

FrymaKoruma
> technology in motion

FrymaKoruma MaxxD
Équipement de procédé sous vide
pour l'industrie agroalimentaire



Équipement de procédé sous vide

Le MaxxD de FrymaKoruma est à la fois la solution idéale et l'équipement de production incontournable pour la fabrication de mayonnaise, sauces, vinaigrettes, ketchup et entremets. Les points forts du MaxxD sont sa grande efficacité d'homogénéisation, sa haute reproductibilité, de faibles temps de lot et son excellente rentabilité – le tout accompagné d'une grande simplicité d'emploi.

Grâce à son expérience approfondie dans le domaine des procédés sous vide, FrymaKoruma a développé un système qui répond aux principales exigences du marché telles que le réglage variable des paramètres de procédé, la conception robuste adaptée à des conditions de production extrêmes et des extensions simples pour une mise en conformité avec les derniers développements et exigences.

Le MaxxD séduit par une limite inférieure relativement basse du volume minimal d'un lot. Grâce à sa conception modulaire, il est possible de l'adapter facilement aux spécificités du moment. Le fond conique de la cuve ainsi que sa géométrie éprouvée permettent un écoulement optimisé du produit. La combinaison idéale de cuve et d'agitateur est le garant d'excellents résultats en matière de reproductibilité, de qualité et de rendement. Un autre avantage en est le nettoyage facile de toutes les surfaces.

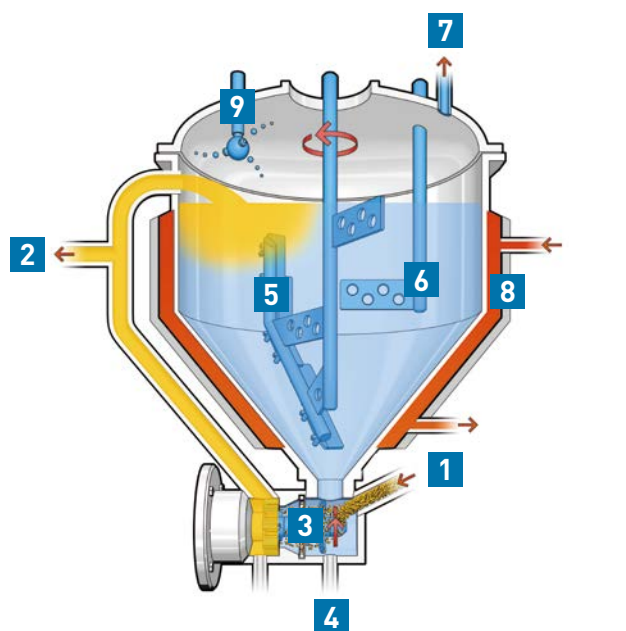
L'équipement peut être utilisé de manière autonome ou intégré dans un ensemble. Le grand nombre d'options proposées permet d'augmenter la flexibilité de l'équipement MaxxD. Chaque option disponible est entièrement prise en compte par l'unité de commande du système et répond aux directives de sécurité en vigueur.

L'homogénéisateur est la pièce maîtresse du MaxxD. Il se trouve sous la cuve. Sa fonction est de fournir l'énergie de cisaillement, de pomper le produit et de le vidanger une fois fini.

- Système de rotor / stator cranté
- Conception hygiénique
- Démontage facile pour la maintenance ou les changements d'outils
- Le soutirage du produit ou le nettoyage peuvent être effectués sans pompe supplémentaire

L'agitateur-racleur facilite l'écoulement du produit « top-down » généré par le conduit de recirculation (macromélange). Il optimise en même temps le transfert de chaleur et la répartition régulière de la température lors des phases de chauffe ou de refroidissement. Le système de vide intégré et réglable garantit qu'à chaque étape la transformation se déroule dans les meilleures conditions de procédé. De plus, il assure l'alimentation d'ingrédients liquides et pulvérulents directement dans l'homogénéisateur. Le cycle de nettoyage automatique permet de nettoyer complètement l'équipement en entier.

