



## Seria Qdos do zastosowań w przemyśle spożywczym

- Precyzyjne odmierzenie przynosi poprawę wydajności procesu.
- Delikatne tłoczenie perystaltyczne zapewnia integralność produktu.
- Całkowite zamknięcie cieczy eliminuje ryzyko wycieków.



### Przegląd

Pompy perystaltyczne Qdos to wydajne rozwiązanie do precyzyjnego odmierzenia w produkcji żywności i napojów. Popularne w wielu innych branżach pompy Qdos posiadają certyfikaty zgodności z przepisami FDA i rozporządzeniem (WE)1935/2004. Technologia perystaltyczna oznacza, że ruchome części urządzenia nie wchodzi w kontakt z cieczą, co przekłada się na pełną higienę tłoczenia. Delikatne tłoczenie z niskim poziomem ścinania pozwala zachować integralność produktu bez ryzyka jego zanieczyszczenia.

### Wyjątkowa dokładność zapewniająca stałą jakość produktu.

Oferując doskonałą dokładność (współczynnik regulacyjności 20 000:1 i dokładność liniowa na poziomie  $\pm 1\%$ ), pompy Qdos dostarczają wysoką wartość w zastosowaniach związanych z dozowaniem i odmierzeniem, takich jak uzdatnianie wody oraz dodawanie barwników, aromatów, witamin lub modyfikatorów lepkości. Powtarzalność na poziomie  $\pm 0,5\%$  pomaga dodatkowo utrzymać stałą konsystencję produktu.

### Certyfikaty dla kompletnego rozwiązania

Pompy Qdos posiadają certyfikaty wymagane do wykorzystania w zastosowaniach związanych z przetwarzaniem żywności i napojów.

- Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 i UE 10/2011
- Przepisy FDA 21CFR, części 170-199

Nasze rozwiązania objęte są wsparciem globalnej sieci specjalistów branżowych, którzy oferują błyskawiczną pomoc techniczną i sprzedażową w każdym miejscu na świecie.

### Szybka konserwacja maksymalizująca czas sprawności

Pompy Qdos to gwarancja dokładności odmierzenia, prostej konserwacji oraz krótszych przestojów dzięki unikalnej głowicy ReNu™. ReNu to opatentowana, obsługiwana beznarzędziowo głowica pompy, która całkowicie zamyka ciecz, dzięki czemu nie dochodzi do wycieków ani nie ma ryzyka zanieczyszczenia cieczy.

Wymiana głowicy pompy nie wymaga stosowania narzędzi ani przeprowadzania specjalistycznych szkoleń. Głowica ReNu sprawia, że konserwacja zajmuje kilka sekund, co przekłada się na wydłużenie czasu sprawności w porównaniu z innymi pompami, np. membranowymi, które wymagają pracochłonnej konserwacji.

Aby zabezpieczyć produkcję, pompy Qdos wyposażono w opatentowany system wykrywania nieszczelności. Powoduje on zatrzymanie pompy w razie wycieku z węża perystaltycznego. W ramach monitorowania poziomu cieczy dostępny jest konfigurowany przez użytkownika alarm niskiej objętości, który jest aktywowany, gdy zbiornik zasilający jest prawie pusty, co zapewnia utrzymanie integralności produktu przy jednoczesnym maksymalnym wydłużeniu czasu sprawności.



## Modele pomp Qdos

Model	Przepływ	Ciśnienie
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

## Główce pompy ReNu klasy spożywczej:

Głowica pompy	(WE) 1935/2004	FDA
ReNu20 PU	•	•
ReNu20 SEBS	•	•
ReNu30 SEBS	•	•
ReNu30 Santoprene		•
ReNu60 SEBS	•	•
ReNu60 Santoprene		•
ReNu120 Santoprene		•

## Producent urządzeń piekarniczych i cukierniczych wprowadza pompy Qdos jako standard w instalacjach pilotażowych.

## Przykładowa realizacja

Holenderska firma projektująca urządzenia dla branży spożywczej Tanis Food Tec specjalizuje się w instalacjach technologicznych wykorzystywanych w piekarnictwie i cukiernictwie. Firma wprowadza perystaltyczne pompy odmierzające Qdos w swoich maszynach pilotażowych wdrażanych w działach badań i rozwoju największych producentów żywności. Dokładność dozowania barwników i aromatów przez pompy Qdos ma kluczowe znaczenie dla procesów rozwojowych, gdzie pomaga zoptymalizować jakość i koszty produktu końcowego.

Sercem pompy perystaltycznej Qdos jest głowica ReNu™, która zapewnia dokładny i powtarzalny przepływ cieczy o szerokim zakresie lepkości i ciśnień.

„Dokładność pompy perystaltycznej Qdos ma fundamentalne

znaczenie, ponieważ barwniki i aromaty są często bardzo drogimi składnikami” – wyjaśnia Piet Vader, sprzedawca w firmie. „Składniki te mogą kosztować nawet ponad 10 000 euro za kilogram, w związku z czym precyzyjne dozowanie jest niezwykle ważne”.

Zastosowanie pompy Qdos oznacza maksymalizację czasu sprawności z szybkim, bezpiecznym i łatwym procesem demontażu oraz wymiany głowicy pompy bez konieczności stosowania narzędzi, przeprowadzania specjalistycznych szkoleń czy udziału wyspecjalizowanych techników. W przeciwieństwie do wielu innych rodzajów pomp seria Qdos oznacza brak zaworów oraz uszczelk, które mogłyby być przyczyną niedrożności, wycieków lub korozji, co przekłada się na znaczące zmniejszenie kosztów konserwacji.

