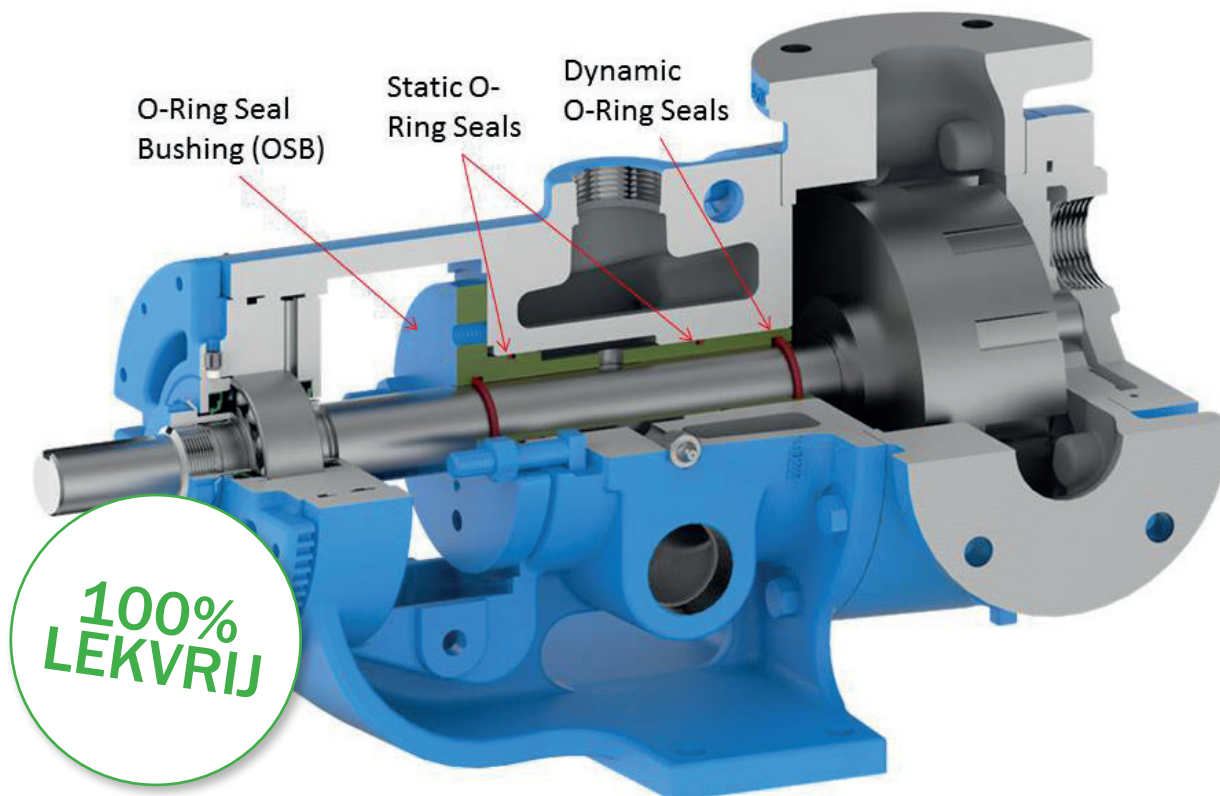


NIEUW Viking lekvrije chocoladepompen ✓



Verpompen van chocolade

Bij de verwerking van chocolade en zoetwaren worden speciale roterende verdringerpompen gebruikt om chocolade door elk processtap te bewegen. Van het malen van cacao bonen tot het storten, omhullen of transporteren. Al vanaf de eerste keer dat een pomp werd gebruikt om chocolade te verplaatsen, worstelde men met het feit van het lekken van de chocolade langs de as van de pomp.

Hoewel dure, hightech oplossingen zijn geprobeerd, heeft Viking Pump een nieuwe, effectievere en goedkope manier ontwikkeld voor de asafdichting van chocolade.



Het verwerken van chocolade heeft zijn eigen unieke uitdagingen. Soepele operaties en correcte naleving van industriestandaards vragen om gespecialiseerde pomp- en gebruikskennis. Viking Pump heeft jarenlange ervaring in het aanpakken van deze uitdagingen. Met specialistische verdringerpompen wordt chocolade succesvol in verschillende stadia van het chocoladeproductieproces verwerkt.



U leest alles over de Viking pompen van AxFlow op onze website:
www.axflow.nl

100% lekvrij

Van oudsher is het gebruik van een stopbuspakking als asafdichting het eenvoudigste en meest gebruikte middel. Maar om de afdichting te kunnen koelen en smeren, moet deze los genoeg zitten om iets van de chocolade eruit te laten lekken. Deze lekkage zorgt echter naast hygiëne- en schoonmaakproblemen, ook voor productverlies. Met als gevolg dat gebruikers de stopbuspakking te strak aandraaien om lekkage te verminderen. Dit resulteert in verbrande chocolade, ingesneden assen en pompen die vastlopen.

