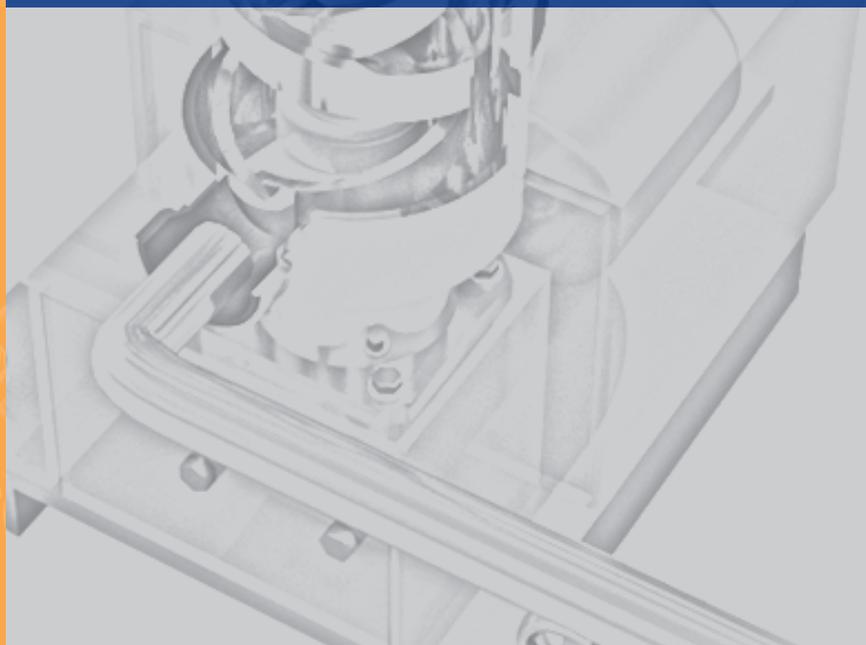


PCM Food ▶



Mélange

Tout en douceur

motralec

4 rue Lavoisier . ZA Lavoisier . 95223 HERBLAY CEDEX
Tel. : 01.39.97.65.10 / Fax. : 01.39.97.68.48
Demande de prix / e-mail : service-commercial@motralec.com
www.motralec.com



Keep it
moving

➤ Une meilleure méthode de mélange

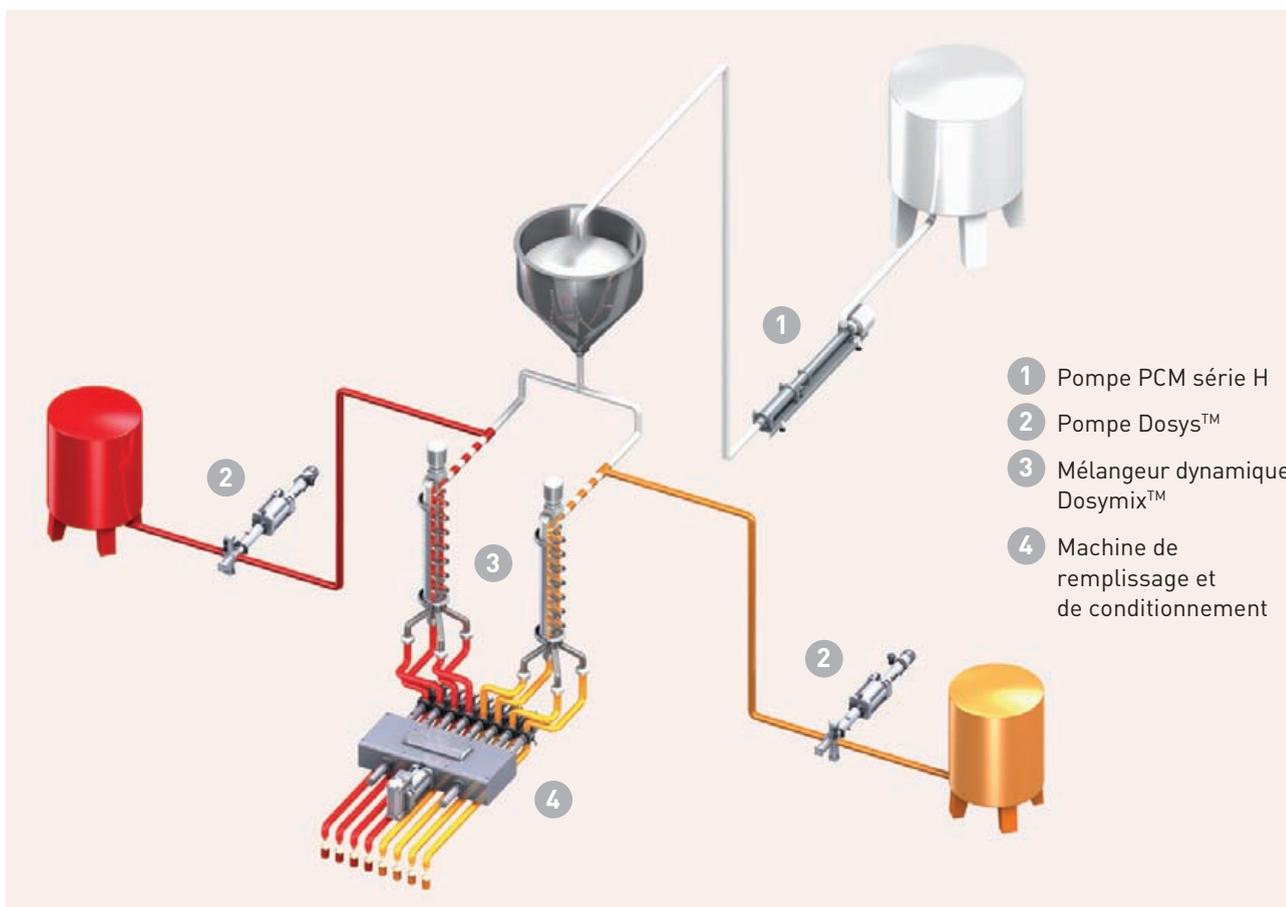
A l'heure où les consommateurs exigent des produits alimentaires de plus en plus innovants, faisant appel à des ingrédients coûteux, les systèmes de mélange PCM vous assurent une productivité optimale en toute sécurité.

