

fluidity.
nonstop

LEKVRIJ CHOCOLADE VERPOMPEN

TECHNIEK



Bij de verwerking van chocolade en zoetwaren worden verdringerpompen gebruikt om chocolade door elk processtap te bewegen. Van het malen van cacaoabonen tot het storten, omhullen of transporteren.

Al vanaf de eerste keer dat een pomp werd gebruikt om chocolade te verplaatsen, worstelde men met het feit van het lekken van de chocolade langs de as van de pomp.

Hoewel over de jaren heen dure, hightech oplossingen zijn geprobeerd, heeft Viking Pump een nieuwe, effectievere en kostenefficiënte manier ontwikkeld voor de asafdichting van chocolade.

Stopbuspakking lekt per definitie

Van oudsher is het gebruik van een stopbuspakking als asafdichting het eenvoudigste en meest gebruikte middel. Maar om de afdichting te kunnen koelen en smeren, moet deze los genoeg zitten om iets van de chocolade eruit te laten lekken. Deze lekkage zorgt echter naast hygiëne- en schoonmaakproblemen, ook voor productverlies. Met als gevolg dat gebruikers de stopbuspakking te strak aandraaien om lekkage te verminderen. Dit resulteert in verbrande chocolade, ingesneden assen en pompen die vastlopen.

Viking's chocoladepomp maakt gebruik van een betrouwbare dubbele O-Ring afdichting, eventueel voorzien van een voedselveilige vetkering tussen de O-ringen.

De O-ringen houden de chocolade in de pomp en uit het glijlagerhuis, zodat de pomp niet kan vastlopen of gaan lekken. Schoonmaakproblemen en productverlies worden zo geëlimineerd.



VIKING CHOCOLADE- POMP

*Pompprincipe:
tandradpomp*

*Toepassing:
productie en verwerking van
cacao en chocolade*



Specifieke productinformatie?
Scan de code en bezoek onze website.
<https://www.axflow.com/nl-nl/>

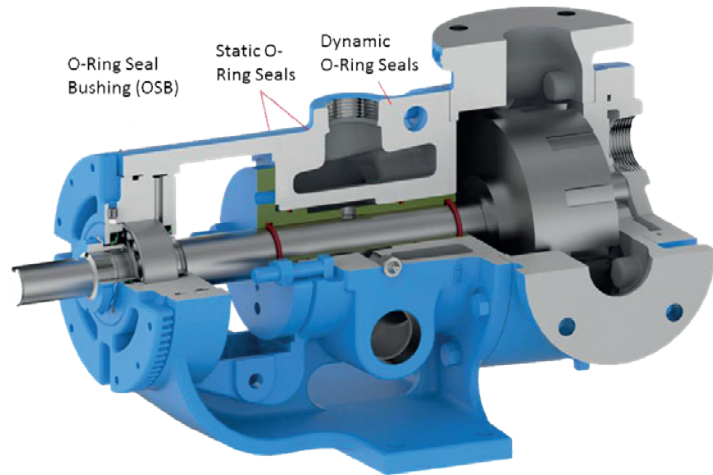
AxFLOW
fluidity.nonstop

VAN BOON TOT REEP

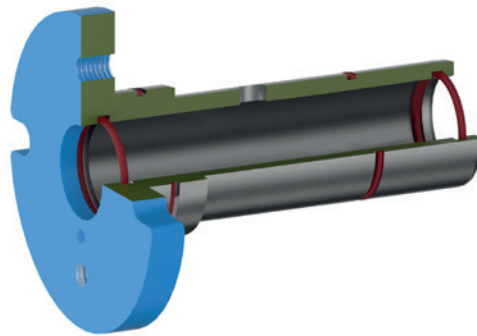
Viking-pompen worden gebruikt bij het verwerken van chocolade (bonen tot bulk), het maken van lekkernijen (bulk tot reep) en fabrieken die beide doen (bean tot reep). Of het nu gaat om het laden of lossen van tankwagens, het overbrengen van materialen van het ene proces naar het andere of het circuleren van donkere, melk of witte chocolade in een omhullende machine, Viking doet het allemaal.

Innovatief ontwerp

Het ontwerp van de dubbele O-Ring seal van Viking maakt gebruik van een gepatenteerd uitneembaar glijlagerhuis met twee sets O-ringen om voedselveilig vet in de lagerruimte op te sluiten. Dit voorkomt het lekken van chocolade langs de as en houdt de chocolade in het pompgedeelte.



