



Depuis 1974



www.dimitro.com



Malaxeurs sous vide

En 2011 améliorez votre productivité



Malaxeur sous vide MA-PS

Malaxeurs sous vide à haut rendement, conçus pour améliorer la vivacité des produits carnés, tout en respectant la qualité de la viande. Assure une production industrielle de haute qualité.

Parfaitement adapté pour le salage, la Saumure et la marinade de vos produits. Barattage et massage contrôlés par microprocesseurs avec différents cycles de fonctionnements et mémorisation des programmes.



Pénétration au cœur de la viande

MA-10000PS MA-500PS

Rendement maximum garanti pour vos productions

www.dimitro.com



Caractéristiques	MA-200	MA-500	MA-1000	MA-1500	MA-2000	MA-3600	MA-5400	MA-7200	MA-10000
	PS	PS	PS	PS	PS	PS	PS	PS	PS
Capacité du tambour en dm3	200	500	1000	1500	2000	3600	5400	7200	10000
Chargement Maxi.env. en Kg	125	250	500	750	1000	1800	2700	3600	5000
Vitesse du tambour rpm	0÷14	0÷14	0÷12	0÷8	0÷8	0÷7	0÷6	0÷5	0÷5
Vide obtenu	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%
Raccordement électrique	3 x 380 Volt 50Hz IP65								
Puissance en Kw	2	2,3	2,3	3,4	3,4	4,7	6,8	8,4	10,7
Dimensions Longueur en mm	1800	2000	2500	2750	3150	3750	4100	4100	5000
Largeur en mm	1100	1210	1340	1340	1340	1800	1960	2170	2170
Hauteur en mm	1400	1500	1570	1720	1720	2050	2250	2480	2480
Poids en Kg	350	450	600	1050	1100	1700	2900	3200	3600



Panneau de commande à microprocesseur permettant d'adapter et de paramétrer facilement jusqu'à 30 recettes

Porte de maintenance permettant un entretien facilité



- 1 Rendement maximum
- 2 Cycles réduits
- 3 Programme d'élaboration sensorielle
- 4 Gestion des préparations par microprocesseur
- 5 Mémorisation des recettes

Avantages :

Système unique de pales hélicoïdales
Système de contrôle à microprocesseur
Contrôle simplifié des paramètres
Système automatique de contrôle du vide
Système multi-étage de protection de la pompe à vide
Soupape d'insertion de la saumure
possibilité de massage dans un environnement sous gaz
Système de contrôle informatique des paramètres de travail de la machine



système unique de pales hélicoïdales



Extraction rapide et soignée des produits en fin de préparation



Malaxeurs sous vide avec système de refroidissement conçu pour atteindre une qualité de production élevée pour les préparations les plus exigeantes. Construction selon des méthodes technologiques rigoureuses assurant une parfaite transformation de vos produits.



Pénétration au cœur de la viande

MA-7200 PSCH

Rendement maximum garanti pour vos productions

www.dimitro.com



Caractéristiques	MA-200	MA-500	MA-1000	MA-1500	MA-2000	MA-3600	MA-5400	MA-7200	MA-10000
	PSCH	PSCH	PSCH	PSCH	PSCH	PSCH	PSCH	PSCH	PSCH
Capacité du tambour en dm3	200	500	1000	1500	2000	3600	5400	7200	10000
Chargement Maximum en Kg	~125	~250	~500	~750	~1000	~1800	~2700	~3600	~5000
Vitesse du tambour rpm	0÷14	0÷14	0÷12	0÷8	0÷8	0÷7	0÷6	0÷5	0÷5
Vide obtenu	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%
Raccordement électrique	3 x 380 Volt 50Hz IP 65								
Puissance en Kw	2,7	2,7	2,7	3,8	3,8	5,4	7,7	9,9	11,5
Refroidissement	ZCh-1	ZCh-1	ZCh-2	ZCh-2	ZCh-2	ZCh-3	ZCh-3	ZCh-4	ZCh-4
Dimensions Longueur en mm	1800	2000	2500	2750	3150	3750	4100	4100	5000
Largeur en mm	1100	1250	1370	1400	1340	1800	1960	2170	2170
Hauteur en mm	1430	1530	1600	1750	1750	2050	2280	2480	2480
Poids en Kg	510	625	770	1250	1400	2000	3400	3800	4300

