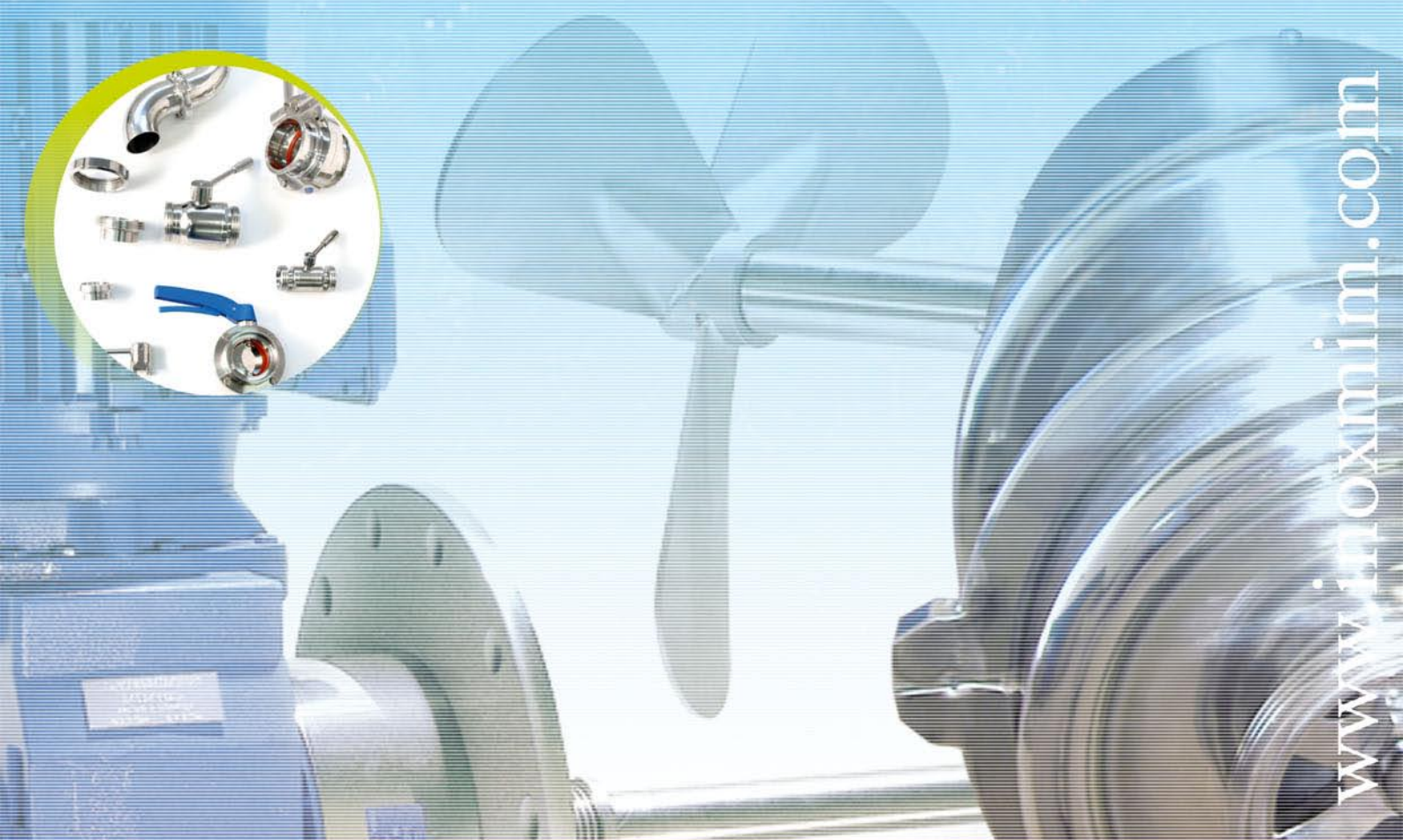




# INOX MIM

[www.inoxmim.com](http://www.inoxmim.com)



# AGITMIM

## Взбалтывание и смешивание

### Вертикальные мешалки:

MD / MDN  
SB / SBR / SBN  
VAI / VSI / VDI / VSIN  
VMD / VMR  
IBC - Пищевая промышленность  
IBC - Фармацевтическая промышленность  
VCI / VCIN  
GFL  
GFLE

### Боковые мешалки:

LV  
LMDS  
LMD / LECO  
LECOR / LMRE - Промышленная  
LECOR / LMRE - Пищевая промышленность

LBI - Настольная вертикальная мешалка

### Эмульгаторы:

TURBINE  
EMV  
EM  
EMF  
EML / EMLT  
MICRO  
EMT  
EMTB

SMN / SME - Портативные блендеры

Опоры и подъемники

### Обработка воды:

POLIMIM  
LF  
LFR  
IBC / SBC  
AIR 02

# FLUIDMIM

## Насосные системы

### Центробежный насосы:

FL20C  
FL31C  
FL32C  
FL33C  
FL41C  
FL42C  
FL43C  
FL51C  
FL52C  
FL53C  
FL501CS  
FL502CS  
FL503CS

FL--CH - Центробежный насос с червячным приводом

### Самовсасывающий центробежный насос:

FL81CA  
FL82CA  
FL83CA  
FL91CA  
FL92CA  
FL93CA

FL--AL - Жидкостно-кольцевой насос  
FLM--RF - Насос с гибким импеллером

### Шестеренный насос с внешним зацеплением:

FL--ENM  
FL--ENC

FL--PRL - Коловратный насос  
FL--PT / P - Перистальтический насос

### Винтовые насосы:


FL--EF  
FL--ERA / ERAL  
FL--ERBS / ERBSL  
FL--ERBH / ERBHL  
FL--ERS / ERSL  
FL--ER / ERL  
FL--ERH / ERHL  
FL--ERBY  
FL--EREX  
FL--ERT  
FL--ERTA  
FL--ERTV  
FL--ERTV05

Другое применение



# AGITMIM

Взбалтывание и смешивание



Наши знания и опыт в самых разнообразных промышленных секторах позволяют осуществить синтез между требованиями клиента и промышленными ограничениями для гарантированной реализации наших проектов.

**AGITMIM**, отдел перемешивания и смеси, избирает для каждого процесса тип приводного механизма, способный гарантировать наибольшую производительность и наименьшие затраты для каждой области применения. Различные модели импеллеров позволяют найти решение многообразных проблем перемешивания.



MD / MDN

## Вертикальные мешалки



Вертикальные мешалки с двигателем прямой тяги MD и MDN были разработаны для приготовления реактивов в резервуарах небольшого объема. Данные модели характеризуются своими базовыми функциями, очень компактными размерами, высокой производительностью и малым весом, что превращает их в идеальные аппараты для прямого подсоединения к резервуарам PEHD.

Система соединения между двигателем и валом с помощью соединительной муфты упрощает задачи технического обслуживания. Взаимозаменяемость компонентов перемешивания придает данным аппаратам большую гибкость и приспособляемость к требованиям перемешивания. Вертикальные мешалки MD и MDN могут использоваться для производства растворов, разбавлений, гомогенизаций и перемешивания смесей, благодаря высокой скорости вращения импеллера.

Мешалки MD и MDN в основном используются в обработке воды, хотя также находят свое применение в пищевой промышленности.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

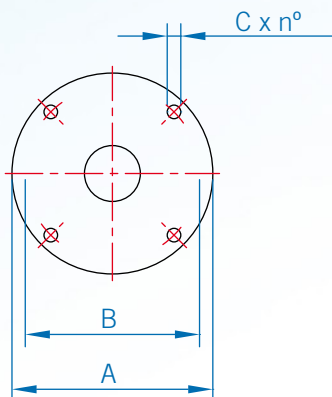
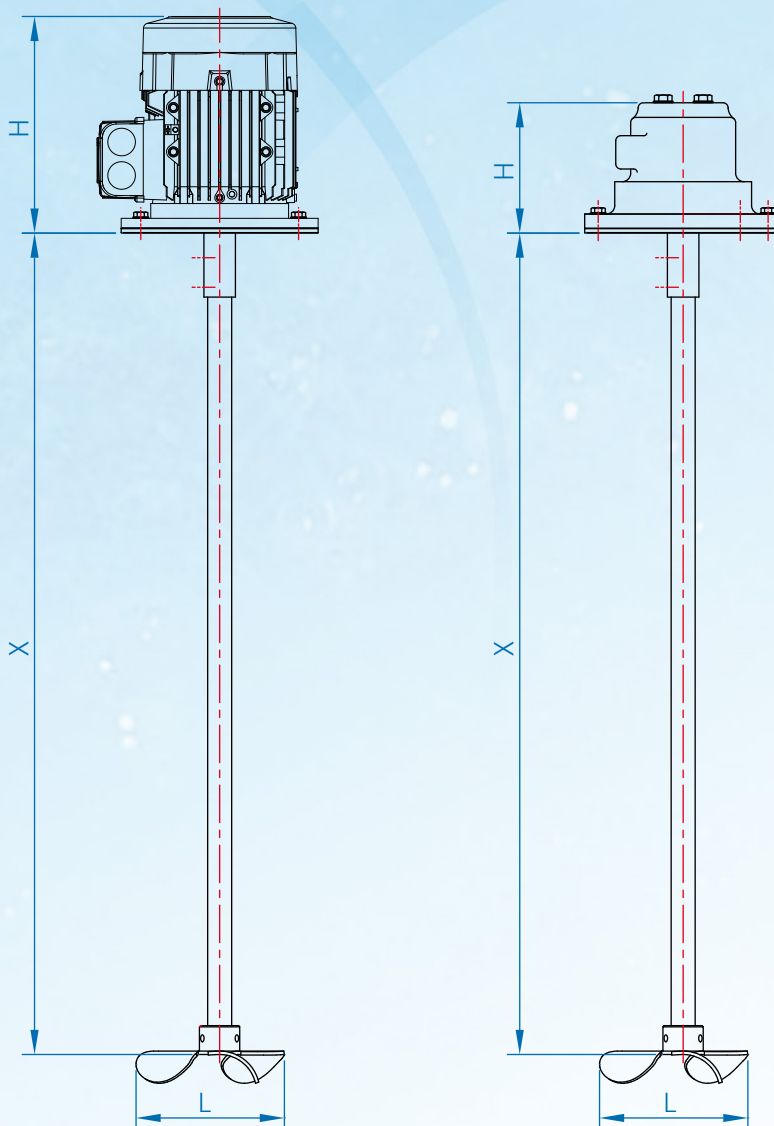
- Фланец двигателя типа IEC
- Двигатель прямой тяги
- Простота составных частей
- Несложная сборка/демонтаж
- Морской винт
- Взаимозаменяемость компонентов перемешивания

**МАТЕРИАЛЫ**

Материал вала/винта: нержавеющей стали AISI 316

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

- Другие материалы
- Пульт управления
- Пневматический двигатель (мешалка MDN)
- Уплотнение с помощью конусного кольца
- Другие виды винта
- Покрытие вала и винта
- Ручной/автоматический подъемник
- Полиэтиленовый бак
- Обтекатель



**ОСНОВАНИЕ  
МЕШАЛКИ СКОБА IEC**

ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ				
ФЛАНЕЦ	A	B	C	n°
<b>IEC 160</b>	160	130	9	4x90°
<b>IEC 200</b>	200	165	11	4x90°
<b>IEC 250</b>	250	215	9	4x90°

SB / SBR / SBN

## Вертикальные мешалки



Среди широкого ассортимента вертикальных мешалок фирма INOXMIM разработала портативные мешалки SB, SBR и SBN, которые предоставляют высокую степень перемешивания в резервуарах небольшого объема. Благодаря своему компактному дизайну и простой системе крепления с помощью зажимного приспособления, они являются идеальными для перемешивания в открытых резервуарах, для диспергирования реактивов, диспергирования порошков и технического обслуживания смесей. Арматурная башня удлинняет срок годности двигателя, повышает его прочность и позволяет увеличение длины вала.

Вид их перемешивающего устройства позволяет широко использовать данные мешалки в обработке воды, химической, пищевой, фармацевтической и косметической промышленности. Кроме того, трансмиссионная система через полуось, облегчает взаимозаменяемость перемешивающих устройств, в случае использования для различных резервуаров и/или областей применения. Все это позволяет производить работы с высокой степенью санитарной обработки.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

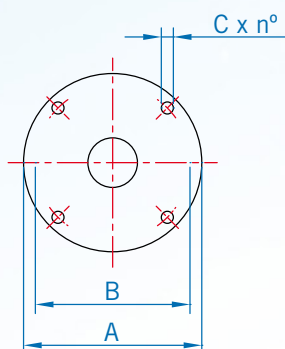
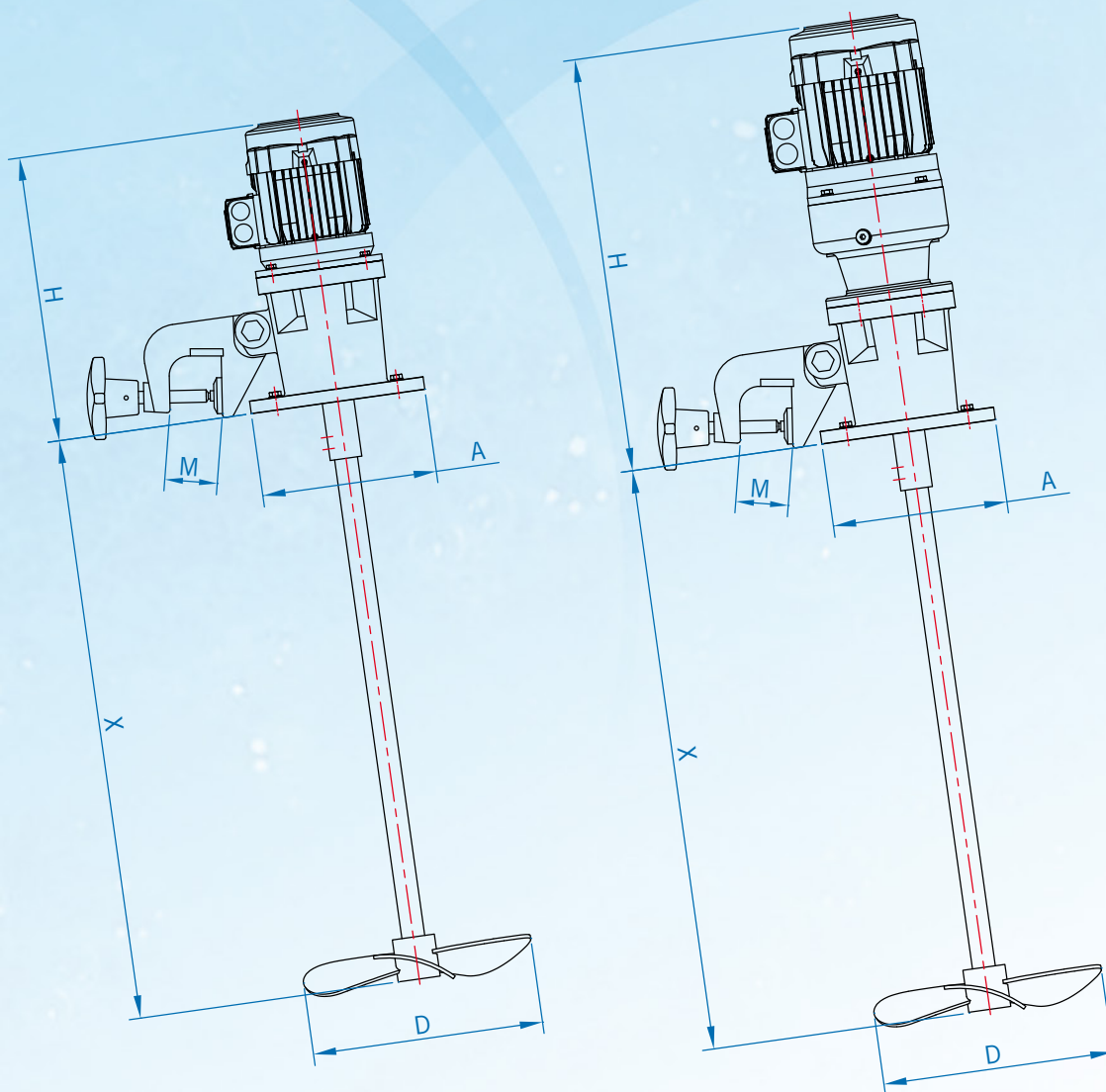
Винт типа MARINA  
Крепление с помощью зажимного приспособления  
Арматурная башня  
Стопор  
Несложный монтаж / демонтаж  
Взаимозаменяемость перемешивающих компонентов  
Портативный аппарат малого веса  
Двигатель прямой тяги (SB) / Мотор-редуктор (SBR)

**МАТЕРИАЛЫ**

Материал вала/винта: нержавеющей стали AISI 316  
Материал башни: алюминиевая отливка

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

Пульт управления  
Пневматический двигатель (мешалка SBN)  
Покрытие вала и винта (ПВХ, ПЭ или смолы)  
Другие типы винта



**ОСНОВАНИЕ МЕШАЛКИ  
ФЛАНЕЦ DIN 2576 PN10**

ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ					
ФЛАНЕЦ	A	B	C	n°	M
DN50	165	128	13	4x90°	40



VAI / VSI / VDI / VSIN

Вертикальные мешалки



В целях удовлетворения самых широких запросов в области перемешивания и изготовления смесей, фирма INOXMIM разработала вертикальные мешалки VAI, VSI, VDI и VSIN, которые являются идеальными аппаратами для приготовления реактивов. Основной характеристикой данных аппаратов является система арматурной башни, которая значительно увеличивает срок годности двигателя и позволяет использование более длинного вала. Система включает в себя полуось, передающую тяговое усилие двигателя на ось, которая вместе с системой управления в башне через стопор обеспечивает крепость аппарата и высокую способность перемешивания.

МОДЕЛЬ	ПРИВОД	МОТОР-РЕДУКТОР
VAI	Электродвигатель < T90	-
VSI	Электродвигатель > T90	-
VDI	Электродвигатель	Коаксиальные шестерни
VSIN	Пневматический двигатель	-

Простота составляющих частей, наряду с системой зацепления вала облегчают оперативные задачи и техническое обслуживание с высоким уровнем санитарной обработки. Благодаря вышеописанным характеристикам, данные аппараты широко используются в пищевой, косметической, фармацевтической и химической промышленности для перемешивания в дозирующих резервуарах, дисперсии реактивов, технического обслуживания смесей и растворения твердых тел.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

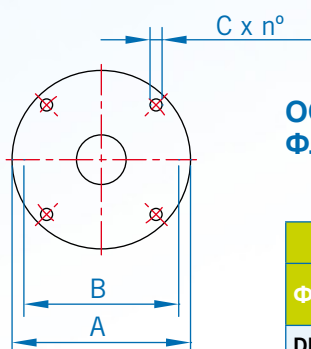
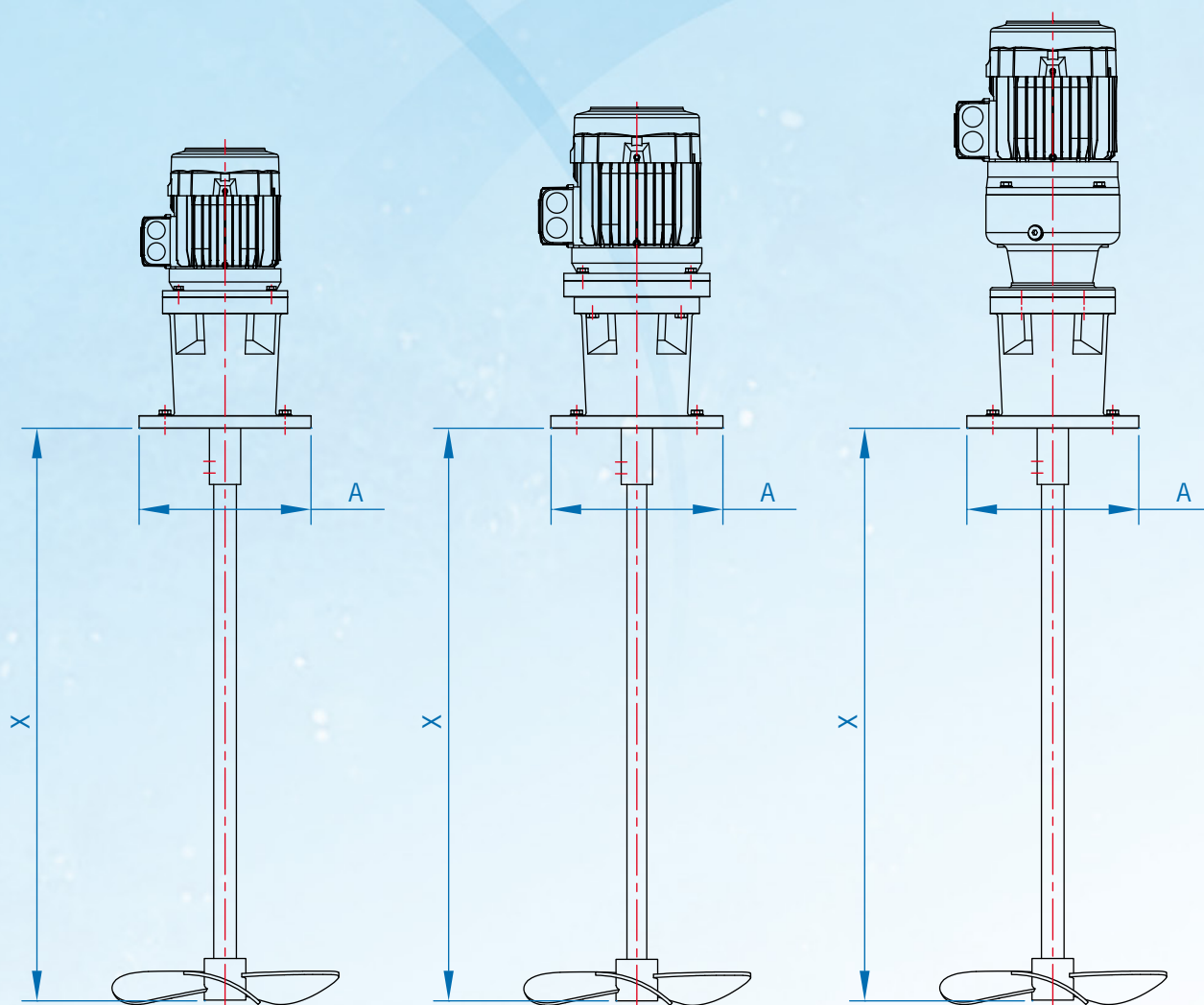
Крепительный фланец DN50 DIN 2576 PN10  
 Двигатель прямой тяни и мотор-редуктор  
 Конечная отделка: Промышленная / Пищевая / Санитарная  
 Арматурная башня  
 Полуось  
 Простая сборка/демонтаж  
 Высокий уровень санитарной обработки  
 Взаимозаменяемость компонентов перемешивания

**МАТЕРИАЛЫ**

Винт и вал изготовлены из нержавеющей стали AISI 316  
 Другие части изготовлены из нержавеющей стали AISI 304  
 Башня из алюминия

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

Пневматический двигатель (VSIN)  
 Пульт управления  
 Покрытие вала и винта (ПВХ, ПЭ или смолы)  
 Ручной/автоматический подъемник  
 Обтекатель из нержавеющей стали  
 Резервуар PEHD



ОСНОВАНИЕ МЕШАЛКИ  
ФЛАНЕЦ DIN 2576 PN10

ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ				
ФЛАНЕЦ	A	B	C	n°
DN50	165	128	13	4x90°

## VMD / VMR

## Вертикальные мешалки



Среди широкой гаммы вертикальных мешалок, фирма INOXMIM разработала мешалки VMD и VMR в целях удовлетворения требований к перемешиванию и гомогенизации в средних резервуарах (2000-15000 литров).

