



## Qdos voor hygiënische voedsel- en dranktoepassingen

- Nauwkeurig doseren verbetert procesprestaties
- Behoedzame peristaltische pompwerking behoudt de productintegriteit
- Volledige isolatie van de vloeistof voorkomt morsen



### Overzicht

Qdos peristaltische pompen bieden een efficiënte afmeetoplossing met hoge nauwkeurigheid voor de productie van voedsel en dranken. Qdos pompen, met gevestigde reputatie in andere branches, hebben nu FDA- en EC1935/2004 certificering. Peristaltische technologie betekent dat er geen bewegende delen in contact komen met de vloeistof, wat zorgt voor hygiënisch verpompen. Een voorzichtige, low-shear werking behoudt de productintegriteit zonder risico op verontreiniging.

### Uitstekende nauwkeurigheid voor consistente productkwaliteit

Qdos-pompen bieden een hoge nauwkeurigheid (turndown-ratio van 20.000:1 en lineaire nauwkeurigheid van  $\pm 1\%$ ), en bieden een op waarde gebaseerde oplossing voor doseer- en afmeettoepassingen zoals bij waterzuivering, toevoegen van kleur- en smaakstoffen en vitaminen, of verdunning- en verdikkingsmiddelen.  $\pm 0,5\%$  herhaalbaarheid draagt verder bij aan het behoud van een continue productconsistentie.

### Gecertificeerd voor een complete oplossing

Qdos pompen hebben de vereiste certificering voor integratie in uw toepassingen voor het verwerken van voedingsmiddelen en dranken.

- EC1935/2004, EU-verordening 10/2011
- FDA-voorschrift 21CFR delen 170-199

Onze oplossingen worden ondersteund door een wereldwijd netwerk van specialisten uit de branche. Zij kunnen u overal ter wereld snel ondersteuning bieden op technisch en commercieel gebied.

### Snel onderhoud om de uptime te maximaliseren

Qdos pompen zorgen voor een gegarandeerde meetnauwkeurigheid, met daarbij eenvoudiger onderhoud en minder uitvaltijd dankzij de unieke ReNu™ pompkop. ReNu-technologie is een gepatenteerde, zonder gereedschap te gebruiken pompkop die de vloeistof volledig omvat. Daardoor blijft uw productiegebied schoon en loopt u geen risico op verontreiniging.

Het verwisselen van de pompkop vergt geen gereedschap of speciale opleiding. Met ReNu duurt het onderhoud seconden, wat u maximale benutting van uw bedrijfstijd geeft ten opzichte van membraanpompen of andere pomptechnologieën met een arbeidsintensief onderhoudsprotocol.

Qdos pompen zijn voorzien van een gepatenteerd lekdetectiesysteem om uw productie te bewaken. Deze functie stopt de pomp in het geval van lekkage uit de peristaltische slang. Bewaking van het vloeistofniveau biedt een door de gebruiker te configureren signaal voor laag volume wanneer de toevoertank bijna leeg is. Hierdoor blijft de integriteit van het product behouden en wordt de procestijd maximaal benut.



## Qdos pompmodellen

Model	Opbrengst	Druk
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

## ReNu voedselkwaliteit pompkoppen:

Pompkop	EC1935/2004	FDA
ReNu20 PU	•	•
ReNu20 SEBS	•	•
ReNu30 SEBS	•	•
ReNu30 Santoprene		•
ReNu60 SEBS	•	•
ReNu60 Santoprene		•
ReNu120 Santoprene		•

## Specialist in bakkerij- en zoetwaren apparatuur maakt standaard gebruik van Qdos pompen

## Casestudy

Tanis Food Tec, de Nederlandse ontwerper van voedselapparatuur, is gespecialiseerd in procesinstallaties voor bakkerij- en zoetwarenproducten. Tanis Food Tec gebruikt Qdos peristaltische doseerpompen voor zijn pilotmachines die worden ingezet in R&D-afdelingen bij grote voedselproducenten. De nauwkeurigheid van Qdos pompen bij het doseren van kleur- en smaakstoffen is essentieel tijdens ontwikkelingsprocessen voor de optimalisatie van de kwaliteit en kosten van het eindproduct.

De ReNu™ peristaltische pompkoptechnologie van Qdos is de essentie van de pomp die zorgt voor nauwkeurige en herhaalbare opbrengsten voor vloeistoffen met uiteenlopende viscositeit en bij wisselende systeemdrukken.

“De nauwkeurigheid van de peristaltische Qdos-pomp is van doorslaggevend belang, omdat kleur en smaakstoffen vaak zeer dure ingrediënten zijn,” aldus Piet Vader, salesmanager van het bedrijf. “Deze ingrediënten kunnen meer dan € 10.000 per kg kosten, dus een nauwkeurige dosering is uiterst belangrijk.”

Het gebruik van Qdos betekent maximale bedrijfstijd voor het proces doordat de pompkop snel, veilig en eenvoudig verwijderd en vervangen kan worden, zonder gereedschap, speciale opleiding of gespecialiseerde technici. In tegenstelling tot veel andere pomptypen betekent het gebruik van Qdos pompen dat er geen kleppen of afdichtingen zijn die kunnen verstopen, lekken of corroderen, wat de onderhoudskosten aanzienlijk verlaagt.

