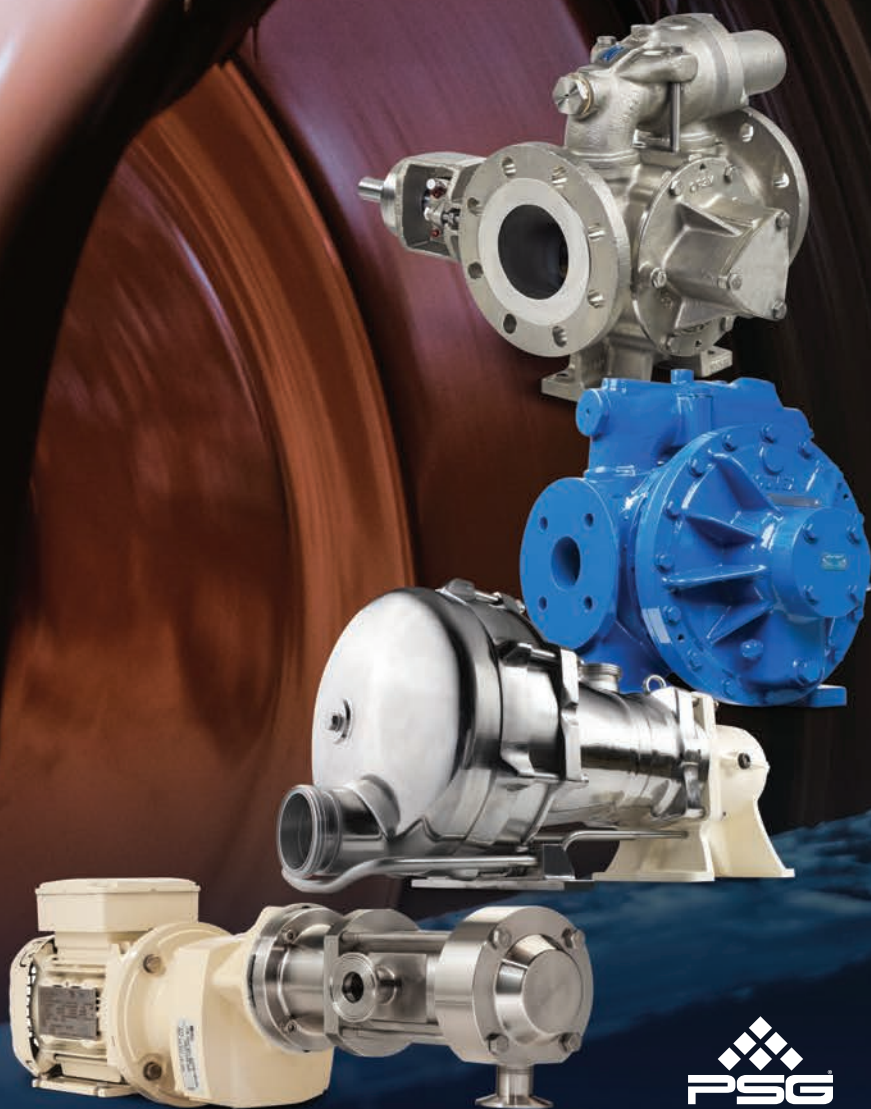


Konfekt-/ Schokoladenmarkt

PRODUKTBROSCHÜRE



PSG
a **DOVER** company

MOVEX

Where Innovation Flows

KONSTANT
EFFIZIENT
ZUVERLÄSSIG

Mouvex® Pumpentechnologien |

Die Lösung für Ihren Schokoladenherstellungsprozess

Mouvex® bietet eine Vielzahl hochmoderner Pumpentechnologien, darunter Ringkolbenpumpen und Flügelzellenpumpen, um praktisch jede Anforderung im gesamten Schokoladenproduktionsprozess zu erfüllen.

