



Seu provedor de soluções onde e quando precisar!

Bombas para Chocolate

(11) 4316-0900

www.FLOWEX.com.br



EXPERIÊNCIA E CONFIANÇA

Mais de 15 anos no mercado de bombas – estudo, vendas e pós vendas.

Fornecimentos de Skids, equipamentos, peças e serviços.

Desenvolvimento de sistemas customizados e aplicações em processos industriais.

Vivência em diversas tecnologias de bombeamento, tais como:

- ✓ Centrífugas Metálicas (Sanitárias/Convencionais/Revestidas/Magnéticas/Óleo Térmico/ATEX);
- ✓ Centrífugas Plásticas (Seladas/Magnéticas);
- ✓ Pneumáticas de Duplo Diafragma (Standard/Alta Pressão/Higiênica);
- ✓ Amortecedores de Pulsos;
- ✓ Engrenagens (Interna/Externas);
- ✓ Peristálticas (Industriais/Laboratoriais);
- ✓ Lóbulos (Industriais/Sanitárias);
- ✓ Pistão Circunferencial;
- ✓ Controladores Industriais e Dosadoras;
- ✓ Fuso (2 fusos/3 fusos);
- ✓ Cabeçotes para Limpeza de Tanques;
- ✓ Homogeneizadores e misturadores;
- ✓ Bicos Industriais, atomizadores, etc.;
- ✓ Sistema de dosagem e envase;
- ✓ Trituradores, entre outros. .



SERVIÇOS

Atuando na prestação de serviços e oferecendo ótimo atendimento e suporte, a FLOWEX conta com profissionais capacitados e treinados, prontos para superar as expectativas de nossos clientes, que precisam adaptar-se às frequentes evoluções do mercado.

Nossa metodologia de trabalho contempla:

- . Diagnóstico: Levantamento das necessidades específicas do cliente;
- . Planejamento: Elaboração do programa de trabalho para atender às necessidades evidenciadas;
- . Implementação: Aplicação e condução do programa de trabalho;
- . Avaliação: Verificação e controle dos resultados com ações informativas e corretivas.



Com vasta experiência em diversos segmentos e aplicações, a FLOWEX disponibiliza à sua empresa:

1. Manutenção de equipamentos nas instalações FLOWEX;
2. Manutenção de equipamentos nas instalações do cliente;
3. Treinamentos Especializados;
4. Auditorias de Processos e Equipamentos;
5. Contratos de Serviço e Gestão de Ativos;
6. Comissionamento, Instalação e *Startup (partida)*..



PRODUTOS

MARCAS DISTRIBUÍDAS



DELAVAN
Spray Technologies



DESMI



www.flowex.com.br



Característica do Bombeamento de Chocolate

DESMI



Cuidados no Bombeamento de Chocolate

- Temperatura.
- Cristalização.
- Partida (após parada).
- Viscosidade.
- Tipo do Chocolate: ao leite ou branco.

IMPORTANTE: Chocolate ao leite diferente de Chocolate BRANCO.

