

Mezcladora Continua para Aplicaciones de Panificación y Galletas

Миксер непрерывного типа действия для применения в производстве мучнистых продуктов.



Para galletas, saladitas, pasta, fideos, alimentos para mascotas masas blandas y masas duras...

Mezclado continuo de masa por pedio de la Mezcladora Continua ME Proform: un beneficio en productividad (en comparación con el proceso por partidas)

- Cambio de formulaciones rápido, sin necesidad de limpieza.
- Un suministro uniforme de masa fresca hacia su equipo ulterior de formado: no hay procesamiento de masas endurecidas o secas que se hayan elaborado con anterioridad.
- Flexibilidad, ya sea trabajando con bajas capacidades de 200 kg/hr o con capacidades elevadas de hasta 6,000 kg/hr, tal y como sean requeridas por su equipo ulterior.
- Los ingredientes (polvos/líquidos) son alimentados siendo éstos medidos hacia la mezcladora, a través de aditamentos de dosificación con medición, los cuales son controlados por PLC. Esto resulta en un producto con una alta calidad consistente. También ayuda al manejo de los operarios y se logra una mejor higiene.



Для печенья, крекеров, лапши, макарон, корма для животных... мягкого или твердого теста...

Непрерывное замешивание теста с помощью миксера непрерывного действия Proform ME: повышение производительности (по сравнению с периодической работой)

- Меняйте рецепты/формулы просто и быстро, без очистки.
- Постоянная подача свежего теста на Ваше формовочное оборудование: не требуется переработка затвердевшего или подсушенного теста, заготовленных ранее партий.
- Гибкость при работе с меньшей производительностью 200 кг/ч или с большей производительностью 6000 кг/ч, а также в соответствии с требованиями Вашей далее установленной формовочной линии.
- Ингредиенты (порошки/жидкости) дозируются в миксер с помощью дозирующих или измерительных устройств, которые управляются ПЛК. В результате получается стабильно высокое качество продукта. Это также сводит к минимуму действия оператора для лучшей гигиены.



Producto Resultante de alta Calidad

El Sistema integrado puede manejar una cantidad innumerable de formulaciones a través del PLC y de la pantalla táctil. Dosificación con compensación en la medición de los ingredientes asegura un producto consistente, de alta calidad, con un registro automático de los componentes de la formulación.

Para poder lograr un registro de la producción y para fines de control de la programación del mantenimiento, se instala un registro o historial; esto puede ser consultado en cualquier momento y puede incluso leerse en forma remota por Ethernet.

Proform también suministra el equipo de dosificación, para medir los ingredientes de las formulaciones hacia la Mezcladora Continua ME, ya sean estas pastas, líquidos o polvos.

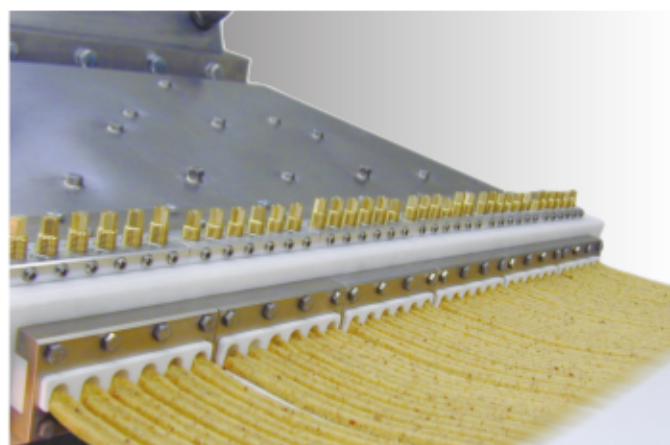


Высокое качество получаемого продукта

Интегрированная система может управлять безграничным количеством рецептов через ПЛК и сенсорный экран оператора. Контролируемое дозирование ингредиентов обеспечивает очень однородный продукт высокого качества с автоматическим отслеживанием компонентов рецепта.

