

## Parimix : L'expérience du dosage et du mélange



Acteur majeur du marché européen depuis 1967, Parimix a commencé son activité dans le domaine des machines de transferts mécaniques, avant d'aborder dès 1973 le dosage de poudres et les dosages continus et discontinus.

En 1980, sort le premier mélangeur continu, suivi du mélangeur poudre liquide et du doseur pondéral. 1987 voit la sortie du premier pétrin continu de boulangerie au monde. Dans les années 90, Parimix met sur le marché ses mélangeurs discontinus (mélangeur batch), ses saupoudreurs de produits secs et colmatants, et ses microdoseurs. Les années 2000 sont surtout marquées par les installations complètes intégrant l'ensemble de nos technologies pour le traitement simultané de plusieurs produits, poudres et liquides. Tout au long de son histoire industrielle, Parimix a déposé et exploité de nombreux brevets reconnus au niveau international. Le dernier en date concerne un système de remplissage de produits pâteux et visqueux.

## Normes et conformités

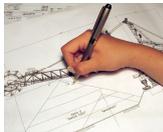


Parimix a étudié l'adaptation de ses différentes machines à la norme ATEX et propose des installations conformes aux normes ATEX 21 et 22, lorsque cela est nécessaire. Pour toute application dans l'industrie agro-alimentaire, les matériaux constituant nos machines sont certifiés FDA (Food and Drug Administration). Les machines et installations Parimix sont conformes à la norme CE et sont fournies avec le certificat correspondant.

### Processus de réalisation

Chaque machine sortie de nos ateliers est unique et spécialement adaptée aux besoins de nos clients. Nos processus passent par la discussion des besoins, l'étude en 3D de l'installation et de l'adaptation à l'environnement du client, la discussion des résultats de cette étude avec le client, la validation et enfin la fabrication. Le cas échéant, nous réalisons des essais avec le client, dans ses locaux ou les nôtres, de manière à valider nos techniques sur ses produit et démontrer la qualité de la fabrication.

### Le bureau d'étude



Notre bureau d'étude réalisera avec votre collaboration une installation parfaitement adaptée à votre cahier des charges. Précurseurs dans l'utilisation des moyens informatiques et attentifs à la veille technologique, nous avons été parmi les premiers de notre industrie à utiliser la conception assistée par ordinateur en 3 dimensions (SolidWorks), dès 1997, compatible dans tous les formats standards et particulièrement adaptée à notre activité de sur-mesure. Notre maîtrise de la CAO 3D nous permet de fiabiliser les études de fabrication, de mieux visualiser l'interface homme-machine et facilite l'implantation dans l'usine du client.

### Les ingénieurs d'affaires



Ils analysent avec vous la meilleure solution pour vos projets de dosage et mélange, en fonction des contraintes et de l'environnement de production, et organisent des essais si besoin est. Ils sont pour nos clients un contact unique et permanent pendant toute la durée du projet. En outre, leur connaissance du secteur poudres et liquides leur permet d'agir comme de véritables consultants industriels indépendants capables de trouver des solutions à l'extérieur de Parimix, dans les domaines connexes au dosage et au mélange.

### Le service technique

Nous nous efforçons d'être irréprochable sur la qualité de notre service, fondement de notre réputation dans l'industrie. Ainsi, notre équipe technique vous assistera depuis l'étude du matériel jusqu'à la mise en service. Sur les installations qui le nécessitent, nous proposons une prestation de mise en service qui comprend une partie mécanique et une partie électronique. Notre équipe d'ingénieurs mécatroniques s'occupe de l'interface électronique avec le système de communication interne, quel qu'il soit. C'est également lui qui s'occupe de la mise au point de la machine, de la formation, ainsi que de la mise en conformité après la mise en service. Compte tenu de la simplicité de leur conception, nos machines ne demandent que peu d'entretien et nécessitent peu de pièces de rechange. Parimix garde cependant en stock les pièces fondamentales. En cas de nécessité, le service après-vente intervient dans des délais très courts.

### La station d'essais

Un parc de matériel, composé de plusieurs doseurs, mélangeurs et saupoudreurs, déclinés en plusieurs tailles est mis à la disposition de nos clients, pour que nous testions ensemble vos produits sur nos machines. Ces tests permettent de déterminer le type de machine adéquat, de montrer la qualité du produit final au client. Ils sont également utiles pour évaluer les paramètres de fabrication du matériel. Lorsque la nature des produits ne permet pas de faire des essais hors de l'usine, ou que l'essai doit se faire sur la ligne de production du client, nous nous déplaçons pour effectuer ces tests.

## Nos solutions pour l'industrie agro-alimentaire



### Céréales petit déjeuner

Notre mélangeur continu équipe les plus grandes usines européennes de lignes de fabrication de granulats, et tout autre ligne mélangeant des céréales et des liquides.



### Confiserie industrielle

Les produits pâteux à la base de beaucoup de produit de confiserie correspondent particulièrement à nos mélangeurs.



### Pet Food

Les poudres utilisées en pet food sont souvent des poudres très difficiles et très grasses. Le dévoûteur doseur volumétrique et pondéral Parimix est particulier adapté à ce type de produit, ce qui nous a permis d'équiper un grand nombre d'usines de pet food en Europe.



### Industrie du beurre

La version liquide/liquide du mélangeur continu permet de mélanger du beurre à 5°C avec des sauces ou des produits herbés. De grands groupes nous ont fait confiance pour leurs mélanges à base de beurre.



### Industrie du chocolat

Nos doseurs gravimétriques et micro-doseurs sont très appréciés dans les chocolateries industrielles où les produits pulvérulents sont à doser de façon la plus précise possible. Nous avons également mis en place des installations de dosage/mélange sec/liquide.



### **Pâtisserie industrielle**

Nos saupoudreurs multispères correspondent parfaitement aux besoins de cette industrie pour le saupoudrage des amande effilées, noisettes concassées, fruits confits, etc.



### **Plats cuisinés**

Nos saupoudreurs multispères sont particulièrement adaptés à ce type d'industrie pour le saupoudrage de fromage râpé, herbes, chapelure, etc.



### **Transformation de farine**

Les pâtes à base de farine sont souvent difficiles à réaliser, car la rencontre des liquides et des poudres provoquent facilement la formation de grumeaux. Notre mélangeur continu permet de supprimer totalement ce problème et d'obtenir des pâtes lisses et homogènes. Exemple : pâtes à crêpes, pâtes à biscuit, pâtes à pain, pâtes à pizza, pâtes alimentaires.



### **Industrie du sucre**

La fabrication du sucre glace nécessite une très grande précision dans le mélange, elle est donc complexe à réaliser en continu. Nos installations de dosage-mélange en continu sont souvent utilisées dans ce process. Les doseurs pondéraux ou gravimétriques permettent un dosage des additifs très précis.



### **Epices**

La fabrication des épices concerne souvent des petites industries et nécessite l'utilisation de beaucoup de poudres différentes. Nos mélangeurs discontinus s'adaptent particulièrement à ces industries grâce à leur grande flexibilité.



### **Industrie laitière**

L'industrie laitière a des exigences particulières concernant l'hygiène des machines de fabrication. Parimix propose des solutions de nettoyage intégral particulièrement adaptées sur ses doseurs gravimétriques et mélangeurs de poudres.



### **Légumes surgelés**

Parimix a inventé une solution d'enrobage en continu pour la fabrication des légumes surgelés en sauce. Cette solution a l'avantage de ne plus du tout abîmer les légumes comme cela arrivait avec les techniques traditionnelles.

## QUELQUES REFERENCES



Pour tout complément d'information, merci de contacter

**Grégoire MILLISCHER**

Tél : 00 33 1 47 08 84 64

Mob : 00 33 6 27 58 08 64

Email : [g.millischer@parimix.com](mailto:g.millischer@parimix.com)

**PARIMIX**

[www.parimix.com](http://www.parimix.com)