

Dosaumat

Συγκρότημα δοσομέτρησης / ανάμιξης
Automatic dosing and mixing unit



SYNELCO
Technical & Commercial Co.



Dosaumat

Χρήση στη γαλακτοβιομηχανία, για δοσομέτρηση και ανάμιξη επί γραμμής δύο προϊόντων (π.χ φρούτα σε γιαούρτι, καλλιέργεια σε γάλα κ.λπ). Στην εφαρμογή ανάμιξης φρούτων σε γιαούρτη το συγκρότημα Dosaumat τοποθετείται πριν την συσκευαστική μηχανή.

Use in dairy industries for two products in line dosing and mixing (e.g fruits into yogurt, cultures into milk), for the application of a homogeneous blend production.

In the fruit-yogurt application the unit is installed before the filling machine.

Πλεονεκτήματα

- Αυτόματη δοσομέτρηση των δύο προϊόντων.
- Κατασκευή σύμφωνα με τις απαιτήσεις CE και του συστήματος HACCP.
- Η άντληση γίνεται με ειδικού τύπου αντλίες που εξασφαλίζουν την μεταφορά των δύο προϊόντων χωρίς την καταστροφή της δομής τους.
- Μεγάλη ακρίβεια δοσομέτρησης μέσω δύο κατάλληλων επαγωγικών μετρητών ροής.
- Ευκολία στο χειρισμό μέσω επιλογής έτοιμων αποθηκευμένων συνταγών από οθόνη εισαγωγής δεδομένων.
- Ειδικό λογισμικό για ασφάλεια στη λειτουργία και απόλυτη εξασφάλιση της τυποποίησης του τελικού προϊόντος χωρίς την πιθανότητα του ανθρώπινου λάθους.
- Απόλυτα ομοιογενές μίγμα μέσω κατάλληλου δυναμικού αναμίκτη.
- Το συγκρότημα δοσομέτρησης σε συνδυασμό με τις δεξαμενές προετοιμασίας και αποθήκευσης, σχηματίζει ένα κλειστό σύστημα που εξασφαλίζει απόλυτη ασφάλεια έναντι επιμολύνσεων.
- Το πλύσιμο του συγκροτήματος γίνεται αυτόματα μέσω του κυκλώματος χημικού καθαρισμού (CIP) του εργοστασίου.
- Σχεδιασμός ανάλογα με τις απαιτήσεις του εργοστασίου.
- Παράδοση σε ενιαία ανοξείδωτη βάση έτοιμο για λειτουργία, δοκιμασμένο με νερό στις εγκαταστάσεις μας.

Advantages

- Automatic dosage of the two products.
- Construction according to the CE regulations and HACCP
- Dosage is carried out gently by two rotary piston pumps avoiding the destruction of the products.
- Accurate dosing via two inductive flow meters.
- Easy adjustment and produce safety via stored recipes in a control unit avoiding dosing failures.
- Special software has been developed providing high safety in operation and high-grade standard product, eliminating the human mistake.
- Homogeneous blend via a dynamic pipe mixer.
- In combination with preparation hopper and yogurt batch tanks, the mixing unit forms a closed system proving highest safety against contamination.
- The mixing unit can be cleaned automatically from the CIP station of the factory.
- The unit is customized to the needs of the customer.
- The unit is preassembled on a stainless steel rack and is ready for operation, as it is tested with water before dispatch.

SYNELCO
Τεχνική & Εμπορική Εταιρεία

Λεωφ. Ελ. Βενιζέλου 67, 176 71 Καλλιθέα
67, El. Venizelou Ave., 176 71, Kallithea, Greece
Tel.: +30 210 8222354, Fax: +30 210 8222575
www.synelco.gr, e-mail: info@synelco.gr

