

НОВИНКА!

certa
by MasoSine



Самый «ЧИСТЫЙ» насос



masosine
Process Pumps



- Перекачивание вязких продуктов благодаря большой силе всасывания
- EHEDG тип EL - класс 1
- Расход энергии до 50% меньше, чем у других насосов
- Работа с малым сдвигом и без пульсации
- Самодренирование и легкая очистка - минимальное время простоя

Инженеры пищевых предприятий часто сталкиваются с проблемой перекачивания вязких сред - от замороженного апельсинового сока, пищевых полуфабрикатов и теста до сырной массы и различных начинок.

Насосы Certa играют важную роль в бережной транспортировке пищевых продуктов при их производстве и упаковке. Вязкость продуктов может достигать 8 миллионов сантипуаз, а производительность - до 41760 л/ч.

Насосы Certa от компании MasoSine устанавливают самые высокие стандарты при перекачивании пищевых продуктов. Насосы Certa соответствуют самым высоким стандартам в области гигиены и возможности очистки, одновременно повышая эффективность процессов и сводя к минимуму общую стоимость владения. Все эти факторы в сочетании с бережным перекачиванием продукта, характерным для синусоидальных насосов, означают, что насос Certa - самый «чистый» насос, который только может вам понадобиться.



Преимущества синусоидальных насосов

Бережное перекачивание при отсутствии пульсации – Сверхмалый сдвиг при перекачивании цельных продуктов, мясных и молочных продуктов, концентратов без нарушения их целостности.

Перекачивание сверхвязких сред – Большая сила всасывания до 0.85 бар. Легкое перекачивание продуктов вязкостью от 1 спз до 8 миллионов спз.

Простота – Минимальное время простоя. Один вал, одно уплотнение и отсутствие распределительных шестерней позволяют легко обслуживать насос на месте эксплуатации.

Взаимозаменяемые детали – Полностью взаимозаменяемые компоненты среди насосов одного размера, что позволяет уменьшить объем склада запасных частей.

Конструкция синусоидального насоса



Синусоидальный ротор образует четыре камеры одинакового размера. При вращении ротора камера аккуратно переносит жидкость от входного порта к выходному. В то же время противоположная камера открывается, набирая новую порцию жидкости. В результате получается равномерный поток практически без пульсации.

Специальный скребок препятствует потоку жидкости от выходного порта (область высокого давления) к входному (область низкого давления).

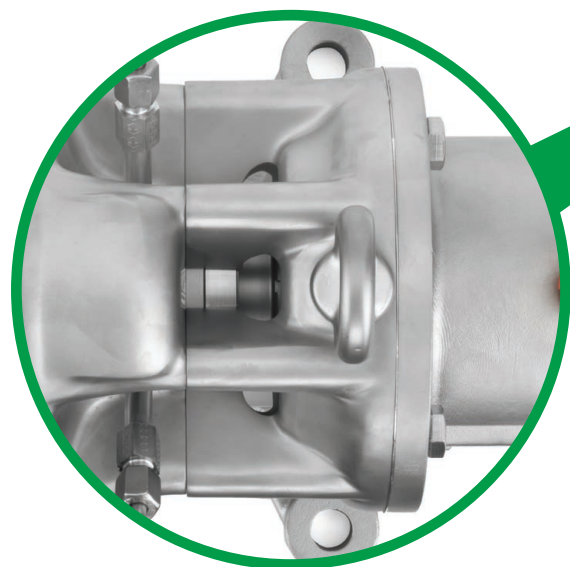
Самый «ЧИСТЫЙ» насос

Чище любого кулачкового или поршневого насоса

- EHEDG тип EL - класс 1
- Сокращение времени цикла CIP
- Все контактные поверхности соответствуют требованиям FDA EC1935
- Снижение расхода моющих веществ и воды, уменьшение количества стоков
- Варианты модульной системы уплотнений:
 - Одинарное механическое уплотнение
 - Одинарное механическое уплотнение с возможностью промывки
 - Двойное механическое уплотнение

Практически полное отсутствие пульсаций

- Равномерный поток среды - гарантия высокого качества конечной продукции.
- Высокая точность расхода и эффективный теплообмен



Пространство между насосной частью (головкой) и приводной частью (корпус подшипника) обеспечивает дренирование среды в случае выхода из строя уплотнения и устраняет риск контаминации.

