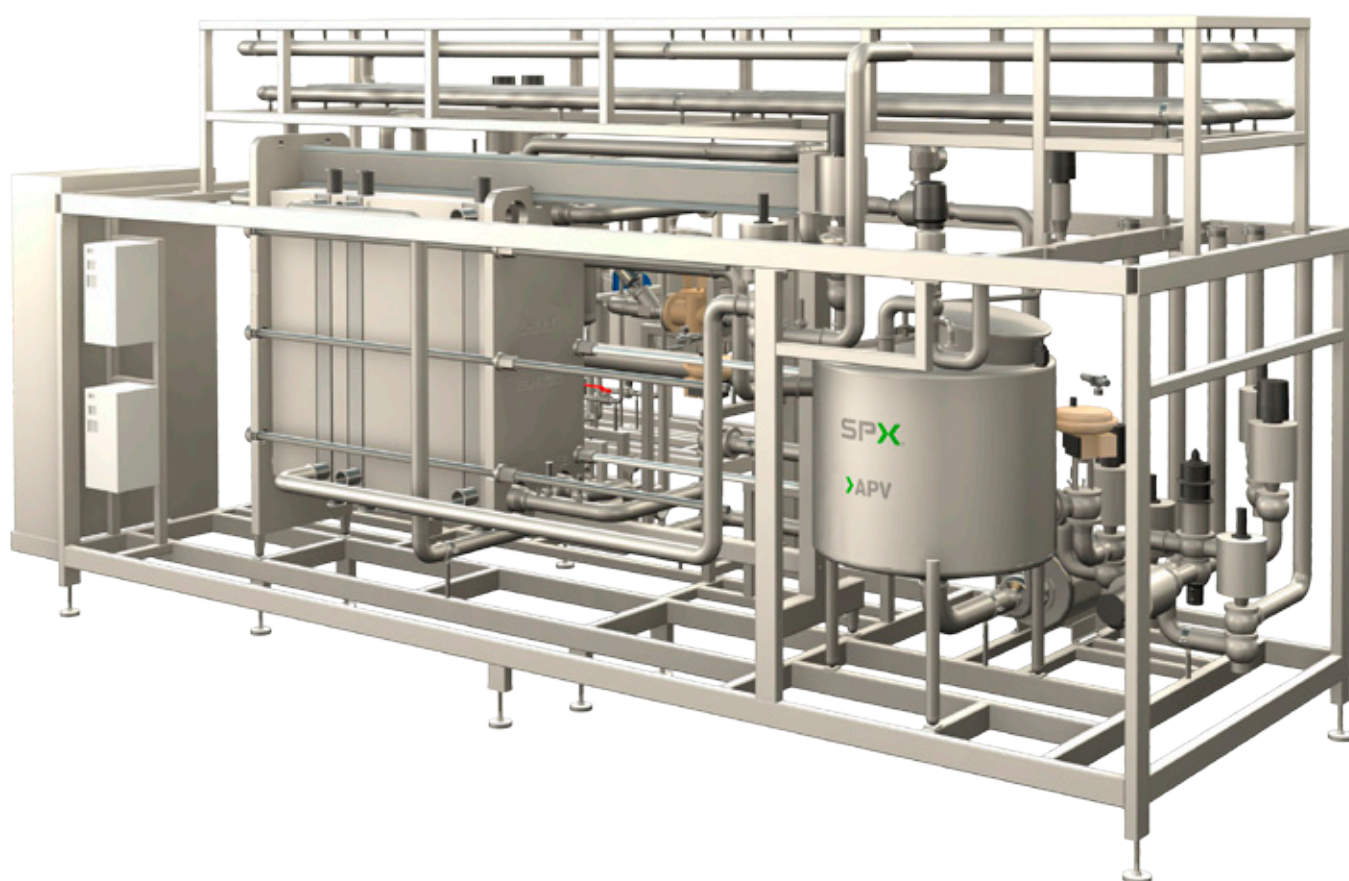


FACTORY XPRESS SYSTEMS

A KIS-, KÖZEPES- ÉS NAGY VOLUMENŰ TERMELÉS SZÁMÁRAI IS BIZTOSÍTANAK ELŐNYÖKET.

