



fluidity.

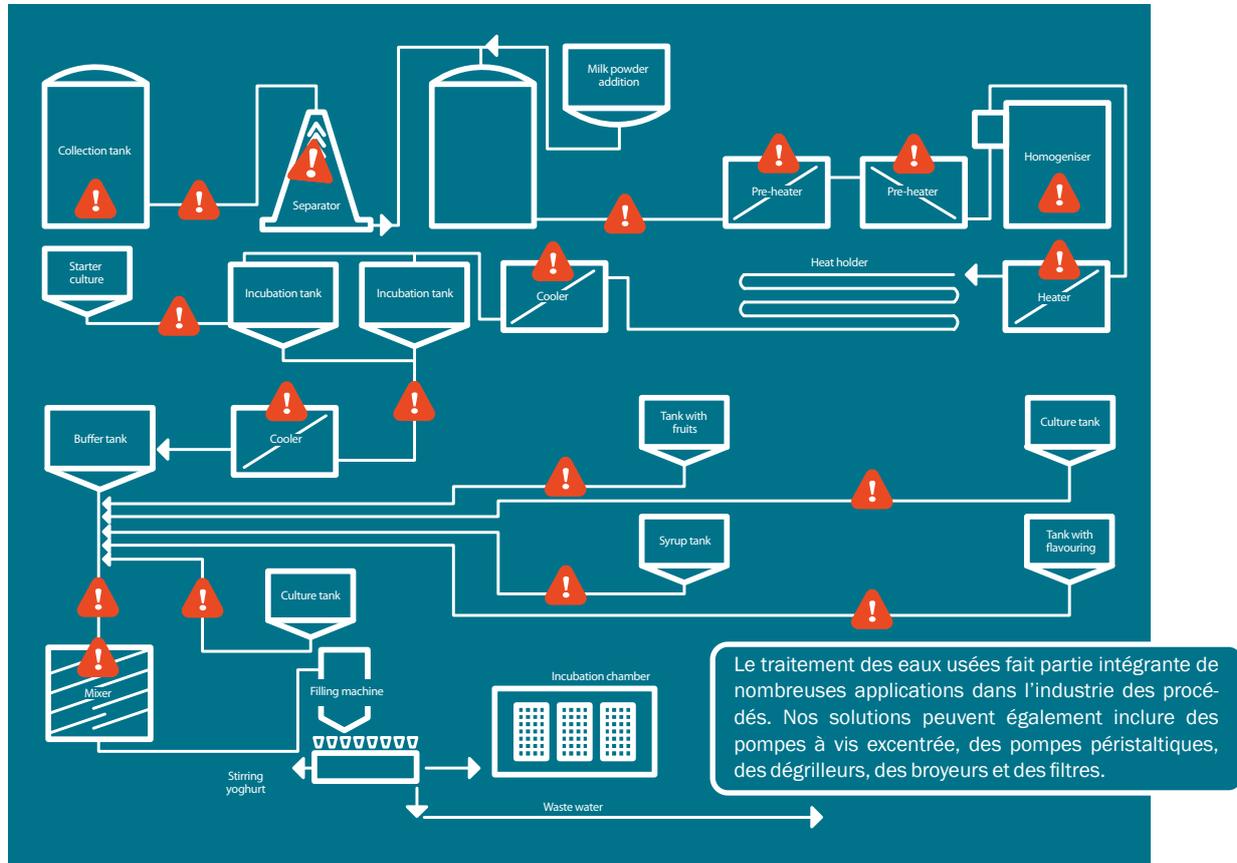
nonstop

dans l'agroalimentaire

 AxFLOW

fluidity.nonstop dans l'agroalimentaire

La production de yaourt est l'exemple idéal pour illustrer les différents points critiques où les produits sont transférés, dosés, et transformés par nos pompes, nos échangeurs de chaleur, nos agitateurs/mélangeurs et nos autres équipements.



Votre process comporte différents points critiques : pompage, mélange, échange thermique, homogénéisation, séparation, injection et filtration des différents fluides.

L'incidence de ces points sur le rendement du procédé est trop souvent sous-estimée.

Pour tirer le maximum de votre process, il vous faut veiller au fonctionnement harmonieux de l'ensemble de ses composants. Dans le schéma ci-dessus, ces points critiques sont représentés par un symbole rouge. !

