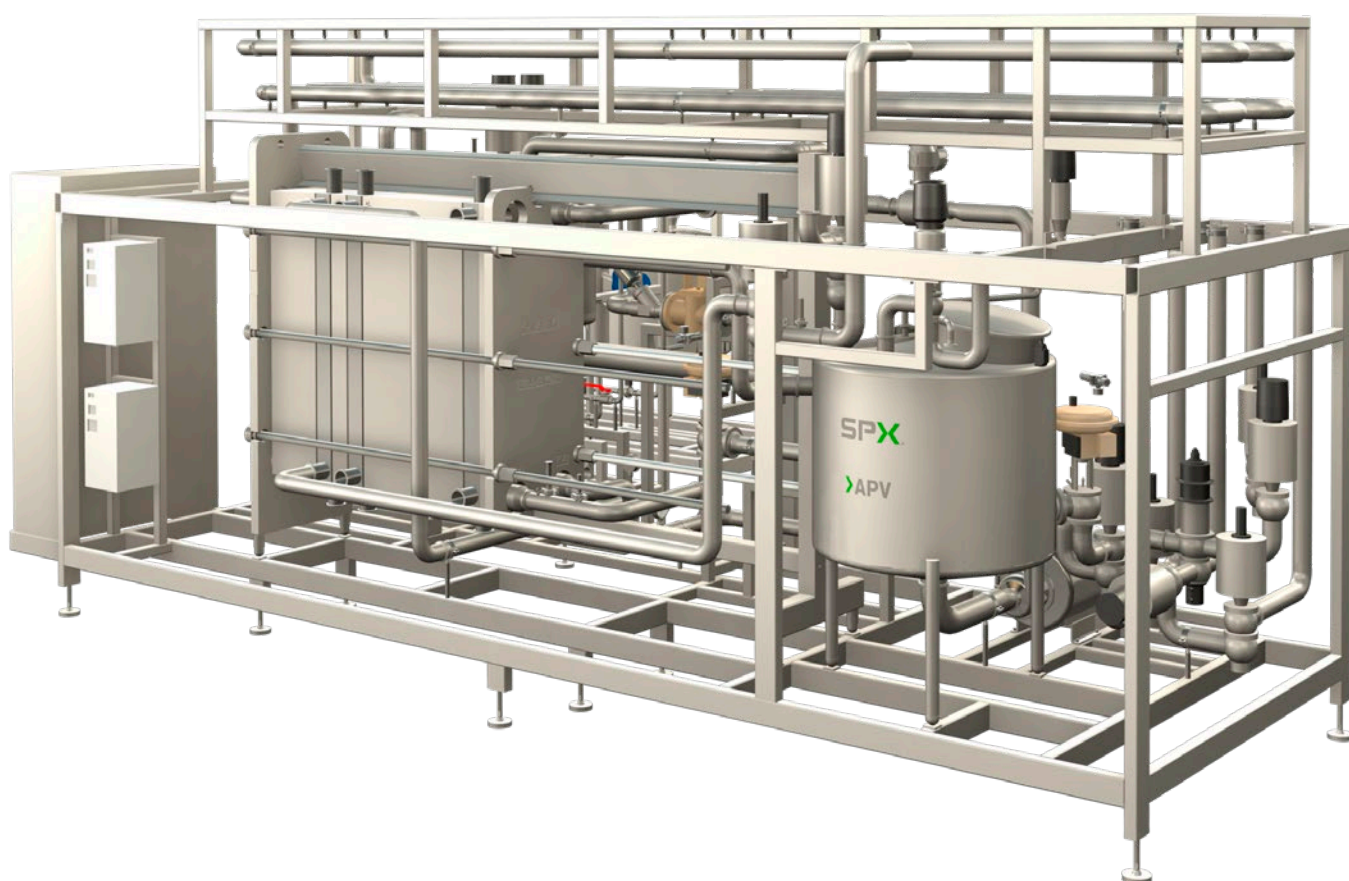


FACTORY XPRESS SYSTEMS

VENTAJAS PARA LA PRODUCCIÓN A PEQUEÑA, MEDIANA Y GRAN ESCALA

PASTEURIZADORES, FILTRACIÓN MEDIANTE MEMBRANAS, SAFEWATER, CIP, UHT,
FLEX-MIX, RECEPCIÓN DE LECHE



SPX está comprometido a suministrar soluciones sostenibles que superan las expectativas en valor y rendimiento de los clientes centrándose en:

- La prevención de residuos y la reducción de pérdidas
- La reutilización de los recursos
- La mejora del valor de las materias primas
- La reducción del consumo de agua y energía
- La seguridad de los productos
- La responsabilidad social

Es muy difícil encontrar un catálogo más completo de equipos de proceso. Muchos de nuestros diseños incorporan características patentadas y realizamos continuamente iniciativas de investigación y desarrollo para generar tecnologías innovadoras. Cuando compre nuestros equipos, se lleva algo más que un producto consigue a un socio.

