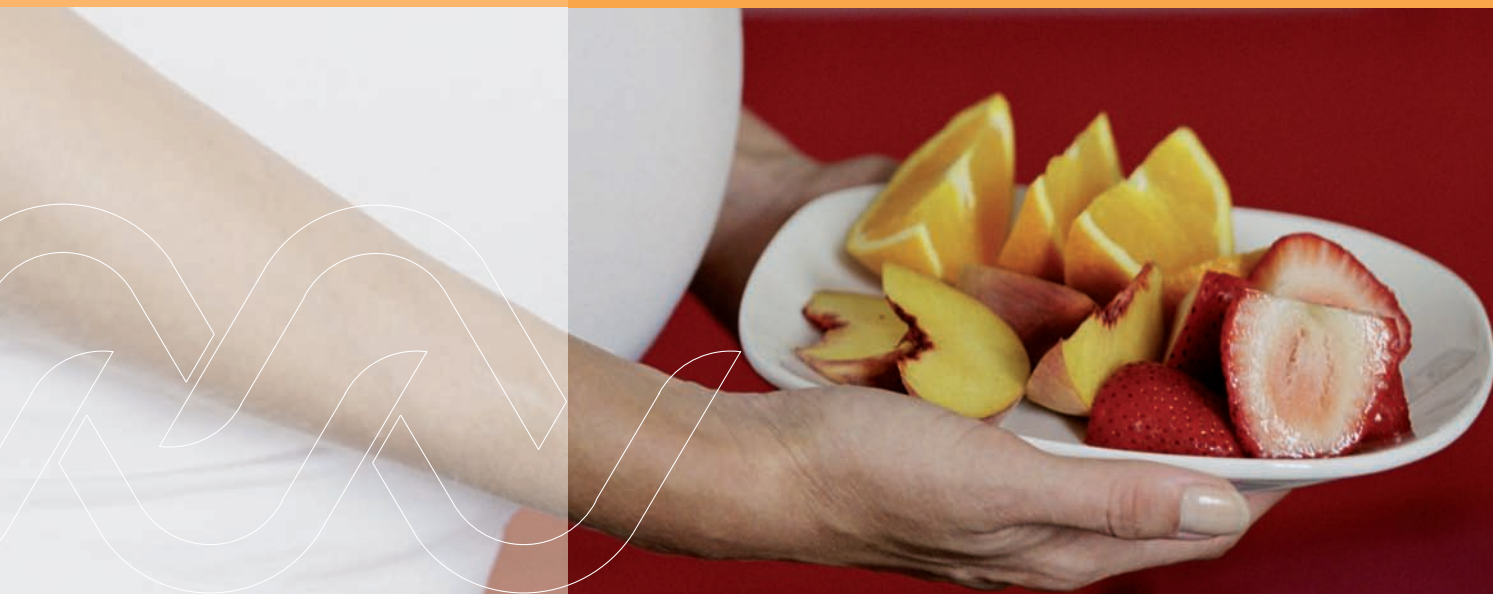


PCM Food ▶ Для бережного обращения



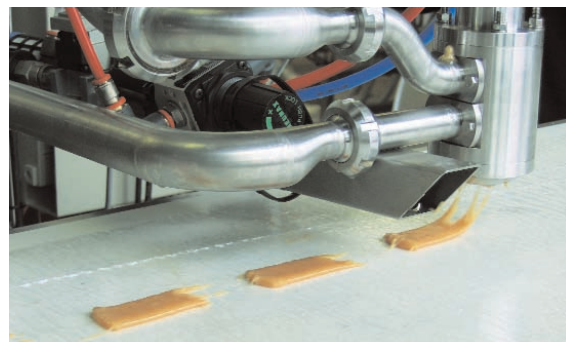


➔ К Вашим услугам: Ваш партнер на пути к инновациям

Компания РСМ является ведущим производителем систем перекачивания, дозирования, смешивания и розлива в пищевой промышленности.

Воплощая идеи в жизнь

Если производственный процесс является двигателем пищевой промышленности, тогда инновации – ее топливо. Новые идеи позволяют осваивать новые рынки и способствуют возрождению уже существующих. Единственным сдерживающим фактором подобного процесса выступает техническая осуществимость проекта – именно здесь приходит на помощь компания РСМ. Наши системы открывают новые возможности развития Вашего бизнеса.



