

## EVENTI

### DEFINOX: VISITA IN ITALIA



Dopo aver visitato diversi importanti clienti italiani, il Responsabile vendite Franck Albert della rappresentata Definox ha tenuto un training presso i nuovi uffici di Exonder.

In particolare si sono approfonditi argomenti tecnici riguardanti le valvole:

- a farfalla;
- shut-off;
- mixproof;
- a sfera.



## LO SPRECO DI PRODOTTO A FINE LINEA?



Per ridurre lo spreco di farcitura dei dolci nella linea, una grande azienda di prodotti da forno ha introdotto le pompe a disco eccentrico Mouvex nel processo produttivo.

Sono le uniche pompe igieniche in grado di garantire il recupero del prodotto: grazie al loro funzionamento, attraverso un disco che si muove su un piano eccentrico all'interno di un canale circolare, operano senza pulsazioni, a basso scorrimento e con un'elevata omogeneità.

Inoltre sono in grado di pompare aria in assenza di fluido: ciò crea un effetto di vuoto sul lato di scarico in modo che, una volta esaurito il prodotto nella vasca di alimentazione, la pompa continua a pompare aria in modo costante, non brusco, non pulsante, permettendo la spinta del prodotto.

#### CARATTERISTICHE:

- autoadescente da completamente vuota;
- possibilità di marcia a secco anche in zona ATEX;
- effetto compressore;
- trattamento delicato del prodotto e senza pulsazioni;
- alta efficienza volumetrica in termini di pressione, viscosità, usura;
- assenza di tenute meccaniche.

Per maggiori info...

## UOVA: UN SUCCESSO DI FILTRAZIONE E POMPAGGIO



Un caso di successo è stato la realizzazione di un sistema di filtraggio (con filtro autopulente Hiflux abbinato a una pompa a doppio diaframma Murzan) per un importante produttore di uova.

L'obiettivo è stato quello di ridurre i costi e i tempi di manutenzione, evitando la continua pulizia dei filtri statici intasati, e garantire una migliore protezione dei componenti successivi grazie all'elevato grado di filtrazione.

#### DATI DI APPLICAZIONE:

- trasferimento di albume e tuorlo (o mix);
- filtrazione dei residui di guscio e dei filamenti indesiderati;
- portata: 50 m<sup>3</sup>/h;
- produzione continua per 16 ore e poi CIP.

#### SOLUZIONE E DATI DEL FILTRO:

- auto-line XLR-E **Hiflux**;
- con raschiatori rotanti in PEEK;
- design igienico;
- con maglia filtrante perforata da 500 micron per il tuorlo e perforata a laser da 100 micron per l'albume.

#### SOLUZIONE E DATI DELLA POMPA:

- pompa a doppio diaframma **Murzan** a valle del filtro;
- sfere in PTFE 4";
- prevalenza: 2 bar.

Per maggiori info...

### KEOFITT: VISITA IN ITALIA



Mark Plutshack e Dennis Böhme (rispettivamente Responsabile Ingegneria di Processo e Sales Manager della rappresentata Keofitt) hanno visitato oggi i nuovi uffici di Exonder.

Keofitt è un'azienda danese specializzata nel campionamento sanitario e sterile, offrendo sacche e valvole a tecnologia avanzata per le industrie alimentari.



## NEOS: LA COMBINAZIONE VINCENTE DELLE VALVOLE



Exonder offre un'ampia gamma di valvole sanitarie. Siamo oggi a presentarvi la valvola Neos Definox, particolarmente adatta per le applicazioni igieniche grazie al suo design brevettato che esclude l'uso di guarnizioni elastomeriche a contatto con il fluido del processo.

È una valvola shut-off con sistema di rilevamento perdite senza guarnizione in elastomero.

#### CARATTERISTICHE:

- da DN25 a DN104;
- guarnizione flottante PFA con due punti di tenuta;
- diaframma in PTFE deformabile;
- indicatore di perdite e micro valvola di lavaggio;
- corpo sferico con pareti spesse 7-11 mm ricavato dal pieno;
- tecnologia brevettata;
- design igienico EHEDG.

#### BENEFICI:

- grande resistenza a stress di espansione e ai prodotti chimici;
- resiste alla sovra-pressione;
- visualizzazione istantanea di qualsiasi perdita;
- completa intercambiabilità con modelli precedenti;
- manutenzione facile e rapida.

Per maggiori info...

## SOLUZIONE INTEGRATA PER IL RICICLO DEL CIP



Exonder è diventata distributrice italiana dei prodotti marchio **Handtmann**: azienda tedesca che offre innovative tecnologie di processo per l'industria alimentare.

Particolare attenzione è rivolta al nuovo sistema filtrante CE che permette di riutilizzare il 98% del CIP: rappresenta quindi un'unica soluzione ecologica ed economicamente conveniente!

#### VANTAGGI:

- utilizzo di una membrana ceramica molto robusta con una lunga durata e un'elevata capacità filtrante;
- la filtrazione CIP è completamente automatica e continua;
- rimozione sicura di particelle e di contaminanti biologici del CIP mantenendo il suo effetto pulente;
- risparmio sull'acqua di servizio, sulla soda e sugli additivi nonché sul riscaldamento per la preparazione di CIP ad alte temperature.

Per maggiori info...



Exonder si è trasferita: gli uffici ora si trovano in Via Torre 2; mentre l'officina ed il ricevimento merci in Via Labriola.

Tutto sempre a Borgo Ticino, a pochi chilometri dalla vecchia sede.

**Sede legale e ragione sociale rimangono invariati.**



## CAMPIONAMENTO EFFICACE



### VALVOLA W9™

La W9™ è la valvola di campionamento standard di **Keofitt®**: progettata per campionare prodotti di bassa/media viscosità.

È disponibile in un'ampia gamma di combinazioni tra: corpi valvola (connessione a saldare, clamp, varivent, ecc...) e teste, manuali o pneumatiche, che si adattano alla maggior parte delle applicazioni.

### VALVOLA SESAME™

Sesame è la valvola di ultima generazione di **Keofitt®**: progettata con una membrana innovativa e specifica che isola il bocchello dedicato alla sterilizzazione durante il campionamento, così facendo evita la contaminazione del campione attraverso la linea di sterilizzazione (a causa di ingresso di aria) permettendo così agli operatori di lavorare in totale sicurezza.

Sono disponibili una vasta gamma di corpi e teste valvola.

Per prodotti di bassa/media viscosità (da 0 a 1000 cP) con particelle Ø max 3 mm.

## NUOVI STANDARD



I sistemi **MCPI** hanno conquistato il mondo del micro-dosaggio per le prestazioni ed il successo anche con i materiali più difficili.

### CARATTERISTICHE DI PROCESSO:

- dosaggio preciso e rapido;
- processo efficace con molti prodotti;
- rispetto nei confronti dell'integrità del prodotto (grazie all'assenza di attrito meccanico).

**PRINCIPIO BREVETTATO** per la gestione di una vasta gamma di prodotti alimentari in polvere o granulati: zucchero (a velo, granulare, grezzo), frutta secca (mandorle, nocciole, uvetta), cocco, aromi (sale, pepe), spezie (prezzemolo, aneto, timo, sesamo, semi di papavero), pangrattato, ecc...

### PULIZIA E MANUTENZIONE:

- smontaggio semplice grazie alla mancanza di parti meccaniche esposte;
- assenza di zone di ritenzione;
- usura pari a zero (no attrito).

Per maggiori info...

Per maggiori info...

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