

fluidity.
nonstop

FLOWnews

APRIL - 2024

N Y H E T S B R E V F R Å N A X F L O W A B

Välj rätt produkt för rätt applikation.

När du väljer din utrustning, välj den från någon som förstår hela din process, vätskedynamik, den utrustning och de system som du använder i dina processer.

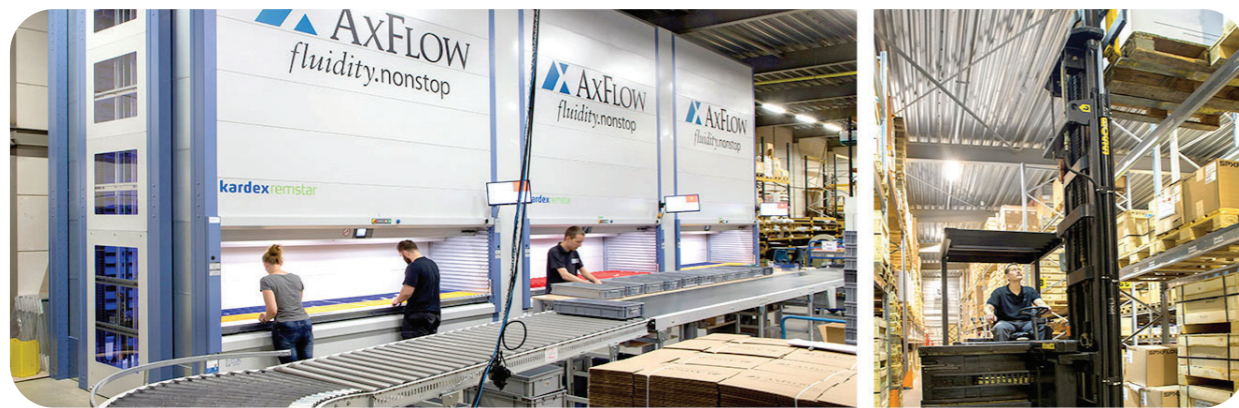


**AxFlows experter hjälper dig
att välja rätt produkt för din
applikation.**



INNEHÅLL

EDC centrallager	sid 2
Edwards vakuumpumpar	sid 3
Ny skrapvärmväxlare SPX FLOW	sid 5
APV & Seital	sid 6
MOUVEX den magiska pumpen	sid 8-9
Open plant cleaning	sid 10
Beröringsfria flödesgivare	sid 11



AxFlow EDC - Centrallager i Holland

AxFlow-gruppen har ett distributionscenter i Lelystad, varifrån vi levererar direkt från lagret till alla AxFlow bolagen i Europa.

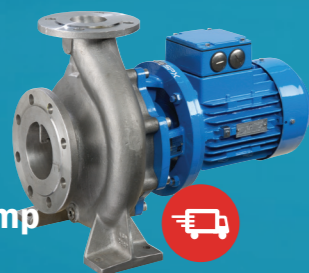
Tack vare vårt högpresterande centrallager "EDC" har AxFlow ett servicecenter som är unikt i Europa för smidig leverans till våra kunder med pumpar och reservdelar inom 24 timmar. Vi kan även leverera pumpar och reservdelar från vårt svenska lager. Det intensiva samarbetet mellan AxFlow AB, AxFlow Systems B.V. och AxFlow DC B.V. gör det möjligt att leverera kompletta pumpsystem på mycket kort tid.

Fördelar

- 95 % av alla A- och B-produkter finns på lager.
- Leverans direkt från lager inom 48 timmar.
- Kompletta, mobila enheter är tillgängligt inom några arbetsdagar.
- Kunderna behöver inte hålla egna lager.

OMGÅENDE LEVERANS från vårt centrallager!

25st
4 storlekar



Johnson Pump CombiBloc

CombiBloc, vattennormpump EN733 direktmonterad till en IEC-standardmotor

35st
10 storlekar



Johnson Pump FRES

FRES självvakuerande pump direktmonterad till en IEC-standardmotor.

15st
6 storlekar



Johnson Pump CombiNorm

CombiNorm, vattennormpump EN733, med separat lagerbock och flexibel axelkoppling.

102st
11 storlekar



Johnson Pump FRE

FRE, självvakuerande pump med separat lagerbock och flexibel axelkoppling.

Edwards vakuumpumpar nu i vårt sortiment!



 Nu utökar AxFlow sitt utbud inom vakuumenteknik med produkter från Edwards, världens största tillverkare av vakuumpumpar. Edwards har i över 100 år ständigt drivit på utvecklingen för smartare, renare och mer ekonomisk vakuumenteknik.

EDWARDS VAKUUMPUMPAR FÖR KRÄVANDE INDUSTRIELLA APPLIKATIONER

Edwards har ett produktprogram för de mest krävande applikationerna inom kemi, process och läkemedel. Pumparna är avsedda för aggressiva gasblandningar och är anpassade för explosionsfarlig miljö.

VÄTSKERINGVAKUUMPUMPAR

Vätskeringsvakuumpumpar är processindustrins slitvargar och finns i utförande med komprimering i ett eller två steg för optimal anpassning till processtryck. En vätskeringsvakuumpump är robust och tillförlitlig och lämplig för fuktiga processer eftersom pumpen använder vätska, t ex vatten, som tätning mellan pumphuset och pumphjul. Eftersom det är relativt stora avstånd mellan de rörliga delarna är vätskeringsvakuumpumpen okänslig för partiklar och

föroreningar. Den är också okänslig för kondensat som följer med gasströmmen. Finns i ATEX-utförande.

OLJESMORDA VAKUUMPUMPAR

Edwards har ett brett sortiment av oljesmorda vakuumpumpar som omfattar lamellvakuumpumpar samt pumpar med roterande kolv. Lamellvakuumpumparna finns i utförande med ett eller två steg med sluttryck ned till 1 x 10⁻³ mbar(a). Oljesmorda vakuumpumpar är ett ekonomiskt alternativ som erbjuder hög prestanda för ett brett spektrum av industriella applikationer. Finns i ATEX-utförande.

TORRGÅENDE VAKUUMPUMPAR

Edwards torrgående vakuumpumpar är oljefria, vilket innebär att de inte använder olja som tätning eller smörjmedel i pumphuset. Utöver att de är oljefria så arbetar de också utan kontakt mellan de rörliga delarna i pumphuset. Eftersom de är torrgående så minimeras risken för kontaminering av processen. Pumpen är därmed också inert då det inte finns någon olja eller tätvätska som kan

reagera med processgasen. Underhållet är också enkelt då det ej blir några restvätskor som behöver tas om hand. Edwards torrgående vakuumpumpar finns som klovakuumpump eller skruvvakuumpump. Torrgående vakuumpumpar är mycket lämpliga för vartalsstyrning vilket möjliggör effektiv styrning av processtryck samt minimering av energiförbrukning. Finns även i ATEX utförande.

STORT PRODUKTPROGRAM

Utöver de tidigare nämnda vakuumpumparna så har Edwards bl a scrollvakuumpumpar och rootsvakuumpumpar i sitt program. Vakuumentiler och vakuummätare är också viktiga komponenter i en anläggning där Edwards erbjuder en mängd olika alternativ. Naturligtvis finns där utrustning såsom vakuumfilter och kondensorer för skydd av vakuumpumparna.



Vill du veta mer? Kontakta

Vakuumpumpar & kompressorer
Markus Wilke
markus.wilke@axflow.se
076-312 08 22

fluidity.nonstop

inom livsmedelsproduktion



Vakuumpumpar och kompressorer spelar en viktig roll inom bland annat livsmedelsproduktionen. Deras användningsområden är många och ger flera fördelar för att säkerställa livsmedelskvalitet, förlänga hållbarheten och effektivisera produktionsprocesserna.

Här är några exempel på hur de används och de fördelar de ger:

VAKUUMFÖRPACKNING – innan förpackningen förseglas används vakuumpumpar för att suga ut luften ur förpackningen. Vakuumpackningar förlänger livsmedlets hållbarhet samt bevarar smak och näringsämnen då syrehalten minskas och bromsar aeroba mikroorganismer och oxidation som skadar livsmedlet.

MODIFIERAD ATMOSFÄR FÖRPACKNING (MAP) – innebär att man anpassar atmosfären inuti förpackningen för livsmedlet för att förlänga hållbarhet och bevara färg, struktur och smak. Detta görs genom att man först skapar ett vakuum i förpackningen för att sedan fylla den med en anpassad gasblandning för det specifika livsmedlet.

KYLNING OCH FRYSNING – med vakuumpumpar i kylsystem kan livsmedel snabbt och effektivt

kylas eller frysas genom att snabbt avlägsna värme under lågt tryck. Denna snabba och effektiva metod bevarar livsmedlets kvalitet samt näringsämnen och minskar risken för bakteriell tillväxt.

TORKNING OCH KONCENTRATION – vakuumbaserad torkning och koncentration av känsliga livsmedel innebär att vätskor avdunstar vid lägre temperatur och under reducerat tryck för att bibehålla smakämnen och näringsämnen.

TRANSPORT – kompressorer vid pneumatiska transportsystem skapar luftflöden som kan transportera bulkmaterial som korn, mjöl och andra torra livsmedel/ingredienser genom rörledningar. Detta är inte bara effektivt och minskar manuell hantering utan är mycket hygieniskt och minskar risken för kontaminering.

