



Оптимальный
насос для
пищевой
отрасли

ЛУЧШИЙ ВЫБОР ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ОТРАСЛИ



- Бережное перекачивание
- Отсутствие видимой пульсации
- Высокая самовсасывающая способность
- Простое техническое обслуживание

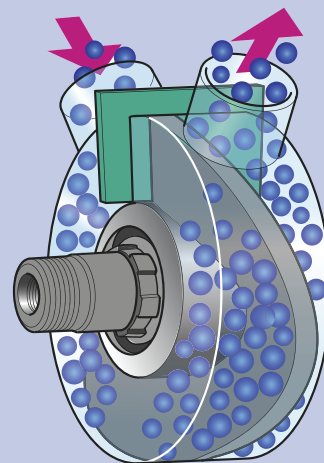
Строите ли Вы новый завод или ищите насос для замены уже существующего, MasoSine - это идеальный пищевой насос, который улучшит характеристики и снизит затраты на его содержание.

Синусоидальный ротор обеспечивает минимальный сдвиг и бережное перекачивание чувствительных к воздействию пищевых сред. Наши насосы обеспечивают расход до 134000 л/ч и давление до 15 бар при сохранении целостности продукта. Перекачивание концентрированных и вязких сред до 8млн сантипуаз происходит без повреждения продукта.

Обслуживание занимает считанные минуты и может быть осуществлено персоналом без специальной подготовки.

Замена всего трех компактных и недорогих компонентов позволяет получить фактически новый насос, восстановив все его рабочие характеристики.

На все насосы MasoSine распространяется гарантия 20 лет, а также техническая и информационная поддержка локального представителя мирового лидера по производству Синусоидальных насосов.



Конструкция синусоидального насоса довольно проста. Его основной элемент это ротор - диск с двумя синусоидальными волнами, повернутыми на 90 градусов. Ротор вращается внутри двух полуцилиндрических пластиковых статоров, образуя четыре симметричные вращающиеся камеры, в которых перемещается продукт. Особенность работы насосов заключается в том, что камеры при движении представляют собой единое целое и их объем в процессе перекачивания не изменяется; поэтому перекачиваемая среда не подвергается сколько-нибудь значительным механическим воздействиям. Зону нагнетания и всасывания разделяет пластиковый скребок, установленный на роторе, который способствует перемещению продукта к выходному патрубку.

Преимущества синусоидального насоса

Бережное перекачивание без видимой пульсации - невероятно малый сдвиг при перекачивании готовой пищи, мяса, концентратов, молочных продуктов без потери целостности продукта.

Превосходное перекачивание вязких сред - мощное всасывание до 0,85 бар. С легкостью могут перекачиваться продукты с вязкостью от 1 до 8 млн сантипуаз.

Простота конструкции насоса - минимальное время простоя. Один шток, один ротор, одно уплотнение, отсутствие паразитных шестерен - все это обеспечивает простое обслуживание насоса прямо на месте эксплуатации

Надежность - гарантия 20 лет на корпусные детали насоса.

Взаимозаменяемость деталей - полная взаимозаменяемость комплектующих в рамках одного типоразмера насоса позволяет значительно уменьшить количество запасных частей на складе.



ОСОБЕННОСТИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

Легкое обслуживание

- Один шток, один ротор, одно уплотнение, отсутствие паразитных шестерен
- Быстрая замена всего трех изнашиваемых комплектующих обеспечивает полное восстановление до состояния нового насоса
- Легкий доступ для чистки и обслуживания; Не требуется специальных навыков или обучения персонала
- Запасные части полностью взаимозаменяемы в рамках одного типа-размера насоса, что унифицирует складские остатки и упрощает процедуру обслуживания

Отсутствие пульсаций

- Ровный поток без использования демпферов пульсации - гарантия качества перекачиваемого продукта
- Лучшая точность показаний расходомера, наиболее эффективная работа с учетом тепловых расширений

Серия SPS

- Линейка из 8 насосов с расходом до 99000 л/ч
- Равномерный поток с давлением до 15 бар
- Переворачиваемая на 180° опорная рама для удобного дренирования и обслуживания



Гибкость в применении

- Подходят для большинства технологических процессов и сред
- Доступны различные положения присоединительных портов для удобства монтажа к трубопроводу, что делает возможной замену старого насоса без изменений трубопровода
- Реверсивная работа
- Корпус, крышка, рама и ротор выполнены из нержавеющей стали

