

# SMOOTH OPERATOR

## ANWENDUNG

- Förderung von Früchten, z.B. Pfirsiche, Ananas, Mangos, Bananen (max. 9 x 9 x 9 mm)
- Temperatur: 55 °C
- CIP-Verfahren (Cleaning In Place): 80 - 100 °C

## ENTSCHEIDENDE MERKMALE

- Bewährte Rotor- und Stator konstruktion für eine schonende und sanfte Produktförderung
- Keine Beschädigung des Fördermediums dank geringer Scherung und großen Förderkammern für Stücke
- CIP für höchste Hygieneanforderungen

## HINTERGRUND

Früchte in der Flasche. Frucht-Smoothies sind praktisch und problemlos unterwegs zu konsumieren. Vor einigen Jahren hatte noch niemand davon gehört. Ursprünglich wurden diese Getränke in Saftbars in den USA angeboten, die es seit den 1920er Jahren gibt. Heute sind Frucht-Smoothies in jedem Kühlregal zu finden und erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Dies liegt auch an der breiten Palette an Geschmackscreationen.

Aber wie gelangen Bananen, Pfirsiche und Ananas in diese kleinen Flaschen? Ganz einfach – mit SEEPEX-Pumpen.

## AUFGABE

Smoothies sind „Ganzfruchtgetränke“, die im Convenience-Markt immer beliebter geworden sind. Um dieser Nachfrage gerecht zu werden, war ein führender Lebensmittelhersteller auf der Suche nach Pumpen, die Fruchtstücke schonend behandeln und höchste Hygienestandards erfüllen.

Wesentliche Kriterien: Die Pumpenlösung sollte Fruchtpüree, Fruchtstücke und Saft durch verschiedene Prozessschritte fördern. Die Pumpen mussten die Zutaten unter hohem Druck und ohne Zerstörung der Fruchtstücke fördern, um so eine gewünschte Konsistenz beim Endprodukt zu erhalten.



Smoothies sind sehr beliebt geworden. Fruchtpüree aus Fruchtstücken muss allerdings sehr schonend behandelt werden.

# EMPFINDLICHE ZUTATEN SCHÜTZEN

---

## SEEPEX PRODUKTE

- Pumpentyp CS, Pumpenbaureihe BCSB
- Förderdruck bis zu 24 bar (360 psi)
- Fördermenge bis zu 10 m<sup>3</sup>/h

## LÖSUNG

Nach der Durchführung von Tests mit verschiedenen Pumpentypen wurde deutlich, dass nur eine Pumpe für die Aufgabe geeignet war – die speziell für die Lebensmittelindustrie konzipierte SEEPEX-Exzentrerschneckenpumpe der Baureihe BCSB.

„Unsere Pumpen sind einfach die Besten, wenn es darum geht, empfindliche Zutaten zu erhalten.“, weiß Bernhard Sommer, Project Manager Food & Beverage, Pump Applications, SEEPEX GmbH.

Die bewährte Konstruktion von Rotor und Stator gewährleistet eine schonende und sanfte Produktförderung. Früchte passieren die Förderelemente unbeschädigt und behalten ihre Konsistenz.

Darüber hinaus sind in der Lebensmittelindustrie hohe Hygienestandards einzuhalten. Pumpen müssen nach jedem Chargenbetrieb rückstandslos gereinigt werden. Dazu verfügen alle Lebensmittelpumpen von SEEPEX über CIP-Anschlüsse.

„CIP ermöglicht eine hygienische Reinigung von SEEPEX-Pumpen ohne Demontage. Dadurch lässt sich jede Menge Zeit sparen und es kann beim Reinigen zu keiner unbeabsichtigten (Re)Kontamination kommen.“, bestätigt Jorg Besselse, Area Sales Manager, SEEPEX GmbH.

## ERGEBNIS

Ein reibungsloser Prozessablauf und sorgfältige Hygiene bei der Produktion von Frucht-Smoothies waren die geforderten Spezifikationen des Getränkeherstellers. SEEPEX konnte mit seinen zertifizierten Exzentrerschneckenpumpen die hohen Anforderungen des Herstellers erfüllen. Eine wichtige Rolle spielte auch der Wunsch des Kunden, die ursprüngliche Konsistenz der Fruchtstücke auch nach dem Förderprozess beizubehalten. Dank der Spitzentechnologie der SEEPEX-Lebensmittelpumpen ist eine schonende und zerstörungsfreie Förderung ganzer Früchte oder Fruchtstücke problemlos möglich, und dem Verbraucher wird ein optimales Geschmackserlebnis beim Genuss eines Smoothies geboten.

## VORTEILE

- CIP-Verfahren spart Zeit und Geld
- Schonende Behandlung der Nahrungsmittel erhält die Produktqualität und reduziert Abfälle