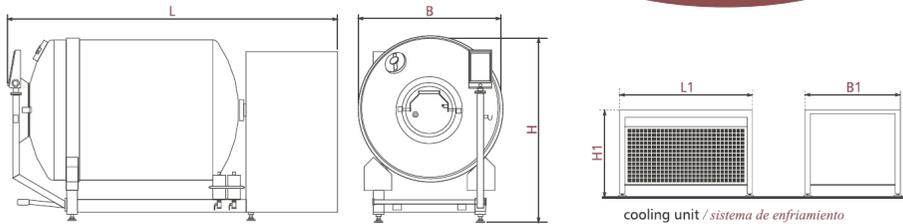
Avantages du malaxeur avec refroidissement :

- Double isolation
- Raccourcissement du temps de massage
- Maintient de la température de massage à un niveau prédéterminé
- Amélioration et stabilisation de la couleur naturelle des produits
- Grande capacité de production
- Qualité de production indépendante des conditions environnementales de la saumure
- Liaison optimale des protéines



Système de protection de la pompe à vide

- 1 Rendement maximum
- 2 Cycles réduits
- 3 Programme d'élaboration sensorielle
- 4 Gestion des préparations par microprocesseur
- 5 Mémorisation des recettes



cooling unit / sistema de enfriamiento

Caractéristiques	ZCh-1	ZCh-2	ZCh-3	ZCh-4
Puissance en Kw	1,8	3,2	7,2	10,4
Capacité de refroidissement				
Temp. Ambient 27°				
temp. Évaporation 0° en KW	4,9	7	17	25
Temp. Ambient 27°				
temp. Évaporation - 15° en KW	2,7	4,2	9,8	14,7
Refroidissement	R 507			
Raccordement électrique	3 x 380 Volt 50Hz IP65			
Dimensions Longueur en mm	940	1050	1240	1500
Largeur en mm	620	720	810	1000
Hauteur en mm	710/800	760/800	880/1300	1000/1400
Poids en Kg	100	130	170	210



Malaxeurs MA-G à cuisson et système de refroidissement conçu grâce à une haute performance technologique pour la cuisson, la décongélation, la marinage, le séchage et le massage dans un environnement de température contrôlée.



Pénétration au cœur de la viande

Mélange avec système de refroidissement

Marinade

Refroidissement

Rendement maximum garanti pour vos productions



Caractéristiques	MA-G-500	MA-G-1000	MA-G-1500	MA-G-2000	MA-G-3600	MA-G-5400	MA-G-7200	MA-G-10000
	PSCH	PSCH	PSCH	PSCH	PSCH	PSCH	PSCH	PSCH
Capacité du tambour en dm3	500	1000	1500	2000	3600	5400	7200	10000
Chargement Maximum en Kg	~250	~500	~750	~1000	~1800	~2700	~3600	~5000
Vitesse du tambour rpm	0÷14	0÷12	0÷8	0÷8	0÷7	0÷6	0÷5	0÷5
Vide obtenu	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%
Raccordement électrique	3 x 380 Volt 50Hz IP65							
Puissance en Kw	2,7	2,7	3,8	3,8	5,4	7,7	9,9	11,5
Refroidissement	ZCh-1	ZCh-2	ZCh-2	ZCh-2	ZCh-3	ZCh-3	ZCh-4	ZCh-4
Dimensions Longueur en mm	2000	2500	2750	3150	3750	4100	4100	5000
Largeur en mm	1250	1370	1400	1340	1800	1960	2170	2170
Hauteur en mm	1530	1600	1750	1750	2050	2280	2480	2480
Poids en Kg	625	770	1250	1400	2000	3400	3800	4300



Décongélation

Avantages :

malaxeur multifonctions, permettant de réaliser plusieurs opérations sans déplacement des produits et offrant ainsi plus de productivité

- Décongélation de blocs de viande, de volaille et autres.
- Cuisson de plats préparés, céréales, légumes, sauces etc.
- Cuisson haute température (ébullition)
- Marinade
- Massage

- Innovations :

- Équipé d'un système de cuisson à deux fonctions unique

-SYSTEME DE COMMANDE A MICROPROCESSEUR

-Contrôle et enregistrement des données par ordinateur, fonctionnement en réseau , gestion de plusieurs malaxeurs .