Мешалки VMD и VMR включают в себя систему уплотнения с помощью стопора, которая, наряду с арматурной башней и трансмиссией через полуось, предоставляет повышенную производительность и способность перемешивания, а также увеличивает срок годности аппарата. Их характеристики позволяют использовать большое разнообразие импеллеров, предоставляя возможность осуществления работ с высоковязкими продуктами, имеющими тенденцию к образованию сгустков или плохо перемешивающимися.

Данные аппараты способны производить многообразные операции, каковыми могли бы быть растворения, разбавления, перемешивание реактивов, техническое обслуживание продуктов и т.д. Все это способствует широкому использованию данных мешалок в обработке воды, пищевой, химической, фармацевтической и косметической промышленности.

Некоторыми примерами областей применения, в которых они могут быть задействованы, являются следующие:

- Растворение сахара (в молоке, вине, соках и т.д.), порошковое какао, реактивы, соль в воде, гидроксид кальция и т.д.
- Растворение пигментов, добавок, красителей, ...
- Изготовление натриевого/кальциевого гипохлорита, загустителей, клеев, сиропов, гелей, кремов, ликеров.
- Асфальтовая эмульсия
- Разделка фруктов и овощей
- Смешивание и техническое обслуживание кислотных, основных или едких продуктов.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

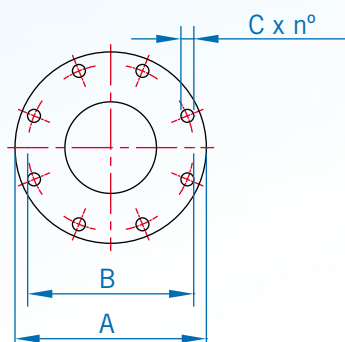
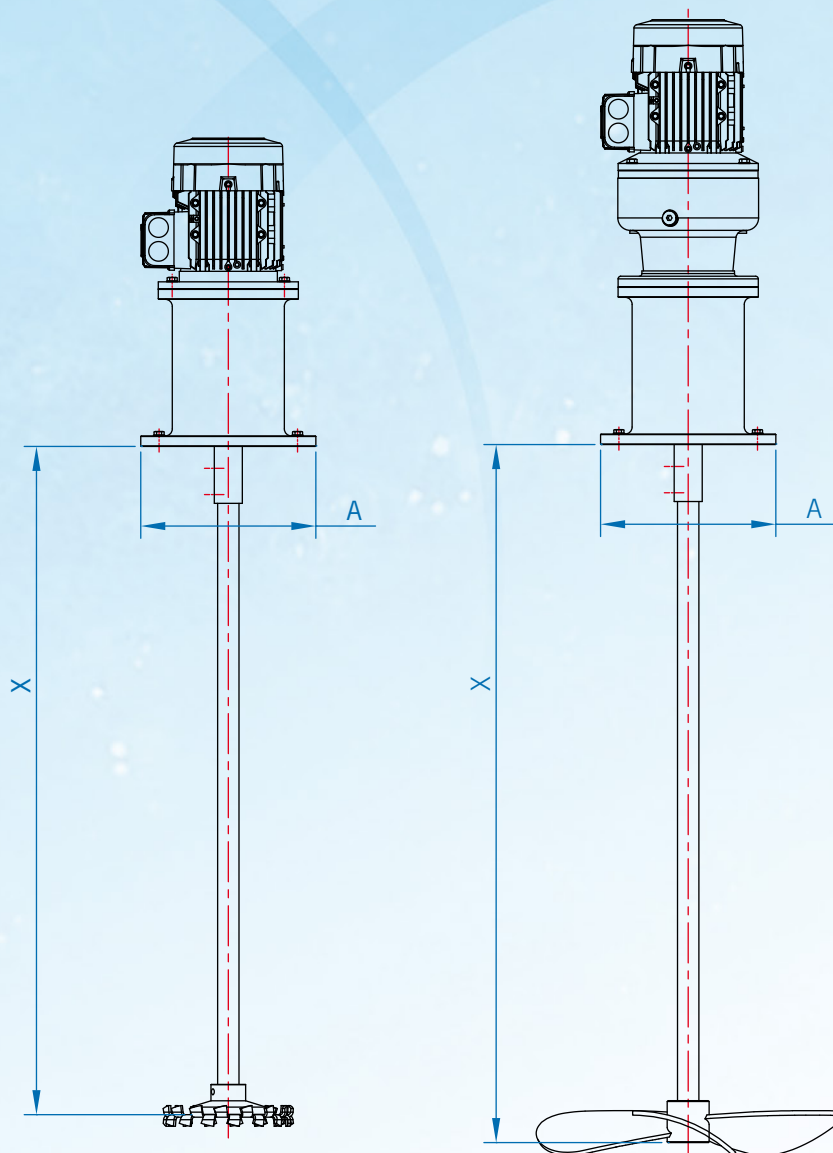
Крепительный фланец DIN 2576 PN10  
 Башня, несущая подшипники  
 Стопор  
 Полуось  
 Конечная отделка: Промышленная / Пищевая / Санитарная

**МАТЕРИАЛЫ**

Материал вала/винта: нержавеющей стали AISI 316L  
 Алюминиевая башня

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

Пульт управления  
 Крепительный фланец: квадратный, типа IEC  
 Другие материалы: AISI 304L  
 Кольцевое уплотнение V-образного сечения  
 Механический или частотно-регулируемый привод  
 Покрытие вала/винта (ПП, ПЭ, ПВХ, смолы и т.д.)  
 Предохранительный стопор  
 Стабилизирующее кольцо  
 Обтекатель из нержавеющей стали



**ОСНОВАНИЕ МЕШАЛКИ  
ФЛАНЕЦ DIN 2576 PN10**

ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ				
ФЛАНЕЦ	A	B	C	n°
DN125	250	210	16	4x90°
DN200	340	295	18	8x45°
DN250	395	350	22	12x30°

## IBC

## Вертикальная мешалка

Вертикальные мешалки IBC широко используются в пищевой промышленности, благодаря своей высокой эффективности, повышенной степени перемешивания и низкой стоимости. Большая гибкость данных аппаратов заключается в различных размерах и видах винта, а также в использовании коаксиального мотор-редуктора, позволяющего широкий выбор скоростей.

**ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ**

Их дизайн изменяется в зависимости от области применения и требуемых характеристик смеси, с возможностью использования одного или нескольких импеллеров того же или другого типа, предоставляя таким образом степень перемешивания, необходимую для каждого применения. Конечная отделка аппарата, наряду с его дизайном, позволяют поддерживать превосходные условия санитарной обработки. Данные характеристики превращает мешалки IBC в идеальные аппараты для следующих операций:

- Разбавления, растворения и гомогенизации
- Суспензии мякоти
- Техническое обслуживание суспензий
- Приготовление рассолов
- Термическая гомогенизация

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Уровень отделки: Промышленный  
Крепительный фланец типа IEC  
Коаксиальный зубчатый мотор-редуктор  
Взаимозаменяемость перемешивающих компонентов  
Простая сборка / демонтаж

**МАТЕРИАЛЫ**

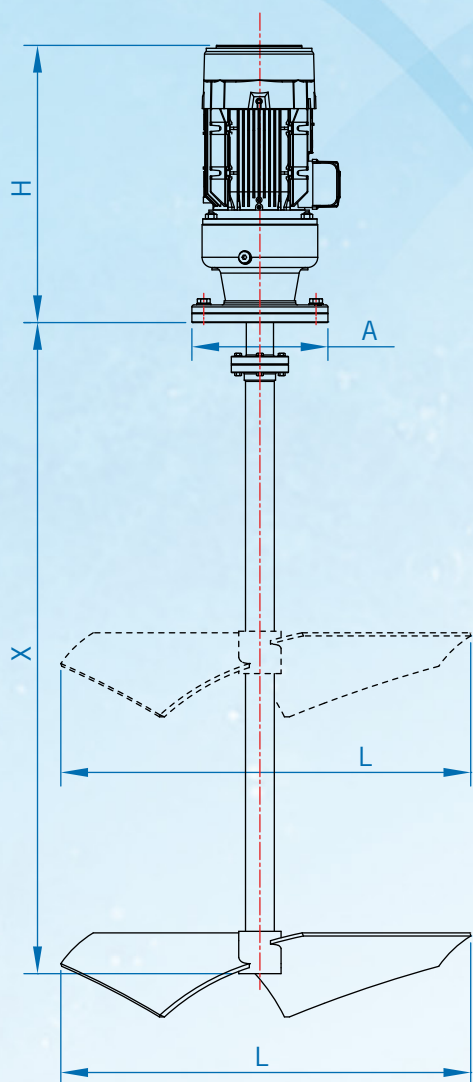
Контактные части из нержавеющей стали AISI 304L  
Неконтактные части из нержавеющей стали AISI 304L, углеродистой стали и др.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

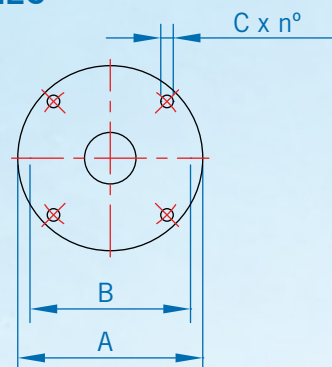
Другие материалы: AISI 304L, AISI 904L, Hastelloy и т.д.

Арматурные башни  
Другие крепительные фланцы  
Направляющие треножного штатива  
Пульт управления  
Пневматический двигатель  
Регулятор скорости  
Обтекатели





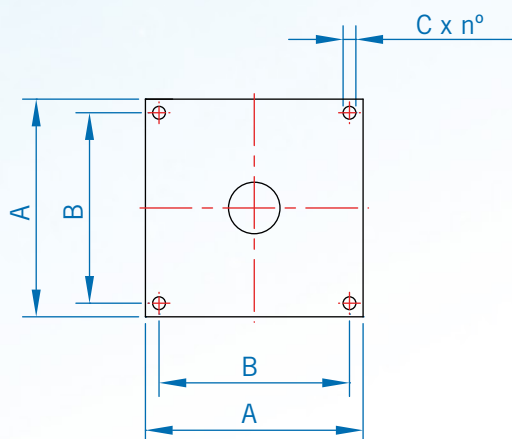
ОСНОВАНИЕ МЕШАЛКИ  
ФЛАНЕЦ ИЕС



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ ИВС

ФЛАНЕЦ	A	B	C	n°
ИЕС 160	160	130	9	4x45°
ИЕС 200	200	165	12	4x45°
ИЕС 250	250	215	14	4x45°

ОСНОВАНИЕ МЕШАЛКИ ФЛАНЕЦ  
КВАДРАТНАЯ ПЛИТА



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ ИВС

ФЛАНЕЦ	A	B	C	n°
250 x 250	250	200	18	4
300 x 300	300	250	18	4
400 x 400	400	350	18	4

## IBC

## Вертикальная мешалка

Вертикальные мешалки IBC широко используются в фармацевтической и косметической промышленности, благодаря своей высокой эффективности, повышенной степени перемешивания и низкой стоимости. Большая гибкость данных аппаратов заключается в различных размерах и видах винта, а также в использовании коаксиального мотор-редуктора, позволяющего широкий выбор скоростей.

**ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ**

Их дизайн изменяется в зависимости от области применения и требуемых характеристик смеси, с возможностью использования одного или нескольких импеллеров того же или другого типа, предоставляя таким образом степень перемешивания, необходимую для каждого применения. Конечная отделка аппарата, наряду с его дизайном, удовлетворяют все необходимые требования для поддержания надежных оперативных условий при высокой степени санитарной обработки. Данные характеристики превращает мешалки IBC в идеальные аппараты для следующих операций:

- Разбавления, растворения и гомогенизации
- Техническое обслуживание продуктов
- Суспензии
- Гомогенизация химических продуктов
- Термическая гомогенизация

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Уровень отделки: Санитарный  
Крепительный фланец типа IEC  
Коаксиальный зубчатый мотор-редуктор  
Взаимозаменяемость перемешивающих компонентов  
Простая сборка / демонтаж

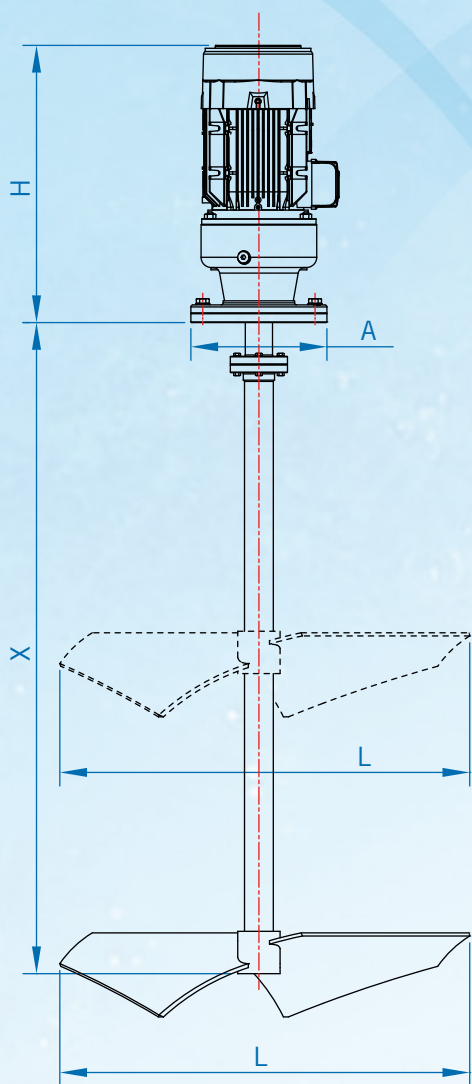
**МАТЕРИАЛЫ**

Контактные части из нержавеющей стали AISI 316L  
Неконтактные части из нержавеющей стали AISI 304L, углеродистой стали и др.

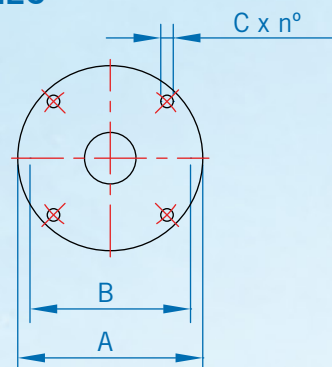
**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

Другие материалы: AISI 304L, AISI 904L, Hastelloy и т.д.  
Арматурные башни  
Другие крепительные фланцы  
Пневматический двигатель  
Пульт управления  
Регулятор скорости  
Обтекатели



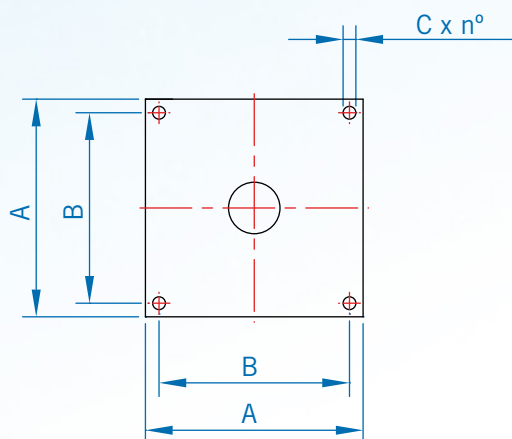


ОСНОВАНИЕ МЕШАЛКИ  
ФЛАНЕЦ ИЕС



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ ИВС				
ФЛАНЕЦ	A	B	C	n°
ИЕС 160	160	130	9	4x45°
ИЕС 200	200	165	12	4x45°
ИЕС 250	250	215	14	4x45°

ОСНОВАНИЕ МЕШАЛКИ ФЛАНЕЦ  
КВАДРАТНАЯ ПЛИТА



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ ИВС				
ФЛАНЕЦ	A	B	C	n°
250 x 250	250	200	18	4
300 x 300	300	250	18	4
400 x 400	400	350	18	4



## VCI / VCIN

## Вертикальные мешалки



Фирма INOXMIM разработала вертикальные мешалки VCI и VCIN, используя простой и компактный дизайн, предоставляющий значительную производительность перемешивания при низких затратах на приобретение.

Мешалки VCI и VCIN оснащены червячным мотор-редуктором, наряду с системой уплотнения с помощью стопора и позволяют использование импеллеров с большой площадью лопастей, достигая высокой производительности перемешивания.

Все это, а также взаимозаменяемость компонентов перемешивания и специальный отбор конфигурации, отвечающей требованиям каждого процесса, способствует широкому использованию данных вертикальных мешалок в обработке воды, пищевой промышленности и особенно в молочном секторе. Они также применяются в химической, косметической и фармацевтической промышленности для перемешивания, технического обслуживания и гомогенизации продуктов либо суспензий.

Некоторыми областями применения данных аппаратов являются:

- Гомогенизация йогурта, молока, кальмарной пасты, масла, мякоти и т.д.
- Перемешивание в камерах флокуляции, оборудовании для изготовления полиэлектrolита хлорида и т.д.
- Гомогенизация для теплообмена
- Техническое обслуживание и суспензирование продуктов (сливки, молоко, масла, соки, сангрия, добавки и т.д.)
- Растворение твердых тел в жидкостях (соль, солод, порошковое молоко, удобрения и т.д.)
- Разбавление добавок

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Конечная отделка: Промышленная / Пищевая / Санитарная

Червячный мотор-редуктор

Крепительный фланец: типа IEC / DIN 2576 PN10

Взаимозаменяемость компонентов перемешивания

Стопор

**МАТЕРИАЛЫ**

Контактные части из нержавеющей стали AISI 304L, углеродистой стали или др.

Неконтактные части из нержавеющей стали AISI 304L, углеродистой стали или др.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

Механический или частотно-регулируемый привод

Пульт управления

Арматурная башня

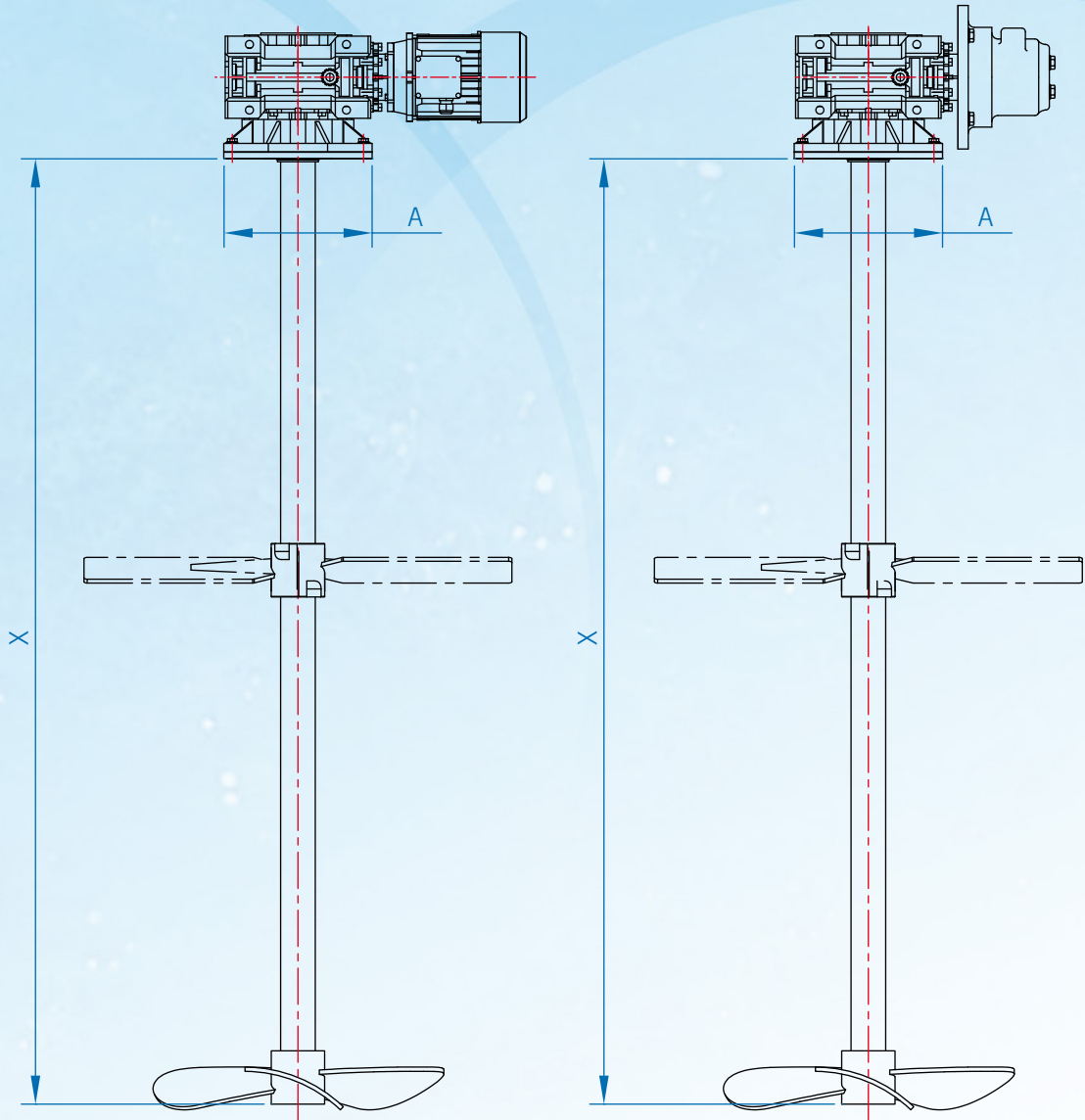
Предохранительный стопор

Винт типа RIBBON для высоковязких продуктов

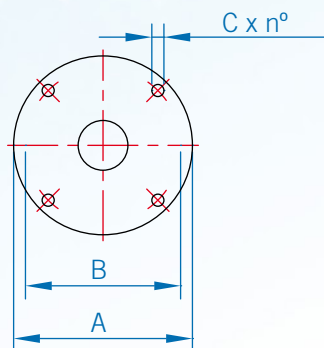
Простой механический затвор, двойной, с патроном и/или охлаждаемый

Резервуар из PEHD

РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ VCI/VCIN

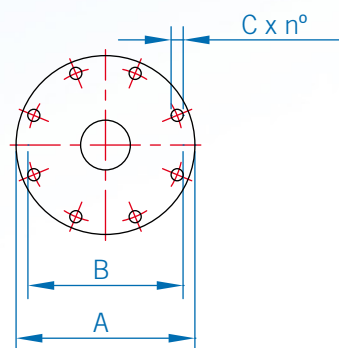


ОСНОВАНИЕ МЕШАЛКИ  
ФЛАНЕЦ IEC



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ				
ФЛАНЕЦ	A	B	C	n°
IEC 160	160	130	9	4x90°
IEC 200	200	165	11	4x90°

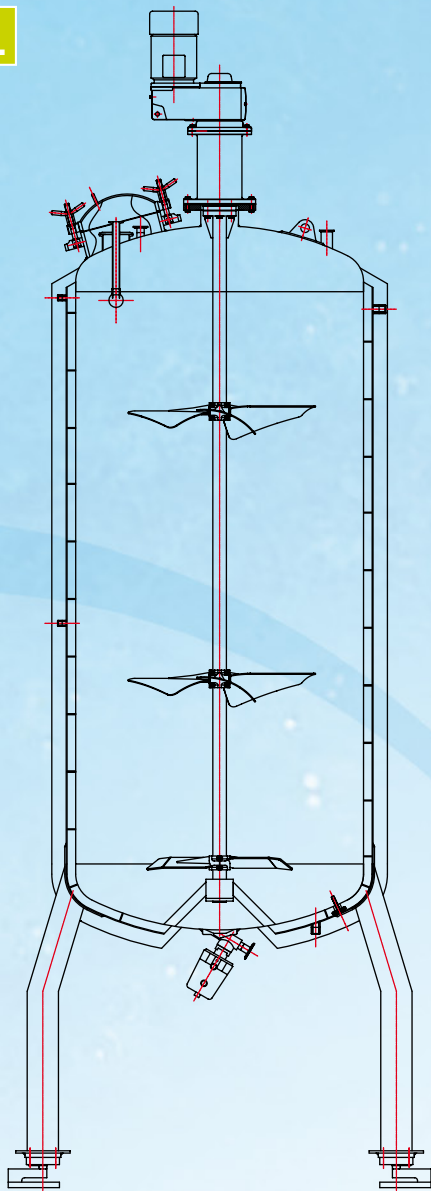
ОСНОВАНИЕ МЕШАЛКИ  
ФЛАНЕЦ DIN 2576 PN10



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ				
ФЛАНЕЦ	A	B	C	n°
DN150	285	240	18	8x45°
DN200	340	295	18	8x45°
DN250	395	350	22	12x30°

GFL

## Вертикальная мешалка



Вертикальные мешалки GFL, приводимые в действие зубчатым мотор-редуктором с параллельными валами, работают на малых скоростях вращения, позволяя использование перемешивающих элементов с большой лопастной площадью и достигая высокой производительности.

