

ШОКОЛАДОВИ ПРИЛОЖЕНИЯ

Обемни помпи V CHOCO за
шоколадовата промишленост



V CHOCO е предназначена за **транспортиране на шоколад**

Непрекъснатото партньорство с водещи производители на шоколад и машини за производството му даде на Varisco специфични познания в шоколадовата промишленост.

Благодарение на механичните и конструктивните си свойства и гъвкавостта да се справя със силно променливи вискозитети, зъбната обемна помпа с вътрешно зацепване Varisco се доказва като изключително подходяща за транспортиране на шоколад във всичките му форми и вкусове.

Обследването на специфични хлабини и лагери за предотвратяване кристализацията на захарта, в комбинация с подходящите обороти при оразмеряването, правят тази помпа много подходяща за шоколадовата промишленост.

На база своя опит Varisco стандартизира серията си помпи, наречени CHOCO, по производителността им на час:

- V25-2 CHOCO до 300 kg/h
- V30-2 CHOCO до 500 kg/h
- V50-3 CHOCO до 1000 kg/h
- V60-2 CHOCO до 3000 kg/h
- V80-2 CHOCO до 5000-8000 kg/h
- V100-2 CHOCO до 10000-20000 kg/h



Свойства и предимства

Помпите V CHOCO са подходящи за

изпомпване на не кисели хранителни продукти с pH над 4,5

Внимателно изпомпване без премачкване

(Премачкването води до нежелано изменение структурата на продукта). При въртенето на зъбните колела течността навлиза в пространството между тях и полумесеца. Когато колелата се зацепят, течността бива изтласкана извън помпата без прекомерно натискане.



Специални хлабини

Предотвратяват кристализацията на захарта между зъбните колела и корпуса.

Специфични плъзгащи втулки

Втулката на водимото колело е проектирана с прорези за обмазване и специална хлабина с оста (за избягване на заклиняването ѝ поради склонността на захарта да кристализира при загряване), опорна втулка със специална хлабина към вала.



Корпус с прорези

Това подпомага преминаването на флуид зад водещото зъбно колело, предотвратявайки втвърдяване на шоколада в зоната и блокиране на помпата.

Набивка за уплътнение на вала

Доказано най-надеждното решение.

Постоянна температура

Обогревни ризи на корпуса и на набивката гарантират постоянна и добре разпределена температура, обичайно около 50-70°C.

Само за модели V 25-2 и 30-2 няма обогрев на набивката.



Помпите VARISCO V CHOCO отговарят на наредба (EC) 1935/2004 за материали в контакт с храни.



КАКАОВА ПАСТА, СМЕСЕНА С
КАКАОВО МАСЛО, ЛЕЦИТИН И
ЗАХАР



ЧЕРЕН, МЛЕЧЕН, БЯЛ
И ГИАНДУЯ ШОКОЛАД



ЛЕШНИКОВА ПАСТА



КАКАОВ ЛИКЬОР

Varisco Srl
част от Atlas Copco Group AB
Prima strada, 37 - Zona Industriale Nord
35129 Padova - Italy

Тел. 0039 0498294111
Email: export.varisco@it.atlascopco.com