- La qualité de décongélation est comparable à une qualité de matière première fraîche.
- Élimination de perte de poids
- Raccourcissement important du temps de décongélation
- Possibilité de joindre plusieurs procédés technologiques dans une seule machine
- Amélioration des conditions microbiologiques des procédés de préparation
- Réduction considérable de l'espace de production

Cuisson

Ebullition



- 1 Rendement maximum
- 2 Cycles réduits
- 3 Programme d'élaboration sensorielle
- 4 Gestion des préparations par microprocesseur
- 5 Mémorisation des recettes



Système de chargement des Malaxeurs



WP-6
Chargeur intégré au Malaxeur



WP-1
Chargeur de malaxeur sur roues



WP-2
Chargeur de malaxeur sur roues



WP-3
Chargeur à vide

www.dimitro.com



Caractéristiques		WP-1	WP-2	WP-3	WP-6
Capacité de chargement	dm3	-	-	500	-
Quantité de vide	%	-	-	±95	-
Capacité de levage	Kg	300	300	-	300
Hauteur de chargement	mm	840 / 1100	840 / 1100	-	830
Hauteur de la cuve levée	mm	2517	2520	-	2250
Puissance électrique	Kw	1,5	1,5	-	1,5
Tension et Fréquence	V, Hz	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	-	3 x 400 / 50
Dimensions long x larg x haut		1650 x 1120 x 1480	1760 x 1120 x 1480	900 x 1350 x 950	1490 x 1300 x 1720
Poids	Kg	180	200	144	220



Système de pesage

En option système de pesage pour malaxeurs

- Affichage de la charge sur le panneau de contrôle
- Tarage de la charge avec remise à zéro



Boîtier de commande à écran tactile

- Possibilité de programmer jusqu'à 30 préparations
- Réglage des paramètres du process tels que: la température à l'intérieur du tambour, le niveau de vide, la rotation du tambour, le temps de massage et des intervalles .
- Choix d'un programme de préparations en le sélectionnant dans la mémoire de l'ordinateur
- Après avoir sélectionné le programme, tous les paramètres sont affichés sur l'écran de contrôle
- Protection d'accès par un mot de passe pour modifier les programmes
- Option contrôle et affichage du poids
- Possibilité de choisir le mode de fonctionnement : automatique ou manuel
- Fonction démarrage automatique (permet la mise en route de la machine à une heure définie).



Boîtier de commande à écran tactile

www.dimitro.com



Les malaxeurs sous vide MAH sont spécialement conçus pour la production de viande, l'angle d'inclinaison du tambour est variable pour faciliter le chargement et le déchargement et masser la viande dans les meilleures conditions.

Les malaxeurs MAH sont livrés avec ou sans cloison de refroidissement .

Pénétration au cœur de la viande



MAH-3200 PSCH

Rendement maximum garanti pour vos productions

www.dimitro.com



Caractéristiques	MAH-3200	MAH-5200	MAH-7200	MAH-10200
	PSCH	PSCH	PSCH	PSCH
Capacité du tambour en dm3	3200	5200	7200	10200
Chargement Maximum en Kg	2000	3100	4300	6100
Vitesse du tambour rpm	0÷10	0÷8	0÷7	0÷7
Vide obtenu	95%	95%	95%	95%
Raccordement électrique	3 x 380 Volt 50Hz IP 65			
Puissance en Kw	17	18,5	23,5	25,3
Refroidissement	ZCh-3	ZCh-3	ZCh-4	ZCh-4
Dimensions Longueur en mm	4200	4450	4800	5200
Largeur en mm	1960	2150	2300	2350
Hauteur en mm	2500/2820	2500/3050	2500/3300	2600/3400
Poids en Kg	2970	3500	4400	5700



Boitier de commande à écran tactile

Avantages :

- Gestion par microprocesseur
- Ajustement des paramètres de massage pour un rendu moelleux
- angle du tambour réglable
- Automatisation du chargement et du déchargement
- Convient pour une utilisation avec des lignes de transport automatisé
- Système de pesage (en option)
- Fermeture et ouverture automatique du couvercle
- Système de sécurité pour la pompe à vide
- Deux trous de maintenance
- Suivi informatisé du fonctionnement de la machine

Pale innovante permettant:

