

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://netzsch.nt-rt.ru> || ncz@nt-rt.ru

Винтовой асептический насос NEMO® SA



Ваш партнер по перекачиванию, когда все должно быть абсолютно стерильно!

Винтовой асептический насос NEMO® SA применяется с целью обеспечения требований стерильности и гигиены в пищевой, фармацевтической, косметической и химической/биологической промышленности для непрерывной, щадящей и почти беспульсационной транспортировки со стабильным давлением, а также для пропорционального числу оборотов дозирования. С целью предотвращения попадания загрязнений из окружающей среды все уплотнения можно герметизировать с помощью пара или стерильного конденсата. Конструкция с подшипниковой стойкой и свободным концом вала обеспечивает универсальное использование всех типов приводов. Гигиеническое исполнение компонентов и машин, а также легкая очистка частей установки определяются множеством регулирующих механизмов. Винтовые асептические насосы NEMO® разрабатываются, изготавливаются и испытываются в соответствии с рекомендациями EHEDG (Европейское объединение гигиенического инжиниринга и дизайна) и QHD (Проектирование с соблюдением правил гигиены). Все

используемые материалы имеют допуск согласно предписаниям FDA (Управление по контролю над качеством пищевых продуктов, медикаментов и косметических средств). Кроме того, асептические насосы NEMO® отвечают санитарным нормам организации 3-A Sanitary Standards в США и сертифицированы по ГОСТу в России (сертификат соответствия для России).

Свойства винтового асептического насоса NEMO® SA

- Насосная камера абсолютно без застойных зон
- Оптимизированное протекание через насос
- Непрерывная, почти беспульсационная подача независимо от колебаний давления и вязкости
- Пропорциональная числу оборотов производительность с высокой точностью дозирования в широком диапазоне чисел оборотов
- Большая всасывающая и напорная способность без клапанов
- Реверсивное направление подачи
- Статор с воронкообразным входом для оптимального заполнения насосной камеры

Асептический насос NEMO® SA предоставляет вам:

- перекачивание при асептических условиях
- использование изгибного стержня для бескомпромиссной гигиены и долгого срока службы
- щадящую транспортировку продуктов
- долгие производственные циклы благодаря защищенной от заражения и стерильной конструкции насоса
- возможность безразборной мойки и стерилизации (CIP и SIP)
- прием продукта в условиях почти абсолютного вакуума
- разрешенные для продуктов питания эластомеры в соответствии с нормами FDA
- горизонтальное и вертикальное монтажное положение
- удобство обслуживания

Преимущества винтового асептического насоса NEMO® SA

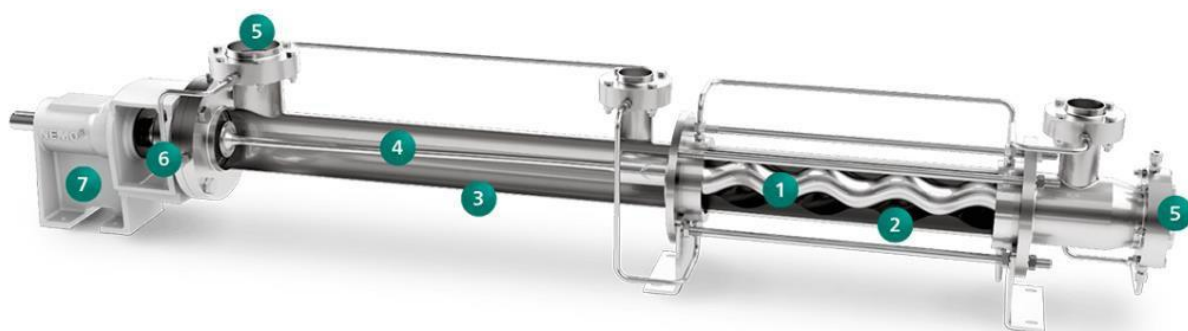
- Все уплотнения имеют двойную конструкцию с использованием затворной жидкости
- Пригодные для пищевых продуктов уплотнения вала с герметично свинчиваемым корпусом позволяют производить изменение направления

вращения, и таким образом направления подачи, сохраняя максимальный напор насоса.

- Обтекаемая форма корпуса, уменьшенного в диаметре, и отсутствие застойных зон предотвращают осаждение продукта.
- Все поверхности, контактирующие с продуктом, отполированы, что предотвращает осаждение среды и облегчает очистку.

Воспользуйтесь нашим многолетним опытом и ноу-хау в производстве объемных насосов.

Ваше преимущество — надежность технологического процесса даже при самых высоких требованиях



1 ротор

Изготовлен из нержавеющей стали, в разн.

2 Статор с уменьшенной толщиной стенки

Для изменения температуры продукта используется запатентованный эластомер с уменьшенной толщиной стенки. Кроме того, имеется тепловая защита статора (STP-2 или STP-D) для защиты от перегрева и сухого хода.

3 Гибкий стержень

Без мертвых зон, не требует обслуживания.

4 Корпус / напорный фланец

Корпус насоса имеет уменьшенный диаметр для обеспечения оптимальной скорости потока и минимального объема насоса. Фланец корпуса расположен непосредственно над уплотнением вала, избегая мертвого пространства. Таким образом, исключается отложение жидкости в корпусе во время производственного цикла.

5 Статическое уплотнение с двойным буфером

Все статические уплотнения атмосферы представляют собой камеры с двойным уплотнением. Стерильный конденсат, пар и / или детекторная жидкость непрерывно поступают в камеры. Благодаря конструкции, защищенной от загрязнения, технологический цикл увеличивается. Следовательно, производительность увеличивается по мере уменьшения количества циклов очистки.

6 Корпус уплотнения

Двойного действия Mechanical уплотнение в тандемной с негерметичной, статической или динамической закалки.

7 Корпус подшипника

Широко разнесенные усиленные подшипники обеспечивают оптимальную соосность приводного вала и способны выдерживать большие осевые нагрузки. Свободный конец вала позволяет использовать все типы приводов.

Size*	Pressure max. (bar)	Capacity min. (m ³ /h)	Capacity max. (m ³ /h)	Speed (rpm)
NM021 SA	24	up to	30	up to 900
NM031 SA				
NM038 SA				
NM045 SA				
NM053 SA				
NM063 SA				
NM076 SA				
NM090 SA				

- Все герметичные зоны двухслойные и герметичные.
- Уплотнения вала, подходящие для пищевых продуктов, с устойчивым к сжатию

уплотнительным кожухом с болтовым соединением позволяют изменять направление вращения и, следовательно, направление подачи, вплоть до максимального давления насоса.

- Обтекаемая модель корпуса без щелей с уменьшенным диаметром предотвращает осаждение продукта
- Все поверхности, контактирующие с продуктом, отполированы для предотвращения скопления среды и облегчения очистки.
- Транспортировка в асептических условиях
- Гибкая конструкция стержня для бескомпромиссной гигиены и длительного срока службы
- Длительные производственные циклы благодаря стерильной конструкции насоса, защищенной от загрязнения
- Возможности CIP и SIP
- Подача продукта в условиях вакуума почти до абсолютного вакуума
- Эластомеры одобрены для пищевых продуктов в соответствии с FDA
- Горизонтальная и вертикальная установка
- Удобство обслуживания

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://netsch.nt-rt.ru> || ncz@nt-rt.ru