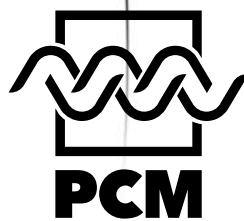


➤ Технологии перекачивания

В пищевой и фармацевтической промышленности





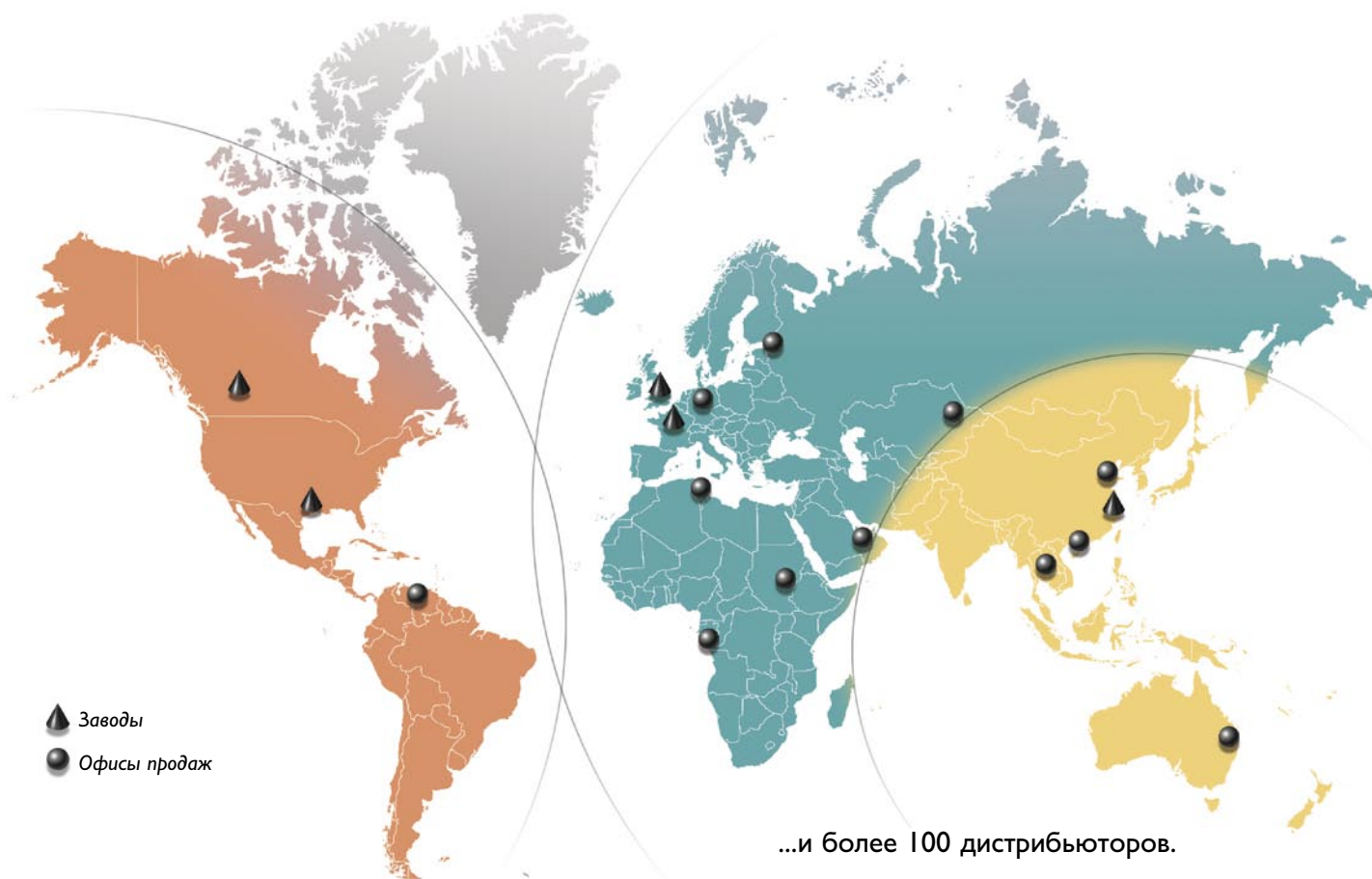
PCM Food: качество на службе пищевой и фармацевтической промышленности

Специализируясь на объемных насосах, PCM является лидером в этой области. Компетенция компании в области технологий по транспортировке жидкостей имеет мировое признание. Через подразделение PCM Food, опыт и технологии компании работают в области пищевой и фармацевтической промышленности. Приоритетами компании, созданной в 1932 Рене Муано и Робером Бьенемэ, всегда являлись комплексное партнерское сотрудничество с заказчиком, качество, инновации и сервис.

→ Наш профиль: технологии жидких сред.

Область деятельности компании – от поставки отдельных компонентов до разработки и исполнения систем «под ключ». Наша задача – проектирование и реализация идеальных технических решений для транспортировки, дозирования, инъекции, смешивания, нанесения и розлива.

→ Наши представительства в мире:



→ Сервис: Опыт в основе доверительных отношений

PCM Сервис в вашем распоряжении для оказания помощи в оптимизации функционирования Вашего оборудования:

PCM Сервис предлагает Вам разработку, поддержку при запуске, проверки на Ваших предприятиях, обучение персонала, контракты на обслуживание, устранение неисправностей и оперативные поставки запасных частей.

Ваши запросы – наши приоритеты

PCM гарантирует Вам поддержку и обеспечивает:

→ Внешнюю и структурную целостность продукта

Технология PCM гарантирует постоянную вязкость и однородность потока продукта, в том числе с включениями.

→ Соответствие действующим нормам

Качество наших комплектующих и систем постоянно растет вслед за эволюцией стандартов (ЗА, EHEDG), действующих предписаний и норм (CE, FDA, ISO 9001/2000, ISO 14001, ATEX, ГОСТ).

→ Легкость мойки – гарантия безупречной гигиены

Конструкция, облегчающая полную мойку оборудования:

- Безразборная мойка (CIP) или стерилизация.
- Разборная мойка.

→ Оптимизация производственных и эксплуатационных расходов за счет:

- Четкого проведения операций транспортировки, розлива, дозирования и инъекции.
- Недорогого и нетрудоемкого обслуживания.
- Снижения продолжительности простоев.
- Времени, сэкономленного на смене формата производства благодаря многофункциональности комплектующих.





В любой отрасли пищевой и фармацевтической промышленности

*Транспортировка, дозирование, инъекция, смешивание,
нанесение, розлив*

Молочные продукты



Свежие и пастеризованные продукты: молоко, сливки, ферменты, концентрированные или разбавленные ароматизаторы. Кисломолочные продукты: йогурт, калье, творог, сыры, сметана...

Ингредиенты: фруктовые приготовления...

Десерты, сыры, масло, Производные продукты

Моющие средства для CIP мойки

Мясо, рыба, корма для животных



Мясо, мясной сок, мясная эмульсия, паштеты, рубленые продукты, фуа-гра, рубленая треска...

Кровь, внутренности, масла и животные жиры...

Патока, рассолы, кислоты, аминокислоты...

Выпечные и кондитерские изделия



Тесто – для блинчиков, печенья, заварных пирожных...

Наполнители: сливки, кондитерский крем, шоколад, карамель...

Дрожжи, ингредиенты...

Напитки



Вода, сок, сахарный сироп, ароматизаторы, красители, подсластители...

Винные сула, виноград, кизельгур...

Пивные сула, ингредиенты, дрожжи...