Данные мешалки характеризуются своим широким спектром применения и огромной способностью перемешивания. Все это достигается благодаря многочисленным конфигурациям используемых приводных механизмов, что позволяет мешалкам GFL адаптироваться к требованиям каждой системы, становясь при этом важнейшими элементами оборудования в пищевой, фармацевтической и химической промышленности.

В пищевом промышленном секторе они могут использоваться в приготовлении молочных десертов, изготовлении крема для ликеров, соков, холодных супов, шоколада и т.д.

В химической отрасли они применяются в гомогенизации и перемешивании с использованием

резервуаров среднего и большого объема.

В фармацевтической промышленности самыми распространенными областями их применения являются: гомогенизации, теплообмен, смеси и суспензии для таблеток, растворов или кремов.

В косметической промышленности данные мешалки используются для изготовления гелей, мыл, одеколонов и т.д. Они также применяются в гомогенизациях, теплообмене, смесях и суспензиях.

Различными используемыми конфигурациями являются:

- Один или несколько лопастных уровней
- Сочетание различных видов приводных механизмов
- Нижняя анкеровка с направляющей треножного штатива
- Верхняя анкеровка с башней
- Полуось на площадке скобы и ось в многочисленных местах
- Мешалка в инверсной монтажной позиции с быстрым подсоединением

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Конечная отделка: Промышленная / Пищевая / Санитарная  
Анкерная скоба: Квадратная / DIN 2576 / тип IEC  
Мотор-редуктор с параллельными валами  
Взаимозаменяемость компонентов перемешивания  
Простой механический затвор

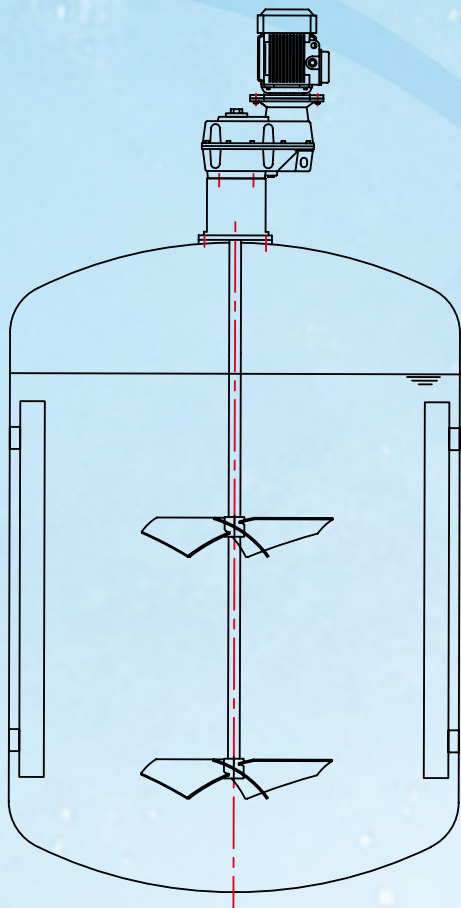
### МАТЕРИАЛЫ

Контактные части из нержавеющей стали AISI 316L  
Неконтактные части из нержавеющей стали AISI 304L, углеродистой стали или др.

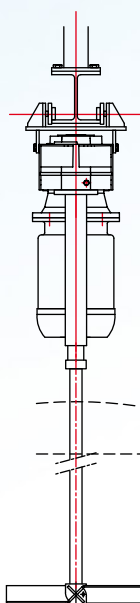
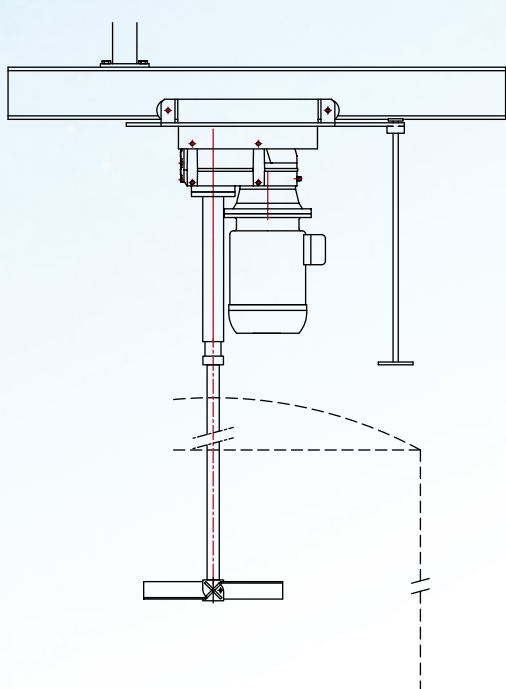
### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Другие материалы: AISI 304L, AISI 904L, Hastelloy и т.д.  
Механический затвор: двойной, с охлаждением  
Стыковочные башни  
Другие анкерные скобы  
Направляющие треножного штатива  
Пульт управления  
Регулятор скорости  
Обтекатели

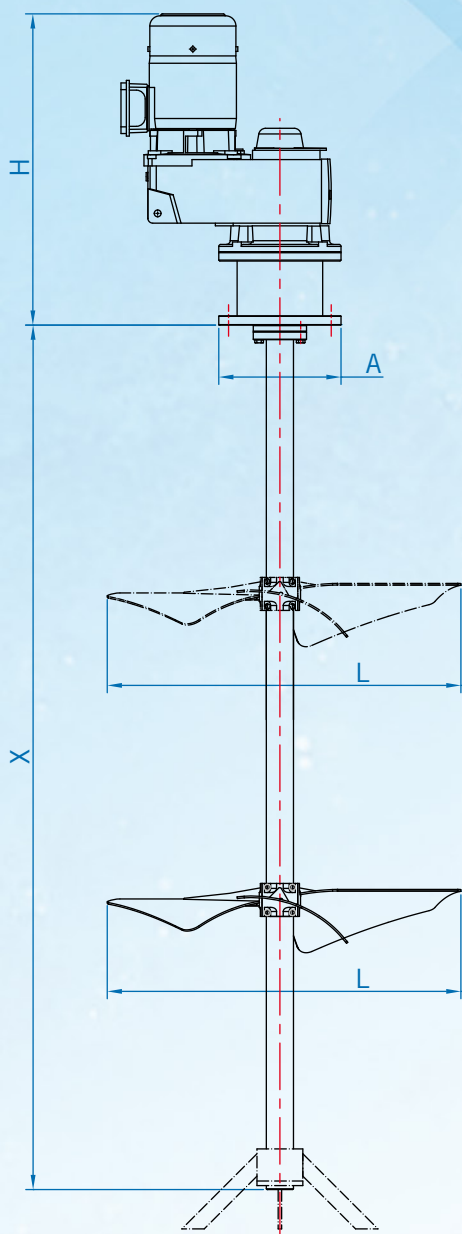




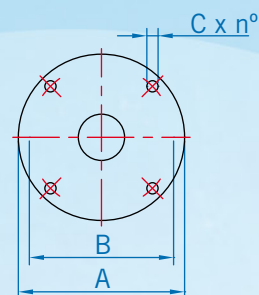
Монтаж мешалки GFL с 2 лопастными уровнями, тип GAMMA. Винты типа GAMMA направляют преимущественно осевой поток и дефлекторы обеспечивают перемешивание в тангенциальном направлении.



Мешалка GFL в инверсной монтажной позиции с быстрым подсоединением. Мешалка устанавливается вдоль направляющей движения, покрывающей расположение резервуаров.

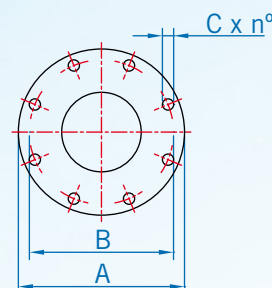


**ОСНОВАНИЕ  
МЕШАЛКИ СКОБА ИЕС**



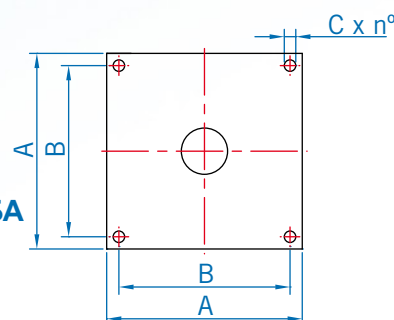
ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ				
СКОБА	A	B	C	n°
ИЕС 160	160	130	9	4x90°
ИЕС 200	200	165	11	4x90°
ИЕС 250	250	215	14	4x90°
ИЕС 300	300	265	14	4x90°
ИЕС 350	350	300	18	4x90°

**ОСНОВАНИЕ  
МЕШАЛКИ СКОБА  
DIN 2576 PN10**



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ				
СКОБА	A	B	C	n°
DN80	200	160	18	8x45°
DN125	250	210	18	8x45°
DN150	285	240	18	8x45°
DN200	340	295	18	8x45°
DN250	395	350	22	12x30°
DN300	445	400	22	12x30°

**ОСНОВАНИЕ  
МЕШАЛКИ СКОБА  
КВАДРАТНАЯ  
ПЛАСТИНА**



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ				
СКОБА	A	B	C	n°
250 x 250	250	200	18	4
300 x 300	300	250	18	4
400 x 400	400	350	18	4
450 x 450	450	400	22	4
500 x 500	500	450	22	4

GFLE

## Вертикальные мешалки



Модель GFLE позволяет установку нескольких затворных систем, в зависимости от сферы применения.

- Затворные системы под низким давлением через стопор или набивку
- Затворные системы под высоким давлением или вакуумные через механический затвор: простой, с резким поворотом или двойным патроном

Ее технические характеристики позволяют устанавливать системы мешалок с противовращением для удовлетворения более сложных запросов по перемешиванию и смешиванию, предоставляя возможность работать с очень вязкими продуктами или имеющими тенденцию приклеивания к стенкам резервуара.

Данные мешалки характеризуются широким спектром применения и огромной способностью перемешивания. Все это достигается благодаря многочисленным конфигурациям используемых приводных механизмов, что позволяет мешалкам GFL адаптироваться к требованиям каждой системы, становясь при этом важнейшими элементами оборудования в пищевой, фармацевтической и химической промышленности.

Они могут быть использованы в работе с такими продуктами как ликеры, соки, холодные супы, молочные продукты, сиропы, кремы, гели, одеколаны и т.д. Некоторыми из выполняемых данными аппаратами операций являются приготовление растворов, гомогенизация и перемешивание смесей, теплообмены, химические реакции и т.д.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

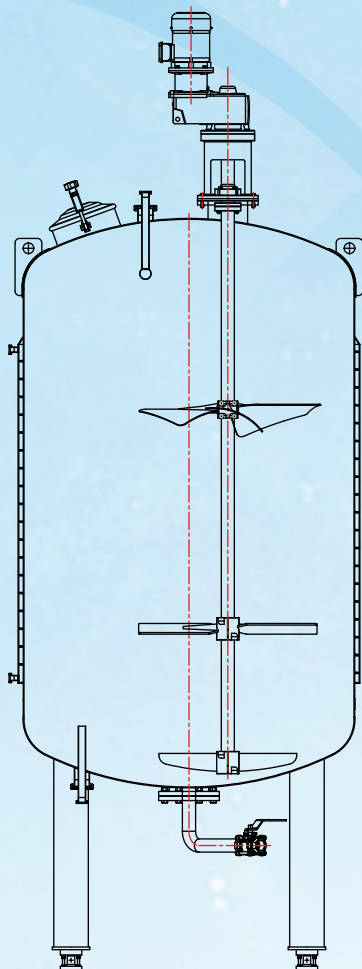
Специальная затворная система, в зависимости от сферы применения: простой механический затвор, с резким поворотом или двойным патроном  
 Конечная отделка: Промышленная / Пищевая / Санитарная  
 Анкерная скоба: Квадратная / DIN 2576 / тип IEC  
 Мотор-редуктор с параллельными валами  
 Взаимозаменяемость компонентов перемешивания

**МАТЕРИАЛЫ**

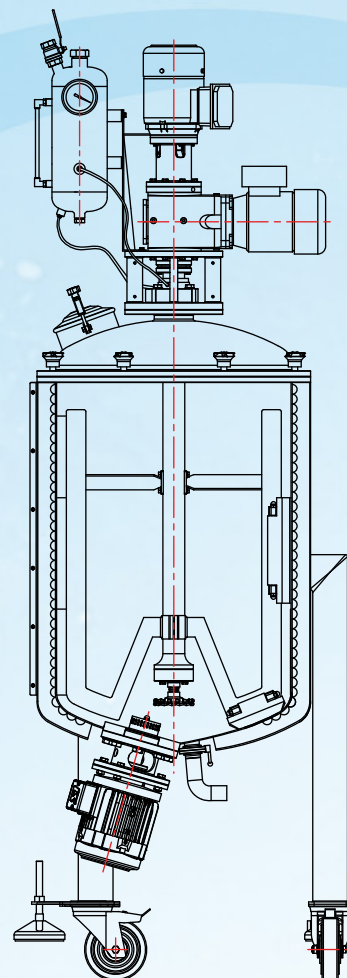
Контактные части из нержавеющей стали AISI 316L  
 Неконтактные части из нержавеющей стали AISI 304L, углеродистой стали или др.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

Другие материалы: AISI 304L, AISI 904L, Hastelloy и т.д.  
 Механический затвор с термосифонным охлаждением/ герметичностью  
 Монтаж с противовращением  
 Другие анкерные скобы  
 Направляющие треножного штатива  
 Пульт управления  
 Механический или частотный регулятор скорости  
 Обтекатель из нержавеющей стали



Монтаж смещенной мешалки GFL для улучшенной смеси реактивов. Винты типа AXIAL направляют преимущественно нисходящий поток и донный скребок предотвращает образование осадков. В свою очередь, винты типа GAMMA, установленные в верхней части, обеспечивают высокую циркуляционную скорость, оптимизируя условия перемешивания.



Система перемешивания с противовращением, состоящая из мешалки GLFE с лопастью типа ANCORA со скребками, вертикальной мешалки VMD с диском COWLES и донным эмульгатором. Механический затвор с термосифонным охлаждением, наряду с башней и системой крепления к резервуару, позволяют поддерживать герметичность реактора.

Применение, используемое для изготовления косметических продуктов высокой вязкости.



#### ПАТРОННОЕ УПЛОТНЕНИЕ

С промыванием без давления. Размеры согласно DIN 24960 C. Изобретательно изготовленная модульная система позволяет затвору адаптироваться к широкому спектру сфер применения и улучшать работу мешалки.



#### ДВОЙНОЕ УПЛОТНЕНИЕ

Двойные уплотнения согласно DIN 24960. Норматив DIN характеризует простые уплотнения, установленные спина к спине, что облегчает замену сторон, подверженных трению.



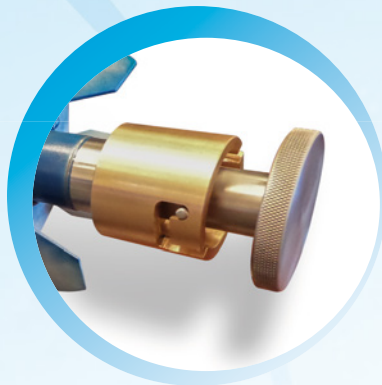
#### ПРОСТОЕ УПЛОТНЕНИЕ

Равновесное, с конусной пружиной и односторонним направлением вращения. Размеры согласно DIN 24960.



LV

## Мешалка для вина



Боковая мешалка LV подсоединяется к шаровому клапану резервуара, вал помещается в резервуар и запускается простым нажатием переключателя стоп/пуск, она разработана как портативная модель для небольших резервуаров. Данный аппарат широко используется в винной промышленности, благодаря своим техническим характеристикам и производительности, а также портативности.

## ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ:

- Кулажи
- Процессы брожения
- Газификация (SO<sub>2</sub> и CO<sub>2</sub>)
- Выравнивание температур
- Растворение сахара
- Распределение сиропов
- Уход за смесями и суспензиями
- Разбавления
- Смешивание ликеров

## МОДЕЛИ

LV 1.1-1500/160

LV 3 -1500/200

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Портативный дизайн с дужкой для транспортировки  
 Несложное подсоединение и демонтаж  
 Скользящий вал через двигатель  
 Уплотнение с помощью механического затвора C/C/N  
 Складной винт типа PLE  
 Крепление гайкой / втулкой DIN 11851

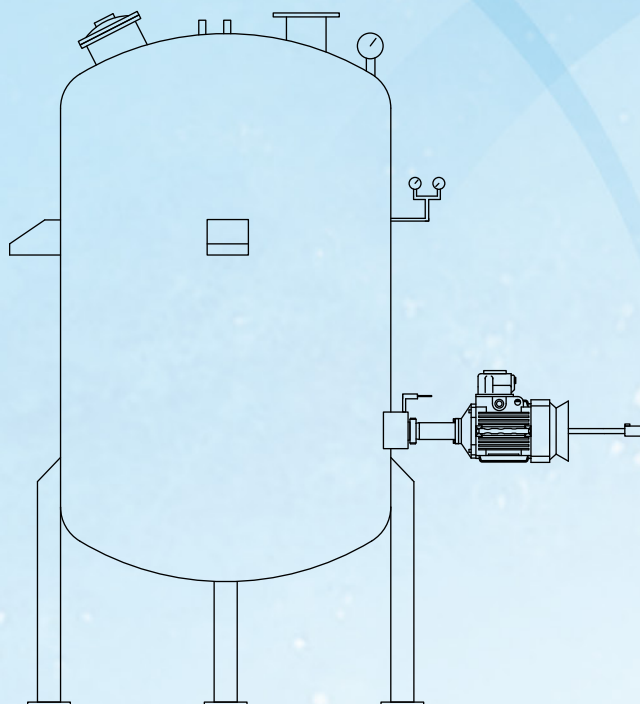
## МАТЕРИАЛЫ

Вал и винт из нержавеющей стали AISI 316  
 Герметические уплотнения из нитрила

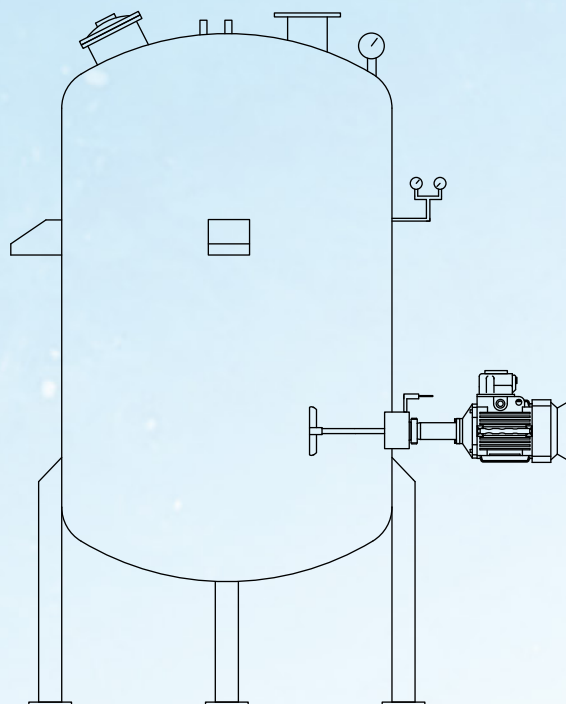
## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Вал и винт из нержавеющей стали AISI 304  
 Другие системы крепления: MÂCON, GAROLLA и т.д.  
 Подъемная тележка  
 Система соединений мешалки  
 Механический затвор S/S/V  
 Пульт управления с таймером

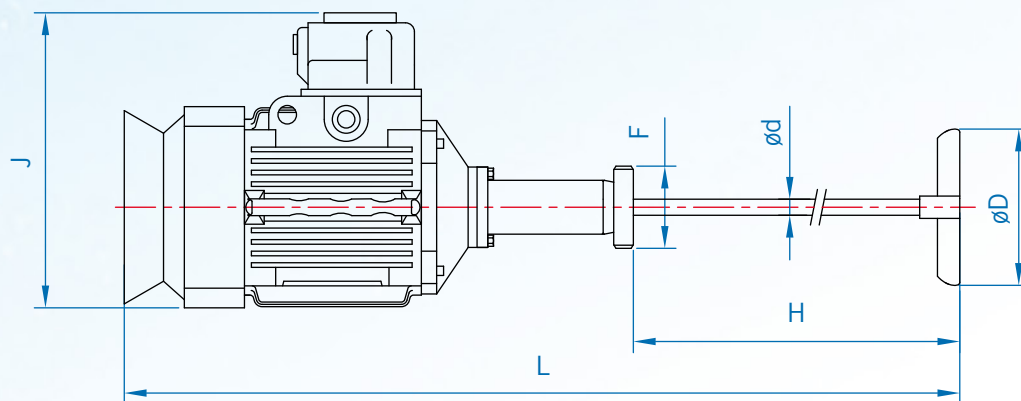
РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ LV



Монтаж с закрытым клапаном



Монтаж с открытым клапаном и работающей мешалкой



МОДЕЛИ	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ				РАЗМЕРЫ						ВЕС
	кВт	кВт	об/мин	Макс. давление	DN	D	d	H	L	J	кг
LV 1.1-1500/160	1.1	1500	10 - 50	6 bar	50	160	18	550	1100	280	18
LV 3-1500/200	3	1500	50 - 80	6 bar	65	200	25	550	1200	360	50

LMDS

## Боковые мешалки



Фирма INOXMIM разработала боковые мешалки LMDS, обладающие компактным размером и конфигурацией, которая позволяет гомогенизировать резервуары небольших и средних размеров. Простота составляющих частей, наряду с системой уплотнения через механический затвор, позволяет данным мешалкам предоставлять оптимальную способность перемешивания в различных областях применения. Все это превращает мешалки LMDS в экономичные и высокопроизводительные аппараты.