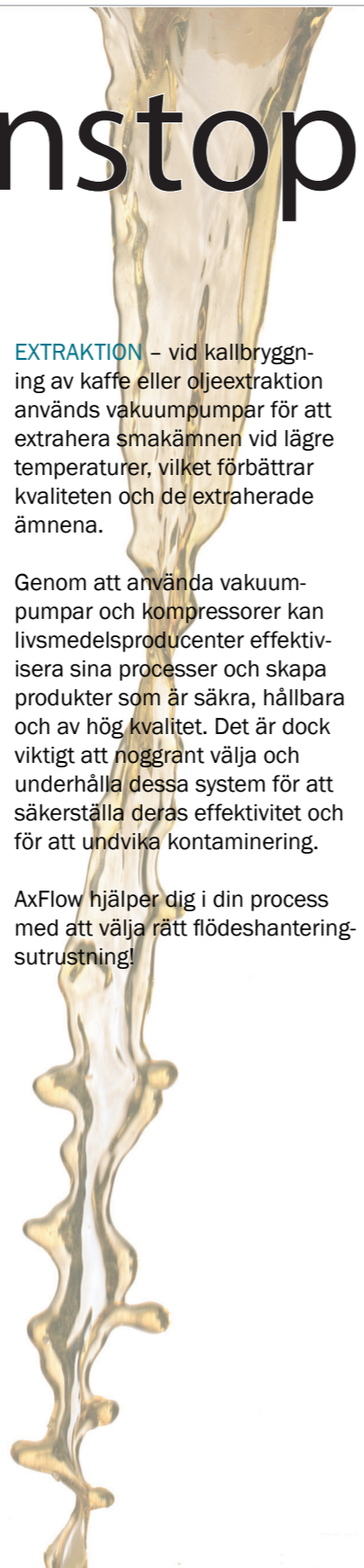
RENGÖRING OCH STERILISERING – för att säkerställa hygienstandard samt minska risken för livsmedelsburna sjukdomar används vakuumpumpar vid steriliseringsprocesser, ångsterilisering, för att säkerställa att ånga penetrerar alla ytor av det som ska steriliseras.

JÄSNING / BRYGGERI – för att kontrollera fermeteringsprocessen inom bryggeri och jäsnings används vakuum, samt ger det möjlighet att kontrollera och finjustera processen för smakupplevelse och kvalitet på produkten.

EXTRAKTION – vid kallbrygning av kaffe eller oljeextraktion används vakuumpumpar för att extrahera smakämnen vid lägre temperaturer, vilket förbättrar kvaliteten och de extraerade ämnena.

Genom att använda vakuumpumpar och kompressorer kan livsmedelsproducenter effektivisera sina processer och skapa produkter som är säkra, hållbara och av hög kvalitet. Det är dock viktigt att noggrant välja och underhålla dessa system för att säkerställa deras effektivitet och för att undvika kontaminering.

AxFlow hjälper dig i din process med att välja rätt flödeshanteringsutrustning!



Origin – En ny serie Skrapvärmväxlare från SPX FLOW

Origin-serien är utvecklad för att möta förväntningarna från en global marknad i ett produktsegment där skrapvärmväxlare är bästa tekniska lösning.

Origin väger samman erfarenheter och fördelar från APV, Gerstenberg Shröder och Waukesha Cherry Burrell till en serie robusta och effektiva skrapvärmväxlare som är enkla att underhålla och lätt anpassas till olika applikationer genom sin flexibla design och konfiguration.

Typiska applikationer för Origin skrapvärmväxlare är inom livsmedelsindustrin sås, dressing, majonnäs, ketchup, kräm, puré, marmelad, färskost, kvarg, yoghurt. Produkter med relativt hög viskositet och produkter som kan innehålla partiklar, bär eller frukt som skall hanteras varsamt. Samt produkter som lätt bildar beläggningar och därmed begränsar funktion och drifttid i andra typer av värmväxlare.

ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN

- Uppvärmning
- Kylning
- Kristallisering
- Pastörisering
- Sterilisering



Origin serien finns i både horisontellt och vertikalt utförande som ger flera möjligheter till anpassning beroende på applikation och förutsättningar för placering av utrustningen.

HORISONTELL (HT)

- Robust stativ i rostfritt stål.
- 1 till 6 cylindrar per golvstativ.

VERTIKAL (VT)

- Smidigt stativ med balanspunkt för enkel positionering av cylindern i vertikalt serviceläge.
- Kräver minimalt med golvyta.
- 1 till 4 cylindrar per golvstativ.

Konstruktionen är gjord i enlighet med föreskrifter från bl.a CE, PED, EHEDGE och 3A.

Kontakta oss så hjälper vi dig hitta en lösning som passar med dina förutsättningar!