Optimisation du coût total d'exploitation

Les systèmes de mélange PCM préservent le bien le plus important de votre ligne de production : les ingrédients. Nos solutions réduisent les pertes, respectent la texture et n'endommagent pas vos ingrédients. Elles permettent de manipuler vos produits avec soin et de distribuer les marquants avec précision.

Une sécurité alimentaire sur laquelle vous pouvez compter

Les mélangeurs en ligne PCM, construits à partir de matériaux de classe alimentaire de la meilleure qualité, fonctionnent dans une configuration à circuit fermé. Ils réduisent le risque de contamination des produits en éliminant la cuve de mélange ouverte. Conçus selon les normes 3A, ils sont faciles à nettoyer et à stériliser en place.



Production multi pack avec injection en juste à temps.

➤ Innover grâce au mélange en ligne

Tout en préservant les ingrédients coûteux, nos systèmes de mélange vous donnent la liberté de créer des compositions innovantes. Les ingrédients se mélangent par contact progressif et non par cisaillement, ce qui permet de mélanger une large gamme de liquides ayant différents niveaux de viscosité et teneurs en solides.



Chaque sortie du Dosymix™ alimente une buse de remplissage.



Le profil de la vis à faible cisaillement préserve la texture du produit.

Moins de pertes

Les mélangeurs PCM permettent de réduire les pertes de produit lorsque la recette évolue en cours de process, ou à la fin d'un cycle de production. Par ailleurs, leur volume de mélange plus faible les rend idéal pour les opérations de mélange en juste à temps de produits qui nécessitent un temps de mélange optimisé.

Plus de flexibilité

Si votre production nécessite un changement rapide d'ingrédients, c'est un système de mélange PCM qu'il vous faut. Vous pouvez changer d'ingrédient en milieu de production sans avoir à vider de cuve au préalable. Nos mélangeurs en ligne peuvent aussi être équipés de sorties multiples pour alimenter autant de buses de remplissage et garantir une distribution optimale.

Mélanger sans dommages

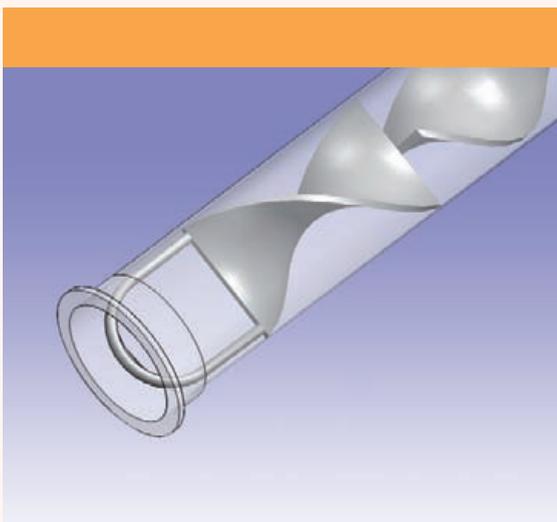
Nos systèmes garantissent un mélange homogène sans altération des ingrédients ou de la consistance du produit. Cela permet d'éviter l'utilisation d'additifs coûteux pour reconstituer la texture. Ils sont également particulièrement bien adaptés aux produits fragiles comme les fruits, grâce à un procédé de mélange par contact progressif plutôt que par cisaillement.