Si l'on peut parfois tenir uniquement compte des performances, des dimensions et des caractéristiques physiques de la pompe, il vous faudra peut-être évaluer aussi la technologie de pompage, les questions de sécurité ou la compatibilité avec les systèmes en amont et en aval, ainsi que les questions globales de pilotage du process. Il est nettement plus simple de faire appel à un spécialiste des fluides.



Pompes de transfert

Pompe à pistons circonférentiels

Le principe des pistons circonférentiels permet de pomper et de transférer sans dommage vos produits fragiles, sensibles au cisaillement et avec morceaux. Plage de viscosité très étendue. Grande fiabilité et mécanique robuste. Rotors en alliage anti-grippant. Grande efficacité volumétrique. Fonctionnement à sec, réversible et peu bruyante. Débit: 0.1 à 170 m³/h - Pression: jusqu'à 34 bar



Waukesha
Cherry-Burrell



APV



Pompe centrifuge série W+

Conçue pour vos applications difficiles et à haut rendement. Gestion en douceur de vos produits. Longue durée de vie. Nettoyage optimum. Peu encombrante. Option auto-amorçante. Maintenance facile et peu coûteuse. Débit: jusqu'à 433m³/h - Pression: 10 bar

Pompe double vis série UTS

Pompage de vos produits visqueux avec morceaux, de vos fluides de faible viscosité ou de vos produits de NEP. Faible NPSH. Grande plage de vitesse. Flux réversible. Corps et couvercle inox. Vis en alliage anti-grippant. Arbre en acier renforcé. Pas de roulement dans zone produit. Garnitures mécaniques simples ou doubles. Débit: 0.1 à 277m³/h - Pression: 25.5 bar



Waukesha
Cherry-Burrell



APV



Pompe à lobes rotatifs DW

Ultra-hygiénique, convient aux cycles NEP difficiles. Fonctionnement sans pulsations. Faible exigence NPSH. Traitement doux de vos produits. Facilité de maintenance. Pompe de grande capacité: de 3 litres/100 tours à 1 016 litres/100 tours - Pression: jusqu'à 30 bars. Débit: 300m³/h.



Pompes de transfert



EC 1935/2004



>APV

Homogénéisateur haute pression Gaulin et Rannie

L'homogénéisateur, composé d'une pompe volumétrique et d'une vanne d'homogénéisation est capable de pomper des débits très faibles jusqu'à très élevés (11 à 50000 l/h) et à des pressions jusqu'à 2000 bars. S'adapte en fonction de votre produit. La gamme est composée de 23 modèles.

Homogénéisateur de laboratoire

Effet d'homogénéisation de pointe offrant des résultats de qualité supérieure sur les émulsions, dispersions ou les cultures de produits intracellulaires. Vanne d'homogénéisation à un étage (option 2 étages). Deux unités disponibles: pression de service 1000 bar et 2000 bar avec capacités nominales respectivement de 22 l/h et 11 l/h.



EC 1935/2004



>APV



EC 1935/2004



Vannes



>APV

Répondent aux plus hautes normes hygiéniques et aseptiques et sont conçues pour une utilisation avec un NEP. Les vannes APV sont modulaires, adaptables et faciles à entretenir.



Pompes de dosage

Pompe doseuse à membrane/piston ProCam ou Novados

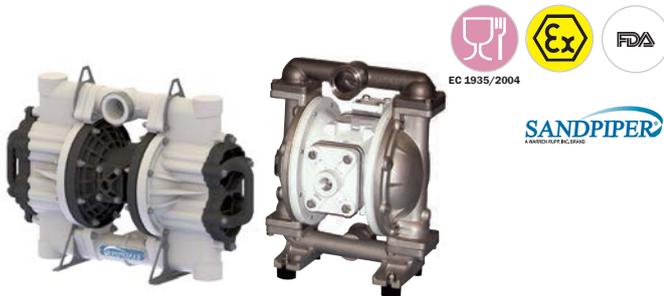
Pompes Pro Cam: Débit: 0.5 à 3000 l/h - Pression: jusqu'à 20 bar - Viscosité: 1 à 500 cP - Température: 0°C à 120°C.