Vill du veta mer? Kontakta

Marknadsansvarig
Hygien & Livsmedel
Anders Jönsson
anders.jonsson@axflow.se
070-759 59 55

APV & Seital

Kvalitetsprodukter och expertis

Inom den hygieniska processindustrin har APV varit ett av de ledande varumärkena i årtionden.

Produktportföljen omfattar ett brett sortiment av högkvalitativa hygieniska pumpar, ventiler, mixrar, värmeväxlare och homogenisatorer.

APV-produkter uppfyller internationella regler 3-A, USDA, ASME, EHEDG och FDA, samt CE-märkning.



VÄRMEVÄXLARE APV

APVs breda sortiment av värmewäxlare och omfattande applikationsskunkap tillgodoser de flesta applikationer och behov inom hygienisk process. Sedan APV uppfann plattvärmewäxlare 1923 har företaget alltid legat i framkant när det gäller just denna teknik världen över. Med APVs värmeöverföringslösningar säkerställer vi optimal funktion och energianvändning vid kylning och värmning av produkter och media i en mängd olika applikationer.

VENTILER APV

APVs ventiler är välkända och erkända inom den hygieniska processindustrin i Europa sedan decenier. Det breda utbudet och höga standarden är idealiskt för produktion inom mejeri,



bryggeri och övriga livsmedel. Samt vanliga i processer för läkemedel och kosmetika.

CENTRIFUGALPUMPAR APV

APVs centrifugalpumpar i W+-serien säkerställer maximal effektivitet, skonsam pumpning och låga bullernivåer. W+-serien omfattar 17 standardmodeller med tryck och flöden upp till 15 bar respektive 600 m³/h. Pumparna i serierna W+ och Ws+ har en unik hydraulisk konstruktion som kombinerar maximal effektivitet med högsta krav på hygien och skonsamhet. APV:s patenterade utformning av pumpens bakplatta ökar effektiviteten och minskar turbulensen, vilket garanterar maximal skonsamhet i produkthanteringen.



LOBROTORPUMPAR APV

APVs lobrotorpumpar i DW-serien är konstruerade för en mängd olika hygieniska och industriella applikationer. Utförande med pulsationsfri pumpning och/eller extratäta lober minimerar påverkan på produkten som pumpas. Alternativ med kyl/värmemantel för att hantera temperaturkänsliga produkter. Alternativa inloppsportar eller integrerad övertrycksventil finns också som tillval för bästa funktionalitet.



FÖR OMGÅENDE LEVERANS

HOMOGENISATORER APV

APV erbjuder ett brett sortiment av homogenisatorer, med kapaciteter som passar från pilotanläggningar till fullskalig produktion. Samt små maskiner för laboratorier och produktutveckling. Varumärkena Rannie och Gaulin har varit synonymt med homogenisering i 100 år och används av världens ledande tillverkare inom livsmedels- och dryckes-, mejeri-, läkemedels-, hälsovårds-, kemi- och biomedicinska sektorer. Tekniskt erbjuder Rannie och Gaulin ett unikt urval av funktioner, alternativa material och typer av homogeniseringsventiler.



SEITAL SEPARATORER

Seital utvecklar och tillverkar moderna och avancerade separatorer och clarifiers med hög prestanda för ett spektrum av tillämpningar inom mejeri- och dryckesindustrin. Vanliga applikationer är skumning av mjölk och vassle, baktufugering, eller klarning av vin och öl. Även kringutrustning som roterande borstfilter och komplett standardiseringsutrustning ingår i programmet.



Marknadsansvarig
Hygien & Livsmedel
Anders Jönsson
anders.jonsson@axflow.se
070-759 59 55



Excenterskivpumpar från Mouvex

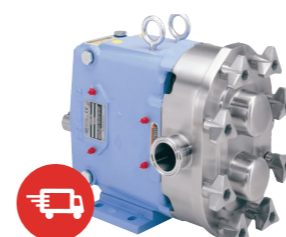
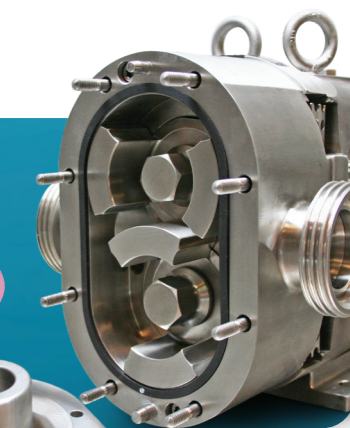
Tätninglös hermetisk konstruktion



Excenterskivpumpen har unika egenskaper som erhålles av att omvandla en roterande rörelse hos pumpens axel till en excentrisk rörelse. Pumparna är hermetiska utan magnetkoppling eller spaltrör vilket gör att de klarar torrkörning och livsmedelsklassning. Tack vare denna unika pumpprincip, som är så tät att

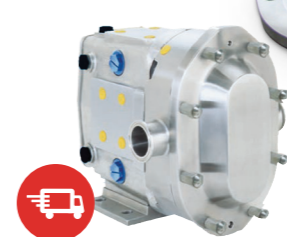
den kan tömma sug- respektive tryckledning på vätska, maximeras produktåtervinningen och resulterar i stora besparingar av dyrbar produkt och/ eller råvara som annars skulle CIP-diskas bort.

