FOOD

MISCHEN

MISCHEN MIT HÖCHSTER SORGFALT

www.pcm.eu

PCM | keep it moving

DIE BESSERE ART ZU MISCHEN

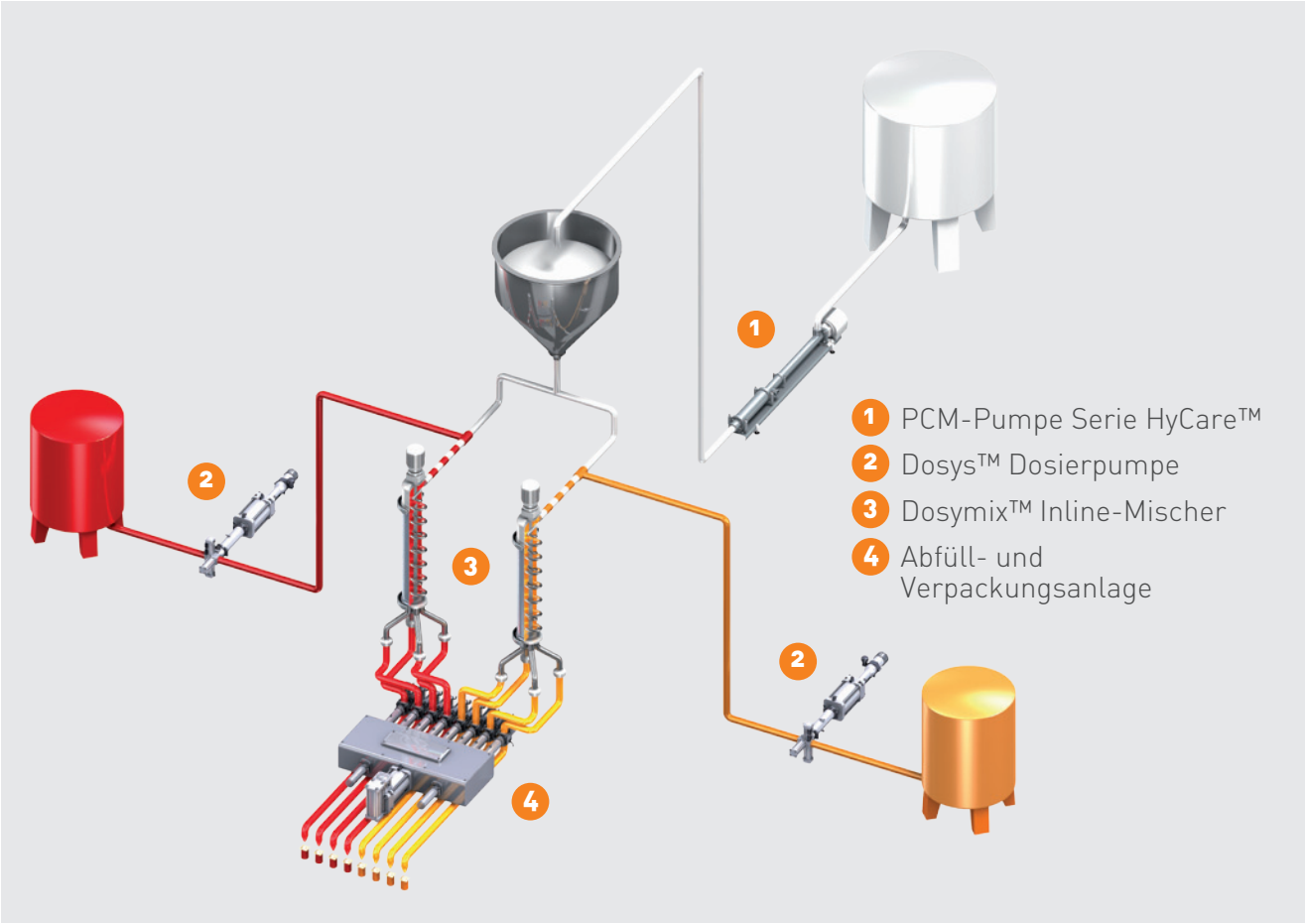
Die Verbraucher fordern immer neue Lebensmittel, für die teure Zutaten benötigt werden. Die PCM-Inline-Mischer bieten hierbei die für Ihre Produktion notwendige Effizienz und Sicherheit.

KOSTENOPTIMIERUNG IM GESAMTEN PRODUKTIONSABLAUF

Mit den PCM Inline-Mischern wird der wichtigste Faktor Ihrer Produktion geschützt: die Qualität der zugeführten Bestandteile. Durch den Einsatz unserer Systeme werden Verluste reduziert und die Textur und Beschaffenheit der Produkte erhalten. Empfindliche Zutaten werden sorgfältig behandelt und Feststoffe genau verteilt.

