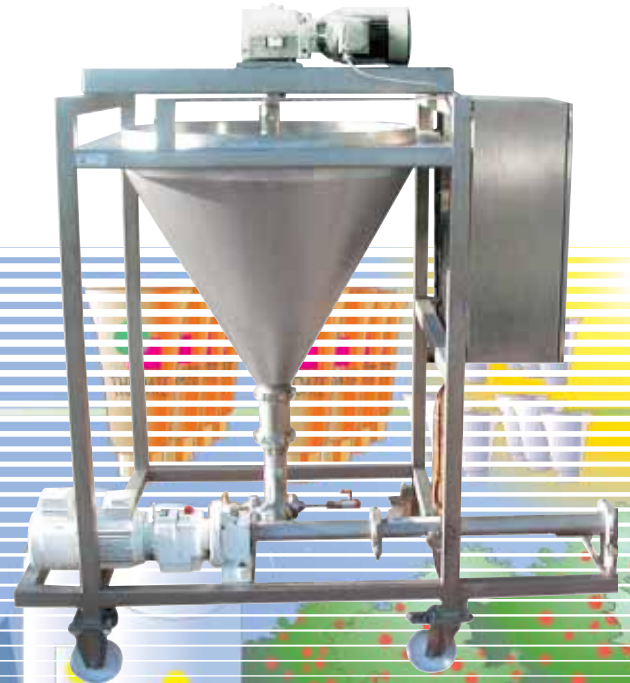


Pompes et Systèmes pour les produits visqueux et hyper-visqueux

IVA

GVA

Viscofeeder



Keep it
moving



Solutions pour les produits visqueux et hyper-visqueux

La concentration et la sophistication croissante des produits s'accompagnent d'une augmentation de la viscosité des produits véhiculés. Si votre produit est visqueux, pâteux, collant, gras, épais, concentré, PCM Food apporte à chaque rhéologie une solution adaptée.





Dans toutes les filières de l'Agro-Alimentaire et de la Santé

Produits Laitiers



Fromage fondu, caillé, fromage blanc, cottage cheese, beurre...

Viande, Poisson, Pet Food



Emulsions de viande, surfine, viande hachée, chair à saucisse, farce, fourrage,
Chair de poulet, chair de poisson avec ou sans morceaux, surimi,
Viscères, déchets d'abattoir...

Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie



Pâte à pain, pâte à biscuit, gluten,
Fourrages, sauces, chocolat, fondant, crèmes biscuitières ...

Boissons



Jus, moût et lie de vin, marc, vendanges égrappées,
Moût et drêches de brasserie...

Fruits, Légumes, Salades



Purée de pommes de terre, pulpe de légumes, confiture et gelée, pâte de fruits,
Pommes entières, pommes cuites, tomates, purées de fruits, drêches, épluchures...

Sucre, amidon, ovoproduits, plats cuisinés, sauces



Pulpes de betteraves, écumes de sucrerie, mélasses,
Lait d'amidon,
Mayonnaise, sauces, caramel, miel...

Santé



Savons, crèmes, gel, graisses...