La excelencia técnica unida a los controles de calidad más estrictos garantizan que la amplia gama de productos APV de SPX cumple con las normas internacionales más estrictas en materia de higiene. Teniendo en cuenta la creciente demanda para suministrar alimentos seguros y de calidad superior, todos los productos SPX están diseñados para poder limpiarse fácilmente y minimizar el uso de recursos valiosos, como la energía. El catálogo de productos APV incluye una amplia gama de bombas, válvulas, intercambiadores de calor, mezcladores y homogeneizadores diseñados para utilizar tanto en los sectores de alimentación, lácteos y elaboración de cerveza como en los sectores químico, sanitario, farmacéutico e industria pesada.

APV FX Systems™ ofrece ventajas para la producción a pequeña, mediana y gran escala

APV FX SYSTEMS™

APV Factory Express (FX) Systems son soluciones listas para funcionar, de máxima calidad, montadas sobre bastidor y comercializadas por SPX bajo su marca APV. Están diseñadas para fabricantes de lácteos, bebidas y alimentos de todo el mundo que necesitan una solución inmediata, de alta calidad y bajo riesgo para actualizar o ampliar sus instalaciones. Los sistemas APV FX están basados en nuestros módulos estandarizados, diseñados, construidos y avalados por SPX™ e incorporan la ingeniería y automatización contrastada de APV/SPX, además de cumplir todas las normas internacionales del sector.

INSTALACIÓN MÁS RÁPIDA Y ECONÓMICA

Los equipos de APV FX Systems™ pueden personalizarse, seleccionando entre varios módulos y opciones, dependiendo del tipo de aplicación. El diseño normalizado de los módulos y los cortos plazos de entrega consiguen reducir los plazos de puesta en el mercado de nuevos productos y reducen los tiempos de cambio de producto en la instalación.

Cada módulo va acompañado de un juego completo de manuales para operadores, permitiendo un montaje rápido, la reducción de los costes de instalación al mínimo y acortando considerablemente el tiempo para iniciar la producción.

SIMPLEMENTE CONECTAR Y PRODUCIR

Los equipos de APV FX Systems™ consiguen que los fabricantes de productos lácteos, alimentos y bebidas de cualquier tamaño puedan beneficiarse ahora de una rápida entrega e instalación de sistemas sobre bastidor de la misma calidad y fiabilidad, con bajos requisitos de mantenimiento y el mismo acceso al servicio de asistencia mundial y entrega de piezas de repuesto que los ofrecidos por los sistemas de SPX Flow Technology de mayor tamaño y, lo que es más, cuando los equipos están instalados, todo lo que el cliente tiene que hacer es "conectar y producir".

VENTAJAS

- Premontado y probado en fabricación con agua antes de la entrega para permitir una instalación sencilla y rápida basada en el diseño estandarizado
- Tamaño pequeño para espacios limitados
- Reducción del plazo de entrega
- Rápida amortización y elevado retorno de la inversión durante una prolongada vida útil
- Disponibilidad global con servicio y asistencia mundial de SPX

INVERSIÓN REDUCIDA

Permite la materialización de la capacidad de producción plena para optimizar la eficiencia y el retorno de la inversión con una inversión mínima

CORTO PLAZO DE ENTRADA EN PRODUCCIÓN

- Cada módulo incluye un juego completo de manuales de funcionamiento para un ensamblaje y conexión rápidos

FIABILIDAD CONTRASTADA

- Comprobación de cada unidad por parte de especialistas de SPX antes de la entrega
- Instalación y puesta en servicio rápidas
- Funcionalidad y rendimiento contrastados

SUMINISTRO LLAVE EN MANO ESTANDARIZADO

- Sistema de pequeño tamaño montado sobre batidor
- Entrega rápida

SERVICIO Y ASISTENCIA

- Acuerdos de servicio y mantenimiento personalizados
- Entrega internacional de piezas de repuesto SPX originales
- Consultoría sobre aplicaciones
- Pruebas de aplicaciones en los centros de innovación de SPX