PASZTÖRIZÁLÓK, MEMBRÁNSZŰRÉS, SAFEWATER, CIP, UHT, FLEX-MIX[™], TEJÁTVÉTEL



Az SPX elkötelezett abban, hogy olyan fenntartható megoldásokat biztosítson, amelyek felülmúlják az ügyfelek elvárásait. Ennek jegyében a következő területekre koncentrál a vállalat:

- hulladékmegelőzés és veszteségcsökkentés
- források újrafelhasználása;
- jobb minőségű nyersanyagok;
- a vízfelhasználás csökkentése és energiacsökkentés;
- termékbiztonság;
- társadalmi felelősségvállalás.

Nehéz feldolgozó berendezések ennél átfogóbb portfólióját máshol megtalálni.

Számos kialakításunk szabadalmaztatott funkciókat tartalmaz, a kutatási és fejlesztési erőfeszítéseink pedig továbbra is az áttörő technológiák létrehozását célozzák meg. Ha a mi berendezésünket választja, akkor nem csupán egy terméket, de egy partnert is kap.

A kiváló mérnöki tervezés és a szigorú minőség-ellenőrzés együtt biztosítja, hogy az SPX páratlan APV-termékcsaládja megfeleljen a legszigorúbb nemzetközi higiéniai szabványoknak. Világszerte egyre nagyobb az igény a biztonságos és csúcsmínőségű élelmiszerek szállítására, ezért minden SPX-terméket úgy terveztek, hogy könnyen lehessen őket tisztítani, és minimális legyen az erőforrás-felhasználási igényük, azaz pl. kevés energiát használjanak fel. Az APV-termékportfólió szivattyúk, szelepek, hőcserélők, keverők és homogenizátorok széles skáláját tartalmazza, amelyek az élelmiszer-, tej- és sörparban, valamint a vegy-, gyógyszer- és nehéziparban, illetve az egészségügyben használhatók.

Az APV FX Systems™ a kis-, közepes- és nagy volumenű termelés számára is biztosít előnyöket

APV FX SYSTEMS™

Az APV Factory Express (FX) rendszerek csúcsmínőségű, alapkeretre szerelt, gyorsan beköthető megoldások, amelyeket az SPX forgalmaz saját APV márkanéve alatt. A berendezések azon tejtermék-, üdítő- és élelmiszergyártók számára készülnek világszerte, akik rövidebb átfutási idő mellett keresnek jó minőségű, alacsony kockázatú megoldásokat gyártósoruk fejlesztéséhez vagy bővítéshez. Az APV FX Systems™, amely az SPX által tervezett, épített és támogatott, szabványosított modulokra épül, bizonyított APV/SPX mérnöki tudást és automatizálást nyújt, és megfelel a globális ipari szabványoknak.

GYORSABB ÉS GAZDASÁGOSABB TELEPÍTÉS

Az APV FX Systems™ bizonyos mértékig testre szabhatók a különböző modulok és opciók közötti választás révén, az alkalmazás típusától függően. A szabványosított, moduláris kialakítás és a gyors átfutási idők révén egy új termék gyorsabban a piacra kerül, és mentesíti a nagyobb üzemeket az időigényes átállásoktól.

Minden modul teljes kezelési utasítással rendelkezik, és gyorsan összeszerelhető, így a telepítési költségek minimálisra csökkenthetők, valamint jelentősen lerövidül a gyártásra állási idő.

EGYSZERŰ BEKÖTÉS ÉS TERMELÉS

Az APV FX Systems™ azt jelenti, hogy bármilyen nagyságú tej-, élelmiszer- és üdítőital feldolgozó számára előnyös a alapkeretre szerelt kialakítású rendszerek gyors leszállítása és telepítése. Ezek ugyanolyan minőségűek és megbízhatóak, ugyanolyan kevés karbantartást igényelnek, és ugyanahhoz a globális szervizhez és pótalkatrész-ellátáshoz férnek hozzá, mint a nagyobb SPX Flow Technology rendszerek, sőt, a berendezés telepítése után az ügyfélnek nincs más dolga, minthogy csatlakoztatja a hálózathoz a berendezést, és már indulhat is a termelés.

