



Georgelin ist ein mittelständischer Konfitürenhersteller mit Sitz in Virazeil im Südwesten Frankreichs. Die Infrastruktur des Unternehmens besteht aus vier Hauptkochkesseln, von denen die Konfitüre mittels spezieller Transportbehälter zu den Aufbereitungsmaschinen transportiert wird. Es wird eine Vielzahl verschiedener Konfitüren transportiert, die über eine unterschiedliche Viskosität und unterschiedlich große Partikel verfügen. Jede Herstellungsstation wird bei einer Temperatur von + 100 °C betrieben, um eine gute Homogenität des Materials und eine niedrige Viskosität für den Transportvorgang bereitzustellen.

Georgelin suchte nach einer Lösung für den direkten Transport von den einzelnen Kochkesseln zur Aufbereitungsmaschine. Der Hersteller wollte den Behältertransport aus dem Prozess entfernen, da die Befüllung und Leerung der Container sehr viel Zeit in Anspruch nahm und es nicht einfach war, sie zwischen zwei verschiedenen Fruchtaromen zu reinigen. Außerdem ging aufgrund der unterschiedlichen Viskositäten der beiden Fruchtarten Konfitüre verloren..

Ein schnellerer Transport spart Zeit und Material

Enerfluid-SA, ein Graco-Händler vor Ort, führte einige Tests durch und wählte aufgrund der technischen Möglichkeiten die ständermontierte Membranpumpe Graco SaniForce 3150 HS aus, die eine hygienische Anwendung ermöglicht. Die Pumpe ist schneller, spart Zeit und verursacht weniger Materialverlust. Die Tri-Clamp-Anschlüsse sind leicht zu handhaben und zu entfernen und die geformten EPDM-Membranen wurden für ihre Widerstandsfähigkeit bei hohen Temperaturen und ihre glatte Oberfläche ausgewählt.

Die Kundenanforderungen wurden erfüllt: ein Fluss von 300 Litern pro Minute bei 3 bar Luftdruck, um die Konfitüre auf eine Höhe von ungefähr 3 Metern und über eine Distanz von insgesamt 4-5 Metern zu schieben.

Mehr Sicherheit für Mitarbeiter

Georgelin verwendete erfolgreich die gleiche Installation für Aprikosenkonfitüre, die eine höhere Viskosität hat. Die Pumpeninstallation kann leicht manuell bedient und dank der Verwendung von komprimierter Luft sicher diskontinuierlich betrieben werden. Sie kann außerdem leicht demontiert werden, wenn notwendig.

Die Sicherheit der Mitarbeiter wurde verbessert, da die neue Installation nasse Oberflächen am Arbeitsplatz verhindert. Die Transportbehälter mussten gereinigt und gespült werden. Dies führte zu nassen Fußböden und damit zu Risiken für die Bediener. Durch die Verwendung der Pumpen müssen keine Behälter mehr gespült werden. Die Pumpen werden intern gespült, ohne dass Flüssigkeit ausläuft.

KUNDE

GEORGELIN
La Prairie de Londres
47200 VIRAZEIL, France

Branche

Lebensmittelindustrie

KONFIGURATION

5" SANIFORCE 3150 HS, auf einen Ständer montiert, mit umgossenen EPDM-Membranen und Klappen-Rückschlagventilen.

ANWENDUNG

Förderung von heißer Fruchtkonfitüre aus der Küche/Behältern zu den Maschinen, wo diese weiterverarbeitet wird.

Materialspezifikationen

Fördergeschwindigkeit,
Temperaturwiderstand von +100 °C,
große Teile, lebensmittelechte
Beförderungslösung.

Typische Eigenschaften

Durchfluss von bis zu 300 l/Min. wird gemessen, umgossene EPDM-Membran für hohen Temperaturwiderstand, große Rückschlagventile für große Teilchen, von der FDA zugelassen

GRACO-Geräte SANIFORCE 3150 HS



GRACO-Händler

ENERFLUID SA
143, AV. DE GENERAL DE GAULLE
92250 LA GARENNE COLOMBES
FRANCE

M. YANNICK BARAUD
0033 1 4119 7890
ybaraud@enerfluid.com

Kontakt Graco

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.graco.com
Nehmen Sie Kontakt mit uns per E-Mail auf: info@graco.be

Sie möchten weitere Erfolgsgeschichten lesen?
Registrieren Sie sich auf <http://news.graco.eu.com/>

Sie möchten IHRE Geschichte erzählen? Gehen Sie zu www.graco.com/MyStory

