

seepex.com
all things flow

Découvrez ce matériel de pompage chez :
 **WWW.ECO-TECH.FR**
ZAC du Moulin
Rue Boucher
76410 Cléon - France
Téléphone : 02 35 74 48 98
Email : info@eco-tech.pro
Au service de votre matériel de pompage

Votre solution de transfert
pour l'industrie de la boulangerie,
de la pâtisserie et de la confiserie.



Une promesse de transfert qui excite les papilles.

Qu'il s'agisse des petits pains du dimanche, de la pâte à Stollen, de la gomme à mâcher ou des barres caramélisées – des milliers de substances aux viscosités différentes doivent être transportées quotidiennement. Ce large éventail de produits a cependant un point commun : les exigences élevées quant à la qualité et à la sécurité lors du transport dans le processus de production. Toute une série de décrets et de directives sont entrés en vigueur afin d'assurer le bien-être des consommateurs qui sont très exigeants envers la technologie de transfert mise en œuvre. Par conséquent, les pompes doivent elles aussi réaliser les meilleures performances possibles en matière de transport respectueux, de qualité des produits et d'hygiène.

Aux yeux des exploitants, la sécurité de la production et la simplicité d'entretien des équipements des installations utilisés sont par ailleurs très importants. Dans les grandes entreprises, la fabrication a lieu en règle générale 24 heures sur 24 et n'autorise pas de temps morts. Cela représente un véritable défi pour la technique de pompage en général et pour les pompes à vis excentrée en particulier.

seepex en tant que fournisseur leader sur le plan mondial de produits et de services ayant trait au transport et au traitement de liquides apporte sa contribution précieuse dans ce domaine. Tout en tenant compte des dispositions relatives à l'hygiène les plus sévères, en garantissant à la fois une sécurité de fonctionnement élevée et une grande facilité d'entretien et en utilisant des technologies de pointe, nous sommes heureux de faire face à ces défis dans l'industrie de la boulangerie, de la pâtisserie et de la confiserie.

La conception modulaire composée de 8 groupes de produits et de 27 séries nous permet de vous proposer pour tous les cas d'utilisation la solution technique et économique la meilleure. Par exemple, des solutions de pompe conçues sur mesure pour la production de pain, le transport de denrées surgelées telle que la pâte à pizza, la fabrication de biscuits ou pour les spécialités à base de pâte, les knoedels et les strudels. Toutes les pompes sont adaptées aux spécificités de votre branche, de votre entreprise, de votre site de mise en œuvre et bien évidemment de votre produit à pomper. Même les substances hautement visqueuses et contenant des matières solides ainsi que les mélanges de différentes matières peuvent être transportés sans aucun problème.

C'est à Bottrop, où est située la maison mère de notre entreprise qui emploie plus de 700 collaborateurs dans le monde entier, que 400 personnes s'en occupent. Ils travaillent au développement, à la fabrication et à la diffusion de votre solution de transport – qu'il s'agisse de pompes à vis excentrée, de dilacérateurs ou de systèmes de contrôle.

Nos pompes fonctionnent à un très haut niveau de fiabilité car nous disposons également d'une large palette de services qui portent sur toutes les phases de la vie d'une pompe. De ce fait, nous sommes en mesure de vous proposer les solutions les meilleures pour les applications les plus diverses, et ce pas seulement d'un point de vue technique mais également d'un point de vue économique.

Nos pompes destinées à l'industrie de la boulangerie, de la pâtisserie et de la confiserie ont bien entendu obtenu le certificat de l'organisation située aux Etats-Unis « 3-A Sanitary Standards Inc. ». Cette organisation définit des spécifications reconnues dans le monde entier relatives à la construction, à la nature des matériaux et à l'utilisation des machines et des équipements des installations destinées à être mis en œuvre dans les différents secteurs de l'industrie agro-alimentaire. Les matériaux conformes aux exigences de l'agence gouvernementale américaine FDA peuvent également être utilisés en fonction des spécificités de l'application.

Nous apportons en outre activement notre assistance à la fondation « European Hygienic Engineering & Design Group » (EHEDG) qui poursuit des objectifs comparables en matière de conception hygiénique des équipements que l'organisation américaine 3-A. Le développement de lignes de conduite et de méthodes d'essai destinées à identifier les points faibles en matière d'hygiène font partie de nos efforts communs. La certification de la EHEDG a également une fonction d'assistance pour le législateur et les organismes de normalisation tels que le CEN ou ISO. Conformément aux exigences sanitaires de beaucoup de processus sanitaires, nos solutions de transport sont en outre adaptées aux CIP et SIP.

Rien d'étonnant donc qu'on ne puisse plus imaginer l'industrie de la boulangerie, de la pâtisserie et de la confiserie sans l'utilisation de nos pompes.



Nos pompes hygiéniques sont certifiées conformément aux standards américains « 3-A Sanitary Standards Inc. » et sont construites à l'instar des directives « EHEDG ».

Deux pompes seepex sur cinq de la série BTCS 5-12 pour le transport de la margarine – équipées d'un dispositif de chauffage dans une trémie conçue avec une double paroi. Elle transportent le bloc de denrées fluidifié vers le mélange de pâte qui suit.



Pâtes et préparations

Avec le transport de pâtes de :

- biscuits
- gâteaux
- pain
- pâtes alimentaires
- pizzas
- snacks
- terrines

Farces et glaçages

Avec le transport de :

- additifs de brillance
- caramel
- fromage frais/fromage blanc
- gelée
- glaçage
- nougat
- pâte d'amande
- préparations à base de sucre
- préparations à base de viande et de légumes

Confiseries

Avec le transport de :

- chocolat
- pâte à mâcher
- pâte de fruits
- réglisse

Ingrédients

Avec le transport de :

- antiagglomérants
- arômes
- beurre
- colorants
- gélatine
- graisses de cuisine
- mélanges d'épices
- produits à base d'œufs

Solutions de transfert pour l'industrie de la boulangerie.

Pâtes et préparations

La pâte fait partie des denrées alimentaires les plus anciennes préparées par l'homme. En règle générale, il s'agit d'une combinaison d'eau ou de lait et de farine ainsi que d'autres ingrédients tels que sucre, sel, levures et graisses animales ou végétales.

Toutes les pâtes ont en commun la viscosité qui provient de la formation de gluten. La pâte est très sensible aux influences extérieures tels que la température et l'oxygène qu'il s'agit de maintenir si possible constants ou d'interrompre. Cela vaut aussi pour les préparations liquides ou semi-fluides tels que les pâtes brisées ou les pâtes à crêpes.

Nos pompes appartenant au groupe de produits CS conviennent parfaitement au transport des différentes sortes de pâtes. Leur principe de fonctionnement respectueux et à faible pulsation a des effets bénéfiques sur la transformation des produits souvent très sensibles. Même les matières solides, contenues dans la pâte, telles que raisins ou morceaux de noisette peuvent être transportés en grande partie sans être détruites. Les pâtes très visqueuses telles que par exemple la pâte de pain d'épices sont transportées par les pompes à vis excentrée avec trémie et vis de gavage intégrée.

Ingrédients, glaçages et farces

Un autre exemple d'application est le transport ou le dosage des ingrédients, des farces ou des glaçages. Nos pompes doseuses sont capables d'acheminer ces substances en quantité précise et quasiment sans pulsation sur ou dans le produit correspondant. Nous pouvons nommer ici à titre d'exemple le nappage de sauce sur les pizzas et le remplissage des terrines avec des préparations à base de viande ou de poisson.

Les ingrédients critiques d'un point de vue de l'hygiène tels que les produits laitiers ou à base d'œuf doivent être transformés à l'aide d'une technologie de transfert particulière. Nos pompes appartenant au groupe de produits CS remplissent les exigences en matière d'hygiène et de qualité de surface grâce à des solutions techniques de détail qui permettent un nettoyage simple et sans résidus.

