

Verbessern Sie Ihre Produkte

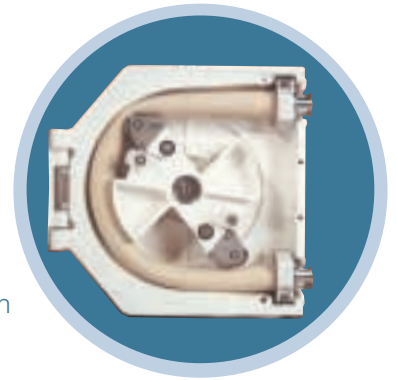
# LEBENSMITTEL und GETRÄNKE



# Für neuen Schwung in Ihren Produktionsanlagen...

Wöchentlich entstehen Lebensmittelproduzenten hohe Verluste, weil ungeeignete Pumpen Ausschuss und Stillstandzeiten verursachen. Dies ist in einem unter Konkurrenzdruck stehenden Markt inakzeptabel.

Nahrungsmittel und Getränke benötigen bei ihrer Verarbeitung Pumpen, die den heutigen Hygieneanforderungen gewachsen sind und schonend mit den Erzeugnissen umgehen. Schlauchpumpen von Watson-Marlow erfüllen diese Anforderungen und arbeiten zudem äußerst wirtschaftlich.



- **Hoher Hygienestandard** • **Große Genauigkeit und Reproduzierbarkeit**
- **Bessere Verarbeitung der Zwischenprodukte** • **Niedrige Stillstandzeiten und Wartungskosten**

## ...und eine Qualitätssteigerung beim Endprodukt ...

### Präzision

Bei der Zugabe von Geschmacks-, Farb- und Zusatzstoffen beeinflusst die Genauigkeit der Dosierung die Produktqualität. Watson-Marlow Pumpen sorgen für eine kontinuierliche Förderung mit Dosiergenauigkeiten in der Größenordnung von  $\pm 0,5\%$  unabhängig von der Viskosität.

### Zuverlässig

Watson-Marlow Pumpen haben keinerlei Dichtungen, Ventile, Membranen, Stopfbuchsen, Rotoren oder Flügelräder, die undicht werden, verstopfen oder korrodieren können und ausgetauscht werden müssen. Sie sind praktisch wartungsfrei. Die selbstansaugende und trockenlaufsichere Arbeitsweise führt zu bedeutenden Einsparungen bei der Lager- und Ersatzteilhaltung. Ein Großhersteller von Fertiggerichten pumpt fertige Portionen aus Kochgeräten direkt auf Transsporttablets für den Verpackungsbereich. Die ursprünglich eingesetzten Flügelradpumpen konnten Kochgeräte und Rohrleitungen nie vollständig entleeren. Außerdem war die Reinigung der Pumpe schwierig und zeitaufwendig.

### Geringe Scherkräfte

Weil Konsistenz und Aussehen sich nicht verändern dürfen, ist die Förderung von Fertigprodukten in vielen Fällen kritisch. Die niedrige Scherbeanspruchung und der glatte Durchfluss der Watson-Marlow Pumpen beeinflussen die Produktqualität nicht. Bei anderen Pumpen können Kreisel, Schaufeln, Umlenkungen oder Ventile dem Produkt schaden.

### Leichte Reinigung

CIP und SIP sind heutzutage wesentliche Verfahren bei der Herstellung vieler Lebensmittel. Nie zuvor wurde die Hygiene schärfer kontrolliert. Watson-Marlow Pumpen benötigen zum Reinigen des Produktionsstranges keine Bypassleitung wie die meisten anderen Verdrängerpumpen. Die Reinigung erfolgt im Produktionsrhythmus. Eine Demontage der Pumpe erübrigt sich.

### Hygiene

Es besteht keine Gefahr von bakteriellen Verunreinigungen oder Verstopfungen, weil die Flüssigkeit im Schlauch hermetisch abgeschottet ist. Es gibt keine Toträume. Die Pumpe wird stets vollkommen in Förderrichtung entleert. Keine andere Pumpenart weist derartige hygienische Merkmale auf.



Ein Großhersteller von Fertiggerichten pumpt fertige Portionen aus Kochgeräten direkt auf Transporttablets für den Verpackungsbereich. Die ursprünglich eingesetzten Flügelradpumpen konnten Kochgeräte und Rohrleitungen nie vollständig entleeren. Außerdem war die Reinigung der Pumpe schwierig und zeitaufwendig.

## ... sorgen wartungsfreie Pumpen ...

Watson-Marlow Pumpen sind für den Lebensmitteleinsatz konzipiert. Durch das Zusammendrücken eines Schlauchelementes zwischen den Rollen des Rotors und dem Schlauchbett entsteht ein abrissfreier peristaltischer Pumpvorgang. Zwischen den einzelnen Walzvorgängen stellt sich das Schlauchelement wieder auf. Der dabei entstehende Unterdruck saugt Flüssigkeit an. Die Pumpe arbeitet selbstansaugend und ist trockenlaufsicher. Dieses einfache Prinzip erfordert weder Dichtungen noch Ventile. Außerdem ist das Fördermedium innerhalb des Schlauches völlig von weiteren Pumpenteilen getrennt, was bei keiner anderen Verdrängerpumpe der Fall ist. Watson-Marlow Pumpen arbeiten deutlich leistungsfähiger als beispielsweise Flügelrad- oder Membranpumpen.

Das Schlauchelement bildet eine vollkommen abgeschlossene und sich selbst entleerende Pumpenkammer aus Werkstoffen passend zu Ihren Produkten. Nationale und internationale Normen für die Lebensmittelverarbeitung werden eingehalten. Als Anschlüsse dienen genormte Tri-clamp-Verbinder (andere auf Anfrage).