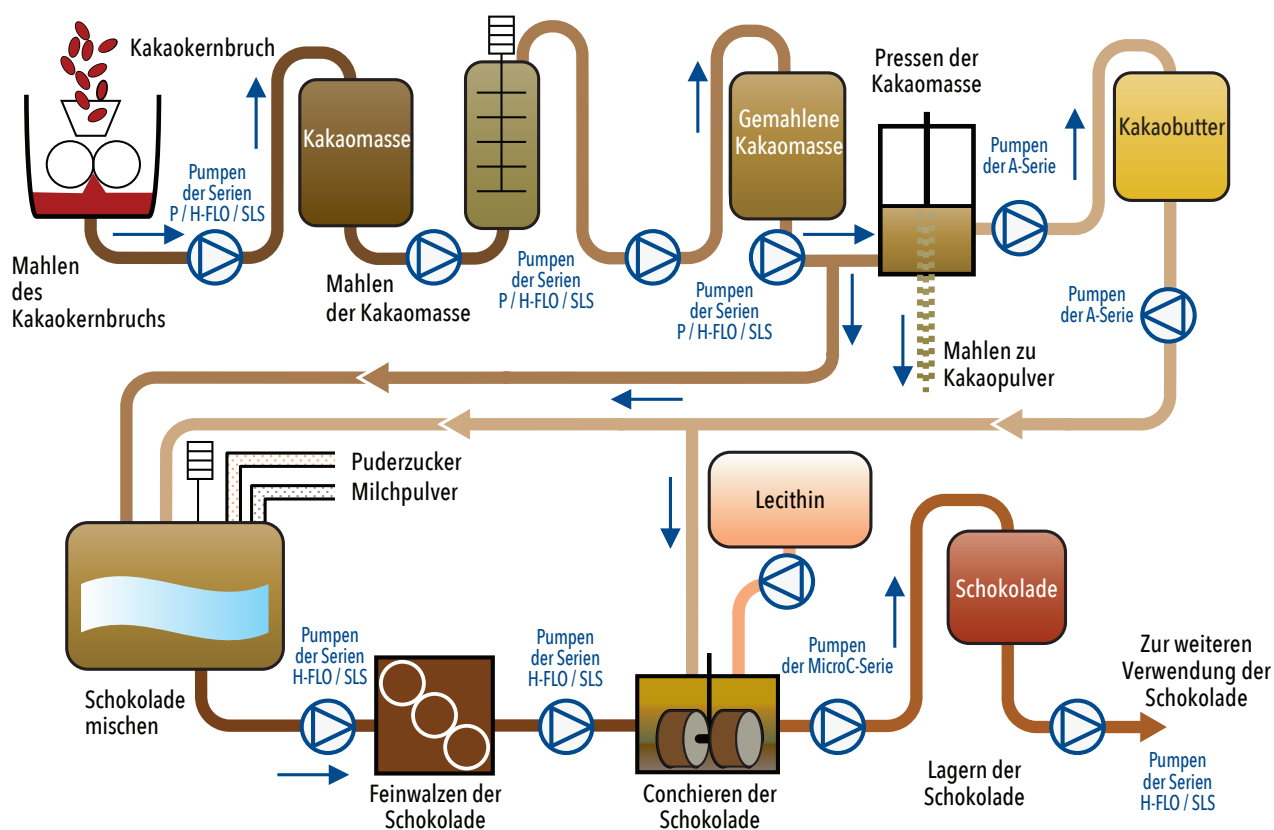
Herausforderungen bei der Schokoladenherstellung:

Schokoladenhersteller stehen im täglichen Betrieb vor folgenden Herausforderungen:

- Fördern von abrasive Produkten, insbesondere in den frühen Prozessphasen
- Kostenüberwachung
- Minimierung von Produktverlusten und Rückgewinnung von Inhaltsstoffe
- Energieverbrauchskontrolle und -einsparung
- Optimierung der Anlagenbetriebszeit

Pumpen, die in allen Produktionsphasen der Schokoladenherstellung eingesetzt werden, müssen die folgenden Eigenschaften aufweisen, um den Anforderungen gerecht zu werden:

- Zuverlässigkeit
- Energieeffizienz
- Dichtheit
- Förderkonstanz

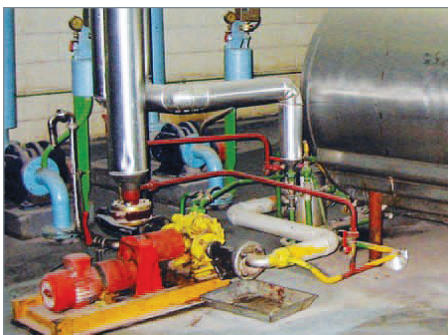




Mouvex® Pumpentechnologien | Die Lösung für Ihren Schokoladenherstellungsprozess

- Konstante Leistung (Volumenstrom, Druck, und volumetrischer Wirkungsgrad) durch spezielles Verschleißausgleichssystem
- Produktrückgewinnung (Entleeren der Leitungen) heißt Gewinnrückgewinnung
- Nahezu pulsationsfreier, gleichmäßiger Volumenstrom
- Selbstansaugend (Entleeren von Fässern)
- Schnell und einfach zu warten
- Hoher volumetrischer Wirkungsgrad
- Geringe Scherung
- kein Temperatureintrag
- Trockenlauffähigkeit