ELŐNYÖK

- A gyors és egyszerű telepítés érdekében előszerelt és gyárilag vízzel tesztelt, szabványosított kialakítású berendezések.
- Kis alapterületet igénylő berendezések, amelyek ideálisak korlátozott hely esetén.
- Csökkentett átfutási idő.
- Rövidebb megtérülési idő és magas profitabilitás a hosszú élettartam során.
- Globális hozzáférés az SPX teljes körű szerviz- és támogatásslolgáltatásához.

KISEBB BERUHÁZÁS

A teljes gyártási kapacitás megvalósítását lehetővé teszi, optimalizálva ezzel a hatékonyságot és a profitabilitási mutatókat, kisebb beruházás mellett.

RÖVID GYÁRTÁSRA ÁLLÁSI IDŐ

- Minden modul a kezelési utasítások teljes készletét tartalmazza, a gyors összeszerelés és csatlakoztatás érdekében.

BIZONYÍTOTT MEGBÍZHATÓSÁG

- Minden egységet tesztelnek az SPX szakemberei a szállítás előtt.
- Gyors telepítés és üzembe helyezés.
- Bizonyított funkcionalitás és teljesítmény.

SZABVÁNYOSÍTOTT, KULCSRA KÉSZ CSOMAG

- Kis alapterületű, mobiltalpakra szerelt rendszer.
- Gyors leszállítás.

SZERVIZ ÉS TÁMOGATÁS

- Testre szabott szerviz és karbantartási megállapodások.
- Eredeti SPX-pótalkatrészek szállítása bárhová.
- Szaktanácsadás.
- Az alkalmazás tesztelése az SPX innovációs központjában.

VILÁGELSŐ SZAKÉRTELEM ÉS TÁMOGATÁS

Az SPX innovációs központjai prototípust és alkalmazásfejlesztési szakértelmet kínálnak olyan vásárlók számára, akik szeretnének új folyamatokat tesztelni, valamint optimalizálni szeretnék a meglévő folyamatparamétereket a nagyüzemi gyártásra való modellezhetőség biztosításával. A berendezés bérelhető is, így a vásárlók teszteket végezhetnek vele saját telephelyükön.

Az aszeptikus és nem aszeptikus hőkezelő rendszerekkel kapcsolatos SPX-portfólió alkalmazkodik a vonatkozó nemzeti törvényekhez és előírásokhoz.

Jellemző termékalkalmazások

Élelmiszer



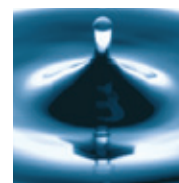
Tejipar



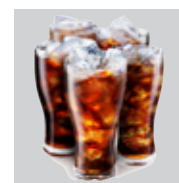
Söripar



Víz



Üdítő



Szörp



Cukrok



APV FX Tejátvételi Rendszerek

A tejátvételi vonal a tej és egyéb folyékony tejtermékek átvételét foglalja magában további feldolgozás céljából. Elsődleges funkciója a levegő eltávolítása, a minőség vizsgálata, valamint a szivattyúzás, a hűtés tárolás előtt és/vagy a további feldolgozás.



APV Delta Szelepcsoportok

Az APV DELTA szelepcsoportok és alapkeretre szerelt berendezések feldolgozási időt és pénzt takarítanak meg, valamint csökkentik az átfutási időt. A szelepcsoportokat és rendszereket teljes egészében az APV tervezi és építi, illetve szállítás előtt gyárilag teszteli. A előre bekábelezett szelepcsoportokhoz igény esetén mágnes szelep szekrényt is biztosítunk.



APV FX Csöves UHT-Berendezés

A csöves UHT-rendszer olyan megoldás, amely rövid idő alatt leszállítható, telepíthető és üzembe helyezhető, és az előnyök egyedi kombinációját nyújtja. Az APV FX csöves UHT-rendszer nagy áramlási sebességű csöves, aszeptikus hőkezelést alkalmaz, amely

egyenletes, hatékony és folyamatos jó minőségű tejtermékgyártást tesz lehetővé.



