МЕМБРАННИ ТЕХНОЛОГИИ

Мембранна филтрация посредством спирални и пластинчати мембрани за получаване на максимален остатък на сухо вещество. Мембранните технологии са модерен метод за разделяне на разтвори на молекулярно ниво. В годините тази технология е адаптирана да изпълнява различни задачи:

- Предварително стандартизиране на протеин за производства, с цел получаване на партиди продукт с еднакво качество (йогурт, кашкавал, сирене и други квасени продукти) .
- Производство на сирена по метода на ултрафилтрацията UF.
- Концентрация на органични компоненти чрез нанофилтрация NF
- Отделяне на бактерии от хранителни среди.
- Системи за пречистване и концентрация на отпадъчни продукти (суроватка).
- Полиране на вода за високотехнологични нужди с помощта на обратна осмоза RO.

Тапфло предлага резервни части и мембрани за мембранни инсталации.

МНОГОСТЪПАЛНИ ПОМПИ ОТ ЩАМПОВАНА НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА

Макс.дебит:	210 m^3/h
Макс.напор:	500 m
Материално изпълнение:	Неръждаема стомана
Макс.температура:	+110 °C
Приложение:	Изпомпване на вода за битови нужди, за повишаване на налягането в системите със студена и топла вода, кондензат и циркулация на течности в охладителни системи

ВИСОКОТЕМПЕРАТУРНИ ОБРАБОТКИ НА ПРОДУКТИТЕ ESL/UHT.

Инсталациите за високотемпературна обработка се делят на два основни вида според нагряването. Директни - с пряк контакт между парата и продукта, и такива с индиректно нагряване с непряк контакт. Високо температурната обработка позволява увеличаване срока на годност на хранителните продукти като унищожава вредните бактерии и микроорганизмите.
APV (SPX) предлага двете най-модерни директни технологии за високотемпературна обработка Infusion и Injection, позволяващи работа дълго време без да се налага миене в асептичен режим. Друго съществено предимство на двете технологии е пълно запазване на вкусовите качества на продуктите и предпазване на продуктите от топлообменниците от загаряне.
Системите за индиректно нагряване позволяват много висока степен на регенерация и позволяват реализиране на производства с много голяма енергийна ефективност.
Приложение: мляко, ароматизирано мляко, сметани, сладолед, чай, кафе, сокове.

ЦЕНТРОБЕЖНИ ПОМПИ С МАГНИТНО ЗАДВИЖВАНЕ

Макс.дебит:	650 m^3/h
Макс.напор:	140 m
Макс.температура:	+350 °C
Материално изпълнение:	Неръждаема стомана 304/316/316L/904L, Hastelloy B + C, Titanium, PTFE, PFA, PVDF, PP.
Приложение:	Транспортиране и разтоварване на химикали, алкохоли, разтворители, горива, агресивни и токсични течности.

АСЕПТИЧНИ РЕЗЕРВОАРИ FX

Асептични резервоари на APV FX — решение, което позволява непрекъсната работа на основния производствен процес на опаковане.
За асептичните резервоари са характерни следните предимства:

- Повишават дебита на инсталациите.
- Предварителна окомплектовка в завода производител.
- Смяна на продукта без спиране на производството.
- Позволяват миене, спиране и ремонти на съоръженията на процесинга, без спиране на опаковането.
- Лесно инсталиране и бързо пускане в действие.
- Обеми от 10 000 до 40 000 l/h.
- Кратък срок на изплащане.

ДОЗИРАЩИ ПОМПИ И СИСТЕМИ

Макс.дебит:	22.6 m^3/h
Макс.налягане:	1000 bar
Височина на самозасмукване до:	7 m
Материално изпълнение:	Неръждаема стомана, PP, PVC, PVDF
Приложение:	Дозиране на химикали за CIP разтвори, плодове в йогурт, овкусители, алкохоли, инжектиране на лицетин и аромати, смесване на продукти в равни пропорции, автоматично регулиране на pH, абсорбция на остатъчен кислород, стабилизиране на карбонатна твърдост.

