

BEZMLECZNE KREMY DO UBIJANIA I CIP

Urządzenie

Pompa dwuśrubowa
Waukesha Universal Twin Screw (UTS)



Branża / Zastosowanie

Producent żywności transportuje delikatne bezmleczne kremy do ubijania, a jednocześnie wymaga skutecznej cyrkulacji CIP w instalacji produkcyjnej.

Napowietrzony produkt wymaga kontrolowanego tłoczenia, natomiast podczas czyszczenia konieczne jest uzyskanie znacznie wyższych prędkości przepływu.

Tradycyjnie te dwa zadania wymagają zastosowania oddzielnych pomp, zaworów i układów sterowania.

Problem

Zastosowanie jednej pompy do transferu produktu, a drugiej do CIP zwiększa liczbę urządzeń i rurociągów oraz złożoność układu sterowania procesem.

Transfer kremu do ubijania wymaga stabilnych warunków ssania i kontrolowanego ciśnienia w celu ochrony struktury produktu, natomiast czyszczenie wymaga znacznie wyższej prędkości obrotowej pompy.

Utrzymywanie dwóch oddzielnych układów zwiększa koszty inwestycyjne, wymagania związane z konserwacją oraz liczbę potencjalnych punktów awarii.

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

Rozwiązanie

Wybrano pompę dwuśrubową Waukesha Universal Twin Screw do realizacji zarówno zadań produkcyjnych, jak i CIP. Podczas transferu produktu pompa pracuje z prędkością około 200–500 obr./min, a podczas cyrkulacji roztworu myjącego – z wyższą prędkością obrotową.

Rotory śrubowe ze stopu Alloy 88 umożliwiają zachowanie niewielkich luzów i zapewniają płynną pracę bez ryzyka zatarcia, wspierając stabilne warunki ssania w obu trybach pracy.



Rezultat

Połączenie transferu produktu i CIP w jednej pompie Waukesha UTS wyeliminowało konieczność stosowania oddzielnego układu pompowego do czyszczenia.

Mniejsza liczba pomp, zaworów i elementów sterowania ograniczyła złożoność instalacji, wymagania związane z konserwacją oraz całkowity koszt wyposażenia.

Operatorzy mogą przełączać się między delikatnym tłoczeniem produktu a czyszczeniem przy wysokiej prędkości obrotowej poprzez prostą zmianę prędkości pompy.

Ogólnie pompa dwuśrubowa UTS zapewnia wydajne rozwiązanie łączące transfer bezmlecznych kremów do ubijania i CIP w jednym urządzeniu.



+22 (0) 460 56 00



biuro@axflow.pl



ul. Płowiecka 1 | 04-501 Warszawa