APV FX CIP-Rendszerek (Cleaning In Place)

CIP-egységek csővezeték-rendszerek, tartályok és feldolgozóberendezések hatékony tisztításához, igény szerinti különböző tartálméretekkel. A CIP MIDI kis- és közepméretű CIP-alkalmazásokhoz készült, ahol különböző kapacitások és méretek közül lehet választani, CIP-állomásonként maximum két CIP-körrel.

Két szabványos méretben kapható:
APV CIP MINI
APV CIP MIDI



APV FX Aszeptikus Tartály

Az APV FX aszeptikus tartály olyan megoldás, amely rövid idő alatt leszállítható, telepíthető és üzembe helyezhető, és az előnyök egyedi kombinációját nyújtja.



APV FX SepStream-Rendszer

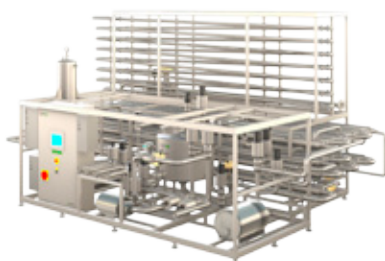
Az APV FX SepStream-rendszerek előzetesen megtervezett és költséghatékony membránrendszerek több tejipari alkalmazás számára. Az APV FX SepStream-rendszerekkel szeparálható és koncentrálnak a savó vagy nyers tej alapanyag, így új, értéknövelt fő termékek vagy összetevők hozhatók létre, hulladékképződés nélkül, mivel a folyamat jó minőségű vizet (permeátum) is előállít.



APV FX Csöves Gyümölcsle-Pasztöröző

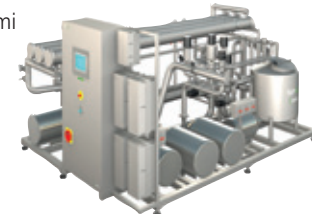
A csöves gyümölcsle-pasztöröző olyan megoldás, amely rövid idő alatt leszállítható, telepíthető és üzembe helyezhető, és az előnyök egyedi kombinációját nyújtja. A csöves gyümölcsle-pasztöröző alacsony viszkozitású,

kis mennyiségű velő és rostot tartalmazó gyümölcslevek, üdítőitalok, teák és kávéitalok, illetve víz feldolgozásához használható.



APV FX Goldstream-Rendszer

Az APV GoldStream technológia csúcsmínőségű higiénikus komponensekből készült, amelyeket olyan módon terveztünk, hogy tervezhető megtérülést biztosítsanak. A berendezés a régóta alkalmazott és bevált, fordított ozmózis (RO) technológiát használja a tejmaradványok leválasztására, valamint az eredeti vagy magasabb beltartalmi értékekre történő koncentrálására.



APV FX Flex-Mix™ Folyamatos Cukoroldó

Az APV Flex-Mix™ folyamatos cukoroldó egy teljesen automatikus cukorszirup-keverő rendszer, amely azonnal integrálható a meglévő vagy új üdítőital feldolgozó

berendezésekhez, és rugalmasságot, valamint akár $\pm 0,1^\circ$ -os Brix-pontosságot és jelentősen csökkentett bérköltségeket kínál.



APV FX TPM Szakaszos Keverő

Puffertartályon keresztül történő keringtetésen alapuló szakaszos keverő. A por adagolása pillangószelepen keresztül történik a keverőbe. A szelep a por áramlását vezérli, és megakadályozza, hogy levegő kerüljön a keverőbe.



APV FX Flex-Mix™ Instant

Szakaszos keverésre, valamint egy vagy több hidratációs tartály keverésére tervezték zárt rendszerekben, vákuumos porszállítással.

A Flex-Mix™ instant keverő rendkívül hatékony vákuumos feldolgozóegység, amely széles körben alkalmazható.