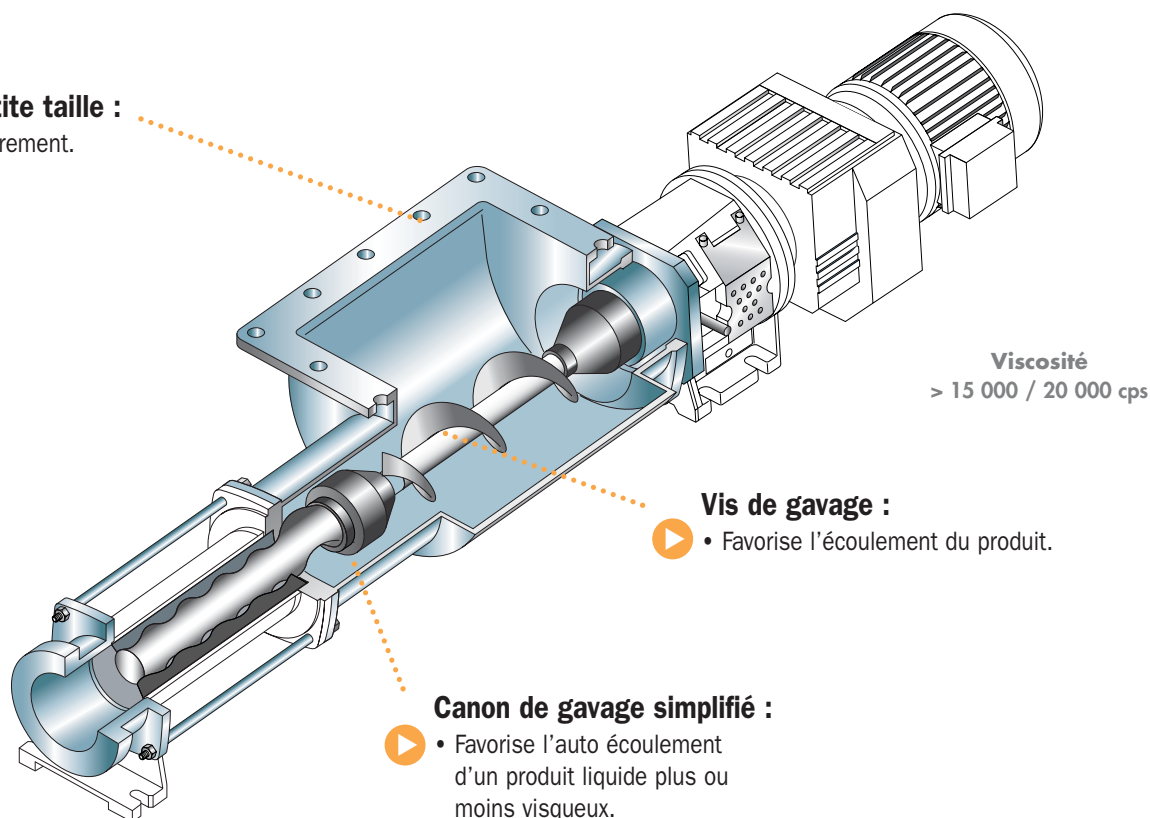


IVA

Pour les produits visqueux et hétérogènes

Trémie de petite taille :

- ▶ Faible encombrement.



Viscosité
> 15 000 / 20 000 cps

Vis de gavage :

- ▶ Favorise l'écoulement du produit.

Canon de gavage simplifié :

- ▶ Favorise l'auto écoulement d'un produit liquide plus ou moins visqueux.

AVANTAGES

- + transfère les produits à forte viscosité, hétérogènes et pâteux
- + investissement réduit, faible consommation d'énergie
- + solution compacte pour une intégration simplifiée

CARACTÉRISTIQUES

- Débit max : 50 m³/h
- Pression max : 52 bar
- Trémie : 72 x 156 à 590 x 590 cm

Options :

- Bouchon de vidange : permet la vidange totale
- Option LVA : Finition polie / Raccords alimentaires : SMS, DIN... / Socle Inox / Trémie : 76 x 161 à 440 x 440 cm