200
pumpar på lager!
Omgående leverans!



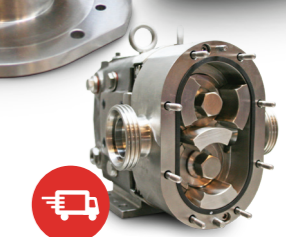
Universal Universal I

Utrustade med rotorerna i den exklusiva legeringen Alloy 88, som utvidgar sig minimalt vid högre temperaturer, möjliggör ett litet spel mellan rotorerna och pumphuset utan risk för kontakt. Universal 1-serien erbjuder minimalt återläckage, höga utloppsstryck och förmågan att pumpa vätskor med både hög och låg viskositet. De är också extremt lätta att underhålla och är kända för sin långa livslängd.



Universal Universal II

Utrustade med rotorerna i den exklusiva legeringen Alloy 88, som utvidgar sig minimalt vid högre temperaturer, möjliggör ett litet spel mellan rotorerna och pumphuset utan risk för kontakt. Universal 2-serien erbjuder samma minimala återläckage, enkla underhåll, långa livslängd och förmågan att pumpa vätskor med både hög och låg viskositet som Universal 1. Men med högre flöden och utloppsstryck och med en mer hygienisk konstruktion.



Universal Universal III

Universal 3-serien erbjuder samma minimala återläckage, enkla underhåll, långa livslängd och förmågan att pumpa vätskor med både hög och låg viskositet som Universal 2. Men med en ökad energieffektivitet och hygienisk konstruktion vilket gör Universal-3 seriens pumpar till en idealisk lösning för krävande processförhållanden inom livsmedels-, dryckes-, mejeri-, kemi-, och kosmetikindustrin.

Den magiska pumpen

ATT HITTA RÄTT PUMP FÖR JUST DIN APPLIKATION

Trollhättan Energi ägs av Trollhättan Stad och producerar fjärrvärme för stadens konsumenter och näringsliv. Fjärrvärme produceras till största delen av restprodukter från skogsindustrin som toppar, grenar och bark som inte går att använda till virke eller massaindustrin. Även vegetabilisk olja används i produktionen. Genom att använda biobränsle tas energi tillvara som annars skulle gå förlorad. Restprodukterna eldas upp och värmer upp vatten centralt. Vattnet leds i rörsystem i marken ut till hushåll och större fastigheter i staden. Trollhättan Energis tre fjärrvärmeverk är ihopkopplade via ett gemensamt kulvertsystem. Styrning och övervakning är datoriserad. I mottagarfastigheten finns en fjärrvärmecentral där värmeväxlare överför värmen till det vatten som pumpas runt i elementen och till varmvattnet som går ut kranen. Det avkylda vattnet går sedan tillbaka till värmeverket för att värmas upp på nytt.