APV FX Darmix+ in-line Keverő

In-line keverő pl. vaj és vajkrémek keverésére:

- Kompakt és rendkívül hatékony in-line keverő.
- A keverés intenzitását egy frekvenciaváltó vezérli.
- Kompakt kialakítás
- Tisztítás a csővezetékkel egyidőben



APV FX Flex-Mix™ Processor

Higiénikus szakaszos gyártási eljárás, amelynél a feldolgozás és a hűtés időigénye hasonló a folyamatos gyártástechnológia időigényéhez. Speciális keverőelem, amely kialakítása kíméletes feldolgozást és a termékintegritás védelmét teszi lehetővé. Opcionális, nagy nyírőerejű keverőegység emulgeáláshoz. A technológiai lépések egyedi kombinációja.



APV FX Flex-Mix™ Liquiverter

Kézi üzemeltetésű berendezés, amely szakaszos keverésre, valamint egy vagy több hidratációs tartály keverésére alkalmas, teljesen automatizált gyártásba történő opcionális integrálással. Standard egységként vagy a nagy nyírőerejű keverő opcióval együtt kapható.



APV FX Tejpasztőröző

Az APV FX tejpasztőröző olyan megoldás, amely rövid idő alatt leszállítható, telepíthető és üzembe helyezhető, és az előnyök egyedi kombinációját nyújtja.

Az APV FX tejpasztőröző friss tej pasztőrözésére használható. Opciók szeparálásra, standardizálásra és homogenizálásra.



APV FX Lemezes Gyümölcsle-Pasztőröző

Az APV FX lemezes gyümölcsle-pasztőröző olyan megoldás, amely rövid idő alatt leszállítható, telepíthető és üzembe helyezhető, és az előnyök egyedi kombinációját nyújtja. Az APV FX lemezes gyümölcsle-pasztőröző alacsony viszkozitású, velő és rost nélküli gyümölcslevek, üdítőitalok, teák és kávéitalok, illetve víz feldolgozásához használható.



APV FX SafeWater Lemezes Generátor

As APX SafeWater (SWP) rendszer nagy hatásfokú fertőtlenítő és tisztító hatású vegyszereket állít elő, amely segítségével forradalmasítható a CIP-mosási eljárás és csökkenthető az üzem ökológiai lábnyoma, csökkenthető az átváltási idő és az energiafelhasználás, illetve a költséges speciális tisztítószerek használata.

Az **EAU Empowered Water™** lemezes elektrolit cellával "használatra kész / tömény anolit / katolit" állítható elő.



TRADEMARK



EAU Empowered Water™ is a trademark of EAU Technologies

Az SPX Flow Technology-ról

Az SPX egy amerikai, több iparágban jelen lévő cégcsoport, melynek éves forgalma körülbelül 5 milliárd USD, 16 ezer alkalmazottal, kiterjedt termékportfólióval és erős pénzügyi alapokkal rendelkezik, egyszóval minden feltétel adott számára a növekedéshez.

Az SPX Flow Technology (SPX FT) az SPX egyik üzletága, amely számos iparágat szolgál, többek között a tej-, élelmiszer-, üdítőital- és söripart, valamint a kozmetikai ipart. Az SPX számos elismert globális vezető márkát egyesített, amelyek az élelmiszer- és üdítőitaliparra vonatkozó ajánlataink és tevékenységeink gerincét adják.

Ügyfélközpontú megoldások

Az SPX márkák között lévő erős összhanggal, valamint a szilárd tudás és innovációs platformmal az SPX Flow Technology ügyfeleinknek a termékek és rendszerek széles skáláját, innovatív megoldásokat, valamint szolgáltatásokat nyújt, amely tükrözi az alábbi ipari és vásárlói trendeket:

- új innovatív termékek speciális ügyfélcsoportoknak;
- a legjobb természeti adottságok jobb kihasználása az egészséges és természetes termékek esetén, valamint javított funkcionális jellemzők;
- fokozott élelmiszerbiztonsági-, termelékenység- és fenntarthatósági folyamatok, természetközelség.

