



FUGLESANGS

Pumper • Tetningsteknikk • Service

Pumpeløsninger for næringsmiddelindustrien

Fuglesangs leverer komplette pumpeløsninger til næringsmiddelindustrien – med fokus på hygiene, driftssikkerhet og bærekraft. Vi tilbyr et bredt spekter av pumper, mikser og tetningsløsninger tilpasset kravene i moderne mat- og drikkeproduksjon. Vår erfaring, service og verkstedkapasitet sikrer høy oppetid og optimal flyt i produksjonen.

NETZSCH pumpeløsninger

NETZSCH tilbyr godkjente pumper for krevende prosesser i næringsmiddelindustrien. Utvalget inkluderer:

- TORNADO® lobepumper
- NOTOS® skruespindelpumper
- PERIPRO® slangepumper
- NEMO® eksenterskruepumper.

Alle modellene er utviklet med fokus på renhet, skånsom håndtering av medie, enkel service og effektivitet.

TORNADO® – Lobe Pumper

Kompakte og robuste pumper for skånsom håndtering av sensitive produkter. Egnert for medier med eller uten partikler, viskøse væsker og produkter som krever lav skjærbelastning. Kan pumpe smørende og ikke-smørende media (for eksempel potetmel). Kan leveres for CIP/SIP bruk. EHEDG og 3A-sertifisert. Versjoner med beltedrift leveres som en helt oljefri løsning.

- Mengde opp til 120 m³/t
- Trykk opp til 12 bar
- Temperatur opp til 150 C
- Viskositeter opp til 100 mPas.

Pumpene har en rekke fordeler: kan kjøre reversert pumping, mengde er proporsjonal med RPM. Service kan utføres uten å koble pumpen ut fra rørsystemet (FSIP).



NOTOS® – Skruespindelpumper

Hygienisk dobbel-spindelpumpe som kan brukes både som prosess- og CIP-pumpe. Kan pumpe for eksempel sjokolade, fruktjuice og yoghurt og opprettholde egenskapene til mediet. Samme pumpe kan pumpe media med høy eller lav viskositet, eller høy/lav temperatur. EHEDG og 3A sertifisert.

- Mengde opp til 200 m³/t
- Trykk opp til 16 bar
- Temperatur opp til 130 C.

Designet for høy energieffektivitet og minimalt vedlikehold. Pumpen kan vedlikeholdes uten å fjernes fra rørsystemet (FSIP)



PERIPRO® – Slangepumper

Ideell for dosering og pumping av juice, sauser, enzymer og smakstilsetninger. Ingen mekaniske tetninger, og med meget høy sugesevne. CIP-kompatibel og FDA/3A-godkjent.

- Mengde til 13000 l/t
- Trykk opptil 10 bar
- Temperatur opp til 80 C.

Pumpen kan tørrkjøres uten tidsbegrensning. Tilkoblinger DIN 11851 eller Tri-Clamp kobling.



NEMO® – Eksenterskruepumper

Brukes for skånsom pumping av produkter som yoghurt, pasta, sauser og ferdigretter. Sikrer kontinuerlig, lavpuls flyt og høy presisjon. Tåler partikler opptil 50 mm, avhengig av modell. Kan leveres for CIP/SIP bruk. Varmekappe versjoner eksisterer.

- Mengde opp til 140 m³/t
- Trykk opp til 24 bar
- Temperatur opp til 150 C

Nemo BH Mini har kapasitet fra 0,1 – 500 l/t og trykk opptil 36 bar. Egne modeller for næringsmiddel med

trakt, skrue og kuttemekanisme kan leveres som reduserer antall maskiner som trengs. Fordeler med NEMO er at pumpet mengde er uavhengig av trykk eller viskositet. Tåler vakuum. Leveres med koblingsledd eller fleksibel aksel som er uten døde soner og er både slitasje- og vedlikeholdsfri, slik at den kan brukes selv med svært sensitive og slipende produkter.

