

In line blender

Tecnologia

Technology | Technologie | Tecnología

Il sistema di dosaggio in linea ed in continuo sostituisce il sistema di dosaggio convenzionale a batch, riducendo l'ingombro ed eliminando i classici serbatoi di miscelazione.

Precisione, affidabilità, flessibilità, facilità gestionale, dimensioni compatte, costruzione su telaio autoportante e semplicità di installazione ed avviamento, aumentano i benefici dell'offerta A DUE.

Il dosaggio del singolo ingrediente è regolato tramite l'utilizzo di strumentazione elettronica e misuratori di tipo massico o magnetico. Questo consente di variare i rapporti automaticamente, garantendo sempre un dosaggio costante ed accurato entro i limiti di precisione. Tutti i componenti sono miscelati in linea mediante uno speciale IN LINE MIXER di disegno A DUE. Limitata necessità di manutenzione, massima igiene.

The in line and continuous dosing system replaces the traditional batch dosing system, reducing the space requirement and eliminating the classical blending tanks.

Accuracy, reliability, flexibility, easy management, compact dimensions, manufacturing on a self-supporting frame and easy installation and start up, increase A DUE offer benefits.

The dosage of the single ingredient is regulated using electronic instrumentation and mass or magnetic flow meters. This allows to automatically change the ratio, assuring always a constant and accurate dosage inside the accuracy limits.

All components are in line blended by means of a special IN LINE BLENDING TANK designed by A DUE.

Limited maintenance need and maximum hygiene.

Modularità

Modularity | Modularité | Modularidad

In base a necessità quali:

- prelievo di concentrati liquidi da contenitore;
- stoccaggio di componenti liquidi;
- dissoluzione di componenti in polvere;
- deaerazione acqua;
- numero di ingredienti simultanei;
- tipo di analisi sul prodotto;
- numero di prodotti simultanei
- capacità;

viene selezionato il sistema più idoneo per soddisfare la specifica necessità del cliente.

The more suitable system in order to satisfy the specific customer's need is selected according to the following needs, like:

- *liquid concentrate transfer from containers;*
- *liquid components storage;*
- *powder components dissolution;*
- *water deaeration;*
- *simultaneous ingredients number;*
- *type of product analyse;*
- *simultaneous products number;*
- *capacity.*

Le système, le plus apte à satisfaire la nécessité spécifique du client est sélectionné, sur la base des nécessités suivantes comme:

- *transfère de concentrés liquides du conteneur;*
- *stockage des composants liquides;*
- *dissolution de composants en poudre;*
- *désaération de l'eau;*
- *nombre des ingrédients simultanés;*
- *type d'analyse sur le produit;*
- *nombre des produits simultanés;*
- *capacité.*

En base a necesidades como:

- *toma de concentrados líquidos de recipiente;*
- *almacenamiento de componentes líquidos;*
- *disolución de componentes en polvo;*
- *desaeración de agua;*
- *número de ingredientes simultáneos;*
- *tipo de análisis sobre el producto;*
- *número de productos simultáneos;*
- *capacidad;*
- *se selecciona el sistema más idóneo para satisfacer las necesidades específicas del cliente.*



Le système de dosage en ligne et en continu remplace le système de dosage conventionnel à batch, réduisant l'encombrement et éliminant les réservoirs de mélange classiques.

Précision, fiabilité, flexibilité, facilité de gestion, dimensions compactes, construction sur un châssis autoportant et simplicité d'installation et démarrage, augmentent les bénéfices de l'offre de A DUE. Le dosage de chaque ingrédient est régulé par l'utilise d'instrumentation électronique et de débitmètres massiques ou magnétiques. Ça permet de moduler automatiquement les rapports, assurant toujours un dosage constant et précis dans les limites de précision. Tous les composants sont mélangés en ligne parmi un spécial MELANGEUR EN LIGNE projeté par A DUE. Nécessité limitée de maintenance et maximum hygiène.

El sistema de dosificación en línea y en continuo sustituye al sistema de dosificación convencional a batch, reduciendo las dimensiones y eliminando los clásicos tanques de mezclado.

