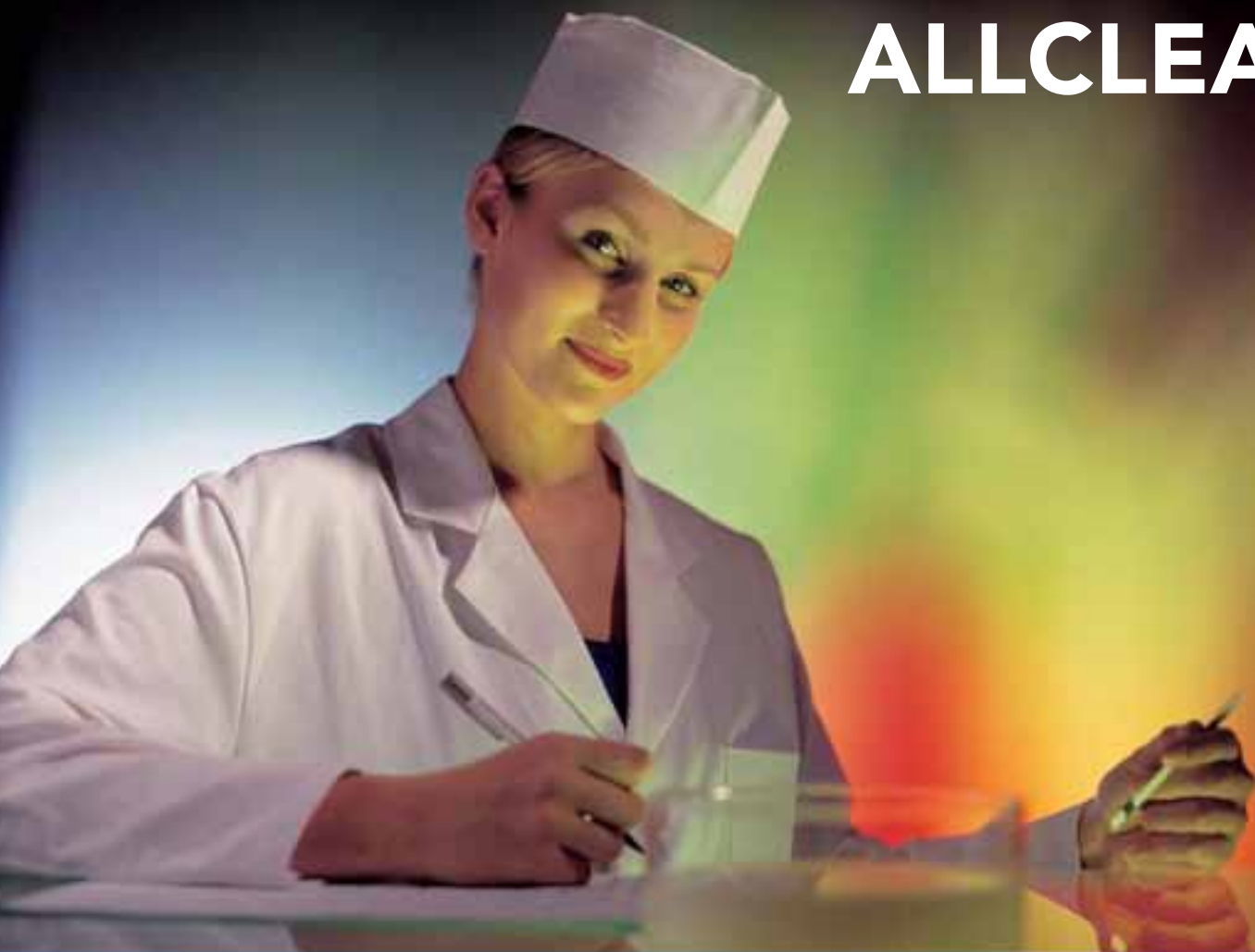


ALLCLEAN®



ALLCLEAN®:

Перекачивание с максимальной гигиеной

Ротационно-поршневые и эксцентрошнековые насосы для транспортировки высокоценных продуктов. Оптимальное сочетание строгой гигиены и рациональной очистки.

- Пищевая промышленность: шоколад, мясо, мед, мармелад
- Молочная промышленность: молочно-яичные продукты, фруктовые концентраты
- Фармацевтика: мази, пасты, протеины, косметика
- Химия: краски, смолы, клеящие вещества, дисперсии, биотопливо



ALLWEILER



A Colfax Business Unit

A close-up photograph of a person's eye and hand. The person has dark, well-defined eyebrows and is looking towards the camera. Their hand is raised, with the index finger pointing upwards. The background is a soft, out-of-focus mix of light and dark tones.

ALLCLEAN®-ESP:

Этот самовсасывающий эксцентрошнековый насос, представляющий собой систему промывки CIP, способен к полной стерильной очистке без остатков и бактерий. Все металлические части, соприкасающиеся с подаваемыми веществами, включая корпус подшипника и цоколь привода, выполнены из высококачественной стали.

ALLCLEAN®-RLP:

На корпусе насоса отсутствуют места, где могли бы образовываться отложения из остатков перекачиваемых сред. Поэтому насос идеально подходит для работы с очень «нежными» продуктами косметической, фармацевтической и пищевой промышленности (исполнения CIP и SIP).

ALLCLEAN®:

Для всех чувствительных продуктов

Насосы ALLCLEAN® обеспечивают щадящую и точную подачу с соблюдением строгих требований гигиены.

Если приоритетной задачей для Вас является работа с нежными высокоценными продуктами, сопряженная с соблюдением строгих гигиенических требований и санитарных норм, с содержанием агрегатов в чистоте, а также, если необходим официальный сертификат, тогда обе модели ALLCLEAN® - оптимальный выбор. Очистка насосов ALLCLEAN® производится без демонтажа методом непрерывной промывки, не оставляющей никаких остатков и бактерий, т.е. стерильной (CIP = Cleaning in place/очистка на месте; SIP = Steaming in place/стерилизация паром на месте).

Эксцентрошнековый насос ALLCLEAN®-ESP

ALLCLEAN®-ESP обеспечивает экономичную, равномерную, щадящую транспортировку продукта почти без пульсаций. Волокнистые и твердые включения не влияют на его работу. Этот насос может эксплуатироваться без снижения производительности и каких-либо ограничений при диаметре включений до 7 мм и длине волокон до 80 мм.

Изменением числа оборотов осуществляется плавная и точная регулировка подачи. Вы можете уверенно использовать насос ALLCLEAN®-ESP и в тех случаях, когда требуется вводить дозированные добавки. К примеру, в режиме загрузки, в разливочных системах, при введении добавок или при изготовлении смесей.

ALLCLEAN®-ESP соответствует санитарному стандарту США "3A". Все материалы и свойства поверхностей приведены в соответствие с этими высокими требованиями по чистоте и простоте очистки. Гидродинамика внутренней камеры насоса гарантирует отсутствие «мертвых» зон и «турбулентности» продукта. Благодаря этому в камере насоса не образуются отложения.

Ротационно-поршневой насос ALLCLEAN®-RLP

Корпус насоса ALLCLEAN®-RLP полностью, от всасывающего до напорного патрубка, выполнен из цельнометаллической заготовки. Поэтому в корпусе нет участков, на которых могли бы образовываться отложения из остатков перекачиваемых продуктов. Оба вращающихся поршня работают, не соприкасаясь друг с другом. Вследствие этого тангенциальные силы, действующие на транспортируемое вещество, неизмеримо малы. Насос рассчитан на щадящую, почти не имеющую пульсаций подачу нежных, а также очень вязких продуктов и/или грубодисперсных примесей.

Стерилизация насоса производится без демонтажа при температуре 135°C (SIP = "Steaming in place"). Кроме того, при вертикальной подаче обеспечивается полное стекание конденсата.

