

Pompy i urządzenia

PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY

Wydajność, higiena i bezpieczeństwo procesów produkcyjnych



EN 10204



Certyfikaty mogą się różnić w zależności od serii i wykonania materiałowego danego produktu.



PNEUMATYCZNE POMPY MEMBRANOWE

- » niewielka liczba komponentów
- » ułatwiony drenaż
- » doskonałe wykończenie zapewniające wysoką higieniczność
- » możliwość mycia w procesie CIP oraz SIP
- » dostępne w wykonaniu ATEX

Zastosowanie: śmietana, jogurt, keczup, produkty pomidorowe, musztarda, majonez, przyprawy, soki, ciasto, piwo, brzeczka, środki koloryzujące

Materiały konstrukcyjne: korpus: stal nierdzewna 316L, membrany: PTFE, PTFE z białym tyłem EPDM, biały EPDM, biały NBR

Maks. wydajność: 820 l/min

Maks. ciśnienie: 8 barów

Maks. temperatura: 110 °C



ELEKTRYCZNE POMPY MEMBRANOWE

- » bezpieczne, proste i łatwe w obsłudze oraz konserwacji
- » praca na sucho bez uszkodzeń
- » ekonomiczny napęd
- » samozasysanie z suchej rury ssawnej
- » brak uszczelnień obrotowych

Zastosowanie: mleko, jogurty, śmietana, produkty pomidorowe, majonez, musztarda, soki owocowe, piwo, ciasto i składniki do ciasta

Materiały konstrukcyjne: korpus: stal nierdzewna 316L, membrany: PTFE, PTFE z białym tyłem EPDM, biały EPDM, biały NBR

Maks. wydajność: 220 l/min

Maks. ciśnienie: 4 bary

Maks. temperatura: 110 °C



AT 

HIGIENICZNE POMPY WIROWE

- » możliwość całkowitego opróżnienia
- » doskonałe wykończenie zapewniające wysoką higieniczność
- » solidna konstrukcja i łatwa konserwacja, higieniczne przyłącza
- » możliwość mycia w procesie CIP oraz SIP
- » możliwość samozasysania
- » dostępne w wykonaniu ATEX

Zastosowanie: oleje, alkohole, produkty mleczarskie, soki, ciecze w procesie CIP, dodatki do żywności, tłuszcze, zawiesiny drożdżowe, syropy, barwniki

Materiały konstrukcyjne: stal nierdzewna 316L

Maks. wydajność: 800 m³/h

Maks. ciśnienie: 18 barów

Maks. temperatura: 120 °C



AT 

POMPY KRZYWKOWE

- » wysoka sprawność i energooszczędność
- » brak ryzyka zanieczyszczenia krzyżowego
- » możliwość mycia w procesie CIP oraz SIP
- » metalowe krzywki o dużej żywotności
- » praca bez pulsacji
- » łagodne pompowanie bez uszkodzania pompowanego produktu
- » dostępne w wykonaniu ATEX

Zastosowanie: ciasta, aromaty, lukry, tłuszcze, oleje, zaczyny drożdżowe, koncentraty owocowe, zupy, przecieri, budyń, dżemy, galaretki, syropy, mięso, produkty mleczarskie

Materiały konstrukcyjne: stal nierdzewna 316L

Maks. wydajność: 365 m³/h

Maks. ciśnienie: 30 barów

Maks. temperatura: 210 °C



POMPY Z ELASTYCZNYM WIRNIKIEM (FIP)

- » szybka, prosta i tania obsługa
- » wysokie parametry samozasysania
- » tłoczenie bez naruszania struktury produktu
- » szeroki zakres zastosowań
- » praca w dwóch kierunkach

Zastosowanie: alkohole, wina, syropy, soki, mleko, jogurty, serwatka, ciasta, lody, przetwory owocowe, keczup, galaretki, żelatyna, przyprawy, majonez, miód

Materiały konstrukcyjne: stal nierdzewna, polerowana stal nierdzewna

Maks. wydajność: 30 m³/h

Maks. ciśnienie: 4 bary

Maks. temperatura: 55 °C



POMPY PERYSTALTYCZNE

- » możliwość pompowania mediów o wysokiej zawartości ciał stałych, gęstych, lepkich oraz wrażliwych na ścinanie
- » błyskawiczna wymiana węża
- » łatwa konserwacja i krótsze przestoje
- » brak uszczelnień
- » niezwykła trwałość i długa żywotność

Zastosowanie: barwniki, fermenty, żywice, podroby zwierzęce, konserwanty, drożdże, napoje, wino, piwo, płynny cukier, moszcz, brzeczka, krew, tłuszcze, sosy z cząstkami stałymi, musztarda, majonezy, syropy, dżemy

Materiały konstrukcyjne: wąż z NBR/EPDM/NR, stopy dociskowe z aluminium, korpus stal/żeliwo

Maks. wydajność: 20 m³/h

Maks. ciśnienie: 15 barów

Maks. temperatura: 80 °C



POMPY ZĘBATE

- » przeznaczone do mediów ściernych oraz o wysokiej lepkości
- » wysoka wydajność
- » wydłużona żywotność
- » ułatwiona konserwacja poprzez prosty demontaż
- » równomierny przepływ z niskimi pulsacjami

Zastosowanie: czekolada, masło kakaowe, wypełniacze, cukier, tłuszcze i oleje roślinne oraz zwierzęce, melasa, karma dla zwierząt

Materiały konstrukcyjne: stal nierdzewna, żeliwo

Maks. wydajność: 130 m³/h

Maks. ciśnienie: 16 barów

Maks. temperatura: 300 °C



AT 

POMPY DOZUJĄCE

- » pełna szczelność – najwyższy poziom bezpieczeństwa
- » możliwość transferu agresywnych cieczy
- » doskonała dokładność dozowania
- » dokładna regulacja przepływu
- » dostępne w wykonaniu ATEX

