

Seit der Gründung im Jahr 1915 ist der griechische Konservenhersteller KYKNOS eine der beliebtesten und bekanntesten Marken in ganz Griechenland. Das Unternehmen in Familienbesitz ist berühmt für seine Tomatenkonserven. Die von KYKNOS verarbeiteten Tomaten stammen aus der Region Peloponnes. Tomatenmark ist eines der bedeutendsten Produkte in Griechenland und wird dort seit 100 Jahren verkauft. Kyknos produziert hochwertiges, doppelt konzentriertes 28 % Tomatenmark mit starkem Tomatengeschmack und intensivem Tomatenrot. Das Tomatenmark mit 28 brix Heißtrub wird in Fässern mit 200 Litern Inhalt geliefert. Die Entleerung muss bei Umgebungstemperatur erfolgen. Kyknos suchte nach einer Lösung, mit der die Fassentleerung (243 kg in 40 Minuten) schneller, effizienter und hygienischer abläuft.

Kürzere Entladezeit & weniger Abfall

Der Graco-Händler vor Ort in Athen, Concibus Trading Ltd, fand eine Lösung, die Entleerung zu beschleunigen und den Abfall zu reduzieren. Zunächst erfolgte eine Vorführung mit einem Fassentleerungsgerät Graco SaniForce 12:1. Die Entleerungsdauer betrug 10 Minuten. Anschließend wurde ein Fassentleerungsgerät Graco SaniForce 5:1 auf einem Stahlrahmen installiert. Die Fässer mit einem Inhalt von 200 Litern, entsprechend 243 kg Tomatenmark, wurden innerhalb von 5 Minuten entleert (anstelle von der ursprünglichen 40 Minuten) mit einem Pumpendruck von 3,5 bar. Nach der Vorführung wurden die Reste gewogen. Es blieben insgesamt 1,1 kg (das entspricht einer Entleerung von 99,5 %) Tomatenmark im sterilen Beutel zurück!

200 Liter in 3,5 Minuten entladen

Kyknos zeigte sich mit der Lösung hochzufrieden und bestellte das Fassentleerungsgerät SaniForce 5:1 mit Stahlrahmen und eine 3" Doppelmembranpumpe SaniForce 3150 mit Klappenventilen zum Fördern gewürfelter Tomaten. Nach einigen Wochen in Betrieb gelang es Kyknos, die Leistung sogar noch weiter zu steigern. Das Entleeren eines Fasses mit 200 Litern Inhalt dauert jetzt gerade einmal 3,5 Minuten!!

ENDVERBRAUCHER

Kyknos griechischer Konservenhersteller
www.kyknos.com.gr

Branche

Lebensmittelindustrie - Tomatenmark

KONFIGURATION

Fassentleerungsgerät SaniForce 5:1
CS,
Komplettgerät und SaniForce 3150 mi
Klappenventilen
24D712x1 + SF3AF1x1

ANWENDUNG

Fördern von Tomatenmark und
gewürfelten Tomaten

Materialspezifikationen

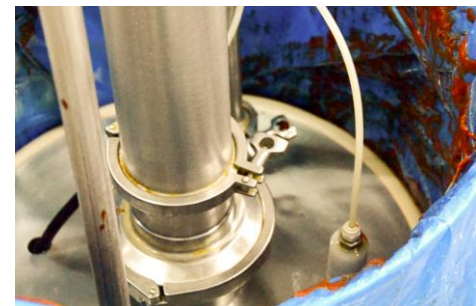
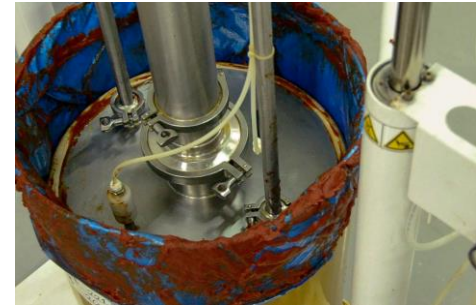
Tomatenmark 28 brix

Typische Eigenschaften

28 brix Heißstrub - Viskosität 130.000 cP

GRACO-Geräte

Fassentleerungsgerät SaniForce
5:1 und 3" Membranpumpe mit
Klappenventilen



GRACO-Händler

Concibus Trading Ltd.
Athens, Greece,
Tel.: +30 2106136197

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? Melden Sie sich per E-Mail für
unseren Newsletter an: newsletter@graco.be

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