Насосы ALLCLEAN®-RLP сертифицированы в соответствии с международными нормами EHEDG и отвечают высочайшим гигиеническим требованиям, предъявляемым к изделиям пищевой, фармацевтической и косметической промышленности. Все материалы являются разрешенными в соответствии с требованиями стандарта США "FDA".

Рабочие характеристики ALLCLEAN®:

	Серия ESP	Серия RLP
Q	До 480 л/мин	До 1 666 л/мин
P _d	До 20 бар	До 20 бар
DN _d	До 100 мм	До 125 мм
t	До 130 °C	До 200 °C
η	До 150 000 мПа*с	До 500 000 мПа*с



ALLCLEAN®-RLP:

Этот самовсасывающий ротационно-поршневой насос легко очищается без остатков продукта и бактерий и стерилизуется. В зависимости от требований выбирается либо исполнение CIP (очистка на месте), либо исполнение SIP (стерилизация на месте).

ALLCLEAN®-ESP:

Статоры с равномерной толщиной стенок эластомера гарантируют очень низкие пусковой и рабочий моменты вращения и низкую потребляемую мощность.

ALLCLEAN®:

Многофункциональность и высокая специализация

Насосы ALLCLEAN® являются высоко специализированными и поэтому эффективными при всех работах со строгими требованиями гигиены. Эти насосы перекачивают почти любой продукт без ограничений.

Оба типа насоса ALLCLEAN® дополняют друг друга. В зависимости от применения, гигиенических требований и необходимых рабочих характеристик можно выбрать более оптимальный агрегат. В любом случае Вы получите насос с наилучшим соотношением «цена / производительность».

Области успешного применения насосов ALLCLEAN®:

▶ **Технология производства пищевых продуктов и безалкогольных напитков**

Молочно-яичные продукты, шоколад, мясо, мед, мармелад, соус, майонез, кетчуп, изделия из теста, сыр, кормовая патока, тоффи, колбасный фарш, мусс, солодовый экстракт, сироп, плавленый сыр, фруктовые массы, пудинг, марципан, паштеты, тесто, начинки, жиры, масла, рыба, рыбий жир, мороженое, пиво, влажный шрот, сусло, фруктово-лимонадные концентраты

▶ **Переработка овощей и фруктов**

Фруктовый мусс, консервы, ловушечный крахмал, горчица, хрен, супы, экстракты, эссенции

▶ **Сахарная промышленность**

Сахарный сок, сахарный сироп, сахарный раствор, меласса, свекловичная стружка

▶ **Биотехнология**

Клеточно-протеиновые взвеси, питательные растворы, ферменты

▶ **Фармацевтическая промышленность**

Дистиллированная вода, растворы для внутривенного введения, растительные экстракты, взвеси, ферменты, питательные растворы, токсичные растворы, спиртовые растворы, мази, витаминные растворы, лечебные грязи, полуфабрикаты

▶ **Химия**

Фотоэмульсии (центробежные и объемные насосы из титана) кислоты, щелочи, кристалло-содержащие сточные воды, чистящие средства, чистящие растворы, слегка загрязненные жидкости, кислотосодержащие и щелочесодержащие сточные воды, химически загрязненные производственные стоки, клеящие вещества, растворы синтетических смол, желатин, дисперсии синтетических материалов

▶ **Косметика**

Лосьоны, растворы для мыльно-пенистых ванн, духи, шампуни, кремы, зубная паста

Основные особенности (в сравнении):

	Серия ESP	Серия RLP
Очистка	CIP	CIP и SIP
Сухой ход	Невозможен	Возможен
Уплотнение вала	Торцевое уплотнение	Два уплотнения (торцевое уплотнение, двойная уплотнительная манжета, уплотнительное O-кольцо)
Прочее	Более низкие расходы на приобретение	Более высокий гигиенический стандарт, более высокое давление

ALLCLEAN®-RLP: Инновационная технология и многочислен...

Сделайте свой выбор в пользу современной технологии, приведенной в соответствие с ра...

