



SYSTEMY POMPUJĄCE VISCOFOOD

Holenderska firma **ViscoFood BV** www.viscofood.nl, (grupa Unitrans) produkuje unikalne systemy pompujące do trudnych produktów i mas spożywczych. Urządzenia te stosuje się zawsze, gdy bardzo gęste i lepkie produkty należy wypompować z dzieży, beczek, lub innych podobnych zbiorników - do maszyn i punktów odbioru na liniach produkcyjnych, np. dozowników, urządzeń do napełniania i pakowaczek.

W skład każdego systemu pompującego ViscoFood wchodzi m.in. odpowiednio wyprofilowana pokrywa uszczelniająca, opuszczana do wnętrza zbiornika/dzieży, oraz pompa pneumatyczna z orurowaniem, przekazująca masę dalej do linii produkcyjnej. Cały zestaw jest zawsze projektowany i wyposażony indywidualnie, do konkretnego typu zbiorników oraz zgodnie z wymaganiami Klienta i

parametrami produktu. Możliwe jest przygotowanie systemu zarówno dla rzadszych jak i dla bardzo gęstych, kleistych mas. Urządzenia Viscofood pompują masy spożywcze zawierające całe cząsteczki (np. owoce, bakalie) o wielkości do ok. 2 cm, bez ich uszkodzenia.

Maksymalna wydajność urządzenia (pompy) jest uzależniona od typu produktu. Zależnie od konsystencji masy można ją określić w przybliżeniu na ok. 10-60 kg w ciągu 1 minuty. Dokładne parametry są uzależnione od indywidualnych cech każdego produktu oraz sytuacji produkcyjnej, np. odległości i wysokości punktu odbioru masy.

Zalety urządzeń firmy ViscoFood :

- pozwalają pompować niezwykle trudne masy spożywcze
- eliminują ciężką i czasochłonną pracę związaną z ręcznym opróżnianiem beczek, dzieży i innych zbiorników
- eliminują podnośniki/wywrotnice dzieży i zbiorników
- pozwalają na przygotowanie większych porcji produktu (zbyt dużych do jednorazowego podania na linię produkcyjną przy pomocy wywrotnicy)
- zapewniają stopniowe automatyczne dopompowywanie i stały poziom produktu w punkcie docelowym, np. zasobniku urządzenia dozującego
- oszczędzają czas dzięki łatwej i szybkiej wymianie pustego zbiornika na pełny
- zwiększają poziom higieny i bezpieczeństwa sanitarnego w hali produkcyjnej, eliminując dotykание produktu przez pracowników (zwłaszcza ważne dla producentów żywności świeżo zamrażanej)
- są bardzo proste w montażu i demontażu oraz w myciu i konserwacji
- posiadają własną mobilną konstrukcję nośną, więc mogą być ustawione w dowolnym miejscu hali produkcyjnej.
- wykonane są z wysokiej jakości materiałów (m.in. stal nierdzewna AISI 304/316)

Obszary zastosowania:

- przemysł przetwórczy i mrożonek mącznych
- przemysł piekarniczy i cukierniczy
- przemysł tłuszczowy i mleczarski
- catering & fast food
- przemysł farmaceutyczny i kosmetyczny

Przykładowe produkty : stałe tłuszcze spożywcze dostarczane w beczkach 200 ltr, kremy i nadzienia cukiernicze, masy czekoladowe, dżemy, masy tłuste, masła orzechowe, farsze pierogowe, lody, ciasta i premiksy, zupy, syropy, miód, sery topione, jogurty, musztarda, sosy pomidorowe, majonez, mielone mięso, ziemniaki puree, itp.

Urządzenia ViscoFood współpracują z urządzeniami i liniami produkcyjnymi oraz dzieżami miesiarek i ubijaczek większości znanych producentów, w tym firm **Rademaker** oraz **Sancassiano** (więcej informacji o ich ofercie na stronie www.olaart.pl)

Możliwe jest przeprowadzenie testów technologicznych pompy ViscoFood w siedzibie Klienta, po wcześniejszym ustaleniu i zaopiniowaniu przez dostawcę parametrów produktu.

Więcej informacji :

OLAART P.T.P.

Piotr Kielbiewski

info@olaart.pl

www.olaart.pl

tel. kom. 0509 921788

tel/fax 022 6499941



Urządzenia firmy VISCOFOOD