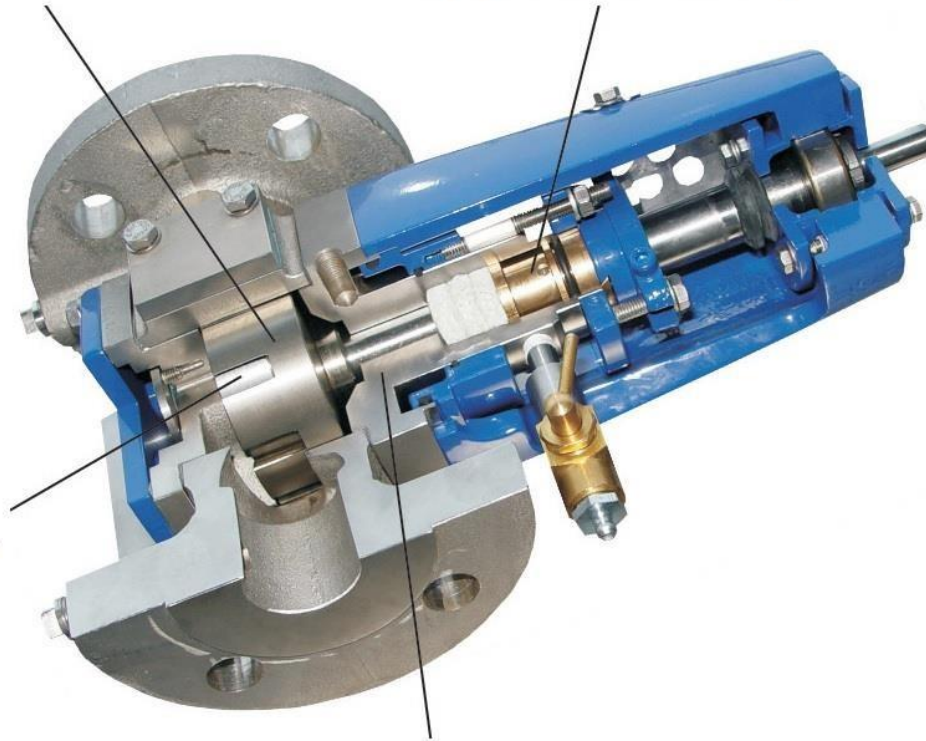
Série CHD – Bombeamento de Chocolate

DESMI

Rotor especialmente projetado com folgas de chocolate T = 2

Bucha principal de projeto especial, lubrificado externamente

Engrenagem interna de projeto especial para maior fluxo com o pino



Camisas de aquecimento dianteiro e traseiro padrão em bombas CHD (chocolate)

APLICAÇÕES

- ✓ Massa de Chocolate
- ✓ Licor de Chocolate
- ✓ Chocolate ao Leite
- ✓ Chocolate Amargo
- ✓ Chocolate Branco
- ✓ Compostos
- ✓ Creme de Caramelo
- ✓ Manteiga de Cacau
- ✓ Manteiga
- ✓ Lecitina
- ✓ Gorduras / Óleos
- ✓ Adoçantes
- ✓ Entre outros

Dados Técnicos

- Vazão: até 25 m³/h
- Pressão de Descarga: até 6 bar
- Rotações: até 250 rpm
- Disponível em FoFo e Aço Inox
- Disposição dos Bocais: 180° e 90°

Série CHD – Bombeamento de Chocolate

DESMI

Características e Benefícios

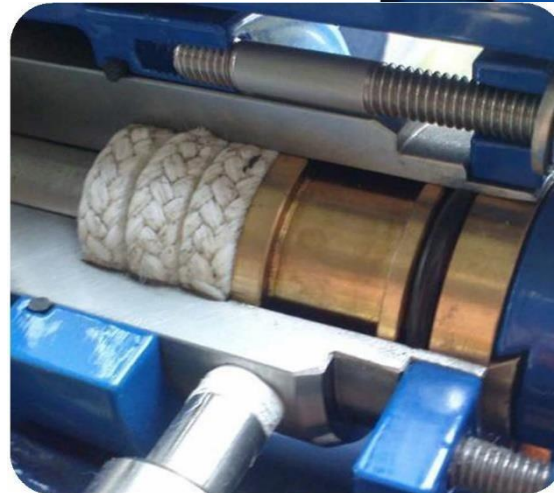
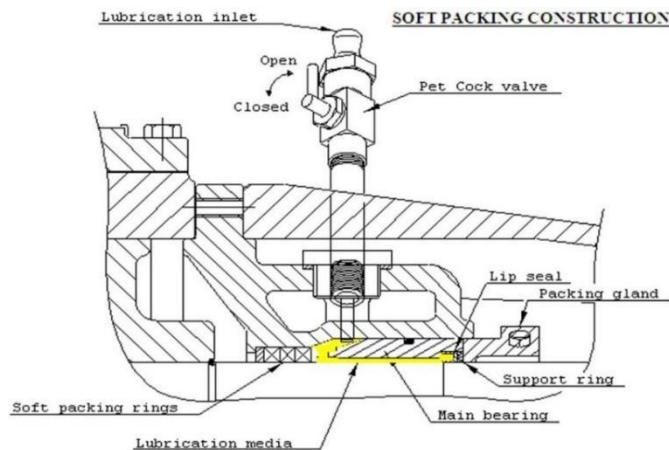
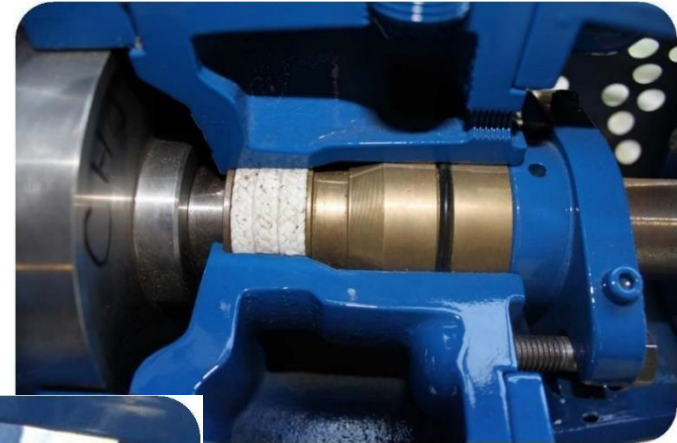
Caixa de Gaxetas Projetada para Lubrificação Externa

