

EVENTI

NUOVO ANNO:
NUOVA SEDE!



Exonder si è trasferita: gli uffici ora si trovano in Via Torre 2; mentre l'officina ed il ricevimento merci in Via Labriola.

Tutto sempre a Borgo Ticino, a pochi chilometri dalla vecchia sede.

Sede legale e ragione sociale rimangono invariati.

HIFLUX FILTRATION: VISITA



Sono stati due giorni intensi per Alessandro Molteni (responsabile prodotto) e Giancarlo Vicario (manager), durante il meeting tenuto dal direttore Svend Anderson e dal commerciale estero Michael Rode del partner HiFlux Filtration A/S: approfondimenti teorici e tecnici sulle diverse tipologie di filtri (a sacco, a cestello, magnetici, a cartuccia e gli innovativi filtri in linea autopulenti), normative ATEX e PED, applicazioni.

IL SUCCESSO DELLA VALVOLA A 3 VIE



CASO: RDO valvola 3 vie automatica DN40 idonea per cioccolato

PRODOTTO: valvola ad arco **LIAG** 3-vie pneumatica a passaggio totale con coperchio riscaldato.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- materiale: AISI 316L (1.4404) - Ra ≤ 0,8 μm;
- connessioni: 3x 1 1/2" TC-Clamp;
- otturatore: Dyneon TFM1600 (Teflon) (FDA/CE 1995/2004);
- guarnizioni: EPDM (FDA/CE 1995/2004);
- incluso coperchio riscaldato (ingresso e uscita per acqua/vapore) per mantenimento temperatura costante.

Per maggiori info...

CHE MONDO SAREBBE SENZA LA BORNEMANN?



Abbiamo festeggiato il decimo ordine di pompe a doppia vite di **Bornemann** ricevuto negli ultimi 12 mesi: stiamo parlando del maggior produttore italiano di crema spalmabile alla nocciola. L'ultimo ordine va ad aggiungersi al gran numero di pompe già vendute a questo grande cliente del nord Italia negli ultimi anni.

Di seguito i punti forti che ci hanno permesso di raggiungere questo successo:

- pompa autoadescente;
- trattamento delicato del prodotto;
- può essere utilizzata come pompa per il CIP;
- ampia scelta di materiali e tipologie di tenute meccaniche;
- certificata EHEDG, FDA, 3A;
- alta possibilità di customizzazione;
- 40 anni di esperienza nel food market ed inventori della tecnologia "DOPPIA VITE";
- ampio range applicativo ed ottima conoscenza;
- tecnici specializzati sempre a disposizione del cliente.

Per maggiori info...

SISTEMA FILTRANTE DI PULIZIA



APPLICAZIONE:

- filtro a protezione degli ugelli della spruzzatrice per cioccolato;
- fori ugelli: 0,5mm (500micron);
- portata: 300kg/h massimo;
- pressione in ingresso: 3 bar.

LA VALVOLA PER UN CAMPIONAMENTO EFFICACE



VALVOLA SIMPLEX

La valvola **Keofitt®** di campionamento "Simplex" è stata progettata per il campionamento di prodotti a bassa - media viscosità (0-1000 cP).

Questa valvola viene utilizzata per un campionamento semplice ed igienico.

Disponibile nella versione manuale e pneumatica, con differenti tipologie di connessioni a processo. Membrane in Silicone, EPDM o PTFE.



HiFlux Filtration A/S

- SOLUZIONE: filtro auto-pulente HiFlux
- taglia M;
 - sistema di pulizia a pistone lineare;
 - incamiciato;
 - maglia filtrante wedge-wire 300 micron.

Per maggiori info...

Per maggiori info...

PRG:
NUOVA PARTNERSHIP



Exonder entra sempre più nel settore *Agitazione* grazie alla nuova collaborazione con PRG Präzisions-Rührer Gesellschaft mbH per la distribuzione dei sistemi di agitazione:

- meccanici (dall'alto, dal basso, laterali oppure coassiali);
- magnetici (dal basso oppure laterali).

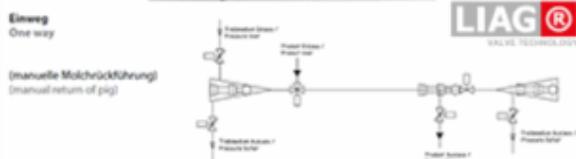
Tutti gli agitatori sono studiati e progettati sulla base dell'applicazione di ogni cliente, valutando di volta in volta le esigenze del cliente.

PRG



Exonder s.r.l.
Via Torre 2
28040 Borgo Ticino (NO)
ITALY
www.exonder.it
customercare@exonder.it

LO SVUOTAMENTO DELLA LINEA CIOCCOLATO



CASO: pig system manuale DN80 per svuotamento linea cioccolato

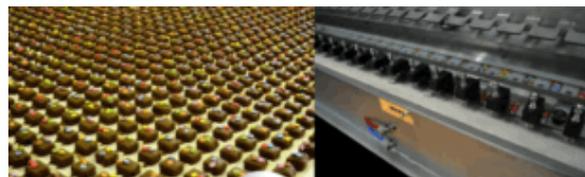
PRODOTTO: pig system manuale **LIAG** DN80 sanitario con valvole piggabili con coperchio riscaldato

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- prodotto: cioccolato;
- temperatura: circa 45°C;
- spinta pig: aria;
- diametro/pressione: DN 80 ISO;
- connessioni: Tri Clamp;
- materiale: AISI 316L (1.4404) -- Ra ≤ 0,8 µm;
- guarnizioni: EPDM (FDA/CE 1995/2004);
- pig: silicone VMQ;
- comando: manuale;
- incluso coperchio riscaldato (ingresso e uscita per acqua/vapore) per mantenimento temperatura costante.

Per maggiori info...

MCPI FINE DOSING®: NUOVI STANDARD



I sistemi **MCPI** hanno conquistato il mondo del micro-dosaggio per le prestazioni ed il successo anche con i materiali più difficili.

PRINCIPIO BREVETTATO per la gestione di:

- polveri molto fini (amidi, lattosio, ...);
- granuli grossolani e fragili (gocce di cioccolato, cereali, ...);
- sfere e particelle abrasive.

CARATTERISTICHE DI PROCESSO:

- dosaggio preciso e rapido;
- processo efficace con molti prodotti (anche difficili);
- rispetto nei confronti dell'integrità del prodotto (grazie all'assenza di attrito meccanico).

PULIZIA E MANUTENZIONE:

- smontaggio semplice grazie alla mancanza di parti meccaniche esposte;
- assenza di zone di ritenzione;
- usura pari a zero (no attrito).

Per maggiori info...

L'email è stata inviata in conformità alle norme GDPR - Regolamento Ue 2016/679. Le regole per il trattamento dei dati sono disponibili sul nostro [sito web](#).

Per ogni comunicazione inerente la protezione dei dati personali è disponibile la casella email: privacy@exonder.it

Non desidera più ricevere nostri aggiornamenti? Clicchi [qui](#)