

## Continuous Gum Mixer

## Mélangeur de Gum en Continu



### Increase production with Superior Quality

- A consistent process for a superior quality gum.
- No metering of ingredients by operators, so enhanced hygiene with greater accuracy.
- No handling of the product between the mixer and the downstream forming line.
- Flexibility of use, whether in operating at a capacity of 200 Kg/h or 6000 Kg/h.
- Practically no cleaning phase between different gum products.
- Rapidity of recipe changes.

Streamline your overall chewing gum / bubble gum production process both in terms of quantity and in quality. Proform will tailor design their ME Continuous Mixer to your specific production needs and conditions, to ensure high flexibility.

### Améliorez votre production en quantité et en qualité

- *Un processus uniforme pour une gum de qualité supérieure.*
- *Dosage des ingrédients automatisé. Assurance d'une hygiène ainsi que d'une précision totale.*
- *Aucune manipulation du produit entre le mélangeur et la ligne de mise en forme en aval.*
- *Souplesse d'utilisation, aussi bien à une capacité de 200 kg/h ou de 6000 kg/h.*
- *Nettoyage minimisé entre 2 productions de gum.*
- *Rapidité lors du changement de recette.*

*Simplifiez et rationalisez votre production de chewing-gum / bubble-gum aussi bien en terme de quantité que de qualité. Afin de vous assurer un maximum de flexibilité, Proform conçoit des Mélangeurs ME en continu sur mesure, adaptés à vos besoins et à vos conditions de production.*

### Maximal Flexibility

- The metering devices and the mixer are linked and driven by a PLC in which recipes are stored, for quick changeover from one formula to another, and can be linked to a factory network for supervision.
- Production capacity can be varied step less, within a range of 30% to 100%, while respecting the quality of the finished product. This wide variation is a clear advantage if downstream equipment is stopped for a certain length of time, to avoid making re-work.

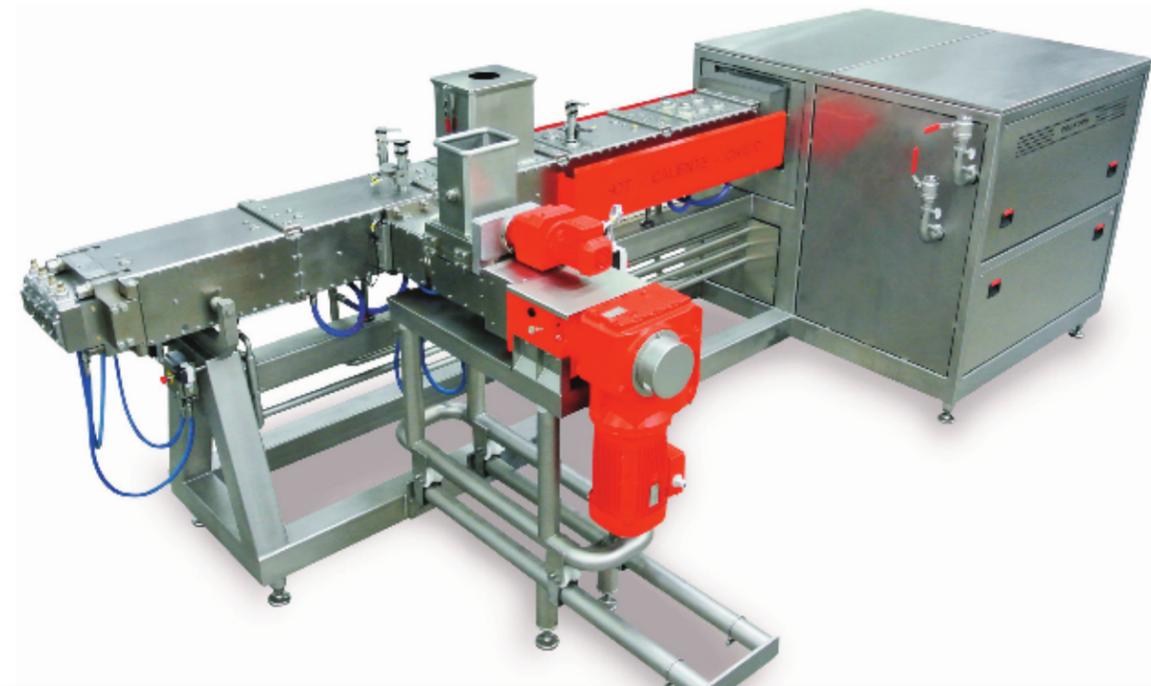
A continuous mixer can be equipped with one or several outputs, in function with the number and or the capacity of the forming extruders downstream.

*Un Mélangeur peut être équipé d'une ou plusieurs sorties, en fonction du nombre ainsi que de la capacité des Extrudeurs de mise en forme placés en aval.*



### Une flexibilité maximale

- *Le système de dosage ainsi que le Mélangeur sont pilotés par le même automate dans lequel il est possible d'enregistrer toutes les recettes pour le basculement vers une nouvelle recette simplement et rapidement, ce système peut être relié au réseau d'usine par un logiciel de supervision.*
- *Il est également possible de moduler la capacité de production allant de 30% à 100% tout en respectant la fraîcheur et la qualité du produit fini. Ceci devient avantageux lors d'un arrêt prolongé de l'équipement en aval ; le recyclage peut ainsi être évité.*