L'unité de commande du MaxxD est simple et claire. Elle peut être pourvue d'une gestion de formulations pour rendre les réglages encore plus aisés et rapides. Elle est pilotée par un automate programmable, dispose de réglages prédéfinis, répond aux différentes contraintes de chaque type d'application et permet une configuration flexible.



- | | | | |
|---|-------------------------------|---|-------------------------|
| 1 | Alimentation du produit | 5 | Agitateur-racleur |
| 2 | Soutirage du produit | 6 | Défecteur de courant |
| 3 | Homogénéisateur | 7 | Système de vide |
| 4 | Soutirage du produit résiduel | 8 | Chauffe/refroidissement |
| | | 9 | CIP |

Les bénéfices pour les clients

- Temps de production fortement réduits grâce à une constitution plus rapide de l'émulsion
- Reproductibilité garantie grâce aux paramètres de procédé programmables
- Excellent rapport qualité-prix grâce à l'efficacité de l'homogénéisateur
- Introduction rapide de quantités importantes d'ingrédients secs
- Temps de nettoyage restreint
- Temps de maintenance réduit grâce à un accès facile aux pièces d'usure



Le modèle standard

- /// Cuve avec agitateur
- /// Système d'homogénéisation
- /// Conduite de recirculation
- /// Système de vide
- /// Manipulation conviviale

Les options

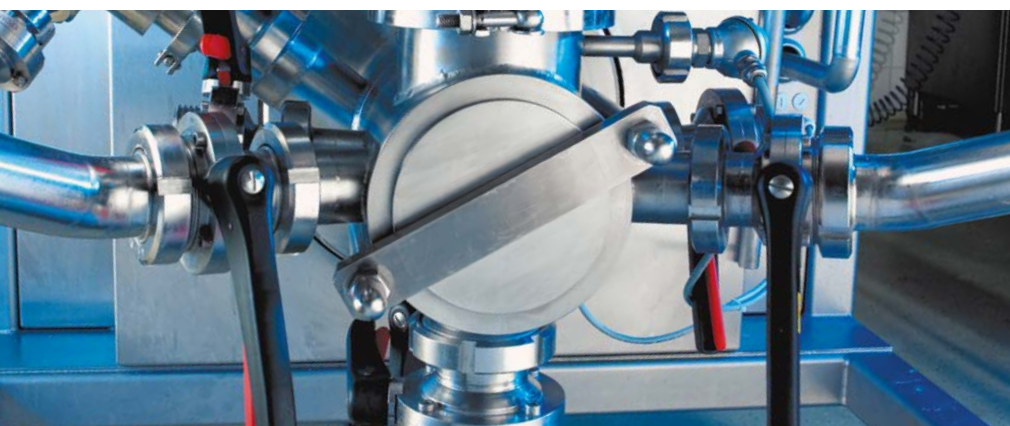
- /// Double enveloppe avec paroi isolante pour la chauffe et le refroidissement.
- /// Nettoyage en place (CIP)
- /// Chauffe rapide par injection directe de la vapeur
- /// Vannes automatiques
- /// Dosage du produit par débitmètre, par cellules de pesée ou par doseur
- /// Variateur de vitesse pour l'homogénéisateur
- /// Pompe volumétrique pour mélanger les produits solides (p.ex. épices, herbes, etc.)
- /// Options supplémentaires sur demande

Les applications

- /// Mayonnaise et vinaigrettes
- /// Ketchup et sauces
- /// Chocolat à fourrer
- /// Pâtes à tartiner