APV СИСТЕМИ ЗА МИЕНЕ: CIP MIDI, CIP MINI

Модулните CIP системи за ефективно миене на тръбопроводи, съдове и производствени съоръжения са окомплектовани на рама, окабелени с автоматика и готови да се свържат и работят, в което и да е предприятие. Системите се произвеждат в различни типоразмера в зависимост от потребностите. Произвеждат се два типа:
APV CIP MINI - 4 размера
APV CIP MIDI - 5 размера

СОНДАЖНИ ПОМПИ ЗА ЧИСТИ ВОДИ И ДРЕНАЖНИ ПОМПИ ЗА МРЪСНИ ВОДИ

Макс.дебит:	1800 m^3/h
Макс. напор:	700 m
Макс. размер на частиците до:	80 mm (за дренажните помпи)
Материално изпълнение:	Неръждаема стомана /Duplex, бронз, чугун
Приложение:	Изпомпване на сондажни води, мръсни, дъждовни и отпадни води, утайки, кална вода, подпочвени води с пясък и др.

ФИЛТРИ

Ние предлагаме автоматизирани филтри, филтри тип кошница, филтри за течности и газове. Присъединителни размери: ¾ ÷ 12"

Материално изпълнение: Неръждаема стомана, въглеродна стомана, чугун, Duplex, специални сплави.

Приложение: защита на оборудване, филтриране и рециклиране на оборотни и отпадни води, химикали, разтвори, олио, сокове, шоколад, глазура, дестилация, бира, контрол на качеството на крайния продукт.

ВАРЕЛНИ ЦЕНТРОБЕЖНИ И ВИНТОВИ ПОМПИ

Макс.дебит ц/в:	200 l/min / 80 l/min
Макс.налягане ц/в:	28 m / 12 bar
Макс.вискозитет ц/в:	600 mPas / 100 000 mPas
Материално изпълнение:	Неръждаема стомана, PVDF, PP, NBR, EPDM, VITON, PTFE, HYPALON.
Приложение:	Разтоварване на химикали, алкохоли, разтворители, горива, кетчуп, доматена паста, глюкоза, шампоани, плодов пулп и др.

www.tapflo.bg

На фирмения интернет адрес може да намерите информация относно предлаганите от нас продукти

APV®

TAPFLO
Санитарни продукти

Tapflo ЕООД
Централен офис:

София 1618, ул. Майор Горталов,17

Тел.: +359 (0) 2 974 80 27
Тел./факс: +359 (0) 2 974 18 54
Моб.: +359 (0) 887 802 833
E-mail: office@tapflo.bg

Отдел продажби:

APV – продукти (гр. София)
Моб.: +359 (0) 885 036 369
E-mail: apv@tapflo.bg

Югозападна България (гр. София)
Моб.: +359 (0) 885 013 237
E-mail: sof@tapflo.bg

Северозападна България (гр. София)
Моб.: +359 (0) 886 124 937
E-mail: sofia@tapflo.bg

Източна България (гр. Варна)
Моб.: +359 (0) 888 765 288
E-mail: varna@tapflo.bg

tapflo®

tapflo®

Представителството на фирма Тапфло в България – Тапфло ЕООД, е регистрирано през 2004 г. Фирмата предлага на местния пазар висококачествени и надеждни пневматични помпи собствено производство, а също така и помпи с други конструкции от водещи европейски производители. Фирмата осигурява, гаранционно и следгаранционно обслужване и резервни части от склада си в гр. София, където се намират централния офис и сервизния център на фирмата. За удобство на своите клиенти Тапфло ООД разполага и с регионално представителство в гр. Варна.

Всички процеси на производството на фирма Тапфло са сертифицирани по ISO 9001:2001. Оборудването ни е обозначено със символа CE. Голяма част от Тапфло продуктите отговарят на Европейската ATEX директива относно съоръжения и системи за защита, предназначени за експлоатация във взривоопасни зони. Фирмата предлага и помпи санитарно изпълнение, които имат сертификат FDA A3 или EHEDG.