**Фрукты,
Овощи,
Салаты**



Фрукты в сахаре, пюре, компоты, варенья, соки, концентраты...
 Растительные масла и жиры, маргарины, отходы производства...
 Овощи, супы, картофельное пюре, очистки, солодовая гуща ...
 Готовые салаты

**Сахар, Крахмал,
Яичные продукты,
Готовые блюда,
Соусы**



Крахмал, патока, клейковина, крахмальное молоко...
 Сахар, глюкоза, мед, сахарный сироп, мякоть, сиропы, соки с мякотью, ликеры, формалин, коагулянты, флокулянты
 Яичные продукты: жидкие яйца, желтки/белки/ ...
 Соусы, горчица, майонез...

**Косметические
и фармацевтические
продукты**



Косметические основы, масла, кремы, лосьоны, зубная паста, шампуни, гели...
 Фармацевтические и ветеринарные продукты, стерильные растворы...

НАШИ ЗАКАЗЧИКИ

BARILLA
BEIERSDORF
BEL
BONDUELLE
BONGRAIN
CADBURY
DANONE
HARRY'S
HEINZ
KRAFT FOODS
L'OREAL
LACTALIS
MCCAIN
MASTERFOODS
NATIONAL FOODS
NESTLE
ROYAL CANIN
SANOFI
SHANGHAI BRIGHT
UNILEVER
WIMM BILL DANN
YOPLAIT
 ...





Комплексное предложение по оборудованию и системам

Отвечая Вашим требованиям, РСМ предлагает широкий ассортимент оборудования и услуг, от простых комплектующих (насосов, смесителей) до комплексных решений.

ОБЪЕМНЫЕ НАСОСЫ

Для обеспечения перекачивания любых жидкостей в самых сложных технологических условиях, РСМ предлагает вам уникальную гамму объемных насосов.

НАСОСЫ С ЭКСЦЕНТРИЧЕСКИМ РОТОРОМ РСМ MOINEAU®

Характеристики :

- Работают с абразивными, вязкими жидкостями, с жидкостями, требующими деликатной транспортировки, с жидкостями с включениями.
- Повышенная мощность всасывания.
- Незначительная пульсация.



Насосы Муано Серии Н для свежих молочных продуктов:
Транспортировка белой массы к теплообменнику
и далее к линии розлива

ШИРОКИЙ ВЫБОР РЕШЕНИЙ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ, ФАРМАЦЕВТИЧЕСКИХ И КОСМЕТИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

Н ГИГИЕНА



- + Самый гигиеничный из насосов Муано
- + Легко разбирается
- + Для продуктов, требующих бережного обращения при перекачивании

Максимальный расход : 40 м³/ч
Максимальное давление : 24 бар

ИМПАКТ ПРОСТОТА

- + Простая и надежная конструкция
- + Полностью изготовлен из нержавеющей стали
- + Легко разбирается
- + Прост в эксплуатации и обслуживании

Максимальный расход: 240 м³/ч
Максимальное давление: 24 бар

СОМПАКТ ЛЕГКОСТЬ

- + Малогабаритный
- + Оптимизирован для разборной мойки
- + Идеальное соотношение цены и рабочих характеристик.

Максимальный расход : 16 м³/ч
Максимальное давление: 4 бар

GAVO POMPES ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ СЛОЖНЫХ ПРОДУКТОВ

- + Для работы с неоднородными и особо вязкими продуктами
- + Конструкция с бункером и нагнетающим шнеком
- + Экономичная эксплуатация.
- + Низкое потребление энергии

Максимальный расход: 50 м³/ч
Максимальное давление : 24 бар

ПЕРИСТАЛЬТИЧЕСКИЕ ТРУБНЫЕ НАСОСЫ PCM DELASCO®

Характеристики:

- Работают с абразивными, деликатными и коррозионными жидкостями.
- Простое и недорогое обслуживание.
- В контакте с продуктом только один элемент насоса (трубка).

