

SIMES

Bombas positivas para el bombeo de chocolate



Los procesos industriales requieren el movimiento de fluidos de distintas características, viscosidades y densidades.

Para responder a esta necesidad, SIMES S.A., con cinco décadas dedicada al diseño y a la fabricación de máquinas y equipos para los procesadores de alimentos, ofrece una amplia propuesta de bombas inoxidables sanitarias del tipo centrífugas y positivas.

Para el bombeo de chocolate, SIMES ofrece al mercado las siguientes opciones:

- Bombas tornillo estator o de cavidad progresiva.
- Bombas de lóbulos.
- Bombas tornillo estator para el sembrado de chocolate líquido, salsas, pulpas de frutas, dulce de leche y otros ingredientes similares.

Se trata de equipos de ejecución sanitaria de desarme rápido, pulido sanitario, aptos para limpieza CIP. La zona en contacto con el alimento es de acero inoxidable AISI 304/316, elastómeros y otros materiales sanitarios. Las ejecuciones pueden ser por acople directo a motorreductor o motor, o por soporte rodamientos con eje libre. Las capacidades se pueden adaptar a las necesidades del producto y los requerimientos de cada cliente.

Los interesados en incorporar estos equipamientos a su planta de producción deben considerar los siguientes datos: productos a bombear y sus características; viscosidad y densidad a la temperatura de trabajo; temperatura de trabajo, caudal hora y presión requerida.

Opcionales

- Base de acero inoxidable.
- Mesa estándar o en altura, con o sin ruedas.
- Camisa cubre motor o motorreductor.
- Carro con ruedas con o sin accesorios eléctricos.
- Tolva de carga.
- Conexiones para tolva y prealimentador.
- Cuerpo con camisa para calefaccionar por agua caliente.
- Flushing o sello mecánico doble para circulación de líquido.
- Conexión adicional para CIP.
- By-pass con válvula de sobrepresión.
- Tablero eléctrico.

Más información:

ventas@simes-sa.com.ar
 info@simes-sa.com.ar
 whatsapp (54 9 342) 4 797 687
 www.simes-sa.com.ar