

AGROALIMENTAIRE

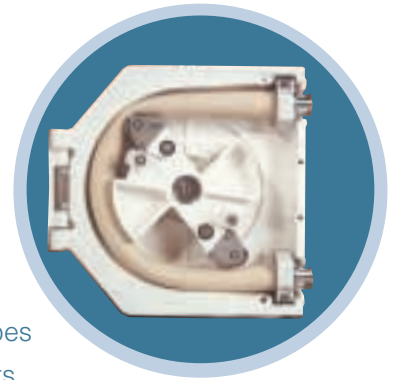
Améliorez votre production



De nouvelles perceptives de productivité ...

Chaque jour, des pannes de pompes font perdre aux producteurs des industries alimentaires des milliers de francs dans des arrêts de production et pour non-conformité de leurs produits. Dans un marché où la compétitivité est omniprésente, de tels coûts sont inacceptables et pourraient être évités.

Les produits alimentaires tels que les produits laitiers, les pâtisseries, les céréales, les boissons ainsi que les confiseries doivent être manipulés de manière extrêmement délicate et surtout en respectant des exigences hygiéniques draconiennes. Les pompes péristaltiques Watson-Marlow répondent à ces exigences et ce en décapitant les coûts de productions.



- **Une Hygiène absolue**
- **Une précision et une constance de dosages supérieure**
- **Un produit fini parfait**
- **Des arrêts de production réduits et des coûts de maintenance infimes**

... et une meilleure qualité de votre produit fini ...

Simple à nettoyer

Les Nettoyages En Place (NEP) et les Stérilisations En Place (SEP) sont primordiales pour la fabrication de produits alimentaires respectant des normes d'hygiène aujourd'hui contrôlées de très près. Les pompes Watson-Marlow vous permettent de nettoyer vos lignes dans les meilleures conditions sans besoin du By-Pass nécessaire à toutes les autres pompes volumétriques. Aucun démontage ou nettoyage particulier n'est nécessaire, ce qui représente un gain opérationnel significatif, donc de l'argent gagné.

Fiable

Un arrêt de production prolongé dû à une panne de pompe est inacceptable connaissant les coûts horaires de ces lignes. Ne nécessitant le remplacement d'aucun joint, vanne, membrane, rotor immergé, stators ou piston pouvant fuir, bloquer ou rouiller, les pompes péristaltiques WATSON MARLOW ne nécessitent pratiquement aucune maintenance. De plus, leur capacité d'auto-amorçage et de fonctionnement à sec évite le maintien d'un important stock de pièces détachées.

A faible cisaillement

Pour beaucoup de production, l'aspect des produits finis est essentiel, il est donc primordial de pouvoir transférer ces produits sans les dégrader d'aucune façon aussi bien leur consistance que leur apparence extérieure. L'action extrêmement délicate des pompes péristaltiques Watson Marlow permet de manipuler les produits les plus fragiles sans aucun dommage. Ceci n'est vrai que parce qu'elles ne possèdent ni vannes, lobes, pistons ou membranes très dommageables aux produits.

Précise

Les arômes, colorants et autres additifs doivent être dosés avec précision pour une bonne qualité du produit fini. Les pompes péristaltiques sont des vraies pompes volumétriques entièrement étanches permettant ainsi d'obtenir des précisions allant jusqu'à $\pm 0.5\%$.

Hygiénique

De par sa conception, le produit ne passant que dans un tube, cette pompe évite tout risque de développement bactériologique en son sein ainsi que de colmatage. Il n'y a aucune zone morte. La conception de cette pompe assure que le tube soit entièrement raclé par l'action des galets et l'orientation de l'aspiration et du refoulement assure l'écoulement naturel du produit. Aucune autre pompe ne permet aujourd'hui d'atteindre un tel niveau de propreté.



Un important fabricant de "plats préparés" transfère les ingrédients cuits, directement des fours vers les chariots de convoyage en partance pour le conditionnement final. Les pompes à lobes utilisées jusqu'alors ne vidaient pas entièrement les fours et les canalisations entraînant ainsi des pertes de produit fini importantes. De plus, le nettoyage de cette pompe était long et très difficile.

... grâce à une pompe qui ne nécessite pratiquement aucun entretien ...

Les pompes Watson-Marlow sont faites pour l'industrie alimentaire. La fonction péristaltique est obtenue en comprimant un tube par des rouleaux ou des sabots. Après chaque passage des rouleaux, le tube reprend sa forme, créant ainsi une aspiration sur le fluide. La pompe est ainsi auto-amorçante et capable de fonctionner à sec. Ce phénomène très simple ne requiert ni joints ni clapets et permet au fluide de ne pénétrer que dans le tube sans contact avec la pompe. Aucun autre type de pompe volumétrique ne peut garantir un tel isolement du produit envers la pompe. Dans ce domaine, les pompes Watson-Marlow surclassent nettement les autres types de pompes, dont les pompes à lobes ou à membranes, dont les joints et les clapets baignent dans vos produits.

