SHUFFLE-MIX

Shuffle-Mix

www.shufflemix.com

Shuffle-Mix

Vous êtes à la recherche d'un système mobile et simple pour foisonner vos produits?

La réduction des coûts de production fait partie de vos préoccupations?

Alors consultez cette brochure qui vous présente la gamme complète SHUFFLE-MIX pour le foisonnement de vos produits avec une qualité contrôlée en continu.

Contenu

Contenu

Introduction 4
Shufflemixer 5
Gamme de Shufflemixer 6
Applications 7
Injection 8
Mélangeurs statique 9
Melangeur d'Ingredients sec 10
Collecteurs 11
Refroidissement 12
Stockage 13
Qualité 14
Service 15

Intro

Introduction

Shuffle-Mix est une société néerlandaise fondée en 1998. Nous sommes experts dans le domaine du foisonnement. Les points forts de notre compétence sont le développement, la conception, la production et la vente de nos machines brevetées. Nous avons une connaissance approfondie du process de foisonnement et vous offrons notre expérience pour le développement de votre projet ainsi que pour la conception et la livraison de lignes complètes de production.

Dans cette brochure, vous découvrirez l'ensemble de notre équipement standard adaptable à tous vos besoins. Prenez connaissance de notre système de foisonnement unique et breveté. Notre technologie est beaucoup plus efficace que le système traditionnel à tête à dents.
Ne vous en privez pas.

Shufflemixer

Shufflemixer

La technologie de foisonnement de notre Shufflemixer est basée sur l'ancienne pratique du barattage du lait. Celui-ci était battu dans une baratte à l'aide d'un disque perforé au bout d'une batte, avec des mouvements de bas en haut pour l'aérer. SHUFFLE-MIX a redéveloppé ce système avec la technologie du 21ème siècle. Le liquide est aéré par plusieurs disques contenus dans un tube fermé et actionnés dans un mouvement contrôlé de bas en haut. Ce système breveté est beaucoup plus efficace que le système traditionnel à tête à dents.

Nos foisonneurs permettent à votre production de bénéficier de cette technologie moderne.

Gamme de Shufflemixer

Gamme de Shufflemixer

Les foisonneurs Schuffle-Mix sont mobiles et peuvent être utilisés pour une large variété de produits. Les avantages de notre système sont:

- Démarrage rapide (faible perte de produit)
- Nouveaux réglages rapides
- Marche/Arrêt sans perte de produit
- Qualité du produit uniforme et contrôlée
- Flexibilité en cours de production
- Augmentation de la T° du produit négligeable
- Consommation énergétique très faible
- Nettoyage facile (Nettoyage En Place - NEP)
- Encombrement faible
- Facile d'utilisation
- Maintenance aisée

Type	Capacité d'entrée l/h	Max. Puiss. kW	Dimensions cm	Poids kg
100	10 - 100	1.3	70 x 70 x 90	140
250	50 - 250	4.4	120 x 80 x 150	240
500	100 - 500	6.6	120 x 80 x 150	285
1000	200 - 1000	6.6	150 x 80 x 180	350

Applications

Notre large gamme va du Foisonneur 100 destiné aux petites productions et /ou décors à des lignes industrielles de 1000 l/h. Des systèmes avec une capacité plus élevée peuvent également être fournis. Vous pouvez donc choisir la taille du foisonneur qui convient à vos besoins.

Notre foisonneur est adapté à une large gamme de produits:

- Crème fraîche
- Bavarois
- Mousse au chocolat
- Guimauve
- Gâteau
- Génoise
- Meringue
- Crème au beurre
- Desserts
- Etc.

Injection

Injection

Dans de nombreuses recettes, un ou plusieurs ingrédients doivent être injectés pendant ou après le processus d'aération. Shuffle-Mix possède une grande expérience dans ce domaine. Nous pouvons vous proposer une large gamme de systèmes pour l'injection d'arômes, fonds, couleurs, chocolat, fruits etc. Le système d'injection est directement connecté au PLC du foisonneur. Ainsi, le pourcentage de produit injecté peut être défini sur l'écran tactile et stocké dans l'une des 99 recettes mémorisables.

Mélangeurs statiques

Pour l'injection dans des produits aérés, Shuffle- Mix peut fournir un système d'injection avec des mélangeurs statiques. Les mélangeurs statiques Shuffle-Mix (standard ou à double paroi pour le refroidissement ou le chauffage) garantissent l'absence de détérioration du produit aéré.

