



CIOCCOLATO

Pompe volumetriche V CHOCO
per l'industria del cioccolato



V CHOCO la soluzione per

la movimentazione del cioccolato

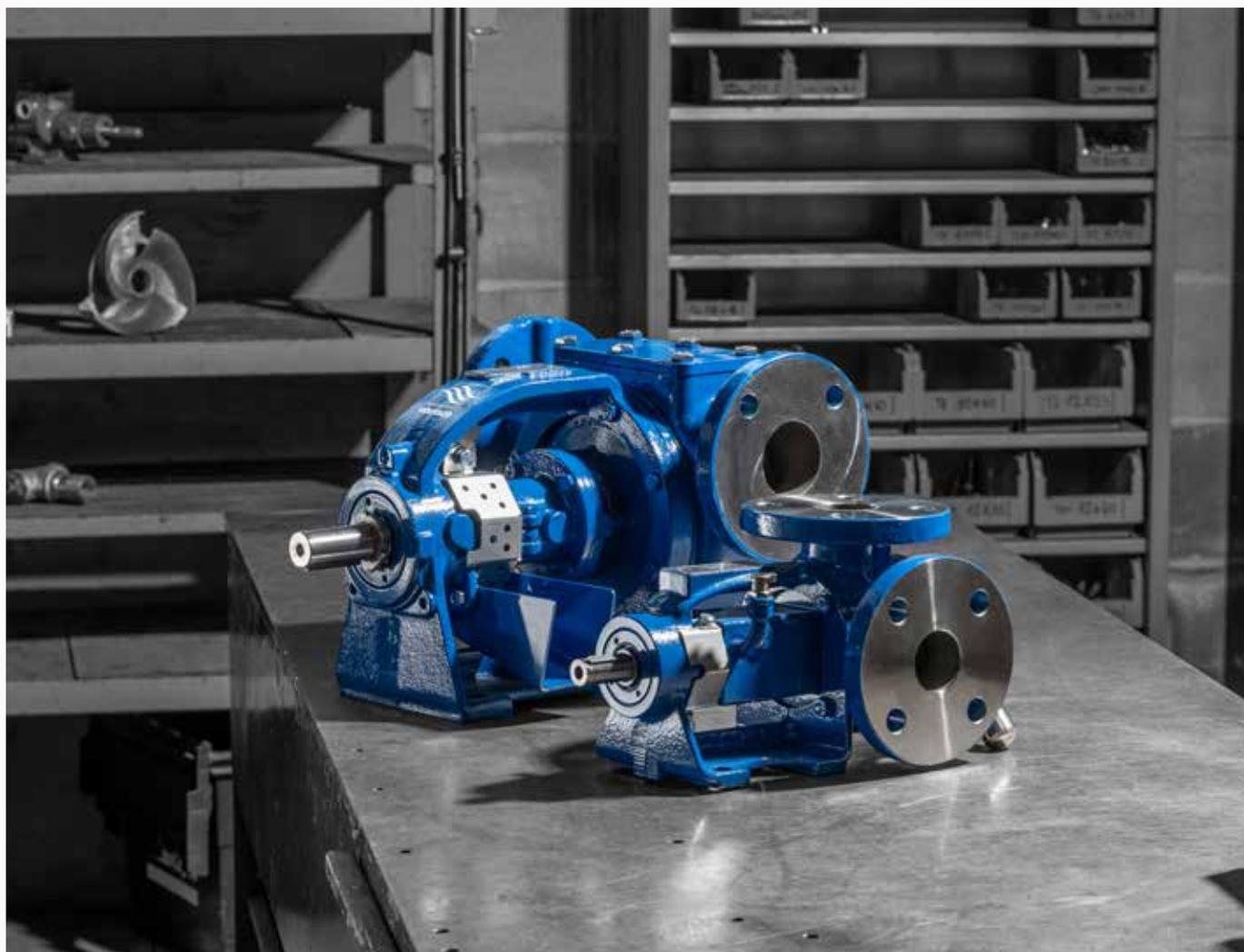
La collaborazione continua con affermate aziende produttrici di cioccolato e di macchine per la sua movimentazione ha permesso a Varisco di maturare un know-how specifico nell'industria del cioccolato.

Per le sue caratteristiche meccaniche e costruttive e per la sua elasticità nel gestire viscosità estremamente variabili, la pompa volumetrica Varisco ad ingranaggi interni si è dimostrata particolarmente adatta alla movimentazione del cioccolato in quasi tutte le sue forme e miscele.

Lo studio di tolleranze speciali e di lavorazioni meccaniche dedicate, unite a dimensionamenti con velocità di rotazione specifiche derivate da anni di esperienza e collaborazione con i nostri clienti, evitano alterazioni del prodotto rendendo questo tipo di pompa particolarmente adatta per l'industria del cioccolato.

Forte dell'esperienza acquisita Varisco ha standardizzato una serie di pompe, dette CHOCO:

- V25-2 CHOCO fino a 300 kg/h
- V30-2 CHOCO fino a 500 kg/h
- V50-3 CHOCO fino a 1.000 kg/h
- V60-2 CHOCO fino a 3.000 kg/h
- V80-2 CHOCO fino a 5.000-8.000 kg/h
- V100-2 CHOCO fino a 10.000-20.000 kg/h



Pompe V CHOCO

Le pompe V CHOCO sono adatte a

Pompare liquidi alimentari non acidi (pH superiori a 4,5), anche molto viscosi, abrasivi, densi e sensibili al taglio, rispondendo al regolamento europeo relativo ai “Materiali ed Oggetti a Contatto con Alimenti”.

Trattamento “gentile” del prodotto

Il sistema ad ingranaggi interni produce vani di spostamento aperti tra aspirazione e mandata, evitando schiacciamenti, maltrattamenti e agitazioni del prodotto pompato, inibendo modificazioni molecolari e fisiche di tutti quei fluidi che alterano le loro caratteristiche in base allo sforzo di taglio.

Nessun grippaggio

Tolleranze e soluzioni costruttive specifiche, scanalature di scarico sulla boccola della ruota oziosa e dimensionamenti dedicati evitano aumenti locali di temperatura scongiurando fenomeni di caramellizzazione dello zucchero presente nel cioccolato.

Nessun ristagno del prodotto

Le lavorazioni meccaniche praticate sul corpo pompa mantengono in circolazione il prodotto pompato e ne prevengono la solidificazione, in particolare dietro il rotore.

Soluzione affidabile

La facile apertura del coperchio anteriore con immediato accesso alla boccola ruota oziosa oltre al sistema di tenuta a baderna garantiscono costi di gestione limitati e manutenzioni agevolate.

Temperature sotto controllo

Camicie di riscaldamento ricavate da fusione intorno al corpo pompa e intorno al porta baderna garantiscono temperature costanti e ben distribuite in funzione del prodotto da trattare.

Solo per i modelli V25-2 e V30-2 non è disponibile il porta baderna riscaldato.



Le pompe V CHOCO VARISCO sono conformi al Regolamento (CE) n. 1935/2004 MOCA (Materiali ed Oggetti a Contatto con Alimenti).



PASTA DI CACAO MISCELATA CON BURRO DI CACAO, LECITINA E ZUCCHERO



CIOCCOLATO FONDENTE, AL LATTE, BIANCO, GIANDUIA



PASTA DI NOCCIOLE



LIQUORE DI CACAO

Varisco Srl
Parte del gruppo Atlas Copco AB
Prima strada, 37 - Zona Industriale Nord
35129 Padova - Italy

Tel: 0498294111
Email: italia.varisco@it.atlascopco.com

