



DOSYMIX® DOSTAM

- Mezcladores en línea dinámicos y estáticos,
- para todos los procedimientos que necesitan obtener un producto acabado o semiacabado homogéneo,
- a partir de bases líquidas, fluidos viscosos, pastosos, frágiles, esponjosos con o sin trozos.



Mezcladores
estáticos
DOSTAM



Mezcladores
dinámicos
DOSYMIX®



Mezcladores dinámicos DOSYMIX®



Principio de funcionamiento del DOSYMIX®

Mezcla creada por circulación simultánea de producto a favor y contracorriente.

Gama de mezcladores dinámicos DOSYMIX®

Los 5 modelos de nuestra gama están dimensionados en función del caudal medio que lo atraviesa. Permiten la mezcla de productos en una gama de caudal de 200 litros/hora a 8.000 litros/hora.

Características técnicas & ventajas del DOSYMIX®

- Concepción higiénica → **Limpieza in situ**
- Volumen interno reducido → **Pérdidas de productos limitadas**
- Fijación del cuerpo por conexión Tri-Clamp → **Desmontaje rápido**
- Perfil especial de los móviles → **Mezcla homogénea sin cizallamiento que respeta la textura del producto y permite un mejor paso de los trozos**

Modelo estándar DOSYMIX®

Acabado: electropulido

Móvil: espiras de secciones rectangulares

Conexiones: SMS macho

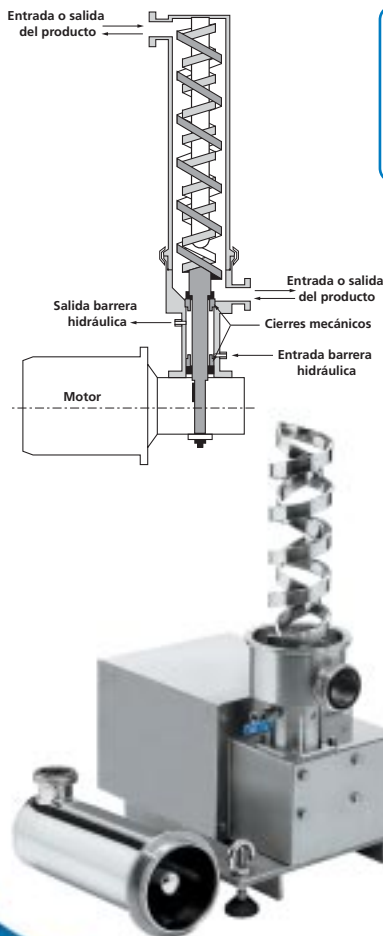
Moto reductor trifásico: 220-380 V 50 Hz – IP55 – Clase F cubre motor de acero inoxidable

Cierre mecánico: doble con barrera hidráulica

Juntas: Viton y EPDM

Construcción: acero inoxidable 316 L sin zona de retención

Características					Conexiones			Espacios necesarios (mm)																					
Gama	Volumen interno (litro)	Peso (Kg)	Potencia motor (kw)	Rotación (tr/minuto)	SMS	DIN Macho	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



Opciones DOSYMIX®

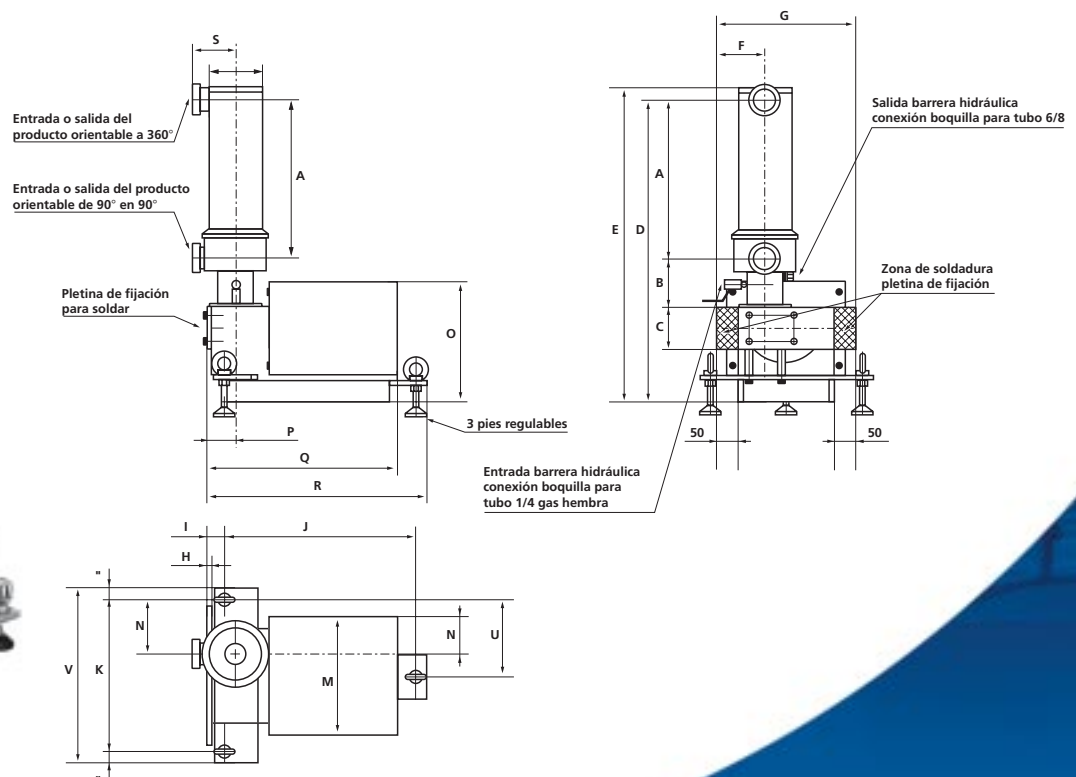
Posibilidad de móvil con perfil especial para paso de trozos grandes