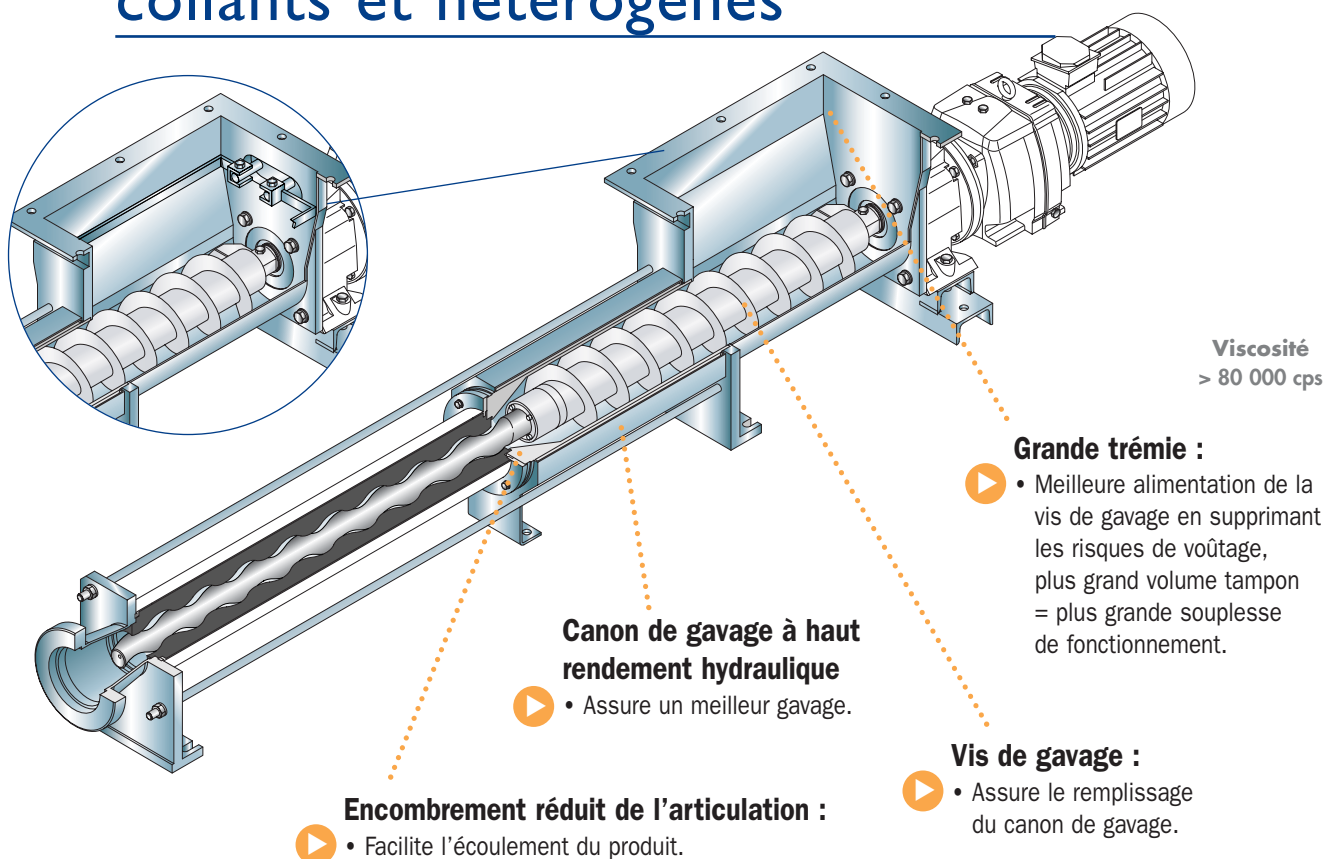
Accessoires :

- Variateur de fréquence intégré ou déporté
- Anti marche à sec
- Pressostat de sécurité



GVA

Pour les produits très visqueux,
collants et hétérogènes



AVANTAGES

- + transfère les produits à très forte viscosité
- + accepte les produits hétérogènes contenant des morceaux pâteux voire collants
- + amélioration de la circulation du fluide grâce à la forme de la trémie

CARACTÉRISTIQUES

- Débit max : 28 m³/h
- Pression max : 24 bar
- Trémie : Longueur 500-1000-1500 cm

Options :

- Bouchon de vidange : permet la vidange totale
- Etanchéité par graisseur
- Finition spéciale : poli, micro billé... selon le produit
- Dévoûteur intégré dans la trémie : assure une meilleure alimentation de la vis de gavage en supprimant les risques de colmatage,
- Gestion de débit par module de niveau dans la trémie
- Double enveloppe pour maintien en température du produit
- Nettoyage en Place intégré

Accessoires :

- Variateur de fréquence intégré ou déporté
- Anti marche à sec
- Pressostat de sécurité