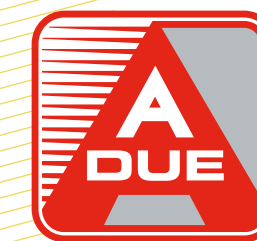
Precisión, fiabilidad, flexibilidad, facilidad de gestión, dimensiones compactas, construcción sobre bastidor autoportante y sencillez de instalación y puesta en marcha, aumentan los beneficios de la oferta A DUE. La dosificación del ingrediente individual es regulada mediante el empleo de instrumentación electrónica y medidores de tipo másico o magnético. Esto permite variar automáticamente las relaciones, garantizando siempre una dosificación constante y cuidadosa dentro de los límites de precisión. Todos los componentes son mezclados en línea mediante un especial IN LINE MIXER de diseño A DUE. Limitada necesidad de mantenimiento y máxima higiene.



Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas

40°
1967-2007

A DUE S.p.A. - S.S. Cisa, 123 - 43030 Riccò (Parma) - Italy - www.adue.it
DIRECT LINE +39 0525 305411 - E-MAIL info@adue.it



Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas

IN LINE BLENDER

Sistemi di miscelazione in linea per la produzione di soft drink o bibita piatta.

In line blending systems for soft drinks or still drink production.

Systèmes de mélange en ligne pour la production de boissons gazeuses ou boissons plates.

Sistemas de mezclado en línea para la producción de refrescos o bebidas sin gas.





DOSINLINE

Unità di dosaggio e miscelazione in continuo automatica in monoblocco, per la produzione di sciroppi finiti e bibite finite.

Automatic continuous dosing and blending unit, in en bloc execution, for final syrup and finished drink production.

Unité de dosage et mélange en continu automatique, en mono-bloque, pour la production de sirops finis et boissons finies.

Unidad automática de dosificación y mezclado en continuo en monobloc, para la producción de jarabes terminados y bebidas terminadas.

Caratteristiche Features Caractéristiques Características

- Dosaggio da 2 a 10 ingredienti singoli o prodotti base pre-miscelati.
- Produzione 5.000 ÷ 60.000 l/h.
- Resa garantita oltre il 99,5%.
- Precisione ± 0,03°Bx.

- *Dosage from 2 to 10 single ingredients or pre-blended base products.*
- *Production 5,000 ÷ 60,000 l/h.*
- *Yield assured over than 99.5%.*
- *Accuracy ± 0.03°Bx.*

- *Dosage de 2 à 10 ingrédients simples ou produits base pré-mêlés.*
- *Production: 5.000 ÷ 60.000 l/h;*
- *Rendement garanti au-delà du 99,5%.*
- *Précision ± 0,03°Bx.*

- Dosificación de 2 a 10 ingredientes individuales o productos base premezclados.
- Producción: 5.000 ÷ 60.000 l/h.
- Rendimiento garantizado por encima del 99,5%.
- Precisión: ± 0,03°Bx.

BATCH CONTROL

Unità di dissoluzione e dosaggio in sequenza di ingredienti minori, concentrati, succhi per la preparazione di sciroppi e bibite finite. Unità automatica in monoblocco.

Sequence dosing and dissolving unit for minor ingredients, concentrates, juices, for final syrups and finished drinks preparation. En bloc automatic unit.

Unité de dissolution et dosage en séquence des ingrédients mineurs, concentrés, jus pour la préparation de sirops finis et boissons finies. Unité automatique en mono-bloque.

Unidad de disolución y dosificación en secuencia de ingredientes menores, concentrados, jugos para la preparación de jarabes y bebidas terminadas. Unidad automática en monobloc.



Caratteristiche Features | Caractéristiques | Características

- Gestione 3 ÷ 7 ingredienti.
- Precisione ± 0,08°Bx.
- Output 10.000 ÷ 30.000 l/h.
- Dosaggio in sequenza.
- Qualità costante del prodotto.
- Gestione formula prodotto finito.
- Controllo dosaggi e trasferimenti mediante misuratori elettronici.

