine, Yoplait ...



PCM POMPES
17 rue Ernest Laval
BP 35
92173 VANVES CEDEX
FRANCE
Tél. : + 33 (0)1 41 08 15 15
Fax : + 33 (0)1 41 08 15 00

e-mail : pcm@pcmpompes.com
Site web : www.pcmpompes.com



PCM DOSYS
Z.A. Bel Air
10 rue Mège Mouriès
78120 RAMBOUILLET
Tél. : + 33 (0)1 30 46 50 00
Fax : + 33 (0)1 30 59 88 02

e-mail : dosys@pcmpompes.com
Site web : www.pcmdosys.com