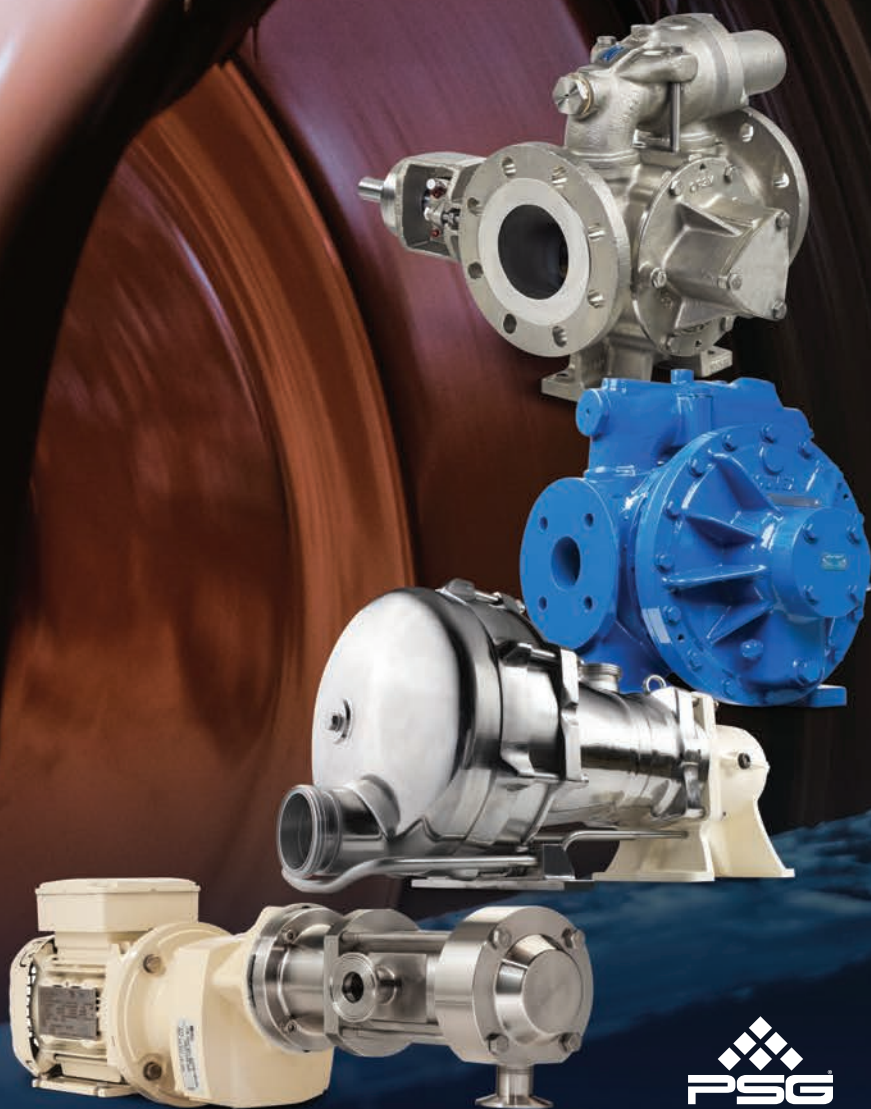


# Mercato del cioccolato e della confetteria

CATALOGO PRODOTTO



**PSG**  
a **DOVER** company

**MOVEX**

Where Innovation Flows

COSTANTE  
EFFICIENTE  
AFFIDABILE

## Tecnologia delle pompe Mouvex® |

### La soluzione per tutti i processi di lavorazione del cioccolato

Mouvex® offre un'ampia varietà di tecnologie di pompaggio, quali le pompe a disco eccentrico e le pompe a palette rotanti, in grado di soddisfare tutte le sfide applicative legate al processo di produzione del cioccolato.