Exemples d'application

(Voir représentation page de droite, en haut)

- 1 Les pompes de la série BTCS transfèrent la pâte du conteneur au collecteur

(Voir représentation page de droite, en bas)

- 1 Les pompes de la série BCSO transfèrent les glaçages ou les farces vers la station de dosage
- 2 Les pompes de la série MD, intégrée dans un collecteur, dosent les glaçages ou de farces

Les avantages

- Transport à faible pulsation de substances sensibles au cisaillement
- Pompage et dosage exact des plus petites quantités
- Pompage de produits collants et très gluants
- Pompage non destructif des matières solides contenues
- Nettoyage simple et rapide
- Système fermé hygiénique
- Sécurité de travail élevée, les travaux de levage sont supprimés



Pompe de la série BCSO 17-12

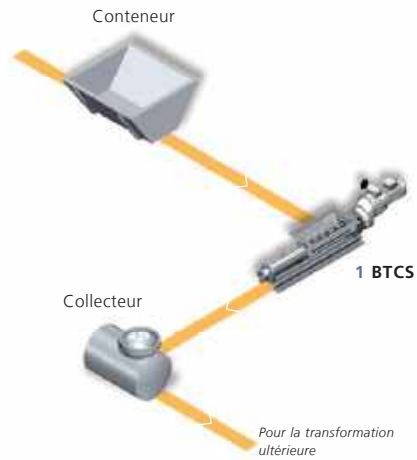
Produit transporté : garniture à la crème
Débit : 8 m³/h • Pression : 8 bars • Température : 20 °C



Pompe de la série BT 35-12 en amont du dispositif de levage de conteneur

Produit transporté : pâte de pain d'épice
Débit : max. 2 m³/h • Pression: 10 bars • Température : 20 °C

Représentation systématique du déroulement du processus avec pour exemple le transport de pâte dans un bac collecteur ou un réservoir de stockage



Représentation systématique du déroulement du processus avec pour exemple le dosage de garnitures et de glaçages



Pompe de la série BEK 1-12 (pompe immergée)
Produit transporté : garniture à petits gâteaux
Débit : 600 l/h • Pression : 2 bars • Température : 40 °C max.



Pompe de la série BCSB 5-12
Produit transporté : levain
Débit : 3 m³/h • Pression : 12 bars • Température : 20 °C

Les autres solutions de transfert pour d'autres domaines d'applications.

Confiseries

Les produits véhiculés typiques pour nos pompes dans l'industrie de la pâtisserie et de la confiserie sont des produits gluants et sensibles au cisaillement tels que les produits dérivés de cacao ou de chocolat, les préparations brutes destinées à la fabrication de pâte de fruit et de chewing-gum ou les glaces. La tâche consiste souvent à maintenir la température du produit constante afin de garantir la fluidité et empêcher l'agglutination. Nos pompes en version spéciale dotées de pièces du carter chauffables ou refroidissables offrent la garantie d'être efficaces.

Huiles et graisses

Les huiles et les graisses sont des ingrédients ou des auxiliaires importants et ce pas seulement pour la fabrication de produits de boulangerie. Lors de la production de gâteaux frits ou de denrées frites, une part non négligeable de la graisse est absorbée par les pâtons si bien qu'une réalimentation du lèche-frite en fonction des besoins est nécessaire. Cette tâche peut être effectuée par nos pompes de manière fiable et complètement automatique. Dans le cas où un bloc de denrées est utilisé, les blocs peuvent être déjà fluidifiés dans une pompe spéciale dotées de pièces du carter chauffables. Un appareil à liquéfier supplémentaire est ainsi rendu inutile.

La préparation industrielle de pâtons à base de pâte feuilletée, tels que les croissants, exige l'application ininterrompue d'une couche de graisse homogène sur la chaîne de production. Avec l'alimentation en graisse correspondante, nos pompes sont également parfaitement équipées pour effectuer l'approvisionnement en graisse, sans pulsation et sans bulle d'air.

En raison de leurs propriétés de transport spécifiques, nos pompes à vis excentrée sont utilisées avec succès dans de nombreux autres domaines de l'industrie agroalimentaire. C'est pourquoi vous trouverez les solutions de transport seepex non seulement dans les processus de production mais aussi dans la mise au rebut de déchets.