A-Serie



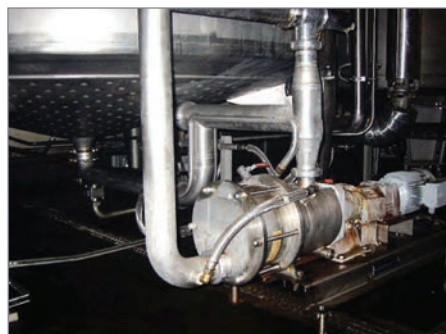
C-Serie



P-Serie



SLS-Serie



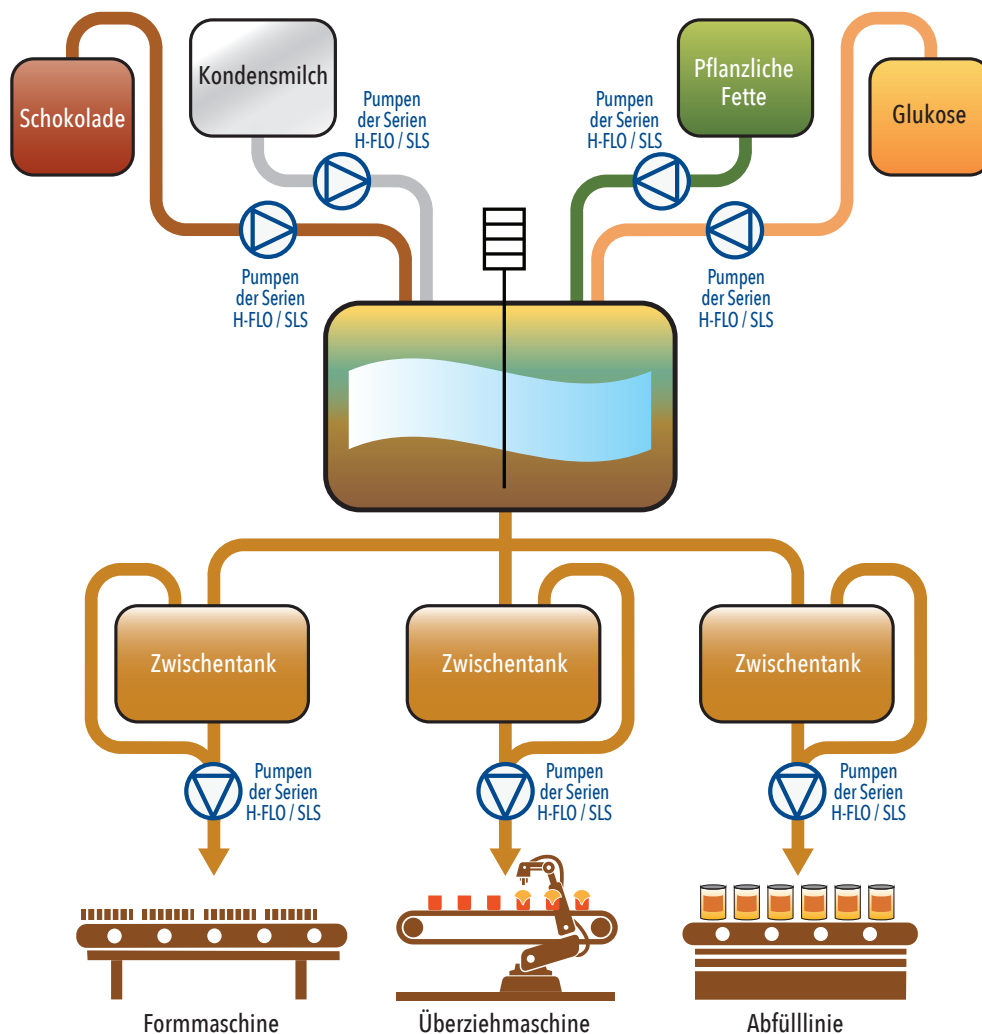
HOCHWERTIG
REGELBAR
KONFORM

Mouvex® Pumpentechnologien | Die Lösung für die Weiterverarbeitung von Schokolade

Anforderungen bei der Weiterverarbeitung von Schokolade:

Die Weiterverarbeitung von Schokolade ist nicht weniger anspruchsvoll als deren Herstellung, da für Endprodukte die folgenden Faktoren eine noch größere Bedeutung haben:

- Produktqualität
- Abläufe, die hohen Hygienestandards unterliegen
- Umsetzung der Hygienevorschriften

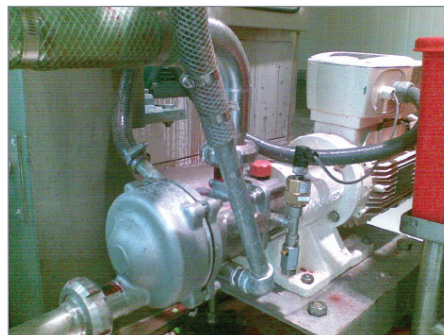
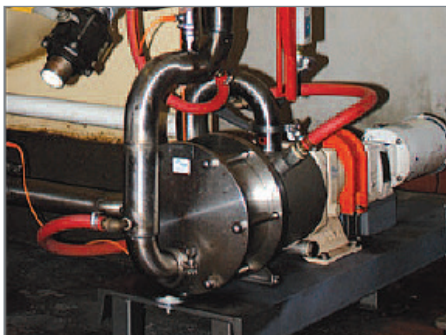
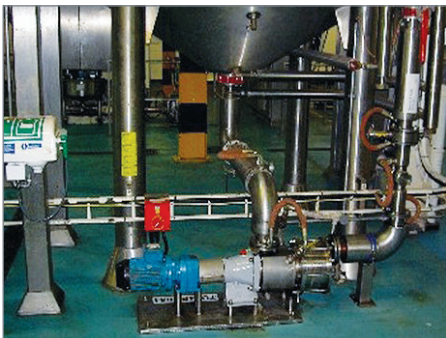




Mouvex® Pumpentechnologien | Die Lösung für die Weiterverarbeitung von Schokolade

- Konstante Leistung (Volumenstrom, Druck und volumetrischer Wirkungsgrad) durch spezielles Verschleißausgleichssystem
- Dichtungslose Konstruktion für Zuverlässigkeit bei schwierigen Medien, wie z. B. Glukose
- Produktrückgewinnung (Entleeren von Leitungen) heißt Gewinnrückgewinnung
- Pulsationsfreier, gleichmäßiger Volumenstrom
- Selbstansaugend (Fassentleerung)
- Schnell und einfach zu warten
- Hoher volumetrischer Wirkungsgrad
- Geringe Scherung

SLS-Serie



ROBUST.
ZUVERLÄSSIG.
KONSISTENT

Mouvex® Pumpentechnologien | Die Lösung für jeden Prozessabschnitt in der Schokoladenherstellung

Mouvex® bietet Ringkolben- und Flügelzellenpumpentechnologien, um Ihre Anforderungen im Schokoladen-Herstellungsprozess zu erfüllen.

Ringkolbenpumpe der A-Serie

Die robuste und zuverlässige Pumpe für das Fördern von Kakaobutter. Bis zu 55 m³/h (242 gpm)



Anwendungen:

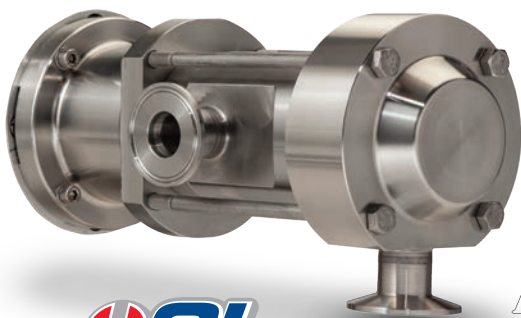
- Fördern von Kakaobutter

Merkmale und Vorteile:

- Optionaler Heizmantel
- Entleeren der Leitung
- Konstante Leistung bei
 - Druckschwankungen
 - Viskositätsänderungen
 - fortschreitendem Verschleiß
- Einfache und reduzierte Wartung; nur zwei, leicht austauschbare Verschleißteile
- Reversierbetrieb ermöglicht das Rückfördern verschiedener Produkte
- Fördert viskose, nicht schmierende, flüchtige oder empfindliche Flüssigkeiten

Ringkolbenpumpe der Micro C-Serie

Dichtungslose Pumpe für kleine Volumenströme von 2 – 800 l/h (3.52 ppm)



Anwendungen:

- Zusatz von Lecithin
- Zusatz von Kondensmilch

Merkmale und Vorteile:

- Einfache und reduzierte Wartung; nur zwei, schnell austauschbare Verschleißteile
- Keine Gleitringdichtung oder Gleitlager in Kontakt mit dem Produkt
- Entleeren der Leitung
- Produktrückgewinnung
- Konstante Leistung bei
 - Druckschwankungen
 - Viskositätsänderungen
 - fortschreitendem Verschleiß
- Geringe Scherung