Le tube, unique pièce en contact avec votre produit, est fabriqué dans un matériau conforme aux normes de USDA, FDA, USP et NSF Classe IV. Des raccords Tri-clamp, SMS, DIN, RJT, IDF-ISS et d'autres encore sont disponibles sur simple demande.



... des conseils de professionnels ...

L'expérience d'un professionnel est souvent garante des résultats les meilleurs. Un ingénieur de Watson-Marlow examinera votre installation pour comprendre avec précision votre besoin et définir avec vous la pompe idéale pour la réussite de vos productions.

... pour obtenir les résultats espérés.

Tous nos clients ont largement amélioré la qualité de leurs produits finis, grâce à une hygiène totale et des performances accrues en terme de fiabilité et de productivité.



Afin d'améliorer la productivité et de diminuer les temps d'arrêt de plus de 40%, une pompe 840FB/R a été installée. Le client a confirmé que les améliorations du système lui ont permis d'épargner jusqu'à 2 500 F par semaine amortissant ainsi la pompe en moins de six mois.



France
 Telephone 02 37 38 92 03
 Fax: 02 37 38 92 04
 Email info@watson-marlow.fr

Belgique
 Telephone 02 529 5858
 Fax: 02 529 5861
 Email info@watson-marlow.be

Allemagne
 Telephone +49 (0) 2183 42040
 Fax: +49 (0) 2183 82592
 Email info@watson-marlow.de

Bresill
 Telephone + 55 11 7925 9153
 Fax: + 55 11 7925 9143

Chine
 Telephone +86 21 6485 4898
 Fax: +86 21 6485 4899

Etats Unis d' Amerique
 Telephone 800 282 8823
 Fax: 978 658 0041
 Email support4us@watson-marlow.co.uk

Grande Bretagne
 Telephone +44 (0) 1326 370370
 Fax: +44 (0) 1326 376009
 Email support4gb@watson-marlow.co.uk

Italie
 Telephone +39 (0) 030 6871184
 Fax: +39 (0) 030 6871352
 Email info@watson-marlow.it

Korée
 Telephone +82 (0) 2 525 5755
 Fax: +82 (0) 2 525 5764
 Email support4k@watson-marlow.co.uk

Malaysia
 Telephone +60 3735 3323
 Fax: +60 3735 7717

Pays Bas
 Telephone +31 (0) 10 462 1688
 Fax: +31 (0) 10 462 3486
 Email info@watson-marlow.nl

www.watson-marlow.com

Membres du Spirax-Sarco Engineering Group

Les informations contenues dans ce document sont données comme correctes, mais Watson-Marlow Pompes n'accepte aucune responsabilité pour des erreurs qu'il pourrait contenir, et se réserve le droit de modifier des spécifications sans avis préalable.



HB0126

Pompes série

Débits Utilisez une pompe péristaltiques dans votre process et **améliorez vos résultats**

| | | | |
|------------|---|--------------------------------------|-------|
| 100 | Pompe simple cana, faibles débits, vitesses fixes ou variables. | 1µl/min - 50ml/min | 101U |
| 200 | Pompe pratiquement sans pulsation, jusqu'à 32 canaux. | 0.5µl/min - 21ml/min | 205U |
| 300 | Pompe simple et multi-canaux avec contrôle manuel et automatique et dosage. | 0.07ml/mi - 2 litre/min | 313U |
| 500 | Pompe contrôlée par micro-processeur et industrielles IP55 avec, contrôle manuel, automatique et digital. | 10µl/min - 4.37 litre/min | 505S |
| 600 | Pompe industriel IP55 en vitesse fixe ou variable. Contrôle manuel et automatique. | 50ml/min - 18.3 litre/min | 624U |
| 700 | Pompe industrielle IP55 contrôle manuel et automatique. Simple ou double canal. | 1.6 litre/min - 66 litre/min | 704U |
| 800 | Pompe industrielle hygiénique nettoyable et stérilisable en place. | 120 - 8 000 l/hr | 840 |
| SPX | Pompe industrielle gros débits jusqu'à des pressions de 16 bars. | 0.3 litre/min - 80m ³ /hr | SPX40 |



Pour de plus amples informations concernant les pompes Watson-Marlow dans l'industrie alimentaire, nous vous invitons à nous contacter aux coordonnées suivantes.

France
 Téléphone: 02 37 38 92 03
 Fax: 02 37 38 92 04
 Email: info@watson-marlow.fr

Belgique
 Téléphone: 02 529 5858
 Fax: 02 529 5861
 Email: info@watson-marlow.be

TIMOTHY GUY DESIGN