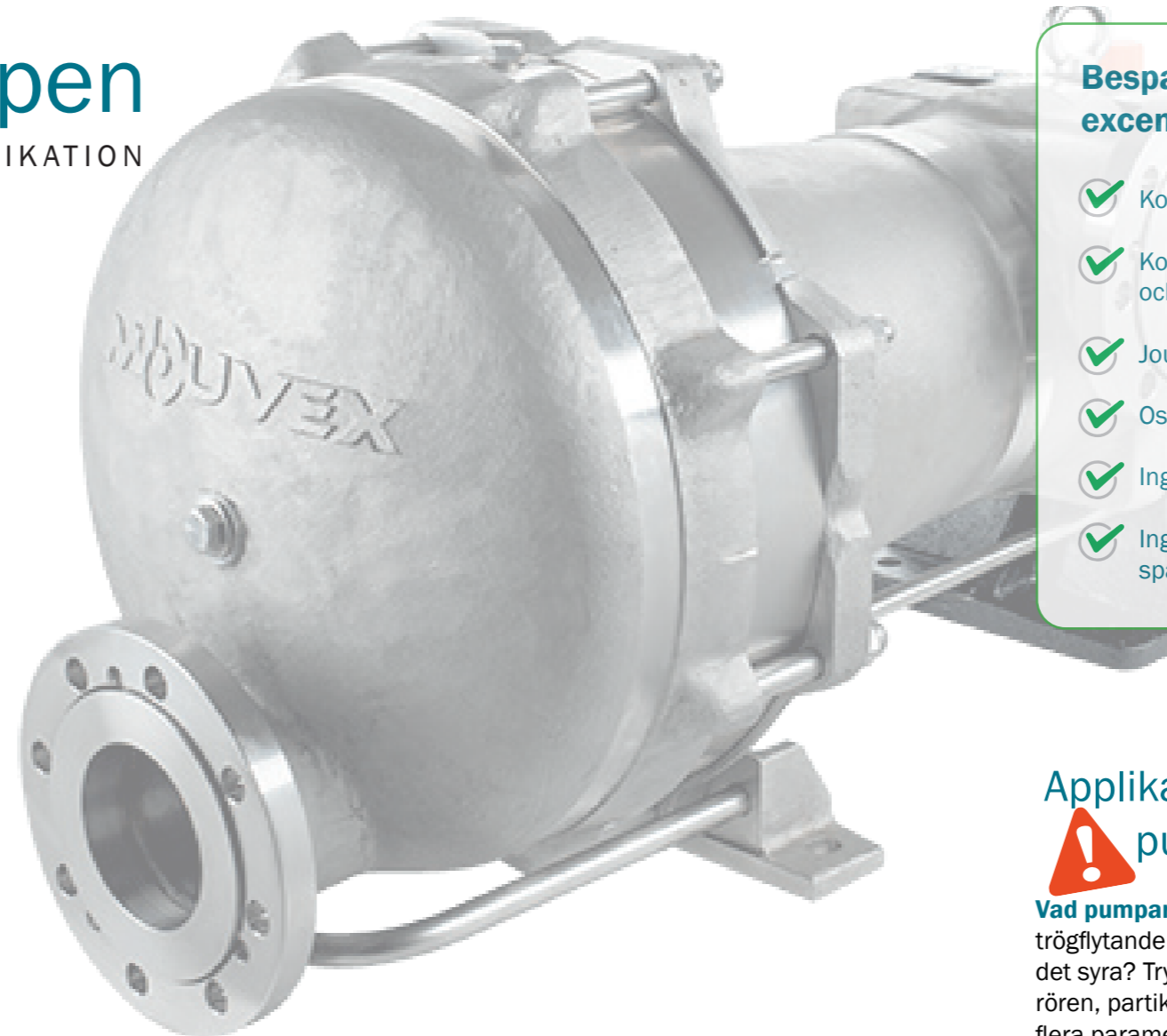
Ett problem man hade i början vid produktion av fjärrvärme var att när man pumpade bioolja till bränningen var att tätningarna på den lobrotorpump man använde slets i snabb takt.

Bioolja består mest av kallpressad rapsolja som innehåller skal, vilket är mycket slitande och som glider in mellan tätningarna och nöter ut tätningarna på pumpen. Detta var en dyr och osäker lösning då tätningarna behövdes bytas var 10:e månad vilket blev mycket kostsamt och tidskrävande. Osäkerheten med oplanerade driftstopp, behov av dubbla pumpar vid drift för att säkerställa driften 24/7 avgjorde att man bestämde sig för att till slut se över att byta pump.

Det fanns krav på den nya lösningen: Pumpen skulle hålla i 12 månader, allt över var en succé. Man hade kontakt med Esspump (numera AxFlow) som presenterade Mouvex tätninglösna excenterskivpump som också installerades. **Fortfarande efter 7 år har pumpen gått avbrottsfritt** och cirkulerar oljan för varmhållning samt ibland för att mata brännare.

Vid beställningen gjordes en extra order på en extra skiva och cylinder som reservdel men dessa har aldrig använts och ligger kvar på hyllan oanvänd. Behovet att byta skiva har aldrig uppstått.

Mouvex excenterskivpump har aldrig behövt service eller underhållsarbete under sina 7 år i drift. Tack vare sin tätninglösna konstruktion och att pumpen har gått så pass problemfritt att den



hos kunden fått smeknamnet

"Den magiska pumpen".

Med vår expertis inom flödeshantering kan vi enkelt identifiera kritiska punkter i dina processer där re-design, omdimensionering eller effektivisering kan ge ett betydande bidrag.



Excenterskivpumpen har unika egenskaper som erhålles av att omvandla en roterande rörelse hos pumpens axel till en excentrisk rörelse. Pumparna är hermetiska utan magnetkoppling eller spaltrör vilket gör att de klarar torrkorning och livsmedelsklassning. Istället för en mekanisk plantätning eller packboxfläta har pumparna en lång metallbälg som tar upp rörelsen. Pumphjulets cirkulära rörelse istället för roterande rörelse ger extremt låg skjuvhastighet som i kombination med att pumpen är helt tät, oberoende av mottryck och viskositet, ger en pump som är helt oöverträffad med avseende på skonsam pumpning.