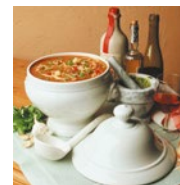
EXPERIENCIA Y ASISTENCIA DE PRIMER ORDEN

Los centros de innovación de SPX ponen su planta piloto y su experiencia en desarrollo de aplicaciones a disposición de los clientes que deseen probar nuevos procesos y optimizar los parámetros de procesos existentes con la seguridad de escalabilidad de la producción. La planta también puede alquilarse, para que los clientes puedan llevar a cabo los ensayos en sus propias instalaciones.

El catálogo de sistemas de tratamiento térmico asépticos y no asépticos de SPX se adapta a la legislación y normativas nacionales específicas.

Aplicaciones típicas

ALIMENTOS



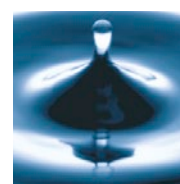
PRODUCTOS LÁCTEOS



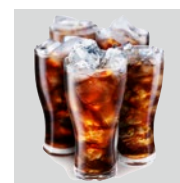
ELABORACIÓN DE CERVEZA



AGUA



BEBIDAS



ALMÍBAR



AZÚCARES



SISTEMA DE RECEPCIÓN DE LECHE APV FX

La línea de recepción de leche permite la entrada de leche y otros productos lácteos líquidos para continuar su proceso posterior en una planta de procesamiento de leche. La principal función es eliminar el aire, medir la cantidad, bombear y enfriar antes del almacenaje para el siguiente proceso.



MANIFOLOS DE VÁLVULAS DELTA DE APV

Los manifolios de válvulas DELTA y sistemas sobre bastidor de APV ahorran tiempo y dinero a los fabricantes y reducen los tiempos de producción. Los manifolios y sistemas están totalmente diseñados y fabricados por APV y son sometidos a pruebas de fabricación antes de su envío. En los manifolios precableados pueden incluirse paneles de electroválvulas.



ESTERILIZADOR UHT TUBULAR APV FX

El sistema de esterilización UHT tubular es una solución que puede entregarse, instalarse y ponerse en servicio en muy poco tiempo, ofreciendo numerosas ventajas. El sistema de esterilización UHT tubular APV FX utiliza un tratamiento térmico aséptico tubular de alta velocidad para garantizar una producción constante y eficiente de productos lácteos de máxima calidad.



SISTEMAS CIP APV FX (LIMPIEZA IN SITU)

Unidades CIP para una limpieza eficaz de tuberías, depósitos y plantas de procesamiento con una selección de tamaños de depósito según los requisitos. CIP MIDI está concebido para aplicaciones CIP pequeñas y medianas con diversas capacidades y tamaños, hasta un máximo de dos circuitos CIP por unidad.

Disponible en dos gamas estándar:
APV CIP MINI
APV CIP MIDI



DEPÓSITO ASÉPTICO APV FX

El depósito aséptico APV FX es una solución que puede entregarse, instalarse y ponerse en servicio en muy poco tiempo, ofreciendo numerosas ventajas.



SISTEMA SEPSTREAM APV FX

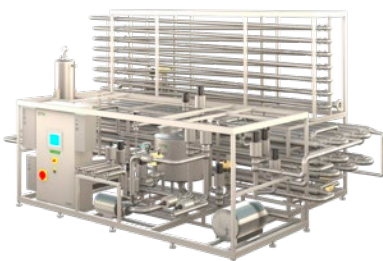
Los sistemas APV FX SepStream son sistemas de membranas estandarizados y de bajo coste para gran cantidad de aplicaciones en la industria láctea. Los sistemas APV FX SepStream separan y concentran suero o leche para generar productos e ingredientes convencionales con un nuevo valor añadido sin desperdiciar nada de producto ya que el proceso también produce agua de alta calidad.



PASTEURIZADOR DE ZUMO TUBULAR APV FX

El pasteurizador de zumo tubular es una solución que puede entregarse, instalarse y ponerse en servicio en muy poco tiempo, ofreciendo numerosas ventajas.

El pasteurizador de zumo tubular se puede utilizar para zumos de baja viscosidad con pulpa o fibras, refrescos, bebidas de té, café y agua.