Zastosowanie: dozowanie substancji smakowych do produktów spożywczych, dozowanie ziemi okrzemkowej w procesie filtracji piwa, żywność, napoje, wina, piekarnie, cukiernie

Materiały konstrukcyjne: stal nierdzewna 1.4571 lub PTFE

Maks. wydajność: 8400 l/h

Maks. ciśnienie: 1000 barów

Maks. temperatura: 150 °C



AT 

POMPY ŚRUBOWE I DWUŚRUBOWE

- » brak pulsacji przepływu, możliwość dozowania
- » dobra umywalność
- » szybka i uproszczona konserwacja
- » opcja z lejem zasypowym
- » wysoka higieniczność i bezpieczeństwo
- » dostępne w wykonaniu ATEX

Zastosowanie: owoce i warzywa, zupy, sosy, dżemy, przeciery, soki owocowe, gęste soki, wino, dodatki, glukoza, syropy, melasa, tłuszcze, oleje, jogurty, kremy, emulsje mięsne, ryby, czekolada, pulpy, galarety, pasty

Materiały konstrukcyjne: stal nierdzewna 316L

Maks. wydajność: 180 m³/h – 300 m³/h

Maks. ciśnienie: 24 bary - 16 barów

Maks. temperatura: 120 °C – 160 °C



AT 

POMPY SINUSOIDALNE

- » bardzo delikatny proces pompowania
- » zerowa pulsacja przepływu
- » idealne do wrażliwych mediów
- » łatwa i szybka konserwacja
- » możliwość mycia w procesie CIP oraz SIP
- » dostępne w wykonaniu ATEX

Zastosowanie: twarogi, śmietanki, mięso mielone, całe piersi drobiowe, zupy, gulasze, konfitury, sałatki, duże cząstki warzyw lub owoców, farsze, nadzienia, ciasta, środki słodzące, wypełniacze owocowe, kremy, lukry, czekolada, karmel, żele, kremy, pasty

Materiały konstrukcyjne: stal nierdzewna 316, poliamid

Maks. wydajność: 90 m³/h

Maks. ciśnienie: 15 barów

Maks. temperatura: 125°C



ZAWORY HIGIENICZNE

- » wysoka jakość wykonania z kutej stali nierdzewnej 304L lub 316L
- » zgodne z certyfikatem 3A i FDA
- » elastomery USP klasy VI
- » różne typy uszczelnień: EPDM, PTFE, HNBR, FKM, Silikon

Dostępne w ofercie: zawory klapowe, zawory z pojedynczym grzybkim, zawory mixproof, zawory kulowe, zawory przelewowe, zawory membranowe, zawory probiercze, zawory odpowietrzające, zawory zwrotne, dysze rozpryskowe, wżerniki, filtry, sita, moduły sterujące, wyspy zaworowe



AT

MIESZADŁA PRZEMYSŁOWE

- » wydajne ujednolicanie lub mieszanie produktu
- » mieszanie składników płynnych, cieczy z proszkiem lub koncentratem
- » dla mediów niejednorodnych, zawierających cząstki stałe oraz lepkości (do 20 000 cP)
- » wytrzymała konstrukcja z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- » możliwość regulacji prędkości mieszania
- » dostępne w wykonaniu ATEX



AT

POMPY BECZKOWE

- » wygoda użytkowania - łatwe w transporcie
- » bezpieczne i łatwe opróżnianie beczek/zbiorników
- » przeznaczone do mediów o niskiej i dużej lepkości, także agresywnych
- » dostępne w wykonaniu ATEX

Zastosowanie: konserwanty, miód, syropy, dżemy, keczup, roztwory białkowe, dekstroza, soki, oleje, cydr

Materiały konstrukcyjne: PP, PVDF, aluminium, stal nierdzewna

Maks. wydajność: 300 l/min

Maks. ciśnienie: 12 barów

Maks. temperatura: 200 °C



MIESZADŁA BECZKOWE

- » kompaktowe rozwiązanie do mieszania mediów wewnątrz beczek
- » odpowiednie do większości powszechnie stosowanych beczek (np. 200 l)
- » lekkie i łatwe do przenoszenia
- » możliwość przymocowania bezpośrednio do beczki lub do ściany nad beczką



AT

HOMOGENIZATORY

- » wydajność do 50 000 l/h przy ciśnieniu 2000 barów
- » zgodne 3A i CE, uszczelnienia z FDA
- » doskonałe do aplikacji o dużej lepkości
- » dokładne monitorowanie parametrów homogenizacji
- » dostępne w wykonaniu ATEX



SYSTEMY ROZŁADUNKU BECZEK HVS

- » szybki rozładunek beczek do 400 l/min
- » 99% ekstrakcji produktu dzięki zastosowanej pokrywie zgarniającej
- » wysokie bezpieczeństwo procesu i oszczędność czasu dzięki systemowi sterowania
- » możliwość dokładnego czyszczenia urządzenia

Zastosowanie: pasta pomidorowa, przeciery, koncentraty warzywne, pulpy, syropy, karmel, masło orzechowe, czekolada, śmietana

Niniejsza broszura służy wyłącznie celom informacyjnym i nie stanowi oferty.

TAPFLO Sp. z o.o.
ul. Czatkowska 4 b | 83-110 Tczew | Polska

Tel: +48 58 727 96 01
email: info@tapflo.pl

Biura Regionalne
Gdańsk, Warszawa, Bydgoszcz, Wrocław,
Katowice, Poznań, Rzeszów, Białystok

