

Mélanges pour préparation de gâteaux et desserts.

Description:	Installation flexible pour la production de mélanges pour la fabrication de gâteaux et desserts
Client:	Nombreuses références de sociétés alimentaires renommées
But:	Installation de dosage et de mélange universelle. Implantation dans des ateliers à hauteur limitée; grande flexibilité de l'installation au niveau des changements de recettes
Produits:	Divers ingrédients comme le sucre, l'amidon de maïs, le cacao, des arômes, le riz, divers vitamines et liquides
Caractéristiques:	Plusieurs produits à écoulements délicats et fragiles, intensité de couleurs différents; plusieurs recettes avec des petits composants
Gericke technologie:	Pesage des composants en batch à partir de silos journaliers avec extracteur à pales tournantes; l'extracteur est équipé avec 1-4 clapets de sortie qui permettent le dosage précis
Avantages de la solution retenue:	Mode de dosage mélange universel; préparation et alimentation du mélangeur automatique; vidange totale du mélangeur ce qui simplifie les changements de recettes; pas d'échauffement des ingrédients, très peu d'introduction d'énergie, grande homogénéité du mélange l'installation est compacte



Le mélangeur GMS multiflux est le cœur de l'installation. Il travaille avec un nombre de Froude de 1-2 qui facilite la création d'une zone de suspension. Dans un temps très court (< 2 min.) les produits sont mélangés. La construction des outils de mélange permet l'injection de liquides sans mouiller les outils de mélange ou les parois du mélangeur.

Les ingrédients arrivent par transport pneumatique dans les trémies qui sont sur pesons et équipés d'un extracteur à pales type RA. Les parois totalement verticales des trémies assurent un écoulement de masse des produits.

Les pales homogénéisent les produits et les mènent vers le clapet de dosage. La conception du clapet de l'extracteur à pales assure un dosage régulier des différents produits entrant dans la recette.

Le mélangeur GMS est vidangé dans un conteneur ou dans un transporteur pneumatique en phase dense si on souhaite expédier ce mélange vers un autre point du site. En utilisant un transport pneumatique en phase dense on est assuré de ne pas dé-mélanger le mélange.

Les ingrédients entrant dans les recettes sont de densité et de couleur différentes. Le vidange du mélangeur est pratiquement totale (produit résiduel env. < 5%). En général un nettoyage à sec est suffisant après chaque changement de recettes. Un nettoyage liquide sera à prévoir si un mélange foncé précède un mélange clair.

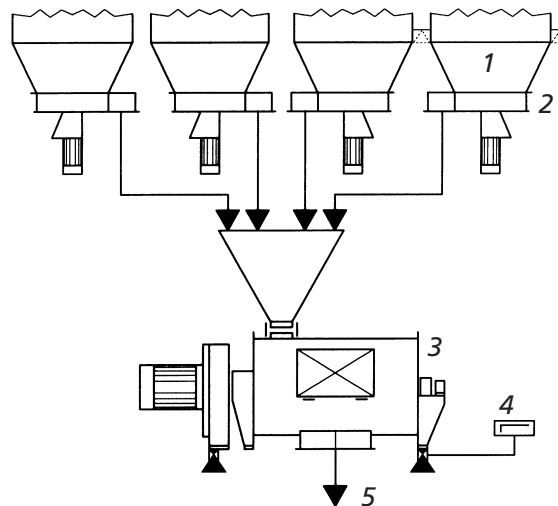


Extrateur à pales type RA

L'installation peut être implanté dans les endroits à espace limité

Un automate gère les différentes recette. Le pilotage se fait à partir d'un PC.

Gericke dispose de plusieurs centres d'essais, dans lesquels sont mis au point les procédés poudre de nos clients.



- 1 Silos journaliers
- 2 Extrateur à pales type RA
- 3 Mélangeur multiflux type GMS
- 4 Électronique de pesage pour le mélangeur ou pour les silos journaliers
- 5 Vidange dans un conteneur



Gericke

Installations et équipements pour produits en vrac.

CH-8105 Regensdorf-Zürich
Téléphone (01) 871 36 36
Téléfax (01) 871 36 00

D-78239 Rielasingen
Téléphone (07731) 929-0
Téléfax (07731) 929-312

NL-3870 Hoevelaken
Téléphone (033) 253 68 88
Téléfax (033) 253 44 10

F-95100 Argenteuil
Téléphone 01 39 98 29 29
Téléfax 01 39 82 29 74

GB-Ashton-under-Lyne

Singapore 2678

www.gericke.net

info@gericke.net