В настоящата брошура представяме на Вашето внимание санитарно оборудване, което Тапфло предлага в хранително-вкусовата, козметичната, фармацевтичната, бирената и млечната промишленост, както и индустрията като цяло.

ISO 9001:2001 · ATEX · CE · FDA · USP VI

ПНЕВМАТИЧНИ МЕМБРАННИ ПОМПИ TAPFLO ОТ ПЛАСТМАСА И МЕТАЛ

Макс.дебит:	9 - 820 l/min
Макс.налягане:	8 bar
Присъединителни размери:	¼" - 3"
Материално изпълнение:	PE, PTFE, Алуминий, Чугун, Неръждаема стомана ANSI 316L, Алуминий PTFE покритие
Приложение:	Транспортиране, разтоварване и дозиране на супи, кремове, сиропи, мляко, йогурт, ароматизатори, алкохоли, шоколад, кетчуп, майонеза, тесто, парфюми, паста за зъби, олио, пивна мъст, шампоани, глюкоза, химикали за CIP и др.
Аксесоари:	Активни демпфери против пулсации, пневматични мембранни алармени системи, системи за дозиране и контрол на нивото, пневматични миксери.

ПЕРИСТАЛТИЧНИ (МАРКУЧОВИ) ПОМПИ TAPFLO

Макс.дебит:	150 m^3/h
Макс.налягане:	15 bar
Височина на самозасмукване до:	9.5 m
Макс.вискозитет:	60 000 mPas
Материално изпълнение:	NR, NBR, EPDM, Viton, Neoprene, Hypalon, Norprene, Silikon, Pharmed
Приложение:	Транспортиране, разтоварване и дозиране на шоколадов маслен пълнеж, кремове, сладка бирена мая, пивна мъст и др.

ЗЪБНИ ПОМПИ

Макс.дебит:	250 m^3/h
Макс.налягане:	16 bar
Макс.температура:	+300°C
Макс.вискозитет:	80 000 mPas
Материално изпълнение:	Неръждаема стомана ANSI 316L, Duplex, Чугун, външерлодна стомана
Приложение:	Транспортиране, разтоварване и дозиране на шоколад, маслени пълнежи, фондан, масло, олио, меласа, глюкоза, литецин, мазут, нафта и др.

РОТАЦИОННИ ЛОУБ ПОМПИ

Макс.дебит:	156 m^3/h
Макс.налягане:	22 bar
Макс.температура:	+180°C
Макс.вискозитет:	100 000 mPas
Материално изпълнение:	Неръждаема стомана ANSI 316L, Duplex, Неръждаема стомана с покритие от волфрамов-карбид
Приложение:	Транспортиране, разтоварване и дозиране на йогурт, майонеза, шоколад, маслени пълнежи, фондан, глюкоза, масло, олио, кремове, вафлено тесто, шампоани, паста за зъби.

ЦЕНТРОБЕЖНИ ПОМПИ

Макс.дебит:	700 m^3/h
Макс.напор:	600 m
Материално изпълнение:	Неръждаема стомана, PP, PVDF, Чугун
Приложение:	Транспортиране на олио, овкусители, алкохоли, млечни продукти, сокове, маргарин, бира, пивна мъст. Изпомпването на CIP и дезинфекциращи разтвори и вода.

ПОМПИ С ГЪВКАВО РАБОТНО КОЛЕЛО

Макс.дебит:	30 m^3/h
Макс.налягане:	4 bar
Макс.температура:	+65 °C
Височина на самозасмукване до:	5 m
Материално изпълнение:	Неръждаема стомана, бронз
Приложение:	Транспортиране, разтоварване и дозиране на йогурт, майонеза, маслени пълнежи, масло, олио, кремове, шампоани, сосове, вафлено тесто, вино, смлени зеленчуци, плодови каши, заливки, лютеница, айвар, кетчуп и др.