Пробное нанесение высоковязкого джема: должен безупречно ложиться на печенье.

Целостность продукта во время всего производственного цикла

В состав современных продуктов питания входят ценные ингредиенты. Наиболее популярными на рынке на сегодняшний день являются продукты питания, прошедшие наименьшую технологическую обработку, с целыми кусочками овощей и фруктов. Наши системы позволяют Вам работать, а именно перекачивать, дозировать, смешивать и разливать такие ценные ингредиенты, не повреждая их.

Производительность, на которую всегда можно рассчитывать

Надежность и производительность являются лучшими союзниками в современном мире непрерывного потока продуктов в розничной сети. Системы перекачивания, дозирования, смешивания и розлива РСМ позволяют работать с продуктом, не меняя его первоначального состава.

Низкие эксплуатационные затраты

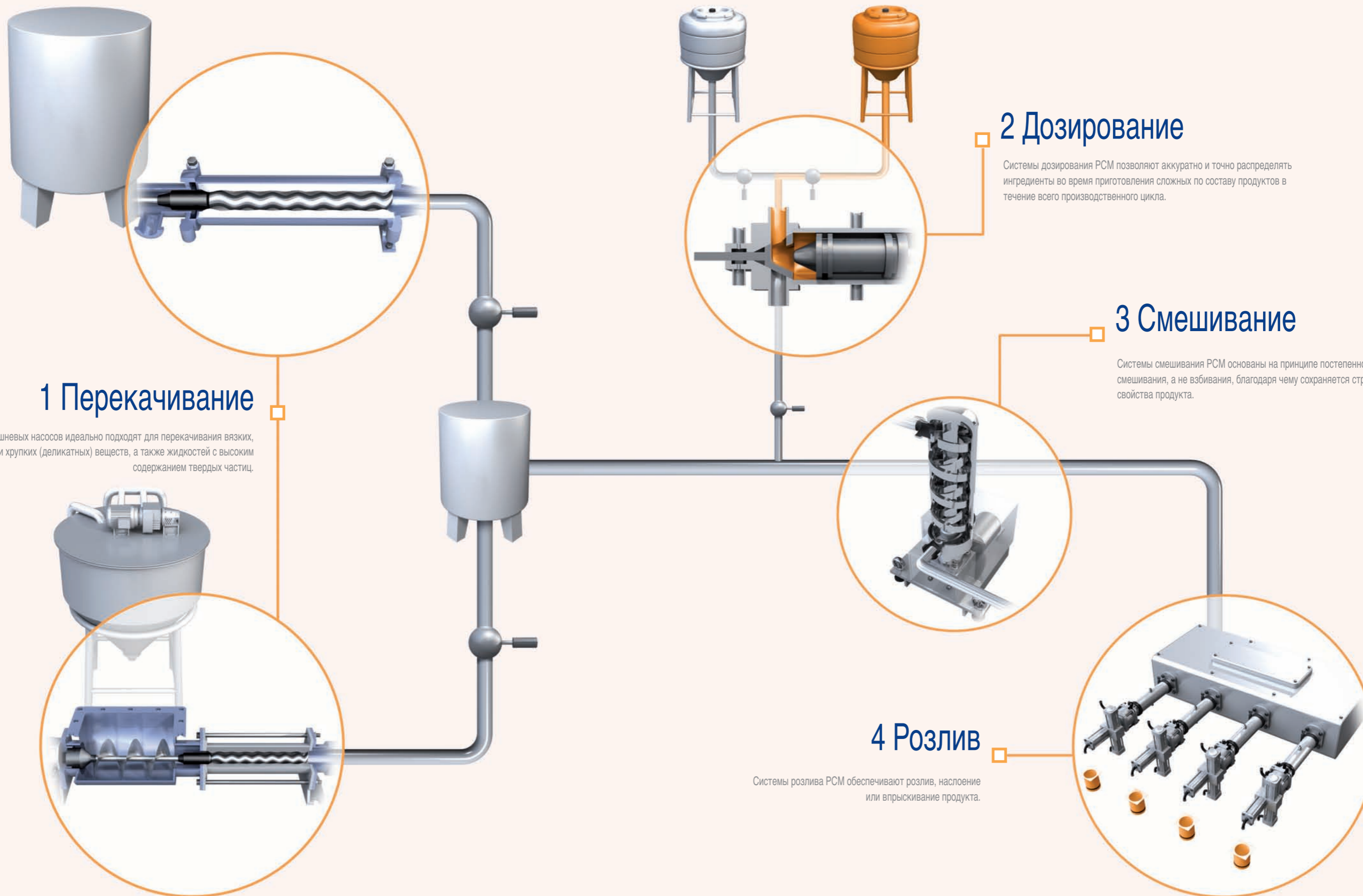
Насос, несоответствующий в полной мере своим технологическим параметрам, может оказаться дорогостоящим с точки зрения производства, технического обслуживания и энергопотребления. Для того чтобы подобрать наиболее экономически выгодное решение, максимальным образом удовлетворяющее требованиям Вашего производственного процесса, наша компания выполняет анализ стоимости жизненного цикла насоса.

