



Qdos för hygieniska tillämpningar för livsmedel och drycker

- Precisionsdosering förbättrar processens prestanda
- Skonsam peristaltisk pump Rörelse som bevarar produktens integritet
- Helt innesluten vätska eliminerar risken för spill



Översikt

Qdos peristaltiska pumpar tillhandahåller en effektiv doseringslösning med hög noggrannhet för livsmedels- och dryckesproduktion. Väl etablerade i andra branscher har nu Qdos-pumparna FDA- och EC1935/2004-certifiering. Den peristaltiska tekniken innebär att inga rörliga delar kommer i kontakt med vätskan vilket säkerställer hygienisk pumpning. En skonsam pump Rörelse med låg skjuvning bevarar produktens integritet utan risk för kontaminering.

Enastående noggrannhet för enhetlig produktkvalitet

Med hög noggrannhet (mätområde på 20 000:1 och linjär noggrannhet på $\pm 1\%$) erbjuder Qdos-pumpar en värdebaserad lösning i doserings- och måttillämpningar såsom vattenkonditionering och tillsatser av färgämnen, smakämnen och vitaminer eller viskositetsmodifierare. $\pm 0,5\%$ repeterbarhet hjälper till att ytterligare upprätthålla en kontinuerlig enhetlig produkt.

Certifierad för en komplett lösning

Qdos-pumparna har de nödvändiga certifikaten för att integrera dem i dina livsmedels- och dryckesprocesser.

- EC1935/2004, EU-förordning 10/2011
- FDA-förordning 21CFR delar 170-199

Våra lösningar backas upp av ett globalt nätverk med industrispecialister som kan ge snabbt tekniskt stöd och säljstöd oavsett var du är i världen.

Snabbt underhåll maximerar upptiden

Qdos-pumpar ger garanterad mätnoggrannhet samtidigt som underhållet förenklas och stilleståndstiden minskar tack vare det unika ReNu™-pumphuvudet. ReNu-tekniken är ett patenterat pumphuvud utan behov av verktyg, som helt innesluter vätskan och håller ditt produktionsområde rent och fritt från kontamineringsrisker.

Ett pumphuvudsbyte kräver inga verktyg och ingen specialutbildning. Med ReNu tar underhållet sekunder och din upptid maximeras jämfört med membranpumpar eller andre pumptekniker med arbetsintensiva underhållsprotokoll.

För att skydda din produktion innehåller Qdos-pumpar ett patenterat system för läckagedetektering. Funktionen stoppar pumpen om läckage uppstår från den peristaltiska slangen. Övervakningen av vätskenivån tillhandahåller ett konfigurerbart lågvolymslarm när leveranstanken nästan är tom, detta garanterar produktens integritet och maximerar samtidigt processens upptid.



Qdos-pumpmodeller

Modell	Flöde	Tryck
Qdos 20	0,1 – 333 ml/min	7 bar
Qdos 30	0,1 – 500 ml/min	7 bar
Qdos 60	0,1 – 1000 ml/min	7 bar
Qdos 120	0,1 – 2000 ml/min	4 bar

ReNu-pumphuvuden av livsmedelskvalitet:

Pumphuvud	EC1935/2004	FDA
ReNu20 PU	•	•
ReNu20 SEBS	•	•
ReNu30 SEBS	•	•
ReNu30 Santoprene		•
ReNu60 SEBS	•	•
ReNu60 Santoprene		•
ReNu120 Santoprene		•

Specialister på bageri- och konfektyrutrustning standardiserar Qdos-pumpar för pilotinstallationer

Fallstudie

Den holländska utvecklaren av livsmedelsutrustning, Tanis Food Tec, specialiserar sig på processinstallationer för bageri- och konfektyrprodukter. Tanis Food Tec använder Qdos peristaltiska doseringspumpar för sina pilotmaskiner som används på FoU-avdelningar hos stora livsmedelsproducenter. Qdos-pumparnas noggrannhet vid dosering av färgämnen och smakämnen är avgörande under utvecklingsprocesser för att optimera slutprodukternas kvalitet och kostnad.

Tekniken för Qdos peristaltiska ReNu™-pumphuvuden ligger i pumpens kärna, vilket säkerställer leverans av exakt och repeterbart flöde för vätskor inom ett brett viskositetsområde och varierande systemtryck.

”Noggrannheten hos Qdos peristaltiska pumpar är en viktig funktion eftersom färgämnen och smakämnen ofta är mycket dyra ingredienser”, säger Piet Vader, företagets försäljningschef. ”Dessa ingredienser kan kosta mer än 10 000 € per kg, så en exakt dosering är mycket viktig”.

Användningen av Qdos innebär att processens upptid maximeras tack vare snabba, säkra och enkla pumphuvudsbyten, utan behov av verktyg, specialutbildning eller dedikerade tekniker. Till skillnad från många andra typer av pumphuvuden innebär användningen av Qdos-pumpar att det inte finns några ventiler eller tätningar som kan täppas, läcka eller rosta, vilket minskar underhållskostnaderna avsevärt.