Pompes Novados: Précision: <0.5% - Débit: 20ml/h à 70m³/h - Pression: jusqu'à 20 bar - Viscosité: 1 à 500 cP - Température: 0°C à 120°C.



EC 1935/2004

>Bran+Luebbe



EC 1935/2004

SANDPIPER
A BRAND OF KETEC GROUP

Pompe pneumatique à membranes

Gamme standard plastique et métallique à clapets boule et plat. Auto-amorçante. Fonctionnement à sec sans dommage. Distributeur d'air ESADS+ garanti anti-calage fonctionnant sans lubrification et accessible sans démontage de la pompe. Passage libre jusqu'à 50 mm. Elastomères qualité FDA. Débit: jusqu'à 900 l/mn - Pression: 8,6 bar - Viscosité: 30000 cP - Température: max 100°C.

Pompe à lobes

Idéale pour vos liquides visqueux, abrasifs, chargés et/ou sensibles au cisaillement. Auto-amorçante. Réversible. Forte résistance à l'abrasion avec plaques d'usure latérales. Lobes caoutchouc ou métalliques. Débit: jusqu'à 120m³/h - Pression: jusqu'à 8 bar.



EC 1935/2004

boyser



EC 1935/2004

realAx | hose pumps

Pompe péristaltique

Coût très attractif et encombrement réduit. Auto-amorçante. NEP. Fonctionnement à sec possible. Réversible. Sans étanchéité. Dosage précis. Maintenance facile et peu coûteuse. Différents diamètres de tubes disponibles. Débit: jusqu'à 26m³/h - Pression: jusqu'à 8 bar - Température: max +80°C (65°C en process).



Echangeurs thermiques

Echangeur de chaleur à surface raclée

Spécialement conçu pour vos applications sanitaires de moyenne et forte viscosité, avec ou sans particules. Différents moyens de chauffage/refroidissement comme la vapeur, l'eau chaude, l'éthylèneglycol, la saumure, l'eau froide... Pression: jusqu'à 56 bar.



>APV >Waukesha
Cherry-Burrell



>APV

Echangeur de chaleur tubulaire

Conçu spécialement pour le chauffage d'applications NEP/Eau mais convient également à d'autres applications de chauffage et refroidissement. Convient aux produits hautement visqueux. Pression : jusqu'à 60 bar
Température: jusqu'à 285 °C

Echangeur de chaleur à plaques

Convient aux produits faiblement et moyennement visqueux. Permet un transfert de chaleur efficace et garantit une fiabilité opérationnelle. Plaques: AISI 316, AISI 304, Titane, autres alliages disponibles. Surface d'échange: jusqu'à 2800 m² - Température: jusqu'à 250 °C - Pression: jusqu'à 35 bar.



>APV



Unité de réchauffage/refroidissement

Système pour le réchauffage, le refroidissement ou la pasteurisation de vos liquides alimentaires comprenant un échangeur à plaques APV et une pompe double vis Waukesha



EC 1935/2004



Agitateurs et mélangeurs

Agitateur vertical tout inox Nettco

Agitateur économique, portable et à poste fixe. Rapport qualité/prix très compétitif. Pour cuves existantes ou nouvelles : de 100 litres à 20 m³. Choix important d'hélices et d'options de montage. Moteurs étanches (IP55) et réducteurs planétaires robustes graissés à vie. Moteur: carter en inox 304 - Vitesse de sortie: 250, 300 ou 1450 trs/min.



Mélangeur en ligne dynamique

Faible encombrement. Effet de cisaillement très important. Certificat EHEDG possible. Démontage/remontage aisé et rapide. Pas de volume mort. Niveau de bruit réduit. Débit de mélange: 40 à 50 000 l/h - Vitesse: 100 à 4500 trs/min - Raccordement: DN 25 à DN 150.

Mélangeur statique

Conçu pour le mélange continu de différentes combinaisons de liquides, de gaz et de particules. Nettoyage En Place (NEP) facile et rapide. Maintenance facile. Faible consommation d'énergie. Capacité: jusqu'à 110 000l/h.



Mélangeurs en ligne et batches FLEX MIX

Conçue pour vos applications de mélange à faible ou haute viscosité, la gamme se compose du DARMIX, du disperseur de poudre TPM et du LIQUIVERTER. Garantit un mélange homogène. Capacité : jusqu'à 50 000 l/h.



