



ДИНАМИЧЕСКИЙ ЛАМИНАРНЫЙ НАСОС ТИПА ОНЛ для пищевой промышленности

Технические данные насоса:

Подача от 0,5 до 40 м³/ч

Напор от 2 до 50м

Максимальное давление в корпусе - до 8 кгс/см²

Температура перекачиваемой жидкости
от -20°С до +135°С (-50°С до +200°С)

Плотность до 2,0 г/см³

Вязкость до 50 000 сСт

Внешняя утечка через торцовое уплотнение – не более 0,1 см³/ч



Область применения насоса:

Неповреждающее перекачивание жидкостей, в том числе вязких (до 50 000 сП), чувствительных к пенообразованию, перемешиванию, измельчению или расслаиванию, содержащих взвеси, волокна и другие мягкие и твердые включения. Перекачивание майонеза, сметаны, йогурта, кефира, сгущенного молока, соков с мякотью, фруктовых и овощных консервов, сахарного сиропа, варенья, патоки, шоколада, глазури, кетчупа, сырного зерна, затора. Работа под вакуумом.

Преимущества насоса:

- отсутствие пульсаций потока
- повышенная абразивная стойкость
- высокие кавитационные характеристики на вязких жидкостях
- применение сильфонных торцовых уплотнений фирмы «Джон Крейн» (Англия);
- малошумность;
- увеличен ресурс работы насоса;
- проточная часть насоса выполнена из нержавеющей стали 12Х18Н10Т

Двигатель:

Фланцевый трехфазный (общепромышленный или взрывозащищенный).

Материал проточной части насоса:

Корпус насоса, закрытое рабочее колесо, крышка корпуса, втулка вала, гайка колеса из нержавеющей стали 12Х18Н10Т.

Варианты исполнения насоса:

Рабочее колесо специального типа на вязкие жидкости.

Проточная часть - из хромоникельмолибденовой стали 10X17H13M2T.

Двойное торцовое уплотнение с автономной системой охлаждения.

Исполнение насоса для длительной работы насоса без перекачиваемой жидкости.

Обогрев проточной части насоса.

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Для перекачивания сахарного сиропа с вязкостью около 1 000 сантистоксов предлагаем ламинарный насос марки ОНЛ 50-50-250К-55А с двигателем 7,5 квт х 3000 об/мин. Подача насоса 6 м³/ч при напоре около 40 м. Оба патрубка насоса заканчиваются <молочными> муфтами на Ду50 мм. Он будет изготовлен из нержавеющей стали и специально предназначен для перекачивания вязких пищевых жидкостей.

В ламинарных насосах для передвижения перекачиваемой жидкости используются силы трения, существующие в самой этой жидкости. При вращении дискового колеса ламинарного насоса за счет сил трения вовлекается в движение ближайший к колесу слой жидкости. Этот слой жидкости, в свою очередь, вовлекает в движение следующий и т.д. Таким образом, при перекачивании слои жидкости не перемешиваются, что позволяет производить более бережное и неповреждающее перекачивание. Для сахарного сиропа это не важно, но важно для таких жидкостей, как мед, кефир, сметана, йогурт, майонез и т.д.

Ламинарный насос выгодно отличается от винтовых насосов тем, что у него нет быстроизнашиваемых деталей проточной части - таких, как обойма винта.

В связи с высокой вязкостью перекачиваемой жидкости уплотнение ламинарного насоса - двойное торцовое с автономной подачей в него смазывающей и охлаждающей жидкости (воды) из бачка (входит в комплект насоса). Бачок имеет ограниченный небольшой объем (1-2 литра). Кроме того, давление в нем меньше, чем в корпусе насоса, поэтому вода из бачка не попадает в перекачиваемый сироп. Такое уплотнение имеет гораздо больший срок службы, чем одинарное уплотнение, т.к. лучше обеспечиваются условия его смазки и охлаждения.

Насос имеет сертификат соответствия и санитарно-гигиеническое заключение РФ.

С уважением,
директор ООО "ИТР"
канд. биол. наук
Буслаев Лев
г. Краснодар,
пос. Березовый, 17/4
+7 918 448 66 88
+7 928 42 151 42
www.пище-пром.рф