



Qdos pour les applications agroalimentaires hygiéniques

- Le dosage de précision améliore les performances des procédés
- Le pompage péristaltique délicat garantit l'intégrité du produit
- Le confinement total des fluides élimine le risque de déversement



Présentation

Les pompes péristaltiques Qdos offrent une solution de dosage efficace et de haute précision pour la production agroalimentaire. Couramment utilisées dans d'autres secteurs, les pompes Qdos sont maintenant certifiées conformes aux règlements de la FDA et CE1935/2004. La technologie péristaltique signifie l'absence totale de contact entre les organes mobiles et les fluides dans le but d'assurer un pompage hygiénique. Une action délicate à faible cisaillement garantit l'intégrité des produits, sans risque de contamination.

Précision exceptionnelle assurant une qualité de produit constante

Offrant une grande précision (marge de réglage effective de 20 000:1 et précision volumétrique linéaire de $\pm 1\%$), les pompes Qdos fournissent une solution à forte valeur ajoutée pour les applications de distribution et de dosage, telles que le conditionnement de l'eau, l'ajout de colorants, d'arômes et de vitamines, ou de modificateurs de viscosité. $\pm 0,5\%$ de répétabilité permet en outre de maintenir l'homogénéité du produit.

Certifiée pour assurer une solution complète

Les pompes Qdos sont dotées des certifications requises pour l'intégration dans vos applications de production agroalimentaire.

- Règlement UE 10/2011, CE1935/2004
- Règlement FDA 21CFR parties 170-199

Nos solutions sont renforcées par un réseau mondial de spécialistes de l'industrie qui assurent un service technique et après-vente rapide dans le monde entier.

Entretien rapide visant à optimiser le temps opérationnel

Grâce à la tête de pompe ReNu™, unique en son genre, les pompes Qdos garantissent la précision de dosage tout en simplifiant l'entretien et en réduisant les temps d'arrêt. La technologie de tête de pompe ReNu, brevetée et sans outil, permet de contenir les fluides et de maintenir une zone de production propre et libre de tout risque de contamination.

Le remplacement de la tête de pompe ne nécessite aucun outil ou aucune formation spécialisée. Grâce à ReNu, l'entretien ne prend que quelques secondes, ce qui permet d'optimiser votre temps opérationnel par rapport aux pompes à membrane ou autres technologies de pompage nécessitant un entretien laborieux.

Les pompes Qdos sont dotées d'un système breveté de détection des fuites conçu pour protéger votre production. Cette caractéristique arrêtera la pompe en cas de fuite provenant du tube péristaltique. Le dispositif de surveillance du niveau des fluides comprend une alarme de faible volume configurable par l'utilisateur qui se déclenche lorsque la cuve d'alimentation est presque vide ; cette fonctionnalité permet de maintenir l'intégrité des produits tout en optimisant les temps opérationnels du process.



Modèles de pompe Qdos

Modèle	Débit	Pression
Qdos 20	0,1 – 333 ml/min	7 bars
Qdos 30	0,1 – 500 ml/min	7 bars
Qdos 60	0,1 – 1000 ml/min	7 bars
Qdos 120	0,1 – 2000 ml/min	4 bars

Têtes de pompe ReNu de qualité alimentaire

Tête de pompe	CE1935/2004	FDA
ReNu20 PU	•	•
ReNu20 SEBS	•	•
ReNu30 SEBS	•	•
ReNu30 Santoprene		•
ReNu60 SEBS	•	•
ReNu60 Santoprene		•
ReNu120 Santoprene		•

Le spécialiste de l'équipement de boulangerie et de confiserie choisit les pompes Qdos comme composant standard dans ses installations pilotes.

Étude de cas

Le concepteur d'équipement néerlandais, Tanis Food Tec, est spécialisé dans l'élaboration de procédés de fabrication des produits de boulangerie et de confiserie. Tanis Food Tec utilise les pompes doseuses péristaltiques Qdos pour ses machines pilotes déployées dans les services de R&D de grands fabricants de produits alimentaires. La précision des pompes Qdos dans le dosage des colorants et des arômes est essentielle au développement de procédés visant à optimiser la qualité et le coût du produit final.

La technologie de tête de pompe péristaltique ReNu™, au cœur même de la pompe Qdos, assure un débit précis et constant des fluides à viscosités variées et à différentes pressions de système.

« La précision de la pompe péristaltique Qdos est une

caractéristique essentielle, compte tenu du coût souvent exorbitant des colorants et arômes » explique Piet Vader, le directeur commercial de la société. « Ces ingrédients peuvent coûter plus de 10 000 € par kg. C'est pourquoi il est extrêmement important d'obtenir un dosage précis. »

L'utilisation de Qdos assure le meilleur temps opérationnel possible grâce à la rapidité, la sécurité et la facilité de retrait et de remplacement de la tête de pompe, qui ne nécessitent ni outil, ni formation spécialisée, ni intervention de technicien. Avec Qdos – contrairement à de nombreux autres types de pompes – aucune vanne ou soupape ni aucun joint risque de se boucher, de fuir ou de se corroder, ce qui permet de réduire considérablement les coûts d'entretien.