✓ *Sem presença de chocolate na bucha principal, sem caramelização do chocolate, sem paradas de processo e custos com manutenção, aumentando a vida útil do equipamento e seu MTBF.*



Bucha do Suporte

- Vedação com o eixo por "lip seal", evita o escape do fluido lubrificante.
- Vedação com o suporte por "O-ring", mantém a fluido lubrificante no lugar, mesmo em caso de pressões elevadas.
- Travas laterais, evitam que a bucha gire e facilita a manutenção.
- 3 a 4 canais, para uma lubrificação realmente eficaz.



www.flowex.com.br

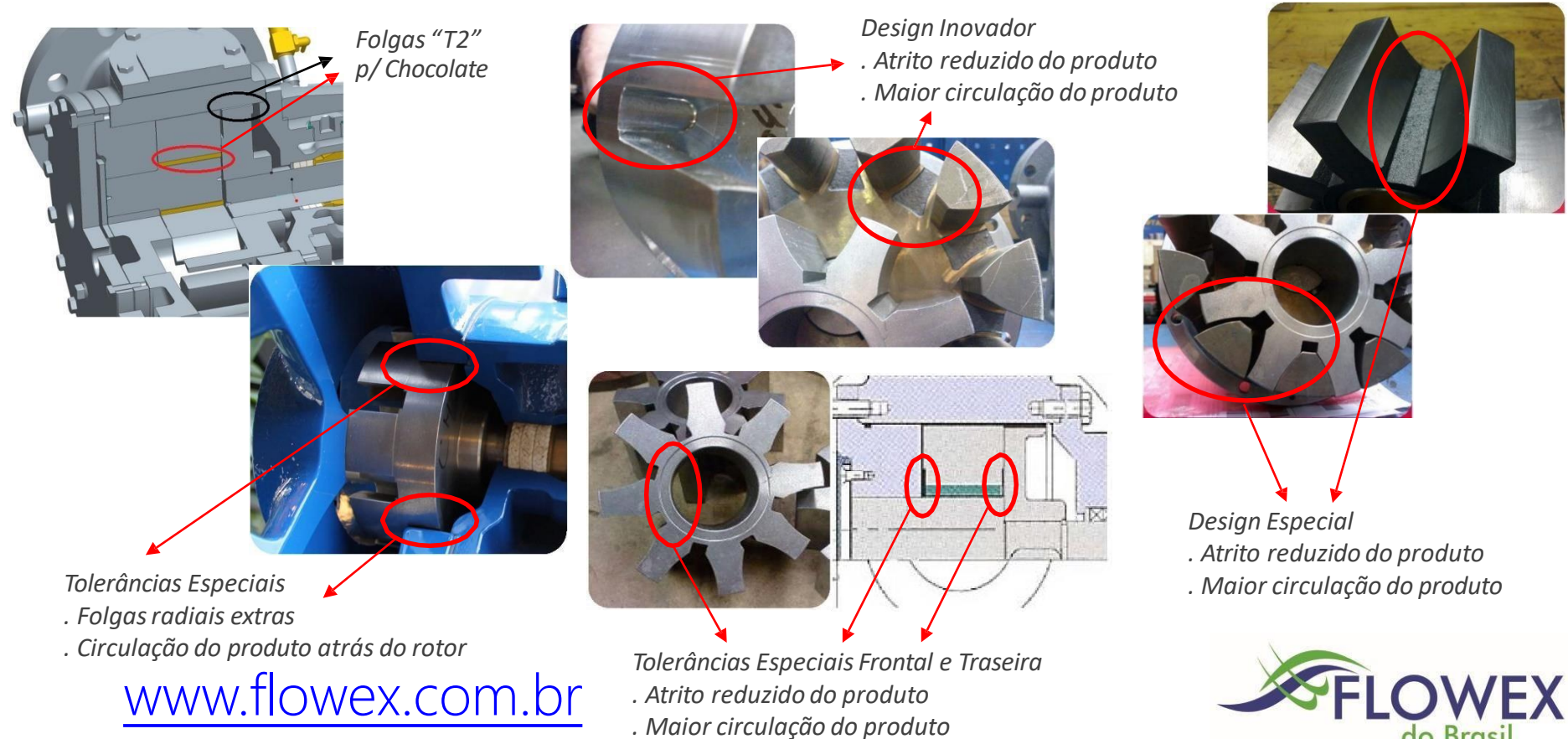
Série CHD – Bombeamento de Chocolate

DESMI

Características e Benefícios

Tolerâncias, Folgas e Design Interno