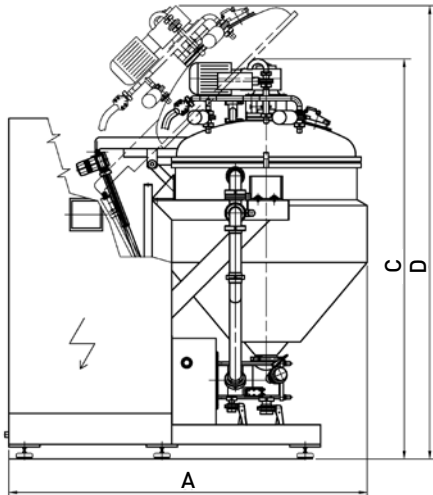
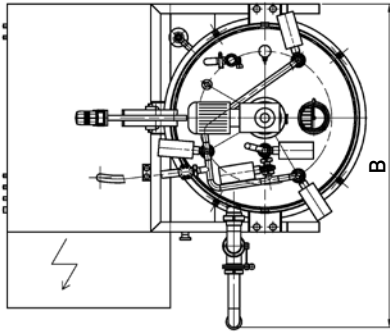


Homogénéisateur



Couvercle avec agitateur





	Capacité utile (l) mini/maxi	Puissance installée (kW), approx.	Longueur A	Largeur B	Hauteur C	Hauteur* D	Poids (kg), approx.
MaxxD Lab	3-12	9	134	88	159	160	450
MaxxD 200	30-160	26	190	150	214	220	1200
MaxxD 400	60-300	26	205	170	232	250	1400
MaxxD 700	80-500	26	225	190	270	290	1950
MaxxD 1300	200-1100	45	300	210	310		2900
MaxxD 1800	250-1500	53	300	210	340		3800
MaxxD 2400	250-2000	53	300	210	365		4500

* couvercle ouvert

Depuis plus de 65 ans, FrymaKoruma compte parmi les leaders internationaux en tant que fabricant de machines et d'équipements pour l'industrie des procédés, en particulier dans les domaines pharmaceutique, cosmétique, agroalimentaire et chimique. L'effectif de FrymaKoruma s'élève à environ 150 personnes réparties sur deux sites, l'un se trouvant en Allemagne et l'autre en Suisse. Notre objectif est à la fois de répondre sans compromis aux exigences et contraintes de nos clients et de construire un véritable partenariat à long terme. Plus de 23000 machines en fonctionnement dans plus de 180 pays sont la preuve que FrymaKoruma a choisi la bonne voie.

Notre service

FrymaKoruma est plus qu'un simple fournisseur de machines et d'équipements. Véritable partenaire de nos clients, notre département ingénierie transpose votre idée en une solution technique optimale à la hauteur de vos exigences. L'installation, la documentation et la mise en route sont gérées par un

intervenant unique. Notre Centre de Technologie et de Formation ProTec vous permet de valider votre projet au préalable. Profitez du savoir-faire et des longues années d'expérience de nos spécialistes dans le développement de produits liquides et semi-solides. Qu'il s'agisse du secteur pharmaceutique, cosmétique, agroalimentaire ou chimique, vous pouvez développer et optimiser vos formulations, tester tous les types de machines, effectuer des scale-up et produire des lots d'essai dans notre laboratoire spécialement équipé à cet effet. Après la conception et la fabrication de votre installation, la présence mondiale de notre service après-vente vous garantit de rester performant dans un marché dans lequel les contraintes changent constamment. Notre SAV comprend plus que la maintenance, la modification et la mise à jour de vos équipements. Nous vous conseillons bien au-delà, dans tous les domaines, et nous organisons des formations sur site. Notre Service après-vente vous fournira au plus vite ce dont vous avez besoin.

FrymaKoruma AG
Theodorshofweg
4310 Rheinfelden / Suisse
Tél. +41 61 8364-141
Fax +41 61 8312-000

ProXES Technology GmbH
Sales / ProTec
Fischerstraße 10
79395 Neuenburg / Allemagne
Tél. +49 7631 7067-0
Fax +49 7631 7067-29

info@frymakoruma.com
www.frymakoruma.com

member of >
ProXES
the processing > group