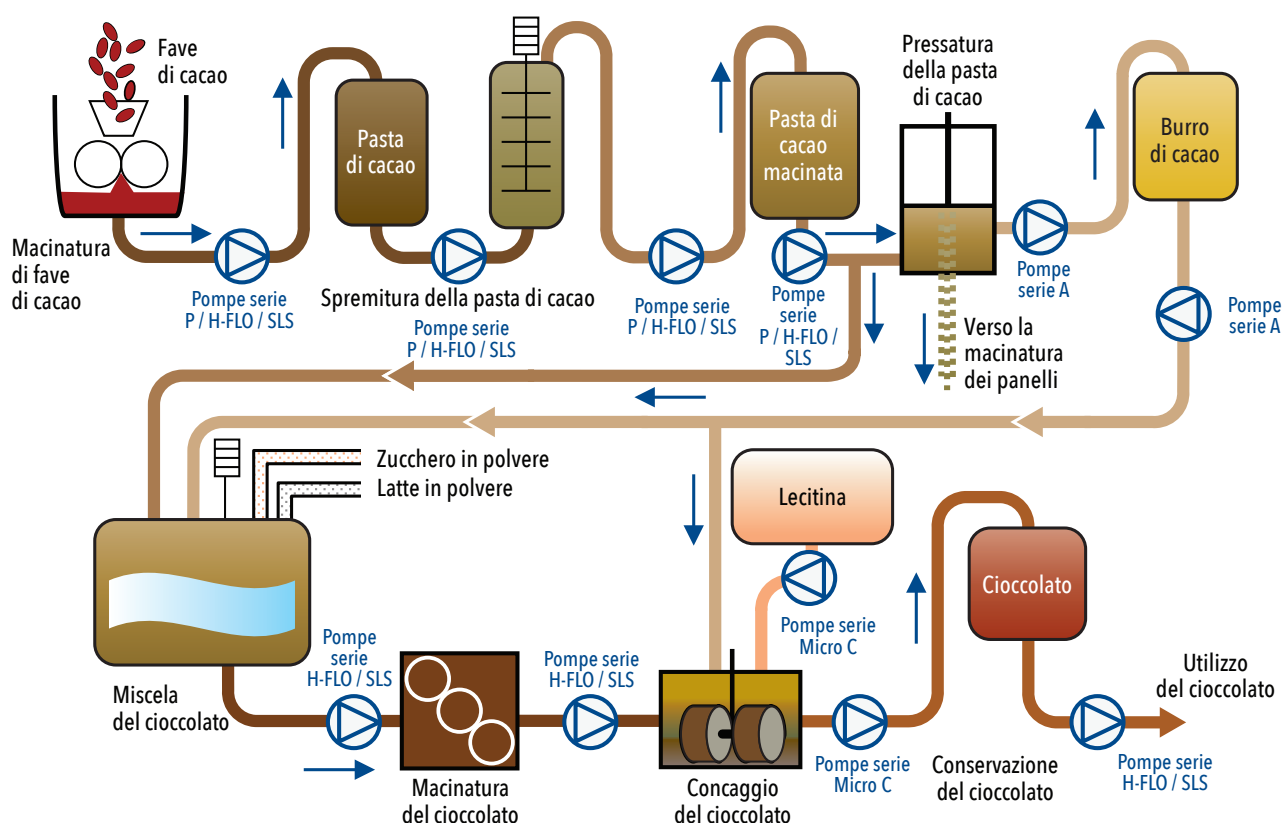
### Complessità nella Produzione del Cioccolato

I produttori di cioccolato affrontano quotidianamente nella loro attività le seguenti problematiche:

- Utilizzo di prodotti abrasivi, specialmente nelle prime fasi del processo
- Controllo dei costi
- Riduzione al minimo delle perdite di prodotto e recupero degli ingredienti
- Controllo e risparmio energetico
- Ottimizzazione della durata del processo produttivo

Le pompe utilizzate in tutte le fasi del processo di produzione del cioccolato, per poter soddisfare le richieste specifiche, devono avere le seguenti caratteristiche:

- Affidabilità
- Efficienza energetica
- Eccezionali caratteristiche di tenuta
- Rendimento volumetrico costante



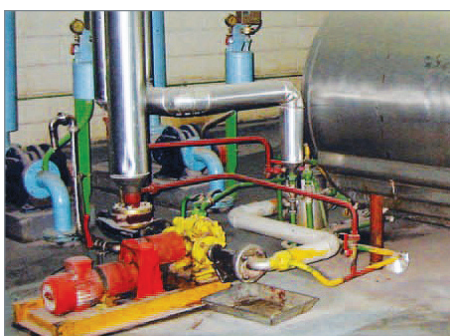




## Tecnologia delle pompe Mouvex® | La soluzione per le sfide legate alla produzione di cioccolato

- Prestazioni costanti (portata, pressione ed efficienza volumetrica) grazie allo speciale sistema di compensazione dell'usura
- Recupero di prodotto (svuotamento delle tubazioni) e conseguente recupero di profitto
- Flusso delicato, privo di pulsazioni
- Auto-adescente per aspirazione degli ingredienti dal fusto
- Semplicità di manutenzione: nessuna guarnizione, nessun attrito tra il metallo e l'elastomero, solo due componenti di pompaggio
- Rendimento volumetrico elevato
- Bassa capacità di taglio
- Nessun riscaldamento del prodotto
- Possibilità di funzionamento a secco