Besparingar tack vare Mouvex excenterskivpump:

- ✓ Kostnader för tätningar/packningar.
- ✓ Kostnader och besvär för oplanerade driftstopp och stillastående.
- ✓ Jourutryckning.
- ✓ Osäkerhet – nu trygghet.
- ✓ Inget behov av redundanta pumpar.
- ✓ Inget behov av spolade tätningar eller spärrvätskesystem.

Applikationen bestämmer alltid vilken pumptyp som ska användas

Vad pumpar du, för det första? Är det känsligt för skjuvning? Hur trögflytande och korroderande är det? Är det explosivt? Innehåller det syra? Tryck, flöde, viskositet, är media aggressivt, hur långa är rören, partiklar, temperaturer, koncentration, mottryck och många flera parametrar behövs för att bestämma rätt pump för just din applikation/process.

Massor av frågor utan ett generellt svar – bara den optimala pumpen och blandaren för din process. Prata med en expert som förstår hela din process och flödeshantering för en bättre lösning.



Vill du veta mer? Kontakta

Produktspecialist
Mattias Bjerwe
mattias.bjerwe@axflow.se
08-602 22 05



Open plant cleaning



För många livsmedelsproducenter är det en utmaning att uppnå optimal rengöring och samtidigt maximera produktionstiden. En ren och säker bearbetningsmiljö är avgörande för att säkerställa konsumentens säkerhet och skydda varumärkets rykte.

AxFlow erbjuder, i samarbete med System Cleaners, en rad lösningar för rengöring av öppna anläggningar, inklusive automatiserade, manuella och mobila alternativ. Lösningarna bygger på tre decenniers värdefull expertis från livsmedels- och dryckesindustrin. De är designade och tillverkade i Danmark och prioriterar att upprätthålla överlägsna hygienstandarder och livsmedelssäkerhet. Genom att integrera avancerad ytrengöringsteknik och robusta, tillförlitliga system av enastående kvalitet säkerställer lösningarna från System Cleaners effektiviteten i din rengöringsverksamhet under många år framöver.

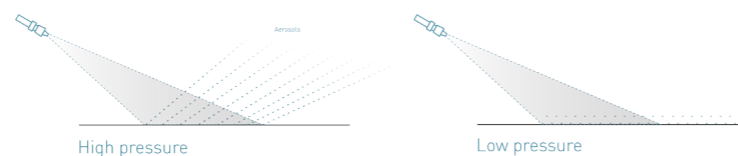
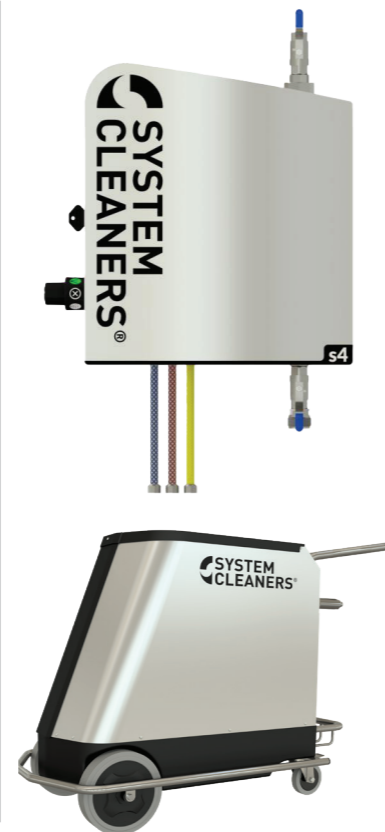
I vissa fall är en standard rengöringslösning tillräcklig, medan andra situationer kräver en skräddarsydd lösning. Den avgörande faktorn är att säkerställa att den valda lösningen är exakt anpassad efter dina unika krav och utmaningar.



RENGÖRINGSLÖSNINGAR FRÅN SYSTEM CLEANERS

Det är en utmaning för livsmedels- och dryckesproducenter att uppnå en idealisk balans mellan att maximera produktionstiden och uppnå optimal rengöring. För att öka marknadsandelen och upprätthålla ett gynnsamt varumärkesrykte är det avgörande att etablera en ren och säker bearbetningsmiljö som motverkar eventuella oregelbundenheter i slutprodukten som kan äventyra konsumentens säkerhet eller skada ditt varumärke.

För att garantera detta är det nödvändigt att noggrant rengöra och desinficera alla ytor i bearbetningsområdet, inklusive golv, väggar, bearbetningsutrustning, redskap med mera, regelbundet. Syftet med denna proaktiva åtgärd är att förhindra bakterietillväxt och minimera risken för korskontaminering mellan olika partier, och därmed säkerställa produktintegriteten och upprätthålla strikta kvalitetsstandarder.



