

EVENTI

HIFLUX FILTRATION: VISITA



Sono stati due giorni intensi per Alessandro Molteni (responsabile prodotto) e Giancarlo Vicario (manager), durante il meeting tenuto dal direttore Svend Anderson e dal commerciale estero Michael Rode del partner HiFlux Filtration A/S: approfondimenti teorici e tecnici sulle diverse tipologie di filtri (a sacco, a cestello, magnetici, a cartuccia e gli innovativi filtri in linea autopulenti), normative ATEX e PED, applicazioni.



HiFlux Filtration A/S

INNOVATIVO PROCESSO CROMATOGRAFICO



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

Particolare attenzione è rivolta al nuovo sistema di purificazione/estrazione cromatografica a scambio ionico, ideale per il recupero delle proteine ad alto valore!

I principali vantaggi:

- possibilità di estrarre e purificare particelle di alto valore come per esempio la Lattoferrina (400\$/Kg);
- le colonne RFC richiedono brevi tempi di preparazione e sono facilmente lavabili/sterilizzabili;
- la maggior parte dei gel disponibili in commercio sono compatibili col sistema;
- riduzione della manutenzione;
- il sistema può essere completamente automatizzato.

Per maggiori info...

IL FILTRO AUTOPULENTE: UN SUCCESSO!



CASO: filtrazione per scotta di pecora

Il filtro **HiFlux** è stato in grado di filtrare efficacemente gli agglomerati proteici in sospensione presenti nel siero ovino, nonostante fossero particolarmente appiccicosi e fini.

Il filtro è stato posizionato a protezione della pulitrice centrifuga a sostituzione di un vibrovaglio poco igienico e dei filtri a sacco usa e getta, riducendo così i costi per la manutenzione.

DATI DI APPLICAZIONE:

- prodotto: siero ovino;
- portata: 40 m³/h;
- temperatura: 60°C

DATI DEL FILTRO:

- modello: XLR-E;
- sistema di pulizia: raschiatori rotanti;
- elemento filtrante: foratura a laser 50 micron;
- design: igienico sanitario;
- comando: control box.

Per maggiori info...

HANDTMANN: VISITA



Exonder entra sempre più nel settore *Filtrazione e Separazione* grazie alla nuova collaborazione con Albert Handmann Armaturenfabrik GmbH & Co. KG per la distribuzione dei sistemi:

- CSS (stabilizzazione della birra senza utilizzo di PVPP);
- RFC (cromatografia);
- CF (filtrazione a flusso incrociato - recupero CIP ecocompatibile per l'industria alimentare e delle bevande).

handtmann

Handtmann Group

IL SISTEMA PIG E LO SVUOTAMENTO DELLE LINEE



Un cliente che lavora latte e formaggi ha richiesto una nuova linea PIG e modifica sistemi esistenti.

FORNITORE: **LIAG®** LAEUFER INTERNATIONAL AG

DIMENSIONE: DN65

SCOPO DI FORNITURA: pig system per recupero prodotto sistema monodirezionale

DATI DI APPLICAZIONE:

- prodotto: robiola/formaggio molto viscoso;
- contropressione da vincere pari a 7 bar;
- temperatura: ambiente.

DATI DEL PIG:

- comando: manuale;
- spinta pig aria/prodotto su prodotto;
- fornito con accessori per futura automazione;
- nessuna modifica necessaria alla linea esistente (mantenute curve di raggio standard);
- installazione con valvole ad arco certificate 3A - EHEDG;
- recupero prodotto direttamente in riempitrice.

Per maggiori info...

LA NUOVA VITA DEI SEPARATORI



Exonder acquista dalle aziende di trasformazione del latte (latterie, caseifici, produzioni di gelati, creme dolciarie e altro ancora):

- scrematrici e pultrici latte/siero;
- omogeneizzatori; serbatoi inox;
- impianti di confezionamento e/o riempimento;
- impianti di pastorizzazione e scambiatori a piastre;
- impianti completi.

Exonder vende:

- scrematrici e pultrici latte/siero usati e ricondizionati al nuovo.

Collaboriamo stabilmente con oltre 20 realtà commerciali dislocate in tutto il mondo e riusciamo a fornire macchine di brand di primo ordine, quali Alfa Laval e Westfalia, a prezzi ridotti del 50% rispetto all'analoga macchina nuova.

Siamo infine in grado di valutare al meglio i macchinari dismessi.

Per maggiori info...

MEETING AMPCO 2018



Successo per il meeting dei distributori mondiali dell'azienda Ampco Pumps (produttrice di

TANK SUPPLY: LA VALVOLA "BORN TO CLEAN"



LE VALVOLE PER UN CAMPIONAMENTO EFFICACE



pompe centrifughe, a pistoni circolari e a lobi e miscelatori per l'industria alimentare, farmaceutica e cosmetica)! Presso la sede di Milwaukee (Wisconsin - USA) si sono alternati momenti di training tecnico/commerciale e di convivialità: visione di una partita di baseball allo stadio, ... L'ambasciatrice di Exonder è stata la dott.ssa Valentina Airoldi (Manager BU Hygienic Technology).



La valvola di lavaggio LPA-A è progettata per effettuare la pulizia intensiva del tank durante i cicli di CIP: è in grado di raggiungere le "zone d'ombra" dovute alla presenza di componenti interni al tank.

Ogni valvola **Servinox** LPA-A è unica: studiamo i componenti in base alle caratteristiche del serbatoio, per ottenere tempi di ciclo di lavaggio ridotti e l'efficacia di lavaggio ottimale. Il loro design a filo permette di non interferire con il funzionamento degli agitatori, ed evita di danneggiarli.

CARATTERISTICHE:

- connessione ingresso: CIP DN 25 (a saldare/clamp);
- connessione al tank: flangia a saldare;
- pressione di lavoro: fino a 6 bar;
- sealing: fino a 3 bar senza aria nel cilindro;
- temperatura di servizio: da 0° C a 140° C;
- lusso di lavaggio: 6 m³/h a 2 bar;
- pressione del liquido di CIP a valvola chiusa: 3 bar (cilindro ad aria 6 bar)

MATERIALI:

- componenti in contatto con il prodotto: acciaio 1.4404 (316L);
- altri componenti metallici: acciaio 1.4307 (304L);
- guarnizioni in contatto con il prodotto: EPDM o FKM (eq. Viton®)

VALVOLA W9™

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

Offrono un'ampia gamma di corpi valvola (con connessione saldata, clamp, varivent, ecc...) e teste, manuali o pneumatiche, che si adattano alla maggior parte delle applicazioni.

VALVOLA SESAME™

Sesame è la valvola innovativa, progettata per isolare il bocchello superiore durante il campionamento, inibendo le contaminazioni del processo con il vapore o con il cip, così come non può essere contaminato il campione attraverso la linea di sterilizzazione (a causa di ingresso di aria).

Il prodotto non ha via di uscita dal bocchello superiore durante il campionamento, permettendo agli operatori di lavorare in sicurezza. Ampia gamma di corpi e teste valvola.

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

[Per maggiori info...](#)

[Per maggiori info...](#)

Exonder s.r.l.
Via Zanotti 14
28040 Borgo Ticino (NO)
ITALY
www.exonder.it
customer-care@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

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