Doser de très petites quantités dans des conduites

Les doseurs de la série VHD assurent les nuances gustatives les plus fines du chocolat

* MARS dose les additifs dans le chocolat avec des distributeurs de la série VHD.
* Des quantités infimes de moins de 1 ml/min sont dosées dans des conduites.
* Un faible budget d'investissement est nécessaire, car il n'est pas nécessaire d'utiliser des débitmètres.

Praliné, noir, noisette, massepain, caramel ou menthe : la liste des variétés de chocolat pourrait s’allonger à l’infini. L’un des fabricants les plus connus est le géant de la confiserie MARS. Le capital essentiel de cette marque traditionnelle : la qualité. Assurer cette qualité est exigeant, surtout en ce qui concerne les processus de production 24h/24 et 7j/7, car les additifs tels que les émulsifiants, les arômes ou les matières grasses lactiques doivent être ajoutés en continu en très petites quantités.   
MARS a récemment ouvert une nouvelle ligne de production en Égypte et continue de faire confiance aux compétences de ViscoTec en matière de dosage pour ce projet. Sur la nouvelle ligne, des additifs sont entre autres dosés dans une conduite à l’aide d’un doseur hygiénique VHD. Ici, MARS a relié le système de dosage à la commande supérieure. Cependant, la technologie de dosage de ViscoTec permettrait tout aussi bien de mesurer le débit dans la conduite principale, en traitant un signal analogique via la commande ViscoTec. MARS renouvelle ici sa confiance dans les propriétés du doseur hygiénique VHD et du système de dosage compact : d’une part, des quantités de moins de 1 ml/min peuvent être dosées dans les conduites. D’autre part, la structure technique et le principe du piston sans fin garantissent un refoulement volumétrique continu ainsi qu’un dosage à faible cisaillement et presque sans pulsations.   
MARS préfère cette application de dosage, car comparées à d’autres solutions de dosage pour le dosage en ligne, les pompes à vis excentrée ne nécessitent pas de vitesses de rotation élevées pour l’établissement de la pression des produits à faible viscosité et parce que le nombre de rotations est directement proportionnel à la quantité d’additifs distribuée.  
Le système de dosage de ViscoTec permet ainsi d’ajouter avec précision des arômes, des matières grasses lactiques et d’autres ingrédients, même lorsque la pression dans la conduite principale du chocolat varie. Également intéressant pour ce géant de l’agroalimentaire : le système de dosage peut être chauffé via un manchon, ce qui permet de doser la matière grasse lactique qui, par expérience, se solidifie à des températures ambiantes plus basses. Autre atout : MARS peut se passer de débitmètres supplémentaires, ce qui permet de réduire le budget d’investissement lors de l’exploitation de plusieurs lignes de chocolat.   
Les ingénieurs de ViscoTec ont réalisé le projet MARS en Égypte, de la commande à la livraison, en à peine deux mois. Le groupe a réalisé lui-même l’implémentation et la mise en service. Les clients ont toujours la possibilité d’acquérir le système de dosage plug & play ou de recourir à l’assistance de ViscoTec pour l’intégration et la mise en service. Pour des groupes comme MARS ou tout fabricant de produits alimentaires qui produisent par exemple des huiles ou des graisses, les installations de dosage ViscoTec et le doseur hygiénique VHD sont des solutions de choix, orientées vers l’avenir, car elles allient précision et flexibilité : le principe de refoulement des pompes laisse aux services de développement et aux responsables de la production du secteur alimentaire une liberté maximale, par exemple en cas d’adaptation éventuelle de la recette. Le système de dosage ViscoTec fonctionne de manière stable, même en cas de changement de viscosité. Grâce à la diversité de ces propriétés, les systèmes de dosage avec doseurs de la série VHD constituent une solution optimale pour l’industrie alimentaire, la pharmaceutique ou la fabrication de cosmétiques. Tous ont besoin de solutions pour ajouter de très petites quantités de différents produits dans les conduites ou les extrudeuses, avec précision et en respectant les exigences d’hygiène les plus strictes.

4 194 caractères, espaces comprises. Reproduction libre. Justificatif demandé.

Photo :

Ein Bild, das medizinische Ausrüstung, Spritze, Nadel enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Stabilité du processus en cas de changement de viscosité avec un distributeur de la gamme VHD.

Ein Bild, das Essen, Süßigkeiten, Snack, Süßwaren enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Barre de chocolat populaire : les différents ingrédients de la barre doivent être dosés avec précision.

**ViscoTec - Le dosage à la perfection !**

ViscoTec Pumpen- u. Dosiertechnik GmbH est un fabricant de systèmes leader dans le domaine de la technique des fluides : du prélèvement au dosage de produits de moyenne à haute viscosité en passant par le traitement des produits. Le portefeuille de produits couvre les applications de dosage et de remplissage dans les domaines de l'automobile, de l'e-mobilité, de la fabrication électronique, de la transformation des aliments, de l'aérospatiale, de la technologie médicale, de la pharmacie et et bien d’autres secteurs encore.

Le siège social du leader technologique est situé à Töging a. Inn (Bavière, près de Munich). Outre un réseau international de distributeurs, ViscoTec dispose de succursales aux États-Unis, en Chine, à Singapour, en Inde, en France, à Hong Kong et au Danemark et emploie environ 340 personnes dans le monde entier. En 2023, ViscoTec enregistre un chiffre d'affaires mondial de 70 millions d'euros.

Vous trouverez de plus amples informations sur les produits et les domaines d'application sur [www.viscotec.com](http://www.viscotec.com).

Contact presse :

Lisa Kiesenbauer, Marketing

ViscoTec Pumpen- u. Dosiertechnik GmbH

Amperstraße 13 | 84513 Töging a. Inn | Germany

Tél. : +49 8631 9274-0

lisa.kiesenbauer@viscotec.de