Viking's Chocoladeseriepompen gebruikt betrouwbare dubbele O-Ring seals van voedingskwaliteit, eventueel voorzien van "food grade" vet tussen de O-ringen, voor de asafdichting. De O-ringen houden de chocolade in de pomp en uit het glijlagerhuis, zodat de pomp niet kan vastlopen of gaan lekken. Schoonmaakproblemen en productverlies worden zo geëlimineerd.

Innovatief ontwerp

Het ontwerp van de dubbele O-Ring seals van Viking maakt gebruik van een gepatenteerd uitneembaar glijlagerhuis met twee sets O-ringen om voedselkwaliteit vet in de lagerruimte op te sluiten. Dit voorkomt het lekken van chocolade langs de as en houdt de chocolade in het pompgedeelte. Het glijlagerhuis wordt zo gesmeerd door schoon vet in plaats van chocolade en is er geen speciale vrije ruimte nodig. O-Ring afdichtingen zijn vrij gemakkelijk te installeren en vereisen geen periodieke controle, zoals bij de stopbusuitvoering wel het geval is.

O-Ringen vertonen een grote weerstand tegen slijtage en resistentie voor chocoladelikeuren en kunnen een brede range van viscositeiten aan. Van dunne cacao-boter tot zeer dikke chocoladepasta. In tegenstelling tot lip seals, die alleen voor lage druk zijn ontworpen, kunnen O-Ring seals zeer hoge drukken verdragen. Ze worden in feite gebruikt als dynamische afdichtingen op hydraulische cilinders. En wanneer ze moeten worden vervangen, zijn de kosten van de vier O-ringen verwaarloosbaar in vergelijking met de kosten van mechanical seals.

Betrouwbare keuze

Viking's Chocoladeserie pompen biedt nog een aantal andere standaard eigenschappen om de betrouwbaarheid te garanderen: een verwarmbare deksel en bracket om chocolade te smelten voor het opstarten, spoelgroeven (flush) die ophoping van chocolade achter de rotor voorkomen, doorgeboorde idler met geharde ijzeren lagerbussen om karamelsatie van de chocolade te voorkomen, geharde ijzeren assen en stalen of nodulair gietijzeren rotoren voor hoge viscositeit. Tevens zijn alle materialen food grade en de pompen zijn conform EC-1935 gecertificeerd.

Doe-het-zelf

Interessant? Maar u wilt uw huidige pomp nog niet vervangen? Dan biedt Viking u de optie om uw bestaande Viking chocoladepompen (*vanaf het type Universal bracket: 4124A*) die nog zijn voorzien van een stopbuspakking, om te laten bouwen naar de dubbele O-Ring seals.

UW VOORDELEN

- Hygiënische werkwijze
- Gegarandeerde continuïteit
- Optimaal productierendement

Contact onze Viking Productmanager voor meer informatie:
Sieger Boersma +31 (0)320 287 043 of s.boersma@axflow.nl

fluidity.nonstop is onze belofte aan u om te streven naar een optimaal serviceniveau en topkwaliteit producten en expertise.



Op de hoogte zijn van de laatste updates?
Volg ons op LinkedIn



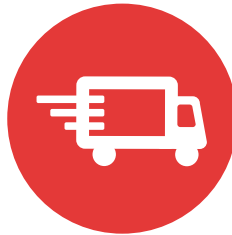
Pascallaan 70, 8218 NJ Lelystad - www.axflow.nl



De toegevoegde waarde van AxFlow



Consultancy



Voorraad & logistiek



Onderhoud & reparatie



Installatie



Training



Contracten



Noodgevallen



Kwaliteitsborging



Engineering

U leest alles over de toegevoegde waarde van AxFlow Service op onze website:

www.axflow.nl



AxFlow B.V. Pascallaan 70, 8218 NJ Lelystad. Postbus 233, 8200 AE Lelystad.

Tel: +31 (0)320 - 287 000 - axflow@axflow.nl - www.axflow.nl

fluidity.nonstop is onze belofte aan u om te streven naar een optimaal serviceniveau en topkwaliteit producten en expertise. AxFlow is Europees marktleider met betrekking tot het leveren van pompen, mixers en complete installaties in diverse marktsegmenten. Deze eervolle positie kunnen wij alleen behouden door ons 24/7 voor 100% in te zetten om u kwaliteit op het hoogste niveau te bieden.