Gillain & Co NV | Boomsesteenweg 85, B-2630 Aartselaar | Tel. +32 3 870 60 80, Fax +32 3 870 60 89 | advice@gillain.com | www.gillain.com

MURZAN

SYSTEME DE VIDANGE DE FUTS



Gillain & Co nv/sa
HYGIENIC EQUIPMENT FOR FOOD & LIFE SCIENCES
Boomsesteenweg 85
B-2630 Aartselaar - Belgium
T: +32 (0)3 870 60 80 - F: +32 (0)3 870 60 89
advice@gillain.be
www.gillain.be
BTW/TVA BE 404 958 073

Le SYSTEME MURZAN DUS 50 est la solution idéale pour vider des fûts de 200 litres contenant des produits très visqueux qui ne pourraient pas être aspirés avec une pompe toute seule. Ce système vide proprement et rapidement des fûts en acier, ou en fibre, aussi bien que des containers sans soumettre le produit à une forte pression.

Construction

L'élément principal du système MURZAN DUS 50 est une pompe alimentaire à membranes avec double aspiration et construite totalement en acier inoxydable T 316L.
Cette pompe est fixée sur un plateau en inox qualité alimentaire ; un anneau racleur assure le nettoyage des parois intérieures au fur et à mesure que le fût se vide. La pompe ainsi que la base sont soutenues par une structure en acier inoxydable poli T-304. Le système possède deux vérins à air comprimé qui soulèvent la pompe lorsque l'opération est terminée.

Opération

L'utilisation de ce système est vraiment très simple. Une fois que le fût est en place, on relâche l'air comprimé des vérins et la pompe descend alors par son propre poids jusqu'à flotter sur la surface du produit. Lorsque la pompe commence à débiter, le niveau de produit dans le fût diminue et la pompe descend peu à peu à l'intérieur du fût.
Une fois que le fût est vide, on alimente à nouveau les vérins en air comprimé pour soulever la pompe.

Capacité

On peut atteindre des débits allant jusqu'à 14 m^3/ h, tout dépendant bien sûr des caractéristiques du produit (densité, viscosité) et de la hauteur manométrique totale du système.

Avantages du système MURZAN DUS 50

- Vide en moins de 3 minutes 200 litres de produit très dense et visqueux comme par exemple du concentré de tomate à 33 Brix.
- Evite d'ajouter de l'eau puisque le fût se vide totalement et, par conséquence, il permet aussi un meilleur contrôle de la concentration du produit final.
- Pour des installations permanentes ou mobiles.

Applications

Alimentaire

- Concentré de tomate
- Mayonnaise
- Chocolat
- Crème fraîche
- Lécithine
- Pâte d'arachide
- Garnitures diverses

Cosmétique

- Crèmes faciales
- Pâte dentifrice
- Gels

Pharmaceutique

- Lanoline
- Vaseline
- Pommades

Pour plus de renseignements, contactez le bureau européen MURZAN ou bien votre distributeur local.

Gillain & Co

HYGIENIC EQUIPMENT FOR FOOD & LIFE SCIENCES

MURZAN INC.

U.S.A.
2909 Langford Rd. I-700
Norcross, GA 30071 U.S.A.
Tel : 1 (770) 448 0583
Fax : 1 (770) 448 0967

EUROPE
Entrepôt Juliette Bat 127D
Orly fret B.P. 617
94392 Orly Aérogare Cedex
FRANCE
Tel : 33 (0)1 49 75 51 52
Fax : 33 (0)1 49 75 51 53

MEXICO
Coscomate n°199
Col. B. de Tetlameya
Mexico, D.F. 04730
MEXICO
Tel : 52 5528 23 84
Fax : 52 5665 22 17

*** Patented**