

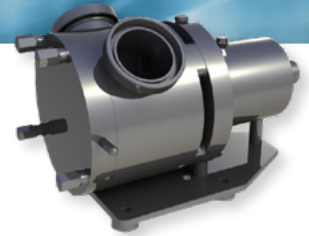
SOMA SINUS SODIAL® PUMPE

VORTEILE IN DER MOLKEREI



SOMA SINUS SODIAL® PUMPE

VORTEILE IN DER MOLKEREI



Die SOMA Sinus Sodial Pumpe® eignet sich ideal für den Transfer von scherempfindlichem Käsebruch und Molke, da diese besonders schonend fördern und durch Reduzierung des Käsestaubs den Ertrag erhöhen.

Produktbeispiele: Molke, Butter, Milchshakes, Joghurt

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 DAIRY INDUSTRY**



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



Shear sensitive products such as cheese curd and whey require a positive displacement pump with a gentle pumping action to generate higher results by lowering the free fat content in whey. The SOMA SINUS SODIAL® PUMP is ideal for the transfer of sensitive dairy products.

Products are: Yogurt, milk shakes, cheese curd, butter, milk etc.

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 LAITIÈRE**



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



Les produits sensibles au cisaillement, tels que le fromage en grains et le lactosérum, nécessitent une pompe volumétrique à action de pompage douce pour obtenir de meilleurs résultats en réduisant la teneur en graisses libres du lactosérum. La POMPE SOMA SINUS SODIAL® est idéale pour le transfert de produits laitiers sensibles.

Les produits sont : Yogourt, milk-shakes, fromage en grains, beurre, lait, etc.

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.