Минимальная стоимость владения

- Чрезвычайно простое обслуживание выполняет оператор линии прямо на месте эксплуатации насоса
- Запатентованная конструкция позволяет насосу работать в двух направлениях (осуществлять возврат жидкости в емкость)
- Один вал, один ротор, одно уплотнение, отсутствие сложных распределительных шестерней

Перекачивание с малым сдвигом сред с мелкими и крупными включениями

- Повышает однородность партии и качество конечного продукта
- Устраняет потери сырья
- Перекачивание с малым сдвигом предотвращает аэрацию и образование пены

Низкое потребление энергии

- До 50% снижение расхода энергии, по сравнению с кулачковыми и поршневыми насосами
- Снижение расхода электроэнергии уменьшает углеродные выбросы
- Еще больше эффективности при перекачивании высоковязких сред



Кривые рациональности применения

Кривые энергетической эффективности MasoSine (Mee) показывают, почему синусоидальный принцип действия требует меньше энергии при перекачивании вязких веществ. Эти кривые четко показывают, как насосы MasoSine помогают предприятиям наиболее рационально использовать ресурсы.

Применение



« Напитки

Перекачивание концентратов фруктовых соков, обладающих высокой вязкостью, может замедлять процесс перекачивания и сопровождаться кавитацией. Это особенно относится к ситуациям, когда температура продукта ниже 0°C, и вязкость резко увеличивается. При увеличении вязкости максимальную скорость кулачкового или поршневого насоса приходится резко снижать, чтобы избежать кавитации. Как следствие, снижается производительность. Кроме того, резко повышается потребление энергии, так как роторам приходится преодолевать сопротивление плотной среды.

В насосах Certa повышение вязкости продукта лишь незначительно влияет на производительность или требуемую мощность. Например, увеличение вязкости с 20000 спз до 200000 спз номинально увеличивает вязкостную мощность примерно на 0.22 кВт.

Синусоидальные насосы также имеют меньшие требования к кавитационному запасу (NPSHR), что сводит к минимуму риск кавитации при перекачивании плотных сред.



« Молочная промышленность

В молочной промышленности, где важное значение имеет стоимость продукции, поиск возможностей снизить стоимость очистки является одной из важнейших задач. Эту задачу успешно решают насосы Certa.

Самым распространенным методом очистки насосов и трубопроводных систем, применяемым в молочной промышленности, является очистка на месте (CIP), при которой используется большое количество воды и моющих веществ. При CIP мойке в концентрации до 1% используются такие химикаты, как гидроксид натрия, азотная и фосфорная кислота.

Насосы относятся к оборудованию, которое труднее всего очищается при CIP. Циклы CIP часто занимают от 20 до 40 минут, в зависимости от используемой системы. Это время исключается из производственного процесса - то есть, на время CIP производство останавливается. Простота новых насосов Certa позволяет сократить цикл CIP и уменьшить количество требуемых моющих веществ.

Хлебобулочные изделия »

Спрос на свежие хлебобулочные изделия растет по всему миру, и производители ищут возможности для модернизации процессов на всех этапах производства - от замешивания теста до приготовления кондитерских начинок и глазури. Конкуренция очень высока, и качество продукции становится важным фактором коммерческого успеха.

Вязкость продуктов может измеряться в тысячах, и даже миллионах сантипуаз. Для того, чтобы уменьшить сдвиг и перекачивать такие вязкие вещества, часто приходится использовать переразмеренные дорогостоящие кулачковые и поршневые насосы. Благодаря превосходным свойствам при работе с вязкими средами, насосы Certa играют важную роль в перекачивании ингредиентов и смесей без ухудшения их свойств на всех этапах производства и упаковки. Бережное действие насосов Certa и малый сдвиг позволяют повысить качество и внешний вид продукции.



Работа с мелкими и крупными включениями »

Насос Certa деликатно, без повреждения ингредиентов, перекачивает такие вязкие продукты, как фруктовые массы, среды с крупными овощными кубиками, бобами или мясом. На испытаниях насосы Certa показали на 50% меньшее повреждение продукта, по сравнению с кулачковым насосом такого же размера.



Опции и аксессуары

Соединительные порты

Насосы Certa оснащаются всеми стандартными портами, которые могут встречаться в ваших системах, включая DIN, TC, RJT и SMS. Дополнительные опции доступны под заказ.



