

Mezcladora Continua para Goma de Mascar

Смеситель непрерывного действия для жевательной резинки



Incremento en la Producción con una Calidad Superior

- Un proceso consistente para lograr una calidad superior de goma de mascar.
- No hay dosificación de ingredientes por medio de operarios.
- No hay manejo de productos entre la mezcladora y la línea de formado ulterior.
- Flexibilidad en su uso, ya sea para una capacidad de 200 kg/hr o bien para una capacidad de hasta 6,000 kg/hr.
- Prácticamente no se requiere de limpieza cuando se cambia de un tipo a otro de productos.
- Rapidez en los cambios de formulaciones.

Se obtiene una línea de producción total más racional tanto en términos de cantidad como de calidad. Proform fabricará y diseñará su Mezcladora Continua ME de acuerdo con sus requerimientos y condiciones específicos, para asegurar una alta flexibilidad.



Увеличение производительности с превосходным качеством

- Последовательный процесс для жевательной резинки высшего качества.
- Отсутствие дозирования ингредиентов операторами, что повышает параметры пеничности и точность.
- Отсутствие манипуляций с продуктом между смесителем и последующей линией формования.
- Гибкость использования, будь то производительность 200 кг/ч или 6000 кг/ч.
- Практически отсутствует этап очистки между различными продуктами жевательной резинки.
- Быстрая смена рецептуры.

Оптимизируйте весь процесс производства жевательной резинки / бабл гам как с точки зрения количества, так и с точки зрения качества. Proform адаптирует свой смеситель непрерывного действия ME к Вашим конкретным производственным потребностям и условиям, чтобы обеспечить высокую гибкость.



Máxima Flexibilidad

- Los aditivos para alimentación y medición están conectados y son operados por un PLC en el cual las formulaciones son almacenadas, para lograr un rápido cambio de una formulación a otra, y pueden ser conectados a una red de fábrica, para su supervisión.
- La capacidad de producción puede ser cambiada en forma infinita, dentro de un rango de 30% a 100%, respetando la calidad del producto terminado. Esta amplia variación es una ventaja clara para si el equipo ulterior se detiene por un cierto periodo de tiempo, para evitar la producción de desperdicio.

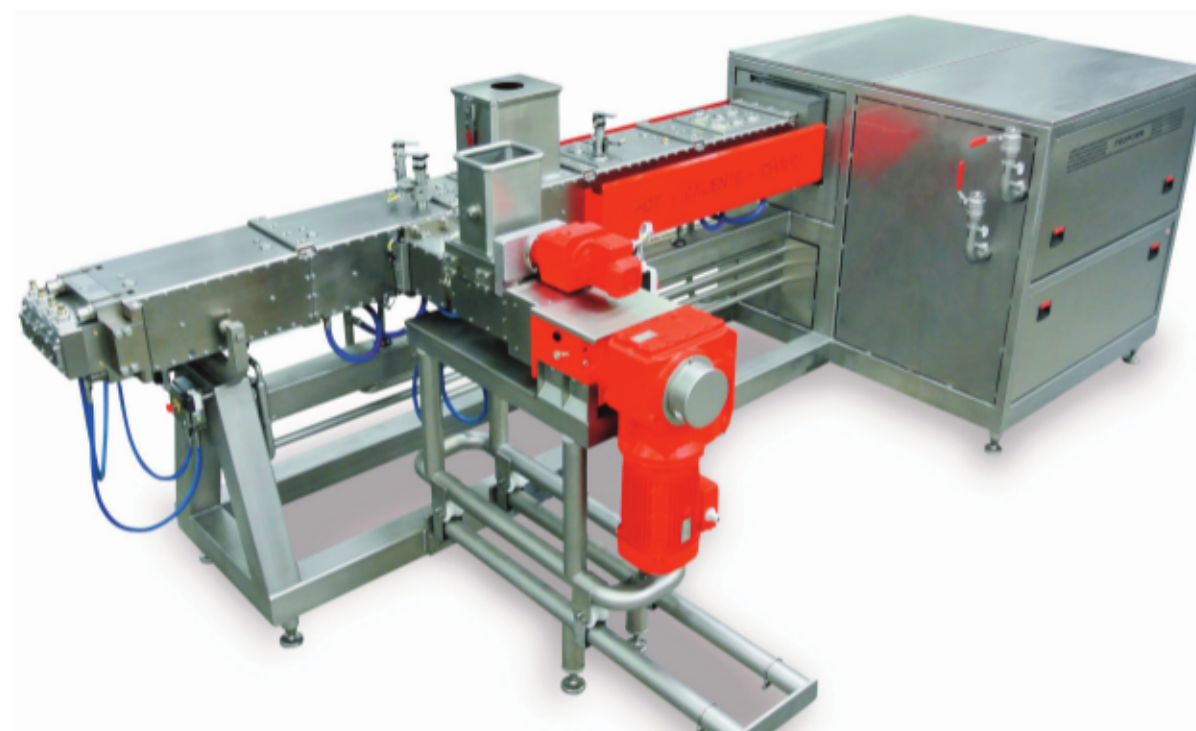
Una mezcladora continua puede ser equipada con una o más salidas, de acuerdo con el número y la capacidad de los extruders formadores ulteriores.