Боковые мешалки LMDS используются в пищевой, косметической, химической, фармацевтической промышленности и в обработке воды. Некоторыми примерами областей их применения являются:

- Перемешивание и гомогенизация смесей
- Техническое обслуживание продуктов / реактивов
- Гомогенизация смеси для теплообмена
- Взвешивание тяжелых частиц

**МОДЕЛИ**

LMDS 0.25  
LMDS 0.37  
LMDS 0.55  
LMDS 0.75  
LMDS 0.37 R.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Крепительный фланец DN50 DIN 2576  
Двигатель прямой тяги и мотор-редуктор  
Простой механический затвор C/C/N  
Взаимозаменяемость компонентов перемешивания.  
Несложная сборка/демонтаж  
Простота частей

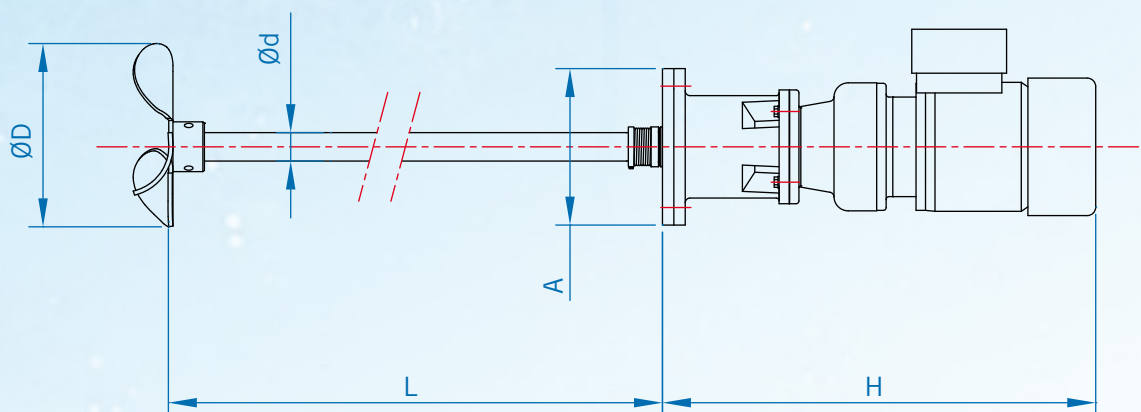
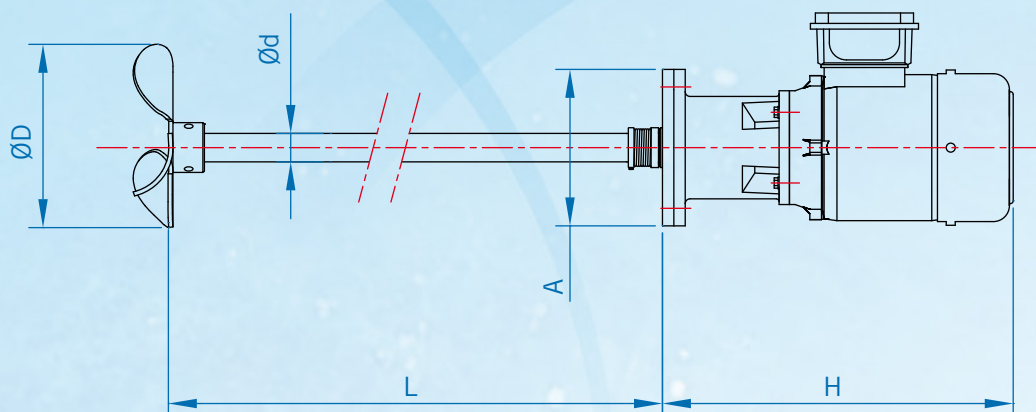
**МАТЕРИАЛЫ**

Контактные части из нержавеющей стали AISI 316  
Неконтактные части из нержавеющей стали AISI 304, углеродистой стали и др.

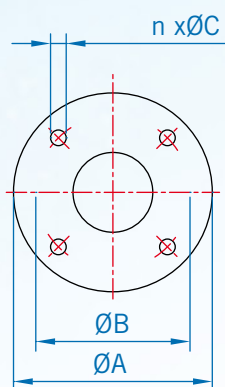
**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

Пульт управления  
Двойной механический затвор  
Регулятор скорости  
Другие материалы  
Покрытие двигателя

РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ LMDS



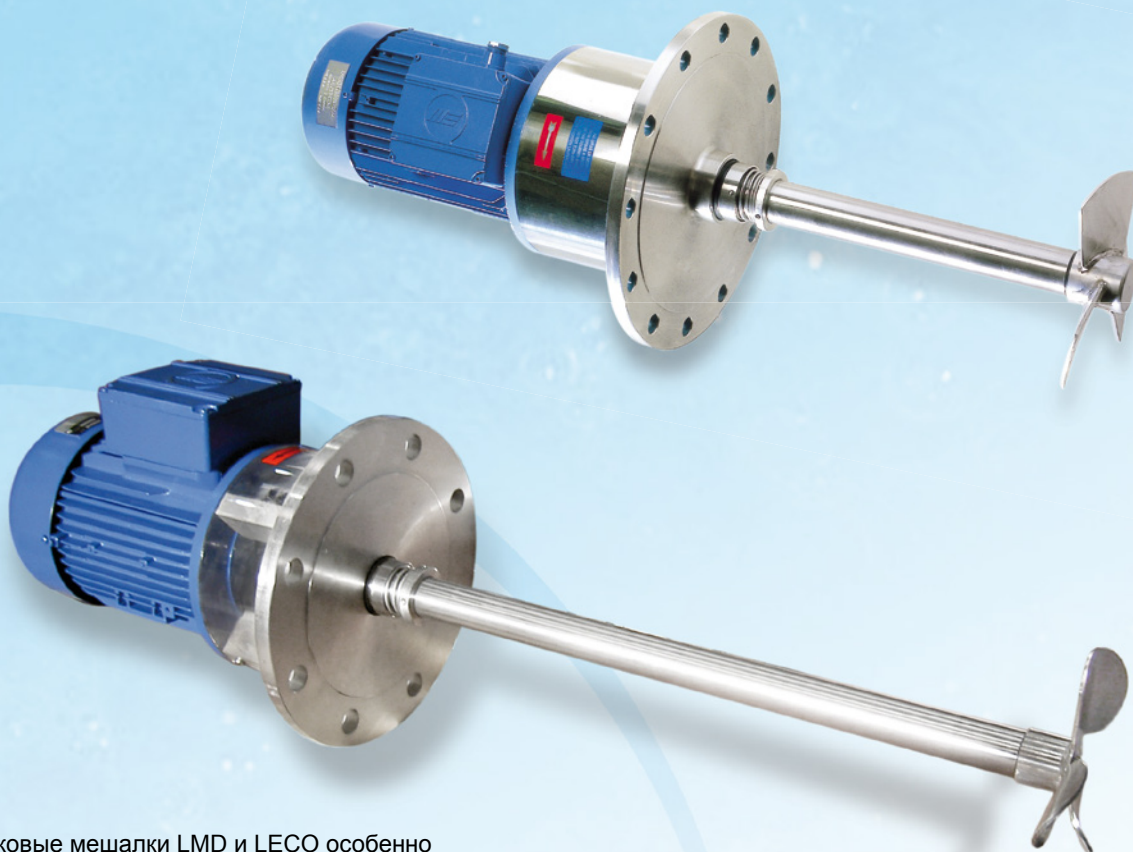
ОСНОВАНИЕ МЕШАЛКИ



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ									ВЕС
ФЛАНЕЦ	A	B	C	n°	d	D	L	H	кг
DN50	165	128	13	4x90°	25	110-250	450	340-520	17 - 24.5

LMD / LECO

## Боковые мешалки



Боковые мешалки LMD и LECO особенно рекомендуются для технического обслуживания и перемешивания продуктов в средних и больших резервуарах.

Обе модели устанавливаются в нижней части бака, с наклоном, необходимым для получения оптимального режима перемешивания. С той же целью избираются длина вала, диаметр и тип винта. Все это, наряду с системой уплотнения вала с помощью механического затвора, позволяет данным мешалкам предоставлять повышенную производительность и иметь большой срок годности.

Их технические характеристики позволяют использовать данные аппараты в химической промышленности, обработке воды, пищевом, косметическом и фармацевтическом секторах, просто изменяя их конечную отделку. Мешалки LMD и LECO могут работать с рассолами, маслами, кислотами и другими химическими продуктами, флокулянтами, загустителями, красителями и вкусовыми добавками, спиртными настойками, винами и ликерами, пахтой, дрожжами, сахаром и т.д.

Одними из их сфер применения являются:

- Теплообмены
- Растворение и гомогенизация реактивов
- Взвешивание частиц
- Разбавления
- Техническое обслуживание продуктов

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Крепление с помощью фланца DIN 2576  
 Конечная отделка: Промышленная / Пищевая / Санитарная  
 Уплотнение с помощью простого механического затвора  
 Винты типа GAMMA/MARINA  
 Самоустанавливающийся шарикоподшипник (LECO)  
 Простота составных частей

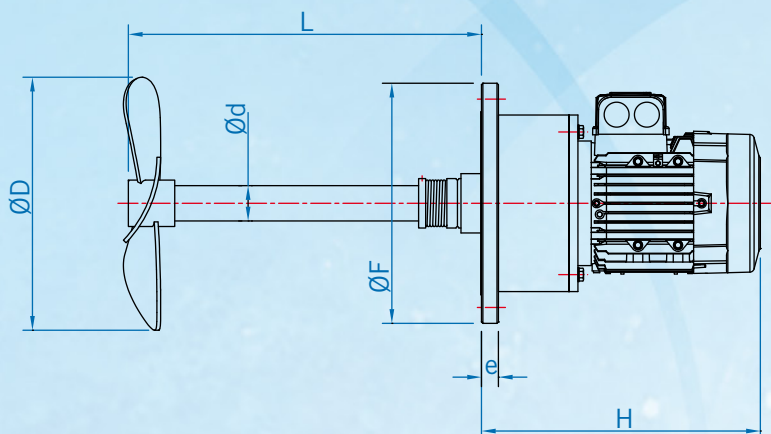
**МАТЕРИАЛЫ**

Механический затвор S/C/N  
 Вал и винт из нержавеющей стали AISI 316L

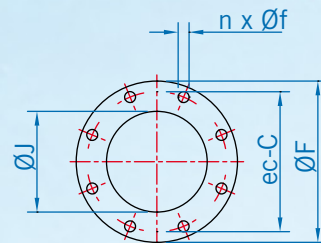
**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

Пульт управления  
 Предохранительная набивка  
 Механический затвор S/S/V и/или двойной (для других материалов, навести справки)  
 Опора портативного подъемника из AISI 304L  
 Другие материалы  
 Частотно-регулируемый привод  
 Покрытие двигателя из AISI 304L  
 Другие системы крепления  
 Винт GAMMA большого расхода  
 Другие длины вала

РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ LMD / LECO



ОСНОВАНИЕ  
МЕШАЛКИ СКОБА  
DIN 2576 PN10



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ							КРЕПИТЕЛЬНЫЙ ФЛАНЕЦ СОГЛАСНО DIN 2576 PN 10					
МОДЕЛЬ	Мощность (кВт)	d	D	e	H	L	DN	C	f	F	J	n
LMD 0.25-1500/110	0.25	30	110	22	370	300	125	250	18	210	140	8
LMD 0.37-1000/130	0.37	35	130	22	425	400	150	240	18	285	169	8
LMD 0.75-1500/150	0.75	35	150	22	450	400	150	240	18	285	169	8
LMD 1.1-1000/200	1.1	35	200	22	475	500	150	240	18	285	169	8
LMD 1.5-1500/175	1.5	35	175	22	475	500	150	240	18	285	169	8
LMD 2.2-1000/225	2.2	40	225	22	540	500	200	295	18	340	220	8
LMD 2.2-750/250	2.2	40	250	22	640	500	200	295	18	340	220	8
LMD 3-1000/250	3	50	250	24	640	500	200	295	18	340	220	8
LMD 3-1500/200	3	40	200	24	515	500	200	295	18	340	220	8
LMD 3-750/300	3	50	300	24	640	500	200	295	18	340	220	8
LMD 4-1000/275	4	50	275	26	640	500	200	295	18	340	220	8
LMD 4-750/325	4	60	325	26	790	500	250	350	22	395	274	12
LMD 5.5-1000/300	5.5	50	300	26	640	500	200	295	18	340	220	8
LMD 5.5-1500/250	5.5	50	250	26	540	500	200	295	18	340	220	8

ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ							КРЕПИТЕЛЬНЫЙ ФЛАНЕЦ СОГЛАСНО DIN 2576 PN 10					
МОДЕЛЬ	Мощность (кВт)	d	D	e	H	L	DN	C	f	F	J	n
LECO 0.25-1500/110	0.25	30	110	22	370	300	125	250	18	210	140	8
LECO 0.37-1000/130	0.37	35	130	22	425	400	150	240	18	285	169	8
LECO 0.75-1500/150	0.75	35	150	22	450	400	150	240	18	285	169	8
LECO 1.1-1000/200	1.1	35	200	22	475	500	150	240	18	285	169	8
LECO 1.5-1500/175	1.5	35	175	22	475	500	150	240	18	285	169	8
LECO 2.2-1000/225	2.2	40	225	22	540	500	200	295	18	340	220	8
LECO 2.2-750/250	2.2	40	250	22	640	500	200	295	18	340	220	8
LECO 3-1000/250	3	50	250	24	640	500	200	295	18	340	220	8
LECO 3-1500/200	3	40	200	24	515	500	200	295	18	340	220	8
LECO 3-750/300	3	50	300	24	640	500	200	295	18	340	220	8
LECO 4-1000/275	4	50	275	26	640	500	200	295	18	340	220	8
LECO 4-750/325	4	60	325	26	790	500	250	350	22	395	274	12
LECO 5.5-1000/300	5.5	50	300	26	640	500	200	295	18	340	220	8
LECO 5.5-1500/250	5.5	50	250	26	540	500	200	295	18	340	220	8

## LECOR / LMRE

## Боковые промышленные мешалки



Боковые мешалки LECOR и LMRE идеально подходят для технического обслуживания и перемешивания продуктов, содержащихся в резервуарах среднего и большого объема. Данные аппараты устанавливаются в нижней части резервуара под углом наклона и с расстоянием от дна, определяемыми в зависимости от формы и размеров резервуара.

Модели LECOR и LMRE имеют две системы уплотнения вала. Во внутренней части, там где вал находится в контакте с продуктом, установлен механический затвор, и на внешней части может находиться предохранительная набивка.

Дизайн и выбор типа винта осуществляется в зависимости от вида продукта, требований к перемешиванию, геометрии резервуара и расположения мешалки, в целях достижения максимальной производительности при минимальных оперативных затратах.

Сферы применения являются очень разнообразными и данные мешалки используются в различных промышленных секторах. Например, они используются в:

- Теплообменах
- Химических реакциях
- Приготовлении растворов
- Разбавлениях
- Реактивных смесях
- Гомогенизации продуктов (масла, шламы, глинистые растворы, сточные воды, мочевины и т.д.)
- Техническом обслуживании продуктов/суспензий (серноокислый аммоний, клеи, меланин, латекс, смолы и т.д.)

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Крепление с помощью фланца DIN 2576  
 Конечная отделка: Промышленная  
 Высокоэффективный мотор-редуктор с винтовыми зубчатыми колесами  
 Уплотнение с помощью простого механического затвора  
 Винты типа GAMMA/MARINA  
 Простота составных частей

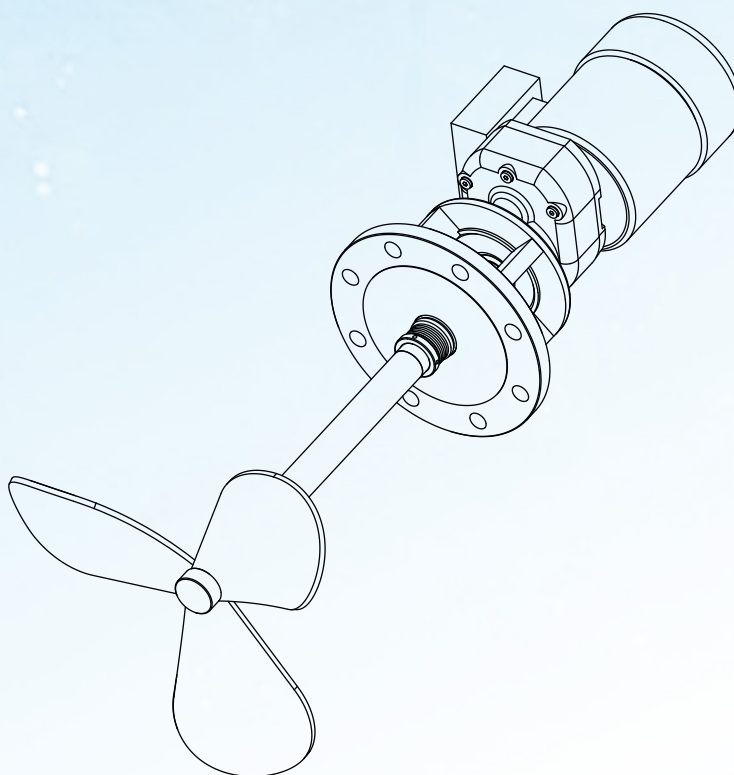
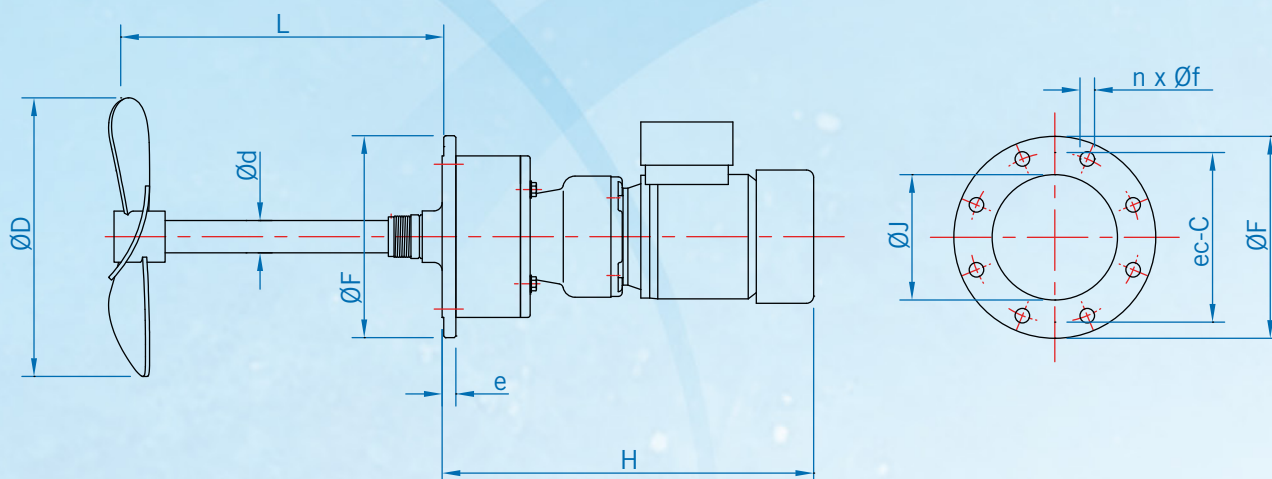
**МАТЕРИАЛЫ**

Вал и винт изготовлены из нержавеющей стали AISI 316L  
 Механический затвор C/C/N

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

Пульт управления  
 Предохранительная набивка  
 Механический затвор S/S/V и/или двойной  
 Антикоррозийное либо износостойкое покрытие вала и винта  
 Покрытие двигателя  
 Другие материалы  
 Винт GAMMA большого расхода  
 Другие системы крепления  
 Механический регулятор или частотно-регулируемый привод  
 Другие длины вала

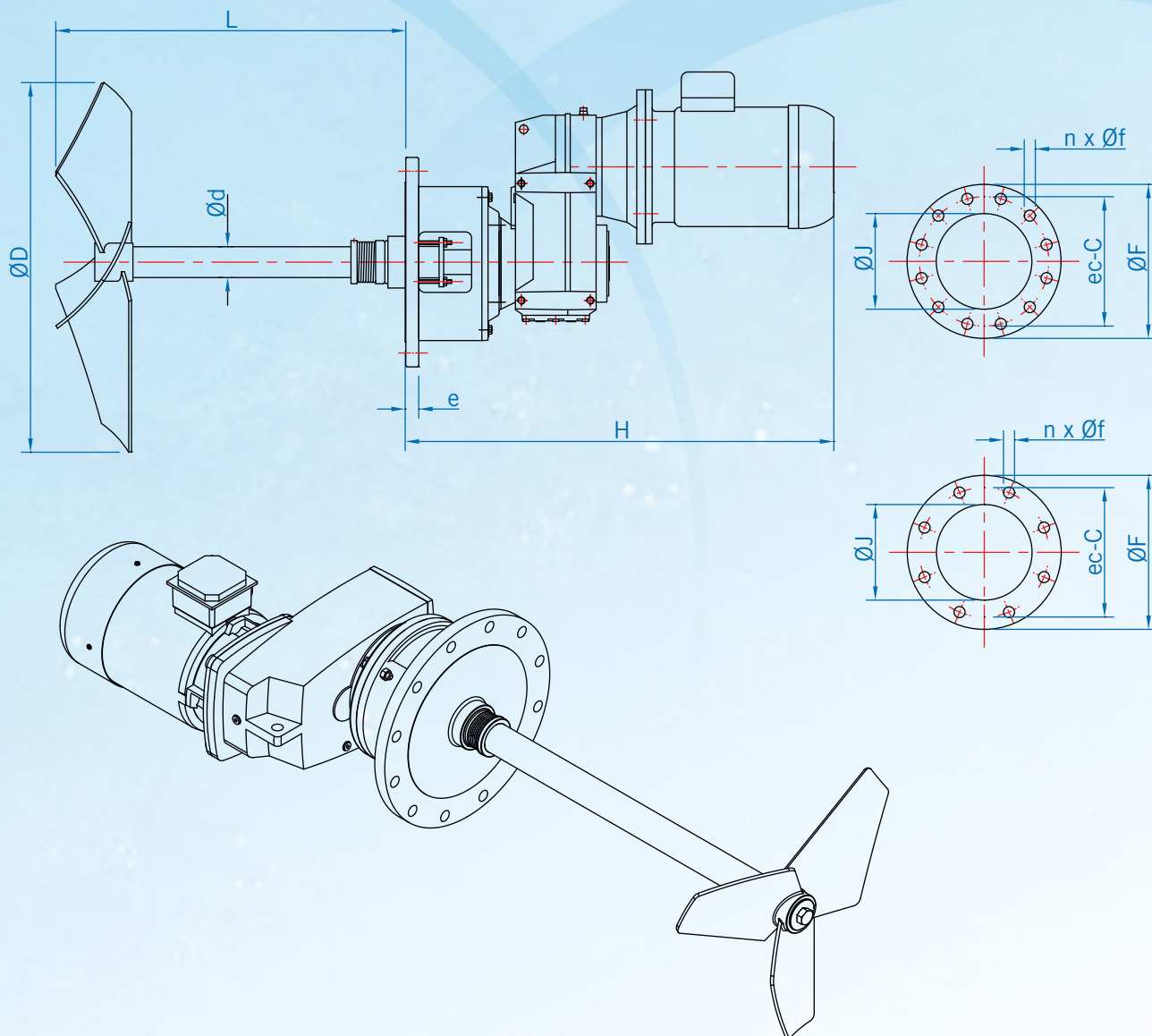
РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ LECOR