Nettoyage économique

Avec un système de mélange en ligne PCM, vous n'avez plus besoin de nettoyer la cuve en fin de cycle de production, contrairement au procédé de mélange par batch. D'autre part, le faible volume interne du mélangeur facilite son nettoyage en place à l'aide d'un procédé standard NEP/SEP et de faibles volumes de produits chimiques.

➤ Systèmes

Mélangeur statique en ligne

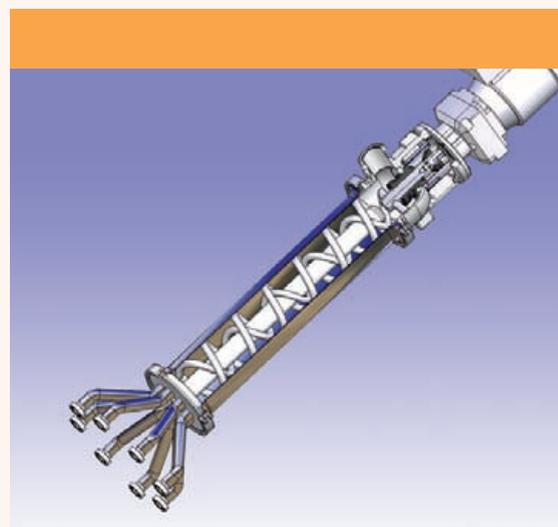


Capacité maximum de **35 000 l/h**

Idéal pour mélanger des produits aux **viscosités comparables et dans des proportions similaires.**

- **Construction simple :**
Intégration facile dans les process
- **Faible volume interne :**
Réduction des pertes de produit
- **Absence de pièces mobiles :**
Ne nécessite aucune énergie, absence d'usure
- **Pas de pièces à remplacer :**
Pas de maintenance

Mélangeur dynamique en ligne : Dosymix™

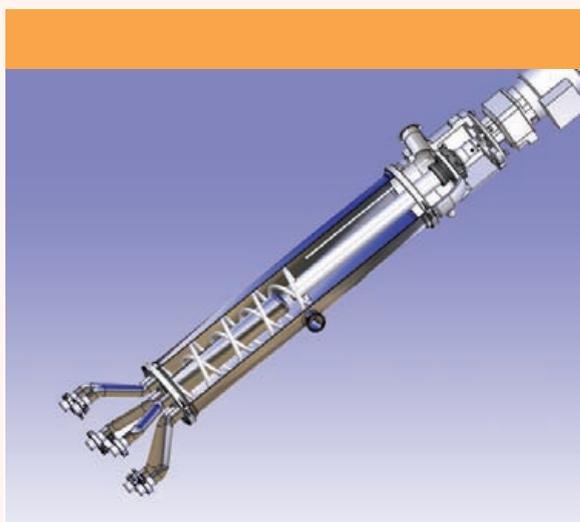


Capacité maximum de **5 400 l/h** 

Idéal pour les ingrédients **fragiles et sensibles au cisaillement**, comportant des solides ou des fibres. Parfait pour le mélange de produits ayant des viscosités et/ou des proportions différentes, en **flux pulsé ou continu.**

- **Construction hygiénique :**
Conception 3A : NEP et SEP facilités
- **Faible volume interne :**
Réduction des pertes de produit
- **Sorties multiples :**
Distribution précise
- **Profils de vis spéciaux :**
Mélange uniforme, sans cisaillement et sans détérioration

Mélangeur dynamique en ligne : Dosymix™ + Trémie de remplissage



Capacité maximum de **5 400 l/h**



Remplace la trémie de la machine de remplissage et effectue **le mélange** juste avant le remplissage.