Смеситель непрерывного действия может быть оснащен одним или несколькими выходами в зависимости от количества и/или производительности формирующих экструдеров, следующих за ним.



Максимальная гибкость

- Дозирующие устройства и смеситель связаны и управляются ПЛК, в котором хранятся рецепты, для быстрого переключения с одной формулы на другую, и могут быть связаны с заводской сетью для контроля.
- Производственная мощность может изменяться бесступенчато, в диапазоне от 30% до 100% при соблюдении качества конечного продукта. Такой широкий разброс является явным преимуществом, если последующее оборудование останавливается на определенный период времени, чтобы избежать повторной работы.



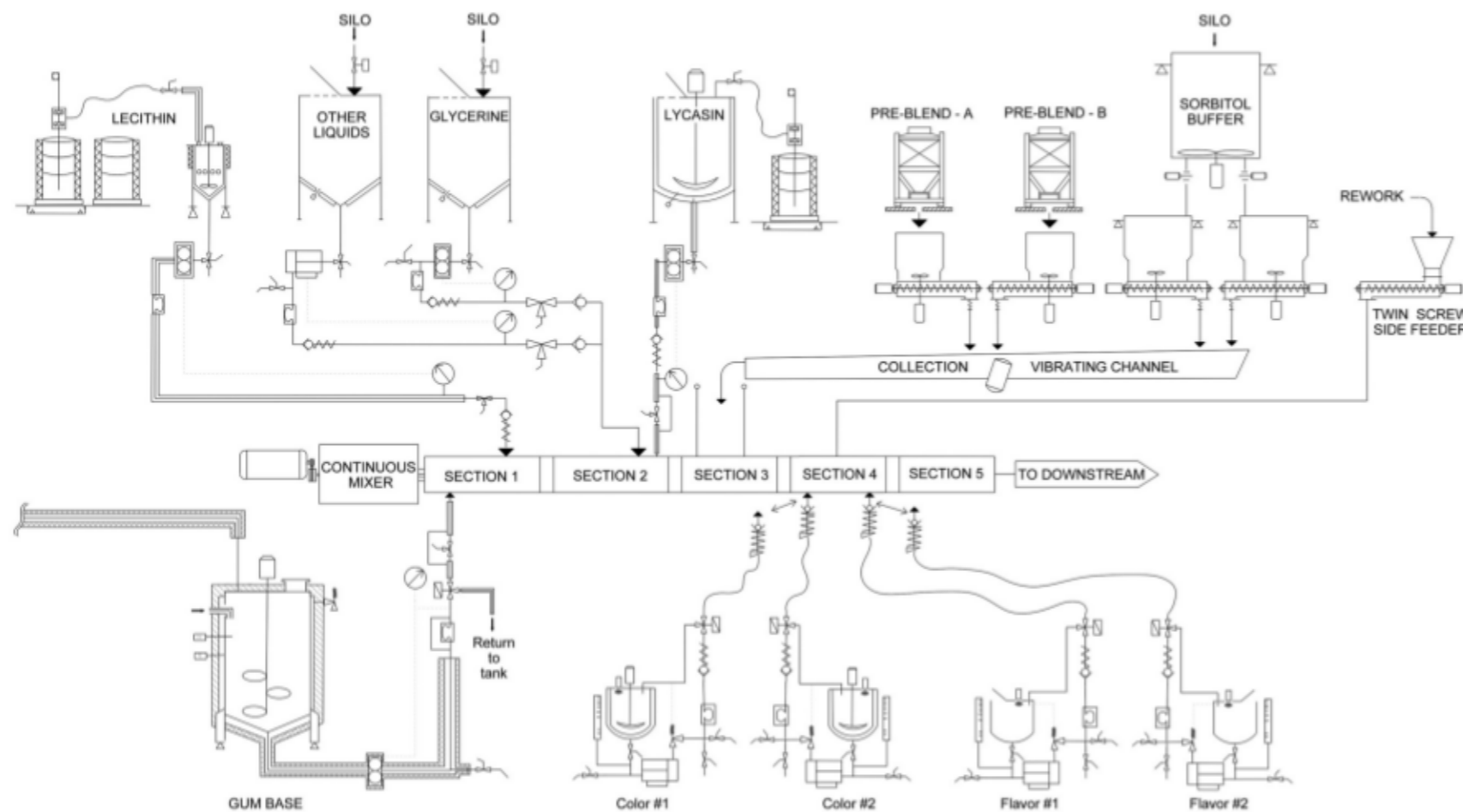


La Mezcladora Continua ME trabaja en forma continua con los diversos aditivos de medición para incorporar los ingredientes en polvo o líquidos hacia la mezcladora, de acuerdo con cierta relación, de acuerdo con la formulación señalada.

Los diferentes ingredientes son medidos en un punto específico del proceso, para respetar las formulaciones de los fabricantes.

Configuración Modular de la Línea de Producción:

- Una sola mezcladora extrusora continua puede ser empleada para producir un sabor y color, para alimentar la goma de mascar terminada hacia una línea de producción, tal como una formadora de bolas, una línea de laminado y corte, o bien una línea de cortar y envolver.
- **Mezcladora Sencilla:** en este caso, una mezcladora continua suministra una formulación de goma de mascar hacia el equipo de formado ulterior; esta goma de mascar ya está totalmente mezclada y lista para su uso, a la salida de la mezcladora.
