

Caractéristique	MÉLANGE DE LOTS	MÉLANGE EN CONTINU
Flexibilité	Si la diversité des produits, est grande, si le nombre de composants est important	
	bien	pas bon
flux de production bloqué	Les processus de production en amont ou en aval sont souvent perturbés. La centrale de mélange doit être fréquemment arrêtée et redémarrée.	
	simple sans problème	difficile, car le processus de démarrage est compliqué
Homogénéité	Preuve de l'homogénéité, prélèvement d'échantillons d'enrobé pour l'assurance qualité. Décider si le produit mélangé est autorisé à la vente ou non.	
	simple et sûr	difficile, possible uniquement à l'aide de calculs de probabilité validés
Productivité	Les coûts de production par kg d'enrobé varient considérablement en fonction du travail et du temps nécessaires.	
	Plus de temps pour le remplissage et la vidange	Bonne capacité d'automatisation. Des mélangeurs relativement petits peuvent mélanger avec précision de grands débits massiques
Mise à l'échelle	La capacité de production de l'installation de mélange doit pouvoir être adaptée aux processus en amont et en aval.	
	Plus compliqué : uniquement en adaptant la taille des lots ou en utilisant plusieurs mélangeurs	Relativement simple : en réglant les quantités de dosage
Contrôle de qualité	Les médicaments, les aliments diététiques, les aliments pour bébés, les préparations pour nourrissons, les substances dangereuses, doivent faire l'objet d'un contrôle sans faille.	
	Possible après le contrôle des lots de manière pratique et sûre	Mesures en ligne requises, en combinaison avec des méthodes d'essai statistiques
Efficacité énergétique	Concerne les dépenses pour la mise à disposition du produit, le transport du produit, le dosage, le mélange, ...	
	Le fonctionnement intermittent nécessite une dépense d'énergie plus importante. Les consommateurs électriques sont activés et désactivés	Moins de dépenses énergétiques pour une consommation d'énergie inchangée
Pertes de produit en cas d'alternance d'applications de mélange	Dans ce cas, les deux méthodes de mélange sont aussi bonnes ou aussi mauvaises l'une que l'autre. L'élément décisif est la capacité du mélangeur à se vider complètement de manière autonome.	
	Dépend de la marque du mélangeur	Dépend de la marque du mélangeur
Pertes de produits à la fin de la campagne de mélange	Pour les produits pâteux qui s'écoulent mal, il est préférable d'utiliser un petit mélangeur avec un taux de remplissage élevé. Le taux de remplissage doit être suffisamment élevé pour que le mélangeur s'auto-nettoie.	
	peu avantageux	très avantageux