Соответствие наиболее жестким стандартам

Мы разделяем Ваши обязательства по защите потребителя. Прежде всего, наше оборудование оснащено системами безразборной мойки. Более того, компания регулярно вкладывает деньги в развитие инноваций, что позволяет нашим заказчикам предвосхищать постоянно ужесточающиеся требования правил техники безопасности. И, наконец, богатый опыт работы с иностранными заказчиками позволяет компании РСМ соответствовать требованиям как местных, так международных стандартов.

Наши рынки сбыта:





1 Перекачивание

Технологии поршневых насосов идеально подходят для перекачивания вязких, абразивных и хрупких (деликатных) веществ, а также жидкостей с высоким содержанием твердых частиц.

2 Дозирование

Системы дозирования PCM позволяют аккуратно и точно распределять ингредиенты во время приготовления сложных по составу продуктов в течение всего производственного цикла.

3 Смешивание

Системы смешивания PCM основаны на принципе постепенного смешивания, а не взбивания, благодаря чему сохраняется структура и свойства продукта.

4 Розлив

Системы розлива PCM обеспечивают розлив, наложение или впрыскивание продукта.



➤ Перекачивание Сохранение полезных ингредиентов

Сохранение целостности продукта является задачей каждого этапа его приготовления, включая этап перекачивания продукта.

Бережное обращение

Целью производственного процесса, начинающегося с добавления ингредиентов, является соответствие готового продукта требованиям рынка. Наибольшую опасность для состава и качества ингредиентов представляет этап перекачивания. Технологии РСМ, воплощенные в поршневых насосах, нацелены на чрезвычайно бережное обращение с деликатными ингредиентами. Наши системы спроектированы таким образом, чтобы сократить количество отходов и сохранить все качества входящих в состав продукта ингредиентов.



Мороженое: задачей в данном случае является перекачивание высоковязкого шоколада без образования пузырьков воздуха



Санитарное исполнение винтового насоса PCM Moineau для перекачивания йогурта

Надежное функционирование

Сложные в обработке ингредиенты могут влиять на производительность насоса и его надежность. Системы перекачивания PCM отличаются надежностью вне зависимости от скорости и типа производственного процесса. Наши системы идеально подходят для перекачивания вязких, абразивных и деликатных жидкостей, а также веществ с высоким содержанием твердых частиц, благодаря чему обеспечивается надежное функционирование.



Система перекачивания Viscofeeder с камерой гомогенизации для высоковязких продуктов.

Отодвигая границы

Наши заказчики регулярно обращаются к нам с просьбой разработать новое оборудование, создание которого ранее не представлялось возможным. Они знают, что насосы PCM высокоэффективно справляются со сложными задачами, непосильными для других насосов.