Clarificateurs - Séparateurs - Ecremeuses

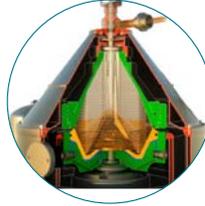
Séparateur/clarificateur centrifuge

Conception d'empilement de disques innovante et efficacité mécanique élevée. Séparation douce et économique de vos liquides et solides en suspension, tout en maintenant un haut taux de fiabilité et de sécurité. Compatible NEP. Débit: 1000 à 75 000 l/h en version auto-nettoyante.



EC 1935/2004

Seital Separation



EC 1935/2004

Seital Separation

Ecrémeuse

Ecrémeuse de lait chaud ou froid avec standardisation automatique de la crème. Ecrémeuse de sérum. Concentrateur de crème. Concentrateur et purificateur d'huile de beurre. Clarificateur de lait. Capacité de 1200 à 52 000 l/h. En version manuelle ou auto-débourbante.

Clarificateur en brasserie

Pour la clarification de moûts chauds, troubles, bière verte, avant filtration, récupération de bière etc. Turbidimètre pour un contrôle complet du process. Exécution hermétique. Capacité de 3 à 750 hl/h. Montage sur skid pré-assemblé compact pour une durée et budget d'installation réduits. Maintenance facilitée.



EC 1935/2004

Seital Separation



EC 1935/2004

Seital Separation

Filtre à brosses rotatives

Ce système de filtration à brosses rotatives permet de retenir les particules présentes dans vos fluides avant l'étape de clarification. Le filtre consiste en un cylindre contenant plusieurs brosses rotatives et un panier de récupération des solides avec éjection automatique des boues.



Analyseurs

Analyseurs de lait Bentley

BactoCount IBCM 3.0: énumération précise des bactéries individuelles et cellules somatiques dans le lait cru
DairySpec FT Bentley: détermination extrêmement précise et fiable de la composition chimique du lait et des produits laitiers



Analyseur flux continu

Analyseur à flux continu automatique pour l'analyse des eaux, des végétaux et autres échantillons industriels. Plus de 800 applications sont disponibles sur différentes matrices. Analyseur modulaire - Double prélèvement - Distillation en ligne - Ecran de contrôle sur chaque module - Logiciel simple et ouvert

Analyseur Proche Infrarouge SpectraAlyzer

Rapide et compact ce spectromètre est conçu pour le suivi de production et le contrôle des matières premières et des produits finis. Il détermine simultanément plusieurs paramètres en moins de 60 secondes.



ZEUTEC



Analyseur séquentiel

Analyseur séquentiel colorimétrique et enzymatique destiné à l'analyse de l'eau et des vins. 240 à 450 tests/heure - Multi-paramètres - Grande autonomie - Lavage automatique des cuvettes réactionnelles - Gestion d'échantillons urgents - Grande autonomie - Faible consommation d'eau - Pré et post dilution - Echantillons et réactifs réfrigérés - Logiciel ouvert

Applications types

TRANSFERT

- Produits laitiers: crème, lait, lait concentré, lait cru, lait écrémé, petit-lait, petit-lait concentré...
- Boissons: bière, cidre, jus de fruits, sucres liquides, glucose, vins, moûts, levures, sodas, concentrés de fruits
- Corps gras: huiles végétales, graisse, huiles animales
- Plats cuisinés: soupes et ragoûts, nourriture pour animaux, sauces, jus de légume, vinaigrettes, aliments pour bébé, concentré de tomates, purée de fruits, compotes, légumes (purée/morceaux), pudding, confitures
- Condiments: assaisonnements, mayonnaise
- Pâtisseries: pâtes, parfums, glaçage, garnitures de fruits, édulcorants, levures



DOSAGE

- Produits laitiers: ferments, vitamines, colorants, saumure, confitures pour yaourts
- Boissons: limonade, champagne, sodas, bière, jus de fruits, sirop
- Corps gras: huile, beurre, additifs, arômes, margarine
- Pâtisseries : huile, œufs, additifs, enzymes pour la fabrication de pâte
- Confiseries : arômes, colorants, vitamines
- Chocolaterie : émulsifiants, arômes
- Condiments: mayonnaise, ketchup etc.