САМОЗАСМУКВАЩИ ЦЕНТРОБЕЖНИ ПОМПИ

Макс.дебит:	350 m^3/h
Макс.напор:	90 m
Височина на самозасмукване до:	7 m
Материално изпълнение:	Неръждаема стомана, Чугун, Бронз
Приложение:	Транспортиране и разтоварване на олио, овкусители, алкохоли, млечни продукти, сокове и химикали. Изпомпването на CIP и дезинфекциращи разтвори и вода.

ВИНТОВИ ПОМПИ

Макс.дебит:	220 m^3/h
Макс.налягане:	48 bar
Материално изпълнение:	Неръждаема стомана 304/316, Чугун, Duplex
Приложение:	Транспортиране, разтоварване и дозиране на йогурт, майонеза, маслени пълнежи, масло, олио, фондан, шоколад, глюкоза, литецин, кремове, шампоани, сосове, вафлено тесто, вино, смлени зеленчуци, плодови каши, заливки, лютеница, айвар, кетчуп и др.

САНИТАРНИ ПЛАСТИНЧАТИ, ТРЪБНИ И ОБСТЪРГВАЩИ ТОПЛООБМЕННИЦИ

Налягане:	до 25 bar за пластинчатите, до 60 bar за тръбните
Температура:	до +180°C (пластинчати), до +300°C (тръбни)
Материал на пластините:	AISI316L, AISI 304, титаний и други специални материали.
Приложение:	За пастьоризация, ESL и UHT обработка на мляко и напитки с частици и фибри, продукти с чувствителна структура, силно вискозни продукти като сокове с пулп, сосове, супи. Млечни продукти като мляко, йогурт, пюрета, концентрирани сокове, десерти.

ИНДУСТРИАЛНИ ТОПЛООБМЕННИЦИ

Налягане:	0 - 25 bar за разглобяемите -1 до +40 bar за заварените
Температурен обхват:	-35 °C +180 °C за разглобяемите -35°C до +350°C за заварените
Материал на пластините: Материал на уплътненията:	AISI316L, 304, SMO254, титан и други. EPDM, HNBR, Viton
Приложение:	Изпарители и кондензатори за амоняк, регенератори на топлина, охладители за морска и сладка вода, загревачи за пара, вода и други медии, утилизатори на отпадна топлина.

ФИЛТРИ СЕРИЯ FSH

Филтър изработен от неръждаема стомана AISI 316L. С клампово захващане на капака за лесна замяна на цилиндричната решетка на филтъра. Тези филтри се произвеждат с размери на кленките 1; 2; 3 мм или покрити с мрежа от неръждаема стомана с размери (24 или 32 mesh).
Присъединителни размери: DN 50, 65 и 100

ДЕАЕРАТОР VFJ / VFN

Деааераторите VFJ и VFN са предназначени за отделяне на газове, подобряване запазването на цвета и възстановяване на аромата на продуктите.
Приложение: обезмирисване на мляко, премахване на кислорода от плодови сокове, десерти, пулп, пюрета, плодови пълнежи, детски храни, млечни продукти, кетчуп, сосове, мед.

МИКСЕР TPM

Този смесител се използва за разтваряне на прахообразни съставки в течности. Конструктивно смесителя представлява центробежна помпа, чиито смукателт и нагнетател са разположени радиално на оста на помпата, а по оста на вала на помпата е разположена фуния, в основата на която се образува разреждане и се засмуква прахообразния материал. В основата на фунията (бункера) за прах е монтиран бътерфлай вентил с ръчно или автоматично задвижване, регулиращ количеството прах. За продукти с голям вискозитет (над 500cP) се използват захранващи и (или) отвеждащи помпи.
Приложение: разтваряне на сухо мляко, захар, соли, оцветители, аромати и специални ингредиенти.