## ... und fachmännische Beratung ...

Eine qualifizierte Beratung zur Auswahl und Installation der Watson-Marlow-Pumpe führt zu einem optimalen Ergebnis. Unsere Ingenieure analysieren Ihren Bedarf und empfehlen Ihnen eine geeignete Pumpe. Die folgenden Aussagen machten zufriedene Watson-Marlow Kunden gegenüber einer unabhängigen Marktforschungsgesellschaft:

### Betriebsleiter

*“Ich war beeindruckt von der Schnelligkeit, mit der meine Anfrage beantwortet wurde und von den Fachkenntnissen der Leute, die mich besuchten. Sie waren sehr professionell und wussten, worüber sie redeten”*

### Geschäftsführer

*“Pumpen und die technische Unterstützung bilden ein Gesamtpaket, auf das man sich verlassen kann”*

### Projektingenieur

*“Die Pumpen sind ausgezeichnet und für unsere Aufgabe genau richtig. Sie arbeiten zulässig bei sehr geringem Wartungsaufwand”*

## ...Das Ergebnis wird Ihre Erwartungen übertreffen.

**Bei allen unseren Kunden ergaben sich bedeutende Qualitätssteigerungen bei den Fertigprodukten in Bezug auf Hygiene, Betriebssicherheit und Produktivität.**



Nach der Installation einer Watson-Marlow Typ 840FB/R verringerten sich die Ausfallzeiten um mehr als 40 %. Nach Aussage des Kunden amortisierten sich die Anschaffungskosten in weniger als sechs Monaten.

**Deutschland**  
 Telefon 02183 42040  
 Fax: 02183 82592  
 Email [info@watson-marlow.de](mailto:info@watson-marlow.de)

**Belgien**  
 Telefon +32 (0) 2 529 5858  
 Fax: +32 (0) 2 529 5861  
 Email [info@watson-marlow.be](mailto:info@watson-marlow.be)

**Brasilien**  
 Telefon + 55 11 7925 9153  
 Fax: + 55 11 7925 9143

**China**  
 Telefon +86 21 6485 4898  
 Fax: +86 21 6485 4899

**Frankreich**  
 Telefon +33 (0) 2 37 38 92 03  
 Fax: +33 (0) 2 37 38 92 04  
 Email [info@watson-marlow.fr](mailto:info@watson-marlow.fr)

**Italien**  
 Telefon +39 (0) 030 6871184  
 Fax: +39 (0) 030 6871352  
 Email [info@watson-marlow.it](mailto:info@watson-marlow.it)

**Korea**  
 Telefon +82 (0) 2 525 5755  
 Fax: +82 (0) 2 525 5764  
 Email [support4k@watson-marlow.co.uk](mailto:support4k@watson-marlow.co.uk)

**Malaysia**  
 Telefon +60 3735 3323  
 Fax: +60 3735 7717

**Niederlande**  
 Telefon +31 (0) 10 462 1688  
 Fax: +31 (0) 10 462 3486  
 Email [info@watson-marlow.nl](mailto:info@watson-marlow.nl)

**UK**  
 Telefon +44 (0) 1326 370370  
 Fax: +44 (0) 1326 376009  
 Email [support4gb@watson-marlow.co.uk](mailto:support4gb@watson-marlow.co.uk)

**USA**  
 Telefon 800 282 8823  
 Fax: 978 658 0041  
 Email [support4us@watson-marlow.co.uk](mailto:support4us@watson-marlow.co.uk)

**Web** [www.watson-marlow.com](http://www.watson-marlow.com)

Mitglied der Spirax-Sarco Engineering Group

*In diesem Dokument enthaltene Informationen sind nach bestem Wissen und Gewissen korrekt. Watson-Marlow übernimmt jedoch keinerlei Haftung für eventuelle Fehler und behält sich das Recht vor, Spezifikationen ohne Ankündigung zu ändern.*



Serie

Fördermengen

Setzen Sie eine Schlauchpumpe ein. Verbessern Sie Ihre Leistungsfähigkeit.

<b>100</b>	Einkanal-Pumpe für kleine Fördermengen. Feste und variable Drehzahl.	1µl/min - 50ml/min	<b>101U</b>
<b>200</b>	Nahezu pulsationsfrei, Mehrkanal-Pumpe mit bis zu 32 Kanälen.	0.5µl/min - 21ml/min	<b>205U</b>
<b>300</b>	Einkanal- oder auch Mehrkanal-Pumpe, mit manueller, automatischer Regelung und Dosiersteuerung.	0.07ml/mi - 2 litre/min	<b>313U</b>
<b>500</b>	Mikroprozessor gesteuerte und IP55 Industripumpen mit manueller, automatischer und digitaler Steuerung.	10µl/min - 4.37 litre/min	<b>505S</b>
<b>600</b>	IP 55 Industrie-Pumpe für mittlere Fördermengen. Feste und variable Drehzahl.	50ml/min - 18.3 litre/min	<b>624U</b>
<b>700</b>	IP 55 Industrie-Pumpe mit manueller und automatischer Steuerung, sowie ein oder zwei Kanälen.	1.6 litre/min - 66 litre/min	<b>704U</b>
<b>800</b>	Hygienische Pumpe mit volle CIP und SIP Funktionalität für große Fördermengen.	2 litre/min - 133 litre/min	<b>840</b>
<b>SPX</b>	Bredel Serie: Pumpen für große Flüsse, und große Drücke bis zu 16 bar (230 psi).	0.3 litre/min - 80m <sup>3</sup> /hr	<b>SPX40</b>



Weitere Informationen über Watson-Marlow Pumpen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie erhalten Sie über

Telefon: 02183 42040  
 Fax: 02183 82592  
 Email: [info@watson-marlow.de](mailto:info@watson-marlow.de)