

DOSYMIX™

» FONCTION TRÉMIE

MÉLANGEURS PCM

Dosymix™ est un mélangeur dynamique déjà reconnu sur le marché et fréquemment utilisé par l'industrie des produits laitiers frais pour garantir un mélange uniforme et respectueux de leurs recettes.

Associé désormais à des capteurs de niveaux, le Dosymix offre une nouvelle possibilité particulièrement intéressante, celle d'utiliser également le mélangeur en trémie tampon.

Ce mini-système associe deux fonctions principales pour un encombrement minimal :

- la fonction de trémie tampon avant dosage qui offre tous les avantages d'un dosage « Juste à temps »
- la fonction de mélange dynamique pour homogénéisation ou mise en suspension des marquants

» CONSTRUCTION STANDARD :

- 1 Mélangeur dynamique Dosymix™ (capacité corps de 17 à 30 Litres)
- 4 capteurs de niveau (régulation+alarmes)
- 1 régulateur d'air
- 1 Variateur en coffret (2 sens de rotation)
- Fond multi-sorties
- L'ensemble est monté sur chasis inox ou intégrable dans l'installation existante

Egalement disponible en option, la régulation thermique par double enveloppe.

Le Dosymix™ peut se combiner avec d'autres équipements PCM dans des systèmes de dosage en ligne :

- Pompes doseuses Dosys
- Buses de remplissage Dosys





1 Régulateur d'air

Afin de conserver une pression intérieure constante, le régulateur injecte de l'air lors du dosage (sortie produit) et relargue de l'air lors du remplissage du corps.

2 Le régulateur est équipé de 3 vannes pour garantir le nettoyage de l'arrivée d'air

3 2 capteurs de régulation du niveau dans la trémie permettent de piloter l'approvisionnement du produit dans le corps du mélangeur (3a niveau haut / 3b niveau bas)

4 2 alarmes de niveau

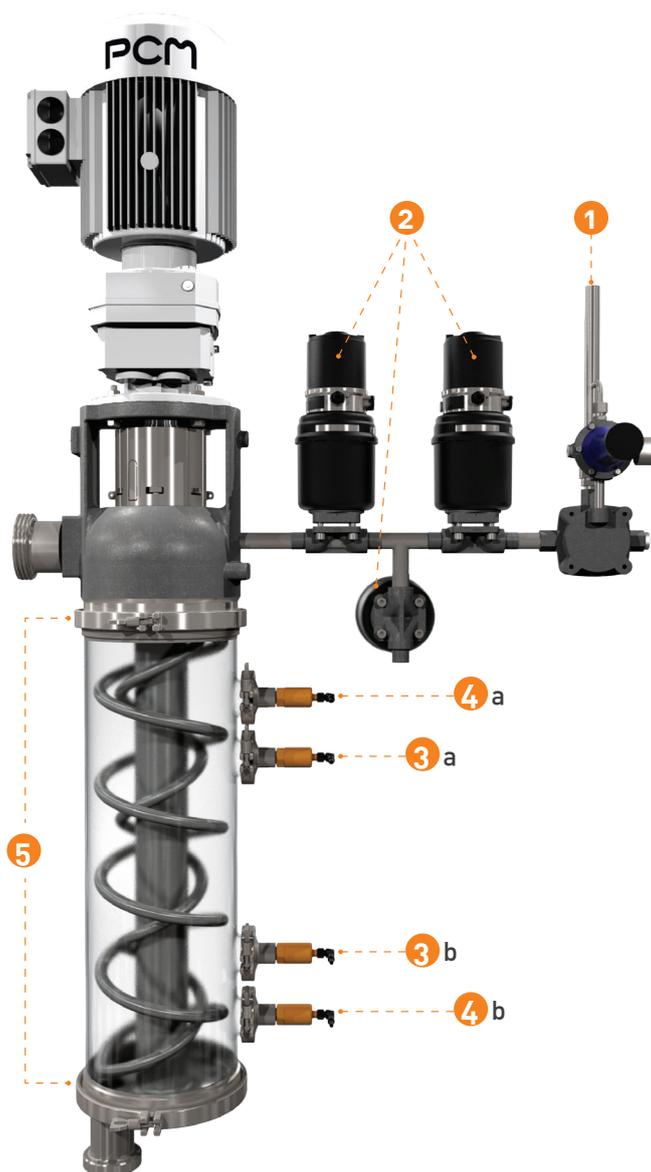
4a : a pour fonction de détecter une anomalie dans la régulation de niveau

4b : en niveau bas, est utilisé comme capteur de fin de production.

En détectant l'absence de produit, elle garantit l'utilisation totale du produit et évite les pertes.