LEBENSMITTELQUALITÄT, AUF DIE MAN SICH VERLASSEN KANN

Die Materialqualität der PCM-Inline-Mischer entspricht höchsten Lebensmittelanforderungen. Sie arbeiten in einem geschlossenen System und minimieren dadurch das Risiko einer Produktkontamination durch offene Mischkessel. Sie entsprechen dem 3A-Standard. Eine einfache CIP- und SIP-Reinigung vermeidet wei tere Kontaminationsrisiken.



Mehrstufiger Just-in-time-Produktionsablauf

INNOVATIVE KREATIONEN DURCH IN-LINE-MISCHUNG

Mit den PCM-Inline-Mischern kreieren Sie innovative Kompositionen und schonen gleichzeitig die wertvollen Zutaten. PCM-Inline-Mischer mengen kontinuierlich, anstatt zu schlagen, und ermöglichen dadurch das Mischen von vielen Flüssigkeiten mit unterschiedlichen Viskositäten und Feststoffanteilen.

WENIGER VERLUST

Der Produktverlust bei Änderung der Rezeptur oder am Ende des Produktionslaufs wird durch den Einsatz von PCM-Inline-Mischern verringert. Dank der Möglichkeit, kleine Volumen zu verarbeiten, sind sie ideal zum Beimischen von wertvollen und leicht verderblichen Zutaten.

MISCHEN OHNE BESCHÄDIGUNGEN

Mit PCM-Inline-Mischern werden homogene Mischungen ohne Veränderung der Produkt- oder Zutatenkonsistenz hergestellt. Dadurch wird der Einsatz von teuren Additiven zur Wiederherstellung der Textur vermieden. Dank der sanften Mischung ohne Scherung sind unsere Mischer besonders geeignet für die Behandlung von empfindlichen Feststoffen, wie z.B. Früchten.

GRÖSSERE FLEXIBILITÄT

PCM-Inline-Mischer sind die ideale Lösung bei schnell wechselnden Zutaten. Diese können während der Produktion ausgetauscht werden, ohne zuvor einen Behälter leeren zu müssen. Für eine gleichmäßige Verteilung des Produkts können unsere Inline-Mischer mit mehreren Auslassöffnungen und nachgeschalteten Abfülldüsen ausgestattet werden.

KOSTENGÜNSTIGE REINIGUNG

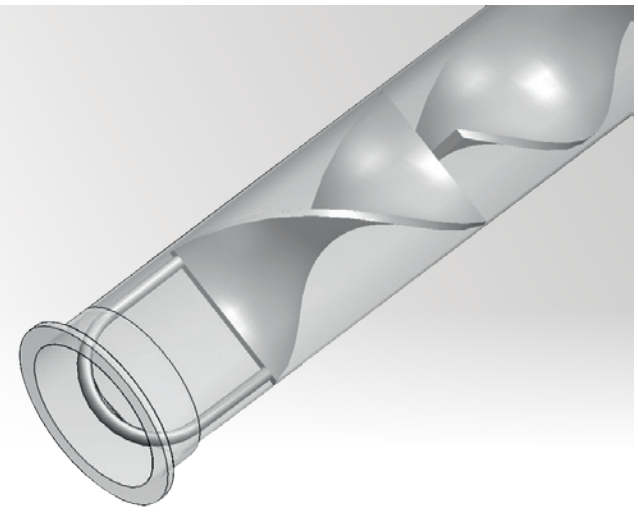
Im Gegensatz zur Batch-Mischung muss nach dem Produktionslauf mit einem PCM-Inline-Mischer kein Behälter gereinigt werden. Durch das geringe Mischvolumen kann die Reinigung im Rahmen Ihres Standard-CIP-/SIP-Prozesses einfach mit wenig heißem Wasser oder chemischen Reinigern erfolgen.

Dosymix™ mit mehreren Auslassöffnungen

Zutaten können während des Produktionsablaufes ausgetauscht werden, ohne zuvor einen Behälter leeren zu müssen