Рабочие характеристики

Вязкость	более 4 млн сантипуаз (карамель)
Температура	140°C
Давление	60 бар
Размер твердых частиц	500 мм в длину (цельная рыба)
Эксплуатационный срок службы без замены частей	5 лет

Перекачивая неперекачиваемое

«В пищевой промышленности, залогом процветания которой являются инновации, система Viscofeeder позволила одному из наших заказчиков выпустить на рынок до сих пор неслыханный продукт: закуску из свежего авокадо с коротким сроком хранения. Viscofeeder подает авокадо на экструзионную машину точным постоянным потоком, и оборудование оснащено системой безразборной мойки.»

Сирил Авар,
Специалист по сбыту оборудования PCM для пищевой промышленности





➤ Дозирование Не проронить ни капли

Дозирование ценных ингредиентов требует точности и гибкости.

Точность

При покупке упаковки йогурта с кусочками фруктов, состоящей из 6 стаканчиков, покупатель надеется обнаружить одинаковое количество фруктов в каждом из них. Системы дозирования РСМ позволяют с высокой точностью распределять ингредиенты в сложные по составу продукты во время всего производственного цикла.



Точное дозирование: поршневой насос Dosys с датчиками положения обеспечивает точность дозирования до 0,5%.



Точное нанесение малиновой помадки, выполняемое с помощью нескольких форсунок.

Идеальны для заключительного этапа приготовления сложных продуктов

Постоянное появление на рынке продуктов, при приготовлении которых используются все более и более инновационные разработки, вызывает у производителей определенные трудности, связанные, в основном, с дозированием. РСМ предоставляет системы, идеально подходящие для работы с любыми по количеству и свойствам ингредиентами. Когда один из наших заказчиков пожелал добавлять в йогурт мюсли, он обратился в компанию РСМ с целью разработать систему DosisFruit, способную работать с высоко абразивными и очень сухими злаковыми смесями.



Система DosisFruit с сигналом оповещения при окончании продукта в танке и автоматическим переходом к другому.

Гибкость

Срок годности является важной характеристикой продукта с высоким уровнем добавленной стоимости; покупатели неохотно покупают продукты, чей срок годности подходит к концу. Гибкость систем дозирования РСМ позволяет нашим заказчикам поставлять свой товар дистрибьюторам небольшими партиями с максимальным сроком хранения. Благодаря данной возможности дополнительные расходы, связанные с потерями продукта и простоями производства, сводятся к минимуму.

Рабочие характеристики

Точность дозирования	0,5 % (по объему)
Потеря продукта	не более 1%
Размер твердых частиц	40 мм в диаметре
Время смены контейнера	непрерывный процесс
Давление	20 бар
Содержание твердых частиц	90%

Высокая окупаемость

«Нам надоело терять дорогостоящие добавки в процессе их добавления в йогурт. Мы перешли на систему РСМ Dosis, точность которой оказалась настолько высокой, что все наши расходы окупались в течение нескольких месяцев».

Смейн Делми, CEO, Honda Lait, Алжир





➤ Смешивание Бережное смешивание

Мы делаем невозможное возможным: смешиваем ингредиенты, не меняя их состава.

Перемешивание без повреждений

Благодаря нашему опыту системы РСМ позволяют производить смешивание, не влияя на качество не только поступающих ингредиентов, но и отводимой смеси. Оборудование РСМ Dosymix использует принцип постепенного смешивания, а не взбивания, благодаря чему сохраняется структура и свойства продукта. С тем, чтобы улучшить равномерность распределения продукта, наши миксеры оснащены несколькими выходами для продукта.



Для обеспечения равномерного распределения продукта каждому выходу системы Dosymix соответствует одна дозирующая головка.



Винтовой профиль с малыми сдвиговыми усилиями сохраняет структуру и скорость продукта.

Создайте свой состав

Наши встроенные в линию миксеры подходят для смешивания различных жидкостей, от очень жидких вплоть до очень вязких, а также жидкостей с высоким содержанием твердых частиц. Универсальность нашего оборудования позволяет приготовить продукт, содержащий деликатные и/или сложные по составу ингредиенты. Взбитые яйца в сливках, нарезанные овощи для супа и целые фрукты в йогурте – это только некоторые из тех задач, которые мы решаем для наших заказчиков.



Система Dosymix, встроенная на станцию Dosyfruit.