Mouvex® Pumpentechnologien | Die Lösung für jeden Prozessabschnitt in der Schokoladenherstellung

Ringkolbenpumpen der H-FLO- und SLS-Serie

Die CIP-fähige, dichtungslose Pumpe für verschiedene Förderaufgaben

Bis zu 65 m³/h (286,2 gpm) Schokolade



Anwendungen:

- Fördern von Schokolade
- Fördern von Glucose
- Fördern von Fetten

Merkmale und Vorteile:

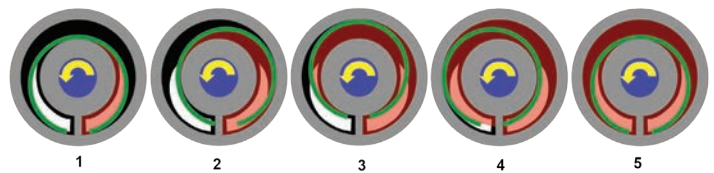
- Optionaler Heizmantel
- Keine Gleitringdichtung oder Gleitlager in Kontakt mit dem Produkt
- Einfache und reduzierte Wartung; nur zwei, schnell austauschbare Verschleißteile



Ringkolbenpumpen-Technologie von Mouvex

Ringkolbenpumpen verfügen über die zwei Verdrängerelemente Zylinder und Kolben, der auf einer Exzenterwelle montiert ist. Wenn die Exzenterwelle gedreht wird, bildet der Kolben im Zylinder Kammern, die sich an der Saugseite vergrößern und damit Flüssigkeit in die Pumpenkammern saugen. Die Flüssigkeit wird nun zur Druckseite transportiert, wo sich die Förderkammern verkleinern. Dadurch wird die Flüssigkeit in die Druckleitung verdrängt.

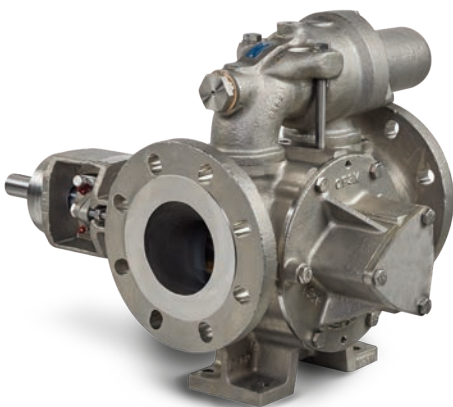
Funktionsprinzip der Ringkolbenpumpen von Mouvex



Flügelzellenpumpen der P-Serie

Die Pumpe fördert abrasivste Kakaoprodukte

Bis 10 m³/h (44 gpm) Kakaomasse • Bis 20 m³/h (88.1 gpm) Schokolade



Anwendungen:

- Fördern von nicht schmierenden, abrasiven Produkten, die für Schokoladenanwendungen üblich sind

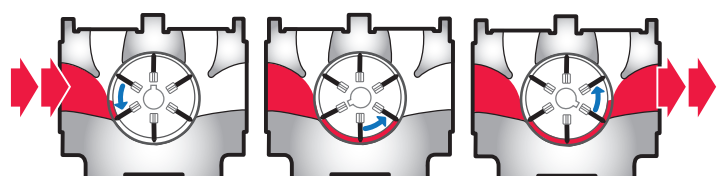
Merkmale und Vorteile:

- Heizmantel
- Abrasionsbeständige Konstruktion:
 - Gehärtete Stahlschieber
 - Chrombeschichtetes Gehäuse
- Austausch von Verschleißteilen vor Ort
- Einfache und reduzierte Wartung
- Entleeren der Leitung
- Reversierbetrieb

Flügelzellenpumpen-Technologie von Mouvex

Verdrängerpumpe mit freien Schiebern. Durch die Drehung des Rotors mit den Schiebern wird die Flüssigkeit durch das Pumpengehäuse von der Saugseite zur Druckseite gefördert (gleichmäßige Bewegung).

Flügelzellenpumpen-Technologie von Mouvex





PSG
ZI la Plaine des Isles
2 rue des Caillottes
F-89000 Auxerre, France
P: +33 (0) 3 86 49 86 30
contact.mouvex@psgdover.com
psgdover.com/mouvex



Where Innovation Flows

MX-80003-C-02-DE

Autorisierter PSG® Partner:

Copyright 2021 PSG®, a Dover company