- Raccourcissement des temps de massage
- Amélioration de la qualité de la viande
- Massage idéal et délicat pour la viande
- Rendement élevé



système d'ouverture automatique du couvercle



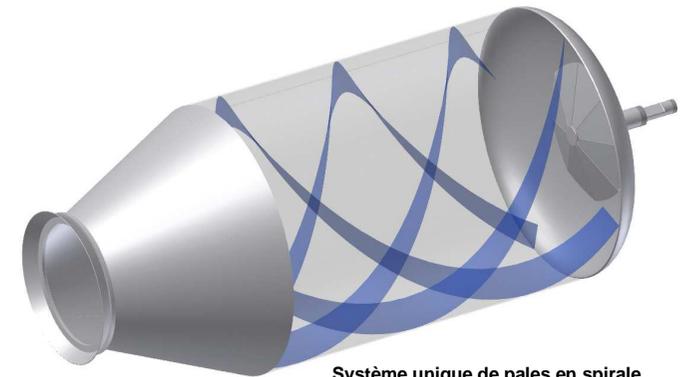
www.dimitro.com

Systèmes de transport de matières première :

Pour l'utilisation des malaxeur sous vide MAH nous pouvons concevoir des solutions de transport ergonomiques pour les produits à travailler , adaptés aux besoins individuels des usines de transformation de la viande. Afin de minimiser les pertes de temps et les erreurs de poids, et de minimiser le nombre de d'opérateur .

Nouveau système de lame à spirale

Les résultats sont augmentés significativement dans le mouvement des matières le long de la circonférence du tambour tout en le déplaçant dans un plan horizontal (d'avant en arrière). Alors que dans le même temps elle a un effet plus doux pour la viande à masser, ce qui influe favorablement sur son apparence et le rendement final du processus, en particulier des matières premières fragile. Il est provoqué des frottements intenses d'éléments individuels afin de donner un meilleur effet de massage dans un temps plus court

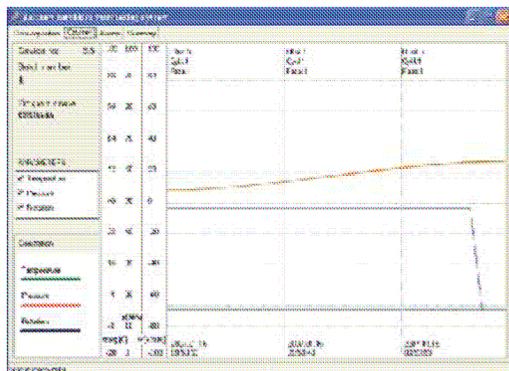


Système unique de pales en spirale

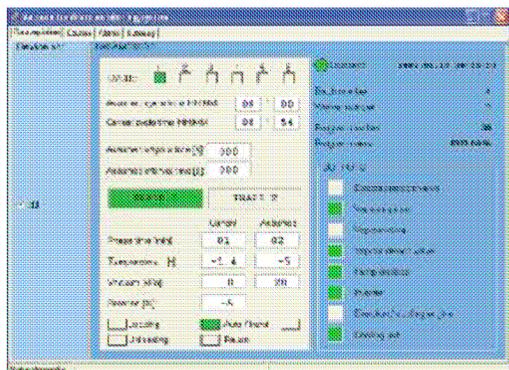


Système de chargement et déchargement

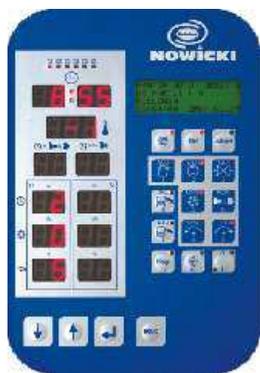
www.dimitro.com



Diagrammes de fonctionnement



Paramètres des états



Boitier de commande à microprocesseur

Le système de surveillance Powermon permet de surveiller le fonctionnement des Cutters, Malaxeurs à vide, Appareils de cuisson fumoirs etc. Avec le programme, il est possible d'observer à distance et d'enregistrer sur un ordinateur toutes les informations de travail en temps réel tels que:

- Numéro du cycle de l'appareil
- Code de l'opérateur
- Numéro du lot en cour de préparation
- Vitesse de rotation et pause
- Heure de mise en marche , Temps du cycle de l'injection de vapeur
- Alarmes
- Temps du cycle en cour en heures et minutes
- Température du lot
- Quantité de vide dans un tambour ou bol

Les données contrôlées peuvent être affichées sous la forme d'une fenêtre interactive ou d'un diagramme .

Toutes les données recueillies peuvent être sauvegardées sur l'ordinateur ou dans la mémoire du boîtier de contrôleur de l'appareil. Dans les cas d'un arrêt d'urgence ou de coupure de courant , les données sont sauvegardés dans la mémoire du boîtier de contrôle et le programme de surveillance.



www.dimitro.com

Successful project all over the world since 1974



Nouveau type de machine multi-fonctions qui propose tout les avantages d'un malaxeur sous vide ou d'un mélangeur sous vide. Basculeur de cuves intégré.



