

Exzentrerschneckenpumpe für Fassentleerungssystem

Categories : [Food](#), [Pumpen & Kompressoren](#)

Date : 12. Januar 2019

Zum Fördern extrem viskoser Medien wie zum Beispiel 4-fach konzentriertes Tomatenmark oder besonders hochviskose Vaseline.

Die neue Ausführung der Flux Food Exzentrerschneckenpumpe F 560 TR Food verfügt jetzt auch zwischen Lagerflansch und Außenrohr über eine Clampverbindung. Dies erhöht die Robustheit des Aufbaus. So lassen sich mit dem Viscoflux mobile S nun auch extrem viskose Produkte aus Fässern fördern, wie 4-fach konzentriertes Tomatenmark und besonders hochviskose Vaseline.

Die zusätzliche Clampverbindung am Lagerflansch ermöglicht außerdem eine schnelle, werkzeuglose Demontage des Außenrohrs. Die Gleitringdichtung ist leicht zugänglich und lässt sich für Reinigung und Service sehr einfach zerlegen. Wie alle Flux Food Pumpen sind auch bei der neuen Ausführung der Exzentrerschneckenpumpe F 560 S TR Food alle medienberührten Teile konform mit den Verordnungen EG 1935/2004 sowie FDA CFR 21. Mit dem Viscoflux mobile S lassen sich hochviskose Grundstoffe, Zutaten sowie Endprodukte kontinuierlich, schonend und prozesssicher zur Weiterverarbeitung oder zur Abfüllung aus Fässern fördern. Dazu zählen Gemüse- und Fruchtkonzentrate, Nusscremes, Erdnussbutter, Karamell und Fette, aber auch Medien wie Vaseline, Salben, Mascara oder Lipgloss. Dabei werden Restmengen von bis unter 1 % erreicht.

Gegenüber einer manuellen Fassentleerung profitieren Anwender von einer signifikant verkürzten Prozesszeit. Die Verarbeitung im geschlossenen System sorgt zudem eine erhöhte Prozesssicherheit. Im Gegensatz zu stationären Geräten kann das fahrbare Viscoflux mobile S überall dorthin gebracht werden, wo es benötigt wird. Dank Schutzart IP 66 lässt sich das Prozessgerät problemlos mit Strahlwasser reinigen. Es besteht aus rostfreiem Edelstahl und kann sicher in feuchten Produktionsumgebungen betrieben werden.