Ваша выгода:

► Фронтальная замена уплотнений

Экономичное обслуживание благодаря быстрой замене уплотнительной системы с фронтальной части, без демонтажа корпуса насоса.

Ваша выгода:

► Почти не требуется обслуживания

Все поверхности имеют стандартную электрополировку с шероховатостью $< 0,8$ микрон (под заказ $0,4$ микрон); корпус насоса, в том числе всасывающий и напорный патрубки выполнены без швов из монолитной стальной заготовки.

Ваша выгода:

► Герметичность

Отверстия для промывки простого и двойного торцевого уплотнения вала.

Ваша выгода:

► Оптимальные соединения

В зависимости от требований возможны трубные резьбовые соединения для молокопровода в соответствии с DIN 11887/A, трехзажимный фланец согласно стандартам США для быстрого монтажа и демонтажа, а также DIN-фланец с уплотнительным O-кольцом.

Ваша выгода:

► Высокая долговечность

Никакого износа роторов благодаря отсутствию контакта между ними. Использование высококачественных сталей (1.4401/316 и 1.4404/316L), а также возможности выбора из 6 систем уплотнений, оптимизированных в соответствии с рабочим продуктом.

Ваша выгода:

► Стерильность

Отсутствие сварных швов в насосе и небольшая уплотняющая камера без застойных зон эффективно препятствуют отложению остатков продукта. При вертикальном положении патрубков корпус самоопорожняющийся.

енные модификации
рабочими условиями и продуктом.



ALLCLEAN®-RLP:
Щадящая подача,
объемный поток
почти без пульсаций
и реверсивный
правый и левый ход

ALLCLEAN®-RLP сочетает в себе надежность и низкую цену широко распространенного компактного стандартного агрегата с возможностями и гибкостью специализированного насоса.

Каждый насос с помощью различных уплотнительных систем и уплотнительных материалов приведен в оптимальное соответствие с различными рабочими продуктами и требованиями:

▶ **Двойное манжетное уплотнение**

Специально разработано для абразивных и/или высоковязких материалов двойная уплотнительная манжета из политетрафторэтилена с керамической защитной втулкой для повышения ресурса. Устойчивая к сухому ходу, стерилизуемая, рабочее давление до 10 бар.

▶ **Одинарное или двойное уплотнение вала**

Выдерживает большую нагрузку для рабочего давления до 20 бар. Под заказ ставится радиатор. Комбинация материального исполнения «вольфрам/вольфрам» или SiC/SiC («керамика/керамика»).

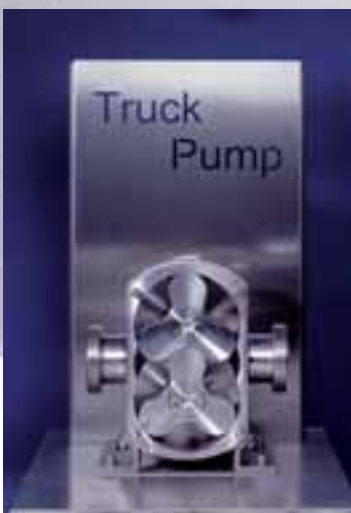
▶ **Двойное уплотнение на O-кольцах**

Очень маленький типоразмер, поверхность уплотнения для оптимальной очистки. Из витона или политетрафторэтилена PTFE.



Дополнительный обогрев корпуса или крышки обеспечивает эффективную, щадящую и бесперебойную перекачку продуктов, температура которых должна оставаться постоянной (например, шоколад, марципан и т.п.).

Подпружиненный редукционный клапан обеспечивает безаварийную работу даже в тех установках, которые не рассчитаны на максимальное рабочее давление насоса.



Специально для мобильного применения в пищевой промышленности разработан т.н. "Truck-Pump" - ротационный насос, перевозимый на автомобиле (устойчив к сухому ходу, небольшой вес - всего 53 кг, производительность 40.000 л/час, пригоден для режима промывки CIP).

ALLCLEAN®-ESP: надежный и конструктивно гибкий

Доверяйте лишь тем насосам, которые десятилетиями успешно применяются везде, требования.

