



Tecnología de bombeo sinusoidal Certa 800

Una manipulación suave reduce las partículas finas del queso y aumenta el rendimiento



Más rendimiento y productos de mayor calidad

Usar unidades Certa 800 en la producción de queso logra productos de mayor rendimiento. Tal fue el resultado de una prueba reciente entre clientes de la nueva bomba de MasoSine. La suave transferencia de productos que genera la bomba redujo en más del 20 % la cantidad de partículas finas dentro de las cuajadas y el suero del queso, pero conservando la grasa. Estos valores implican una mejora considerable en la capacidad de producción de la empresa y una recuperación de la inversión en menos de 18 meses tras la adquisición de la bomba.

La nueva serie de bombas sinusoidales Certa 800 ofrece la mejor manipulación de productos, por la que MasoSine ha obtenido reconocimiento a nivel mundial. Con una manipulación de bajo cizallamiento, el diseño patentado de la bomba sinusoidal garantiza la integridad del producto. Junto con una certificación EHEDG de tipo EL clase I aséptica y su función de limpieza in situ (CIP), la serie 800 es una solución higiénica y certificada.

Aproveche mejor sus equipos de procesamiento.

Presión máx.: 15 bar/217 psi

Caudal por revolución: 10.64 litros/2.81 galones

Velocidad máx. de la bomba: 400 rpm

Caudal teórico máx.: 255 m³/h / 1,124 gpm

Para obtener más información, visite wmftg.com

Descargo de responsabilidad: La información contenida en este documento se considera correcta; sin embargo, Watson-Marlow Limited no acepta responsabilidad por los errores que pueda contener y se reserva el derecho de alterar estas especificaciones sin previo aviso. Es responsabilidad del usuario asegurar la idoneidad del producto para su aplicación concreta. Watson-Marlow, Sine y Mee Curves son marcas registradas de Watson-Marlow Limited.

Una compañía de Spirax-Sarco Engineering plc

**WATSON
MARLOW**

Fluid Technology Group