

Optimer rengøringen med Certa-pumper

Fødevarereproducenter bør stille større krav til maskinleverandører af lukket procesudstyr som en del af arbejdet med at optimere proceslinierne. Masosines Certa-pumper leverer markedets stærkeste løsninger, hvor rengøring har højeste prioritet.



Af Jesper Færch,
Mejeriingeniør, HD,
Food & Beverage
Sector Manager,
Scandinavia

Stil rengøringskrav til dine leverandører af procesudstyr. Ved at holde fokus på dette og italesætte det overfor leverandører, kan producenterne opnå:

- Kortere og mere sikker CIP-rengøring
- Mindre brug af rengøringskemikalier
- Nogle grader lavere CIP-rengøringstemperatur
- Færre bakteriologiske problemer fra procesudstyret
- Lavere Carbon Footprint

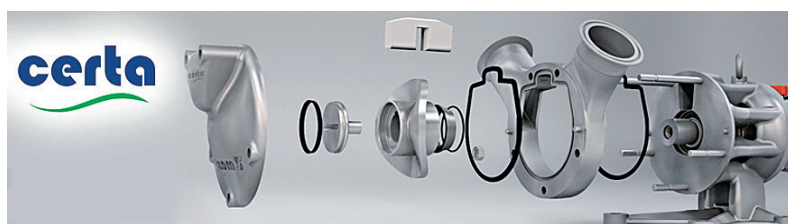


Det er som regel ikke selve proceslinien med sine lange lige stræk og bøjninger, der er svær at CIP-rengøre. Det er derimod alt det mindre procesudstyr, der er installeret på proceslinien, som f. eks. pumper, ventiler, flowmålere,

rørkoblinger, prøveudtagningsprober, homogenisatorer, centrifuger, varmevekslere etc.

Masosine Certa pumpen har alle 3 EHEDG certifikater (-se box) som én af kun to pumper i verden, og dermed er den state-of-the-art indenfor rengøringsvenlighed og hygiejnisk design.

- Pumpe refurbishment af produktberørte flader
- Rotorer, der rammer hinanden og pumpehuset under CIP og laver slibemærker
- Produktberørte flader fyldt med slibemærker, hvor bakterier gemmer sig og ikke altid fjernes under CIP



Lavere årlig OPEX

Det er naturligvis vigtigt, om en pumpe skal tages ud af produktionen, eller om den kan serviceres on-site. Certapumpen har så få indvendige dele og så få sliddele, at den kan serviceres on-site på under 4 minutter, som det højst tager at skifte en akseltætning.

Dette er banebrydende nytænkning, og ingen anden pumpe er konstrueret med denne mulighed. Certa har nemlig kun én rotor, én aksel, ét leje og én akseltætning. Altsammen noget, der giver en væsentlig mere mere enkel pumpe, som bruger 20-40 % mindre motorstørrelse afhængigt af produktet, der pumpes. Jo mere viskøst produkt er, jo større er besparelsen.

Producenten opnår en række fordele og slipper for:

- Mange dyre reservedele
- Mange værkstedstimer og udgifter
- Synchronisering af rotor der kører mod hinanden

Den mindste Certa 1" model 100 har ved normal drift et årligt forbrug af reservedele på < 3.000 kr.

Den mellemste Certa 3" model 300 har ved normal drift et årligt forbrug af reservedele på < 5.000 kr.

Den største Certa 6" model 600 har ved normal drift et årligt forbrug af reservedele på < 10.000 kr.

Når dette sammenholdes med, at al service kan laves on-site på under 4 minutter, så har man nogle helt exceptionelle fordele som producent.

Samtlige Business Cases, vi har lavet på skandinaviske mejerier, viser, at Certa har en ROI på under 12 måneder, uanset application og produkt, der pumpes. Ved at installere Certa pumpen, opnår vores brugere således en omkostningsbesparelse år efter år samt en state-of-the-art pumpe med alle 3 EHEDG certifikater, der tillige giver markedets mest skånsomme produktbehandling.

Dette forklarer, hvorfor Certa "Preferred pump technology" er foretrukket



Fødevestyrelsen:
 "Vi bakker 100% op om EHEDG"

Fødevarerproducenten:
 "Hygiejnisk design er et must"

hos verdens førende mejerier og bryggerier til pumpning af cheese curd og yeast harvest.

Hvem er Watson-Marlow?

Vi er verdens største pumpeleverandør med 19% global market share indenfor nichepumper (peristaltiske pumper, slangepumper & positive fortrængningspumper). Denne position er opnået ved at sælge på kvalitet, hygiejnisk design, rengøringsvenlighed samt ved at udvikle nye pumpeteknologier. Watson-Marlow er en global organization med 4.800 ansatte, 50 års erfaring, 1,5 mio. solgte pumper og eget salgskontor i 34 lande. Vi er 100% ejet datterselskab af Spirax Sarco Plc., som er blandt de hundrede største virksomheder på FSTE 100 London Stock Exchange.

Watson Marlow i Danmark:

Jesper Færch,
 tlf: 2389 6401,
 email:
 jesper.færch@wmftg.com
 www.wmftg.dk

Lån gratis testpumpe Plug n'Play

Vi har gratis Certapump testpumper til udlån, så du kan teste den af på dine forskellige applikationer og proceslinier. Vi kommer og hjælper ved testopstarten. Certapump er monteret på Trolley med frekvensomformer, så den direkte kan

køres hen til pågældende applikation og sluttet til.

I skrivende stund har vi 9 stk. Certapump pumper til tests hos danske fødevarerproducenter. Kunne du også være interesseret i dette, så kontakt Jesper Færch på tlf: 2389 6401. ■

EHEDG certifikater – stærkeste hygiejneanerkendelse til maskinproducenter

Er udarbejdet af European Hygienic Equipment Design Group, som er en uvildig organization dannet i 1989 af fødevarerbranchens største stakeholder. EHEDG blev dannet for at udarbejde standarder, guidelines og testmetoder til at understøtte EU-Maskindirektivet som kom i 1991. Disse certifikater gives til leverandører, der får testet mindre, lukket procesudstyr for rengøringsvenlighed og hygiejnisk design. Endvidere foretages tests af akkrediterede uvildige forskningsinstitutter, og EHEDG certifikaterne understøtter EU-maskindirektivet, hvor leverandører skriver under på, at deres mindre procesudstyr er rengøringsvenligt og hygiejnisk designet.

