

啤酒市场

产品宣传册



流动的创新

柔和、洁净、安全

莫瓦克®偏心泵技术 为啤酒酿造工艺提供可持续的解决方案

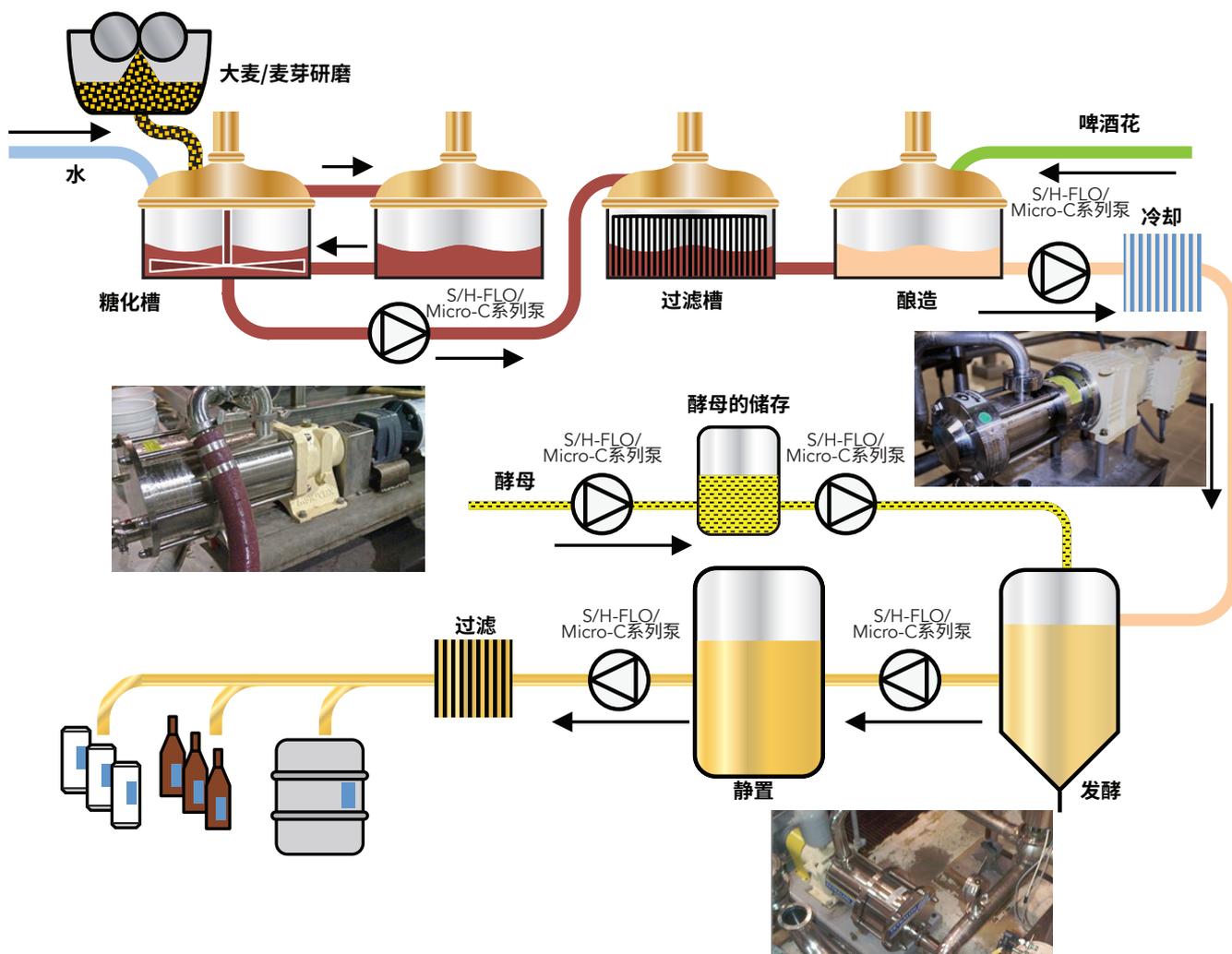
作为泵送技术领导者,莫瓦克®(Mouvex®)拥有多种前沿技术,包括偏心泵技术、蠕动泵技术,以满足啤酒酿造工艺的多种应用挑战。

啤酒酿造工艺中的挑战:

- 保证成品质量
- 持续生产高质量的产品
- 处理对剪切敏感的成分,如酵母
- 成本控制
- 产品损失最小化,需回收原料
- 生产工艺保持稳定

用于啤酒生产工艺各个阶段的泵必须具备以下属性才能应对挑战:

- 柔和输送
- 流量稳定
- 可回收昂贵的产品和原料
- 能够全面彻底清洁管路、管道
- 节能环保





莫瓦克® 偏心泵技术

应对啤酒生产挑战的解决方案

- 采用偏心技术，无机械密封或衬套，低剪切
- 自补偿能力，使用寿命内保持性能恒定
- 干运行，强大的真空和空气压缩效果，可进行产品回收
- 输送流体时非常温和，无脉冲
- 可自吸，从筒中提取原料
- 易于维护：无密封，无金属/弹性体摩擦，只有两个泵送部件
- 高容积效率，可以精确配制和在线混合
- 可在线清洗（CIP），具有便利性、清洁度，精确配制和在线混合
- 独特的无密封设计，避免泄漏



S系列

无机械密封，快捷拆装，便于日常清洗

最高温度	最大流量	输送压力
80 °C (176 °F)	12 m ³ /hr (52.8 gpm)	6-10 bar (87-145 psi)



Micro C系列

无机械密封，适用于低流量和压力

最高温度	最大流量	输送压力
100 °C (212 °F)	800 l/hr (3.52 gpm)	3-15 bar (43-217 psi)



H-FLO & SLS系列

无机械密封，具有CIP功能

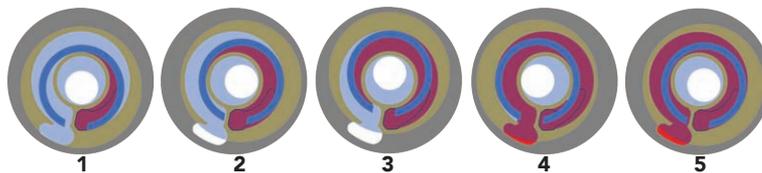
最高温度	最大流量	输送压力
100 °C (212 °F)*	65 m ³ /h (286.2 gpm)	10 bar (145 psi)

*HT型的温度为160°C

莫瓦克技术

偏心泵由静盘和安装在偏心轴上的动盘（泵送组件）组成。随着偏心轴的旋转，动盘和静盘间的容积发生变化，当入口处容积增大时，将介质吸入到泵腔；随着偏心轴旋转，介质被挤压至出口处，出口处容积持续变小，介质被挤压排出泵腔。周而复始，形成连续的输送。动静盘间的内腔和外腔互为补偿，同时输送，因此，输送过程中无脉冲。

莫瓦克原理





PSG
ZI la Plaine des Isles
2 rue des Caillottes
F-89000 Auxerre, France



流动的创新

流动的创新



欢迎关注官方微信

百士吉泵业
热线电话：400 600 4026
Email: PSG-China@psgdover.com
www.psgdover.com.cn

MX-80001-C-02-CN

百士吉®授权合作伙伴：

Copyright 2022 PSG®, a Dover company