Бережное перекачивание чувствительных к сдвигу сред и сред с крупными включениям

- Отсутствие сдвига при перекачивании цельных сред, например, мясных, молочных, концентрированных продуктов
- Бережное перекачивание обеспечивает также отсутствие аэрации и пенообразования

Перекачивание очень вязких сред

- Перекачивание сред с вязкостью от 1 до 8 млн сантипуаз при стандартном исполнении насоса
- Равномерный поток с высокой всасывающей способностью (до 0,85 бар)



Серия EcoSine

- Три модели с расходом до 134000 л/ч
- Однородный поток с давлением до 6 бар

Гигиеничность

- Возможности CIP/SIP
- Соответствие стандартам FDA, 3A, EHEDG
- Корпус, крышка, рама, ротор выполнены из нержавеющей стали

Низкая стоимость

- Легкий доступ к изнашиваемым частям насоса, обслуживание оператором за считанные минуты без отсоединения от трубопровода
- Потребление электроэнергии до 50% меньше по сравнению с другими типами насосов

ПРИМЕНЕНИЕ



« Пищевые продукты

Для непрерывной подачи порций цельного продукта на технологическую линию, насос должен в постоянном режиме справляться с мягкими и плотными средами. Насосы MasoSine аккуратно перекачивают продукты с мягкими включениями начиная с мяса и птицы и заканчивая салатами и овощами:

- Бережное перекачивание с минимальным сдвигом препятствует повреждению среды
- Мощная всасывающая способность с минимальным сдвигом и низкой пульсацией обеспечивает бережную транспортировку сред при низком уровне шума и гарантирует высокое качество конечного продукта
- CIP, SIP, а также ручная чистка занимает считанные минуты и может осуществляться обслуживающим персоналом без специального обучения

Напитки »

Вязкие, кислые концентраты обычно сильно замедляют скорость перекачивания и провоцируют кавитацию. Благодаря мощному всасыванию насосов MasoSine перекачивание подобных сред не вызывает сложностей!

- Ровный, ламинарный поток обеспечивает стабильность перекачиваемой среды и точность подачи
- Мощное всасывание уменьшает кавитацию среды, при этом увеличивая производительность
- Низкая изнашиваемость расходных частей снижает стоимость эксплуатации насоса и сводит к минимуму время простоя





« Молочная продукция

Перекачивание таких чувствительных к сдвигу сред как сырная масса и молочная сыворотка требует бережного воздействия при сохранении высокой производительности и снижения образования зернистости.

- Синусоидальный ротор насоса имеет 4 рабочих камеры с одинаковым объемом, что при его вращении обеспечивает бережное перемещение продукта без смешивания
- Благодаря бережности перемещения продукта от зоны всасывания до нагнетания, достигается низкая зернистость продукта при высокой производительности

Кондитерские изделия »