*Насос DL в производстве готовых блюд:
Откачка продукта из емкости Eurore к бункеру системы дозирования, питающей линию фасовки в контейнеры*



МОДЕЛИ РАЗЛИЧАЮТСЯ ПО ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ И ДАВЛЕНИЮ

РМА КОМПАКТНОСТЬ

- + Дозирующий насос
- + Хорошее соотношение цена/качество
- + Легкий и удобный в обслуживании

*Максимальный расход: 200 л/ч
Максимальное давление: 1,5 бар*

Z ГИБКОСТЬ

- + Гибкий в использовании
- + Надежный и долговечный
- + Легко заменяемая трубка

*Максимальный расход: 18 м³/ч
Максимальное давление: 3 бар*

DL / DSC ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ

- + Принципиальное преимущество – работа при высоком давлении
- + Долговечность трубок
- + Легко монтирующиеся соединения

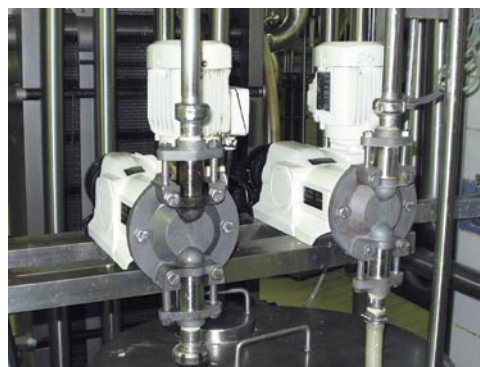
*Максимальный расход: DL 20 м³/ч – DSC 65 м³/ч
Максимальное давление: 15 бар*

ДОЗИРУЮЩИЕ НАСОСЫ PCM PRECI POMP®

Характеристики:

- Работают с большинством промышленных химических продуктов.
- Идеальное соотношение цена/качество.
- Устойчивость к химически агрессивным средам.

*Два насоса PRECI POMP® Серии Lagoa для молочной промышленности:
Насосы с корпусом из нержавеющей стали для дозирования кислоты и щелочи на станции SIP*



МЕМБРАННЫЕ И ПОРШНЕВЫЕ МОДЕЛИ

LAGOA МЕМБРАННЫЙ НАСОС-ДОЗАТОР

- + Простота и надежность конструкции
- + Точная дозировка
- + Многофункциональность
- + Возможность дозирования самых разных жидкостей

*Максимальный расход: 350 л/ч на головку
Максимальное давление : 12 бар
Точность: ± 1%*

P3 ПОРШНЕВОЙ НАСОС-ДОЗАТОР

- + Простота и неприхотливость
- + Точность дозирования
- + Четкий контроль расхода
- + Точность автоматического включения
- + Работа при высоком давлении

*Максимальный расход : 2000 л/ч
Максимальное давление : 350 бар
Точность: ± 0,5%*



СМЕСИТЕЛИ НА ЛИНИИ

Линейные смесители предназначены для производства однородных готовых продуктов или полуфабрикатов, из жидких, текучих, вязких, пастообразных, деликатных, разбухающих продуктов с включениями и без.

Динамические смесители Дозимикс или статические Достам интегрируются в непрерывный промышленный процесс без промежуточного буфера.



ДЛЯ ДИНАМИЧЕСКОГО СМЕШИВАНИЯ: DOSYMIX®

Характеристики:

- **Гигиеничная конструкция:** Безразборная мойка и стерилизация.
- **Качество конечного продукта:** «определение» хрупких добавок и сохранение структуры (отсутствие перемалывания) благодаря тщательному динамическому перемешиванию.
- **Эффективность:** ограниченные потери продукта за счет небольшого внутреннего объема.
- **Многофункциональность:** смесители с многочисленными отверстиями для лучшего распределения добавок.