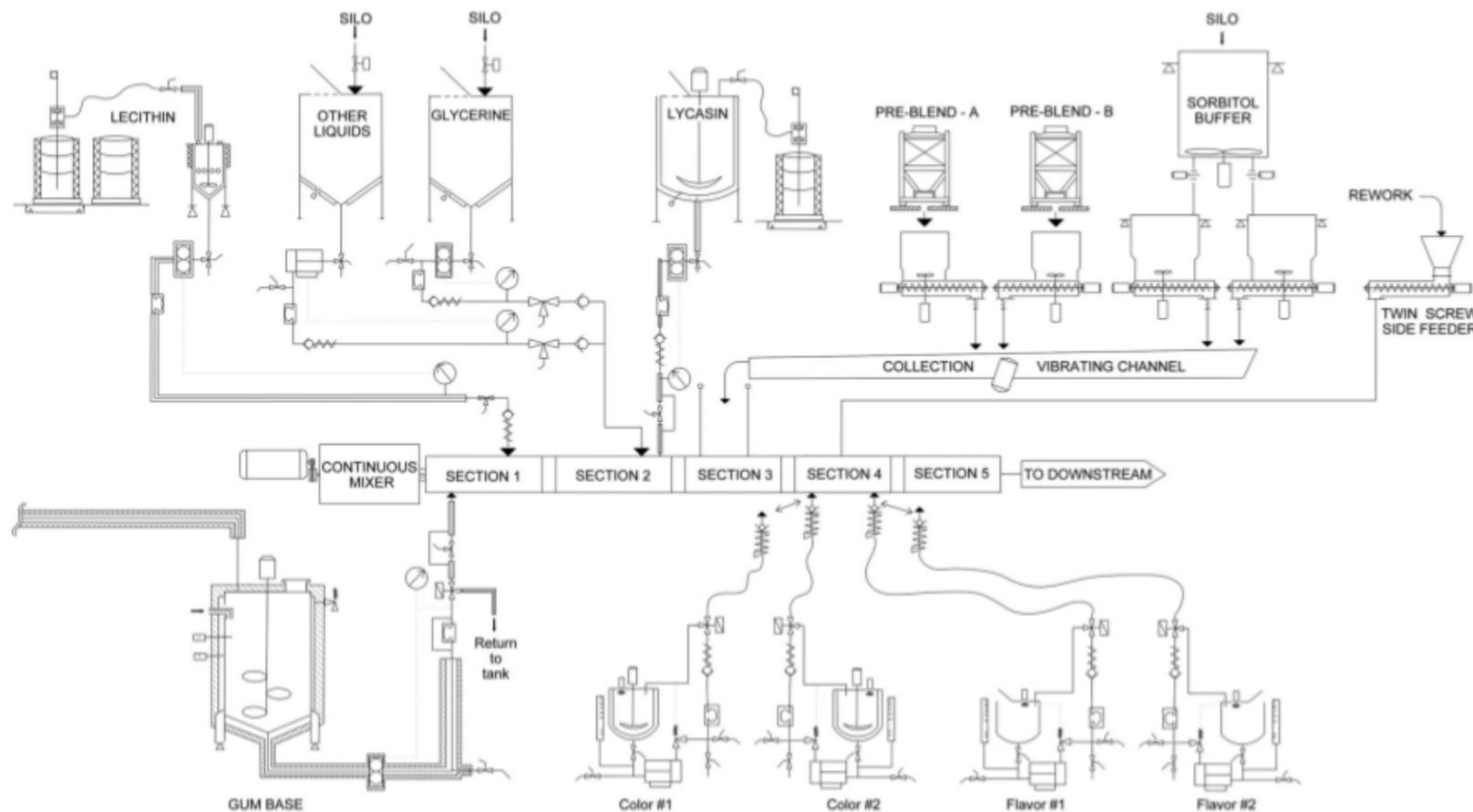




The ME Continuous Mixer works continuously with the different metering devices adding liquid or powder ingredients into the mixer according to a certain ratio, so as to respect the desired recipe. Different ingredients are metered in at a specific place in the process, to respect the mixing of the manufacturers' recipes.

 **Modular Production Line Configuration:**

- A single continuous mixing extruder can be used to produce one flavor and color, to feed finished gum to one type of production line, such as ball forming, rolling & scoring or cut & wrap.
- **Single Mixer:** in this case a continuous mixer supplies one gum recipe to the downstream forming line; this gum is fully mixed and ready to use at mixer output.
- **Multi Flavor/Color:** here a first Master Mixer will prepare a neutral gum that is split and fed into different downstream lines where final forming - mixer extruders add the color & flavor and directly extrude the gum in the shape required.



Combiné avec un système de dosage pouvant intégrer des ingrédients liquides ou poudreux, notre Mélangeur fonctionne en continu tout en respectant la recette désirée. Les différents ingrédients sont injectés simultanément à différents endroits afin de respecter le mélange et d'obtenir une homogénéité du produit souhaité.

 **Configuration de ligne de production modulaire :**

- Un Mélangeur en continu ME peut être utilisé pour la fabrication d'un produit mono couleur et mono parfum pour ensuite alimenter directement une ligne de production de type machine à billes, laminoir ou bien coupée-emballée.
- **Mélangeur Unique :** dans ce cas de figure, tous les ingrédients sont mélangés dans l'Extrudeur Mélangeur afin de délivrer une gum prête à l'emploi pour les équipements situés en aval.
- **Multi arôme/couleur :** ici, c'est un Mélangeur principal qui va délivrer une gum neutre à des Extrudeurs Mélangeurs en aval. Ces derniers vont ajouter les différents ingrédients tels que l'arôme et le colorant pour la suite du process de mise en forme.