MAM-600

Caractéristiques	MAM-300	MAM-600
Capacité du tambour	dm3 300	600
Chargement maxi.	Kg 225	450
Vitesse du bras mélangeur	rpm 0-24	300
Vide Obtenu	% 0-95	0-95
Tension et Fréquence	V, Hz 3 x 400 / 50 IP65	
Puissance électrique	Kw 5,4	7,8
Agent de refroidissement	R507	
Dimensions	long x larg x haut 2110 x 1320 /2150 x 1980/3080	2280x 1595/2375 x 2150/3200
Poids	Kg 1200	1900

www.dimitro.com



Successful project all over the world since 1974

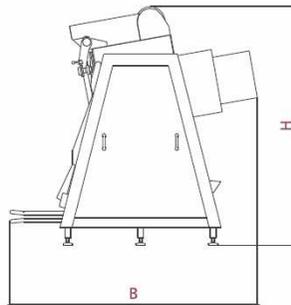
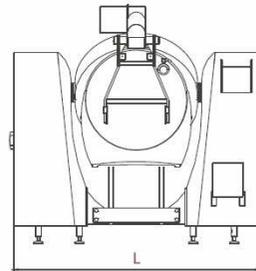




- Avantages :
- Refroidissement direct du tambour
 - Installation possible en zone non froide
 - Massage et mélange délicat
 - Tambour de chargement de 10 à 65% de son volume
 - Approvisionnement de saumure ou de marinades en cour d'exécution
 - Système de chargement et déchargement automatique pour les containers de 200 litres.
 - Construction en acier inoxydable
 - Facile à nettoyer

High Tech
Food
Technology

Boîtier de contrôle électronique à écran tactile: jusqu'à 30 programmes réglage du temps de massage, des intervalles de temps, de la température à l'intérieur du tambour, de la vitesse et du nombre de tours de l'agitateur, du degré d'inclinaison et de vide. Connexion à un ordinateur de contrôle



www.dimitro.com



Mélange rapide de la farce de viande



Tambour de refroidissement

Applications :

- Mélange différents types de produits: viande, poisson, fruits de mer, légumes frais et congelés, céréales etc
- Mélange des morceaux entiers : Longe, jambon épaule et petits morceaux de volaille préparation et plat cuisiner
- Temps de mélange de la farce de viande environ 10 minutes
- Plus grande condensation de la farce après mélange
- Conserve et ravive la couleur des produits



MAM-300



High Tech
Food
Technology

www.dimitro.com



Décongélation
Refroidissement
Congélation
Assaisonnement
Marinade
Réhydratation
Cuisson
Massage
Mélange



Viande de porc
Volailles
Crustacés
Poison
Bœuf
Fruits



Plats préparés
Salaisons
Conserves
Produits congelés
Fruits et légumes transformés
Fromages



-18°



La Société Dimitro a choisi **Metalbud** pour sa grande expérience dans le process alimentaire depuis plus de 35 ans. La haute technologie développée par **Metalbud** a permis d'augmenter les gains de production et d'améliorer constamment les rendements et de la qualité de ses appareils pour garantir à ses clients une qualité de production irréprochable.



La société

Dimitro est un fabricant et distributeur de premier plan de matériel de process agroalimentaire, de maintenance, d'élevation, d'hygiène etc...

Le siège social et la production sont situés à Varreddes en Seine et Marne. La majeure partie de sa production est destinée au secteur des industries agro-alimentaire Pharmaceutique et chimique.

Qualité et engineering

Ses compétences et la production se sont fortement développés durant ces 30 années. La production intégrée a contribué à développer sans cesse les produits existants et à étendre la gamme avec de nouveaux modèles. Nos produits sont réputés pour leur haute qualité et leur longévité, en particulier dans des applications industrielles. Ils subissent tous des tests approfondis en sortie de production.

Croissance

Dimitro se développe d'année en année. Elle a même doublé ces dernières années, grâce à la parfaite combinaison de qualité, prix et délai de livraison.

Stratégie

Notre stratégie est de proposer à nos clients une large gamme de produits pour leur application interne. L'amélioration et le développement continu de nos produits nous permettent de vous proposer l'outil adéquat au prix le plus juste qui répond à vos demandes les plus variées.