

## THREE60 - CARICATORE A 4 SACCHE: SEMPLIFICA IL CAMPIONAMENTO ASETTICO



Il sistema di campionamento Three60 permette di campionare in asettico e assoluta sicurezza fino a 4 volte utilizzando sacche in PE multistrato.

Il sistema può essere facilmente applicato a serbatoi o alla linea di trasferimento permettendo di campionare in asettico e assoluta sicurezza.

Questa soluzione, totalmente monouso, viene consegnata pronta all'uso:

- Completamente pre-assemblato
- Confezionato in camera bianca, irraggiato e imbustato singolarmente
- Completo di attacco a processo Clamp OD 1.5"

Per avere informazioni a 360° sul nostro **Three60** invia una e-mail all'indirizzo [katiafossati@exonder.it](mailto:katiafossati@exonder.it) o ci puoi contattare al numero +39 345 7577211 e la nostra Specialista le spiegherà la semplicità che sta alla base di questo sistema di campionamento che consente di prelevare un campione rappresentativo del prodotto con il minimo sforzo.

NON PERDERE L'OCCASIONE!!!

**NOVITÀ: DA OTTOBRE ARTICOLO SEMPRE DISPONIBILE A STOCK NEL FORMATO 1000ML!!!!**

### CRESCERE IN TEMPO DI COVID-19



Presso il Grande Hotel Regina Palace, si è svolto l'annuale meeting di Exonder.

Il presidente Giancarlo Vicario ha parlato del difficile periodo che ancora stiamo attraversando, ricordando la necessità di rinnovarsi e ha fatto appello al senso di responsabilità e alla necessità di continuare ad impegnarsi per mantenere gli obiettivi prefissati.

Anche quest'anno Exonder ha registrato una crescita superiore alle previsioni. È stata esposta la nuova organizzazione aziendale: Exonder continua a scommettere sui giovani e ad ampliare il suo team.

La giornata si è svolta tra presentazioni di settore, novità di prodotto e premiazioni, il tutto in "Stile Exonder", con professionalità ma con umorismo e leggerezza, doti che solo un team affiatato e collaborativo può permettersi.

### POSITIVITÀ AL TEST: PRODUZIONE AL TOP



Un'azienda che sin dal 1919 si dedica alla fabbricazione di prodotti alimentari destinati alla PASTICCERIA, PANIFICAZIONE e GELATERIA era alla ricerca di una pompa per la nuova linea di trasferimento della crema al cioccolato.

APPLICAZIONE:

- Prodotto: crema al cioccolato a 55°C (2000cP)
- Portata: 2000kg/h
- Prevalenza: 4bar

EXONDER ha dato la possibilità al cliente di testare la nuova pompa a disco oscillante SLS8.

L'esito della prova è stato positivo e il cliente ha potuto recuperare il prodotto residuo all'interno della tubazione pompando aria al termine del trasferimento.

La pompa è stata scelta anche per l'assenza di tenute meccaniche che su applicazioni simili possono portare a perdite e fermate.

La manutenzione si è ridotta esclusivamente a un cambio olio ogni 20.000 ore!

Per Maggiori info...

### CAMPIONAMENTO AD ALTA DENSITÀ

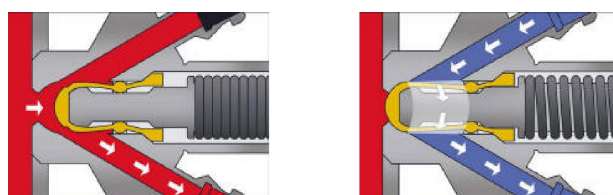


Azienda che dal 1997 si dedica alla produzione di dessert tipici italiani aveva la necessità di campionare panna cotta e tiramisù in 4 punti diversi del nuovo impianto di sterilizzazione per completare il processo di validazione.

Il prodotto più critico è il tiramisù che a freddo raggiunge una viscosità di 21.000cPs.

EXONDER ha quindi fornito valvole di campionamento KEOFITT CLASSIC W9 e W15 da equipaggiare con sacche di campionamento sterili (per i prodotti meno viscosi) e bottiglie di campionamento sterile (per i prodotti più viscosi).

