

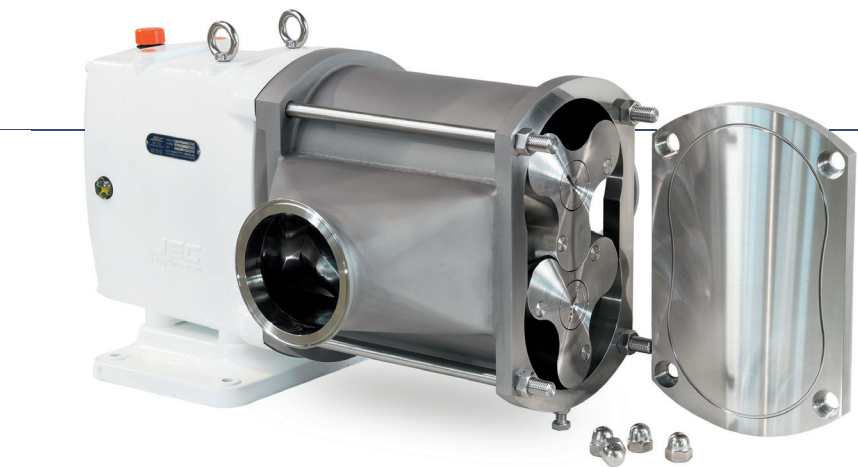
Neue Käsebruch- Pumpe mit extra großem Pumpenkopf

Verder

Das Pumpen von Käsebruch bringt gleich zwei Schwierigkeiten mit sich: Zum einen müssen die auf das Produkt einwirkenden Scherkräfte so weit wie möglich reduziert werden, um möglichst wenig Käsestaub zu produzieren. Zum anderen soll der bereits feste Käse homogen und möglichst effizient mit der flüssigen Molke zur Weiterverarbeitung verpumpt werden.

Dabei besteht die Gefahr, dass sich die dünnflüssige Molkenphase beim Verpumpen von den festeren Käsebrocken trennt, der Käse sich in der Pumpe sammelt und diese verstopft. Darum besitzt die Käsebruchpumpe JEC ZL500 von Verder einen sehr großen Pumpenkopf sowie große Ein- und Auslässe, um unerwünschte Strömungsschwankungen durch z. B. Querschnittsverengungen zu minimieren. Sie ist eine speziell angepasste Drehkolbenpumpe und kann in ihrer größten Ausführung 12 Liter pro Umdrehung fördern. Laut vielen Kunden sei es fast so, als würde man mit dem klassischen Eimer das Käse-Molke-Gemisch zur Weiterverarbeitung transportieren.

Drehkolbenpumpen gehören zu den rotierenden Verdrängerpumpen und erreichen dank ihres Funktionsprinzips eine besonders schonende Förderung. Sie funktionieren durch die zueinander gegenläufige Drehbewegung zweier Rotoren. Die Rotoren berühren weder sich selbst noch das umschließende Pumpengehäuse und sind jeweils mit einer separaten Welle ver-



Verder Käsebruchpumpe mit besonders großem Pumpenkopf (Foto: Verder)

bunden. Über Zahnräder wird der Lauf der Wellen synchronisiert.

12 Liter pro Umdrehung

Es sind drei Baugrößen der Käsebruchpumpe mit sieben, zehn und zwölf Litern pro Umdrehung lieferbar. Damit fasst der Pumpenkopf der größten Baugröße das 2-3fache Volumen der bisher am Markt erhältlichen Edelstahl-Drehkolbenpumpen. Standardmäßig ist die Pumpe mit einem Bi-Wing-Rotor für die schonende Förderung ausgestattet. Optional kann die Pumpe auch mit einem schraubenförmigen Helilobe-Rotor ausgestattet werden.

Wie bei allen JEC-Drehkolbenpumpen lassen sich die Dichtungen dank eines selbst entwickelten, einfachen Systems schnell von vorne entnehmen. Damit bleiben die Ausfallzeiten für Reinigung und Instandhaltung gering. Weiterhin hat die Pumpe eine optimierte O-Ring-Kontur, welche den Totraum zwischen Deckel und Gehäuse verhindert. Das führt zu einem perfekten Reinigungs-Ergebnis.

Selbstverständlich entsprechen die berührungsfrei laufenden, rotierenden Edelstahlpumpen der EN1935/2004 sowie FDA. Eine EHEDG- und 3A-Zertifizierung ist auch vorhanden. Alle medienberührten Bauteile der Drehkolbenpumpe sind aus Edelstahl 1.4404 und entsprechen einer Oberflächengüte von 0,6 µm (optional 0,4 µm). Die einfachwirkende Keramik-Gleitringdichtung ist Standard. Bei Bedarf kann selbstverständlich auch eine doppelwirkende Gleitringdichtung oder eine Dreifachlippendichtung eingebaut werden.

Die Käsebruchpumpe hat sich schon oft bewährt und kann mit ihrem großen Pumpenkopf auch für andere Lebensmittel wie z. B. Tofu, Fruchtcocktail oder Suppen verwendet werden. Überall wo eine schnelle und schonende Abfüllung des Lebensmittels notwendig ist, ist diese Drehkolbenpumpe die richtige Wahl. Um die Pumpe optimal an die Anwendung anzupassen, gibt es viele Optionen wie z. B. Heizmäntel oder Beschichtungen für abrasive Flüssigkeiten. verder.de