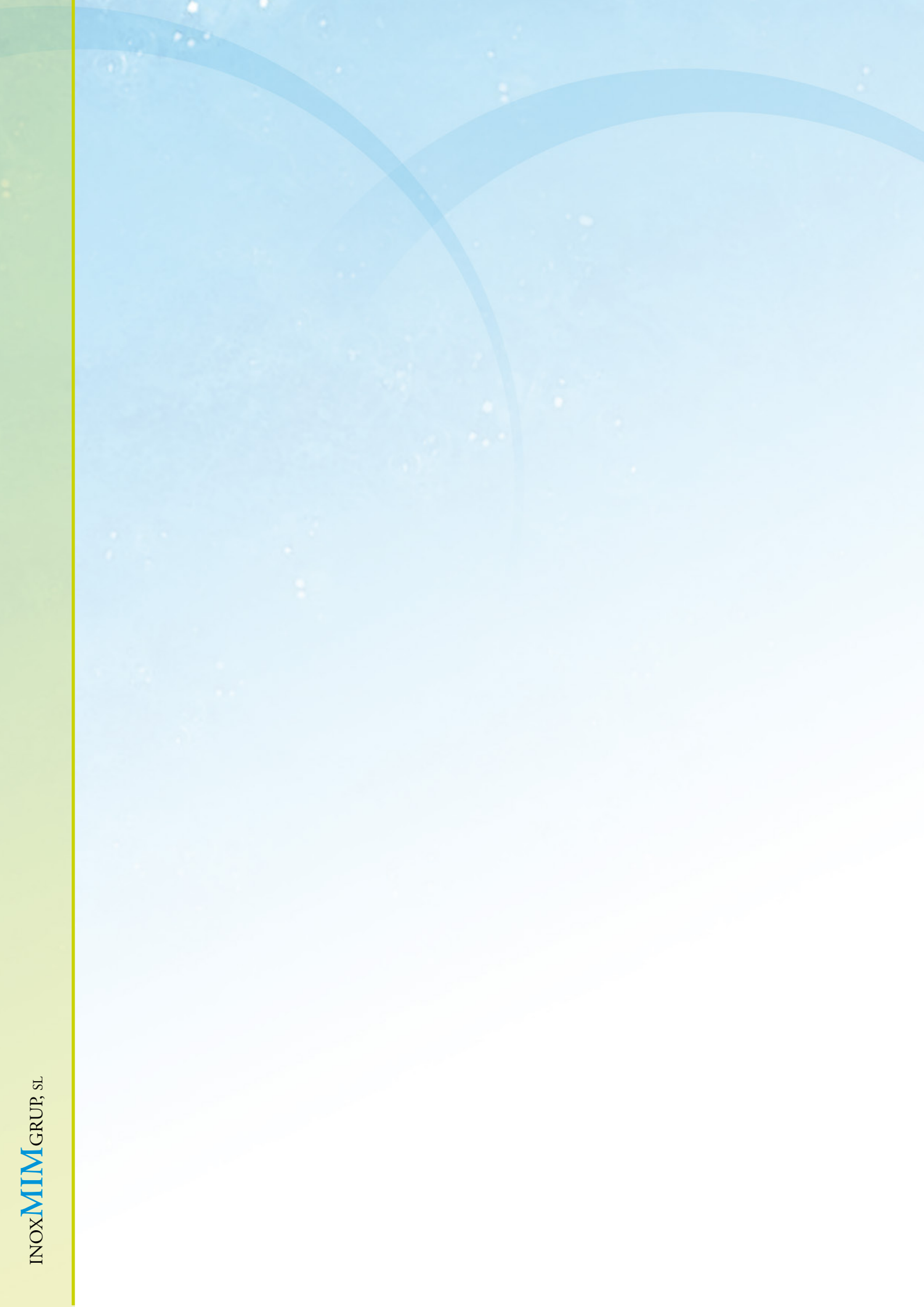
ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ							КРЕПИТЕЛЬНЫЙ ФЛАНЕЦ СОГЛАСНО DIN 2576 PN 10					
МОДЕЛЬ	Мощность (кВт)	d	D	e	H	L	DN	C	f	F	J	n
LECOR 0.37-135/300	0.37	40	300	22	463	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 0.55-200/300	0.55	40	300	22	463	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 0.75-200/400	0.75	40	400	22	480	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 1.1-250/400	1.1	40	400	22	525	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 1.5-200/500	1.5	40	500	22	525	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 2.2-250/500	2.2	40	500	22	555	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 3-200/600	3	50	600	24	670	500	200	350	22	340	220	8
LECOR 4-200/650	4	60	650	26	725	600	250	400	22	395	274	12



РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ LMRE



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ							КРЕПИТЕЛЬНЫЙ ФЛАНЕЦ СОГЛАСНО DIN 2576 PN 10					
МОДЕЛЬ	Мощность (кВт)	d	D	e	H	L	DN	C	f	F	J	n
LMRE 0.37-300/250	0.37	35	250	22	472	400	125	210	18	250	140.5	8
LMRE 0.55-300/275	0.55	35	275	22	494	400	125	210	18	250	140.5	8
LMRE 0.75-300/300	0.75	40	300	22	524	500	150	240	22	285	169	8
LMRE 1.1-300/325	1.1	40	325	22	665	500	150	240	22	285	169	8
LMRE 1.5-300/350	1.5	40	350	22	675	500	150	240	22	285	169	8
LMRE 2.2-300/400	2.2	40	400	24	627	500	200	295	22	340	220	8
LMRE 3-300/450	3	50	450	24	757	500	200	295	22	340	220	8
LMRE 4-300/500	4	50	500	24	805	500	200	295	22	340	220	8
LMRE 5.5-300/500	5.5	50	500	24	876	500	200	295	22	340	220	8
LMRE 7.5-300/600	7.5	50	600	24	885	600	200	295	22	340	220	8
LMRE 9.2-300/600	9.2	60	600	26	905	600	250	350	22	395	274	12
LMRE 11-300/650	11	60	650	26	1010	600	250	350	22	395	274	12
LMRE 15-300/700	15	70	700	26	1075	700	300	400	22	445	325	12
LMRE 18.5-300/700	18.5	70	700	26	1200	700	300	400	22	445	325	12
LMRE 22-300/800	22	70	800	26	1235	700	300	400	22	445	325	12



LECOR / LMRE

Пищевые/санитарные  
боковые мешалки

Боковые мешалки LECOR и LMRE идеально подходят для технического обслуживания и перемешивания продуктов, содержащихся в резервуарах среднего и большого объема. Дизайн данных аппаратов позволяет достигать высокой степени гомогенизации смеси, что приводит к их широкому использованию в пищевой промышленности, особенно в молочном секторе.

Модели LECOR и LMRE устанавливаются в нижней части резервуара под углом наклона и с расстоянием от дна, определяемыми в зависимости от формы и размеров резервуара. Кроме того, данные мешалки имеют две системы уплотнения вала. Во внутренней части, там где вал находится в контакте с продуктом, установлен механический затвор, и на внешней

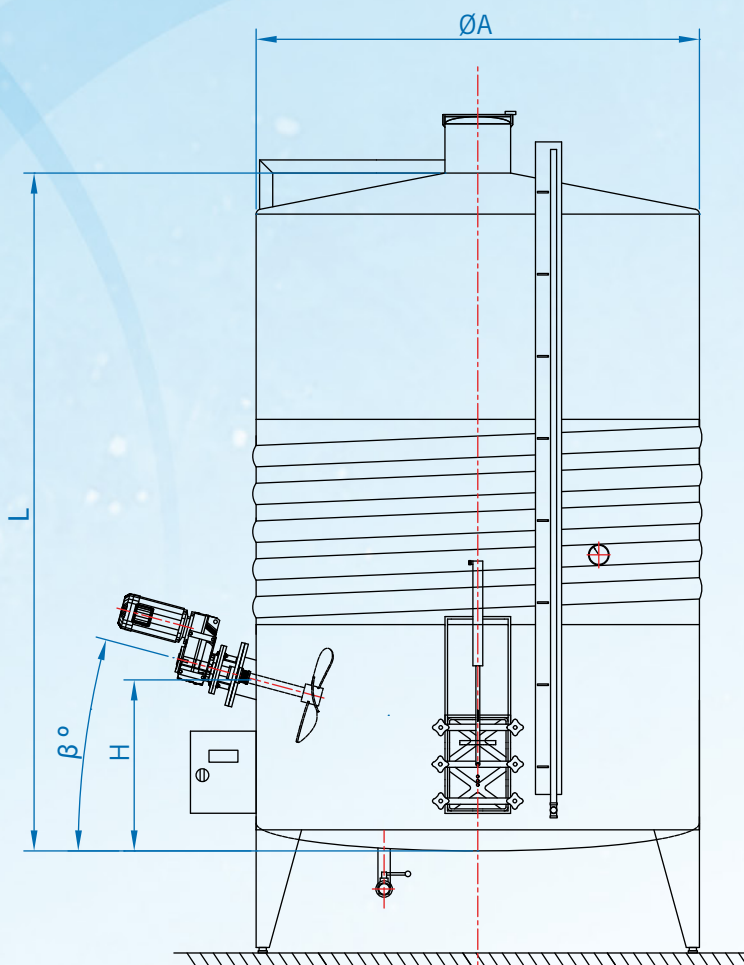
части может находиться предохранительная набивка. Данные характеристики позволяют поддерживать большую степень герметичности и высокий уровень санитарной обработки, что является важнейшей предпосылкой в обработке пищевых продуктов.

Данные мешалки предоставляют возможность мягкой обработки молока, так как они работают на небольших оборотах в минуту, обеспечивая оптимальный режим циркуляции для увеличенного теплообмена. Таким образом, эти аппараты являются пригодными для охлаждения и поддержки молока под низкими температурами в изотермических резервуарах. Кроме того, виды винта данных аппаратов предотвращают лизис белков, поддерживая свойства молока и улучшая изготовление производных продуктов питания.



Кроме применения для охлаждения и поддержки молока под низкими температурами, данные мешалки также используются в:

- Растворении сахарного сиропа, дрожжей, жиров, порошковых продуктов питания, загустителей и т.д.
- Гомогенизации вин, ликеров, спирта, пива, специй у вкусовых ароматизирующих веществ в рассолах, растительных масел, жиров и т.д.
- Теплообмене
- Растворах (молочная сыворотка, концентраты)
- Техническом обслуживании продуктов/ суспензий (прохладительные напитки, апельсиновые, мандариновые, лимонные соки и т.д.)
- Смешивании ароматных веществ, добавок, консервантов и т.д.



#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Крепление с помощью фланца DIN 2576  
 Конечная отделка: Пищевая / Санитарная  
 Высокоэффективный мотор-редуктор с винтовыми зубчатыми колесами  
 Уплотнение с помощью простого механического затвора  
 Винты типа GAMMA/MARINA  
 Простота составных частей

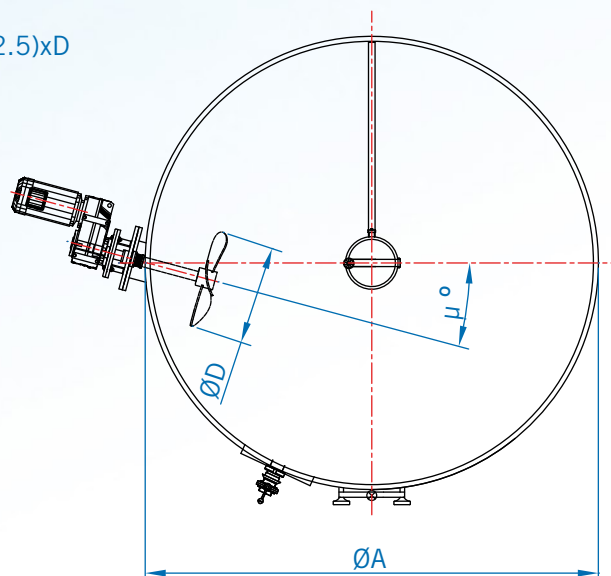
#### МАТЕРИАЛЫ

Вал и винт изготовлены из нержавеющей стали AISI 316L  
 Механический затвор C/C/N

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Пульт управления  
 Предохранительная набивка  
 Механический затвор S/S/V и/или двойной  
 Винт GAMMA большого расхода  
 Покрытие двигателя  
 Другие материалы  
 Другие системы крепления  
 Механический регулятор или частотно-регулируемый привод  
 Другие длины вала

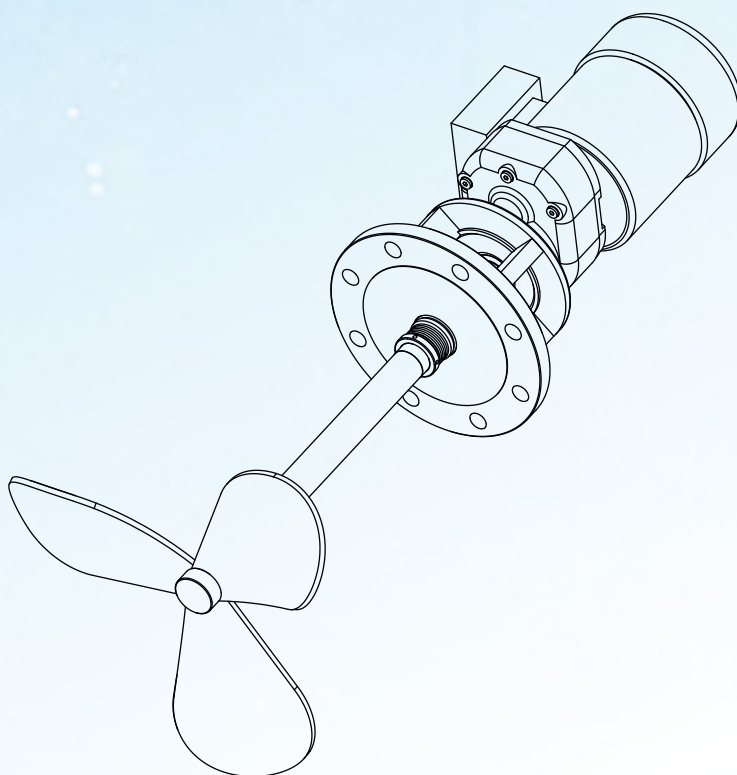
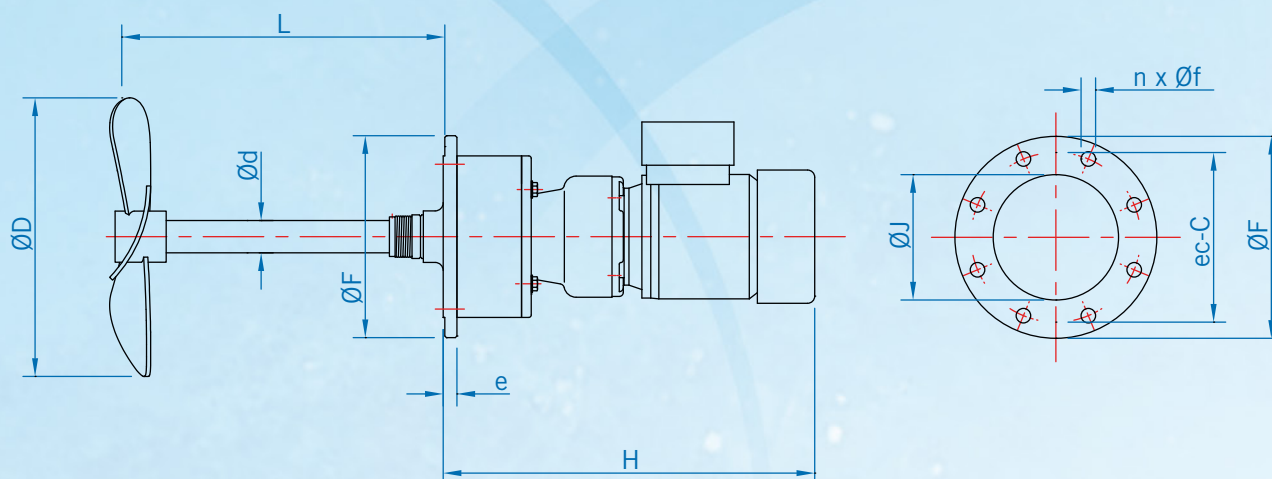
$$H=(2/2.5) \times D$$



#### ПАРАМЕТРЫ УСТАНОВКИ

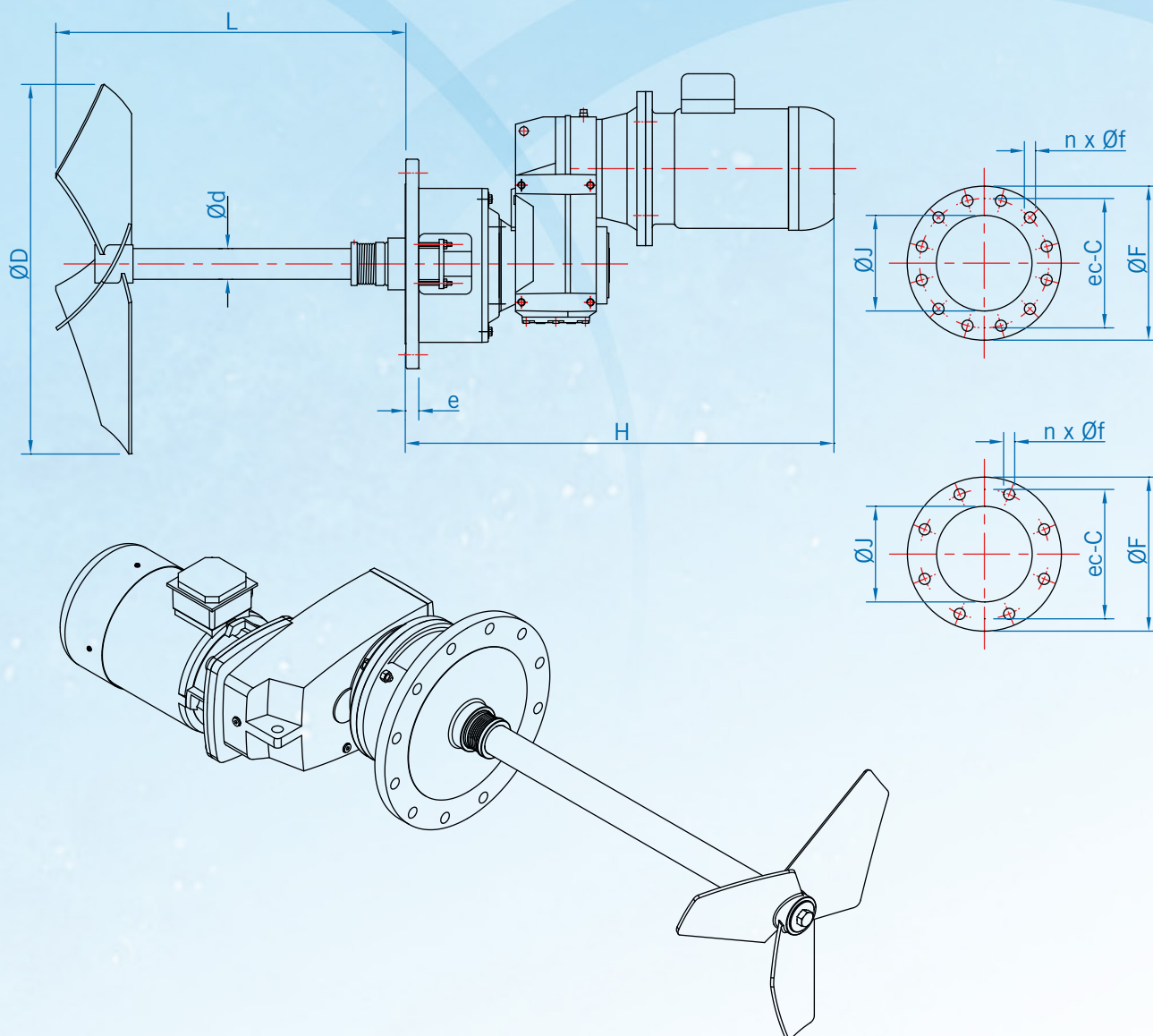
A/L	2	1	0.5	0.3	0.25	0.2	0.16
β°	5	15	20	35	45	55	65
μ°	15	12	10	8	5	2	0

РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ LECOR



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ							КРЕПИТЕЛЬНЫЙ ФЛАНЕЦ СОГЛАСНО DIN 2576 PN 10					
МОДЕЛЬ	Мощность (кВт)	d	D	e	H	L	DN	C	f	F	J	n
LECOR 0.37-135/300	0.37	40	300	22	463	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 0.55-200/300	0.55	40	300	22	463	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 0.75-200/400	0.75	40	400	22	480	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 1.1-250/400	1.1	40	400	22	525	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 1.5-200/500	1.5	40	500	22	525	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 2.2-250/500	2.2	40	500	22	555	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 3-200/600	3	50	600	24	670	500	200	350	22	340	220	8
LECOR 4-200/650	4	60	650	26	725	600	250	400	22	395	274	12

РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ LMRE



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ							КРЕПИТЕЛЬНЫЙ ФЛАНЕЦ СОГЛАСНО DIN 2576 PN 10					
МОДЕЛЬ	Мощность (кВт)	d	D	e	H	L	DN	C	f	F	J	n
LMRE 0.37-300/250	0.37	35	250	22	472	400	125	210	18	250	140.5	8
LMRE 0.55-300/275	0.55	35	275	22	494	400	125	210	18	250	140.5	8
LMRE 0.75-300/300	0.75	40	300	22	524	500	150	240	22	285	169	8
LMRE 1.1-300/325	1.1	40	325	22	665	500	150	240	22	285	169	8
LMRE 1.5-300/350	1.5	40	350	22	675	500	150	240	22	285	169	8
LMRE 2.2-300/400	2.2	40	400	24	627	500	200	295	22	340	220	8
LMRE 3-300/450	3	50	450	24	757	500	200	295	22	340	220	8
LMRE 4-300/500	4	50	500	24	805	500	200	295	22	340	220	8
LMRE 5.5-300/500	5.5	50	500	24	876	500	200	295	22	340	220	8
LMRE 7.5-300/600	7.5	50	600	24	885	600	200	295	22	340	220	8
LMRE 9.2-300/600	9.2	60	600	26	905	600	250	350	22	395	274	12
LMRE 11-300/650	11	60	650	26	1010	600	250	350	22	395	274	12
LMRE 15-300/700	15	70	700	26	1075	700	300	400	22	445	325	12
LMRE 18.5-300/700	18.5	70	700	26	1200	700	300	400	22	445	325	12
LMRE 22-300/800	22	70	800	26	1235	700	300	400	22	445	325	12

LBI

## Лабораторная вертикальная мешалка



Продолжая философию дизайна наших мешалок, мы разработали в фирме INOXMIM мешалки LBI для приготовления небольших партий продуктов. Данные аппараты предоставляют повышенное соотношение перемешивания и производительности с небольшим размером.

Система подсоединения вала и дизайн способствуют взаимозаменяемости компонентов перемешивания, придавая мешалкам LBI огромную гибкость и приспособляемость. Несмотря на свой небольшой размер, данные аппараты могут иметь более одного импеллера, позволяя перемешивание резервуаров от 1 до 30 литров.

Данные мешалки обычно включают в себя систему регулирования высоты и ручного расположения, используя опорную мачту, прикрепленную к настольной опоре. Таким образом, можно регулировать расположение импеллера в каждой операции.

Все это позволяет широко использовать данные аппараты в лабораториях, экспериментальных установках и в промышленности вообще для производства небольших объемов. Они используются для растворения порошков, гомогенизации растворов на жидкой основе, разбавлений и т.д.