Le valvole CLASSIC sono realizzate in AISI316L (Ra<0.5μ) e sono ricavate dal pieno per garantire la totale assenza di punti morti ed escludere qualsiasi possibile contaminazione che possa falsare i risultati delle analisi dei campioni prelevati.



Per Maggiori info...

## LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO



Ci hanno fatto visita Mr. Martin Koch – Project Engineer - e Mr. Kevin Schneider – Sales Manager - della nostra rappresentata Rommelag Flex per un aggiornamento tecnico sulle nuove soluzioni e per effettuare un test presso uno dei più importanti Gruppi Farmaceutici del Nord Italia. Rommelag ha sviluppato il sistema Flecotec, un brillante concetto di contenimento che può essere adattato anche ai processi esistenti. Flecotec è una soluzione flessibile di contenimento monouso che protegge in modo affidabile l'operatore e il prodotto dall'esposizione alle polveri o all'ambiente, senza alterare un processo validato.



## LAVARE VIA IL CAMELLO: ORBITOR RISOLVE



Uno tra i più grossi gruppi produttori di dolci con sede in Piemonte doveva migliorare l'efficacia e l'efficienza di lavaggio di 40 serbatoi da 20.000l contenenti prodotti a base caramello, prestando particolare attenzione ai punti morti.

Abbiamo proposto di installare una sfera di lavaggio orbitale Orbitor100 in ognuno di essi, sostituendo le due sfere inizialmente presenti.

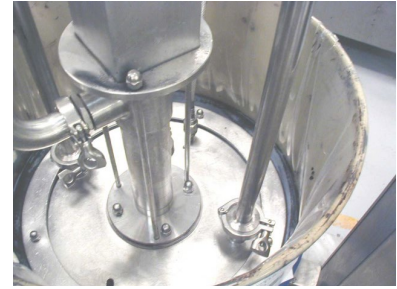
Al termine del test delle prime macchine il cliente ha riscontrato:

- Pulizia perfetta dei serbatoi - anche nei punti morti per es. sotto il portello di accesso - grazie all'azione meccanica di gran lunga superiore rispetto le sfere precedenti;
- Riduzione immediata del consumo di CIP del 75%;
- Possibilità di ridurre ulteriormente accorciando i cicli di lavaggio!

Il cliente ha acquistato in blocco i 40 orbitali e ha in previsione di ottimizzare i lavaggi anche in altri stabilimenti.

[Per Maggiori info...](#)

## COOKIE MONSTER!



Azienda produttrice dal 1962 nella produzione di impastatrici, sistemi automatici di miscelazione e e sistemi di lievitazione naturale doveva recuperare l'impasto per Cookies dalla bacinella di impasto, per poi trasferirla alla linea di confezionamento.

L'impasto risulta molto viscoso – oltre 50.000Cps - ricco di inclusioni da mantenere integre e leggermente abrasivo per l'alto contenuto di zucchero.

Exonder ha realizzato un sistema Svuoatufusto pneumatico personalizzato, calibrato su dimensioni e prestazioni richieste dal cliente:

La macchina è equipaggiata con una pompa igienica pneumatica tale da generare una portata di 6.500Kg/h ed un piatto premente con diametro di circa 1.5m che permette di trasferire oltre il 98% del prodotto.

[Per Maggiori info...](#)

**Exonder s.r.l.**  
**Via Torre 2**  
**28040 Borgo Ticino (NO)**  
**ITALY**  
[www.exonder.it](http://www.exonder.it)  
[customer@exonder.it](mailto:customer@exonder.it)

L'email è stata inviata in conformità alle norme GDPR - Regolamento Ue 2016/679. Le regole per il trattamento dei dati sono disponibili sul nostro [sito web](#)

Per ogni comunicazione inerente la protezione dei dati personali è disponibile la casella email: [privacy@exonder.it](mailto:privacy@exonder.it)

Non desidera più ricevere nostri aggiornamenti? Clicchi [qui](#)