Идеальны для непрерывного процесса производства

Наши встроенные в линию миксеры позволяют смешивать продукт как периодически, так и постоянно, причем без ущерба для структуры продукта. Наши миксеры легко встраиваются на уже существующую производственную линию и занимают меньше места по сравнению с резервуаром для смешивания. За счет отсутствия подобного резервуара Вы никогда не столкнетесь с проблемой отслаивания продукта и его потери в результате получения большего количества смеси, чем требуется для приготовления продукта.

Рабочие характеристики

Выходы миксера	16
Смешиваемые продукты	целые ягоды малины с йогуртом, минимальная степень повреждения
Содержание твердых частиц	до 80%
Размер твердых частиц	40 мм
Производительность	6000 л/час (непрерывный процесс)
Потеря вязкости	10% для перемешанного йогурта

Защита компонентов

«Когда мы решили выпустить новый йогурт с целыми кусочками фруктов на китайский рынок, мы выбрали миксер компании РСМ с несколькими выходами. Помимо того, что данное оборудование бережно работает с продуктом, оно также равномерно распределяет смесь в машине розлива, в результате в стаканчик с йогуртом попадает одинаковое количество фруктов.»

Ванг Ан Йонг, менеджер по оборудованию, Weigang Dairy, Китай





➤ Розлив: Свобода творчества

Вдохните новую жизнь в производственное оборудование и уже существующие продукты.

Простота встраивания

Наши системы розлива позволяют повысить рентабельность Вашего производственного оборудования за счет возможности разливать более сложные по составу продукты, используя при этом уже существующее упаковочное оборудование. Более того, благодаря универсальности наших систем они без труда встраиваются на производственную линию заказчика.



Производительность системы розлива РСМ с устройством впрыскивания на 32 головки составляет 21000 булочек в час.



Высокий профессионализм при дозировании высоковязких продуктов.

Создаем традиции

Системы розлива РСМ адаптированы к Вашим технологическим требованиям и составу продукта. Одна и та же система может использоваться для розлива, наслаивания или впрыскивания разнообразных продуктов. Все, что от Вас требуется, - это сменить розливочную форсунку. Например, один из наших заказчиков, используя одну и ту же систему РСМ, наполняет пакеты дой-пак (doy-pack) жидким соусом в одну рабочую смену и дозирует густой соус с резаными овощами в более крупную тару в следующую смену.



Специальные форсунки для розлива йогурта с кусочками фруктов

Розлив в любую тару

В компании РСМ под словом «тара» подразумевается множество различных форм, наши системы позволяют выполнять розлив в любую из них с минимальной потерей продукта. Наше оборудование может использоваться для нанесения верхнего слоя на печенье, а также для впрыскивания жидких, вязких, полутвердых и сухих ингредиентов в выпечку и полуфабрикаты. Наши системы могут также использоваться для розлива в любые типы банок, сосудов, лотков, тюбиков, пакетов, бутылок и картонной упаковки.

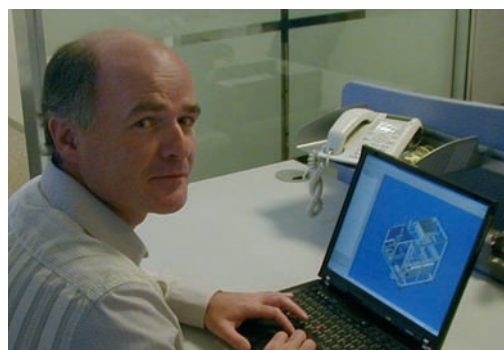
Рабочие характеристики

Точность	0,5 % (по объему)
Вязкость	более 4 млн сантипуаз
Размер твердых частиц	40 мм
Количество разливочных головок	120
Максимальная скорость рабочего хода	57 ход/мин
Содержание твердых частиц	90%

Создание новых продуктов

«Лучшими идеями являются наиболее простые. Для того чтобы увеличить количество продаж печенья один из наших заказчиков изменил свой продукт при помощи портативных систем дозирования РСМ. Перед тем, как запекать печенье он стал наносить на его поверхность джем. Результат не заставил себя ждать, печенье мгновенно стало хитом продаж. Системы, предлагаемые нашими конкурентами, потребовали бы изменения всей производственной линии заказчика»

Лоран Уркад, инженер-технолог компании РСМ





➤ Наш опыт к Вашим услугам

Совместные разработки

Наши специалисты дадут Вам ценный совет по выпуску новых продуктов на рынок. Путем экономического и технического обоснования оборудования на ранних стадиях мы поможем свести к минимуму риск неудачи и потери денег, а также ускорить окупаемость данной системы.

