

DOSYFILL

DOSYFILL es un sistema autónomo de llenado, descarga o relleno para:

- *Productos elaborados complejos.*
- *Productos difíciles.*
- *Proyectos de dosificadores adicionales*
- *Reemplazo de dosificadores antiguos.*





DOSYFILL responde a las nuevas exigencias de un sector en búsqueda de productividad e innovación de productos. Está particularmente adecuado para:

• **Productos complejos:**

- Productos con trozos grandes (yogur batido con frutas, macedonia, relleno de bollos, ensalada de patatas, ...).
- Postres elaborados (profiteroles, pasteles, bizcochos rellenos, bollos o buñuelos rellenos, arroz con leche...).
- Productos innovadores (co-dosificado vertical, en núcleo o columna interior, formas en superficie).

• **Productos difíciles:**

- Productos de gran viscosidad (fruta escarchada, cremas a base de silicona...).
- Productos frágiles (yogur batido, mousse de yogur, nata chantilli).
- Productos delicados (aromas concentrados, propergol).
- Dosificadores adicionales:
 - dosificadores móviles para producto adicional en la base, centro o superficie del vaso.
- dosificadores adicionales extraíbles para CIP fuera de envasado en tiempos muertos, permitiendo así de optimizar la ocupación de la máquina.

• **dosificado múltiple DOSYFILL:**



• **Ventajas:**

- Gama de 0.1 a 1000 cc. Precisión de la dosis. Gestión por recetas.
- Sin salpicaduras, sin goteo.
- Respeto la integridad de los productos dosificados (poca destrucción de textura).
- Cadencia elevada, cebado rápido.
- Reduce los costes globales de vida útil: mantenimiento preventivo sencillo, en tiempos muertos, óptima ergonomía.
- Modular y adaptable a todo tipo de envasadora.
- Ultra limpio o aséptico: se limpia, higieniza y esteriliza sin desmontar ni by-pass, barrera aséptica.
- Operación sobre suelo seco.

• **Productos complejos:**



Estas prestaciones son el resultado de años de experiencia y de una amplia gama de soluciones técnicas.

Dosificadores:

- De pistón.
 - Pistones sin juntas.
 - Con barreras hidráulicas (asépticas o ultra limpias).
- De membrana.
- Todas clases de bombas volumétricas.

Válvulas:

- Válvulas cónicas de paso integral.
- Válvulas obturadoras de paso integral.
- Válvulas de membrana.
- Válvulas de bolas.

Boquillas:

- Boquillas de paso integral.
- Boquillas metal/metal de paso integral.
- Boquillas de membrana.
- Boquillas "paraguas".
- Boquillas "caramelo".
- Boquillas de co-dosificación.
- Sistemas de reaspiración.
- Sistemas de anti-goteo.

Proceso:

- Tolva de producto de base.
- Alimentación tolva y gestión de sobre presión.
- Inyección síncrona.
- Mezclado en línea.
- Balón de pistón.
- Equipo de CIP/ SIP.



Co-dosificación



Dosificador para laboratorio de desarrollo de productos



Inyección de aromas concentrados



Boquillas dosificadoras de preparación de fruta con trozos



Dosificado de yogur con fruta entera

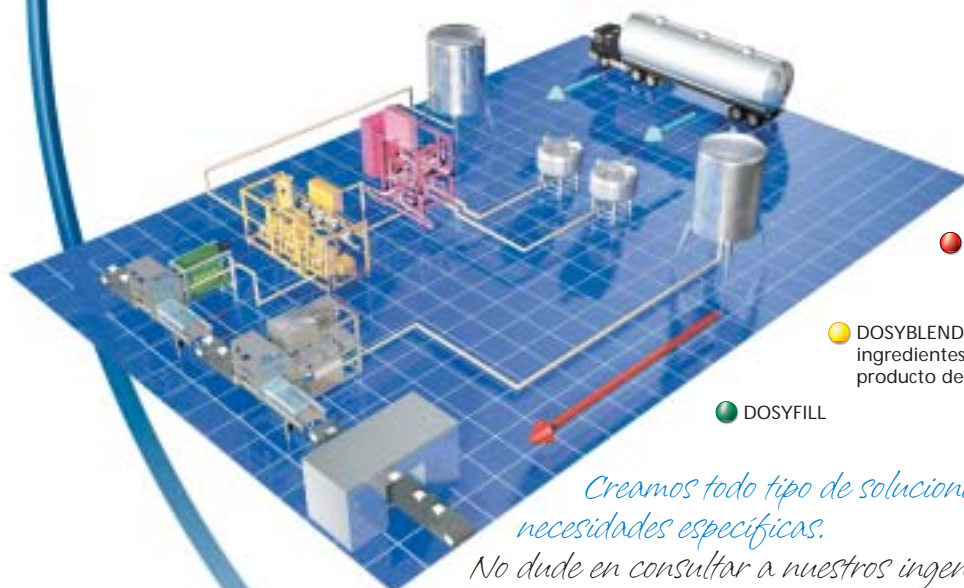
Dosyfill es un "dosificador de proceso".

Su empresa dedica un cuidado particular a la elaboración de sus productos. Sin embargo, los dosificadores de envasadora pueden alterar la textura o la forma de los productos.

El diseño de DOSYFILL supera lo exclusivamente mecánico, con un enfoque que tiene en cuenta todos los requisitos del proceso.

PCM DOSYS, reagrupando las funciones Dosyfruit, Dosyblend (Dosymix y Dostam) y Dosyfill en un conjunto coherente, se hace cargo de la última fase de fabricación del producto, de las tolvas a los vasos, para garantizar la calidad del producto final.

Estos mismos requisitos se tienen en cuenta en la concepción y realización de los sistemas PCM DOSYS complemento de la función DOSYFILL:



● DOSYFRUIT Inyección sincrónica de ingredientes con diferenciación retardada.

● DOSYBLEND Mezcla de ingredientes en el producto de base.

● DOSYFILL

*Creamos todo tipo de soluciones adaptadas a sus necesidades específicas.
No dude en consultar a nuestros ingenieros de proyectos.*

Referencias de clientes:

DOSYFILL es una solución para el dosificado, llenado, descarga y relleno con renombre mundial. En particular, PCM DOSYS goza de alto prestigio en el manejo de productos complejos. PCM DOSYS se enorgullece de contar entre sus clientes a:

3A, Aliment Ultima, Alpina Productos Alimentos, Alpro, Arla Foods, Bright Dairy Chine, Dannon, Danone, Eden Vale, Eurodesserts, Fage, Gloria Pérou, Harry's, Lactalis, Lactogal, Lechera Guadalajara, Lu, Mevgal, MD Foods, National Foods, Nestlé, New Zealand Milk, Parmalat, Pasquier, Senoble, Sigma alimentos, St Ivel, Triballat, Yili Chine, Yoplait

...



PCM DOSYS

Z.A. Bel Air

10 rue Mège Mouriès

78120 RAMBOUILLET

Tél. : + 33 (0)1 30 46 50 00

Fax : + 33 (0)1 30 59 88 02

Correo-e: dosys@pcmpompes.com

PCM DOSYS es una filial de PCM Pompes, líder en bombas volumétricas. PCM Pompes pertenece al grupo Gévelot.