Ориентация портов

Ориентация портов в насосах может быть различной, в соответствии с вашими требованиями к установке (включая ориентацию порта для самодренирования)

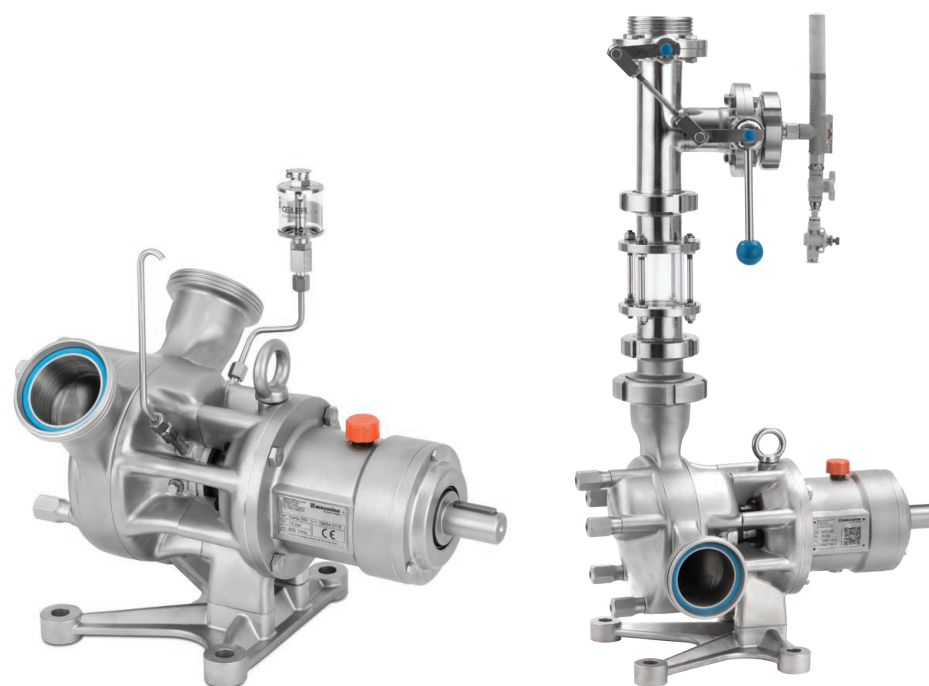


Аксессуары

Вы можете заказать систему статической и динамической промывки, позволяющую промывать пространство за уплотнениями при низком давлении. Это позволит защитить систему уплотнений от повреждения затвердевшим продуктом. Опция доступна даже при использовании одинарного механического уплотнения.

Предусмотрена система обогрева при помощи рубашки, позволяющая нагревать насос до оптимальной температуры, например, при перекачивании шоколада.

Также доступны специальные устройства для сухого залива.



Обслуживание и поддержка



Сервис

Мы верим, что обслуживаем наших клиентов по самому высокому стандарту качества. Мы тесно сотрудничаем с клиентами, стараемся понять, как работают их системы и что влияет на их бизнес. Мы разрабатываем решения в точном соответствии с требованиями клиентов.

Поддержка

Поддержка клиентов осуществляется специалистами по синусоидальным насосам и инженерами техподдержки. Благодаря этому наши клиенты всегда могут воспользоваться экспертными знаниями по насосам MasoSine. Неважно, где вы находитесь - MasoSine всегда будет рядом!