Het glijlagerhuis wordt zo gesmeerd door schoon vet in plaats van chocolade en is er geen speciale vrije ruimte nodig. O-Ring afdichtingen zijn vrij gemakkelijk te installeren en vereisen geen periodieke controle, zoals bij de stopbusuitvoering wel het geval is.



O-Ringen vertonen een grote weerstand tegen slijtage en resistentie voor chocoladelikeuren. Ook kunnen ze een brede range van viscositeiten aan. Van dunne cacaoboter tot zeer dikke chocoladepasta. In tegenstelling tot lip seals, die alleen voor lage druk zijn ontworpen, kunnen O-Ring seals zeer hoge drukken verdragen. Ze worden in feite gebruikt als dynamische afdichtingen op hydraulische cilinders. Wanneer ze moeten worden vervangen, zijn de kosten van de vier O-ringen verwaarloosbaar in vergelijking met de kosten van mechanical seals.



Specifieke productinformatie?

Scan de code en bezoek onze website.
<https://www.axflow.com/nl-nl/>

Betrouwbare keuze Viking's Chocoladeserie pompen biedt nog een aantal andere standaard eigenschappen om de betrouwbaarheid te garanderen: een verwarmbare deksel en bracket om chocolade te smelten voor het opstarten, spoelgroeven (flush) die ophoping van chocolade achter de rotor voorkomen, doorgeboorde idler met geharde ijzeren lagerbussen om karamelisatie van de chocolade te voorkomen, geharde ijzeren assen en stalen of nodulair gietijzeren rotoren voor hoge viscositeit. Tevens zijn alle materialen food grade en de pompen zijn conform EC-1935 gecertificeerd.



Doe-het-zelf

Interessant? Maar u wilt uw huidige pomp nog niet vervangen? Dan biedt Viking u de optie om uw bestaande Viking chocoladepompen (vanaf het type Universal bracket: 4124A) die nog zijn voorzien van een stopbuspakking, om te bouwen naar de dubbele O-Ring seals.

Bekijk op ons YouTube-kanaal een instructievideo voor de ombouw van uw huidige pomp naar een lekvrije chocolade pomp met dubbel O-ring seals. Wilt u dit uitbesteden neem dan contact op met **AxFlow Service: +31 (0)320 287000**



MEER INFORMATIE?

Neem voor meer informatie contact op met onze productmanager Viking:

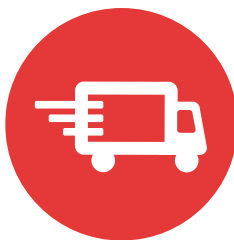
Sieger Boersma
T +31 (0)320 287043
E sieger.boersma@axflow.nl

Jennifer Heukelom
T +31 (0)320 287051
E jennifer.heukelom@axflow.nl

fluidity.nonstop is onze belofte aan onze klanten om op basis van onze kennis en ervaring en met topkwaliteit producten te streven naar een optimaal serviceniveau. Onze positie van Europees marktleider, met betrekking tot het leveren van pompen, roerwerken, complete installaties en after-sales service in diverse marktsegmenten handhaven wij door ons voortdurend voor 100% en 24/7 in te zetten voor de hoogst haalbare kwaliteit op alle niveaus.



Consultancy



Voorraad &
logistiek



Onderhoud &
reparatie



Installatie



Training



Contracten



Noodgevallen



Kwaliteitsborging



Engineering



**U leest alles over de toegevoegde waarde
van AxFlow Service op onze website:**

www.axflow.nl



AxFlow B.V. Pascallaan 70, 8218 NJ Lelystad. Postbus 233, 8200 AE Lelystad.

Tel: +31 (0)320 - 287 000 - axflow@axflow.nl - www.axflow.nl

fluidity.nonstop is onze belofte aan u om te streven naar een optimaal serviceniveau en topkwaliteit producten en expertise.
AxFlow is Europees marktleider met betrekking tot het leveren van pompen, mixers en complete installaties in diverse marktsegmenten.
Deze eervolle positie kunnen wij alleen behouden door ons 24/7 voor 100% in te zetten om u kwaliteit op het hoogste niveau te bieden.