Cierre mecánico simple

Juntas específicas

Doble cámara para mantenimiento de la temperatura

Otras conexiones: DIN, TRI-CLAMP



Mezcladores estáticos DOSTAM

Principio de funcionamiento del DOSTAM

El mezclador estático DOSTAM está compuesto por un tubo revestido con eslabones helicoidales montados de forma alternativa con una rotación de 90° a la izquierda y de 90° a la derecha. El fenómeno de división y de puesta en rotación de los productos permite obtener una mezcla homogénea, bajo reserva de un bombeo adaptado, es decir:

- a partir de caudales continuos
- a partir de caudales pulsados sincronizados

Gama de mezcladores dinámicos estáticos DOSTAM

Nuestra gama de mezcladores estáticos comprende 5 diámetros diferentes medidos en función de los caudales medios que los atraviesan (a partir de 500 litros/hora hasta 30.000 litros/hora).

Características técnicas & ventajas del DOSTAM

- Construcción simple → **Fácil integración en el procedimiento (elemento de tubería)**
- Volumen interno reducido → **Pérdidas de productos limitadas**
- Ninguna pieza en movimiento → **Ninguna energía para suministrar, ningún desgaste**
- No hay piezas de repuesto → **Ningún mantenimiento**

Modelo estándar DOSTAM

Acabado: electropulido

Conexiones: SMS macho y hembra

Número de eslabones: 10

Juntas: EPDM

Construcción: acero inoxidable 316 L sin zona de retención

Características			Conexiones				Espacios necesarios (mm)			
Gama	Volumen interno (litro)	Peso (Kg)	Extremo liso	SMS	DIN Macho	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

*Largo total: A = (número de eslabones+1) x E

Opciones DOSTAM

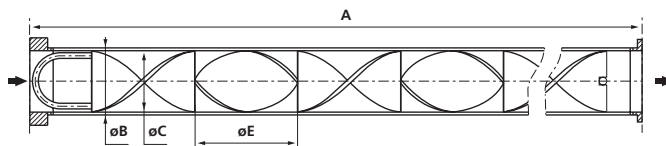
Otros diámetros de tubo

Modificación del número de eslabones

Juntas específicas

Doble cámara para mantenimiento de la temperatura

Otras conexiones: DIN, TRI-CLAMP





DOSYMIX® y DOSTAM se integran en los procesos industriales en continuo.

VENTAJAS DE LA MEZCLA EN LÍNEA

Al contrario de la mezcla por batch que se efectúa en las cubetas de preparación en un procedimiento en discontinuo, la mezcla en línea se adapta perfectamente a los procedimientos en continuo.

Conlleva las siguientes ventajas:

- Finalización del producto en Justo a Tiempo
- Ayuda a la gestión de producción
- Limitación de las inversiones
- Reducción de las pérdidas de producto
- Reducción de los espacios necesarios
- Cambio rápido de recetas

Ejemplos de aplicaciones:

Productos lácteos frescos	Fruta, pulpas, jarabes, glucosa Ingredientes, geles, gomas Fermentos, presión Yogur líquido	en el yogur batido, la crema, el queso fresco en la leche en el queso, en el kéfir en la leche y el retenido ultrafiltrado
Carne, Pescado, Alimentos para animales domésticos	Aromas, colorantes, sosa, ingredientes	en las preparaciones de carne
Confitería, Chocolatería	Aromas, marcadores	en el chocolate
Platos cocinados	Agua, salsas, aditivos Ingredientes	en los purés, espinacas trituradas en las sopas de verduras
Industrias	Colorantes, resinas Bisulfito de sosa	en barnices en la gelatina

Realizamos todas las soluciones adaptadas a sus necesidades específicas.

No dude en consultar con nuestros ingenieros de negocios que determinarán con precisión el modelo más adaptado.

Referencias clientes:

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