Некоторыми из продуктов, с которыми они могут работать, являются: духи, масла, ароматные эссенции, загустители, порошковые пищевые продукты, соусы, кремы, многоатомный спирт, изоцианат, полиуретан и т.д.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Компактный размер
- Переключатель пуск-стоп
- Простая сборка/демонтаж
- Взаимозаменяемость компонентов перемешивания
- Регулируемая высота
- Настольная опора с мачтой и регулируемым зажимом

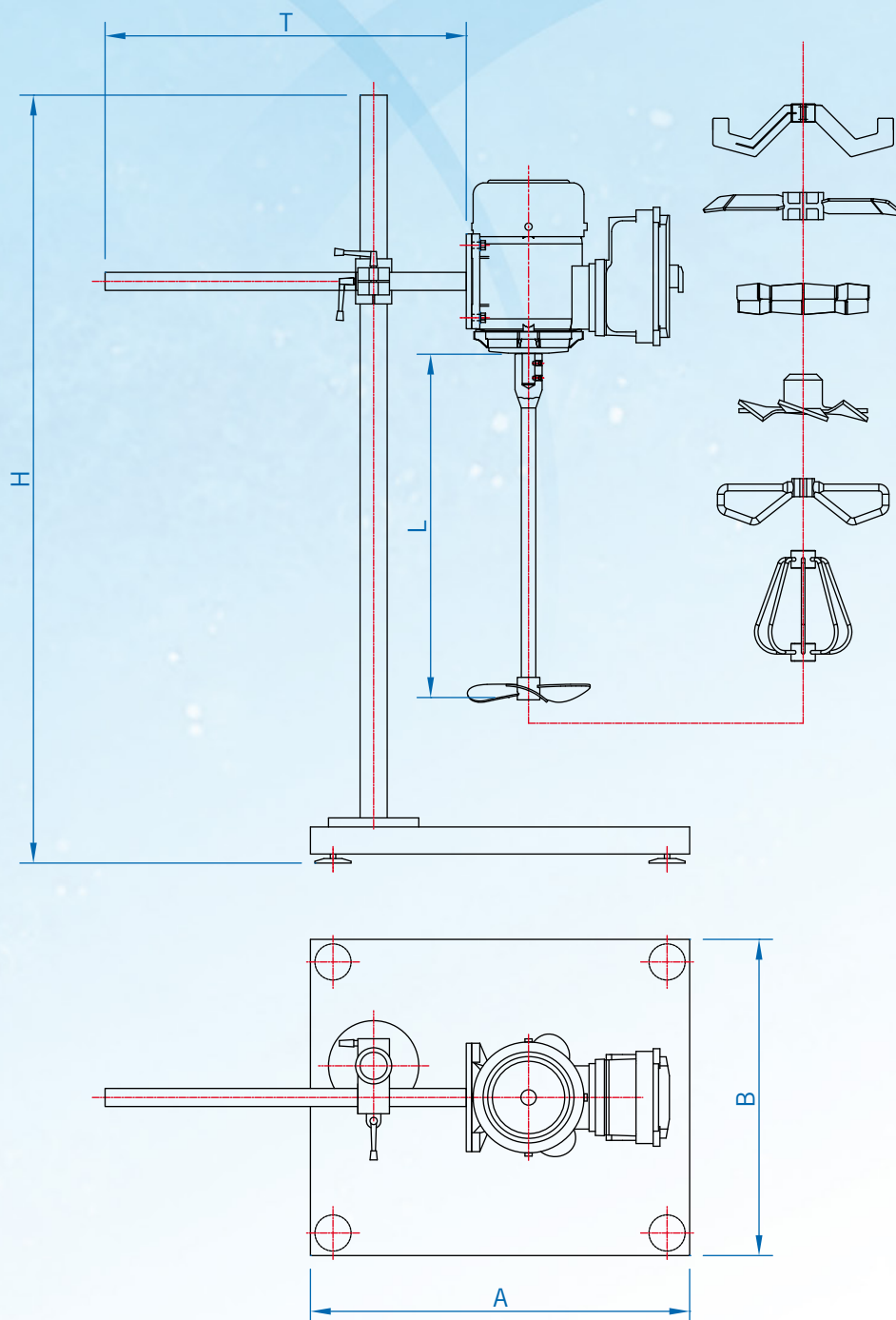
### МАТЕРИАЛЫ

- Материал винта/вала: нержавеющая сталь AISI 316L
- Material опоры: нержавеющая сталь AISI 304L

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

- Опорная мачта
- Настольная опора
- Пульт управления
- Частотно-регулируемый привод
- Пневматический двигатель (LBIN)
- Фиксажная система бака
- Погрузочные ячейки и другие датчики.
- Бак

РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ LBI



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ				
A	B	H	T	L
300	300	800	300	200-300
400	300	800	300	200-400
500	300	1000	400	250-500
600	400	1000	400	300-600



## TURBINE

## Вертикальная мешалка



Модель TURBINE была разработана для перемешивания продуктов, требующих низкой степени сдвига в областях применения, где необходимо получить однородный конечный состав.

Высокая скорость вращения турбины производит всасывание, необходимое для начала циркуляции жидкости внутри бака. После доставки к турбине, часть продукта подвергается радиальному потоку, производящему сдвиг. Остаток продукта направляется ко дну бака, следуя циркуляции, порожденной осевым потоком.

Технические характеристики данной мешалки предотвращают другие вращательные движения содержимого резервуара, кроме гомогенизации, перемешивания и растворения. Дизайн ее трубчатого корпуса способствует повышению мощности перекачивания смесителя, достигая эффективных смесей в небольших и средних размерах без необходимости использования дефлекторов. Кроме того, система крепления, наряду с системой уплотнения с помощью механического затвора, позволяет устанавливать данные аппараты в азотных резервуарах, при положительных давлениях и/или в вакууме.

Все это превращает данные аппараты в идеальные смесители для гомогенизации, дисперсии, суспензирования, эмульгации, кристаллизации, растворения и улучшения теплообменных процессов в химической, пищевой, фармацевтической и косметической промышленности.

Некоторыми примерами областей применений, в которых они могут быть задействованы, являются: изготовление майонезов, соусов, рассолов, растворение порошковых пищевых продуктов, производство добавок, загустителей, консервантов, косметических кремов, гелей, гомогенизации и т.д.

**МОДЕЛИ**

TURBINE 0.25 – 50  
 TURBINE 0.75 – 150  
 TURBINE 2.2 – 500  
 TURBINE 4 – 1000  
 TURBINE 7.5 – 1500  
 TURBINE 11 – 2000

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

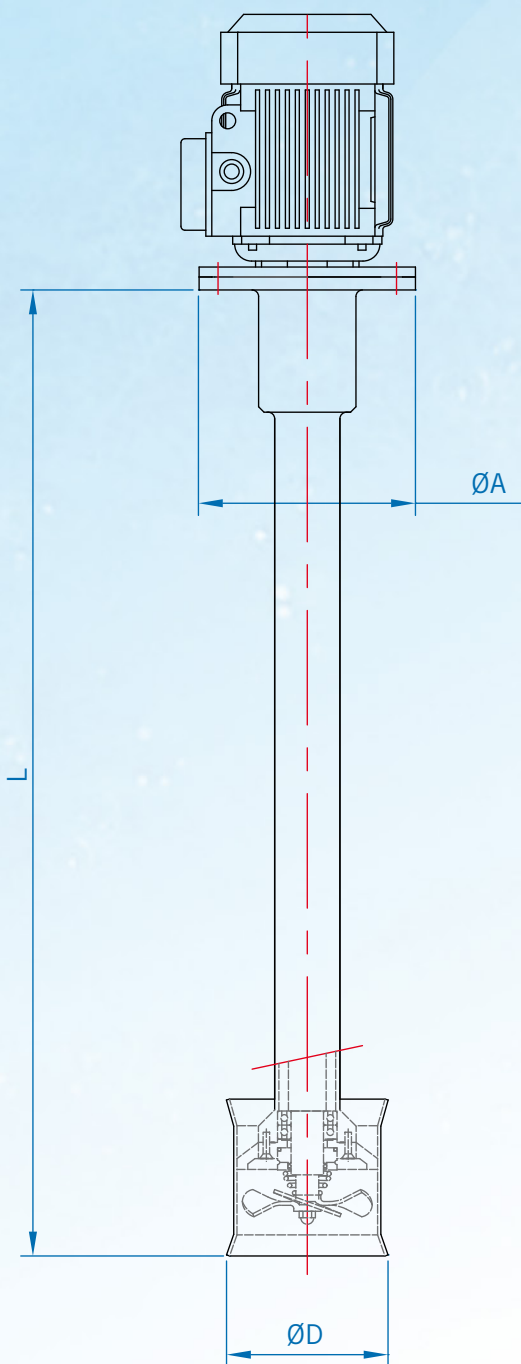
Механический затвор W/W/V  
 Крепление с помощью фланца типа IEC  
 Турбина типа VORTEX  
 Трубчатый пазовый корпус  
 Конечная отделка: Санитарная

**МАТЕРИАЛЫ**

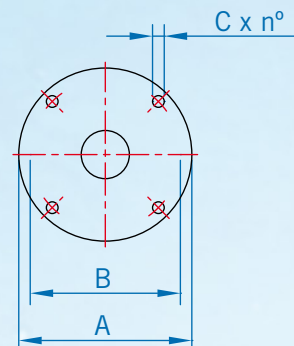
Вал и винт из нержавеющей стали AISI 316  
 Непогружные части из нержавеющей стали AISI 304

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

Пульт управления  
 Частотно-регулируемый привод  
 Покрытие двигателя  
 Подъемник  
 Другие крепительные фланцы  
 Пневматический привод  
 Головка и турбина из других материалов

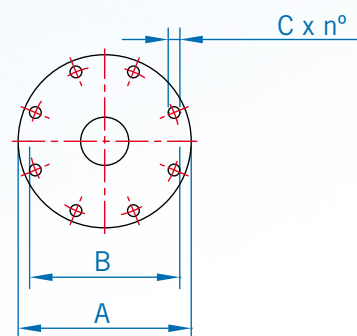


**ОСНОВАНИЕ МЕШАЛКИ  
ФЛАНЕЦ ТИПА IEC**



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ				
ФЛАНЕЦ	A	B	C	n°
IEC 160	160	130	9	4x90°
IEC 200	200	165	11	4x90°
IEC 250	250	215	14	4x90°
IEC 300	300	265	14	4x90°
IEC 350	350	300	18	4x90°

**ОСНОВАНИЕ МЕШАЛКИ  
ФЛАНЕЦ DIN 2576 PN10**



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ				
ФЛАНЕЦ	A	B	C	n°
DN150	285	240	22	8x45°
DN200	340	295	22	8x45°
DN250	395	350	22	12x30°
DN300	445	400	22	12x30°

EMV

## Эмульгатор



Эмульгаторы EMV -- -- однофазные и EMVT -- -- двухфазные были разработаны для получения эмульсий и дисперсий, требующих высокой степени сдвига. Технические характеристики данных аппаратов позволяют им осуществлять работы с продуктами, имеющими высокую вязкость (до 20.000 cP), и получать полностью однородный состав.

Система уплотнения позволяет осуществлять работы в неатмосферных условиях (сверхдавление и/или вакуум) без необходимости использования охлаждаемого наружного механического затвора. Дизайн головки и ротора позволяет поддерживать высокий уровень санитарной обработки, что, наряду с несложностью составных частей, облегчает задачи технического обслуживания.

Эмульгаторы EMVT -- -- были разработаны для продуктов, тяжело поддающихся смешиванию, поэтому дизайн головки адаптируется к каждому применению, улучшая производительность и оптимизируя оперативное время.

**ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ**

Вращение ротора производит импульс радиального движения продукта к пазам головки, происходит сдвиг и помол. После того, как продукт проходит сквозь отверстия статора, он направляется и распыляется к смешиванию, вызывая циркуляцию потока внутри резервуара. Таким образом, по мере того, как продукт рассеивается, в головку вводится новый материал, таким образом достигается получение полностью однородной смеси.

Важно подчеркнуть, что режим произведенной циркуляции позволяет растворять большие количества порошка, будь то продукты химической, пищевой, косметической либо фармацевтической промышленности. Некоторыми областями применения эмульгаторов EMV являются:

- Эмульгирование майонезов, кремов, соусов...
- Растворение сахара, солей, смол, газов...
- Гомогенизация зерновых контейнеров (IBC)
- Растворение порошков, резин, сгустителей...

**МОДЕЛИ**

EMV(T) 0.55 – 50  
 EMV(T) 1.5 – 150  
 EMV(T) 2.2 – 250  
 EMV(T) 4 – 500  
 EMV(T) 7.5 – 1500  
 EMV(T) 11 – 2500  
 EMV(T) 18.5 – 7000

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Крепительный фланец DIN 2576  
 Фланец двигателя типа IEC  
 Дизайн регулируемых головок и центрифуг  
 Легкая сборка/демонтаж  
 Простой механический затвор  
 Высокий гигиенический уровень

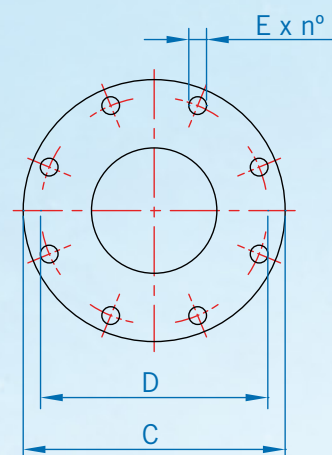
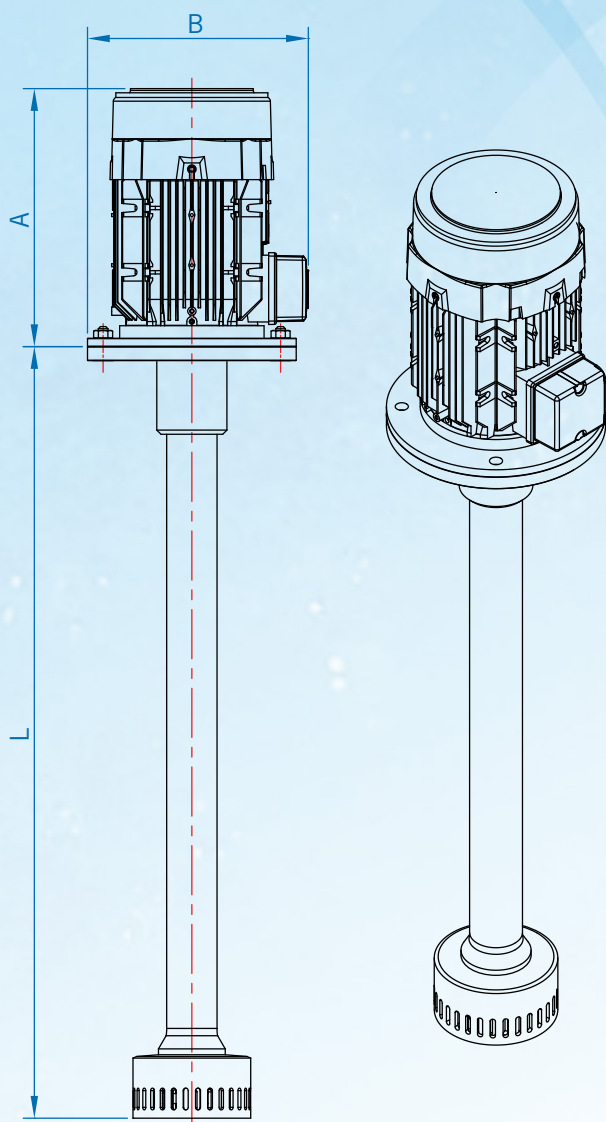
**МАТЕРИАЛЫ**

Части, вступающие в контакт с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали AISI 316.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

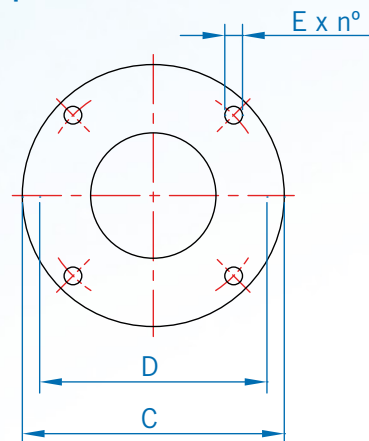
Пульт управления  
 Частотно-регулируемый привод  
 Ручной/автоматический подъемник  
 Другие соединения  
 Другие материалы: Hastelloy, AISI 904L и т.д.  
 Покрытие двигателя

ОСНОВАНИЕ ЭМУЛЬГАТОРА  
ФЛАНЕЦ DIN 2576 PN10



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ				
МОДЕЛЬ	C	D	E	
EMV 0.55-50	DN50	Ø165	125	18
EMV 1.5-150	DN80	Ø200	160	18
EMV 2.2-250	DN80	Ø200	160	18
EMV 4-500	DN150	Ø285	240	22
EMV 7.5-1500	DN200	Ø340	295	22
EMV 11-2500	DN250	Ø395	350	22
EMV 18.5-7000	DN300	Ø445	400	22

ОСНОВАНИЕ ЭМУЛЬГАТОРА  
ФЛАНЕЦ IES



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ				
МОДЕЛЬ	Мощн. (кВт)	A	B	L
EMV 0.55-50	0.55	194	182.5	-
EMV 1.5-150	1.5	236.5	234.5	-
EMV 2.2-250	2.2	263.5	234.5	-
EMV 4-500	4	309	264.5	-
EMV 7.5-1500	7.5	377	339	-
EMV 11-2500	11	386	384.5	-
EMV 18.5-10000	18.5	495	457.5	-

ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ				
МОДЕЛЬ	C	D	E	n°
EMV 0.55-50	160	130	9	4x90°
EMV 1.5-150	200	165	11	4x90°
EMV 2.2-250	200	165	11	4x90°
EMV 4-500	250	215	14	4x90°
EMV 7.5-1500	300	265	14	4x90°
EMV 11-2500	300	265	14	4x90°
EMV 18.5-7000	350	300	18	4x90°

EM

## Вертикальный эмульгатор



Вертикальные эмульгаторы EM -- -- предоставляют высокие степени сдвига в эмульсиях и дисперсиях, благодаря дизайну головок и центрифуг. С применением вертикальных смесителей достигается производство полностью однородного продукта, без комков в процессах работы со средними (5000 литров) и небольшими объемами. Кроме того, данные аппараты оказываются полезными в техническом обслуживании уже гомогенизированных продуктов, так они обеспечивают их аккуратную обработку с сохранением первоначальных свойств.

Дизайн данных аппаратов позволяет поддерживать высокий уровень гигиены и ускорять задачи технического обслуживания. Конфигурация головки избирается в зависимости от продукта и его требований; она может быть сетчатой, пазовой или перфорированной. Именно поэтому данные аппараты способны измельчать частицы, устранять агломераты и быстро растворять твердые тела в жидкостях. Одними из областей применения, в которых используются эмульгаторы EM, являются следующие:

- Производство эмульсий в пищевой, косметической и фармацевтической промышленности (майонезы, кремы, соусы и т.д.)
- Растворение сахара, солей, смол, газов и т.д.
- Суспензии, дисперсии и растворы
- Смешивание твердых тел (порошковые или кристаллические вещества) с жидкостями
- Гомогенизации

### МОДЕЛИ

EM 1.5-150

EM 4-500

EM 7.5-1500

EM 11-2500

EM 18.5-5000

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Крепительный фланец DIN 2576

Дизайн регулируемых головок и центрифуг

Высокий гигиенический уровень

Сменные головки

### МАТЕРИАЛЫ

Части, вступающие в контакт с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали AISI 316

Конечная отделка: Пищевая / Санитарная

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Другие крепительные фланцы

Механический затвор

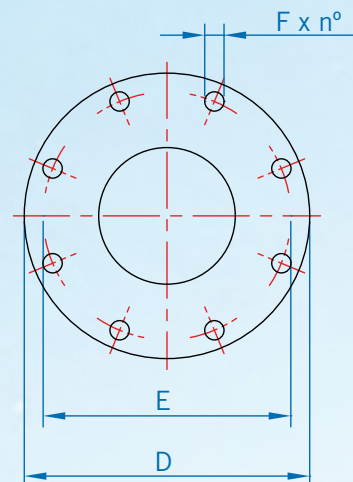
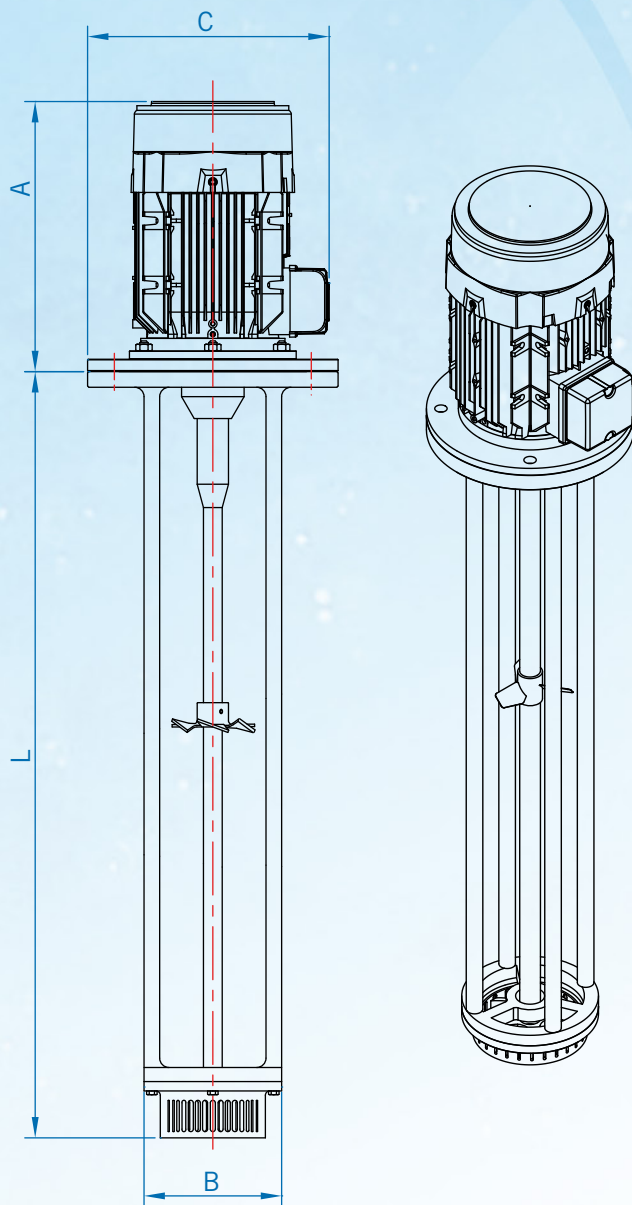
Пульт управления

Ручной/автоматический подъемник

Центральная мешалка

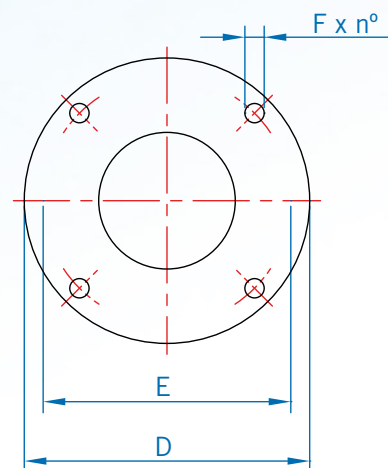
Центрифуги и распылители из других материалов

ОСНОВАНИЕ ЭМУЛЬГАТОРА  
ФЛАНЕЦ DIN 2576



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ				
МОДЕЛЬ	D	E	F	n°
EM 1.5-150	DN80	160	17.5	8x45°
EM 4-500	DN150	240	22	8x45°
EM 7.5-1500	DN200	295	22	8x45°
EM 11-2500	DN250	350	22	12x30°
EM 18.5-5000	DN300	400	22	12x30°

ОСНОВАНИЕ ЭМУЛЬГАТОРА  
ФЛАНЕЦ IES



МОДЕЛЬ	Мощн. (кВт)	A	B	C	L
EM 1.5-150	1.5	236.5	113	234.5	-
EM 4-500	4	309	165	264.5	-
EM 7.5-1500	7.5	377	180	339	-
EM 11-2500	11	386	220	384.5	-
EM 18.5-5000	18.5	495	285	457.5	-

ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ				
МОДЕЛЬ	D	E	F	n°
EM 1.5-150	200	165	12	4x90°
EM 4-500	250	215	15	4x90°
EM 7.5-1500	300	265	15	4x90°
EM 11-2500	300	265	15	4x90°
EM 18.5-5000	350	300	18.5	4x90°

EMF

## Донный эмульгатор



Фирма INOXMIM разработала широкий спектр донных эмульгаторов, которые отвечают всем требованиям, необходимым в процессах дисперсии, производства эмульсий, гомогенизации и помола продукта.