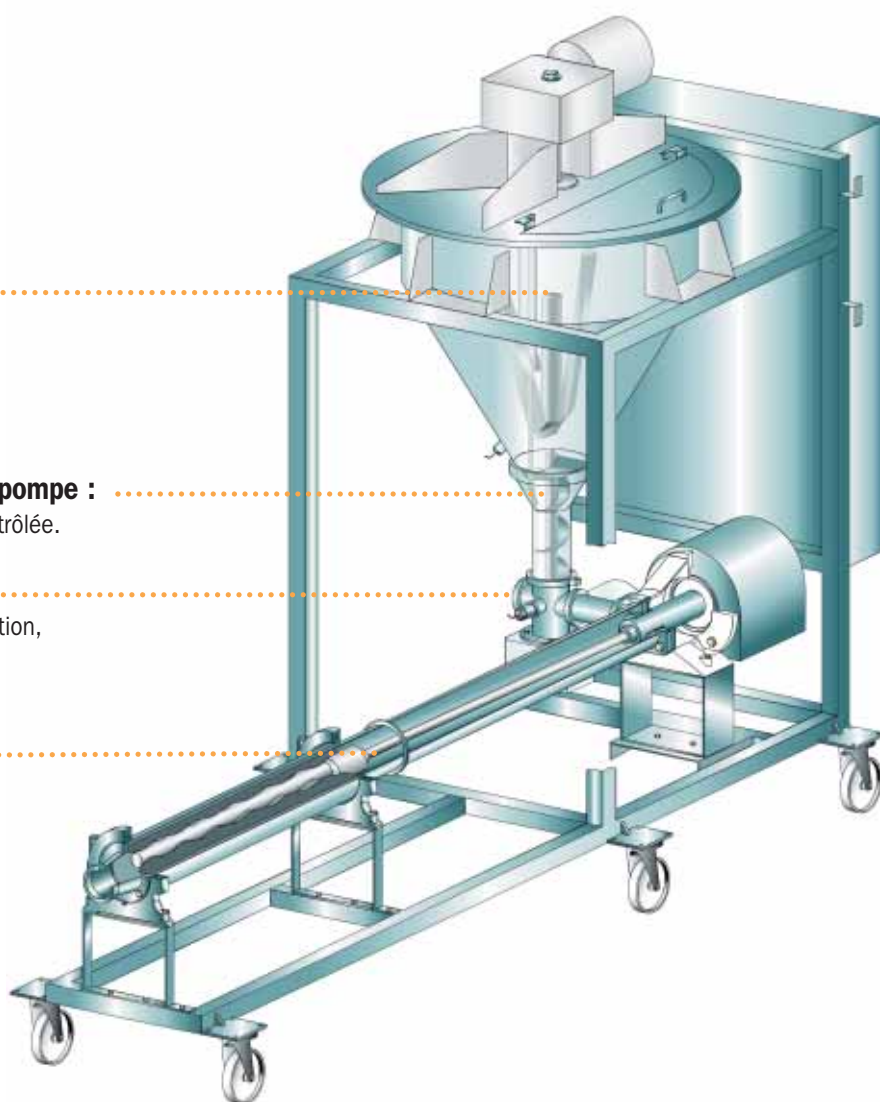


Viscofeeder®

Système de gavage et dosage précis de produits hyper visqueux

Viscosité
> 400 000 cps

- ▶ **Mobile supérieur :**
 - Homogénéisation continue du produit sans introduction d'air.
- ▶ **Canon de gavage séparé de la pompe :**
 - Gavage des pompes à pression contrôlée.
- ▶ **Nettoyage En Place :**
 - Vidange gravitaire de toute l'installation, nettoyage des zones cachées.
- ▶ **Equipement modulaire :**
 - utilisant une ou plusieurs pompes volumétriques



AVANTAGES

- + Dosage volumique ou continu de produits hyper visqueux et/ou délicats
- + Grande flexibilité : Grande précision (<2%) quelque soit le nombre de lignes de production, le débit, le produit.
- + Niveau d'hygiène élevé

EXEMPLES D'APPLICATIONS

- Transfert de préparations fromagère depuis le pétrin jusqu'au poste de conditionnement
- Fourrage en co-extrusion de croquettes d'alimentation animale
- Dépose en continu de sauce béchamel épaisse avec la forme requise
- Alimentation d'une filière d'extrusion pour du fourrage biscuit
- Dosage et injection continue de caramel et ingrédients hyper visqueux



PCM Services

Toutes les composantes du “Life Cycle Cost” sont prises en compte pour apporter une meilleure qualité de produit et une amélioration des performances.

Tests de viscosité et de trempé :

Pour définir le matériel le plus adapté à la rhéologie et à la composition de votre produit, PCM mesure sa viscosité et teste sa compatibilité aux matériaux.