SYSTEME

STATISCHER INLINE-MISCHER

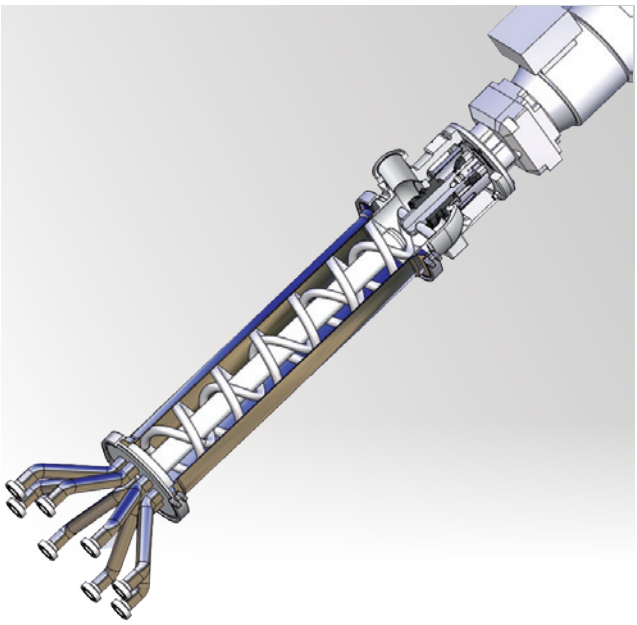


Fördermenge **bis 35.000 l/h**

Ideal zum **gleichmäßigen Mischen** von Produkten mit **ähnlicher Viskosität**.

- **Einfache Konstruktion** :
  Einfache Integration in den Prozess
- **Geringes Innenvolumen :**
  Begrenzte Produktverluste
- **Keine bewegten Teile :**
  Keine Energiezufuhr erforderlich, kein Verschleiß
- **Keine Verschleißteile :**
  Wartungsfrei.

DYNAMISCHE INLINE-MISCHER : DOSYMIX™

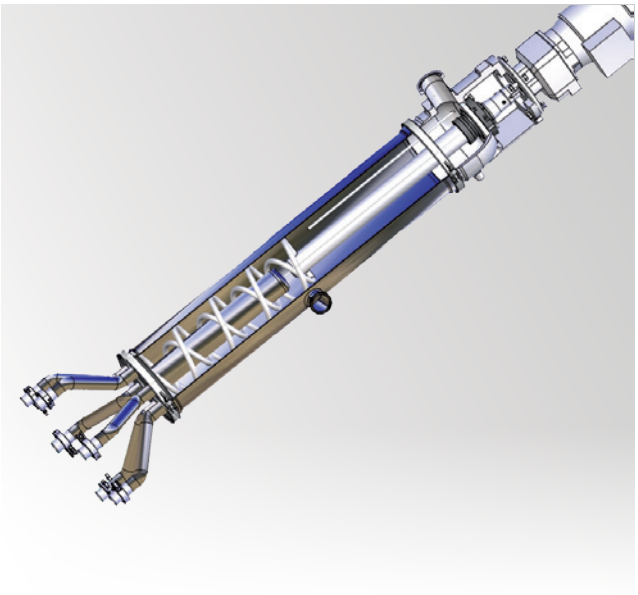


Fördermenge **bis 5.400 l/h**

Ideal für **sensible und scherempfindliche** Produkte mit Feststoffen oder Fasern. Zum Mischen von Produkten mit unterschiedlicher Viskosität und/ oder für ein ungleichmäßiges Mischungsverhältnis, in einem pulsierenden oder kontinuierlichen Fluss.

- **Hygienisches Konzept** :
  3A-design – CIP- und SIP-fähig
- **Geringes Innenvolumen :**
  Begrenzte Produktverluste
- **Mehrere Auslassöffnungen :**
  Präzise Produktverteilung
- **Spirale mit speziellem Profil :**
  Homogene Mischung ohne Beschädigung der Zutaten.

DYNAMISCHE INLINE-MISCHER : DOSYMIX™ + PRODUKTPUFFER



Fördermenge **bis 5.400 l/h**

Ersetzt den Mischkessel der Abfüllmaschine und mischt direkt vor dem Abfüllen

- **Platzsparende Installation :**
  Zwei Komponenten in einem
- **CIP/SIP schneller durchgeführt :**
  System ohne Mischkessel
- **Kosteneffektives Aufrüsten :**
  Verbessert das Mischen und Abfüllen im vorhandenen Prozess
- **Reduziert Verluste :**
  Zuführen von Früchten (oder anderen Feststoffen) direkt vor der Abfüllmaschine.

Milchprodukte

- Früchte, Fruchtfleisch und Aromen in Yoghurt
- Fermente, Lake, Aromen oder Früchte in Käse
- Fruchtmasse in Eiscreme

Anwendung in der Milchverarbeitung :

Früchte in Yoghurt zu mischen, ist eine schwierige Angelegenheit. Einerseits muss die Beschaffenheit der Früchte erhalten bleiben, andererseits müssen Farbe und Früchte gleichmäßig verteilt werden. Mit einem Dosymix erzielt unser Kunde eine qualitativ hochwertige Mischung unter Berücksichtigung all dieser Kriterien und mit der Möglichkeit einer CIP-Reinigung.

Fleisch, Fisch und Tierfutter

- Aroma-, Farb- und Zusatzstoffe in Fleischzubereitungen

Anwendung in der Tierfutterherstellung

Der Kunde war mit der Leistung des selbstentwickelten Mischers unzufrieden. Die Fleischfasern führten zu regelmäßigen Verstopfungen. Die Produktion musste unterbrochen werden, um den Mischer zu demontieren und zu reinigen. Durch die Installation des "Dosymix 2000" funktioniert die Mischung jetzt problemlos bei geringer Wartung. Er produziert ein qualitativ hochwertiges und optisch ansprechendes Produkt.

Gebäck

- Aromen, Nüsse in Schokolade
- Eier in Milch
- Eischnee in Creme

Fertiggerichte

- Kräuter, Zutaten in Saucen
- Gemüse in Suppen
- Saucen, Wasser, Zutaten in Gemüse (Püriert oder gehackt)

ZU IHREN DIENSTEN

Wir bieten Ihnen einen umfangreichen Service für die vier Schlüsselbereiche der Lebensmittelindustrie : Transfer, Dosieren, Mischen, Füllen.

GEMEINSAME ENTWICKLUNG

Unser Fachwissen kann Ihnen einen bedeutenden Vorsprung bei der Markteinführung von neuen Produkten bringen. Wir können die wirtschaftliche und industrielle Machbarkeit eines Systems im frühestmöglichen Stadium ermitteln. Damit helfen wir Ihnen, die Risiken eines teuren Misserfolgs so gering wie möglich zu halten und in kürzester Zeit Investitionsrentabilität zu erreichen.

INTERNATIONALER ERSATZTEILVERTRIEB

Dank unserer weltweiten Vertriebsbüros und Vertretungen können Sie Originalersatzteile von PCM in kürzester Zeit erhalten. Durch die Verwendung von PCM-Ersatzteilen sichern Sie die Langlebigkeit Ihrer PCM-Systeme, profitieren von unserer Gewährleistung und behalten die CE-Konformität. Wir bieten auch ein umfassendes Portfolio an Wartungs- und Serviceleistungen.

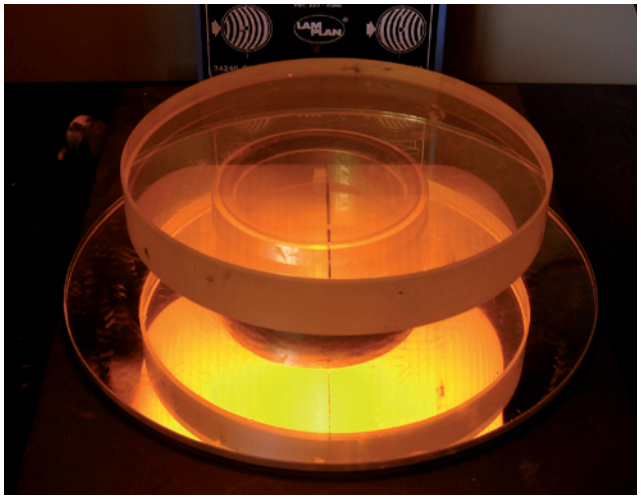
BERATUNG UND SCHULUNG

Um eine optimale betriebliche Effizienz der PCMSysteme sicherzustellen, bieten wir im Vorfeld Tests zur Produktkompatibilität, Viskosität und zum Abrasionsverhalten an. Wir unterstützen Sie in der Startphase und helfen Ihnen, unsere Systeme schneller in Ihren Produktionsablauf zu integrieren. Unsere Kundenserviceteams bieten Schulungen für Ihre Mitarbeiter an, um Ihnen unser Know-how zu vermitteln.

REPARATUREN & SYSTEMAUFRÜSTUNG

Die Wartung kann vor Ort beim Kunden oder in unseren Betrieben erfolgen. Unsere Techniker können auch bestehende Systeme mit neuen Technologien aufrüsten.

Dosymix™ Montage bei PCM



Original PCM-Ersatzteile gewährleisten eine lange Lebensdauer der PCM-Produkte.

PCM WELTWEIT

PCM Group Headquarters
PCM Regional Headquarters
PCM Direct sales and services Offices

PCM ist einer der weltweit führenden Hersteller von Verdrängerpumpen und Fluid-Handling-Systemen. Mitbegründer des Unternehmens war 1932 der Erfinder der Exzenterschneckenpumpe (Progressing Cavity Pump - PCP) René Moineau.

PCM-Food-Systeme bieten optimale Lösungen zum Fördern, Dosieren, Mischen und Abfüllen von anspruchsvollen Zutaten, einschließlich Flüssigkeiten mit hoher Viskosität oder Feststoffanteilen.

PCM

Ref. : B-000212-C - Januar 2015
PCM behält sich jederzeit das Recht auf Änderungen vor. Dieses Dokument wurde mit giftstoffreier Tinte gedruckt - Copyright foodpix / jupiterimages.fr

contact@pcm.eu
www.pcm.eu

keep it moving