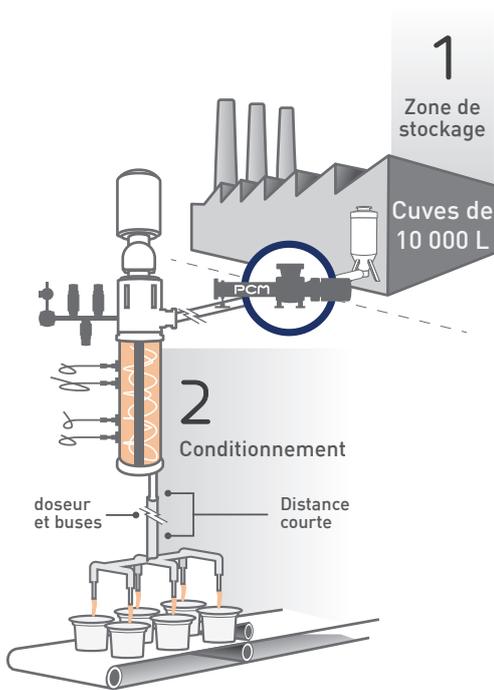
5 2 colliers Clamp

Pour un accès rapide et une maintenance facilitée





AVANTAGES PCM



- **Coût d'acquisition fortement réduit**

La solution de process en ligne permet d'optimiser le coût total de production contrairement à des solutions de mélange en batch

- Moins de pertes et plus de flexibilité
- Espace optimisé
- Hygiène améliorée et facilitée
- Suppression des vannes de NEP process

- **Garantir un produit non décanté** et homogène lors de la phase de stockage avant dosage (office de cuve tampon)

- **Mélange avec variation de vitesse** adaptable à tous types de produits

- **Régulation de la surpression en air dans la trémie mélangeuse** pour avoir une pression réglable et constante

- **4 niveaux de régulation dans la trémie**

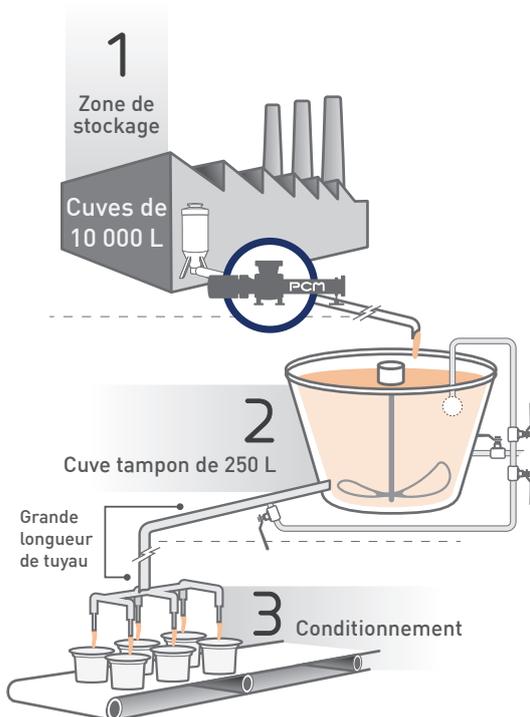
- 2 capteurs pour une plage de régulation de niveau : office de trémie tampon
- 2 capteurs d'alarme bas et haut

- **Point d'injection réalisable à l'entrée du mélangeur** (juste à temps): colorants, vitamines, arômes, pulpes d'additifs

- **Fond multi-sorties** pour une répartition homogène sur pompes de dosage et de conditionnement

- **Nettoyage et stérilisation facilités** (Absence de vannes de NEP)

CONTRAINTES D'UNE INSTALLATION TRADITIONNELLE AVEC CUVE TAMPON



- **Cuve de grande capacité :**

- Complexe : soumise à la DESP (Directive des Equipements Sous Pression)
- Coûteuse
- Difficile à nettoyer
- Encombrement de la cuve empêche l'installation proche des doseurs (installation déportée : tuyaux de grandes longueurs ; risque de décantation et perte de charges)

- **Gestion de fin de production non optimisée sujette à pertes importantes**

- Taille de la cuve
- Vidange non simultanée du collecteur (tuyaux de longueurs différentes)

= perte de produit dans les tuyaux les plus longs et risque de désamorçage dans les tuyaux les plus courts



EXEMPLE D'APPLICATIONS

» MAINTIEN EN SUSPENSION DES MARQUANTS AVANT REMPLISSAGE DE :

- Légumes avec sauce
- Vinaigrette avec ou sans herbes (homogénéisation huile / vinaigre)
- Rillettes avec morceaux (fibres)
- Sauce liquide avec marquants (type sauce carbonara)

» MÉLANGE EN JUSTE À TEMPS DE :

- Préparations avec morceaux de fruits dans des desserts
- Fruits, pulpes, jus de fruit, sirop dans du yaourt brassé
- Sucre, glucose, vitamines, arômes dans la crème et le fromage frais
- Ferments, présure dans du fromage.