Эмульгаторы EMF -- -- устанавливаются в нижней части резервуара, эффективно производя быстрое растворение наиболее тяжелых частиц продукта. Вращение центрифуги производит необходимое поглощение текучего тела для его всасывания к центру головки, где, благодаря центробежной силе, оно направляется к внешней стороне ротора. Приблизившись к пролету между центрифугой и статором, продукт попадает под повышенное давление, после чего происходит его размол. В дальнейшем, пройдя через отверстия головки с высокой скоростью вращения, порождается очень высокое срезающее усилие, приводящее к дисперсии, производству эмульсии и полной гомогенизации смеси, так как данный процесс постоянно повторяется.

Высокая срезающая сила, наряду с различными видами головок (перфорированные, пазовые и сетчатые) производят размер частицы, необходимый для получения стабильных эмульсий и однородных смесей. Данные аппараты могут использоваться вместе с мешалкой, оснащенной винтом типа *áпсого*, с высоковязкими продуктами либо работать самостоятельно, если продукт обладает низкой вязкостью. Все эти характеристики делают данные аппараты крайне необходимыми в таких требовательных секторах, каковыми являются пищевая, фармацевтическая и косметическая промышленности.

**МОДЕЛИ**

EMF 0.75-50  
EMF 1.5-100  
EMF 4-500  
EMF 7.5-1500  
EMF 11-2.500  
EMF 15-5.000  
EMF 18.5-10000

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Крепительный фланец DIN 2576 PN10  
Дизайн регулируемых головок и центрифуг  
Высокий гигиенический уровень  
Сменные головки: пазовые, сетчатые или перфорированные  
Простая сборка/демонтаж  
Двойной механический затвор

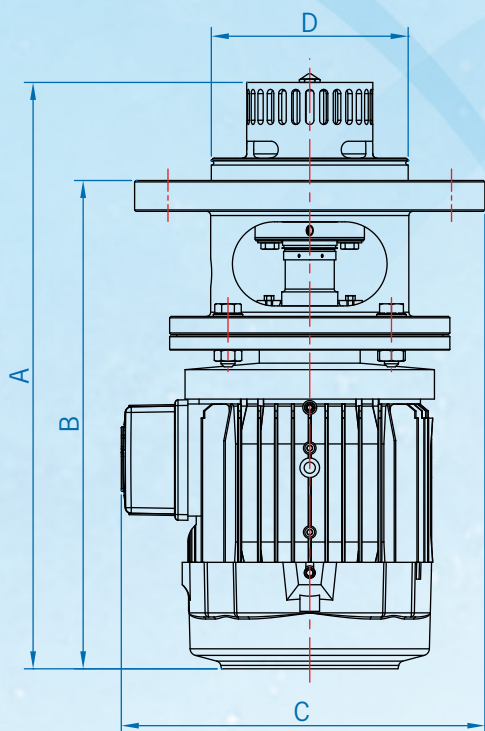
**МАТЕРИАЛЫ**

Части, вступающие в контакт с продуктом, из нержавеющей стали AISI 316  
Уровень отделки: Пищевой / Санитарный

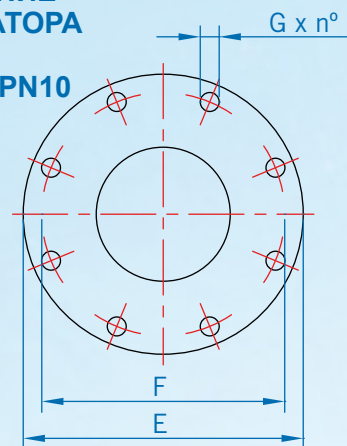
**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

Простой механический затвор с предохранительной набивкой  
Пульт управления  
Регулятор скорости  
Распылитель и центрифуга из других материалов  
Покрытие двигателя  
Охлаждающее оборудование для системы уплотнения  
Мульти центрифуга

РАЗМЕРЫ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОДЕЛИ EMF



ОСНОВАНИЕ  
ЭМУЛЬГАТОРА  
ФЛАНЕЦ  
DIN 2576 PN10

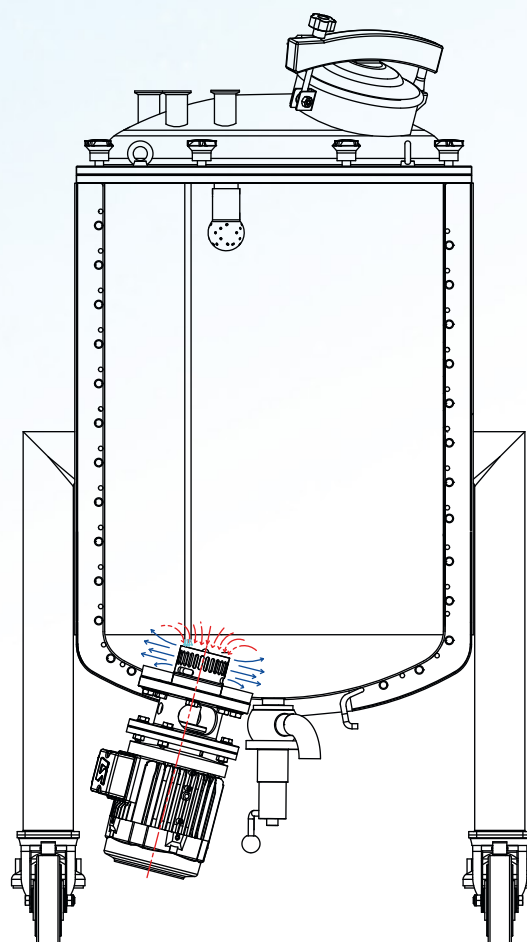
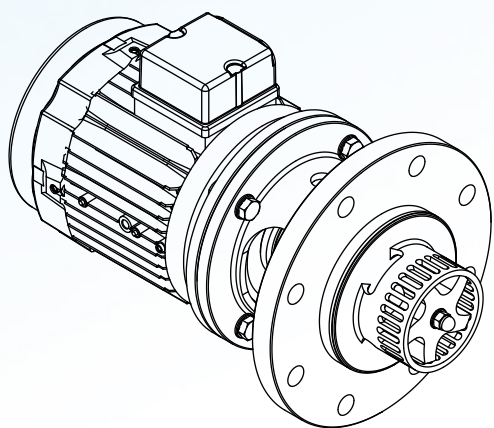


ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ

МОДЕЛЬ	E	F	G	n°	
EMF 0.75-50	DN80	200	160	18	8x45°
EMF 1.5-100	DN80	200	160	18	8x45°
EMF 4-500	DN125	250	210	18	8x45°
EMF 7.5-1500	DN150	285	240	22	8x45°
EMF 11-2500	DN200	340	294	22	8x45°
EMF 15-5000	DN250	395	350	22	12x30°
EMF 18.5-10000	DN250	395	350	22	12x30°

МОДЕЛЬ	Мощн. (кВт)	A	B	C	D
EMF 0.75-50	0.75	417	339	224.5	89
EMF 1.5-100	1.5	438.5	360.5	234.5	89
EMF 4-500	4	505	429	264.5	140
EMF 7.5-1500	7.5	632.5	539.5	311.5	168.5
EMF 11-2500	11	766	606	357	219.5
EMF 15-5000	15	836	676	384.5	273.5
EMF 18.5-10000	18.5	836	676	432.5	273.5

\*Для других моделей, навести справки



— ПРЯМОЙ ВСПРЫСК ЧЕРЕЗ ДОЗИРУЮЩИЙ НАСОС  
(РЕВКТИВЫ, КРАСИТЕЛИ, АРОМАТИЗАТОРЫ и т.д.)



EML / EMLT

## Линейные эмульгаторы



Линейные эмульгаторы EML -- -- предоставляют высокий уровень качества, а также возможность эффективного перекачивания продукта, благодаря дизайну головок и активных центрифуг. С применением линейных смесителей достигается производство полностью однородного продукта, без образования комков и предотвращается его окисление. Кроме того, данные аппараты оказываются полезными в переливании и обработке уже гомогенизированных продуктов, так как они обеспечивают их аккуратную обработку, сохраняя первоначальные свойства.

Дизайн данных аппаратов позволяет поддерживать высокий уровень гигиены и ускорять задачи технического обслуживания. Конфигурация головки избирается в зависимости от продукта и его требований; она может быть сетчатой, пазовой или перфорированной.

В случае эмульгаторов EMLT, многозубчатые головки специально разработаны для каждого вида применения, в связи с тем, что различные продукты оказывают огромное влияние на производительность данных аппаратов. Смесители EMLT получают более высокий уровень гомогенизации в высоковязких продуктах, насыщенных плотностях и сложных смесях, предотвращая фазовую сепарацию.

Оба аппарата используются в процессах:

- Растворения, дисперсии или смешивании твердых тел (порошковые или кристаллические вещества) с жидкостями
- Изготовления эмульсий, растворов или жидких смесей
- Помолы
- Смешивания газов и жидкостей

**МОДЕЛИ**

EML 1.5-3000  
EML 4-3000  
EML 7.5-3000  
EML 11-3000  
EML 15-3000  
EML 22-3000  
EML 30-3000

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Простой механический затвор; двойной патронный  
Дизайн регулируемых головок и центрифуг  
Соединение: DIN 11851  
Ориентируемое нагнетание  
Высокий гигиенический уровень  
Наружное предохранение от окисления

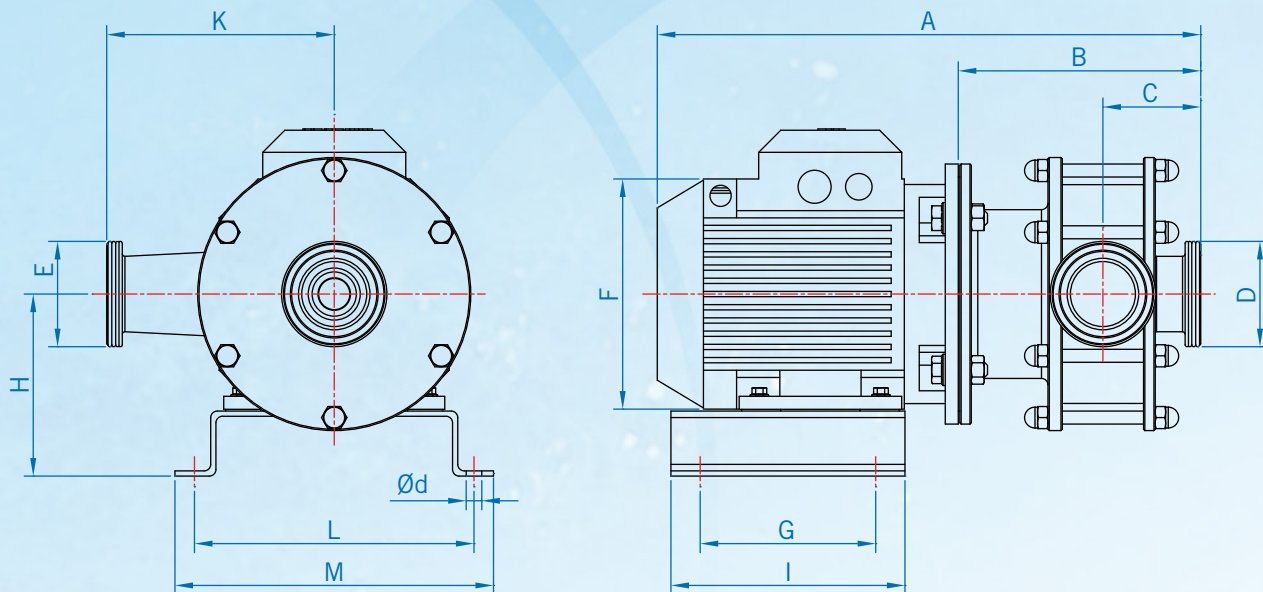
**МАТЕРИАЛЫ**

Части, вступающие в контакт с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали AISI 316.  
Конечная отделка: Промышленная / Пищевая / Санитарная  
Уплотнения из EPDM / Витона / капсульного PTFE

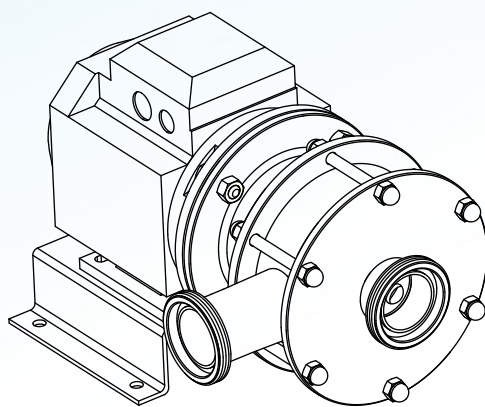
**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

Многозубчатая головка (EMLT)  
Другие соединения: ЗАЖИМ, SMS, DIN 2576, DIN 11856 и т.д.  
Дренажная сеть  
Пульт управления  
Частотно-регулируемый привод  
Объемный питательный насос  
Покрытие  
Другие материалы  
Термосифон (для охлаждения механического затвора)  
Тележка, станина

РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ EML

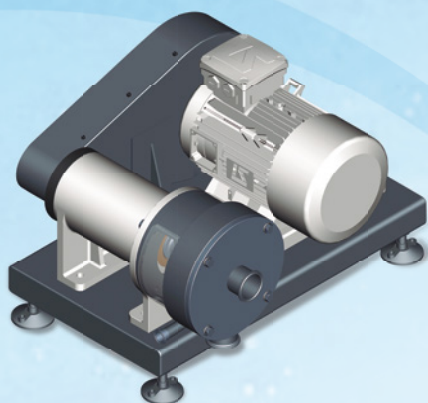


Модель	Мощность (кВт)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	K	L	M	d
<b>EML 1.5-3000</b>	1.5	424	186.5	75	DN50	DN40	180	135	140	180	175	215	245	10
<b>EML 4-3000</b>	4	545	218	82.5	DN65	DN50	220	200	172	240	195	275	310	12
<b>EML 7.5-3000</b>	7.5	675	248	93	DN80	DN65	253	300	192	400	210	335	370	12
<b>EML 11-3000</b>	11	725	280	93	DN80	DN65	265	400	220	500	210	375	410	14
<b>EML 15-3000</b>	15	860	365	160	DN80	DN65	264	400	220	500	225	375	410	14
<b>EML 22-3000</b>	22	860	365	160	DN100	DN80	310	450	240	550	265.5	375	410	18
<b>EML 30-3000</b>	30	1025	405	170.5	DN100	DN80	347.5	540	260	650	300	475	440	18



MICRO

## Микронайзер



Смесительные аппараты MICRO, специально разработанные для предоставления высокой степени сдвига смешанных реактивов, производят превосходный эмульсионный продукт.

Они широко используются для приготовления технических эмульсий в разнообразных пищевых, косметических и фармацевтических процессах, благодаря высокой скорости вращения ротора - до 33 м/с - и установке двойного механического затвора, что предоставляет превосходные результаты в высоковязких эмульсиях.

**ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ**

Реактивы проходят через многозубчатый ротор, состоящий из нескольких рядов зубьев и концентрических каналов, которые точно пригнаны к противоположным механическим частям статического диффузора. Всасывание в микронайзер является центральным, диспергированным центрифугой на высокой скорости через каналы, что вызывает многочисленные механические соударения с режущими кромками аккуратно механизированных внутренних частей.

Высокое качество эмульсии достигается, благодаря аккуратной механической пригонке, высокой скорости вращения и крепости всех механических элементов.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Получение частиц размером менее 0.8 микронов  
 Высокий уровень санитарной обработки  
 Опора подшипника для поглощения осевых и радиальных нагрузок  
 Скорость вращения: 12000 об/мин  
 Двойной охлаждаемый механический затвор  
 Соединения CLAMP  
 Дренаж  
 Уровень отделки: Санитарный  
 Наружное предохранение от атмосферного окисления

**МАТЕРИАЛЫ**

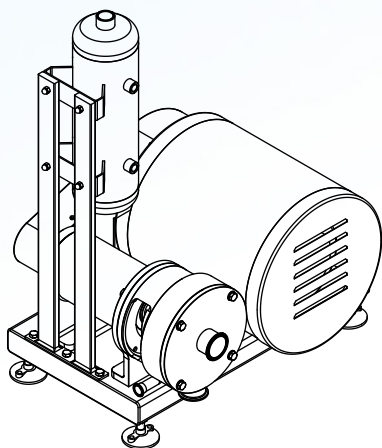
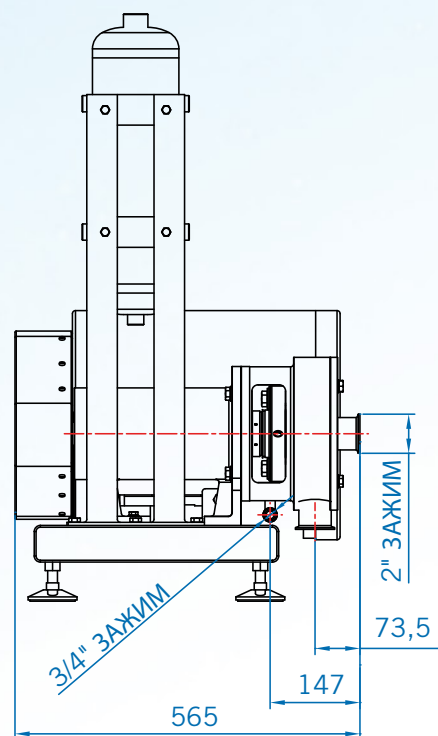
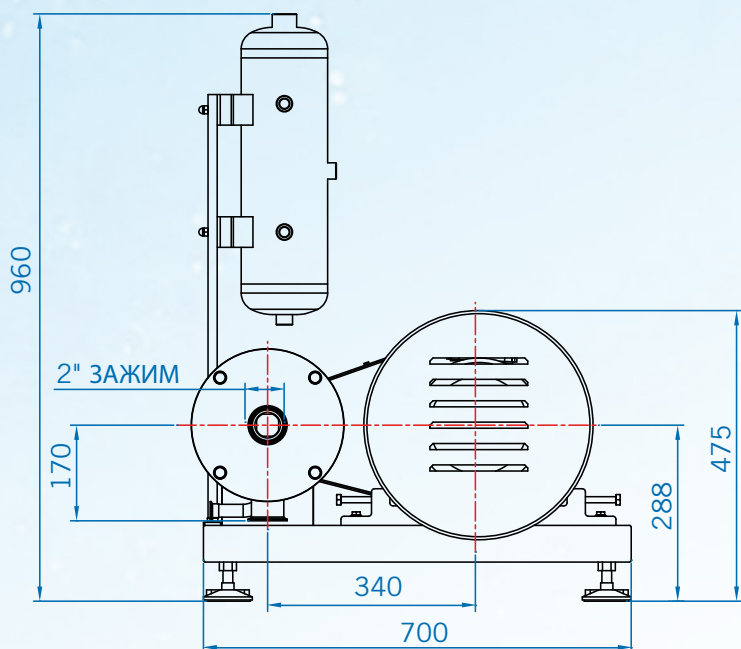
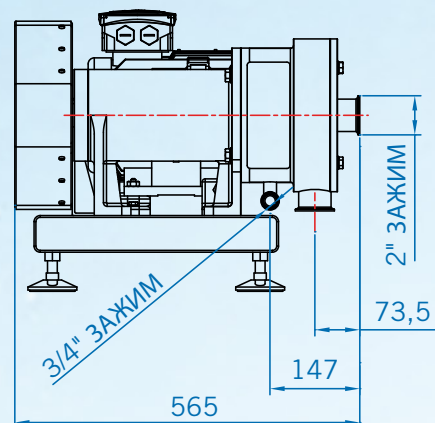
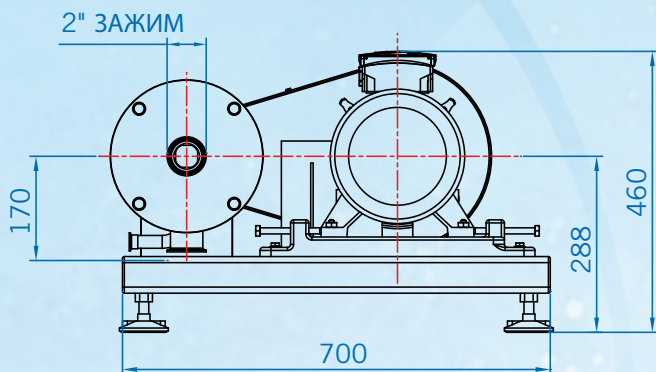
Части, вступающие в контакт с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали AISI 316L  
 Водонепроницаемые уплотнения из EPDM  
 Механический затвор с дорожками трения из карбида кремния

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

Пульт управления  
 Частотно-регулируемый привод  
 Поршневой питательный насос прямого вытеснения  
 Другие соединения: DIN 11851, DIN 11856, SMS и т.д.  
 Водонепроницаемые уплотнения из других материалов  
 Покрытие двигателя  
 Станина, тележка

РАЗМЕРЫ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОДЕЛИ MICRO

МОДЕЛЬ	Двигатель (кВт)	Макс. скорость (об/мин)	Ø Всасывания	Ø Нагнетания	Размер частицы (микрон)
MICRO 4-3000	4	3000	2" ЗАЖИМ	1 1/2" ЗАЖИМ	2-3
MICRO 7.5-12000	7.5	12000	2" ЗАЖИМ	2" ЗАЖИМ	0.8



EMT

## Эмульгатор твердый-жидкий



Смесители EMT -- были специально разработаны для получения однородных смесей твердых тел в жидкостях без наличия агломератов и без окисления продукта. Конфигурация головки и ротора позволяет производить растворы с или без необходимости рециркуляции продукта, благодаря высокой степени сдвига и большой способности эмульгирования. Линейный монтаж способствует производству растворов, эмульсий, дисперсий, суспензий и гомогенизаций, в которых продукт обладает уменьшенным размером частиц и не содержит агломератов.

Принцип действия данных аппаратов заключается во всасывании, произведенном быстрой циркуляцией текучего тела через подкачивающее устройство, порождающее эффект Вентури и способствующее всасывание порошкового материала. После того, как текучее тело уже находится в циркуляции, подключается разгрузка твердого вещества и его введение регулируется запорным клапаном. Смесь входит через центральную часть ротора и, находясь внутри, распределяется через отверстия диффузора под сильным помолом и дисперсией, что позволяет получить полностью однородный продукт. После перелива в насосную камеру и через необходимое время удерживания, реверс толкательной центрифуги поставляет толкательное давление для перекачивания продукта к следующему оборудованию и, кроме того, производит всасывание, необходимое во время операции.

Дизайн данных эмульгаторов оптимизирует сборку и демонтаж различных частей, облегчая задачи технического обслуживания и позволяя производить операцию с высоким уровнем санитарной обработки. Размер и форма головок и роторов регулируется в зависимости от каждого продукта и сферы применения.

Поэтому эмульгаторы EMT широко используются в пищевой, фармацевтической, косметической и химической промышленности для загрузки твердых тел.

Одними из основных областей применения являются:

- Растворение сахара в пищевых продуктах (муст, сироп, сгущенное молоко, мороженное и т.д.)
- Приготовление/восстановление порошкового молока
- Приготовление рассолов
- Растворение крахмала, сгустителей, солей, бентонита, полисахарида и т.д.
- Суспензии и дисперсии добавок, красителей и ароматизирующих веществ
- Введение различных твердых тел в суспензии (известь, сгустители, добавки и т.д.)