Расход : 200 – 8 000 л/ч

DOSYMIX®
Динамический линейный смеситель



ДЛЯ СТАТИЧЕСКОГО СМЕШИВАНИЯ: DOSTAM

Характеристики:

- **Простая конструкция:** Легкая интеграция в процесс в качестве элемента трубопровода.
- **Отсутствие подвижных частей:** отсутствие питания, отсутствие износа, нет необходимости в запасных частях и техническом обслуживании.
- **Производительность:** Ограниченные потери продукта из-за небольшого внутреннего объема.

Расход: 500 – 30 000 л/ч

DOSTAM
Статический линейный смеситель



СИСТЕМЫ

Эксперт в области инъекции и смешивания на линии, PCM FOOD предлагает вам:

- Комплексные решения для дозирования, инъекции, смешивания на линии, нанесения и розлива,
- Транспортировка деликатных и вязких продуктов,
- Непрерывное дозирование по приходу



СИСТЕМЫ ДОЗИРОВАНИЯ «ТОЧНО В СРОК»: DOSYFRUIT®

Характеристики:

- **Качество конечных продуктов:** точность дозирования, аккуратное обращение с наполнителями с хрупкой структурой.
- **Гигиеничность:** Безразборная мойка и стерилизация.
- **Производительность и многофункциональность:** автоматическое переключение контейнеров (непрерывное производство), автоматическое производство по рецепту, инъекция «точно в срок».
- **Окупаемость:** Ограничение потерь фруктов за счет автоматического управления промежуточным и конечным проталкиванием, простота в обслуживании.



DOSYFRUIT®
Инъекция фруктов в десертный йогурт





АВТОНОМНАЯ СИСТЕМА ФАСОВКИ, НАНЕСЕНИЯ ПОВЕРХ ИЛИ ВНУТРЬ: DOSYFILL®

Характеристики:

- **Инновационный комплексный розлив:** Совместное дозирование продуктов, дозирование в середину, дозирование вязких и деликатных продуктов, дозирование продуктов с добавками или без.
- **Многофункциональность:** дополнительный дозатор на уже существующем оборудовании, Оригинальная система модульного дозирующего устройства (облегченное обслуживание в режиме скрытого времени).
- **Гигиена:** Безразборная мойка и стерилизация.



DOSYFILL®
Розлив свежих продуктов в стаканчики



СИСТЕМА СИНХРОННОГО МУЛЬТИДОЗИРОВАНИЯ DOSYJET

Характеристики:

- **Розлив и дозирование различных продуктов** в одном цикле.
- **Простота интеграции** в промышленный процесс.
- **Индивидуальные решения**, начиная со стандартных дозирующих устройств



DOSYJET
Одновременная инъекция
ароматических спиртов
в несколько выпечных
изделий сразу



СИСТЕМА ТРАНСПОРТИРОВКИ И ТОЧНОГО ДОЗИРОВАНИЯ СИЛЬНОВЯЗКИХ ПРОДУКТОВ: VISCOFEEDER®

Характеристики:

- **Объемное или непрерывное дозирование сильновязких и/или клейких продуктов:** питание насосов с помощью контролируемого давления без попадания воздуха в продукт.
- **Гибкость в использовании:** модульное оборудование, использование одного или более объемных насосов, Большая точность вне зависимости от количества производственных линий.
- **Повышенная гигиеничность:** безразборная мойка, дренажный слив, мойка труднодоступных зон.



VISCOFEEDER®

*Производство корма для домашних животных:
Непрерывное дозирование начинки с вязкостью
до 1 000 000 сПз*

СИСТЕМЫ НА ОСНОВЕ ОБЪЕМНЫХ НАСОСОВ

Непрерывное приготовление и дозирование, пропорциональная инъекция, платформа фасовки и розлива... каким бы ни было ваше оборудование, благодаря нашему опыту и широте ассортимента мы в состоянии найти индивидуальное решение для каждого заказчика, с учетом специфики любого производственного процесса.



Испытания на платформе по производству и дозированию сыра в контейнеры



Платформа для пропорционального дозирования фруктов