ÉCHANGE THERMIQUE

- Produits laitiers: fromage frais, fondu, lait concentré, crème, lait évaporé, lait infantile, crèmes glacées, petit-lait, yaourt, lait
- Boissons: bière, jus de fruits, jus concentrés, sodas, lait de soja, eau stérile, sirops, thé
- Corps gras: huile végétale, margarine
- Plats cuisinés: soupes, sauces, purées, mayonnaise, bouillons/jus de viande, aliments pour bébé
- Chauffage, refroidissement, cristallisation, pasteurisation, stérilisation



AGITATION MÉLANGE

- Produits laitiers: crème, lait et yaourt, caillé et petit-lait, fromage blanc
- Boissons: bière, moût, levures, sodas, jus de fruits, concentrés de fruits
- Plats cuisinés: aliments pour bébé, concentrés de tomates, purée de fruits, compotes, légumes (purée/morceaux), puddings, confitures, sauces salade, mayonnaises, soupes et ragoûts
- Pâtisseries: pâtes, parfums, glaçage, garnitures de fruits, graisses et huiles, édulcorants, levures, mélange additifs/cacao ou chocolat, mélange acide citrique/huile
- Confiseries: sirop de saccharose, crèmes
- Viandes et poissons: viandes hachées/broyées, nourriture pour animaux, suif et saindoux



SÉPARATION FILTRATION

- Produits laitiers: écrémage de lait chaud ou froid avec standardisation automatique ou manuelle, clarification des bactéries de lait ou de sérum, écrémage de lait froid, concentrateur de crème, concentrateur et purificateur d'huile de beurre, clarification de lait et de sérum
- Boissons: clarification de moût, vin, vins pétillants, bière, jus de pomme, agrumes et jus exotiques, thé et café, boissons sans alcool, concentration / purification d'huiles essentielles
- Corps gras: raffinage d'huiles, récupération d'huile de maïs



ANALYSE

- Produits laitiers: poudre de lait, beurre, lait aromatisé, pasteurisé, cru, uht, perméat, rétentat, yaourt, crème glacée, lactosérum, lait cru etc.
- Boissons: moût, vin en fermentation, vin fini, jus de raisin, Cognac, Armagnac, apéritifs anisés (paramètres: alcool, sucre, glucose, fructose, densité, acidités diverses, pH, couleur, AT etc.)
- Graines, farines, semoule, céréales (blé, orge, maïs, soja, riz, avoine, seigle etc.)
- Corps gras: huile d'olive





Ensembles clés en main

Petit, moyen ou grand. Ce n'est pas une question de taille, c'est une question de perspective.



Unité de dosage mobile de fruits



Unité de production de lactulose



Unité de Nettoyage En Place

AxFlow propose des ensembles clés en main conçus et fabriqués spécifiquement pour votre application et votre site. Nous prenons en compte votre processus de production dans sa globalité plutôt qu'en simples composantes. Quand on considère ainsi les choses, ce qui compte c'est la perspective, pas la taille. C'est en ce sens que la manière d'AxFlow de « penser le système » est si pertinente. Notre expérience des équipements et applications de gestion des fluides répond parfaitement à vos attentes en matière de savoir-faire et de procédés.



Notre valeur ajoutée

Un accompagnement avant et après



Maintenance et
Réparation 7j/7j



Mise en service



Livraison sur
stock



Formation



Conseil



Conception de
plans 3D



Engagement
Qualité



Urgences



Contrats

En tant que spécialiste de la gestion des fluides, AxFlow vous accompagne avant et après la mise en service de votre équipement grâce à une offre complète de services qui comporte notamment le conseil de nos experts pour vous aider à choisir les équipements adaptés à votre process, la maintenance préventive et curative sur vos produits en atelier ou dans vos locaux, une assistance à l'installation et à la mise en service de vos produits, des formations pour l'utilisation et l'entretien de vos produits etc.



Maintenance et Réparation 7j/7j

AxFlow vous propose toutes opérations de maintenance préventive et curative sur vos produits **en atelier ou dans vos locaux**. Grâce à nos **3 centres de services** de Tours, d'Evreux, de Valenciennes et l'ouverture prochaine de nouveaux centres, nos experts sont plus proches de vous et peuvent intervenir sur toute la France.



