

KSB ITALIA

Il partner ideale nell'industria alimentare

KSB Italia opera nel mercato come fornitore affidabile di pompe, valvole e servizi, in particolare dispone di una vasta gamma di prodotti per le applicazioni per l'industria Food&Beverage, come ad esempio, per i processi di produzione della birra, per la produzione di succhi di frutta e dolci, nei caseifici e nei pastifici. Le soluzioni efficienti dal punto di vista energetico e di facile manutenzione offrono ai clienti il valore aggiunto della competitività ed allo stesso tempo garantiscono la massima attenzione alle questioni ambientali. Per ogni tipologia di macchina/impianto esiste un pacchetto completo di pompe e valvole che risponde alle esigenze e alle caratteristiche richieste dal cliente.

																				
BOA-H Valvole a flusso avviato esenti da manutenzione con soffietto con corpo in ghisa lamellare o ghisa sferoidale. <table border="0"> <tr><td>PN</td><td>16/25</td></tr> <tr><td>DN</td><td>15 - 350</td></tr> <tr><td>T [°C]</td><td>≥ -10 - ≤ +350</td></tr> </table>	PN	16/25	DN	15 - 350	T [°C]	≥ -10 - ≤ +350	BOA-SuperCompact Valvole di intercettazione e regolazione esenti da manutenzione con tenuta morbida, inseribili tra flange con corpo in ghisa lamellare. <table border="0"> <tr><td>PN</td><td>6/10/16</td></tr> <tr><td>DN</td><td>20 - 200</td></tr> <tr><td>T [°C]</td><td>≥ -10 - ≤ +120</td></tr> </table>	PN	6/10/16	DN	20 - 200	T [°C]	≥ -10 - ≤ +120	BOAX-B Valvole a farfalla a disco centrato tenuta morbida con corpo in ghisa sferoidale e disco ghisa/inox. <table border="0"> <tr><td>PN</td><td>10/16</td></tr> <tr><td>DN</td><td>20 - 200</td></tr> <tr><td>T [°C]</td><td>≥ -10 - ≤ +110</td></tr> </table>	PN	10/16	DN	20 - 200	T [°C]	≥ -10 - ≤ +110
PN	16/25																			
DN	15 - 350																			
T [°C]	≥ -10 - ≤ +350																			
PN	6/10/16																			
DN	20 - 200																			
T [°C]	≥ -10 - ≤ +120																			
PN	10/16																			
DN	20 - 200																			
T [°C]	≥ -10 - ≤ +110																			
																				
BOA-RVK Valvole di ritegno a disco inseribili tra flange con corpo in ottone. <table border="0"> <tr><td>PN</td><td>6/10/16</td></tr> <tr><td>DN</td><td>15 - 200</td></tr> <tr><td>T [°C]</td><td>≥ -20 - ≤ +250</td></tr> </table>	PN	6/10/16	DN	15 - 200	T [°C]	≥ -20 - ≤ +250	BOA-S Filtri di linea ad "Y" con corpo in ghisa lamellare o ghisa sferoidale. <table border="0"> <tr><td>PN</td><td>6/16/25</td></tr> <tr><td>DN</td><td>15 - 400</td></tr> <tr><td>T [°C]</td><td>≥ -10 - ≤ +350</td></tr> </table>	PN	6/16/25	DN	15 - 400	T [°C]	≥ -10 - ≤ +350	ETABLOC Pompa monoblocco PN 16 con motore normalizzato a 4 e 2 poli. <table border="0"> <tr><td>DN</td><td>25 - 150</td></tr> <tr><td>T [°C]</td><td>≥ -30 - ≤ +140</td></tr> </table>	DN	25 - 150	T [°C]	≥ -30 - ≤ +140		
PN	6/10/16																			
DN	15 - 200																			
T [°C]	≥ -20 - ≤ +250																			
PN	6/16/25																			
DN	15 - 400																			
T [°C]	≥ -10 - ≤ +350																			
DN	25 - 150																			
T [°C]	≥ -30 - ≤ +140																			

Autoclavi

Le autoclavi per alimenti formano parte dell'equipaggiamento standard dell'industria alimentare, vengono utilizzate per sterilizzare gli alimenti eliminando qualsiasi possibile microrganismo patogeno basandosi sull'uso del vapore e dell'acqua ad alta pressione. Il suo fondamento fisico si basa nell'aumento della temperatura dell'acqua per effetto della pressione, con il quale si riduce notevolmente il tempo di esposizione degli alimenti e si minimizza l'alterazione delle proprietà organolettiche. La valvola BOA-SuperCompact, riducendo al minimo gli ingombri in linea, è la soluzione ideale per la regolazione della portata in combinazione alle pompe di ricircolo della serie Etabloc. Per il sezionamento di linee di acqua calda e surriscaldata le valvole a farfalla a disco centrato modello BOAX-B, disponibili anche con attuazione pneumatica ed elettrica, risultano essere la scelta ottimale in termini di versatilità e costi.

Pastorizzatori

La pastorizzazione è un trattamento termico necessario per distruggere i microrganismi patogeni, disattivando gli enzimi. Il processo avviene mediante il rilascio di calore, attraverso il vapore, il quale esercita un'azione battericida. In questi processi di trattamento termico, la valvola a soffietto esente da manutenzione BOA-H è l'ideale

per il convogliamento e la regolazione delle linee vapore garantendo la massima affidabilità in termini di tenuta verso l'esterno. Grazie al suo particolare design del coperchio, il soffietto viene incamerato prevenendo danneggiamenti causati da aumenti di pressione e colpi d'ariete ed allungando la vita della valvola stessa.

Sterilizzatori e sterilizzatori asettici

Anche nel campo asettico e di evaporazione KSB dispone di prodotti per la regolazione/intercettazione e filtrazione di vapore come la valvola a flusso avviato modello BOA-H, la valvola di ritegno a disco modello BOA-RVK e il filtro BOA-S.