- **Installation à encombrement réduit :**
Deux composants en un
- **NEP/SEP plus rapides :**
Conception sans trémie
- **Evolution technique rentable :**
Améliore les opérations de mélange et de distribution en s'intégrant dans le procédé existant
- **Réduction des pertes :**
Injection de fruits (ou autres solides), immédiatement en amont de la machine de remplissage



Produits laitiers

Fruits, pulpes et arômes dans le yaourt

Ferments, présure, saumure, arômes ou fruits dans le fromage

Pulpe de fruit dans la glace

Cas concret : produits laitiers

Le mélange de fruits dans le yaourt est une opération délicate. Il est important de préserver la texture des fruits tout en assurant une couleur homogène et une répartition régulière des fruits.

Grâce au Dosymix, notre client est en mesure de faire un produit haut de gamme, en respectant tous ces critères, et avec un équipement complètement nettoyable en place.



Viandes, poissons et alimentation animale

Arômes, colorants et ingrédients dans les émulsions de viande

Cas concret : alimentation animale

Le client était peu satisfait des performances de son mélangeur développé en interne, qui se colmatait régulièrement sous l'effet des fibres de viande. Cela imposait une interruption de la production pour effectuer le démontage et le nettoyage du mélangeur.

Depuis que celui-ci a été remplacé par un Dosymix 2000, l'opération de mélange s'effectue sans heurts, avec un minimum de maintenance. On obtient de plus un produit appétissant et de haute qualité.



Boulangerie, viennoiserie, pâtisserie

Arômes, noisettes dans le chocolat

Œufs dans le lait

Œufs battus dans la crème



Plats cuisinés

Fines herbes, graines dans les sauces

Légumes dans les soupes

Sauces, eau, additifs dans les légumes (en purée ou émincés)

Notre expertise à votre service

Nous mettons à votre disposition une large gamme de services dans quatre domaines clés de l'industrie alimentaire : transfert, dosage, mélange et remplissage.

Co-développement

Notre expertise peut vous aider à mettre de nouveaux produits sur le marché. En évaluant avec nous la faisabilité économique et industrielle de votre produit dès sa conception, vous réduisez les risques d'échec et ouvrez en grand les portes du succès.

Couverture internationale

Grâce à notre réseau de vente international, vous pouvez obtenir des pièces de rechange PCM dans un délai très court. L'utilisation de pièces PCM rallonge la durée de vie de nos produits et garantit leur conformité aux normes jusqu'à la fin de leur cycle de vie.

Consulting & formation

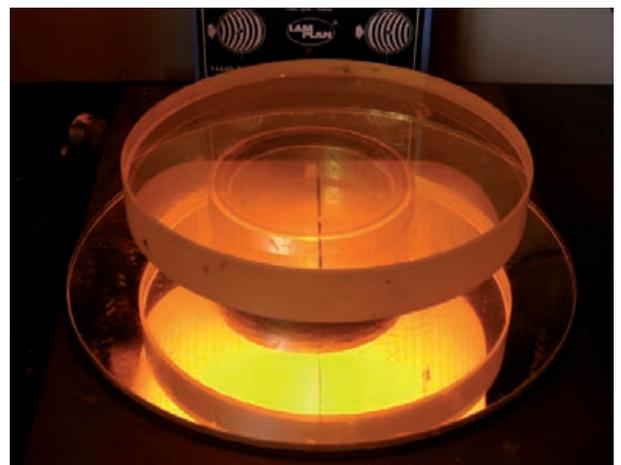
Afin de garantir l'efficacité opérationnelle des systèmes PCM, nous vous proposons des tests de compatibilité, de viscosité et d'abrasivité. Nous assurons également une assistance en ligne et des sessions de formation pour vos clients.

Maintenance

La maintenance peut être effectuée sur site ou dans nos usines. Nos techniciens peuvent garantir la conformité ATEX, faire évoluer vos systèmes existants et adapter vos pompes PCM aux dernières normes.



Assemblage de Dosymix chez PCM.



Contrôles de garniture mécanique chez PCM.



➤ Au sujet de PCM

PCM est l'un des principaux fabricants de pompes volumétriques et de systèmes de dynamique des fluides. La société a été co-fondée en 1932 par l'inventeur de la pompe à vis excentrée (Progressing Cavity Pump - PCP), René Moineau.

Les systèmes PCM Food vous assurent transfert, dosage, mélange et remplissage de produits difficiles (notamment les liquides à haute teneur en solides et de haute viscosité) avec un minimum de détérioration.

motralec

4 rue Lavoisier . ZA Lavoisier . 95223 HERBLAY CEDEX

Tel. : 01.39.97.65.10 / Fax. : 01.39.97.68.48

Demande de prix / e-mail : service-commercial@motralec.com

www.motralec.com



Keep it
moving