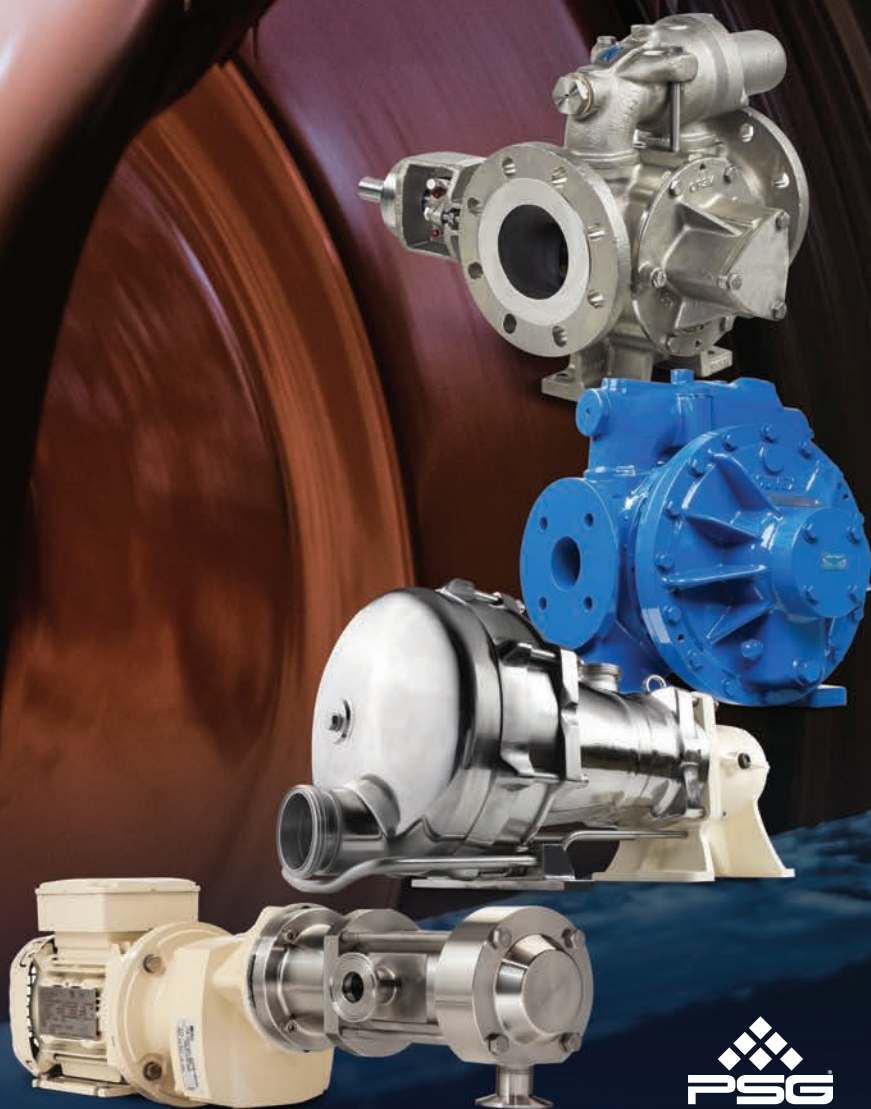


Marché du chocolat / confiserie

BROCHURE PRODUIT



PSG
a **DOVER** company

MUVEX

Where Innovation Flows

CONSTANCE,
EFFICACITÉ,
FIABILITÉ

Technologies des pompes Mouvex® | Les Solutions pour votre Processus de Fabrication de Chocolat

Mouvex propose un ensemble des meilleures technologies de pompe, incluant piston excentré et palettes, permettant de répondre à tous les besoins sur l'ensemble du process de fabrication du chocolat.

