



L'expérience du dosage et du mélange



 **PARIMIX**

Mélangeurs continus

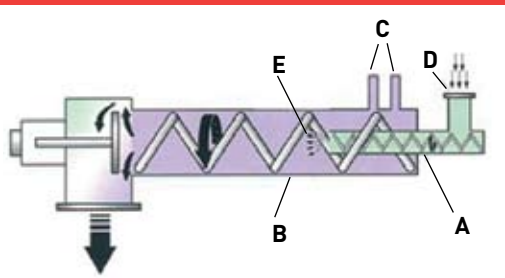


- Homogénéité parfaite
- Adaptabilité à tous types de produits
 - Possibilité de mélange à haute température



➤ PARIMIX développe une gamme de mélangeur continu type IMR pour poudres et liquides (Produits à forte viscosité, produits liquides, poudres humidifiées, intégration de micro ingrédients)

- Temps de mélange très court
- Très faible volume de travail
- Démontage rapide pour nettoyage ou solution de nettoyage en place (NEP)
- Faible puissance installée



← Les produits secs sont dosés en continu en (D) puis injectés par (A) dans le tube de mélange en (B). Les liquides sont dosés dans le mélangeur en (C) et centrifugés par la spire. Le vortex liquide ainsi créé rencontre le flux éclaté de produits secs (E) en sens inverse (application type IMR mélange sec/liquide). Dans le cas de faible pourcentage de liquides, les produits secs arrivent en (C) et les liquides en (D) (application type IMRB). Enfin, dans le cas d'un mélange de produits secs uniquement, les produits en plus faible pourcentage sont introduits en (D) et les autres en (C) (application type IMR mélange sec/sec).

➤ Ces mélangeurs sont utilisés pour la fabrication de pâtes alimentaires, de pâtes cosmétiques, pour l'enrobage de céréales, de pâtes phytosanitaires, pour le graissage de poudres, pour disperser des liquides dans des poudres.

Mélangeurs discontinus



← Le mélangeur discontinu co-nique type MDC assure le mélange intime de plusieurs composants pulvérulents et/ou granuleux en un temps extrêmement court quelles que soient les proportions. Il permet l'ajout de liquides en faibles proportions.



→ Il peut être pesé pour permettre l'automatisation des remplissages. Un ballon pressurisé permet l'ajout de liquide.

← Il est équipé d'une vanne guillotine pour une vidange intégrale.





← PARIMIX développe une gamme de mélangeur de type MM dédiée à la confiserie et aux produits à haute viscosité.



→ L'enrobeur PARIMIX de type BT permet l'enrobage de produits à forte granulométrie par des liquides et/ou des poudres.



↗ Le mélangeur PARIMIX liquide-liquide de type LL permet le mélange en continu de tous produits liquide à haute viscosité.

Un savoir-faire, fruit de 40 ans d'expérience.
Agro-alimentaire, chimie,
industrie des poudres, métallurgie,
cosmétique, industrie BTP...



← Il peut être équipé d'un doseur en sortie permettant le dosage du produit fini directement en sortie de mélangeur.

→ Le mélangeur discontinu liquide permet le mélange de produits visqueux. Sa vidange s'effectue dans ce cas par une pompe de dosage.



Doseurs



↗ Doseurs pondéraux gros débits avec cuve tampon de remplissage pour le dosage et le mélange de pulvérulents.



← Les doseurs PARMIX de type DZ offrent des solutions de nettoyage simples et efficaces permettant l'accès à toutes les parties du doseur. Des outils étudiés pour le dosage de produits difficiles et de mauvais écoulement.



← Doseur pondéral de précision soit en continu soit en discontinu équipé d'une vis de finition.



← Doseur pondéral sous Big Bag permettant un passage direct du Big Bag au doseur.

→ Batterie de micro - doseurs pondéraux avec table de remplissage équipé de régulateurs de dosage pondéral.



↘ Doseur conique pour produit de bon écoulement avec en option l'auto-dévolveur pour les produits d'écoulement moyen.



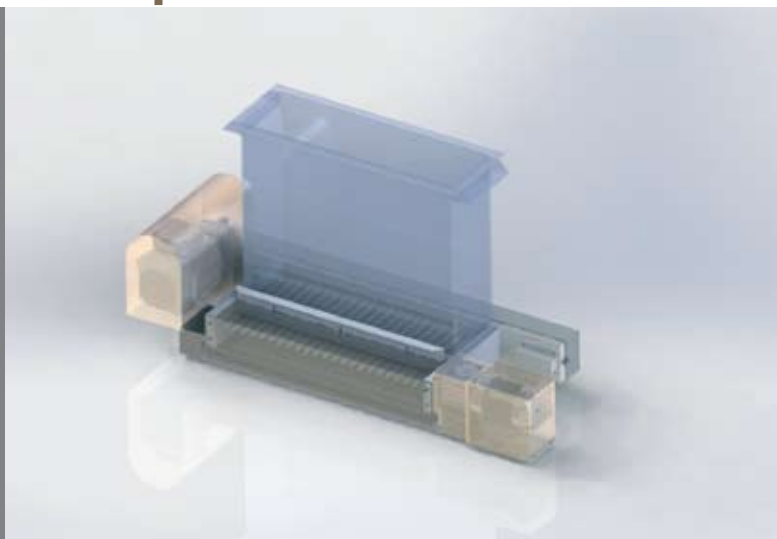
← Doseur Produit Haute viscosité volumétrique ou pondéral particulièrement adapté au dosage du beurre froid ou des matières grasses végétales froides.



