

## Hygiène et flexibilité pour le mélange des poudres

« Les points sensibles diffèrent de façon importante d'un secteur à l'autre et, dans le cadre de l'agroalimentaire, d'un produit à l'autre. Par exemple, si le processus de fabrication implique un passage dans un four après mélange, le niveau des paramètres à prendre en compte est moins élevé », observe la société Neu International Process, qui conçoit et réalise des installations, des systèmes et des équipements destinés au process poudres et granulés. L'entreprise se dirige vers une différenciation de plus en plus grande de ses installations selon les activités de ses clients. Elle s'est spécialisée dans le domaine particulièrement exigeant de la nutrition infantile. « Les mélanges doivent y être irréprochables, car le pouvoir de mouillabilité ne doit pas être altéré pour permettre une reconstitution parfaite avant consommation », commente-t-elle. Afin de réaliser un mélange délicat de la poudre de lait, des vitamines ou autres ingrédients, Neu International Process préconise des mélangeurs spécifiques à pales à double rotor qui sont capables de réaliser le mélange en un temps réduit sans dénaturer le produit ou l'échauffer, le mélange se faisant en apesanteur à l'intérieur de la chambre de mélange.

De son côté, Stolz propose une gamme de mélangeurs horizontaux dont la particularité réside dans la technologie de mélange à pas inversé qui projette, en les croisant, les matières à mélanger. Pour respecter la fragilité des ingrédients dans une recette complexe, Hosokawa Micron a développé une nouvelle technologie de mélange pour la fabrication de soupe instantanée baptisée Vitomix. Le système combine deux phases de mélange dans un seul équipement, pourvu d'une trémie et conforme aux préconisations de l'EHEDG. L'énergie dispensée est adaptable.

### Nettoyage aisé et rapide

« Les industriels sont particulièrement attentifs aujourd'hui à la facilité de nettoyage, observe par ailleurs Neu International Process. C'est pourquoi nous proposons des mélangeurs à démontage rapide avec rotors pouvant sortir entièrement de la chambre de mélange grâce à un rail motorisé ou non. » L'accès à l'intérieur du mélangeur est facilité, pour un nettoyage aisé et rapide. Le constat est le même chez Esteve, qui a récemment réalisé pour l'un de ses clients dans le domaine de l'alimentation infantile, un circuit de mélange évitant les contaminations en allergènes. Au cœur du système, un nouveau mélangeur à pales permet des mélanges de 1000 à 1250 kg en cinq minutes. L'arbre du mélangeur est piloté par un variateur, qui permet d'adapter la vitesse de mélange à la recette. Tous les organes sensibles sont conçus pour un démontage et/ou inspection rapide sans outil particulier.