Utformingen med lagerhus og drivaksel muliggjør universell bruk av alle driftstyper. Godkjent EC 1935/2004 og 3A sertifisert. Pumpen kan vedlikeholdes uten å fjernes fra rørsystemet (FSIP)



Chesterton – Mekaniske akseltetninger, polymertetninger og beskyttelse

Chesterton leverer løsninger for mekaniske tetninger, smøremidler og overflatebehandlinger som forlenger utstyrets levetid og reduserer nedetid. Produktene er utviklet for å møte kravene i næringsmiddelindustrien, med sertifiserte hygieniske materialer og dokumentert driftssikkerhet.

Mekaniske tetninger og tetningsløsninger for pumper, motorer, transportbånd, røreverk og annet utstyr. Mekaniske tetninger med aktuell sertifisering er 1510, 2510, 1810H og 442C.

Polymer tetninger med aktuell sertifisering er 30K, 20KD, SES, 33K og Matrix. EPS pakninger i AWC510 materiale samt flettepakning 1725A er også egnet i dette markedet.

Andre typiske løsninger inkluderer SpiralTrac® for redusert slitasje i pakkboks, Intelli-Flow™ for redusert vannforbruk til spyling, og NSF H1-klassifiserte smøremidler for trygg produksjon.



Milton Roy – Doseringspumper og røreverk

Milton Roys LMI TD- og mROY-modellene leverer presis dosering med SCADA-integrasjon, Bluetooth og Modbus-støtte. Designet for nøyaktighet, holdbarhet og enkelt vedlikehold.

Helisem- og SRMix-røreverkene er utviklet for effektiv blanding og homogenisering av væsker. Ideelle for CIP-rensbare produksjonslinjer i næringsmiddelindustrien.



CSF Inox – Sentrifugalpumper

CSF Inox tilbyr et bredt utvalg av hygieniske sentrifugalpumper i AISI 316L rustfritt stål. Seriene A, CS/CSX og CR dekker alt fra enkle prosesser til avanserte CIP/SIP-systemer. CN og CSA pumpene er EHEDG-sertifiserte. Alle modeller har høy effektivitet og lavt støynivå. Alle CSF pumpene kan leveres med mange forskjellige tilkoblinger/flenser.

A modellene er enten med lagerbukk eller kortkoblet. Enkel tilgang til løpehjul.

- Mengde opp til 50 m³/t
- Løftehøyde opp til 35 meter
- Temperaturer opp til 100 C.

CS/CSX modellene med CS som er kortkoblet og CSX er med lagerbukk, begge med åpne løpehjul som leveres i 29 utførelser innenfor fire grupperinger.

- Mengde opptil 500 m³/t
- Løftehøyde opptil 100 meter

CR pumpene har spesielle «Auger skrue» løpehjul som gir mer skånsom pumping enn vanlig sentrifugalpumper, og kan pumpe frukt og grønnsaker, frokostblanding og mye annet. Leveres fra DN65 til DN125.



Mouvex H-FLO – Eksentriske skivepumper

Mouvex® H-FLO-serien tetningsløse eksenterskivepumper er utviklet for bruk i et bredt spekter av pumpeapplikasjoner innen mat-, kosmetikk- og farmasøytisk industri – alle med behov for svært hygienisk drift. Pumpen leverer høyt sugevakuum og høyt utløpstrykk, noe som gjør at den kan være selvsugende og tømme rørledninger fullstendig – en avgjørende egenskap for å maksimere produktgjenvinning. Selvsugende, fullstendig drenérbar og egnet for viskøse medier som sjokolade, sirup og yoghurt. Leverer stabil, pulsfri strøm med minimal vedlikeholdskostnad.



Fuglesangs

– Din partner for hygienisk flyt

Vi kombinerer teknisk kompetanse, høy produktkvalitet og service i verdensklasse. Med våre partnere leverer vi komplette løsninger fra prosjektering til vedlikehold.

Spør vår søsterbedrift Fuglesangs Tech AS

om deres matvare godkjente polymer-belegg, armert med keramer, for økt levetid på produksjonsutstyr og gulv. Fuglesangs Tech leverer også matvaregodkjente smøremidler og hydraulikkoljer.

Ta kontakt på office@fuglesangs.no



Caspar Storms vei 21, 0664 Oslo
Tel. +47 22 54 20 00
office@fuglesangs.no

www.fuglesangs.no