Melangeur d’Ingredients

d’Ingrédients secs

Pour le mélange des ingrédients secs, Shuffle- Mix a développé un mélangeur dans lequel un pourcentage défini d’ingrédients secs peut être mélangé aux produits aérés. Ce système évite toute formation de grumeaux ou cristaux pendant le mélange et les opérations en continu.

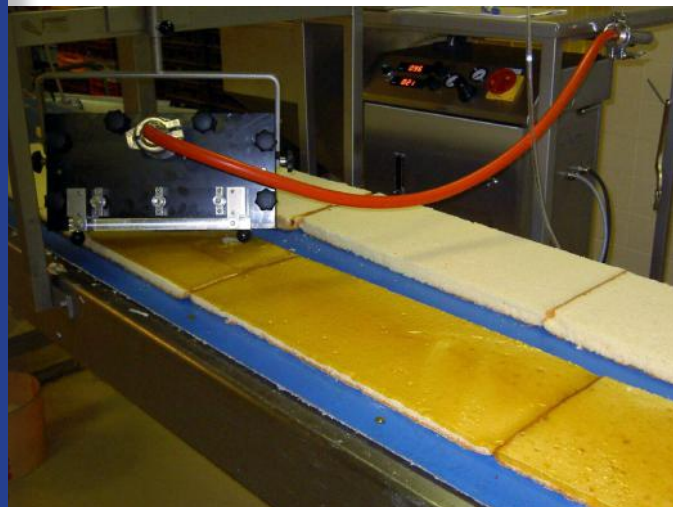
Les ingrédients secs tels que des noisettes, des morceaux de chocolat, du sucre, de la farine, des fruits congelés etc. sont stockés dans un réservoir dans la partie supérieure du mélangeur. Les ingrédients, dont la quantité peut être dosée, passent ensuite dans un tamis vibrant ou une vis sans fin. A l’extrémité du tamis, les ingrédients atteignent l’entrée du mélangeur et seront mélangés au produit foisonné.

Collecteur

Collecteurs

Shuffle-Mix propose une large gamme de collecteurs pour les productions sur convoyeur. Ils peuvent être destinés au dépôt d'une bande de pâte dans une plaque de cuisson, sur le dessus d'un gâteau ou sur du papier. Les applications les plus courantes sont la dépose de génoise, d'une couche de crème, de crème au beurre et de fruits sur des gâteaux. Nos collecteurs sont en plastique alimentaire de haute qualité et très légers. Ils peuvent être livrés en version standard ou tempérée. Les collecteurs tempérés sont équipés d'une connexion pour eau chaude. L'eau chaude tempère le collecteur dans les process avec produits sensibles à la température. Avantages de nos collecteurs:

- Epaisseur de la couche uniforme sur toute la longueur du collecteur
- Epaisseur de la couche réglable
- Légers pour une utilisation aisée
- Complètement démontables pour permettre le nettoyage en machine à laver.
- Exécution tempérée en option



Unité de refroidissement

Refroidissement

Nous pouvons fournir également des unités de refroidissement. L'unité peut être connectée à toutes sortes de tank (comme un tank de crème) pour éviter que le produit ne monte en température durant la période de production. Elle peut également être connectée aux tuyaux du foisonneur pour le contrôle de la température des produits sensibles tels que le beurre de cacao.

Les unités de refroidissement Shuffle-Mix sont en acier inox, portables et ont les caractéristiques suivantes:

- Température réglable avec données sur écran
- Pompe de circulation silencieuse
- Facile à remplir
- Tuyauterie à usage alimentaire avec raccords en acier inoxydable
- Capacité de refroidissement 0.7 kW

Stockage

Tanks et pré-foisonneurs

Les tanks et/ou les pré-foisonneurs sont requis dans la plupart des process de production. Shuffle-Mix peut fournir une large gamme de tanks avec ou sans agitateur ou double paroi. Ils peuvent être livrés seuls ou intégrés dans une ligne de foisonnement avec tous les accessoires nécessaires tels que la pompe NEP ou le système de chauffage. Shuffle-Mix peut vous aider à trouver la meilleure solution pour votre production.

Qualité

Qualité Shuffle-Mix

Tous les équipements Shuffle-Mix sont construits dans nos ateliers à Barneveld, Pays-Bas, selon les derniers standards de qualité. Les systèmes sont certifiés CE. Chaque machine est méticuleusement testée avant d'être envoyée chez notre client.

CE

Essais de production

Shuffle-Mix a une connaissance étendue en matière de foisonnement. Nous vous offrons la possibilité de réaliser des essais. Ceux-ci peuvent avoir lieu dans notre laboratoire ou dans vos locaux.