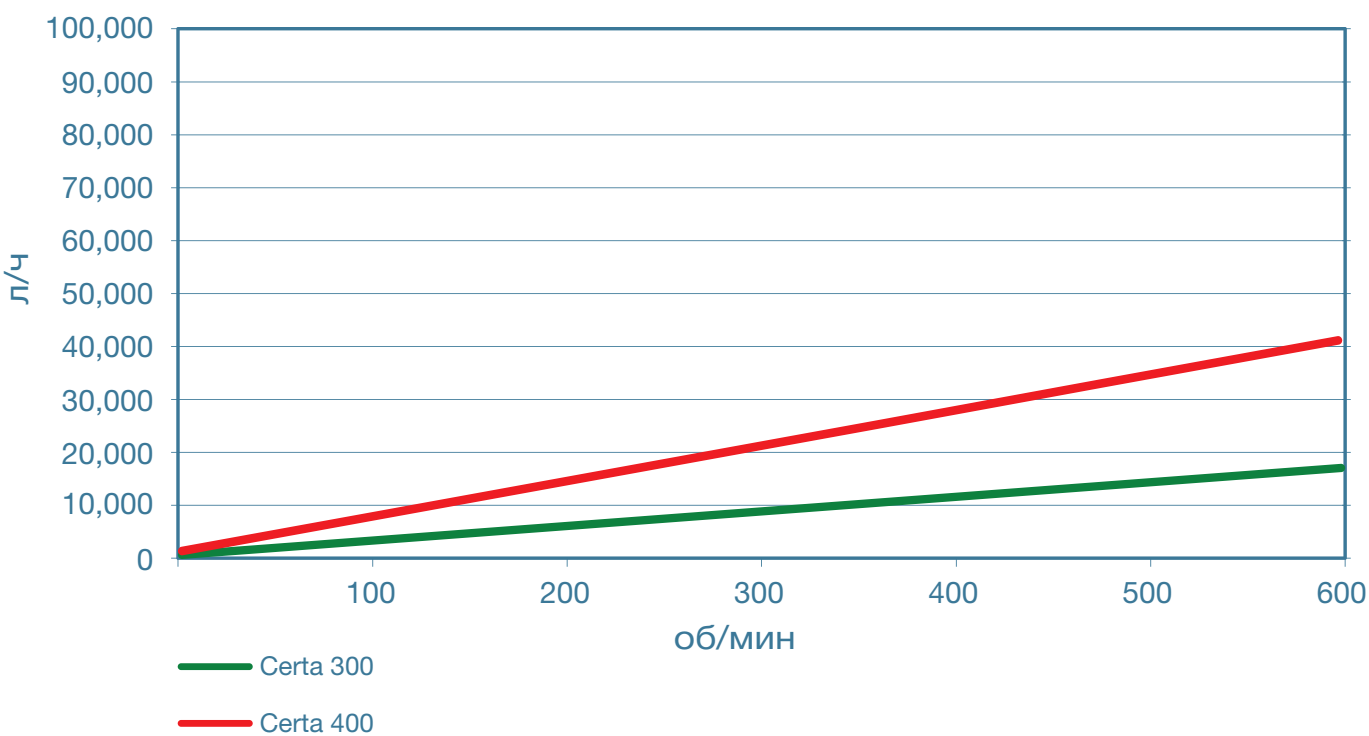
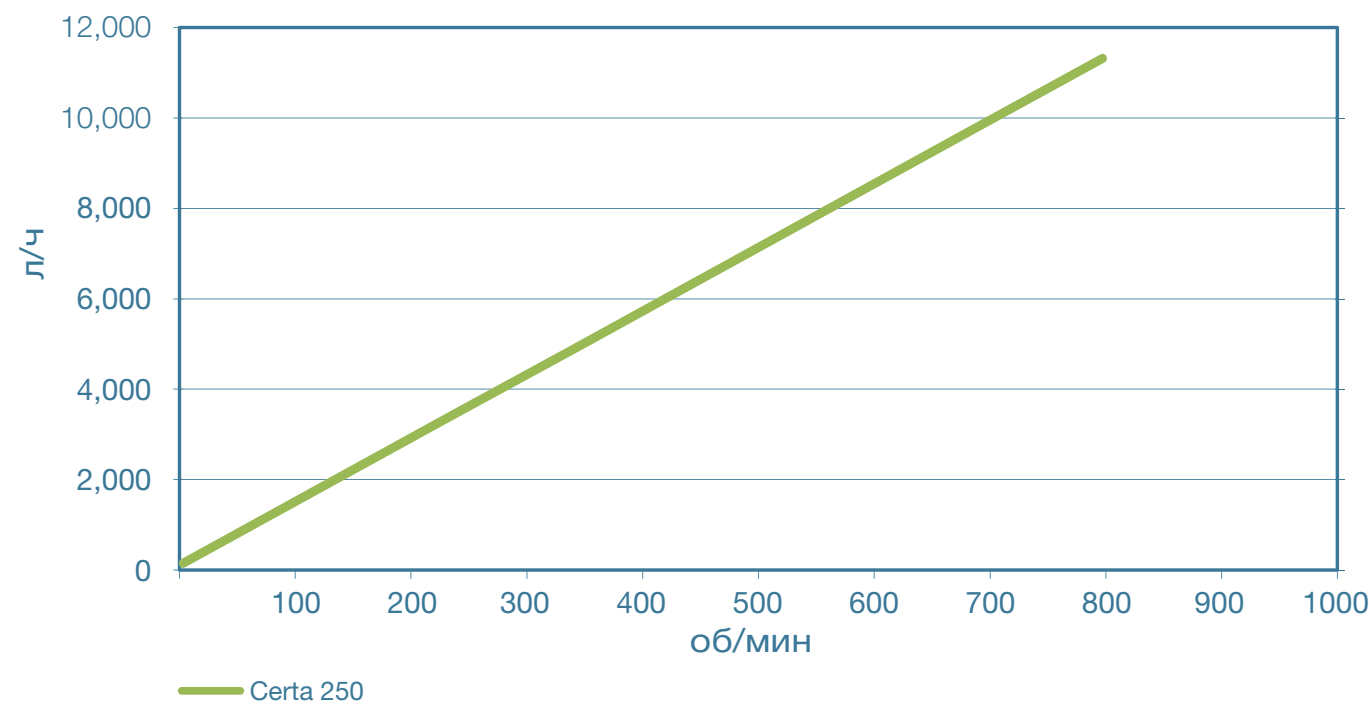
Оригинальные запасные части