SISTEMA APV FX GOLDSTREAM

El proceso GoldStream de APV integra componentes sanitarios de alta calidad diseñados para trabajar conjuntamente y obtener un retorno previsible de la inversión. La planta emplea tecnología de osmosis inversa (RO) suficientemente probada para separar y concentrar residuos de leche a su composición original o superior.



SISTEMA DE DISOLUCIÓN CONTINUA DE AZÚCAR APV FLEX-MIX™

El sistema de disolución continua de azúcar APV Flex-Mix™ es un sistema de producción de jarabe totalmente automático que puede integrarse fácilmente en soluciones



de proceso de bebidas nuevas o existentes que ofrece una gran flexibilidad, precisión de $\pm 0,1^\circ$ Brix y notable reducción de los costes de mano de obra.

FLEX-MIX TPM APV FX

Mezclador de lotes basado en la circulación sobre un depósito. El producto en polvo se añade al mezclador desde una tolva a través de una válvula de mariposa. La válvula controla el flujo del polvo y evita que entre aire al mezclador.



FLEX-MIX INSTANT APV FX

Diseñado para la mezcla en lotes y sobre uno o más depósitos de hidratación en sistemas cerrados con transporte al vacío de los productos en polvo.



El mezclador Flex-Mix Instant es un equipo de procesado a vacío de alto rendimiento, apto para una amplia variedad de aplicaciones.

FLEX-MIX DARMIX+ APV FX, MEZCLADOR EN LÍNEA

Mezclador en línea para mezclar p.e. mantequilla y mezclas de mantequilla:

- Mezclador en línea compacto y de alto rendimiento.
- La potencia de mezclado (rpm) se controla con un variador de frecuencia.
- Diseño compacto
- Limpieza conjunta con la tubería



FLEX-MIX PROCESSOR APV FX

Sistema sanitario de proceso y tratamiento térmico por lotes con tiempos similares a los de un proceso continuo. Agitador de mezclado con un diseño especial para un tratamiento suave y protección de la integridad del producto. Unidad opcional de alto nivel de cizalla para emulsificación. Combinaciones de etapas individuales del proceso.



FLEX-MIX LIQUIVERTER APV FX

Unidad manual diseñada para la mezcla por lotes y sobre uno o más depósitos de hidratación, con integración opcional en un sistema de producción totalmente automatizado. Disponible como equipo estándar o con la opción de sistema de mezcla de alto nivel de cizalla.



PASTEURIZADOR DE LECHE APV FX

El pasteurizador de leche APV FX es una solución que puede entregarse, instalarse y ponerse en servicio en muy poco tiempo, ofreciendo numerosas ventajas. El pasteurizador de leche APV FX puede utilizarse para pasteurizar leche fresca. Se ofrecen opciones de desnate, estandarización y homogeneización.



PASTEURIZADOR DE ZUMO DE PLACAS APV FX

El pasteurizador de zumo de placas APV FX es una solución que puede entregarse, instalarse y ponerse en servicio en muy poco tiempo, ofreciendo numerosas ventajas. El pasteurizador de zumo de placas APV FX se puede utilizar para zumos de baja viscosidad sin pulpa ni fibras, refrescos, bebidas de té, café y agua.



SAFEWATER DE PLACAS (SWP) APV FX

El sistema APV FX SafeWater (SWP) produce agentes desinfectantes y de limpieza muy eficaces que revolucionan los procedimientos CIP y ayudan a reducir la huella de carbono, acortar el tiempo de cambio y ahorrar energía, además de reducir los gastos en costosos agentes químicos formulados.

La célula electrolítica de placas **EAU Empowered Water™** proporciona anolito/catolito "listo para usar/concentrado".



TRADEMARK



EAU Empowered Water™ is a trademark of EAU Technologies

ACERCA DE SPX FLOW TECHNOLOGY

SPX es un grupo industrial estadounidense con una facturación anual de aproximadamente 5.000 millones de dólares, 16.000 empleados, un amplio catálogo de productos y una sólida base financiera, magníficamente preparada para el crecimiento.

SPX Flow Technology (SPX FT) es un segmento de SPX que da servicio a muchas industrias, lácteos, alimentos, bebidas, cervezas y cuidado personal. SPX ha reunido a un gran número de marcas líderes a nivel mundial que conforman el núcleo de nuestras actividades y ofertas para las industrias de alimentación y bebidas.