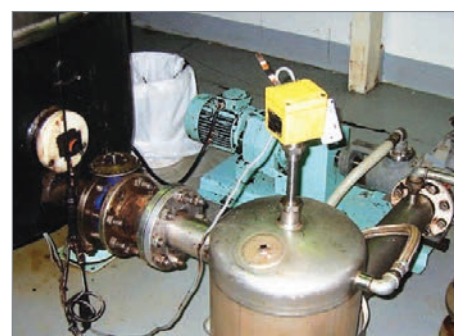
### Serie A



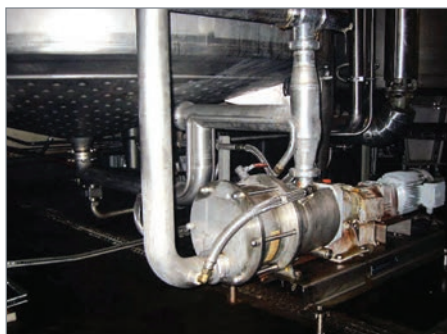
### Serie C



### Serie P



### Serie SLS



QUALITA'  
CONTROLLO  
CONFORMITA'

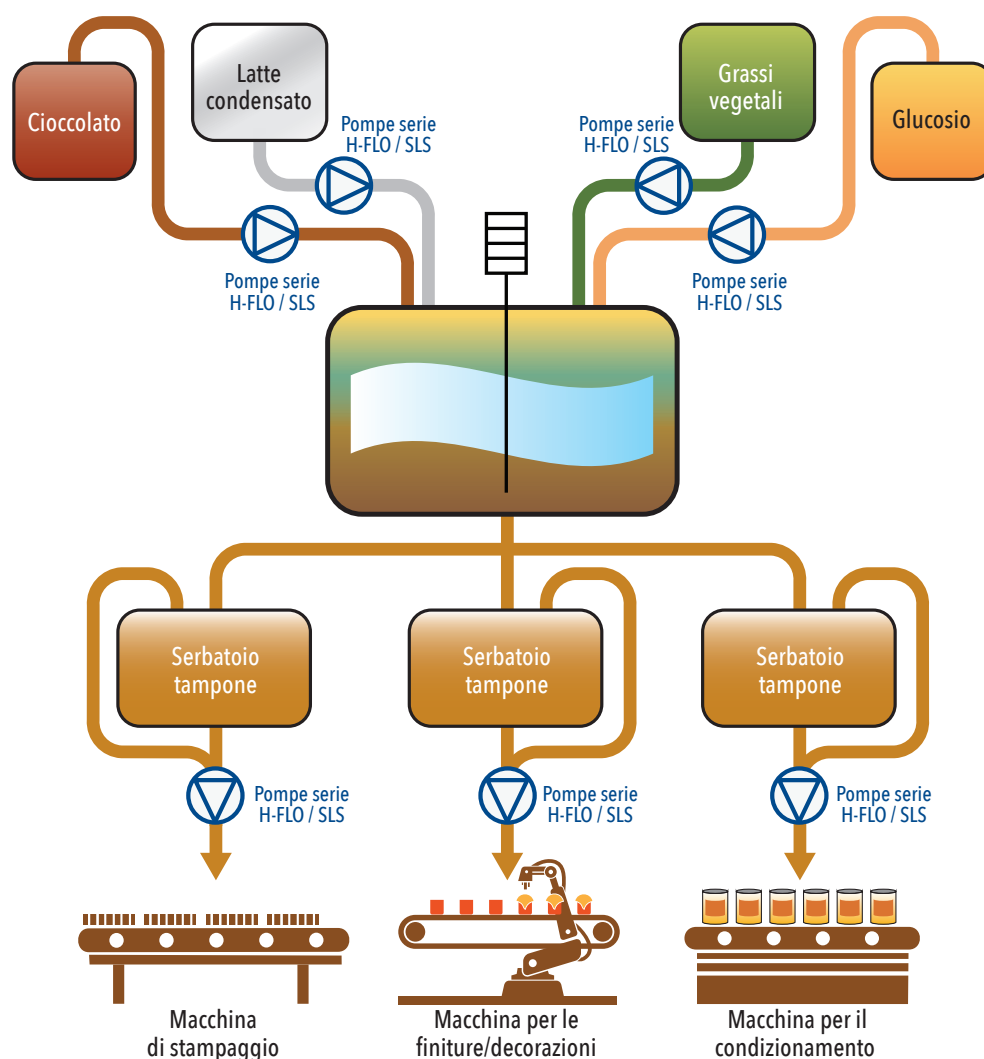
## Tecnologia delle pompe Mouvex® |

La soluzione per il processo di trasformazione del cioccolato in prodotto finito

### Complessità del processo di trasformazione del cioccolato in prodotto finito

Il processo di trasformazione in prodotto finito del cioccolato non è meno complesso della produzione dello stesso. In questa fase, i seguenti aspetti hanno un'importanza ancora più rilevante:

- Qualità del prodotto
- Elevati standard igienici
- Conformità alle varie regolamentazioni in ambito igienico





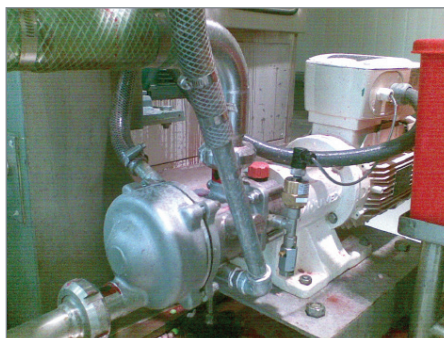


## Tecnologia delle pompe Mouvex® |

### La soluzione per le complessità del processo di trasformazione del cioccolato in prodotto finito

- Prestazioni costanti (portata, pressione ed efficienza volumetrica) grazie allo speciale sistema di compensazione dell'usura
- Il design senza tenuta garantisce un trasferimento affidabile di prodotti complessi, quali, per esempio, il glucosio
- Recupero di prodotto (svuotamento delle tubazioni) e conseguente recupero di profitto
- Flusso delicato, privo di pulsazioni
- Auto-adescente per aspirazione degli ingredienti dal fusto
- Semplicità di manutenzione: nessuna guarnizione, nessun attrito tra il metallo e l'elastomero, solo due componenti di pompaggio
- Rendimento volumetrico elevato
- Bassa capacità di taglio

### Serie SLS



ROBUSTE.  
AFFIDABILI.  
DURATA.

## Tecnologia delle Pompe Mouvex® |

### La soluzione per ogni fase nel processo di lavorazione del cioccolato

La gamma di pompe Mouvex® include pompe a disco eccentrico e a palette per soddisfare tutte le complessità legate all'intero processo di produzione di cioccolato.

#### Serie A – Pompe a disco eccentrico

La pompa robusta e affidabile per il trasferimento del burro di cacao. Fino a 55 m<sup>3</sup>/hr (242 gpm)



##### Applicazioni:

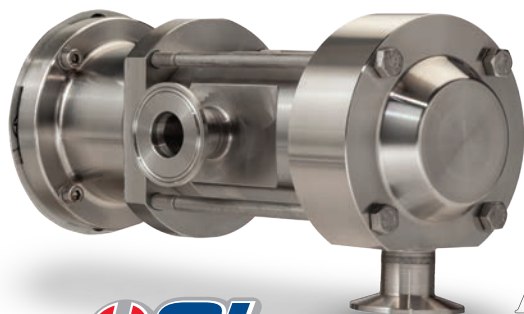
- Trasferimento di burro di cacao

##### Caratteristiche & Vantaggi:

- Camera di riscaldamento opzionale
- Svuotamento della tubazione
- Prestazioni costanti per quanto riguarda:
  - Pressione
  - Viscosità
  - Usura
- Manutenzione semplice e ridotta; solo due componenti soggetti a usura di facile sostituzione
- Può funzionare in entrambi i sensi, consentendo, quindi, di estromettere prodotti residui dalla macchina
- Può trasferire fluidi viscosi, volatili, non lubrificanti o delicati.

#### Serie Micro C – Pompa a Disco Eccentrico

La pompa senza tenuta per piccole portate. Fino a 800 L/hr (3.52 gpm)



##### Applicazioni:

- Aggiunta di lecitina
- Aggiunta di latte condensato

##### Caratteristiche & Vantaggi:

- Manutenzione semplice e ridotta; solo due componenti soggetti a usura di facile sostituzione
- Nessuna tenuta meccanica o bussola in contatto con il prodotto
- Svuotamento della tubazione
- Recupero di prodotto
- Prestazioni costanti per quanto riguarda:
  - Pressione
  - Viscosità
  - Usura
- Bassa capacità di taglio





# Tecnologia delle Pompe Mouvex® |

## La soluzione per ogni fase nel processo di lavorazione del cioccolato

### Serie H-FLO & SLS – Pompe a Disco Eccentrico

La pompa senza tenuta con possibilità di Clean-In-Place (CIP) per varie applicazioni.  
Fino a 65 m<sup>3</sup>/h (286.2 gpm) per il cioccolato