Az APV márkáról

Az SPX Corporation része, amelynek világszerte több mint 35 országban vannak alkalmazottai. Az APV márka gyártási megoldásokat és feldolgozóberendezéseket biztosít ügyfelei számára az élelmiszer-, tej-, üdítőipar-, sör-, vegy-, biotechnológiai-, petrokémiai és villamosiparban, valamint a kozmetikai iparban és a tengerészetben.

Az APV márka rendkívül funkcionális megoldások és termékek egyedi választékát nyújtja, amelyekkel a kulcsfontosságú üzleti szempontokra koncentrálnak. Az APV a megoldásait speciális technológiai termékekre, például szivattyúk, szelepek, homogenizátorok és hőcserélők, valamint termelés-hatékonysági tapasztalatra, fejlesztési szaktudásra, karbantartás-menedzsmentre és az előírásoknak való megfelelésre alapozza.

SPX innovációs központok

A vásárlói igényeken alapuló folyamatos kutatás és fejlesztés, valamint a jövő technológiai követelmények vizualizálási képessége folyamatos kölcsönös növekedést indukál.

Az SPX innovációs központok élelmiszer technológusok, technológiai- és üzemmérnökök széleskörű ipari tapasztalatát és szakértelmét adják át. A sok év alatt megszerzett tudással a vállalat aktívan hozzájárul az SPX márkájú berendezések, rendszerek és feldolgozóvonalak minden típusú fejlesztéshez, teszteléséhez és alkalmazásához. Minden létesítmény és szolgáltatás úgy lett kialakítva, hogy többletértéket biztosítson a hulladék- és energiakövetelmények minimalizálásával, vagy az alapösszetevők új, versenyképes terméké történő alakítása révén.

AZ INNOVÁCIÓS KÖZPONT AJÁNLATAI:

- új berendezések és receptúrák tesztelése és fejlesztése;
- folyamatértékelés és koncepciók kidolgozása;
- folyamatok összehasonlítása;
- meglévő termékek és folyamatok optimalizálása;
- szivattyúk, szelepek és egyéb termékek teljesítményvizsgálata;
- prototípusok összeszerelése és kiértékelése;
- az ügyfél telephelyén helyszíni tesztek bérelt feldolgozó berendezés vagy gép segítségével.



Teljesen felszerelt laboratóriumok a tesztelési igények kielégítésére:

- mikrobiológiai minőség;
- kémiai vizsgálatok;
- vízvizsgálás;
- alkalmazási- és technológiai információk;
- bepárlással és szárítással kapcsolatos tulajdonságok és jellemzők széles skálájának elemzése.

Az SPX Flow Technology teszt létesítményei:

- Silkeborg, Dánia
- Soeborg, Koppenhága, Dánia





Központok:

AMERICAS

SPX FLOW TECHNOLOGY

Email: ft.americas.fxqueries@spx.com

APAC

SPX FLOW TECHNOLOGY

Email: ft.apac.fxqueries@spx.com

EMEA

SPX FLOW TECHNOLOGY

Email: ft.bydgoszcz.fxqueries@spx.com

AZ SPX-RŐL

Az SPX Corporation (NYSE: SPW) székhelye az észak-karolinai Charlotte-ban van. A Fortune 500-as listáján szereplő vállalat, több iparágban is vezető globális gyártó. További információkért látogasson el a www.spx.com weboldalra.

SPX FLOW TECHNOLOGY

Pasteursvej

DK-8600 Silkeborg, Dánia

Telefon: +45 70 278 278

Fax: +45 70 278 330

Az SPX fenntartja a jogot, hogy értesítés és kötelezettség nélkül alkalmazza a legújabb terveket és anyagmódosításokat végezzen.

A jelen tájékoztatóban található tervezési jellemzők, szerkezeti anyagok és méretek információs jellegűek és csak írásos megerősítés esetén hagyatkozzon rájuk. A termék, adott régióra érvényes elérhetőségére vonatkozóan keresse fel helyi viszonteladóját. További információkért látogassa meg a www.spx.com weblapot.

„A zöld színű „>” az SPX Corporation, Inc. védjegye”

APV-9009-H Verzió 5/2013 Kiadás dátuma 06/2013 COPYRIGHT © 2011 SPX Corporation