Политика качества компании MasoSine заключается в использовании высококачественных компонентов при производстве насосов. Наши клиенты могут быть уверены, что наши насосы никогда не подведут.

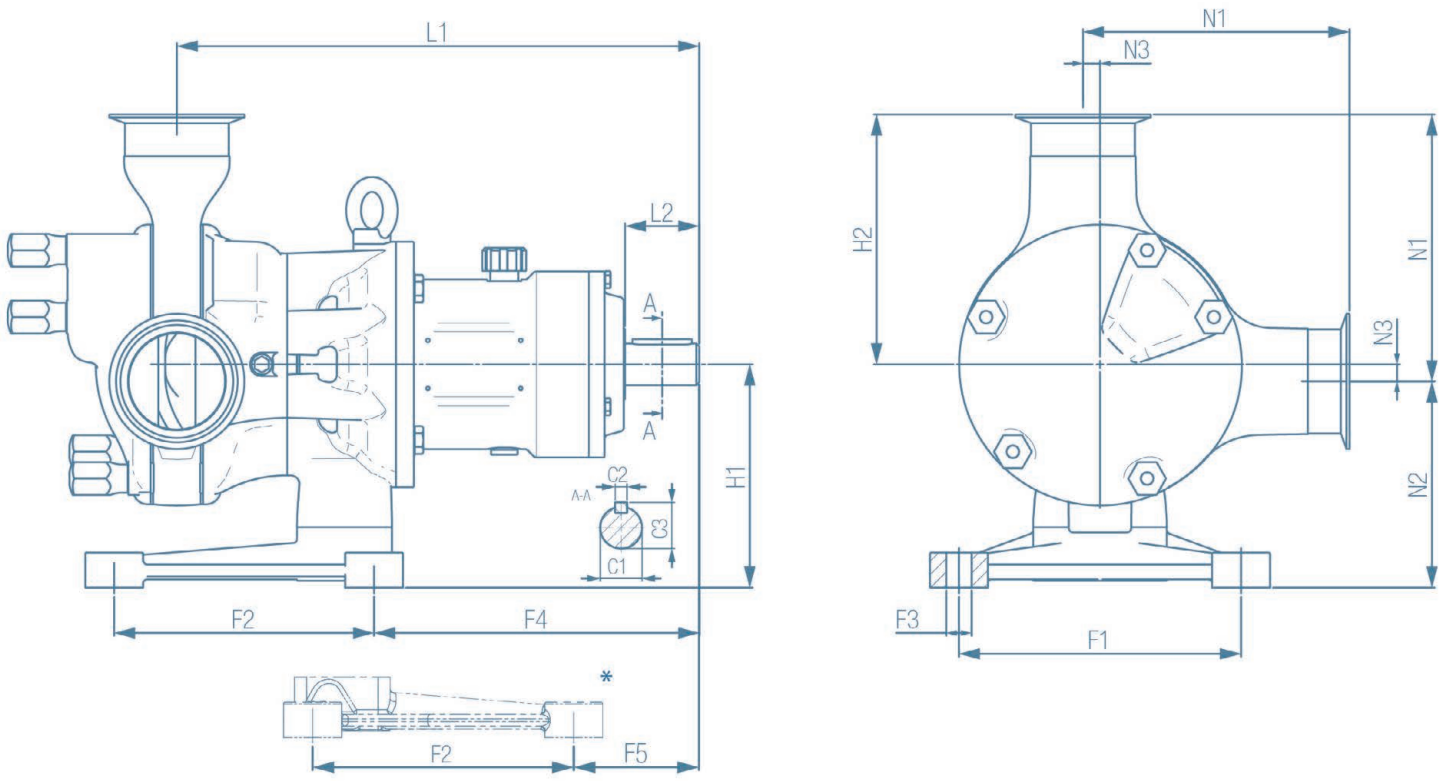
Самые необходимые запасные части доступны на локальных складах, в том числе в Москве. Изготовление стандартных насосов в Германии занимает 24 часа.



