

Continuous Mixer for Bakery Applications

Mélange en continu pour la Boulangerie et Biscuiterie



For biscuits, cookies, crackers, noodles, pasta, animal feed... soft or hard doughs...

Continuous dough mixing with a Proform ME Continuous Mixer: a gain in productivity (in comparison with working in batches)

- Change recipes / formulas quickly, without cleaning.
- A constant supply of fresh dough to your down-stream forming equipment: no processing hardened or dried-out dough, made ahead in batches.
- Flexibility, whether running at smaller capacities of 200 kg/h or in larger ones of 6000 kg/h and as required by your downstream forming line.
- Ingredients (powders/liquids) are metered into the mixer, through dosing or metering devices, which are PLC controlled. This results in a consistently high quality product. It also keeps operator handling to a minimum for better hygiene.



Pour biscuits salés ou sucrés, cookies, nouilles, pâtes, nourriture pour animaux... Pâtes souples ou dures...

Le mélange de pâte en continu avec un Mélangeur ME Proform : un gain de productivité (en comparaison avec la production en batch)

- *Changement de recette rapide et sans nettoyage.*
- *L'avantage d'alimenter en continu la ligne de mise en forme en aval avec de la pâte fraîche : aucun risque de dessèchement ou de durcissement de la pâte.*
- *Un équipement flexible sachant s'adapter au besoin de l'équipement installé en aval, et ce à une capacité de 200 kg/h ou à 6000 kg/h.*
- *Les ingrédients (poudres ou liquides) sont injectés dans le Mélangeur par l'intermédiaire d'un système de dosage contrôlé via un Automate. Ceci assure la qualité et l'hygiène du produit puisque les opérateurs ne manipulent pas le produit.*

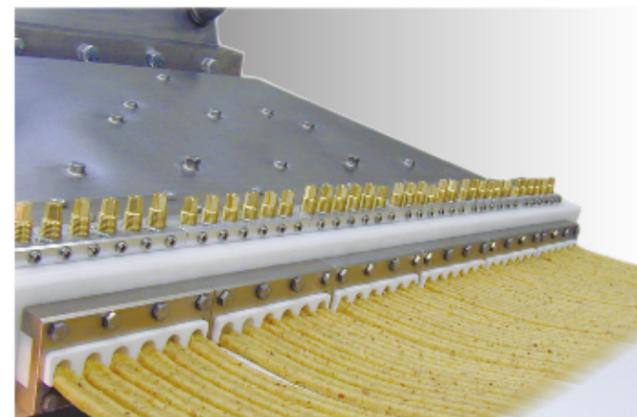


High Quality of Resulting Product

The integrated system can manage an innumerable quantity of recipes through the PLC and the operator touch screen. The loss in weight controlled metering of the ingredients assures a very consistent, high quality product, with automatic tracking of the recipe components.

For production traceability and maintenance reasons, a history or backup recording is installed; this can be consulted at any time and can even be read at a distance with an Ethernet network. (Or any other network).

Proform also supplies the dosing equipment used to meter recipe ingredients into the ME Continuous Mixer, whether they are pastes, liquids or powders.



Un produit fini de haute qualité

Une quantité innombrable de recettes peut être gérée au travers du système de pilotage intégré et de l'interface homme-machine. Le dosage automatisé et contrôlé des ingrédients assure une qualité constante et irréprochable à votre produit fini.

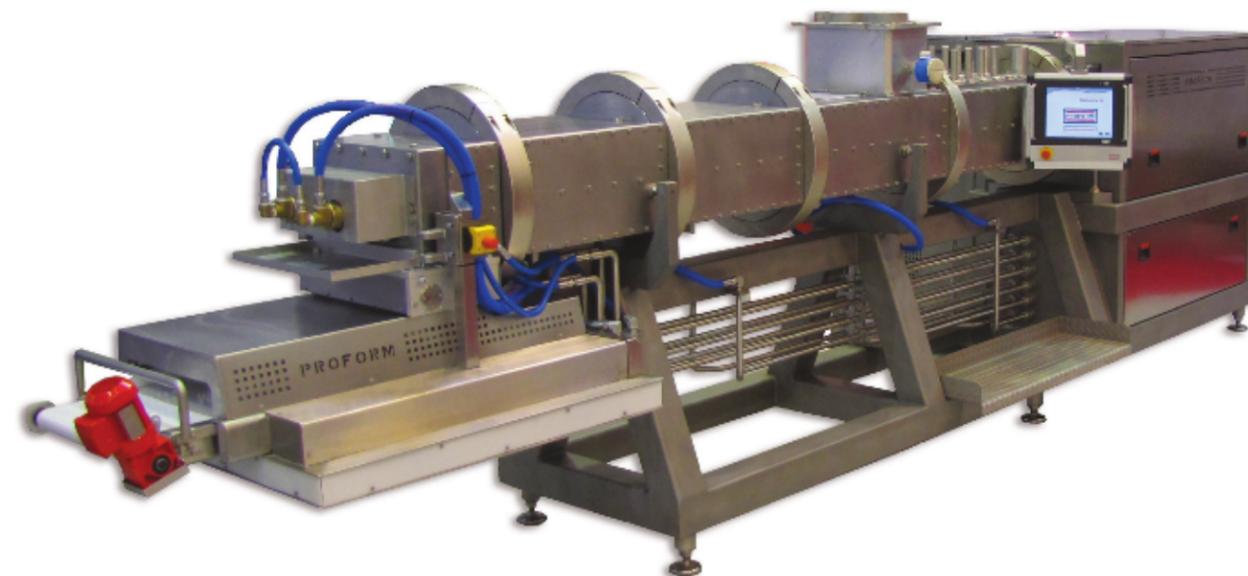
Pour une question de traçabilité ou de maintenance, vos paramètres peuvent être sauvegardés. Ces données peuvent être consultées à tout moment en local et même à distance via une connexion Internet/Ethernet sur la machine.

