



Bomba Qdos para processos sanitários na indústria de alimentos e bebidas

- As medições precisas aumentam o desempenho dos processos
- A ação suave do bombeamento peristáltico mantém a integridade dos produtos
- A contenção total do fluido elimina os riscos de derramamento



Visão geral

As bombas peristálticas Qdos fornecem dosagens altamente precisas e eficazes na produção de alimentos e bebidas. Utilizadas amplamente em outros setores industriais, as bombas Qdos possuem certificações da FDA e EC1935/2004. A tecnologia peristáltica impede que o fluido entre em contato com qualquer peça em movimento, garantindo um bombeamento totalmente sanitário. Uma ação suave e de baixo cisalhamento elimina o risco de contaminação e mantém a integridade do produto.

A excelente precisão garante a qualidade consistente do produto

Com uma alta precisão (20.000:1 de rangeabilidade e precisão linear de $\pm 1\%$), as bombas Qdos agregam valor a aplicações de dosagem e medição, como tratamentos de água, modificadores de viscosidade ou adições de colorantes, aromatizantes e vitaminas. A precisão reproduzível de $\pm 0,5\%$ garante ainda mais a uniformidade do produto.

Certificadas para uma solução completa

As bombas Qdos possuem as certificações requeridas para serem usadas em processos de alimentos e bebidas.

- Normas EC1935/2004, EU regulation 10/2011
- Norma da FDA 21CFR parts 170-199

As nossas soluções têm o suporte de uma rede global de especialistas industriais que pode fornecer rapidamente suporte técnico e de vendas em qualquer lugar do mundo.

A manutenção rápida maximiza os tempos de produção

Além de fornecer dosagens precisas, as bombas Qdos simplificam a manutenção e reduzem os tempos de parada devido ao seu exclusivo cabeçote ReNu™. O cabeçote patenteado de tecnologia ReNu é totalmente hermético e não requer o uso de ferramentas, mantendo a área de produção limpa e sem risco de contaminação.

A troca do cabeçote não requer ferramentas ou técnicos especializados. Com o cabeçote ReNu, a manutenção é feita em segundos, o que maximiza o tempo de operação. As demais tecnologias de bombeamento, como a bomba de diafragma, envolvem um longo protocolo de manutenção especializada.

Para proteger a produção dos nossos clientes, as bombas Qdos incluem um sistema patenteado de detecção de vazamento, que interrompe o funcionamento da bomba caso haja uma vazamento na mangueira peristáltica. Além disso, o nível do tanque de abastecimento é monitorado. Um alarme é emitido quando o volume do fluido fica abaixo do mínimo definido pelo usuário, garantindo a integridade do produto e maximizando o tempo de operação do processo.



Modelos de bomba Qdos

Modelo	Vazão	Pressão
Qdos 20	0,1 – 333 ml/min	7 bar
Qdos 30	0,1 – 500 ml/min	7 bar
Qdos 60	0,1 – 1000 ml/min	7 bar
Qdos 120	0,1 – 2.000 ml/min	4 bar

Cabeçotes ReNu de grau alimentício:

Cabeçote	EC 1935/2004	FDA
ReNu20 PU	•	•
ReNu20 SEBS	•	•
ReNu30 SEBS	•	•
ReNu30 Santoprene		•
ReNu60 SEBS	•	•
ReNu60 Santoprene		•
ReNu120 Santoprene		•

Especialista em equipamentos de panificação e confeitaria decide usar as bombas Qdos como padrão em instalações piloto

Estudo de caso

A empresa holandesa de projetos de equipamentos alimentícios, Tanis Food Tec, é especializada em instalações para produtos de panificação e confeitaria. A Tanis Food Tec usa bombas peristálticas de dosagem Qdos em suas máquinas-piloto em departamentos de P&D nos principais fabricantes alimentícios. A precisão das bombas Qdos na dosagem de colorantes e aromatizantes é vital durante os processos de desenvolvimento, para ajudar a otimizar a qualidade e o custo do produto final.

A tecnologia do cabeçote peristáltico ReNu™ da bomba Qdos garante uma vazão precisa e reproduzível de fluidos das mais diversas viscosidades e em sistemas de pressões variadas.

“A precisão da bomba peristáltica Qdos é de extrema importância, pois colorantes e aromatizantes costumam ser muito caros,” diz Piet Vader, gerente de vendas da empresa. “Esses ingredientes podem chegar a custar mais de €10.000 por kg, ou seja, dosá-los de forma precisa é fundamental.”

O uso da bomba Qdos maximiza o tempo de operação, pois a remoção e troca do seu cabeçote é rápida, segura e fácil, e não requer ferramentas ou técnicos especializados. Diferente de muitos outros tipos de bombas, as bombas Qdos não têm válvulas ou selos de vedação para entupirem, vazarem ou serem corroídos, o que reduz consideravelmente os custos de manutenção.