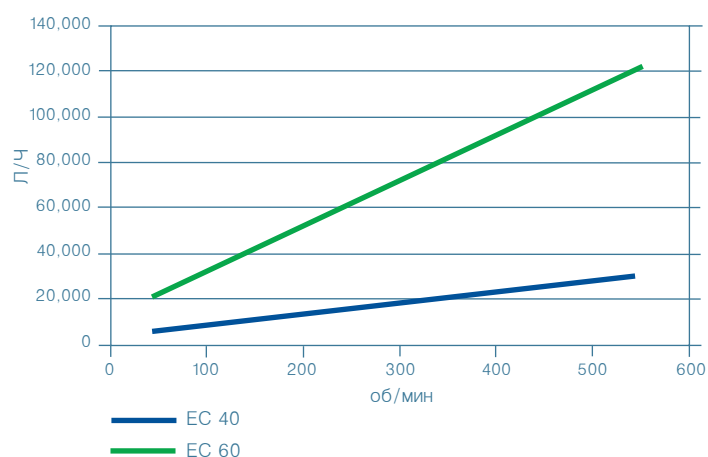
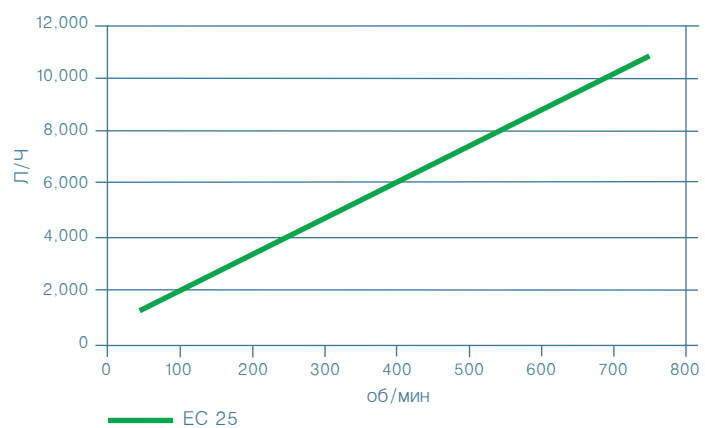
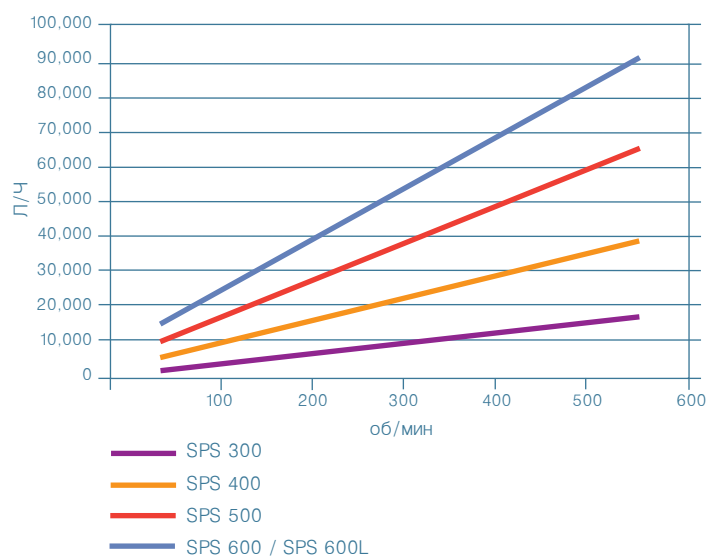
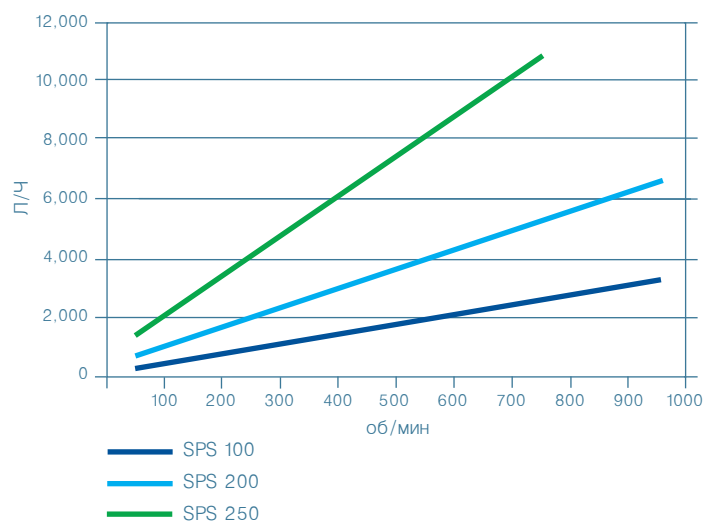
Шоколад, карамель, сиропы, жидкий сахар- это распространенные продукты на кондитерском производстве. Насосы MasoSine обеспечивают бережное перекачивание вязких продуктов без риска их повреждения. Насосы Masosine это:

- Ровный поток из-за отсутствия видимой пульсации
- Минимальный сдвиг среды и высокая всасывающая способность
- Легкая и простая очистка, что позволяет быстро перейти к перекачиванию нового продукта
- Возможность установки рубашки обогрева или охлаждения для обеспечения нужного температурного режима продукта



ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

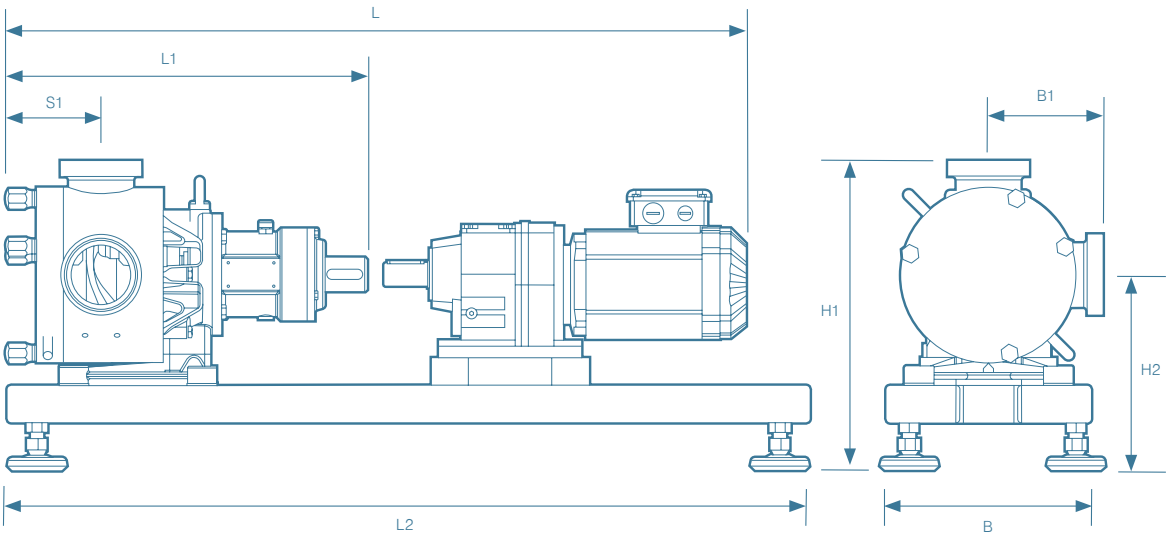
Характеристики расхода



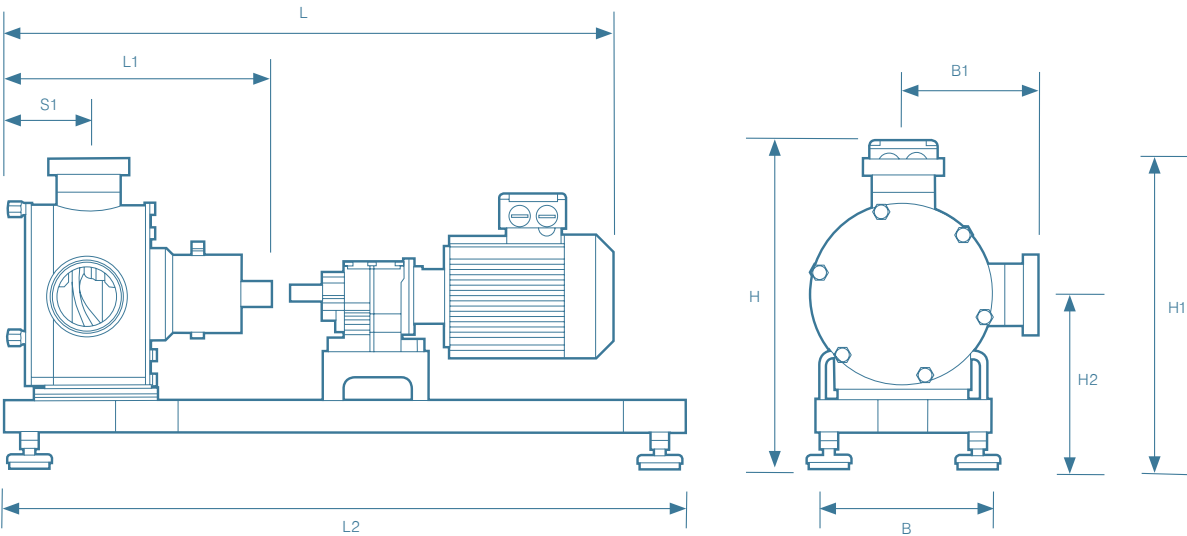
Техническая спецификация

Модель	Макс. допустимый размер включений	Перекачиваемый объем за один оборот	Скорость	Максимальный расход	Максимальное давление	Максимальная температура
	мм	литр	об/мин	л/ч	бар	С
SPS 100	10	0.08	1,000	4,800	10	180
SPS 200	20	0.13	1,000	7,800	10	180
SPS 250	22	0.24	800	11,520	15	180
SPS 300	30	0.50	600	18,000	15	180
SPS 400	48	1.16	600	41,760	15	180
SPS 500	50	1.92	600	69,120	15	180
SPS 600	60	2.75	600	99,000	15	180
SPS 600L	60	2.75	600	99,000	10	180
EC-25	22	0.24	800	11,520	6	95
EC-40	36	0.94	600	33,840	6	95
EC-60	60	3.74	600	134,640	6	95

Размеры



Модель	L		L1		L2		S1		B		B1		H1		H2	
	МИН. МАКС.										МИН. МАКС.		МИН. МАКС.		МИН. МАКС.	
	ММ	ММ	ММ		ММ		ММ		ММ		ММ	ММ	ММ	ММ	ММ	ММ
SPS 100	735	860	292		800		89		210		97	121	300	330	202	232
SPS 200	740	960	345		800		95		210		106	137	314	344	208	238
SPS 250	872	1,091	428		800		114		210		126	156	375	445	250	290
SPS 300	985	1,382	492		1,100		128		280		156	182	426	490	270	310
SPS 400	1,235	1,805	619		1,300		169		380		192	208	505	567	318	358
SPS 500	1,300	1,640	659		1,300		131		380		212	235	560	623	348	388
SPS 600	1,755	2,200	771		1,400		319		400		274	274	630	700	353	433
SPS 600L	1,302	2,100	686		1,400		234		400		270	274	675	757	390	487



