

CZEKOLADA Z DUŻYMI DODATKAMI

Urządzenie

Pompa z tłokami obwodowymi Waukesha Universal 1



WALKESHA
CHERRY-BURRELL
an ITT company

Branża / Zastosowanie

Producent wyrobów cukierniczych wykorzystuje czekoladę z dużymi dodatkami, takimi jak ryż preparowany, w procesie oblewania. Czekolada jest stale recyrkulowana, aby utworzyć równomierną kurtynę przed naniesieniem na produkt.

Podczas recyrkulacji dodatki wielokrotnie przechodzą przez pompę. Delikatne pompowanie jest więc kluczowe dla zachowania ich wielkości oraz odpowiedniego wyglądu i tekstury produktu.

Problem

Dotychczasowa pompa powodowała rozdrabnianie kawałków ryżu preparowanego podczas recyrkulacji, zmniejszając ich wielkość nawet o 50%. Wpływało to na wygląd i teksturę produktu końcowego oraz wymagało korekt receptury i procesu pakowania.

Dodatkowym wyzwaniem była wysoka ścieralność mieszanki czekolady i ryżu, która powodowała szybkie zużycie elementów pompy. Konieczność ich wymiany nawet dwa razy w tygodniu prowadziła do częstych, około godzinnych przestojów linii produkcyjnej.

**Nazwa firmy nie została ujawniona ze względu na poufność*

Rozwiązanie

Klient przetestował pompę Waukesha Universal 1 Series. Podczas pełnego, 35-minutowego cyklu produkcyjnego pompa zachowała wielkość kawałków ryżu preparowanego.

Rotory ze stopu odpornego na zacieranie umożliwiają pracę z małymi luzami i mediami o różnej lepkości. Zapewnia to delikatne pompowanie oraz odporność na ścierne działanie mieszanki.



Rezultat

Waukesha U1 zachowała wielkość kawałków ryżu podczas całego procesu recyrkulacji, zapewniając wymagany wygląd i teksturę produktu końcowego.

Wyeliminowano wymianę części spowodowaną zużyciem oraz związane z nią przestoje. Obsługa została ograniczona do rutynowych kontroli i czyszczenia, zwiększając niezawodność procesu i ograniczając nieplanowane przestoje.



+22 (0) 460 56 00



biuro@axflow.pl



ul. Płowiecka 1 | 04-501 Warszawa