→ Doseur avec tablette vide-sac et/ou trémie de réception Big Bag permettant un remplissage du doseur sans poussière.



Saupoudreurs

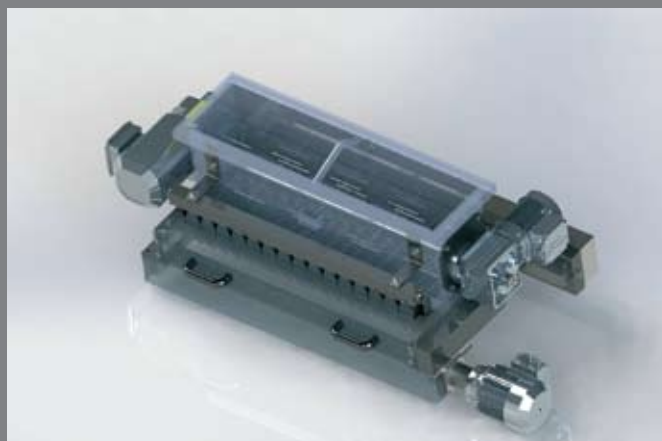


← Le saupoudreur multi-spire PARIMIX de type MS permet un dosage régulier sur une largeur fixée par le client. Grâce à son principe multi-spire, il permet une répartition du produit régulière. La vitesse réglable de ses spires permet un réglage précis du débit.

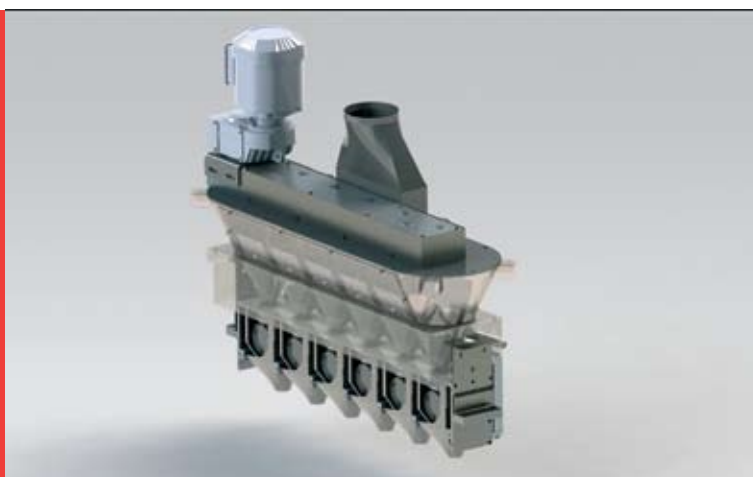
↘ Il peut être équipé d'un dévouteur pour les produits de très mauvais écoulement.



← Il permet le saupoudrage de : fromage rapé, sucre, amandes effilées, champignons, poudre noix de coco, etc.



Micro-doseurs



← Le micro-doseur PARIMIX de type DMP permet le dosage de toutes petites quantités à des cadences élevées tout en respectant une grande précision sur une ou plusieurs têtes de dosage.

→ Il permet le dosage de poudres, d'herbes, de légumes.



→ Son châssis mobile permet une utilisation sur plusieurs lignes et un nettoyage aisé.



← Le micro-doseur pondéral à vis permet de doser avec une précision au gramme.

Installations industrielles

→ Le savoir faire en dosage et en mélange permet à PARIMIX de proposer des solutions complètes adaptées à l'environnement industrielle du client.

- 1 TREMIERS VIDE SAC ET VIDE BIG-BAG
- 2 MELANGEUR DISCONTINU PESE POUR LES POUDRES
- 3 DOSEUR PONDERAL
- 4 MICRO-DOSEURS PONDERAUX
- 5 DOSEUR PRODUIT VISQUEUX
- 6 MELANGEUR CONTINU
- 7 CUVE TAMPON



→ Les installations industrielles PARIMIX peuvent compter une multitude de produits à doser et à mélanger.

Les ingénieurs PARIMIX vous permettront de réaliser une installation spécifiquement adaptée au besoin industriel.



PARI S.A.

18, avenue du Bois-Préau • B.P. 31 • 92502 RUEIL-MALMAISON CEDEX

TÉL. : 33 [0]1 47 08 92 09 - FAX : 33 [0]1 47 14 13 11

Mail : parimix@parimix.com

<http://www.parimix.com>