- *3 ÷ 7 ingredients running.*
- *Accuracy ± 0.08°Bx.*
- *Output 10,000 ÷ 30,000 l/h.*
- *Sequence dosage.*
- *Constant product quality.*
- *Finished product recipe running.*
- *Dosage and transfer control by means of electronic flow meters.*

- Gestion 3 ÷ 7 ingrédients.
- Précision ± 0,08°Bx.
- Débit 10.000 ÷ 30.000 l/h.
- Dosage en séquence.
- Qualité constante du produit.
- Gestion de la formule du produit fini.
- Contrôle des dosages et transfères parmi des débitmètres électroniques.

- *Gestión 3 ÷ 7 ingredientes.*
- *Precisión: ± 0,08 °Bx.*
- *Output: 10.000 ÷ 30.000 l/h.*
- *Dosificación en secuencia.*
- *Calidad constante del producto.*
- *Gestión de la fórmula del producto terminado.*
- *Control de dosificaciones y traslados mediante medidores electrónicos.*

Automazione

Automation | Automation | Automatización

Automazione completamente controllata da PLC che comprende le operazioni di start up, svuotamento e lavaggio CIP, garantendo un notevole risparmio di mano d'opera. Il sistema è inoltre autoregolante ed ogni eventuale anomalia, mancanza prodotto ecc. viene visualizzata dal sistema. Pagine video dedicate per storico allarmi, trend, sinottici ecc. fanno parte integrante del Software.

Il design flessibile consente l'aggiunta di più componenti in linea ed in continuo con variazioni di portata da un minimo del 20-30% ad un massimo del 100%. Possibilità di inserire fino a 100 ricette, con selezione automatica in base alla richiesta delle linee o impostabili manualmente da tastiera. Sistema ultra-collaudato, affidabile nel tempo e richiede pochissima manutenzione.

Automation completely controlled by PLC including start up, emptying and CIP washing operations, assuring a considerable manpower saving. The system is, besides, self-adjusting and any possible anomaly, product lack, etc. is displayed by the system. Video pages dedicated for alarm historical, trend, synoptic, etc. are integral part of the Software.

The flexible design allows the in line and continuous addition of many components with flow rate changing from 20-30% to 100%. Possibility to load up to 100 recipes, with automatic selection according to the request of the lines, or with manual setting by means of the keyboard. Ultra-tested system, reliable in time and requiring little maintenance.



Automazione completamente controllata da PLC che comprende le operazioni di start up, svuotamento e lavaggio CIP, garantendo un notevole risparmio di mano d'opera. Il sistema è inoltre autoregolante ed ogni eventuale anomalia, mancanza prodotto ecc. viene visualizzata dal sistema. Pagine video dedicate per storico allarmi, trend, sinottici ecc. fanno parte integrante del Software.

Il design flessibile consente l'aggiunta di più componenti in linea ed in continuo con variazioni di portata da un minimo del 20-30% ad un massimo del 100%. Possibilità di inserire fino a 100 ricette, con selezione automatica in base alla richiesta delle linee o impostabili manualmente da tastiera. Sistema ultra-collaudato, affidabile nel tempo e richiede pochissima manutenzione.

Automatización completamente controlada por PLC, que incluye las operaciones de puesta en marcha, vaciado y lavado CIP, garantizando un considerable ahorro de mano de obra. Por otra parte, el sistema se autorregula y toda anomalía que pudiera presentarse, ausencia de producto, etc., es visualizada por el sistema mismo. El Software cuenta con páginas de vídeo dedicadas para archivo histórico de alarmas, tendencias, sinópticos, etc.

El diseño flexible permite la adición de más componentes en línea y en continuo con variaciones de caudal de un mínimo del 20-30% a un máximo del 100%. Posibilidad de insertar hasta 100 recetas, con selección automática en base al requerimiento de las líneas o configurables manualmente desde el teclado. Sistema ultra-probado, fiable con el paso del tiempo y que requiere poquísimo mantenimiento.