

CZEKOLADA Z ROZDROBNIONYMI TWARDYMI CUKIERKAMI

Urządzenie

Pompa z wirującymi tłokami
Waukesha Universal 2 (U2)

Branża / Zastosowanie

Producent wyrobów cukierniczych przetwarza czekoladę zawierającą drobne kryształki rozdrobnionych twardych cukierków.

Obecność krystalicznych cząstek sprawia, że pompowanie jest bardziej wymagające niż w przypadku gładkiej masy czekoladowej, ponieważ cząstki mogą gromadzić się w wewnętrznych szczelinach pompy. Niezawodne pompowanie było szczególnie istotne, ponieważ instalacja była wykorzystywana do produkcji nowego wyrobu cukierniczego.

Problem

Wcześniej zainstalowane pompy podczas tłoczenia mieszaniny czekolady i rozdrobnionych cukierków szybko ulegały wewnętrznemu oblepaniu.

Kryształki twardych cukierków osadzały się na powierzchniach wewnętrznych i gromadziły w wąskich szczelinach, powodując stopniowe blokowanie, a ostatecznie zatarcie pomp.

Każde zatarcie pompy wymuszało zatrzymanie produkcji w celu jej wyczyszczenia i ponownego uruchomienia, uniemożliwiając niezawodną realizację pełnych cykli produkcyjnych.



WAUKESHA
CHERRY-BURRELL
An ILL Company

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

Rozwiązanie

Zastosowano specjalnie skonfigurowaną pompę Waukesha Universal 2 Series ze szczelinami roboczymi rotorów dobranymi specjalnie do wielkości kryształków rozdrobnionych cukierków.

Zmodyfikowane szczeliny umożliwiły swobodny przepływ cząstek przez komorę pompy bez ich gromadzenia się w krytycznych obszarach. Pozwoliło to ograniczyć osadzanie się produktu wewnątrz pompy i ryzyko jej mechanicznego blokowania, przy jednoczesnym zachowaniu kontrolowanego transportu masy czekoladowej.



Rezultat

Po zainstalowaniu odpowiednio skonfigurowanej pompy Waukesha U2 możliwe było przeprowadzenie pełnych cykli produkcyjnych bez zatarcia pompy. Kryształki rozdrobnionych cukierków przechodziły przez pompę bez powodowania osadów wewnętrznych, które występowały w przypadku wcześniej stosowanych urządzeń.

Większa niezawodność ograniczyła przestoje w produkcji i umożliwiła skuteczną produkcję nowego wyrobu cukierniczego.

Zastosowanie pokazuje, w jaki sposób odpowiednio dobrane do konkretnej aplikacji szczeliny robocze rotorów mogą zapewnić niezawodne tłoczenie czekolady zawierającej wymagające cząstki krystaliczne.



+22 (0) 460 56 00



biuro@axflow.pl



ul. Płowiecka 1 | 04-501 Warszawa