Vill du veta mer? Kontakta

Marknadsansvarig
Hygien & Livsmedel
Anders Jönsson
anders.jonsson@axflow.se
070-759 59 55



BioProTT™ Clamp-On SL beröringsfria flödesgivare

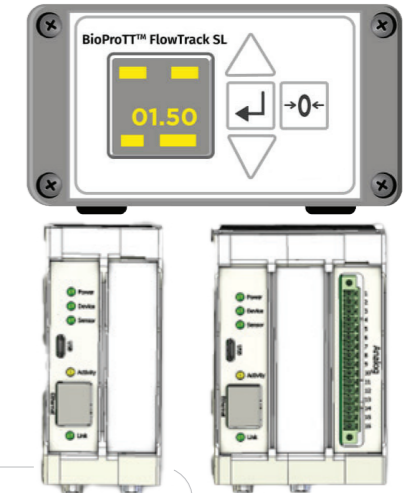
BioProTT Clamp-On SL beröringsfria flödesgivare för single-use bioprosessteknik - från PSG Biotech.

Tillsammans med en BioProTT FlowTrack SL, laboratorieapplikationer, eller en BioProTT FlowMCP, industriapplikationer, säkerställer BioProTT™ Clamp-On SL en tillförlitlig mätning och övervakning av flödes hastigheter i applikationer inom bioteknik.

Med sitt klickfäste kan sensorn snabbt och enkelt fästas på flexibla slangar. Den funktionella designen och icke-medieberörda mätmetoden förhindrar ytterligare skjuvspänning för mediet; En

väsentlig fördel när det gäller hantering av skjuvkänsliga lösningar.

Ultraljudstransitidsmetoden, i kombination med en kundspecifik kalibrering av respektive processparametrar, möjliggör en mycket noggrann mätning och flexibla lösningar för din applikation. Tillgänglig för olika slagdimensioner för flöden mellan 0,017-2 l/min till 2-100 l/min.



Vill du veta mer? Kontakta

Biomedicin & Läkemedel
Roland Wik
Försäljningsingenjör
roland.wik@axflow.se
070-209 84 11

Euro Mine Expo
28-30 maj Skellefteå
Monter 248



SES VI | GÖTEBORG?
process teknik

8-10 OKTOBER
SVENSKA MÄSSAN
GÖTEBORG

Ring oss direkt



Mitt distriktet & Säljledare
Robert Persson Östlund
robert.persson.ostlund@axflow.se
072-509 33 11



Västra distriktet
Tommy Fruerlund
Försäljningsingenjör
tommy.fruerlund@axflow.se
070-815 08 21



Norra distriktet
Robin Bjurestam
Försäljningsingenjör
robin.bjurestam@axflow.se
070-520 02 74



Östra distriktet
Olle Lindqvist
Försäljningsingenjör
olle.lindqvist@axflow.se
070-398 02 02



Södra distriktet
Mikael Forslind
Försäljningsingenjör
mikael.forslind@axflow.se
070-520 06 99



Produktspecialist
Mattias Bjerwe
mattias.bjerwe@axflow.se
08-602 22 05



Produktspecialist
Peter Sundberg
peter.sundberg@axflow.se
08-602 22 26



**Marknadsansvarig
Hygien & Livsmedel**
Anders Jönsson
anders.jonsson@axflow.se
070-759 59 55



**Vakuumpumpar &
kompressorer**
Markus Wilke
markus.wilke@axflow.se
076-312 08 22



Biomedicin & Läkemedel
Roland Wik
Försäljningsingenjör
roland.wik@axflow.se
070-209 84 11



VD / Försäljningschef
Niklas Holmstedt
Försäljningschef
niklas.holmstedt@axflow.se
070-672 22 12



Kund & Säljsupport
Rebecca Stenberg
rebecca.stenberg@axflow.se
08-602 22 02



Kund & logistiksupport
Camilla Wennerberg
camilla.wennerberg@axflow.se
08-602 22 14



Kund & teknisksupport
Robert Jern
robert.jern@axflow.se
08-602 22 16



Kund & teknisksupport
Robert Eriksson
robert.eriksson@axflow.se
08-602 22 10

Published by:
AxFlow AB
Ostmästargränd 12
120 40 Årsta
Sweden
T: +46 8 602 22 00
F: +46 8 91 66 66
E-mail:
kundservice@axflow.se
www.axflow.se

Responsible:
Niklas Holmstedt

Editor in Chief:
Sofi Fernström

Editor and copy writer:
Sofi Fernström

Layout and design:
RAMP, (C) 2008

fluidity.nonstop® är vårt löfte och vår strävan att erbjuda service, produktkvalitet, prestanda och expertkunskap på en hittills oöverträffad nivå. Baserat på unik spetskunskap är vi Europas ledande leverantör av pumpar för processindustrin, en position vi tänker behålla genom att arbeta konsekvent och kontinuerligt med att ge dig det bästa.

