



Qdos para aplicaciones higiénicas de alimentos y bebidas

- La dosificación de precisión mejora el rendimiento del proceso
- La suave acción de bombeo peristáltico mantiene la integridad del producto
- La contención total del fluido elimina el riesgo de derrames



Resumen

Las bombas peristálticas Qdos son una solución de dosificación eficaz y de alta precisión para la elaboración de alimentos y bebidas. Bien consolidadas en otras industrias, las bombas Qdos cuentan ahora con certificación según normas de la FDA y el reglamento (CE) 1935/2004. La tecnología peristáltica implica que ninguna pieza móvil entra en contacto con el fluido, lo que garantiza un bombeo higiénico. La acción suave y de bajo cizallamiento mantiene la integridad del producto sin riesgo de contaminación.

Precisión excepcional que logra una calidad uniforme del producto

Con su alta precisión (tasa de rechazo de 20,000:1 y precisión lineal del ± 1 %), las bombas Qdos son una solución basada en el valor para aplicaciones de dosificación tales como acondicionamiento de aguas, agregado de colorantes, saborizantes y vitaminas o uso de modificadores de viscosidad. La repetibilidad del ± 0.5 % ayuda a mantener la consistencia del producto.

Certificadas para lograr una solución completa

Las bombas Qdos cuentan con la certificación necesaria para formar parte de sus aplicaciones de procesamiento de alimentos y bebidas.

- Reglamento (CE) 1935/2004 y reglamento (UE) n.º 10/2011
- Norma 21CFR partes 170-199 de la FDA

Nuestras soluciones tienen el respaldo de una red internacional de especialistas de la industria que pueden ofrecer apoyo técnico y de ventas sin demora en cualquier lugar del mundo.

Mantenimiento rápido que optimiza el tiempo de funcionamiento

Las bombas Qdos aportan una precisión garantizada de dosificación, simplificando además las tareas de mantenimiento y reduciendo el tiempo de inactividad mediante el incomparable cabezal ReNu™. La tecnología ReNu es un cabezal patentado que funciona sin herramientas y contiene totalmente el fluido, manteniendo la zona de producción limpia y sin riesgo de contaminación.

El cambio del cabezal no necesita herramientas ni capacitación especializada. Con ReNu, el mantenimiento se hace en segundos, optimizando así el tiempo de funcionamiento respecto de otras tecnologías de bombeo, como la de diafragma, que exigen protocolos de mantenimiento con mucha mano de obra.

Para proteger su producción, las bombas Qdos contienen un sistema patentado de detección de fugas. Esta función detiene la bomba si se produce alguna fuga en la manguera peristáltica. La supervisión a nivel del fluido ofrece una alarma por volumen bajo, configurable por el usuario, cuando el tanque de suministro está casi vacío, garantizando así la integridad del producto mientras se optimiza el tiempo de funcionamiento.



Modelos de bombas Qdos

Modelo	Caudal	Presión
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	0.1-2000 ml/min.	4 bar

Cabezales ReNu de calidad alimentaria:

Cabezal	CE 1935/2004	FDA
ReNu20 PU	•	•
ReNu20 SEBS	•	•
ReNu30 SEBS	•	•
ReNu30 Santoprene		•
ReNu60 SEBS	•	•
ReNu60 Santoprene		•
ReNu120 Santoprene		•

Empresa especializada en equipos de panadería y pastelería adopta las bombas Qdos como estándar para sus instalaciones piloto

Caso práctico

La empresa holandesa de diseño de equipos alimentarios Tanis Food Tec se especializa en instalaciones de procesos para productos de panadería y pastelería. Tanis Food Tec utiliza bombas dosificadoras peristálticas Qdos para sus máquinas piloto, que instala en los departamentos de I&D de los principales productores de alimentos. La precisión de las bombas Qdos en la dosificación de colorantes y saborizantes es un aspecto crucial para los procesos de desarrollo, ya que ayuda a optimizar la calidad y el costo del producto final.

La tecnología de cabezales peristálticos ReNu™ de Qdos ocupa un lugar central en la bomba, al garantizar la entrega de un caudal preciso y repetible de fluidos con una amplia gama de viscosidades y a diversas presiones del sistema.

"La precisión de la bomba peristáltica Qdos es una característica fundamental, porque los colores y sabores suelen ser ingredientes muy costosos", explica Piet Vader, gerente de ventas de la empresa. "Estos ingredientes pueden llegar a costar más de €10,000 por kg, así que una dosificación precisa es sumamente importante".

Usar Qdos implica que se optimiza el tiempo de funcionamiento del proceso, ya que es posible quitar y reemplazar el cabezal de forma rápida, segura y sencilla sin necesidad de herramientas, capacitación especializada o técnicos con dedicación exclusiva. A diferencia de muchas otras clases de bombas, las unidades Qdos no tienen válvulas ni sellos que se obstruyan, sufran pérdidas o se deterioren por corrosión, lo que reduce considerablemente los costos de mantenimiento.