Доступность запасных частей во всем мире

Благодаря всемирной сети торговых представительств и дистрибьюторов компании РСМ Вы можете получать оригинальные запасные части РСМ в короткие сроки. Использование запчастей РСМ является залогом долгосрочного функционирования оборудования РСМ, сохранения гарантийного периода и соответствия с Европейскими нормам до истечения срока службы оборудования. Компания также предоставляет комплекс услуг по техническому обслуживанию.

Консультации и обучение

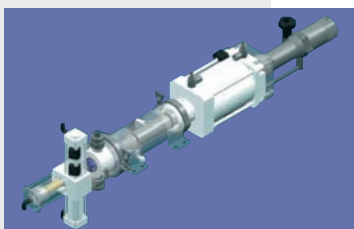
С тем чтобы обеспечить оптимальный уровень эффективности при эксплуатации систем РСМ, мы проводим испытания по совместимости, вязкости и абразивности продукта. Мы поставляем наши системы, встраиваемые на линию, в короткие сроки, а также предоставляем помощь при запуске оборудования. Для более быстрого обмена знаниями группы сервисного обслуживания компании РСМ проводят обучение для специалистов заказчика.

Ремонт и модернизация

Техобслуживание оборудования может выполняться на месте его эксплуатации или в мастерских компании РСМ. Наши специалисты также могут обеспечить соответствие оборудования нормам АТЕХ, модернизировать уже существующие системы путем внедрения новых технологий, переоборудовать модули привода, модифицировать уплотнения насосов с целью приведения их в соответствие с новыми требованиями.

➤ Сердце Вашего производства

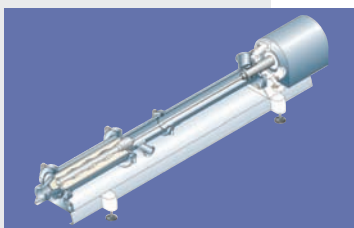
Также как и сердце человека, наши насосы созданы для бесперебойного и эффективного функционирования.



Поршневой насос Dosys

Насосы Dosys

Насос Dosys является единственным насосом на сегодняшний день на рынке, позволяющим выполнять точное дозирование жидкости с высоким содержанием твердых частиц при невысокой производительности. Непревзойденный уровень управления и простота мойки (безразборная мойка и стерилизация) делают данный насос идеальным для работы с полутвердыми ингредиентами.



Насос Moineau серии H с гибким валом для оптимизации процесса очистки.

Винтовые насосы Moineau

Насосы серии Moineau, отличающиеся отсутствием вибрации и незначительным уровнем сдвига, идеально подходят для выполнения операций, где требуется постоянная производительность независимо от вязкости или давления продукта. Они могут использоваться при большем давлении по сравнению с другими винтовыми насосами. Насосы этого типа оснащены системой безразборной мойки.



Насос Delasco серии DL, использующий технологию валцов для увеличения срока службы шланга.

Перистальтические насосы Delasco

Если Вам требуется универсальный и надежный насос, тогда насосы серии Delasco являются оптимальным вариантом. Они идеальны для перекачивания, а также отличаются простотой мойки и технического обслуживания, так как единственной деталью, соприкасающейся с продуктом, является шланг.

Способствуя творчеству

«Критерием современной пищевой промышленности является творческое отношение. Скорость, с которой производителям продуктов потребления приходится разрабатывать и выводить на рынок новые продукты, еще никогда не была выше. Наши специалисты помогут своим заказчикам перенести их инновации с чертежей на производственную линию путем создания эффективного и надежного производственного оборудования».

Жак Фей, Директор компании РСМ.



↗ Website: www.pcm.eu

↗ E-Mail: pcmfood@pcm.eu