Grâce à notre système modulaire de pompes et à la multitude de différentes combinaisons de matériaux, la pompe optimale d'un point de vue technique et économique s'adapte à vos besoins. Nous vous garantissons une performance exceptionnelle, des processus sûrs et des coûts de cycle de vie très faibles.

En plus de cette brochure, nous voudrions vous signaler l'existence d'autres imprimés pour l'industrie des boissons, l'industrie laitière ainsi que pour le traitement des déchets dans l'industrie agroalimentaire et des boissons.



Pompe de la série BTCS 5-12 modèle chauffant
Produit transporté : blocs de friture fondu pour gâteaux frits
Débit : 400 kg/h • Pression : 8 bars • Température : 15 °C



Gâteaux frits pendant la production sur le convoyeur

Vos solutions de transfert en un coup d'œil.

Les pompes seepex pompent des produits qui peuvent être de très liquides à très visqueux avec ou sans matières solides ainsi que des produits à basse et à haute température et ce avec ménagement, peu de pulsations et un faible effet de cisaillement.

Elles sont par ailleurs caractérisées par une grande précision de dosage et peuvent pomper sans aucune difficulté les produits gluants et très visqueux.

Les pompes à denrées alimentaires du groupe de produits CS remplissent les plus hautes exigences en matière de transport respectueux, d'hygiène et de nettoyage. Grâce à leurs articulations ouvertes et pièces du carter construites selon le principe « Hygienic Design », elles peuvent être nettoyées grâce au système CIP quasiment sans zone morte et l'apparition de bactéries est évitée. Les pompes sont certifiées conformes aux exigences élevées de la norme nordaméricaine 3-A Sanitary Standards et construites selon les directives de la fondation EHEDG.

Séries BCSO/BCSB



Les pompes de la série BCSB se distinguent de la série BCSO par la construction des articulations. Les articulations à tourillon de nos séries BN/NS qui sont fermées, éprouvées et résistantes à l'usure sont intégrées à la série BCSB. Elles sont adaptées pour l'utilisation avec des liquides véhiculés abrasifs et avec des pressions de service élevées.

> Débit : 30 l/h à 130 m³/h, Pression : jusqu'à 24 bars

La série BTCS dispose d'une trémie d'entrée avec une zone de compression cylindrique/conique. Les produits très visqueux avec peu de capacité d'auto écoulement sont transportés, par la vis de gavage montée sur la barre d'accouplement vers les éléments de transport rotor/stator. Le remplissage optimal des chambres d'écoulement est obtenu grâce à la pression atteinte dans la zone de compression. Les pompes sont équipées d'articulations ouvertes d'entretien aisé ou d'articulations fermées.

Série BTCS



> Débit : 30 l/h à 130 m³/h, Pression : jusqu'à 24 bars

Les pompes de dosage appartenant au groupe de produits D sont utilisées lors du transport et du dosage exact de petites quantités. Elles sont particulièrement adaptées au transport à faible pulsation de produits peu ou très visqueux ou contenant des matières solides. Une précision maximale de dosage est garantie. La série MDC, équipée d'articulations ouvertes et dont le corps est construit selon le principe « Hygienic Design », est disponible pour les exigences élevées en matière d'hygiène. L'apparition de bactéries est ainsi évitée.

Série MD



> Débit : 0,2 l/h à 1.000 l/h, Pression : jusqu'à 24 bars

Vous trouverez d'autres solutions pour des applications diverses et variées dans notre brochure « Groupes de produits et séries ».

seepex.com
all things flow

Et pour vous, que pouvons nous rendre coulant ? Votre contact :

Distributeur et maintenance

Atelier certifié pour la réparation des pompes soumises à réglementation ATEX



**ZAC du Moulin
Rue Boucher
76410 Cléon - France
Téléphone : 02 35 74 48 98
Email : info@eco-tech.pro**

www.eco-tech.fr

Ou visiter notre site web www.seepex.com