- **MultiSabor/MultiColor:** Aquí una primera Mezcladora Master preparará una goma de mascar neutra la cual se dividirá y será alimentada hacia diversas líneas superiores donde se llevará a cabo el formado y mezclado final en los mezcladores extrusores donde se incorporará el color y el sabor directamente en la goma que es finalmente extruida.



Смеситель непрерывного действия ME работает с различными дозирующими устройствами, добавляя жидкие или порошкообразные ингредиенты в смеситель в соответствии с определенным соотношением, чтобы соблюдать требуемую рецептуру. Различные ингредиенты дозируются в определенном месте процесса, чтобы соблюдать рецептуру смешивания.

Конфигурация модульной производственной линии:

- Один смесительный экструдер непрерывного действия может использоваться для производства одного вкуса и цвета, для подачи готовой жевательной резинки на один тип производственной линии, такой как формирование шариков, линию раскатки или cut&wrap.
- **Одиночный смеситель:** в этом случае смеситель непрерывного действия подает одну рецептуру жевательной резинки на последующую линию формования; масса полностью перемешана и готова к использованию на выходе миксера.
- **Мульти вкус/цвет:** здесь первый Master Mixer готовит нейтральную/базовую жевательную резинку, которая разделяется и подается на различные последующие линии, где происходит окончательное формирование. Экструдеры-смесители добавляют цвет и ароматизатор и непосредственно экструдировать жевательную резинку в требуемую форму.