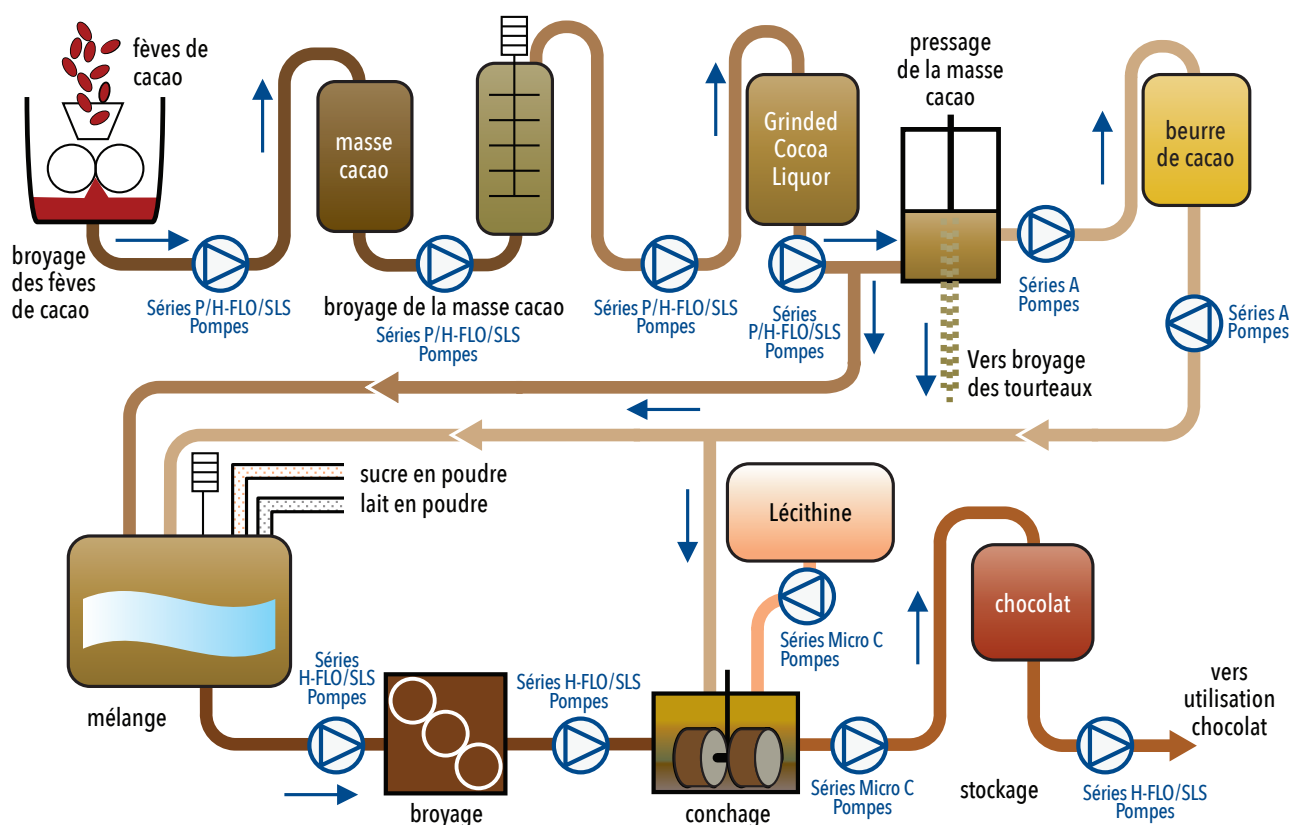
Les impératifs dans la production de chocolat

Les producteurs de chocolat font face aux défis suivants dans leurs opérations quotidiennes :

- Transfert de produits abrasifs, surtout dans les premières étapes du process.
- Contrôler les coûts
- Réduire les pertes et récupérer les ingrédients
- Contrôle et économie d'énergie
- Rendre le process de production durable

Les pompes utilisées tout au long du processus de fabrication du chocolat, doivent montrer les qualités suivantes pour répondre à ces impératifs :

- Fiabilité
- Rendement énergétique élevé
- Etanchéité dynamique performante
- Rendement volumétrique élevé

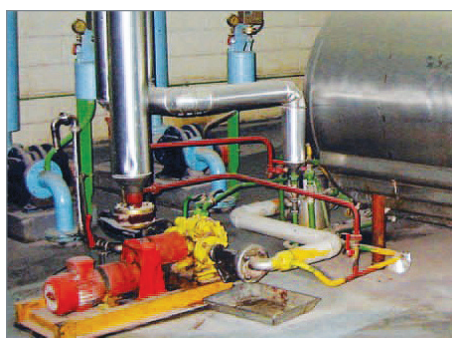




Technologies des pompes Mouvex® | La Solution aux impératifs de la Production de Chocolat

