

SOMA SINUS SODIAL® PUMPE

VORTEILE IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE



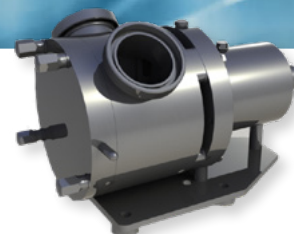
SOMA SINUS SODIAL® PUMPE

VORTEILE IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE

Die SOMA SINUS SODIAL® Pumpe ist leistungsstark und äußerst effektiv - speziell im Lebensmittelbereich, da sich das Volumen der vier Kammern nicht verändert. SOMA SINUS SODIAL® Pumpen fördern Produkte mit empfindlichen, weichen Feststoffen wie Fleisch-, Gemüse oder Obststücke wie zum Beispiel in Saucen, Suppen, Feinkostsalaten oder ähnlichen Produkten, ohne sie zu zerstören. Selbst bei Fluiden mit hoher Viskosität

sind hohe Förderraten möglich. SOMA SINUS SODIAL® Pumpen sind dabei aber flexibel einsetzbar und auf spezifische Kundenanforderungen anpassbar. Von den verwendeten Materialien bis zu Kühlung / Heizung für das Pumpengehäuse. CIP/ SIP sowie manuelle Reinigung sind möglich.

Produktbeispiele: Mayonnaise, Ketchup, Saucen, Feinkostsalate, Gemüse, Früchte, Fertiggerichte uvm.



VORTEILE

- Schonende Förderung des Produktes
- Gleichmäßige und nahezu pulsationsfreie Förderung
- Perfekt für niedrige und hochviskose Produkte
- Lebenslange Garantie auf Gehäuse und Deckel
- CIP/SIP oder manuelle Reinigung
- Temperaturen von max. 180°C
- Heizung oder Kühlung verfügbar
- Einfache Wartung vor Ort
- Keine Schaumbildung
- FDA
- ATEX
- EG 1935-2004
- 3.1 Edelstahl
- Viskositäten bis zu 9.000.000 cps

FLEXIBILITÄT

Die Stutzen können dem vorhandenen Rohrleitungssystem entsprechend angepasst werden. Ein Austausch der Verschleißteile ist vor Ort möglich ohne, dass die Verrohrung des Systems von der Pumpe gelöst werden muss. Die Drehrichtung der Pumpe kann im oder gegen den Uhrzeigersinn eingestellt werden.

**ADVANTAGES OF THE SOMA SINUS SODIAL®
PUMP IN THE FOOD INDUSTRY**



ADVANTAGES OF THE SOMA SINUS SODIAL® PUMP IN THE FOOD INDUSTRY

The SOMA SINUS SODIAL® pump is powerful and extremely effective - especially in the food sector, as the capacity of the four chambers does not change. SOMA SINUS SODIAL® pumps convey products with the utmost care without destroying them: soft solids such as pieces of meat, vegetables or fruit in sauces, soups, deli salads or similar products. Even high visous liquids with

high delivery rates are possible. In addition, SOMA SINUS SODIAL® pumps can be used flexibly and adapted to specific customer requirements. From the materials used to cooling / heating for the pump. Furthermore CIP /SIP and manual cleaning on site makes the SOMA SINUS SODIAL® pump even more attractive for your production.



BENEFITS

- Gentle conveying of the product
- Smooth and almost pulsation-free conveying
- Perfect for low and high viscous products
- No foaming when the product is pumped
- FDA
- EC 1935-2004
- ATEX
- 3.1 Stainless steels
- Lifetime warranty on cover and housing
- CIP/SIP or manual cleaning
- Temperatures of max. 180°C
- Heating or cooling available
- Viscosities up to 9.000.000 cps

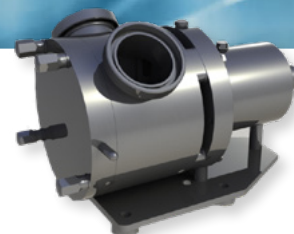
FLEXIBILITY

The nozzles can be installed in accordance with the existing piping system, which allows easy replacement. Wearing parts can be replaced on site without disconnecting the system piping from the pump. The rotation of the pump can be set clockwise or counterclockwise.

**AVANTAGES DE LA POMPE SOMA SINUS
SODIAL® DANS L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE**



AVANTAGES D'UNE POMPE SOMA SINUS SODIAL® POUR LES APPLICATIONS COSMÉTIQUES



La pompe SOMA SINUS SODIAL® est puissante et extrêmement efficace - surtout dans le secteur alimentaire, car le volume des quatre chambres ne change pas. Les pompes SOMA SINUS SODIAL® transportent des produits contenant des solides sensibles et mous tels que des morceaux de viande, des légumes ou des fruits, par exemple dans des sauces, des soupes, des salades d'épicerie fine ou des produits similaires, sans les détruire. Même les fluides à haute viscosité peuvent être pompés

à des taux élevés. Toutefois, les pompes SOMA SINUS SODIAL® peuvent être utilisées de manière flexible et adaptées aux besoins spécifiques des clients. Des matériaux utilisés au refroidissement / chauffage du corps de pompe. Les nettoyages CIP et SIP sont possibles. Exemples de produits : Mayonnaise, ketchup, sauces, salades d'épicerie fine, légumes, fruits, plats cuisinés et bien d'autres choses encore

AVANTAGES

- Pompage doux du produit
- Transport uniforme et presque sans pulsations
- Parfait pour les produits à faible et forte viscosité
- Pas de formation de mousse
- FDA
- CE 1935-2004
- ATEX
- 3.1 Acier inoxydable
- Garantie à vie sur l'affaire et la couverture
- CIP/SIP ou nettoyage manuel
- Maintenance facile sur place
- Températures de 180°C max.
- Chauffage ou refroidissement disponible
- Viscosités jusqu'à 9.000.000 cps

FLEXIBILITÉ

Les buses peuvent être adaptées au système de tuyauterie existant. Les pièces d'usure peuvent être remplacées sur place sans avoir à déconnecter la tuyauterie du système de la pompe.

Le sens de rotation de la pompe peut être réglé dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse.