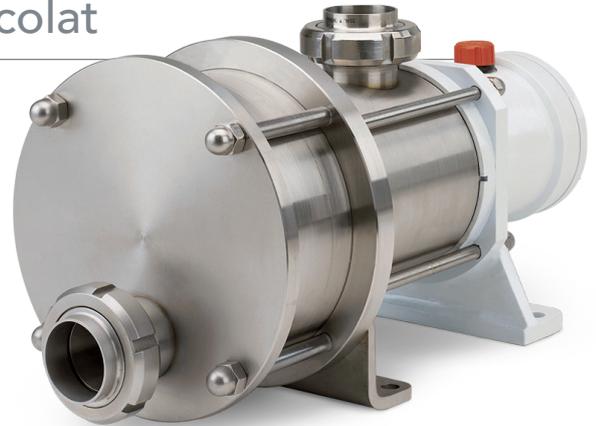


Application | Chocolat

REF 091-2010
Série C - ALIMENTAIRE

L'usine transfère du nappage de chocolat

Liquide:	Chocolat (nappage)
Q (m³/h):	1,1 à 165 tr/min 3,0 à 307 tr/min
Temperature (°C):	50 - 60
Viscosity (cps):	250
P (bar):	3
Corrosif:	Non
Abrasif:	Non
Sans Pulsation:	Oui
Débit constant:	Oui



Problématique |

Le client utilise des pompes à engrenages avec garnitures tresses. Celles-ci doivent être réglées tous les jours ce qui génère des problèmes de maintenance avec remplacement des garnitures toutes les 6-8 semaines et parfois, des fuites importantes.

Il constate également la présence de particules abrasives dans le nappage.

Solution Mouvex® | C81

Technologie:	MOUVEX (MOUVement EXcentré)
Construction:	Inox
Étanchéité:	Sans garniture
Joints:	FKM

La première pompe C81 fonctionne en continu depuis Février 2002 sans aucune maintenance. Les autres pompes sont utilisées pour le transfert de nappage de chocolat (noir, au lait, blanc). Le client est très satisfait des performances des pompes C81, il a constaté une diminution importante:

- des particules abrasives dans le nappage
- des pannes
- des coûts de maintenance




PSG
ZI la Plaine des Isles • 2 rue des Caillottes
F-89000 Auxerre, France
P: +33 (0) 3 86 49 86 30
contact.mouvex@psgdover.com
psgdover.com/mouvex