Ваша выгода:

► Техобслуживание без простоя

При равномерной толщине стенок эластомера силиконовых статоров насос может нормально работать и во время промывки.

Ваша выгода:

► Высокая производительность

Патрубки большого размера для прохождения больших потоков промывочных и высоковязких продуктов.

Ваша выгода:

► Неограниченный ресурс

Опора вала на вечной смазке, в корпусе из высококачественной стали.

Ваша выгода:

► Долговечность

Открытые промываемые шарниры, под заказ - с манжетной капсуляцией.

Ваша выгода:

► Индивидуальные соединения

Все патрубки имеют круглую резьбу по DIN 11887-A. Под заказ – любые резьбы и фланцы по другим международным стандартам.

Ваша выгода:

► Быстрая очистка (CIP)

Промывочный/спускной патрубков для сквозной проточной промывки.

Ваша выгода:

► Надежная очистка

Уплотнительные O-кольца, уплотнение вала и шарниры выполнены таким образом, чтобы при каждой промывке выполнялась полная стерильная очистка.

Ваша выгода:

► Отсутствие отложений

Специальная форма напорного патрубка обеспечивает его полное опорожнение, никаких отложений продукта не образуется.

ALLCLEAN®-ESP: полностью выпол- нен из высокока- чественной стали, статоры в светлом исполнении для пищевых продуктов

где предъявляются строгие гигиенические

Пищевая промышленность, производство безалкогольных напитков, фармацевтическая и косметическая промышленность десятилетиями используют насосы ALLCLEAN®-ESP. На протяжении этого времени агрегаты постоянно подвергались дальнейшему усовершенствованию. Сегодня они объединяют в себе многолетний опыт, современные материалы, новейшие технологии проектирования и изготовления. Конструкция почти не требует технического обслуживания и эффективно промывается. Благодаря специальным конструктивным решениям она также имеет особую антикоррозионную защиту. Вулканизованные с двух сторон наружные буртики надежно изолируют статор от напорной и всасывающей камер. Дополнительный стальной кожух защищает статор от коррозии снаружи.

Вы всегда получаете насос, сконструированный и оптимизированный точно в соответствии с Вашими требованиями.

▶ Одно- и двухступенчатая конструкция

Если Вам требуется высокое давление подачи, выбирайте двухступенчатую конструкцию. Это позволит Вам удвоить максимальное давление до 12 бар.

▶ Обогрев или охлаждение

В зависимости от рабочего продукта насос может быть с системой обогрева или охлаждения, реализуемой на основе стандартной стальной трубы, всегда закрывающей статор.

▶ Индивидуальные статоры

Все статоры выполнены в светлом исполнении для пищевых продуктов. В зависимости от продукта применяется один из пяти предлагаемых материалов, наиболее подходящий для конкретного случая. Кроме того, можно выбирать между статорами с равномерной и неравномерной толщиной стенок.

▶ Конструктивно гибкий привод

Каждый насос поставляется по выбору либо со свободным концом вала, либо в блочной компоновке. Привод выполняется с помощью электродвигателя со встроенным редуктором или с плавно регулируемой передачей.



