

Production en continu de boissons instantanées, de sucre gélifiant, de sels et de céréales.

Description:	Dosage et mélange en continu
Clients:	Fabricants de produits agro-alimentaires pour lesquels une étape de mélange de produits pulvérulents rentre dans le procédé de fabrication du produit.
Objectif:	Réalisation d'un mélange parfait. Composants dosés à moins de 1% (composants qui représentent souvent le principe actif) se trouvent répartis uniformément dans le mélange.
Produits:	Sucre, vaniline, arômes, acide citrique, thé, bicarbonate, pectine, amidon, poudre de chocolat, poudre de lait, acide ascorbique, épices. Introduction des liquides.
Caractéristiques du mélangeur:	Il est possible de mélanger aussi bien des produits extrêmement fins et hygroscopiques comme la pectine, que des produits de granulométrie importante et fragiles type flocons de céréales.
Technologie Gericke:	Doseurs pondéraux avec le contrôleur de recettes. Alimentation des produits dosés dans le mélangeur en continu type GCM. Le mélangeur alimente le poste de conditionnement.
Flexibilité de l'installation:	La recette du mélange peut être modifiée de manière automatique. Le mélangeur peut être entièrement vidangé pour le nettoyage.



Une opération de mélange en continu sera techniquement un succès si le mélangeur assure une dispersion parfaite des produits dosés et également si les doseurs délivrent de manière fiable et constante chaque produit selon la recette sélectionnée.

Les avantages du mélange en continu par rapport au mélange par batch sont les suivants:

- Parfaite homogénéité du produit final
- Aucun phénomène de démixage
- Solution simple à mettre en oeuvre
- Installation compacte
- Changement aisé de recettes
- Nettoyage facile du mélangeur

Nous avons conçu nos mélangeurs et nos doseurs de manière à faciliter les opérations de maintenance et de nettoyage. Chaque balance est pilotée par un contrôleur de dosage qui reçoit une consigne de débit à partir d'un administrateur de recettes. Il permet de piloter plusieurs balances simultanément selon les recettes enregistrées. L'automate Gericke peut recevoir les consignes depuis le système de supervision de l'usine.

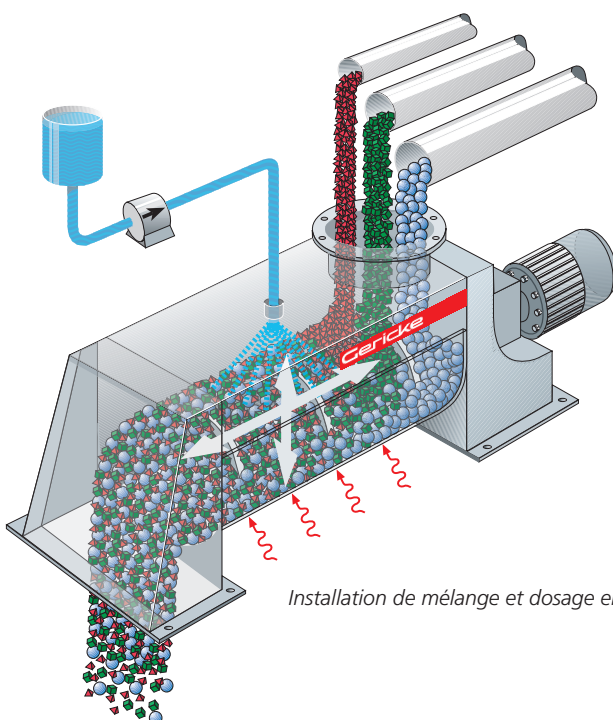
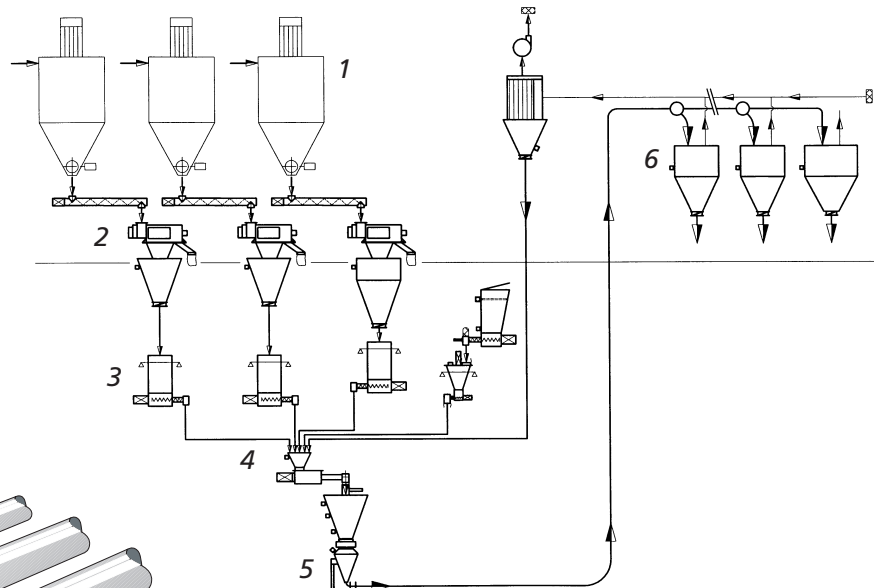


Doseur pondéral en continu type DIW-50

Etude, matériel, automatisme et montage ont été réalisés par Gericke.

Gericke dispose de plusieurs centres de démonstration dans lesquels il est possible de réaliser des essais, à l'échelle industrielle, de dosage, mélange, transport pneumatique, tamisage, granulation, désagglomération.

- 1 Cellules de stockage
- 2 Tamiseur centrifuge
- 3 Doseurs pondéraux
- 4 Mélangeur en continu
- 5 Transport pneumatique en phase dense
- 6 Ensachage



Installation de mélange et dosage en continu

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