- Performance constante (débit, pression, rendement volumétrique) grâce à l'auto-compensation des pièces de pompage
- Récupération de produit (vidange des tuyauteries) signifiant récupération de profit
- Débit constant, sans pulsations
- Auto-amorçage pour aspiration des ingrédients dans des futs
- Maintenance facile : pas de garnitures, pas de frottement métal/élastomère, seulement deux pièces de pompage
- Rendement volumétrique élevé
- Faible cisaillement
- Pas d'échauffement du produit
- Apte à la marche à sec

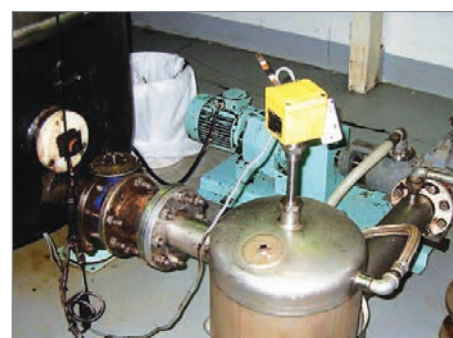
Série A Série



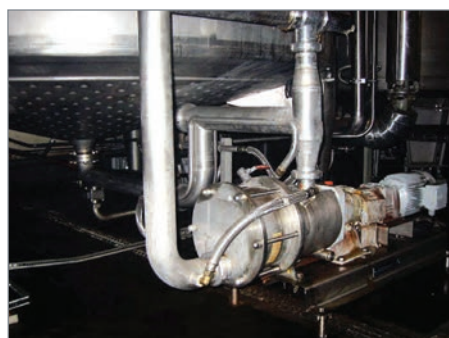
Série C



Série P



Série SLS



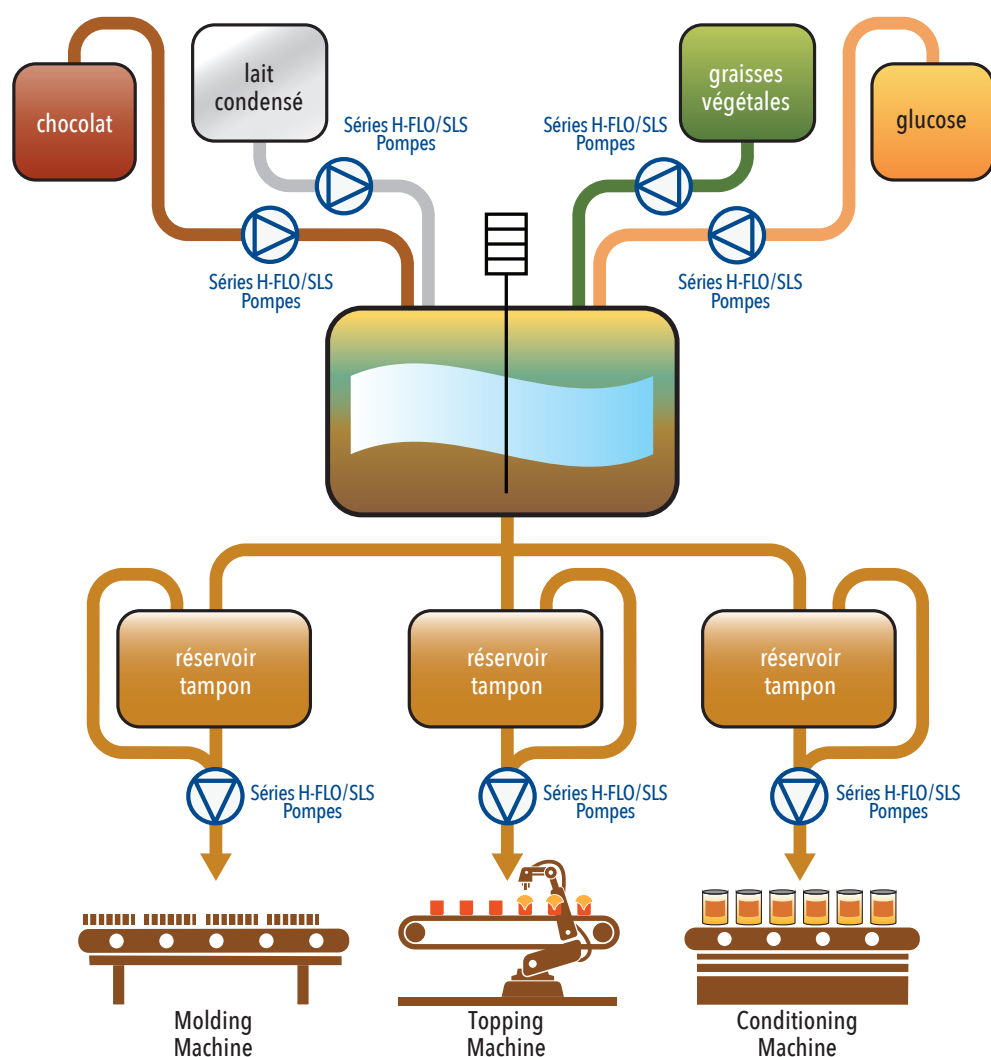
QUALITÉ,
CONTRÔLE,
CONFORMITÉ

Technologies des pompes Mouvex® | La Solution pour votre transformation du Chocolat en aval

Les impératifs dans la production de produits à base de chocolat

La fabrication de produits finis à base de chocolat n'est pas moins complexe que la fabrication du chocolat lui-même. Le client final étant proche, les aspects suivants sont d'autant plus importants :

- Qualité du produit
- Haut standard hygiénique
- Conformité aux différentes réglementations hygiéniques



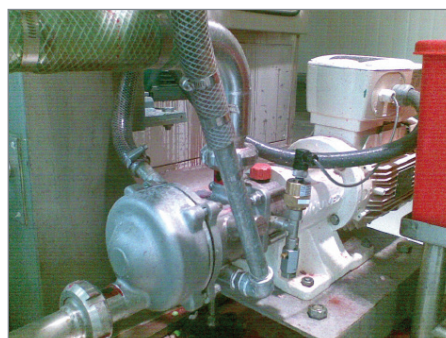


Technologies des pompes Mouvex® |

La Solution aux impératifs de la production de Produits Chocolatés