Proform fournit également le système de dosage pour les Mélangeurs pour des ingrédients de type pâteux, liquides ou poudre.



Energy Efficiency & Significant Waste Reduction

- The mixing time is very short (less than 2 minutes)
- Very little product resides in the mixer; if a quick stop is needed, only a minimal amount of product may be lost.



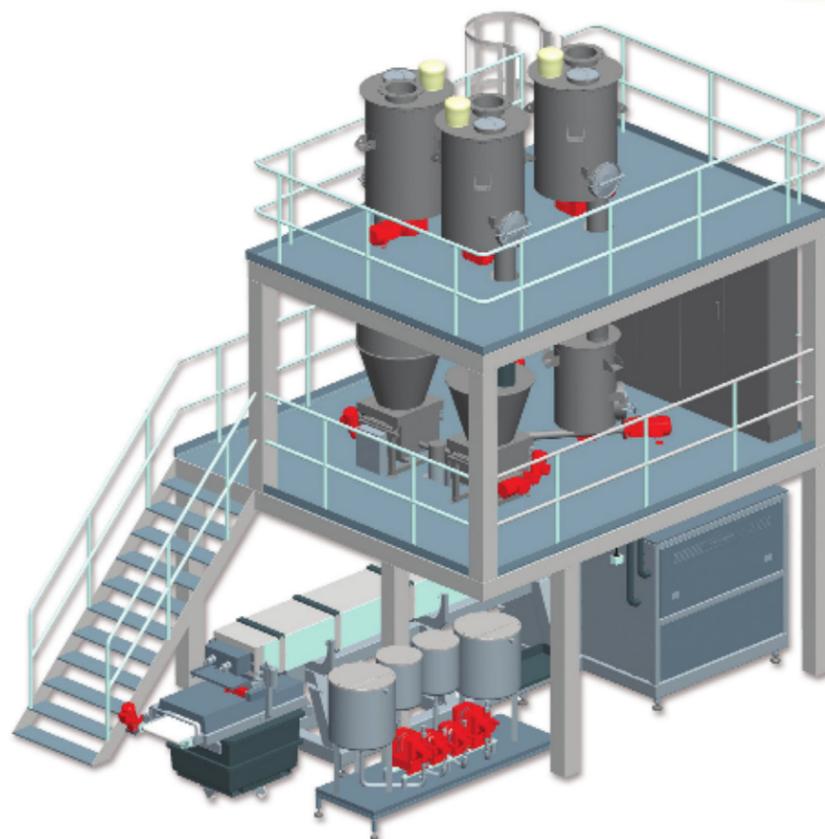
Line Configuration to Order:

The ME Continuous Mixer can mix dough in a sufficient quantity for a production line running in a tight flow, which ensures that fresh product is always supplied to your down-stream forming equipment. Our ME can also be used to mix dough for a line running product that requires intermediate curing or maturation.



Configuration d'une ligne sur mesure :

Le Mélangeur en continu "ME" peut mélanger une quantité de pâte suffisante pour alimenter une ligne de production fonctionnant en flux tendu. Cela vous garantit la fraîcheur du produit. Notre ME peut également mélanger de la pâte qui nécessite du repos et une maturation avant sa mise en forme.



Efficacité énergétique et réduction significative des déchets

- Le temps de mélange est très court (moins de 2 minutes).
- En cas d'arrêt d'urgence, la quantité de pâte dans le mélangeur est quasi nulle.



Continuous mixers are available in several configurations, for your range of products:

- Soft dough cookies/biscuits with inclusions such as chocolate chips can be mixed into the dough intact (no melting). Picture-perfect, ready chocolate chip dough is delivered to your down-stream wire-cut, rotary, molded or deposited forming lines...
- The modular process zone of the ME continuous mixer makes it suitable and easily adaptable to mix a wide range of product recipes and ingredients.



Le Mélangeur en continu est disponible en plusieurs configurations :

- Des pépites de chocolat peuvent être incorporées dans une pâte molle pour cookies ou biscuits sans que ceux-ci ne fondent. Cette pâte prête à l'emploi pourra être déposée directement dans vos moules ou continuer sur la ligne...
- La modularité de la zone de Process de nos Mélangeurs nous permet une adaptation aisée pour l'élaboration d'une très large gamme de recettes.