

Niezawodna produkcja dzięki minimalnej konserwacji pomp

Przy produkcji prawie 250 - 300 000 kg czekolady na miesiąc w wysokim sezonie, niezwykle ważne jest, aby zachować stabilną, ciągłą produkcję przy użyciu niezawodnych pomp. Pompy zębate o zazębieniu wewnętrznym DESMI ROTAN® spełniają wymagania i zapewniają stabilną oraz bezproblemową pracę instalacji pompowej.

Podczas spotkania z Kierownikiem ds. Utrzymania Ruchu Radosławem Redoszem widać wyraźnie, że fabryka pracuje na najwyższych obrotach, a sprostanie wysokim wymaganiom rynkowym zależy od stabilności produkcji.

W sezonie fabryka produkuje prawie 250-300 000 kg czekolady każdego miesiąca, w tym różnych typów: gorzkiej, mlecznej i białej. Na chwilę obecną w fabryce pracuje 9 pomp DESMI ROTAN®, a kolejne planowane są do zainstalowania w niedalekiej przyszłości.

Kierownik ds. Utrzymania Ruchu Radosław Redosz wyjaśnia: „Kiedy zaczęliśmy używać pomp DESMI ROTAN® od razu zdaliśmy sobie sprawę, iż są to pompy, którym możemy zaufać i które prawie nie wymagają konserwacji. W poprzednich pompach musieliśmy często wymieniać uszczelnienie



Jedna z pomp zębatych DESMI ROTAN® HD (HD66ECHD-1M22B) zainstalowanych w fabryce Carletti w Pruszkowie pod Warszawą.

CASE STORY



(przynajmniej, co dwa miesiące). Dzisiaj rzadko kiedy jest to konieczne, a wynika to z faktu, iż konserwacja pompy ROTAN® wymaga minimalnych czynności obsługowych”.

Pan Redosz kontynuuje: „Przez długi czas mieliśmy problemy z czarnymi cząsteczkami w białej czekoladzie podczas produkcji przy wysokim ciśnieniu. Czarne cząstki były dla nas bardzo problematyczne. Zawsze stawiamy na najwyższą jakość produktów, a biała czekolada musi faktycznie być biała. Czarne cząsteczki zniknęły dzięki użyciu pomp DESMI ROTAN®. Biorąc pod uwagę oba czynniki: konserwację i ryzyko obecności czarnych cząstek, stosowanie pomp DESMI ROTAN® jest rozsądnym i logicznym rozwiązaniem”.

Carletti to duńska firma, która produkuje szeroką gamę czekolad oraz innych słodczy i za pośrednictwem sprzedawców detalicznych sprzedaje je prywatnym konsumentom - głównie w Danii i Europie Północnej. Carletti ma trzy zakłady produkcyjne: dwa zlokalizowane w Danii oraz jeden w Polsce.

Carletti Polska Sp. z o.o. produkuje czekolady, batony oraz produkty marcepanowe.



Kierownik ds. Utrzymania ruchu Radosław Redosz, Carletti Polska Sp. z o.o.