



## Exclusión de los depósitos en el proceso de elaboración de la mermelada

Georgelin es un fabricante de mermelada de tamaño medio con sede en Virazeil, en el sudoeste de Francia. Su infraestructura se compone de cuatro depósitos de cocción principales, que envían la mermelada a máquinas de acondicionamiento a través de depósitos especiales de trasvase. La empresa trasvasa una gran variedad de mermeladas, de viscosidades y tamaños de partículas diferentes. Cada puesto de fabricación es agitado y calentado a una temperatura de + 100 °C con el fin de proporcionar una buena homogeneidad del producto y una baja viscosidad para las operaciones de trasvase.

Georgelin buscaba una solución de trasvase directo desde cada depósito de cocción a la máquina de acondicionamiento. Y querían excluir el trasvase del depósito del proceso, puesto que llenar y vaciar los depósitos consumía mucho tiempo, y no resultaba fácil limpiarlos entre dos aromas de fruta. También provocaba pérdidas de mermelada, debido a las distintas viscosidades entre dos tipos de fruta.

### Un trasvase más rápido ahorra tiempo y producto

Enerfluid SA, un distribuidor local de Graco, hizo algunas pruebas y seleccionó la bomba de diafragma sanitaria de alta capacidad con soporte Graco SaniForce 3150 HS, por sus capacidades técnicas. Esta bomba es más rápida, ahorra tiempo y reduce las pérdidas de producto. Los Tri-Clamps son fáciles de manejar y de desmontar, y los diafragmas sobremoldeados de EPDM fueron elegidos por su resistencia a las altas temperaturas y su superficie lisa.

Se cumplieron los requisitos del cliente: un caudal de 300 litros por minuto con una presión del aire de 3 bar, para empujar la mermelada a una altura de unos 3 metros y durante una distancia total de 4-5 m.

### Mayor seguridad para los trabajadores

Georgelin empleó de manera satisfactoria la misma instalación para la mermelada de albaricoque, más viscosa. La instalación de la bomba es fácil de usar manualmente, y gracias al empleo de aire comprimido puede ser manejada con seguridad de manera intermitente. Su desmontaje, en caso necesario, también resulta sencillo.

La seguridad de los trabajadores ha aumentado, ya que la nueva instalación evita que haya una superficie húmeda en el taller. Al usar los depósitos de trasvase, había que lavarlos y enjuagarlos, y el suelo se mojaba, con el consiguiente riesgo para los operarios. Ahora, utilizando las bombas, no es necesario enjuagar los depósitos, ya que se hace internamente, sin derrames.



### USUARIO FINAL

GEORGELIN  
La Prairie de Londres  
47200 VIRAZEIL, France

### Sector de mercado industrial

La industria alimentaria

### CONFIGURACIÓN

5" SANIFORCE 3150 HS, montada sobre soporte, con diafragmas vulcanizados de EPDM y válvulas antirretorno con clapeta de retención

### APLICACIÓN

Transvase de mermelada de fruta caliente desde las cocinas / los contenedores hasta los equipos de acondicionamiento.

### Características técnicas de los materiales

Velocidad de transvase, resistencia a temperaturas de +100 °C, partículas grandes, solución de transvase de grado alimentario.

### Propiedades típicas

Caudal medido hasta 300 l/min, diafragma vulcanizado de EPDM diseñado para resistir temperaturas elevadas, válvulas antirretorno con conductos amplios para partículas grandes, autorización de la FDA.

### Equipos de GRACO SANIFORCE 3150 HS



### Distribuidor de GRACO

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

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

## Póngase en contacto con Graco

Si desea más información, vaya a [www.graco.com](http://www.graco.com)  
Para ponerse en contacto con nosotros, escriba a [info@graco.be](mailto:info@graco.be)

¿Quiere recibir más historias de éxito?  
Regístrese en <http://news.graco.eu.com/>

¿Quiere contarnos su experiencia? Vaya a [www.graco.com/MyStory](http://www.graco.com/MyStory)

