



Qdos für hygienische Anwendungen im Lebensmittel- und Getränkebereich

- Genaue Dosierung verbessert die Prozessleistung
- Sanfte peristaltische Förderung schützt die Produktintegrität
- Vollständiger Einschluss der Flüssigkeit eliminiert das Austrittsrisiko



EC 1935/2004

Übersicht

Qdos Schlauchpumpen bieten eine effiziente, hochgenaue Dosierlösung für die Lebensmittel- und Getränkeproduktion. Die bereits in anderen Industrien etablierten Qdos Pumpen verfügen nun auch über Zertifizierung nach FDA und EG 1935/2004. Bei der Schlauchpumpentechnologie kommen keine beweglichen Teile mit der Flüssigkeit in Kontakt, wodurch eine hygienische Förderung gewährleistet ist. Die sanfte, schonende Förderung erhält die Produktintegrität ohne das Risiko von Verunreinigungen.

Hervorragende Genauigkeit für gleichbleibende Produktqualität

Dank ihrer hohen Genauigkeit (Regelbereich der Fördermenge 20.000:1 und lineare Genauigkeit $\pm 1\%$) bieten Qdos Pumpen eine besonders wirtschaftliche Lösung für Dosieranwendungen, etwa bei der Wasseraufbereitung, für den Zusatz von Farben, Aromen und Vitaminen oder Zusatzstoffen, wie zum Beispiel Verdickungsmittel. Eine Wiederholgenauigkeit von $\pm 0,5\%$ trägt zusätzlich zu einer gleichbleibenden Produktqualität bei.

Zertifiziert als Komplettlösung

Qdos Pumpen verfügen über die erforderlichen Zertifizierungen zur Integration in Anwendungen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie

- EG 1935/2004, EU 10/2011
- FDA 21CFR Parts 170-199

Unsere Lösungen werden durch ein globales Netzwerk von Branchenspezialisten unterstützt, die weltweit schnellen Support für Technik und Verkauf bieten.

Schnelle Wartung für maximale Betriebszeit

Qdos Pumpen bieten eine zuverlässige Dosiergenauigkeit bei gleichzeitiger Vereinfachung der Wartung und Reduzierung der Ausfallzeiten durch den einzigartigen ReNu™ Pumpenkopf. Bei der ReNu Technologie handelt es sich um einen patentierten Pumpenkopf, der sich werkzeuglos wechseln lässt. Er schließt die Flüssigkeit vollständig ein und hält den Produktionsbereich sauber und frei von Verunreinigungen.

Für den Wechsel des Pumpenkopfes sind keine Werkzeuge und keine speziellen Kenntnisse erforderlich. Bei ReNu erfolgt die Wartung innerhalb von Sekunden, was die Betriebszeit im Vergleich zu Membranpumpen oder anderen Technologien mit arbeitsintensiver Wartung maximiert.

Zur Absicherung der Produktion verfügen Qdos Pumpen über eine patentierte Leckageerkennung. Diese Funktion stoppt die Pumpe bei einer Leckage des Schlauches. Zur Überwachung des Flüssigkeitsstands steht ein vom Benutzer einstellbarer Alarm bei fast leerem Vorratstank zur Verfügung, wodurch eine gleichbleibende Produktintegrität bei maximaler Prozessbetriebszeit sichergestellt wird.



Qdos Pumpenmodelle

| Modell | Durchfluss | Druck |
|----------|--------------------|-------|
| Qdos 20 | 0,1 – 333 ml/min | 7 bar |
| Qdos 30 | 0,1 – 500 ml/min | 7 bar |
| Qdos 60 | 0,1 – 1.000 ml/min | 7 bar |
| Qdos 120 | 0,1 – 2.000 ml/min | 4 bar |

Lebensmittelverträgliche ReNu Pumpenköpfe:

| Pumpenkopf | EC 1935/2004 | FDA |
|--------------------|--------------|-----|
| ReNu20 PU | • | • |
| ReNu20 SEBS | • | • |
| ReNu30 SEBS | • | • |
| ReNu30 Santoprene | | • |
| ReNu60 SEBS | • | • |
| ReNu60 Santoprene | | • |
| ReNu120 Santoprene | | • |

Spezialist für Bäckerei- und Konditoreianlagen verwendet Qdos Pumpen als Standard für Pilotanlagen

Der niederländische Ausrüster Tanis Food Tec hat sich auf Prozessanlagen für Bäckerei- und Konditoreiprodukte spezialisiert. Tanis Food Tec verwendet die Qdos Schlauchdosierpumpen für seine Pilotmaschinen, die in den Forschungs- und Entwicklungsabteilungen großer Lebensmittelhersteller eingesetzt werden. Die Genauigkeit der Qdos Pumpen bei der Dosierung von Farben und Aromen ist während der Entwicklungsprozesse von entscheidender Bedeutung, um die Qualität und die Kosten des Endprodukts zu optimieren.

Der ReNu™ Schlauchpumpenkopf ist das Herzstück der Qdos Pumpe und gewährleistet die genaue und wiederholbare Förderung von Flüssigkeiten mit unterschiedlichsten Viskositäten und bei unterschiedlichen Druckbedingungen.

„Die Genauigkeit der Qdos Schlauchpumpe ist ein entscheidendes Merkmal, da Farben und Aromen oft sehr teure Zutaten sind“, sagt Piet Vader, der Vertriebsleiter des Unternehmens. „Diese Inhaltsstoffe können mehr als 10.000 Euro pro kg kosten, daher ist eine genaue Dosierung extrem wichtig.“

Die Verwendung von Qdos bedeutet eine Maximierung der Prozessbetriebszeit, da der Pumpenkopf schnell, sicher und einfach gewechselt werden kann, ohne Werkzeug oder spezielle Kenntnisse. Im Gegensatz zu vielen anderen Pumpentypen gibt es bei Qdos keine Ventile oder Dichtungen, die verstopfen, lecken oder korrodieren können, was die Wartungskosten erheblich reduziert.

Anwenderbericht