Характеристики



Габаритные размеры



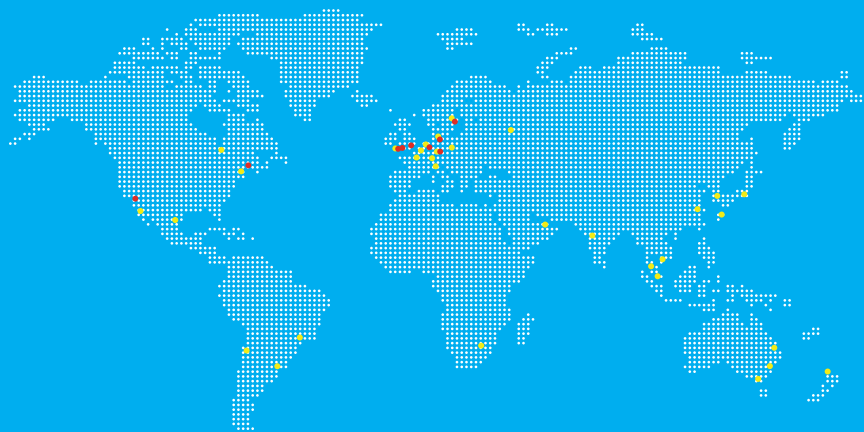
* При обратном расположении рамы

Модель	Порты			Рама					Длина		Высота		Соединение		
	N1	N2	N3	F1	F2	F3	F4	F5	L1	L2	H1	H2	C1	C2	C3
	мм	мм	мм	мм	мм	мм	мм	мм	мм	мм	мм	мм	мм	мм	мм
Certa 250	191.5	138.5	11.5	190	175	Ø 17	219	84	352	50	150	180	Ø 28	8	31
Certa 300	237.5	152.5	17.5	250	215	Ø 20	285	154	455.5	80	170	220	Ø 50	14	53.5
Certa 400	323.5	169	31	266.5	254	Ø 21	301	169	513.5	77	200	292.5	Ø 50	14	53.5

Технические данные

Модель	Максимальный размер включений	Объем за оборот	Скорость	Максимальный расход	Максимальное давление	Максимальная температура
	мм	л	об/мин	л/ч	бар	°C
Certa 250	22	0.24	800	11,520	15	100
Certa 300	30	0.50	600	18,000	15	100
Certa 400	48	1.16	600	41,760	15	100

Группа компаний Watson-Marlow Fluid Technology Group имеет девять заводов мирового уровня, офисы прямых продаж в 29 странах и дистрибьюторов более чем в 50 странах. Контактную информацию вы можете найти на нашем сайте по адресу:

www.wmftg.ru

Watson-Marlow

Alitea

Bredel

Flexicon

MasoSine

BioPure

Asepco

FlowSmart



Watson-Marlow online

Наши инженеры, работающие по всему миру, могут помочь вам выбрать насос и трубки, идеально подходящие для ваших задач.

Нужна более подробная информация? Наши брошюры вы можете найти на нашем сайте по адресу: www.wmftg.ru

Watson-Marlow... Innovation in Full Flow
Watson-Marlow Russia

Тел.: +7 (495) 640 35 80
info@wmftg.ru

Информация, приведенная в данном руководстве пользователя, насколько нам известно, на момент публикации была верной. Однако компания Watson-Marlow Limited не может нести ответственность за любые ошибки, содержащиеся в данном руководстве, и оставляет за собой право изменять любые спецификации без предупреждения. Пользователь сам должен проследить за соответствием нашего изделия его задачам. Watson-Marlow и ReNu являются зарегистрированными торговыми знаками Watson-Marlow Limited.