SOLUCIONES ORIENTADAS AL CLIENTE

Gracias a la fuerte sinergia entre las marcas de SPX y a una sólida plataforma de conocimientos e innovación, SPX Flow Technology es capaz de ofrecer a nuestros clientes una amplia gama de productos, sistemas y soluciones innovadoras, además de servicios que responden a las tendencias de la industria y los clientes, como:

- Productos innovadores para grupos específicos de clientes
- Mejor utilización de los recursos naturales para obtener productos saludables y naturales y mejores propiedades funcionales.
- Incremento de la seguridad de los alimentos, la productividad y los procesos sostenibles.

ACERCA DE LA MARCA APV

La marca APV, que forma parte de SPX Corporation y opera en todo el mundo con empleados en más de 35 países, ofrece soluciones de fabricación y equipos de proceso para clientes de los sectores de alimentación, lácteos, elaboración de cerveza, cuidado personal, centrales eléctricas, así como para los sectores químico, marino, biotecnológico y petroquímico.

La marca APV ofrece una gama exclusiva de soluciones y productos altamente funcionales que fomentan los factores claves empresariales. APV basa sus soluciones en productos de tecnología avanzada, incluidas bombas, válvulas, homogeneizadores e intercambiadores de calor, además de aprovechar su gran experiencia en eficiencia en la producción, experiencia en el desarrollo, gestión de mantenimiento y cumplimiento de las normas.

Centros de innovación de SPX

La investigación y el desarrollo continuos basados en las necesidades del cliente y en la capacidad de anticipar las necesidades futuras impulsan el crecimiento mutuo.

Los centros de innovación de SPX aprovechan la gran experiencia y especialización de una plantilla de tecnólogos alimentarios e ingenieros de procesos y producción. Los conocimientos adquiridos durante muchos años contribuyen activamente a todos los tipos de desarrollo, comprobación y aplicaciones de equipos, sistemas y líneas de proceso de la marca SPX. Todas las instalaciones y servicios se han diseñado para ofrecer valor añadido mediante la minimización de los residuos y los requerimientos energéticos o mediante la conversión de ingredientes en productos nuevos y competitivos.

SERVICIOS DE LOS CENTROS DE INNOVACIÓN:

- Comprobación y desarrollo de equipos y recetas nuevas
- Validación de procesos y conceptos
- Comparación de procesos
- Optimización de los productos y procesos existentes
- Pruebas de rendimiento de bombas, válvulas y otros productos
- Ensamblaje y evaluación de prototipos
- Comprobación en la propia instalación del cliente con plantas o equipos piloto aqulados



LABORATORIOS TOTALMENTE EQUIPADOS PARA LA REALIZACIÓN DE LAS PRUEBAS NECESARIAS:

- Calidad microbiológica
- Análisis químicos
- Análisis de agua
- Información sobre aplicaciones y procesos
- Análisis de una amplia gama de características y propiedades relacionadas con la evaporación y el secado

INSTALACIONES DE PRUEBAS DE SPX FLOW TECHNOLOGY:

- Silkeborg, Dinamarca
- Soeborg, Copenhage, Dinamarca





Centros

AMÉRICA

SPX FLOW TECHNOLOGY

Email: ft.americas.fxqueries@spx.com

ASIA PACÍFICO

SPX FLOW TECHNOLOGY

Email: ft.apac.fxqueries@spx.com

EMEA

SPX FLOW TECHNOLOGY

Email: ft.bydgoszcz.fxqueries@spx.com

ACERCA DE SPX

Con sede en Charlotte, Carolina del Norte (Estados Unidos), SPX Corporation (NYSE: SPW) es una empresa global líder de fabricación para distintos sectores, que forma parte de la lista Fortune 500.

Para obtener más información, visite www.spx.com.

SPX FLOW TECHNOLOGY

Pasteursvej,

DK-8600 Silkeborg, Dinamarca

Tel.: +45 70 278 278

Fax: +45 70 278 330

SPX se reserva el derecho a incorporar nuestros últimos diseños y cambios de material sin obligación de notificarlo.

Las características de diseño, materiales de construcción y datos de dimensiones que se incluyen en este catálogo se facilitan exclusivamente a efectos informativos y no deben servir de base de trabajo, salvo si dispone de confirmación por escrito. Contacte con su representante de ventas local para conocer la disponibilidad de los productos en su región. Para obtener más información visite www.spx.com.

El símbolo ">" verde es una marca comercial de SPX Corporation, Inc.

APV-9009-E Version: 05/2013 Issued: 05/2013 COPYRIGHT © 2011, 2013 SPX Corporation