

## LEWA Dosierpumpen für Prozesse in der Speiseölindustrie



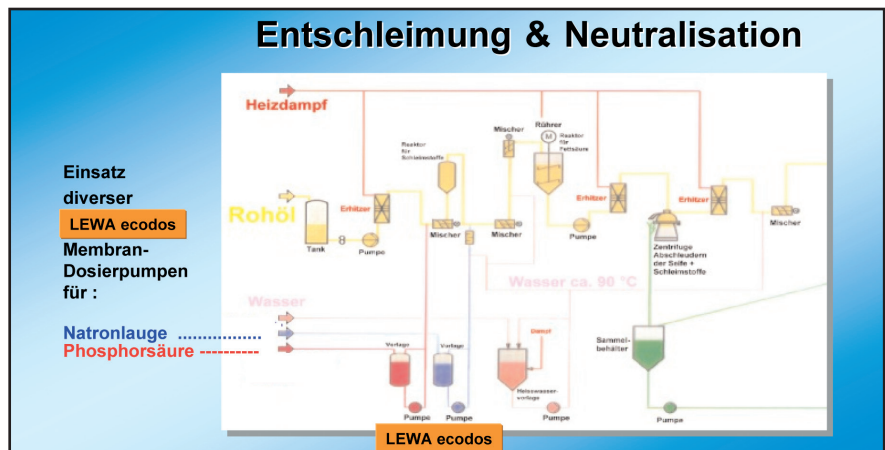
Bild: LEWA ecodos Typ 750S1 (hochbeständige fluidberührte Werkstoffe, u. a. 14571 PTFE)

Nahrungsmittelmärkte sind aufgrund der Bevölkerungszunahme Wachstumsmärkte. So ist es nicht erstaunlich, dass auch der Bedarf an Speiseölen weltweit zunimmt. Zur Deckung des Bedarfs werden derzeit ca. 40 verschiedene Pflanzen zur Speiseölerzeugung genutzt. Je nach Region werden die unterschiedlichsten Saaten und Früchte eingesetzt. Zu den Samenölen zählen u.a. Sojabohnen, Raps, Sonnenblumen, Erdnuss, Kokosnuss, Palmkerne, Leinsamen, usw.

Bekannte Fruchtfleischöle werden aus Oliven, Palmöl und Avocado gewonnen.

LEWA liefert erfolgreich seit über einem Jahrzehnt Membranpumpentechnik in den Bereich der industriellen Herstellung von Haushaltsspeiseölen. Hauptsächlich werden die LEWA Pumpen im Bereich der Speiseöl-Raffination eingesetzt. Im Verfahrensschritt der Entschleimung oder bei der Neutralisation, auch Entsäuerung genannt, kommen LEWA Pumpen zum Einsatz. Sie dosieren Phosphorsäure, Zitronensäure bzw. Natronlauge in den Prozess.

## Entschleimung & Neutralisation



Einsatz  
diverser  
**LEWA ecodos**  
Membran-  
Dosierpumpen  
für :

Natronlauge .....

Phosphorsäure .....

LEWA ecodos

Die überwiegend eingesetzte Zahl der LEWA Pumpen arbeiten im Niederdruckbereich. Daher bietet sich der Einsatz der LEWA Baureihe ecodos an. Menge und Druckbereich (<1500 l/h, <5 bar) liegen optimal in diesem Bereich.

Die Vorteile, warum LEWA ecodos in der Speiseölindustrie eingesetzt wird:

- hermetische Membranpumpe
- hohe Betriebssicherheit ("einbauen und vergessen")
- gutes Kosten-/Nutzenverhältnis
- robuste, auf Dauerleistung ausgelegte Triebwerke
- patentierte 4-Lagen Sandwichmembran aus reinem PTFE
- Notbetrieb auch bei Membranbruch (Signalisierung) möglich
- Fluid-berührte Materialien lebensmittelgerecht
- weltweiter qualifizierter After Sales Service

LEWA Dosier-Membranpumpen sind integraler Bestandteil in der Speiseöl-Raffination

Aufgrund der hervorragenden Eigenschaften, die die LEWA ecodos Pumpe weltweit in Anlagen der Speiseöl-Industrie unter Beweis stellen kann, werden auch zunehmend andere störanfällige Pumpentypen ersetzt. Anlagenausrüster im Bereich der Lebensmitteltechnologie, aber auch Endkunden wie Ölmühlen an unterschiedlichsten Standorten und mit den verschiedensten Schwerpunkten haben die Vorteile der Membranpumpen aus dem Hause LEWA erkannt. Zusammen mit über 50 Jahren Erfahrungen und Referenzen sowie das umfangreiche Know-how des technischen Weltmarktführers machen LEWA damit zum zuverlässigen Partner in der Herstellung von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln.

A MEMBER OF **NIKISO**  
**LEWA**  
pumps + systems

Creating Fluid Solutions

LEWA GmbH  
Ulmer Straße 10  
71229 Leonberg  
Telefon +49 (71 52) 14-0  
Telefax +49 (71 52) 14-13 03  
E-Mail lewa@lewa.de  
Internet www.lewa.de

