

Caratteristica	MISCELAZIONE DEI CARICHI	MISCELAZIONE CONTINUA
Flessibilità	<b>Se la varietà del prodotto è grande, se il numero di componenti è grande</b>	
	buono	non buono
Flusso di produzione in crisi	<b>I processi produttivi a monte o a valle sono spesso interrotti. L'impianto di miscelazione deve essere spento e riavviato frequentemente</b>	
	semplicemente non problematico	difficile perché il processo di avvio è complicato
Omogeneità	<b>Prova di omogeneità, prelievo di campioni di miscela per il controllo della qualità. Decisione sulla messa in vendita o meno del prodotto miscelato.</b>	
	Semplice e sicuro	difficile, possibile solo con l'aiuto di calcoli probabilistici convalidati
Produttività	<b>I costi di produzione per kg di impasto variano notevolmente a seconda della manodopera e del tempo richiesto</b>	
	Maggiore tempo richiesto per il riempimento e lo svuotamento	Facile da automatizzare. Miscelatori relativamente piccoli possono miscelare con precisione grandi flussi di massa.
Scala	<b>La produzione del sistema di miscelazione deve essere adattabile ai processi a monte e a valle</b>	
	Più complicato: solo regolando la dimensione del lotto o più miscelatori	Relativamente semplice: regolando le quantità di dosaggio
Controllo qualità	<b>Farmaci, alimenti dietetici, alimenti per bambini, latte artificiale, sostanze pericolose, ..... devono essere completamente controllati</b>	
	Conveniente e sicuro dopo il test dei lotti	Sono richieste misurazioni in linea, in combinazione con metodi di prova statistici.
Efficienza energetica	<b>Riguarda l'impegno per la fornitura del prodotto, il trasporto del prodotto, il dosaggio, la miscelazione, ...</b>	
	Il funzionamento intermittente richiede più energia. Le utenze elettriche vengono accese e spente	Consumo energetico ridotto con consumo energetico costante
Perdite di prodotto con applicazioni di miscelazione variabili	<b>In questo caso, entrambi i metodi di miscelazione sono ugualmente buoni o cattivi. Il fattore decisivo è la capacità del miscelatore di svuotarsi completamente da solo</b>	
	A seconda della marca del miscelatore	A seconda della marca del miscelatore
Perdite di prodotto alla fine della campagna di miscelazione	<b>Per i prodotti poco fluidi e pastosi, è preferibile utilizzare un piccolo mescolatore con un livello di riempimento elevato. Il livello di riempimento deve essere sufficientemente alto da consentire al miscelatore di pulirsi da solo</b>	
	non molto favorevole	Molto favorevole