



Pompe Qdos per applicazioni igieniche nel settore alimentare

- Il dosaggio di precisione migliora le prestazioni di processo
- La delicata azione di pompaggio peristaltico mantiene l'integrità dei prodotti
- Il contenimento completo del fluido elimina il rischio di versamenti



Panoramica

Le pompe peristaltiche Qdos offrono una soluzione di dosaggio efficiente e ad alta precisione per la produzione di alimenti e bevande. Ampiamente utilizzate in altri settori, le pompe Qdos sono ora certificate secondo i regolamenti FDA e CE1935/2004. Grazie alla tecnologia peristaltica, nessuna parte in movimento entra in contatto con il fluido, garantendo un pompaggio igienico. L'azione delicata e le sollecitazioni di taglio contenute mantengono l'integrità dei prodotti ed eliminano il rischio di contaminazioni.

Precisione straordinaria per una qualità costante dei prodotti

Garantendo un'elevata precisione (rapporto di turndown 20.000:1 e precisione lineare del $\pm 1\%$), le pompe Qdos offrono una soluzione ad alto valore aggiunto per applicazioni di dosaggio e misurazione come il condizionamento dell'acqua, l'aggiunta di coloranti, aromi e vitamine o di prodotti modificatori di viscosità. Anche la ripetibilità del $\pm 0,5\%$ contribuisce a mantenere costante l'uniformità dei prodotti.

Soluzione completa certificata

Le pompe Qdos sono dotate delle certificazioni necessarie per essere integrate nelle applicazioni di lavorazione di alimenti e bevande.

- Regolamento CE1935/2004, regolamento UE 10/2011
- regolamento FDA 21CFR parti 170-199

Le nostre soluzioni sono supportate da una rete globale di specialisti del settore in grado di fornire un rapido supporto tecnico e commerciale ovunque nel mondo.

Manutenzione rapida per massimizzare il tempo di esercizio

Le pompe Qdos garantiscono la precisione di dosaggio, semplificando nel contempo la manutenzione e riducendo i tempi di inattività grazie all'esclusiva testa ReNu™. La tecnologia brevettata della testa ReNu non richiede utensili e contiene completamente il fluido, mantenendo l'area di produzione pulita ed eliminando il rischio di contaminazioni.

La sostituzione della testa non richiede utensili o una formazione dedicata. Con le teste ReNu, la manutenzione delle pompe richiede pochi secondi, massimizzando i tempi di attività rispetto alla tecnologia a membrana o ad altre tecnologie con un protocollo di manutenzione che necessita di molta manodopera.

Per salvaguardare la produzione, le pompe Qdos contengono un sistema brevettato di rilevamento delle perdite. Questa funzione arresta la pompa in caso di perdite dal tubo peristaltico. Il monitoraggio del livello del fluido emette un allarme di volume basso (configurabile dall'utente) quando il serbatoio di alimentazione è quasi vuoto, garantendo il mantenimento dell'integrità del prodotto e massimizzando il tempo di attività del processo.



Modelli di pompe Qdos

Modello	Portata	Pressione
Qdos 20	0,1 – 333 ml/min	7 bar
Qdos 30	0,1 – 500 ml/min	7 bar
Qdos 60	0,1 – 1000 ml/min	7 bar
Qdos 120	0,1 – 2000 ml/min	4 bar

Teste ReNu di grado alimentare:

Testa	CE1935/2004	FDA
ReNu20 PU	•	•
ReNu20 SEBS	•	•
ReNu30 SEBS	•	•
ReNu30 Santoprene		•
ReNu60 SEBS	•	•
ReNu60 Santoprene		•
ReNu120 Santoprene		•

Per applicazioni pilota, uno specialista di attrezzature per panifici e pasticcerie si standardizza su Qdos

Il progettista olandese di attrezzature alimentari, Tanis Food Tec, è specializzato in impianti di processo per prodotti da forno e dolciari. Tanis Food Tec utilizza le pompe dosatrici peristaltiche Qdos per le macchine pilota utilizzate nei reparti di Ricerca e sviluppo dei principali produttori di alimenti. Contribuendo a ottimizzare la qualità e il costo del prodotto finale, la precisione delle pompe Qdos nel dosaggio dei coloranti e degli aromi è di vitale importanza per i processi di sviluppo.

La tecnologia della testa peristaltica ReNu™ è il cuore della pompa Qdos e garantisce l'erogazione precisa e ripetibile di fluidi con viscosità estremamente diverse e a pressioni di sistema variabili.

“La precisione della pompa peristaltica Qdos è una caratteristica fondamentale perché i coloranti e gli aromi sono spesso ingredienti molto costosi”, ha dichiarato Piet Vader, Responsabile commerciale dell'azienda. “Questi ingredienti possono costare più di 10.000 € al kg, quindi la precisione del dosaggio è estremamente importante.”

L'utilizzo di Qdos massimizza il tempo di attività del processo, in quanto la rimozione e la sostituzione della testa è rapida, sicura e semplice e non richiede utensili, formazione specializzata o tecnici dedicati. A differenza di molti altri tipi di pompe, le pompe Qdos non utilizzano valvole o guarnizioni soggette a ostruzioni, perdite o corrosione, riducendo notevolmente i costi di manutenzione.

Caso di studio

