

Характеристика	ЗАРЯДНОЕ УСТРОЙСТВО	НЕПРЕРЫВНОЕ ПЕРЕМЕШИВАНИЕ
Гибкость	Если ассортимент продукции велик, если количество компонентов велико	
	хорошо	не очень хорошо
Непостоянный производственный поток	Часто нарушаются производственные процессы, идущие вверх или вниз по течению. Смесительную установку приходится часто останавливать и перезапускать	
	просто беспроблемный	трудно, потому что процесс запуска сложный
Однородность	Подтверждение однородности, отбор образцов смеси для проверки качества. Принятие решения о выпуске смешанного продукта в продажу или отказе от него	
	Просто и безопасно	сложно, возможно только с помощью выверенных расчетов вероятности
Производительность	Стоимость производства одного кг смеси значительно варьируется в зависимости от количества трудозатрат и времени.	
	Больше времени требуется на заполнение и опорожнение	Легко автоматизировать. Относительно небольшие смесители могут точно перемешивать большие потоки массы
Масштабирование	Производительность смесительной системы должна быть адаптирована к процессам, протекающим выше и ниже по течению.	
	Более сложный: только с помощью регулировки размера партии или нескольких смесителей	Относительно просто: регулируя количество дозировки
Контроль качества	Лекарства, диетические продукты, детское питание, молочные смеси, опасные вещества, должны находиться под полным контролем.	
	Удобно и безопасно после тестирования партии	Требуется проведение измерений на линии в сочетании со статистическими методами испытаний
Энергоэффективность	Это касается усилий по обеспечению продуктами, их транспортировке, дозированию, смешиванию, ...	
	Прерывистая работа требует больше энергии. Электрические потребители включаются и выключаются	Низкое энергопотребление при постоянном расходе энергии
Потери продукта при изменении условий смешивания	Здесь оба способа смешивания одинаково хороши или одинаково плохи. Решающим фактором является способность миксера самостоятельно полностью опорожняться	
	В зависимости от марки миксера	В зависимости от марки миксера
Потери продукта в конце кампании смешивания	Для плохо текучих, пастообразных продуктов лучше использовать небольшой миксер с высокой степенью заполнения. Уровень заполнения должен быть достаточно высоким, чтобы миксер мог самостоятельно очищаться	
	не очень благоприятный	Очень благоприятно