Formation et Maintenance :

PCM propose un contrat de maintenance adapté aux besoins et aux conditions d'exploitation de chaque unité de production ainsi que des stages de formation qui permettent aux personnels de maintenance de mieux appréhender l'utilisation et l'entretien des pompes volumétriques.

Assistance technique :

La formation et la maintenance sont renforcés par la Hotline PCM, disponible pour intervenir en entretien préventif ou en maintenance corrective sur les installations.

Mises en route :

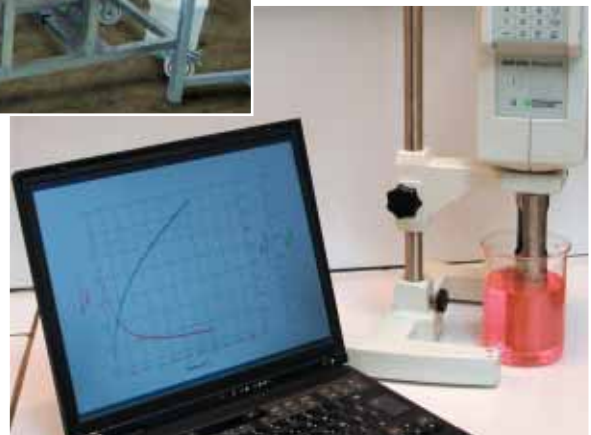
PCM Services propose une assistance à la mise en route pour assurer une bonne intégration de ses équipements dans votre process.

Pièces de rechange :

PCM dispose d'un stock de pièces détachées et d'accessoires pour accéder à toutes les demandes urgentes.



Essai de mise en route un skid de préparation et dosage de fromage en barquette.



Test de viscosité PCM Services.



Pompe GBB inox dans l'industrie des fruits pour transfert de drêches de pommes



Système Viscofeeder® dans l'industrie de la crème glacée : dosage et injection d'ingrédients hyper visqueux (caramel, chocolat, préparations de fruits...)



SIÈGE SOCIAL

PCM S.A.
17 rue Ernest Laval - BP 35
92173 VANVES Cedex
FRANCE

Tél.: +33 (0)1 41 08 15 15
Fax: +33 (0)1 41 08 15 00
contact@pcm.eu
www.pcm.eu

PCM EN FRANCE

NORD

Tél.: +33 (0)3 20 84 23 93
Fax: +33 (0)3 20 84 23 73
pcm.nord@pcm.eu

EST

Tél.: +33 (0)3 83 49 50 25
Fax: +33 (0)3 83 24 31 99
pcm.est@pcm.eu

OUEST

Tél.: +33 (0)2 51 79 42 50
Fax: +33 (0)2 51 79 42 59
pcm.ouest@pcm.eu

SUD EST

Tél.: +33 (0)4 90 44 70 60
Fax: +33 (0)4 90 44 70 65
pcm.sudest@pcm.eu

SUD OUEST

Tél.: +33 (0)5 62 48 80 52
Fax: +33 (0)5 62 48 21 00
pcm.sudouest@pcm.eu

ILE DE FRANCE

Tél.: +33 (0)1 41 08 16 16
Fax: +33 (0)1 41 08 12 18
pcm.idf@pcm.eu

PCM DANS LE MONDE

USA

Tél.: +1 713 896 4888
Fax: +1 713 896 4806
pcmdelasco@pcmdelasco.com
www.pcmdelasco.com

THAILANDE

Tél.: +66 (0)34 246 012
Fax: +66 (0)34 297 022
mwithayat@pcm.eu
www.pcm.eu

CHINE

Tél.: +86 (0)21 62362521
Fax: +86 (0)21 62362428
pcmchina@pcm.eu
www.pcm.eu

ROYAUME UNI

Tél.: +44 (0)1536 740200
Fax: +44 (0)1536 740201
sales@pcmpumps.co.uk
www.pcmpumps.co.uk

ALLEMAGNE

Tél.: +49 (0)611 60977-0
Fax: +49 (0)611 60977-20
info@delasco.de
www.delasco.de

TUNISIE

Tél.: +216 71 238 138
Fax: +216 71 231 713
pcmtunisie@pcm.eu
www.pcm.eu

RUSSIE

Tél.: +7(812)320 70 96
Fax: +7(812)320 75 12
pcmrussia@pcm.eu
www.pcm.eu