Модель	L		L1		L2		S1		B		B1		H		H1		H2	
	МИН. МАКС.										МИН. МАКС.		МИН. МАКС.		МИН. МАКС.		МИН. МАКС.	
	ММ	ММ	ММ		ММ		ММ		ММ		ММ	ММ	ММ	ММ	ММ	ММ	ММ	ММ
EC-25	832	915	340		800		105		210		132	160	384	460	395	395	233	233
EC-40	983	1,068	432		1,100		136		280		181	220	454	548	470	508	288	288
EC-60	1,305	1,701	675		1,355		212		380		295	315	638	765	645	665	350	350

ОПЦИИ И АКСЕССУАРЫ



Присоединительные порты

Насосы MasoSine могут быть укомплектованы различными типами присоединительных портов, такими как Tri-Clamp или молочная гайка в стандартном исполнении. По запросу возможно исполнение портов: DIN, SMS, ANSI 150# RF и др.

Ориентация присоединительных портов

Для удобства установки насосы могут быть сконфигурированы с различной ориентацией входного и выходного патрубков. Установка положений патрубков возможна как при изготовлении насоса так и на месте эксплуатации при его монтаже.



Рубашка обогрева/охлаждения

Используется для оптимизации температуры перекачиваемого продукта, например, при перекачивании шоколада или мороженого.



Системы промывки

Статическая и динамическая системы промывки очищают под низким давлением зону позади системы уплотнений. Это позволяет избежать затвердевания продукта и повреждения уплотнений.

СЕРВИС И ПОДДЕРЖКА

Сервис

На каждом этапе работы мы обеспечиваем высочайший уровень сервиса для наших заказчиков. Мы стараемся узнать о существующих проблемах и особенностях технологического процесса, чтобы предложить лучшее решение.

Поддержка

Техническая поддержка осуществляется нашей сетью специалистов по синусоидальным насосам, имеющих в каждом офисе компании Ватсон-Марлоу по всему миру. Это означает быстрое и качественное решение всех возникающих вопросов. Не важно, где находится Ваше производство, мы всегда готовы прийти Вам на помощь.

Оригинальные запасные части

Политика в области качества гарантирует наивысшее качество материалов, применяемых при изготовлении запасных частей.

Это дает нашим заказчикам уверенность в надежной работе насосов и отсутствии unplanned простоев.

Основные запасные части доступны в наличии на складе в Москве и могут быть отгружены в день размещения заказа. Насосы стандартного исполнения отгружаются с завода в Германии в течение 24 часов.



В состав Watson-Marlow Pumps Group входит 7 современных заводов, расположенных в Европе. Офисы компании расположены в 25 странах мира, дистрибьюторы в более чем 50 странах.

www.wmpg.com

*Watson-Marlow**Bredel**Flexicon**MasoSine**BioPure*

Watson-Marlow online

Инженеры нашей компании всегда готовы оказать высококвалифицированную помощь в подборе насосного оборудования для решения различных задач в разных отраслях промышленности. Для демонстрации возможностей оборудования и проверки работоспособности выбранного насоса мы предлагаем проведение пробных испытаний, как в нашей лаборатории в Москве, так и на производственной площадке заказчика. Если Вам необходим насос производительностью от 0,001 мл/мин до 120 м3/ч при давлении до 16 бар, решения от Watson-Marlow позволят Вам сэкономить время и средства.

Watson-Marlow... Innovation in Full Flow

Ватсон-Марлоу**Тел./факс: +7 (495) 640 35 80****info@wmpg.ru****www.watson-marlow.com/ru**

Предполагается, что приведенная в данном каталоге информация верна, однако компания Watson-Marlow Pumps Group не несет ответственности за возможные неточности, и оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в свои печатные издания. Предупреждение: Данная продукция не предназначена для применений в медицинских целях. Watson-Marlow, Pumpsil, Pureweld, LoadSure, LaserTraceability, Bioprene и Marprene являются зарегистрированными торговыми марками компании Watson-Marlow Limited. STA-PURE PCS, STA-PURE PFL и Style400 являются торговыми марками компании WL Gore & Associates Inc.