

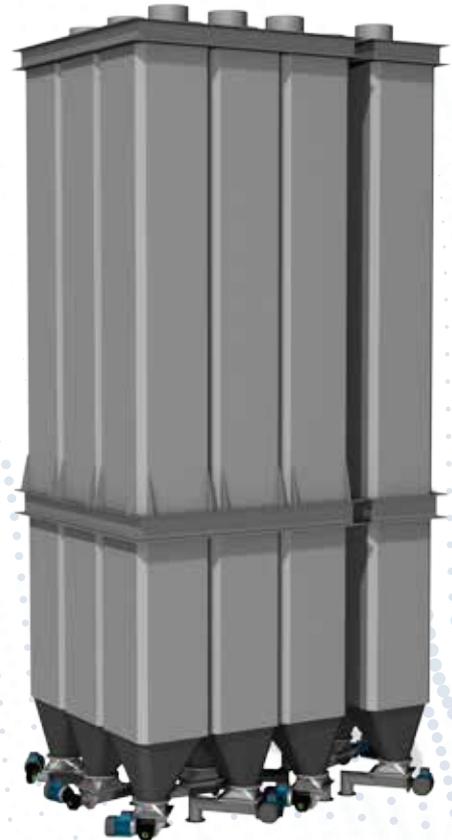
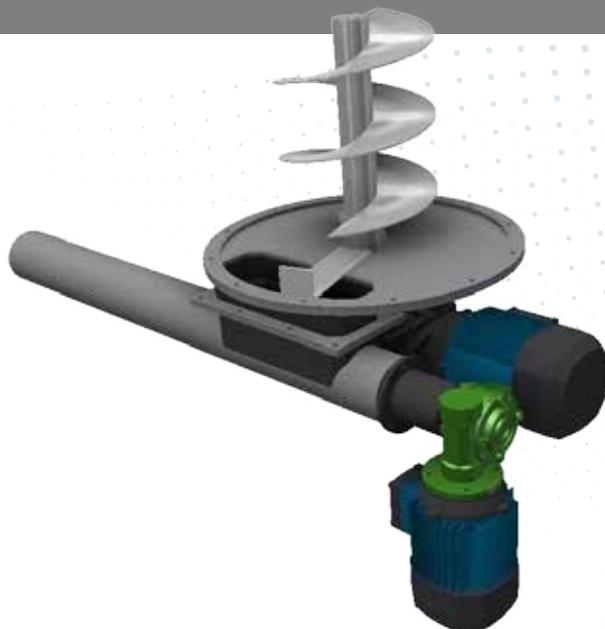
## Stations de microdosage

Les stations de dosage des composants sont sélectionnées en fonction des exigences des recettes utilisées par l'utilisateur. On prend en compte la quantité d'ingrédients, leur proportion dans la recette, la précision requise du dosage, les propriétés des ingrédients, la taille des portions et l'espace disponible pour l'installation.

### Paramètres typiques des stations de microdosage :

- Nombre de réservoirs : 3 à 24 pièces
- Taille des réservoirs : 100 à 2000 dm<sup>3</sup>
- Balances électroniques de réservoirs : de 1 à 3 pièces avec différentes capacités
- Capacités exemple des balances : 10 kg, 30 kg, 60 kg, 150 kg, 300 kg

Standardement, le dosage des ingrédients est effectué à l'aide de doseurs à vis avec clapets de coupe. Pour les produits ayant tendance à se suspendre, des mélangeurs ou des renvois pneumatiques sont installés dans les réservoirs. Les stations peuvent être fabriquées en acier au carbone peint ou en acier inoxydable.





Exemple d'une installation de l'entreprise Drewmax. Sur la photo sont montrés :

- Trois balances coniques placées verticalement
- Réservoirs ronds en acier inoxydable
- Système de fond actif des réservoirs
  - Convoyeur à godets de type "Z"
  - Installation d'automatisation