Mise en service

AxFlow met à votre disposition ses équipes de techniciens pour une assistance à l'installation et à la mise en service de vos produits. Nous proposons des prestations personnalisées en prenant en considération vos exigences et contraintes afin d'optimiser vos installations.



Livraison sur stock

Notre centre de distribution européen situé aux Pays-Bas nous permet de garantir des délais de livraison de nos pièces détachées sous **24 à 48h**. Nous disposons de plus de **6 600 références en stock** et d'un stock local de 10 000 pièces.



Formation

Sur le site client ou dans nos locaux, AxFlow organise des stages de formation pour l'utilisation de tous ses produits ainsi que pour leur entretien. Nous sommes reconnus comme centre de formation agréé.



Conseil

Notre personnel hautement qualifié et formé à vos métiers vous conseille sur le choix des équipements et solutions techniques dont vous avez besoin en effectuant un audit de votre process.



Conception de plans 3D

AxFlow conçoit des plans 3D pour toutes les solutions de transfert de fluides. L'implantation est configurée en fonction de l'environnement réel et de ses interférences. L'ensemble du montage réalisé dans les conditions qui lui sont propres peut ainsi être visualisé. Chaque plan réalisé est unique.



Engagement Qualité

Afin de vous offrir un service de qualité, nous nous engageons à fournir l'assistance technique, la maintenance, les réparations dans les meilleurs délais avec des pièces détachées d'origine constructeur. AxFlow est certifié ISO 9001.



Urgences

Nous mettons tout en œuvre pour intervenir au plus vite sur vos installations en cas de panne et restons joignables du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00.



Contrats

AxFlow propose divers contrats de maintenance. Nous sommes à votre disposition pour étudier avec vous la meilleure solution correspondant à vos besoins et contraintes. Notre offre Garantie est aussi personnalisable sur demande.



Des experts à votre service

pour la maintenance de vos échangeurs à plaques



- Intervention sur site pour le démontage et remontage de vos plaques
- Dégraissage / détartrage de vos plaques robotisé (breveté)
- Ressuage suivant les normes COFREND (Normes EDF) aux ultraviolets
- Collage de vos joints au robot
- Tests d'épreuve en bâtis
- Traitement en 72h
- Tests d'intégrité in situ de vos échangeurs (2 brevets)
- Capacité de 2500 plaques par jour



Ligne de dégraissage /détartrage robotisée



Ressuage aux ultraviolets



Tests d'intégrité



Stock de pièces

pour pompes, échangeurs, homogénéisateurs, agitateurs,
vannes et analyseurs



Centre de distribution Européen avec plus de 6 600 références en stock



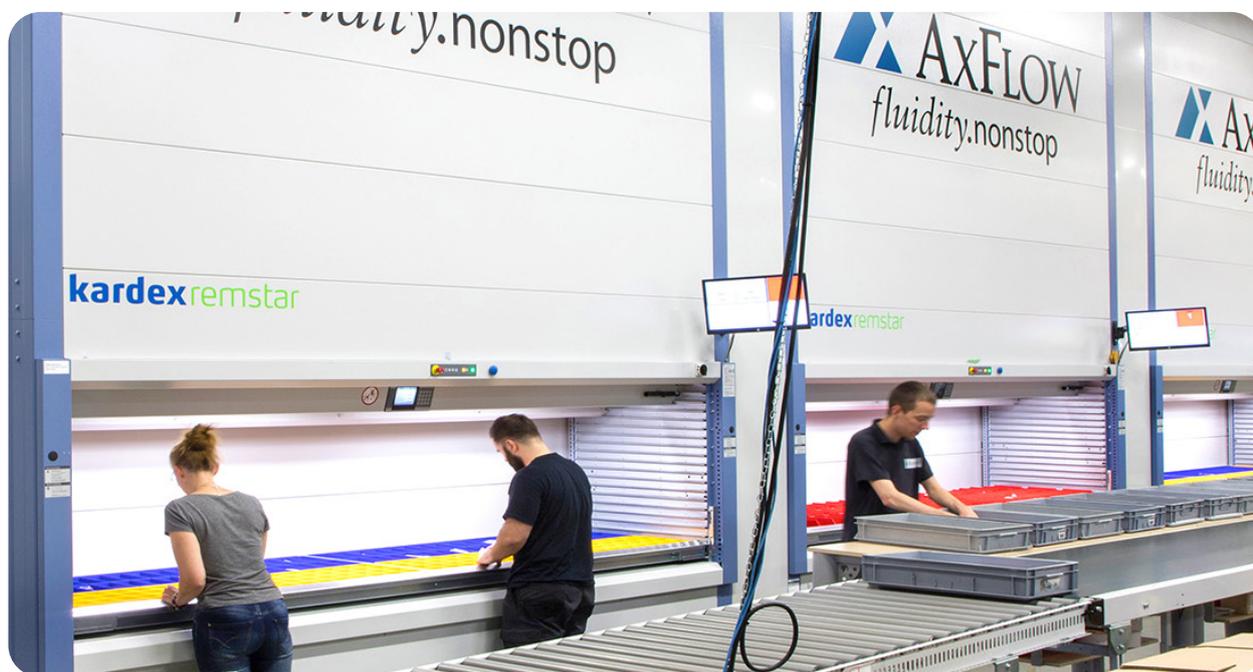
Pièces origine constructeur ou universelles