Для обеспечения прослеживаемости производства и технического обслуживания устанавливается история или резервная запись, к которым можно обратиться в любое время и даже можно прочитать удаленно с помощью сети Ethernet (или любая другая сеть).

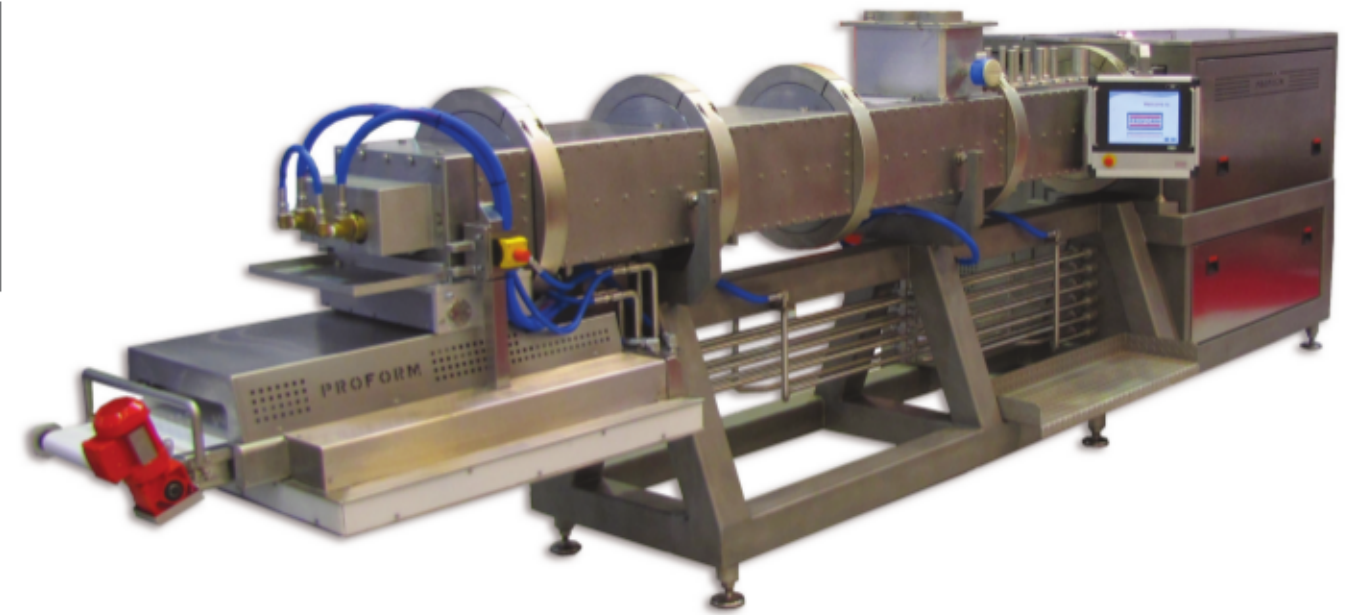
Proform также поставяет оборудование для дозирования рецептурных ингредиентов в смеситель непрерывного действия ME, независимо от того, являются ли они пастами, жидкостями или порошками.





Eficiencia en el Consumo de Energía & Reducción Significante de Desperdicio

- el tiempo de mezclado es muy corto (debajo de dos minutos)
- una cantidad muy baja de producto se encuentra dentro de la mezcladora; si se requiere de un paro, únicamente una mínima cantidad de producto es desperdiciada.