ХОМОГЕНИЗАТОРИ (Rannie /Gaulin, LAB 1000/2000)

Макс.дебит:	60 000 l/h
Макс.налягане:	2000 bar
Макс.температура:	+180°C
Приложение:	Обработка и производството на емулсии и ензими, хомогенизиране на мляко и растителни мазнини и др.

FLEX-MIX LIQUIVERTER

Специално разработен миксер за продукти от нисък до среден вискозитет, осигуряващ бързо смесване на прахове и плътни съставки с течности.
Приложение: Смесване, диспергиране, рекомбинация и възстановяване на разтворим продукт за възстановяване на млечни продукти, производство на фини продукти, емулсии, приготвяне на разтвори на нишесте и хидроколоиди

FLEX-MIX PROCESSOR

Високо ефективна инсталация предназначена за приготвяне на смеси, към които има предявени високи изисквания. Обработва високо вискозни продукти, емулсии и смеси с високо съдържание на плътни ингредиенти. Представлява наклонен резервоар, в който на дъното е монтирана мощна лопаткова бъркачка със специален дизайн за нежна обработка и запазване целостта на продукта. Този апарат може да се охлажда и нагрява в зависимост от изпълняванния процес.
Приложение: производство на течни храни, плодови пълнежи и консерви, бонбони и захарни изделия, бебешки храни, супи, кетчуп, майонеза, топено сирене, крема сирене, сирене за мазане, десерти, кремове, лосиони, гелове.

АВТОМАТИЧНИ ВЕНТИЛИ

Ние предлагаме широка гама санитарни вентили – от елементарни бътерфлай вентили до разделящи и смесващи вентили, използвани в производството на стерилни хранителни продукти, в козметиката, фармацията и биотехнологиите.

Според предназначението си автоматичните вентили се определят като	Според дизайна си предлаганите вентили се делят на следните типове
Разделящи: DA3+, DE3, DKR, SD4/SDM4 Отсичащи потока: SV/SVS, SW4, MS4, AP1 Регулиращи вентили: RGE4, RG4 Предпазни вентили с TUV сертификат: SI2, UF/UFR Вентили поддържащи постоянно налягане преди и след вентила: CPV Възвратни вентили: RUF Вентили за вземане на проби: PR	Двойноседлови вентили: DA3+, DE3, SD4, SDM4. Бътерфлай вентили: SV, SVS. Едноседлови вентили: SW4, SWcip4. Асептични мембранни вентили: MS4, MSP4, AP1. Регулиращи вентили: RGE4, RG4. Предпазни вентили с TUV сертификат: SI2, UF, UFR. Вентили поддържащи постоянно налягане: CPV. Възвратни вентили: RUF, VPN. Вентили за вземане на проби: PR

СТАТИЧНИ МИКСЕРИ ТИП TPX

Разработен е за смесване на две течности с максимален вискозитет 20 cP. Миксерът е изработен от няколко завиващи профилни пластини, предизвикващи турбулентност и разположени в неръждаема тръба. Произвежда се в различни размери и присъединения DN40 – DN 100. Смесителят е сертифициран с 3А сертификат, има просто устройство, без обслужване и е пригоден за CIP.

DARMIX+

Компактен високо ефективен миксер. Интензивността на миксиране се определя от скоростта на въртене. Обикновено се управлява честотно. Използва се за смесване на високо вискозни с ниско вискозни течности, осигуряващи еднородност на продукта. Миенето се осъществява едновременно с тръбопровода, на който е монтиран миксера.

МИКСЕРИ В САНИТАРНО ИЗПЪЛНЕНИЕ

Ние предлагаме санитарни миксери съгласно 3А, FDA и CE стандартите, решаващи практически всяка задача във фармацевтичната, биотехнологичната, санитарната промишленост, както и в производство на напитки и хранителни продукти.
Приложение: Сосове и салати, захар, мляко, йогурт, шоколад, бебешки храни, сладкарски изделия, растително масло, хранителни масла - обработка, бира, алкохоли, вино, безалкохолни напитки, биогорива.