#### Applicazioni:

- Trasferimento di cioccolato
- Trasferimento di glucosio
- Trasferimento di grassi

#### Caratteristiche & Vantaggi:

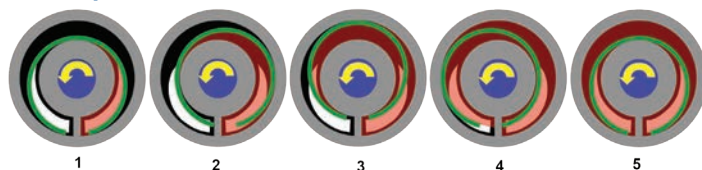
- Camera di riscaldamento opzionale
- Nessuna tenuta meccanica o bussola in contatto con il prodotto
- Manutenzione semplice e ridotta; solo due componenti soggetti a usura di facile sostituzione



### Tecnologia a Disco Eccentrico Mouvex

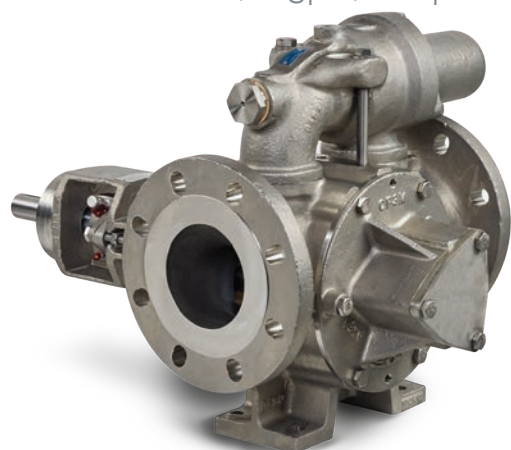
Le pompe a disco eccentrico sono costituite da un cilindro e da un elemento pompante montati su un albero eccentrico. Quando l'albero eccentrico ruota, l'elemento pompante forma delle camere all'interno del cilindro che aumentano di dimensione in prossimità della bocca di aspirazione, aspirando il fluido nella camera di pompaggio. Il fluido è quindi convogliato verso la bocca di mandata dove la camera di pompaggio ha dimensioni ridotte. Questa azione spinge il fluido nella tubazione di mandata.

#### Principio di funzionamento del Disco Eccentrico Mouvex



### Serie P – Pompa Rotativa a Palette

La pompa può trasferire prodotti a base di cacao tra i più abrasivi.  
Fino a 10 m<sup>3</sup>/hr (44 gpm) con pasta di cacao • Fino a 20 m<sup>3</sup>/hr (88.1 gpm) con cioccolato



#### Applicazioni:

- Trasferimento di prodotti abrasivi, non lubrificanti, utilizzati comunemente nella produzione e lavorazione del cioccolato

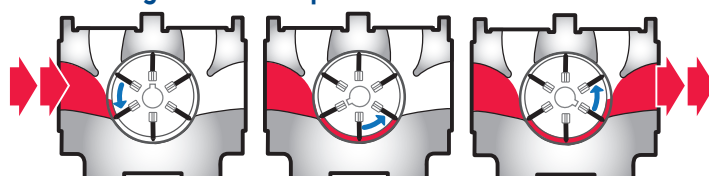
#### Caratteristiche & Vantaggi:

- Camere di riscaldamento dei corpi
- Costruzione resistente all'abrasione:
  - Palette in acciaio temperato
  - Corpo rivestito con cromo
- Sostituzione in loco delle parti di usura
- Manutenzione ridotta e semplificata
- Svuotamento delle tubazioni
- Reversibile

### Tecnologia delle Pompe Rotative a Palette Mouvex

Pompe volumetriche, a palette libere Mouvex. La rotazione del rotore e delle palette trasferisce il liquido dall'aspirazione alla mandata all'interno del corpo pompa, con un movimento continuo.

#### Tecnologia delle Pompe Rotative a Palette Mouvex





PSG  
ZI la Plaine des Isles  
2 rue des Caillottes  
F-89000 Auxerre, France  
P: +33 (0) 3 86 49 86 30  
[contact.mouvex@psgdover.com](mailto:contact.mouvex@psgdover.com)  
[psgdover.com/mouvex](http://psgdover.com/mouvex)



Where Innovation Flows

MX-80003-C-02-IT

Partner Autorizzato di PSG®:

Copyright 2021 PSG®, a Dover company