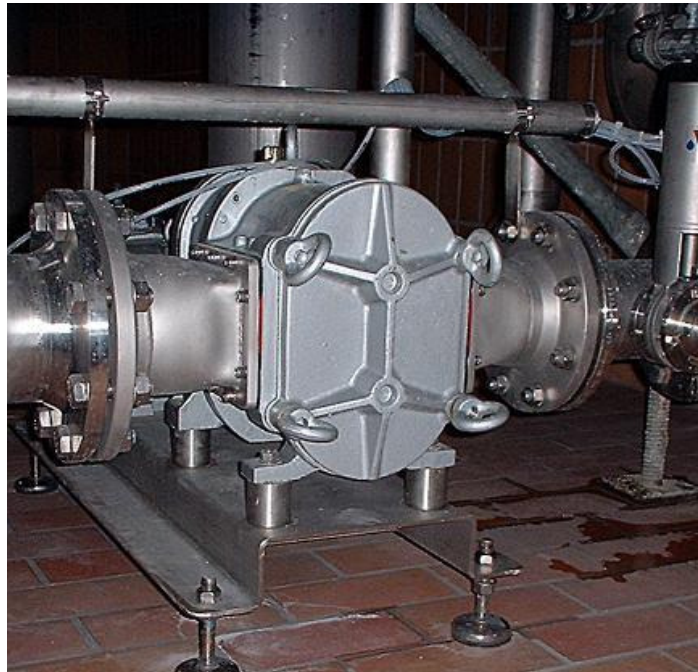


Pumpe zur Förderung von Glukosesirup



Glukosesirup wird bei unzähligen Lebensmitteln und Getränken als Zutat verwendet und ist eines der bedeutendsten Produkte der Stärkeverzuckerung.

Einer der führenden Obst- und Gemüsekonserverhersteller in Europa setzt eine Børgger Drehkolbenpumpe PL 300 zur Förderung des Glukosesirups ein. Der Glukosesirup wird mit anderen Zutaten vermischt und dann als „Abschlußmedium“ für die Obst- und Gemüsekonservern verwendet.

Die Børgger Drehkolbenpumpe fördert dabei den Glukosesirup aus einem Lagertank in die Mischvorrichtung des Produktionsprozesses.

Dem Lebensmittelhersteller kam es bei der Wahl einer geeigneten Pumpe darauf an, eine Pumpe zu finden, die hochviskose Medien fördern kann, lange Standzeiten garantiert und dabei wartungsfreundlich aufgebaut ist. Der Konserverhersteller entschied sich für eine Børgger Drehkolbenpumpe.

Der Kunde ist hochzufrieden mit der Børgger Pumpe.

Pumpe zur Förderung von Glukosesirup

Einsatzdaten:

Pumpentyp:	Börger Classic PL 300
Fördermedium:	Glukosesirup
Viskosität:	500 – 14.500 mPas
Temperatur:	20 - 50° C
pH-Wert:	neutral
Fördermenge:	20 m ³ /h
Drehzahl:	140 UpM
Betriebsdruck:	1,5 bar

Technische Daten:

Gehäuse:	Duplex-Edelstahl 1.4517
Gehäuseschutzplatte:	Edelstahl 1,4571
Gleitringdichtung:	SiSiC / EPDM
O-Ringe:	EPDM
Wellendichtringe:	NBR
Drehkolben:	2-flügelig, linear, EPDM
Antrieb:	Stirnradtriebemotor, 4 kW

Vorteile dieser Börger PL 300

- Förderung von hochviskosen Medien
- niedrige Drehzahlen möglich
- laufstabil
- druckstabil
- selbstansaugend
- trockenlauffähig
- hohe Wartungsfreundlichkeit dank **MIP (Maintenance in Place)**