- Performance constante (débit, pression, rendement volumétrique) grâce à l'autocompensation des pièces de pompage
- Conception sans garniture offrant fiabilité sur des transferts difficiles comme le glucose
- Débit constant, sans pulsations
- Auto-amorçage pour aspiration des ingrédients dans des futs
- Maintenance facile : pas de garnitures, pas de frottement métal/élastomère, seulement deux pièces de pompage
- Rendement volumétrique élevé
- Faible cisaillement

Série SLS



ROBUSTESSE,
FIABILITÉ,
DURABILITÉ.

Technologies des pompes Mouvex® | La Solution pour chaque étape de Process de Fabrication du Chocolat

La gamme Mouvex comporte des pompes à piston excentré et à palettes pour répondre à chacun de vos besoins tout au long de votre ligne de fabrication chocolat.

Série A – Pompe à piston excentré

La pompe robuste et fiable pour les transferts de beurre de cacao. Jusqu'à 55 m³/h.



Applications:

- Transfert de beurre de cacao

Caractéristiques et avantages :

- Enveloppe de réchauffage optionnelle
- Vidange des tuyauteries
- Performance constante face à la pression, la viscosité, l'usure
- Maintenance facile et limitée
- Réversible
- Peut transférer des produits visqueux, non lubrifiants ou fragiles

Série Micro C – Pompe à piston excentré

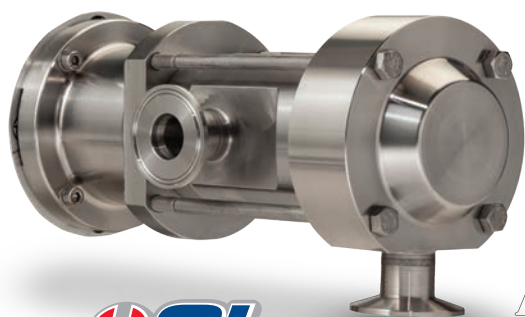
La pompe étanche pour les petits débits. Jusqu'à 800 l/h.

