

Pumpe mit Zuführschnecke in einer Konservenfabrik



Eine Konservenfabrik, die mittlerweile zum Coca-Cola Konzern gehört, suchte ein Pumpsystem welches halbe Früchte (Äpfel, Birnen und Pfirsiche) verpumpen kann. Die bis dato eingesetzte Exzenter-schneckenpumpe hatte vor allem bei den größeren und harten Pfirsichkernen Probleme. Die Pumpe fördert die zweite Wahlware, die manuell aussortiert wird und über ein Förderband in den Zulauftrichter der Pumpe befördert wird. Die Pumpe fördert die Früchte und das entstehende Mus über mehrere hundert Meter in einen anderen Teil der Anlage, wo dann Fruchtsäfte daraus hergestellt werden. Eine Lebensmittelzulassung war hier nicht gefragt, da die Früchte hier nachträglich noch sterilisiert werden. Die eingesetzte Pumpe wie auch die Schnecke ist komplett in Edelstahl ausgeführt. Nach dem Erfolg mit dieser Pumpe vom Typ CL 390 hat der Kunde anschließend noch zwei kleinere Pumpen PL 100 mit Zuführschnecken geordert.

Einsatzdaten:

Pumpentyp: Classic CL 390
 Fördermedium: Früchte (Äpfel, Birnen, Pfirsiche),
 Fruchtstücke
 Fördermenge: bis zu 40 m³/h
 Druck: bis zu 6 bar

Optional:

- Frequenzumrichter
- Drehkolben mit einzeln austauschbaren Dichtleisten