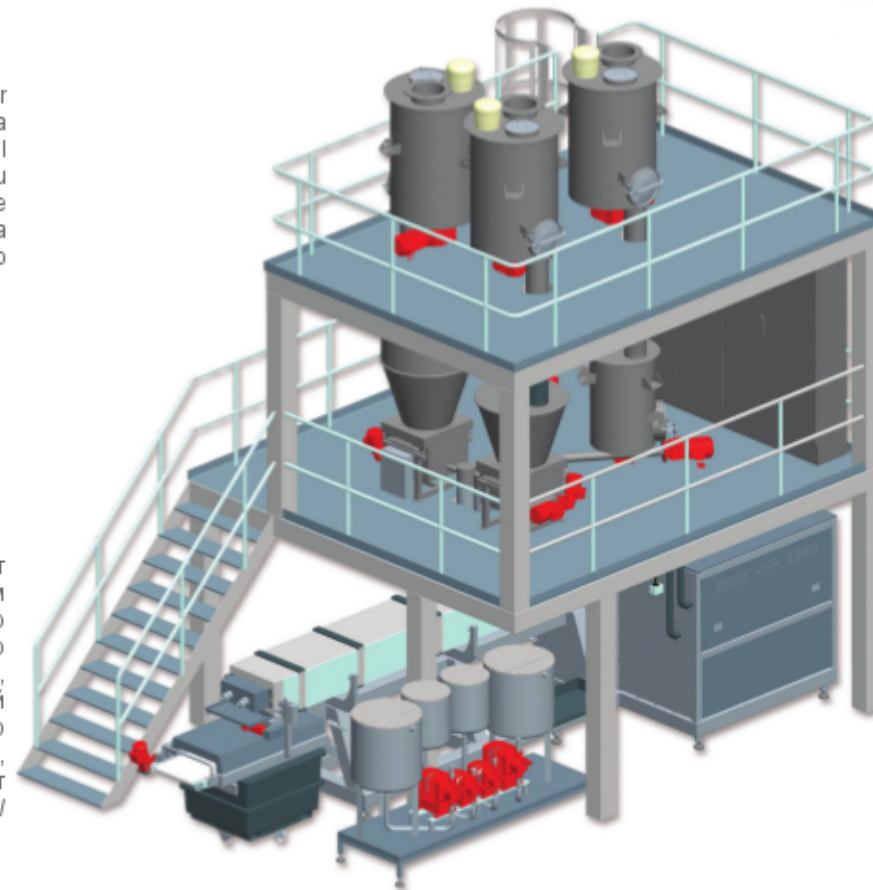
Las mezcladoras continuas están disponibles en diversas configuraciones, para su gama de productos:

- Las galletas blandas incorporando gotas de chocolate pueden ser mezcladas con la masa sin que se fundan. Una masa perfecta, con una apariencia óptima es entregada hacia su equipo de formado ulterior, sea este por medio de cortado por alambre, moldeadora rotativa, moldeado rotativo o depositado...
- La zona de proceso modular de la mezcladora continua ME permite que sea adecuada para mezclar una amplia gama de formulaciones de productos y de ingredientes.



Configuración de la Línea de Acuerdo a los Requerimientos Específicos

La Mezcladora Continua ME puede mezclar masas en una cantidad suficiente para una producción con requerimiento exigente, lo cual asegura que hay un suministro fresco hacia su equipo ulterior. Nuestra mezcladora ME puede también ser empleada para la mezcla de una masa para una línea que requiera un periodo intermedio de curado o madurado.



Энергоэффективность и значительное сокращение отходов

- время смешивания очень короткое (менее 2 минут)
- в смесителе остается очень мало продукта; если требуется быстрая остановка, может быть потеряно лишь минимальное количество продукта.



Смесители непрерывного действия доступны в нескольких конфигурациях для Вашего ассортимента продукции:

- Печенье/бисквиты из мягкого теста с включениями, такими как шоколадная стружка, можно смешивать с тестом в неизменном виде (без плавления). Безупречное, готовое тесто для шоколадной стружки доставляется на последующие линии струйной резки, вращения, формования или отсадки...
- Модульная технологическая зона смесителя непрерывного действия ME делает его подходящим и легко адаптируемым для смешивания широкого спектра продуктов и ингредиентов.



Конфигурация линии

Смеситель непрерывного действия ME может замешивать тесто в количестве, достаточном для производственной поточной линии, что гарантирует постоянную подачу свежего продукта на формовочное оборудование, расположенное далее по технологической цепочке. Наш смеситель ME также можно использовать для замеса теста для продукта, работающего на линии, который требует промежуточного посола или созревания/ферментации.