Applications:

- Adjonction de lécithine
- Adjonction de lait condensé

Caractéristiques et avantages :

- Maintenance facile et limitée : seulement deux pièces d'usure, simples à remplacer
- Pas de garniture ou bague en contact avec le produit
- Vidange des tuyauteries
- Récupération de produit
- Performance constante face à la pression, la viscosité, l'usure
- Faible cisaillement



Mouvex® Pump Technologies | La Solution pour chaque étape de Process de Fabrication du Chocolat

Série H-FLO & SLS – Pompe à piston excentré

La pompe étanche apte au nettoyage en place pour toutes applications. Jusqu'à 65 m³/h sur chocolat.



Applications:

- Transfert de chocolat
- Transfert de glucose
- Transfert de graisse



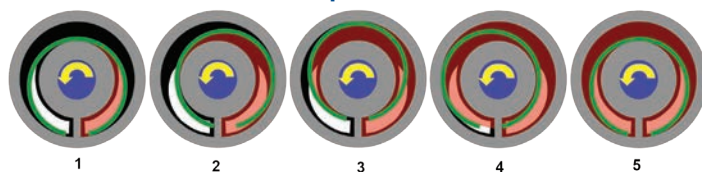
Caractéristiques et avantages :

- Enveloppe de réchauffage optionnelle
- Maintenance facile et limitée : seulement deux pièces d'usure, simples à remplacer
- Pas de garniture ou bague en contact avec le produit
- Vidange des tuyauteries
- Récupération de produit
- Performance constante face à la pression, la viscosité, l'usure
- Faible cisaillement

Technologie Mouvex

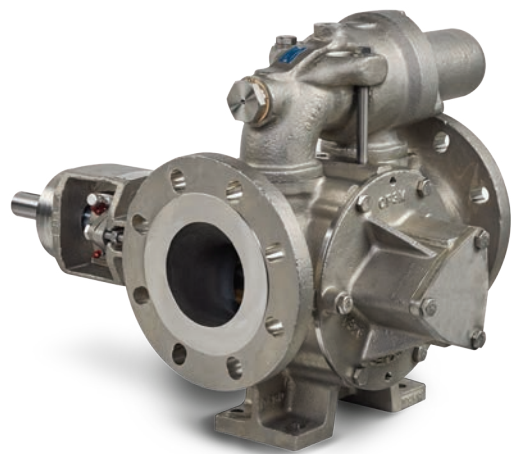
Les pompes à piston excentré comprennent un cylindre solidaire du corps de pompe et un piston monté sur un arbre excentré. Lorsque l'arbre excentré tourne, le mouvement du piston forme des chambres à l'intérieur du cylindre, dont la taille augmente au niveau de l'orifice d'admission. Le fluide est ainsi aspiré dans la chambre de pompage. Le fluide est transféré vers l'orifice de refoulement lorsque la taille de la chambre de pompage diminue. Cette phase purge le fluide et le transfère dans le tuyau de refoulement.

Principe Mouvex



Série P – Pompe à palettes

La pompe apte à transférer les produits cacaotés les plus abrasifs. Jusqu'à 10 m³/h sur masse cacao et 20m³/h sur chocolat.



Applications:

- Transfert des produits abrasifs courants en process chocolat

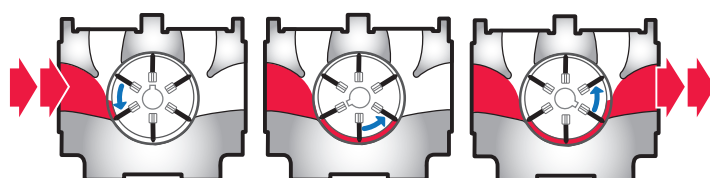
Caractéristiques et avantages :

- Enveloppe de réchauffage
- Construction anti-abrasion :
 - Palettes en acier traité
 - Corps chromé dur
- Remplacement sur site des palettes
- Maintenance facile
- Réversible

Technologie pompe à palettes Mouvex

Pompe volumétrique à palettes. La rotation du rotor et des palettes transfère le liquide de l'aspiration vers le refoulement en un mouvement continu.

Technologie de palette rotative 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
psgdover.com/mouvex



Where Innovation Flows

MX-80003-C-02-FR

Authorized PSG® Partner:

Copyright 2021 PSG®, a Dover company