▶ Индивидуальные спецматериалы

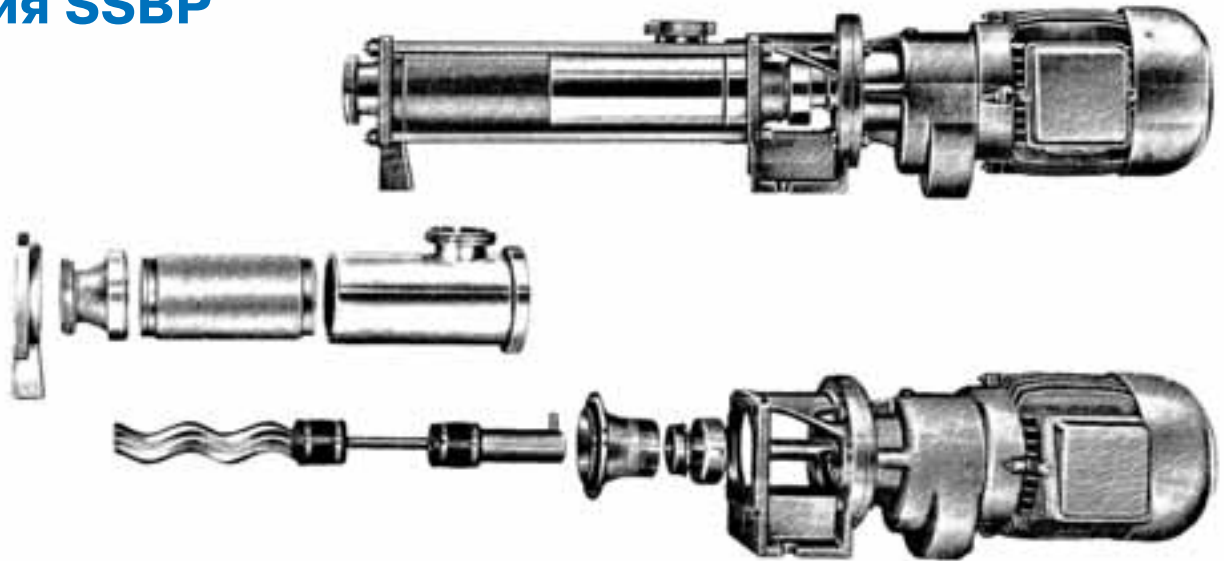
В дополнение к статору Вы получаете также систему уплотнения вала (для пяти типов торцевых уплотнений вала в зависимости от рабочих условий), части корпуса и дополнительные шарнирные манжеты из индивидуальных материалов (под заказ).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Эксцентрошнековый насос

Конструкция для быстрой промывки

Серия SSBP



Для проведения очистки эксцентрошнековые насосы могут быть легко собраны и разобраны без использования специальных инструментов.

► Основные области применения

Производство продуктов питания и напитков, молочных продуктов, пива, лакокрасочная промышленность, фармацевтическая и химическая промышленность.

► Функция

Самовсасывающий насос объемного действия, подающими элементами которого являются эксцентриковый шнек (ротор) и неподвижный статор. Содержимое камер, образующихся при повороте ротора, постоянно перемещается вдоль оси от стороны всасывания к напорному фланцу насоса. Несмотря на вращение ротора, турбулентность не возникает. Постоянный объем камер исключает возникновение сдавливающих сил и обеспечивает щадящую подачу продукта с очень низкой пульсацией.

В пространстве, контактирующем с продуктом нет застойных зон и полых валов, в которых обычно образуются гнезда бактерий.

► Конструкция

Всасывающий корпус выполняется с особенно большим поперечником. Все металлические части насоса, контактирующие с продуктом, тонко отшлифованы. Внешние поверхности всасывающего и напорного корпуса тщательно отполированы. Завулканизированный в трубу или в рубашку (с равномерными и эластомерными стенками) статор с обеих сторон снабжен привулканизированными наружными буртиками, которые надежно уплотняют всасывающий и напорный корпуса, надежно защищая рубашку статора от коррозии. Между цоколем и всасывающим корпусом находится сменный сальник или торцевое уплотнение вала (возможны другие варианты уплотнения).

► Уплотнение вала

Реализуется при помощи неохлаждаемого сальника с набивкой или неохлаждаемого и не требующего обслуживания торцевого уплотнения (DIN 24 960, компактная конструкция). Различные сочетания материалов подбираются по условиям эксплуатации насоса.



АЛЛЪРУС

Подбор и поставка насосного оборудования
для всех отраслей промышленности
с 1994 года



Контактная информация

ООО «АЛЛЪРУС»

ул. Скаковая, д. 36, офис 450

125040 Москва / Россия

Тел.: 8 (800) 222 87 23

Тел.: +7 495 15 090 15

E-mail: zapros@allrus.ru

E-mail: info@allrus.ru



allrus-pumps.com