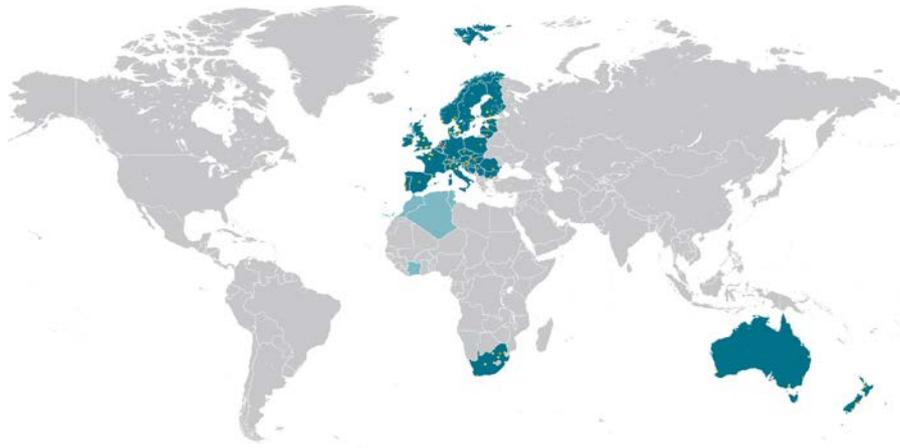
Stock local de 10 000 pièces



Délais de 24 à 48h pour toutes les pièces en stock

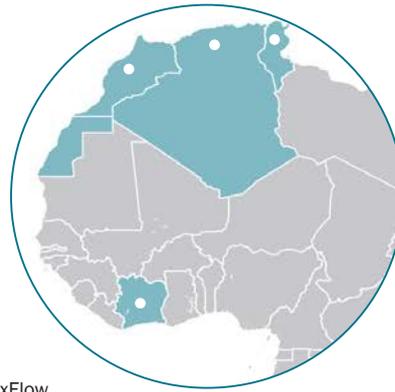


AxFlow dans le monde



AXFLOW EN FRANCE,
WALLONIE ET LUXEMBOURG

AXFLOW AU MAGHREB
ET EN CÔTE D'IVOIRE



- Bureaux AxFlow
- Agences AxFlow
- Centres de Services
- AxFlow Systems



Siège social - 87, rue des Poiriers - ZA Sainte Apolline - 78370 Plaisir
Tél: +33 (0)1 30 68 41 41 - info@axflow.fr - www.axflow.fr

Site de Tours - 3, rue René Cassin - 37390 Notre Dame d'Oé - +33(0)2 47 458 458
Site d'Evreux - Rue de la Croix Prunelle - 27220 Saint-André-de-l'Eure - +33(0)2 32 37 49 06

fluidity.nonstop® représente notre engagement en faveur d'un niveau inégalé de service, de qualité produit, de performances et de compétences. AxFlow est le premier spécialiste européen du transfert de « liquides difficiles », et nous mettons tout en œuvre pour maintenir cette position. Nous travaillons en permanence pour vous offrir la plus haute qualité, sans compromis.