- ✓ *Proporcionam circulação interna do fluido, o produto é renovado constantemente entre os elementos rotativos. Isso reduz ou elimina a tendência do chocolate caramelizar na parte de trás do rotor e no mancal da engrenagem interna, impedindo a obstrução da bomba e custos relevantes.*



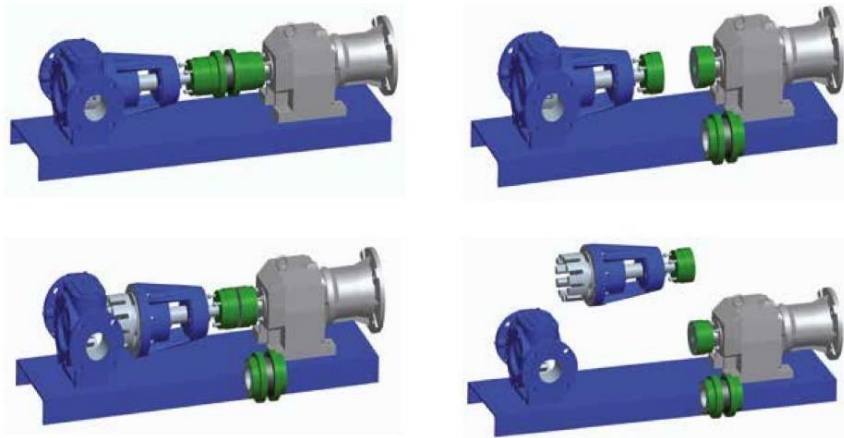
Série CHD – Bombeamento de Chocolate

DESMI

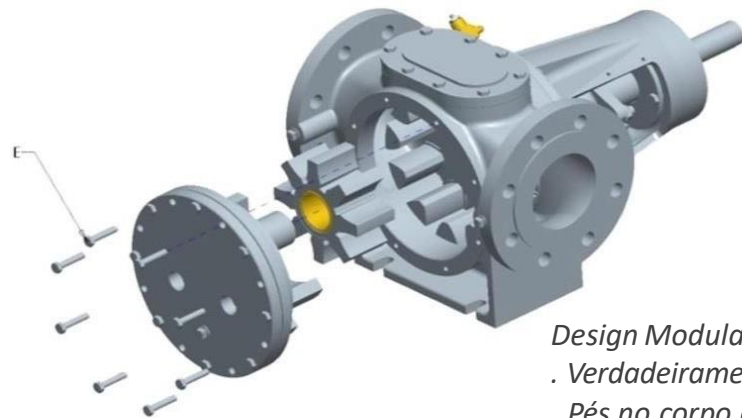
Características e Benefícios

Design Externo

✓ *Facilidade e agilidade, tanto na instalação da bomba, como nas intervenções para manutenção.*



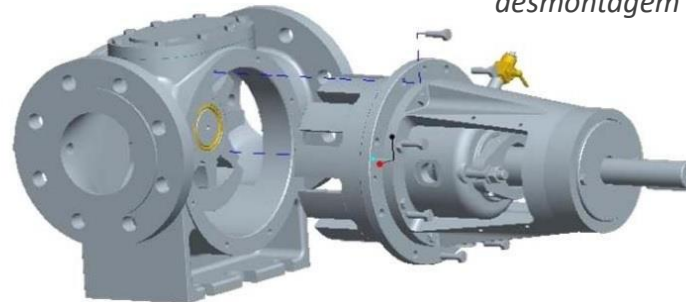
*Disposição dos Bocais
90° ou 180°*



Design Modular

. Verdadeiramente Back Pull Out

. Pés no corpo da bomba permitem a manutenção sem necessidade de desmontagem das tubulações





FLOWEX

do Brasil Co.



*Seu provedor de soluções
onde e quando precisar!*

(11) 4316-0900 www.FLOWEX.com.br