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Механический затвор с двойным патроном  
Желоб введения твердых тел  
Дизайн регулируемых головок и центрифуг  
Соединения CLAMP  
Высокая мощность загрузки твердых тел  
Высокий гигиенический уровень  
Быстрый демонтаж с помощью соединений CLAMP  
Ориентируемое нагнетание  
Наружное предохранение от окисления  
Ручной дроссельный клапан

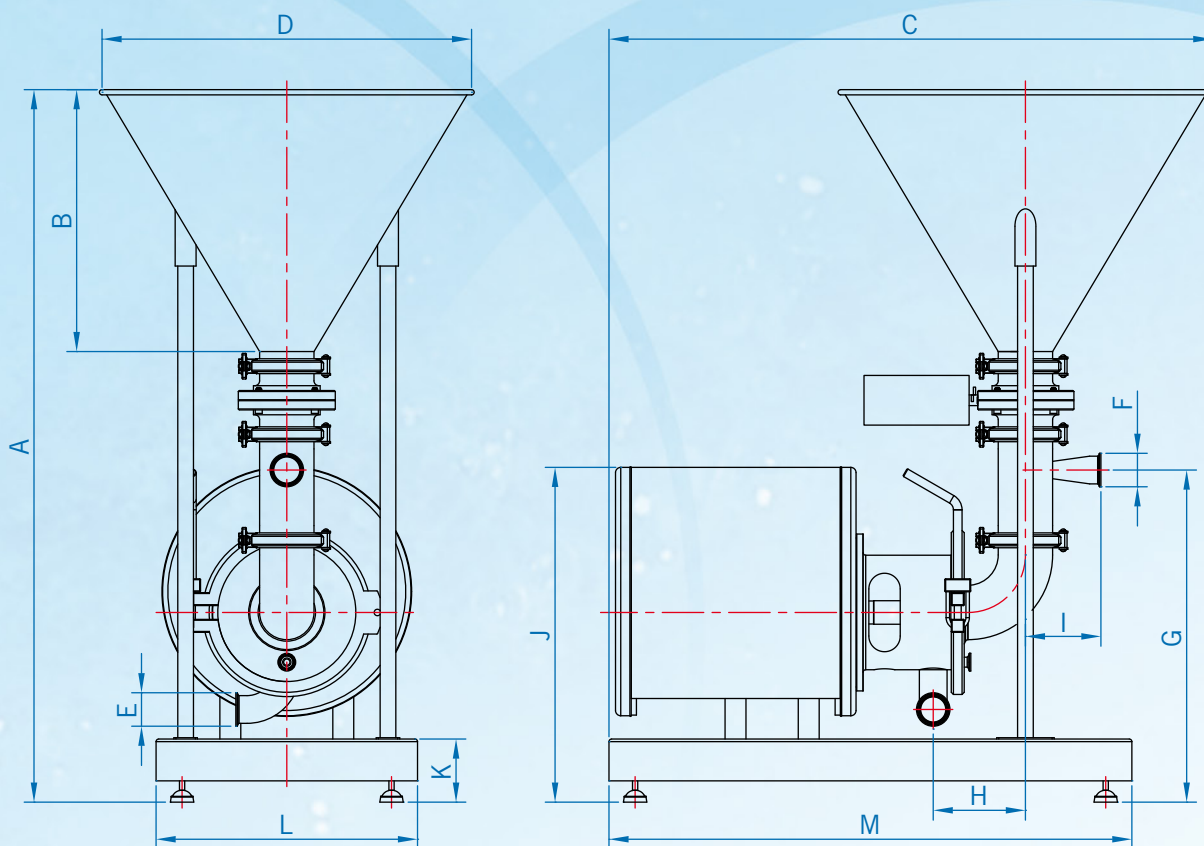
**МАТЕРИАЛЫ**

Части, вступающие в контакт с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали AISI 316.  
Конечная отделка: Промышленная / Пищевая / Санитарная  
Уплотнения из EPDM / Витона / капсульного PTFE

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

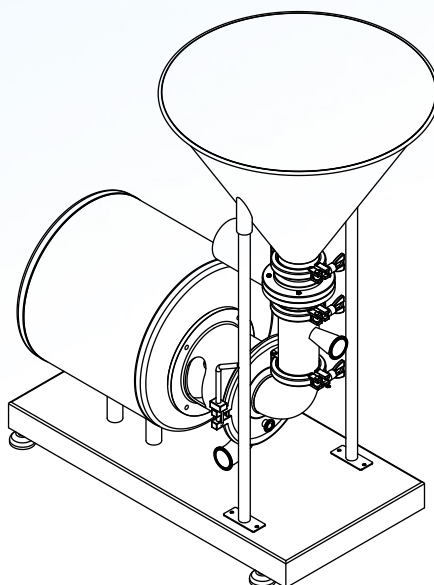
Клапан с пневматическим приводом  
Шариковый клапан  
Пульт управления  
Многозубчатая головка  
Вибраторы  
Другие соединения: DIN 11851, SMS, DIN 11856, DIN 2576 и т.д.  
Частотно-регулируемый привод  
Дренажное соединение  
Система охлаждения механического затвора  
Датчик уровня  
Центрифуга и диффузор из других материалов: Hastelloy, AISI 904L и т.д.  
Станина, тележка

РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ EMT



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ

МОДЕЛЬ	Мощность (кВт)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
EMT 2.2-3000	2.2	1085	500	950.5	500	DN40	DN50	527	145	144	350	110	400	640
EMT 4-3000	4	1175	500	950.5	500	DN40	DN50	549	145	144	409.5	110	400	640
EMT 7.5-3000	7.5	1363.5	500	1155	700	DN50	DN50	668	175	144	667	160	500	1000
EMT 11-3000	11	1383.5	500	1315	700	DN65	DN50	696	175	144	667.5	160	500	1160
EMT 18.5-3000	18.5	1383.5	500	1315	700	DN80	DN50	696	175	144	667.5	160	500	1160
EMT 30-3000	30	1423.5	500	1555	700	DN100	DN50	736	215	144	770	160	550	1400



EMTB

## Смеситель твердый/жидкий



Смесители твердый/жидкий EMTB, обладающие оптимальным дизайном рабочего колеса и всасывающей системы, производят однородные смеси порошка и гранулированного продукта с жидкой основой. Простота составных частей и системы соединений облегчают задачи технического обслуживания и позволяет осуществлять работы на высоком уровне санитарной обработки.

Основной поток направляется и накачивается через смесительную камеру, производя всасывание, необходимое для правильного внедрения твердого продукта, который, в свою очередь, сильно перемешивается до достижения раствора. После введения всего количества порошка, закрывается регулировочный клапан и, путем многократных рециркуляций, производится абсолютно однородная смесь. Данная система введения твердых веществ предотвращает увлажнение и сжимание порошка во избежание оперативных проблем, связанных с появлением агломератов в погрузке.

Технические характеристики данных аппаратов делают их идеальными для применения в пищевой, косметической и фармацевтической промышленности. Некоторыми из операций, в которых используются смесители EMTB, являются следующие:

- Приготовление рассолов
- Молочное восстановление
- Производство сиропов
- Растворение бентонитов, загустителей, сахара и т.д.
- Введение примесей, загустителей, агрохимических продуктов, извести ит.д.

**МОДЕЛИ****EMTB 2.2 - 3000****EMTB 4 - 3000****EMTB 7.5 - 3000****ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Простой механический затвор S/S/EPDM

Конечная отделка: Санитарная

Высокий уровень санитарной обработки

Быстрый демонтаж через соединения CLAMP

Ручной дроссельный клапан

Внешняя защита от ржавления

**МАТЕРИАЛЫ**

Рабочие части, подверженные контакту с продуктом, изготовлены из отшлифованной нержавеющей стали AISI 316L

Суппорт и покрытие из AISI 304

Прокладки из EPDM

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

Клапан с пневматическим приводом

Шариковый клапан

Датчик уровня

Прокладки из других материалов

Двойной механический затвор

Центробежный питательный насос

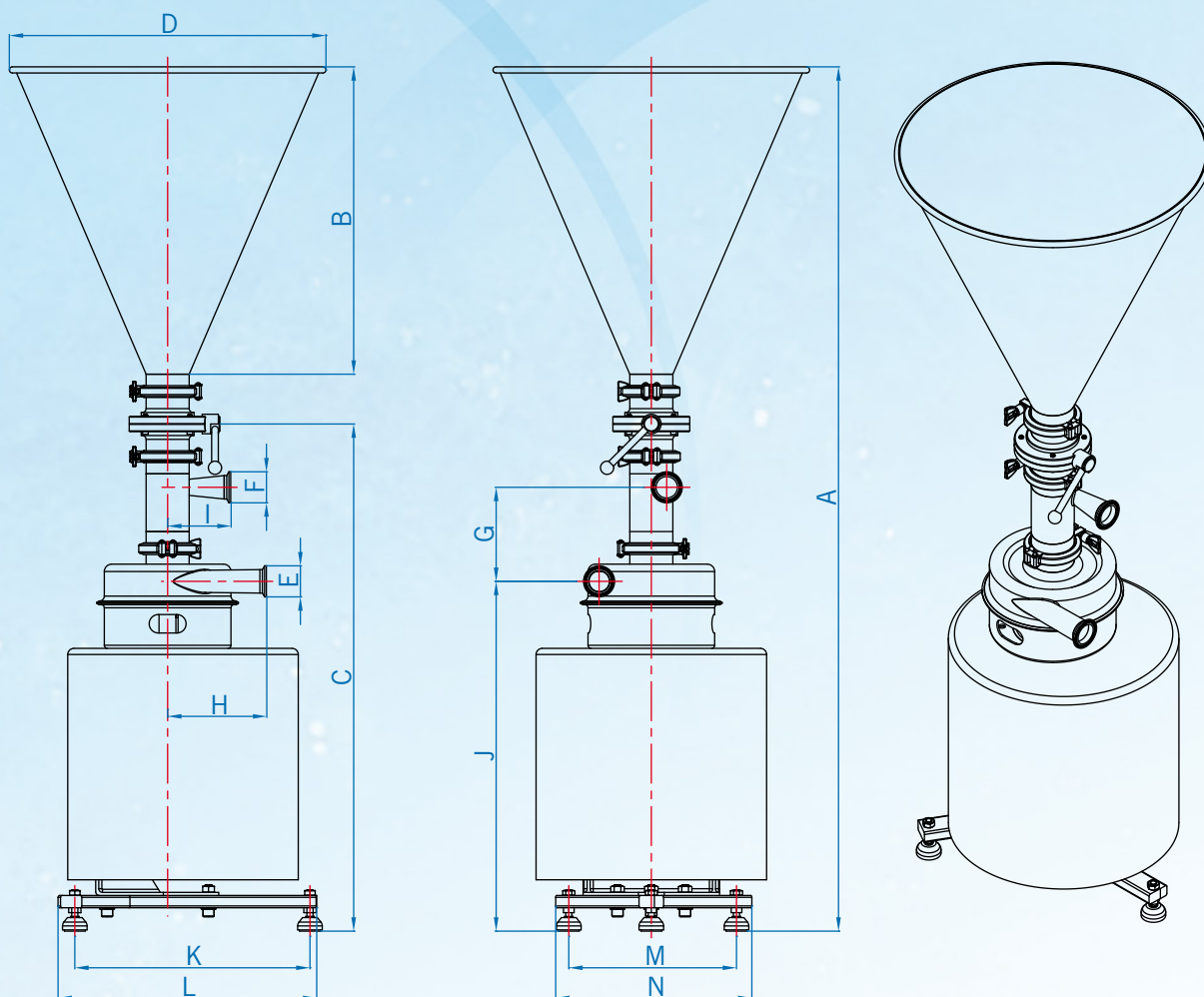
Объемный питательный насос

Вибраторы

Щит с контрольными приборами

Станина, тележка

РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ ЕМТВ V

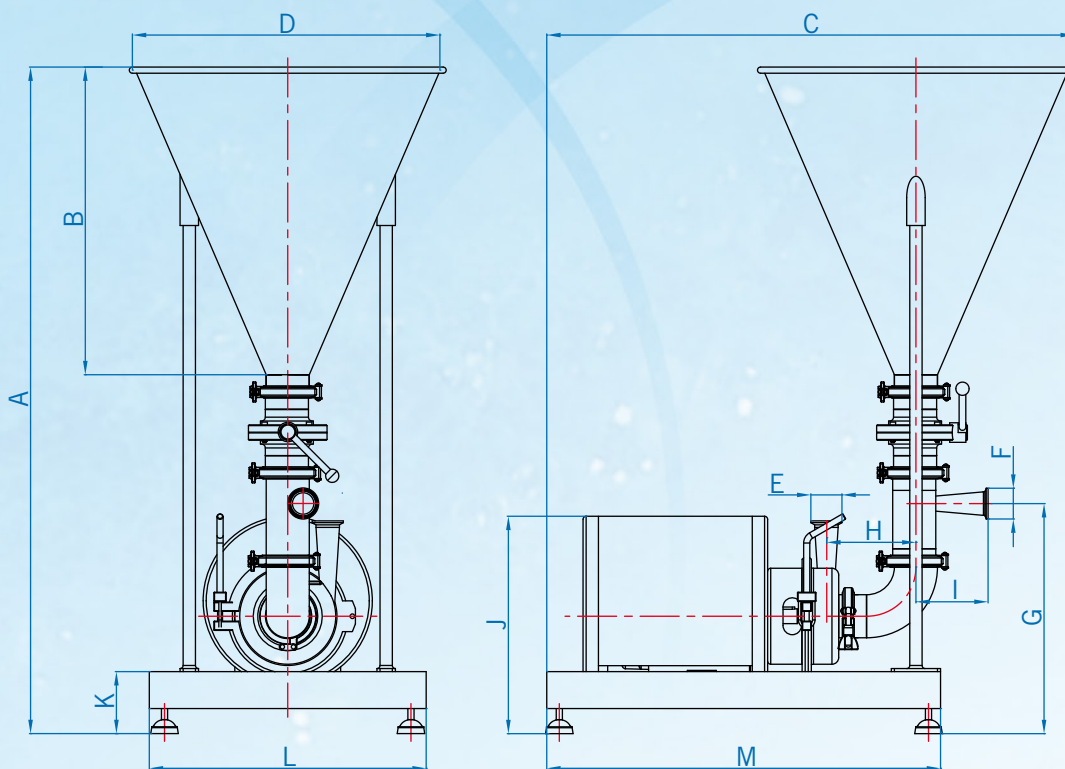


ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ

МОДЕЛЬ	Мощн. (кВт)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
EMTB V 2.2-3000	2.2	1370	500	795.5	500	DN50	DN40	138	145	120	521	380	420	273	320
EMTB V 4-3000	4	1430.5	500	836	500	DN50	DN40	141	179.5	120	579	380	420	273	320

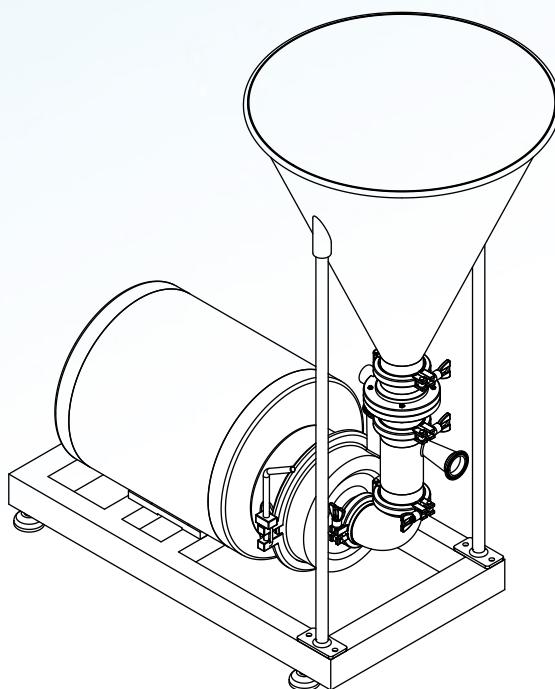


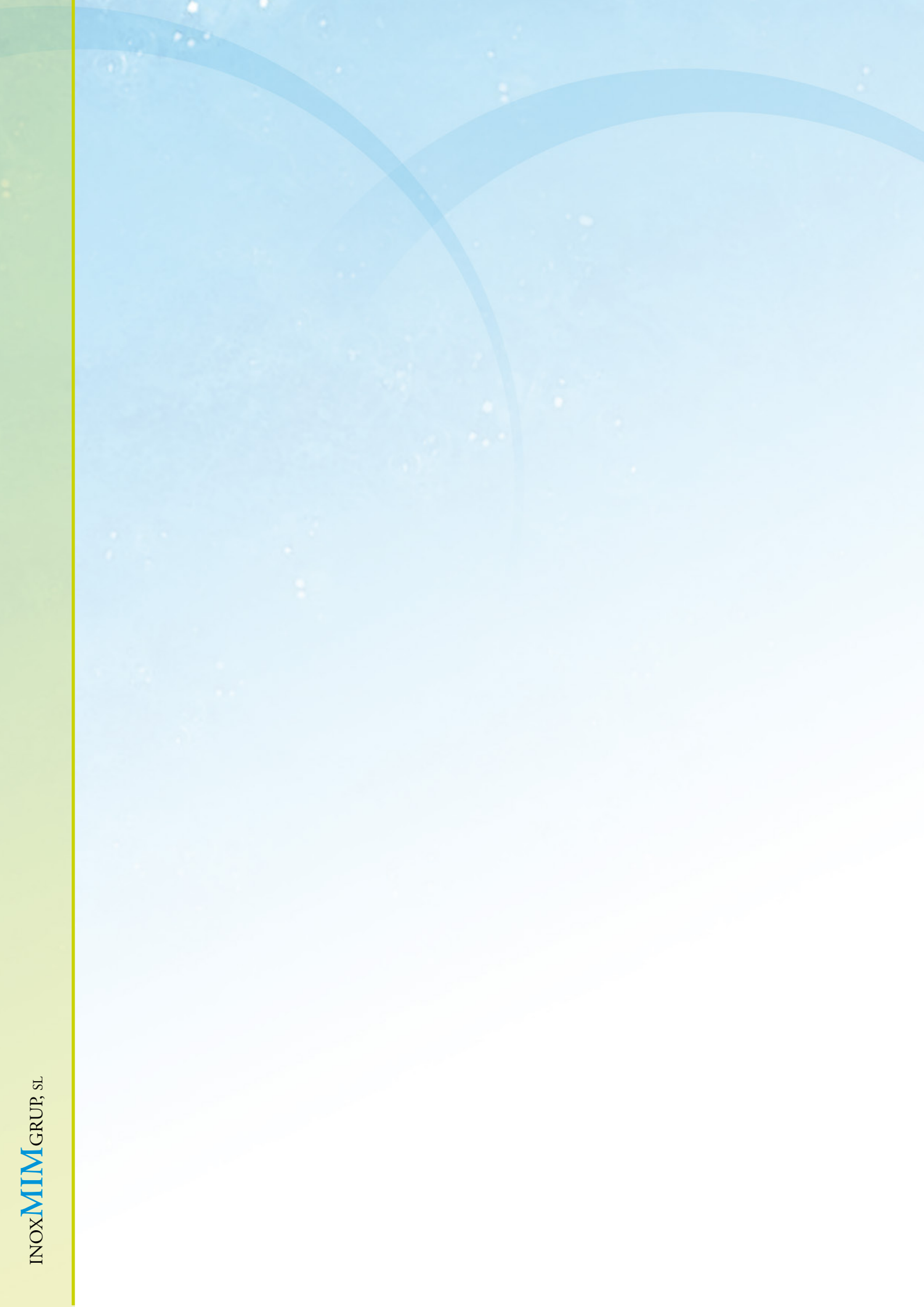
РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ EMTB H



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ

МОДЕЛЬ	Мощн. (кВт)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
EMTB H 2.2-3000	2.2	1078	500	953.5	500	DN50	DN40	395	145	120	350	110	400	640
EMTB H 4-3000	4	1100	500	953.5	500	DN50	DN40	417	145	120	409.5	110	400	640
EMTB H 7.5-3000	7.5	1328	500	1158	700	DN50	DN50	636	123.5	120	575	160	500	1000



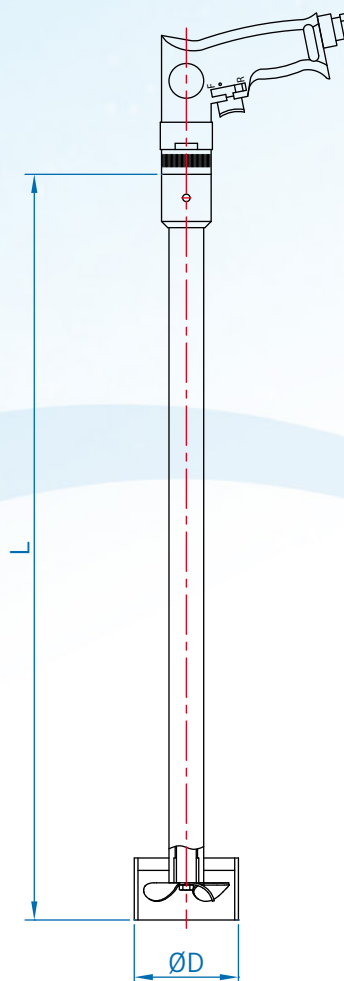


## SMN

## Портативные смесители

Портативные смесители SMN были разработаны для оптимального перемешивания в бачках и маленьких резервуарах.

Их высокая портативность основывается на небольшом размере и весе, что превращает смесители SMN в практичные эффективные аппараты, не требующие сложной чистки. Использование портативного смесителя является очень принятым в изготовлении красок, растворении бентонита, суспензировании специй, гомогенизации вина и ликеров, а также при перемешивании веществ в химической, пищевой и косметической промышленности.

**МОДЕЛИ**

**SMN 0.37-2000/110**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Пневматический двигатель в 0.37 кВт 6 бар 90 PSI  
 Запуск: Собачка со скользящей муфтой внутреннего регулирования  
 Расход воздуха (л/мин): 250  
 Вход воздуха: 1/4"  
 Выход воздуха: нижний  
 Момент (Н-м): 2-5.4  
 Шумовая мощность (DBA): 75  
 Об/мин: регулируемые давлением собачки  
 Винт MARINA со стабилизирующим кольцом

**МАТЕРИАЛЫ**

Винт, стабилизирующее кольцо и вал из нержавеющей стали AISI 316L  
 Нижняя направляющая из ПТФЭ и графита

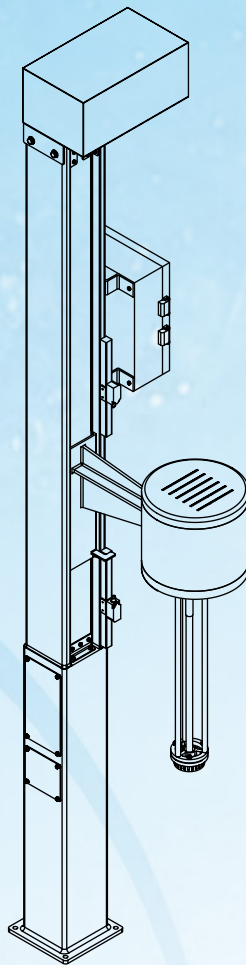
**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

Глушитель  
 Винт типа VORTEX, Винт складывающиеся PLE  
 Портативная тележка со сматывающимся шлангом и опорой для мешалки  
 Другие материалы  
 Другие мощности  
 Электропитание  
 Питание на батарейках (SME)

\*Регулируемые размеры в соответствии с основными эксплуатационными характеристиками



## ОПОРЫ И ПОДЪЕМНИКИ



Санитарная автоматическая система

## AUTOMATIC

Автоматическая система подъема с конструкцией для наклона емкости для ее разгрузки

Фирма INOXMIM разрабатывает персонализированные системы подъема и мобильного перемешивания в целях достижения повышенной степени гомогенизации на всех уровнях бака, будь то резервуары среднего либо большого объема. Данные подъемные системы сокращают мощность и число необходимых импеллеров, оптимизируя процесс перемешивания и способствуя очистке оборудования.

Подъемная система облегчает серийное перемешивание в небольших баках, с применением только одного аппарата. В зависимости от требований каждого применения избирается ручная (с помощью противовесов), полуавтоматическая или автоматическая система.

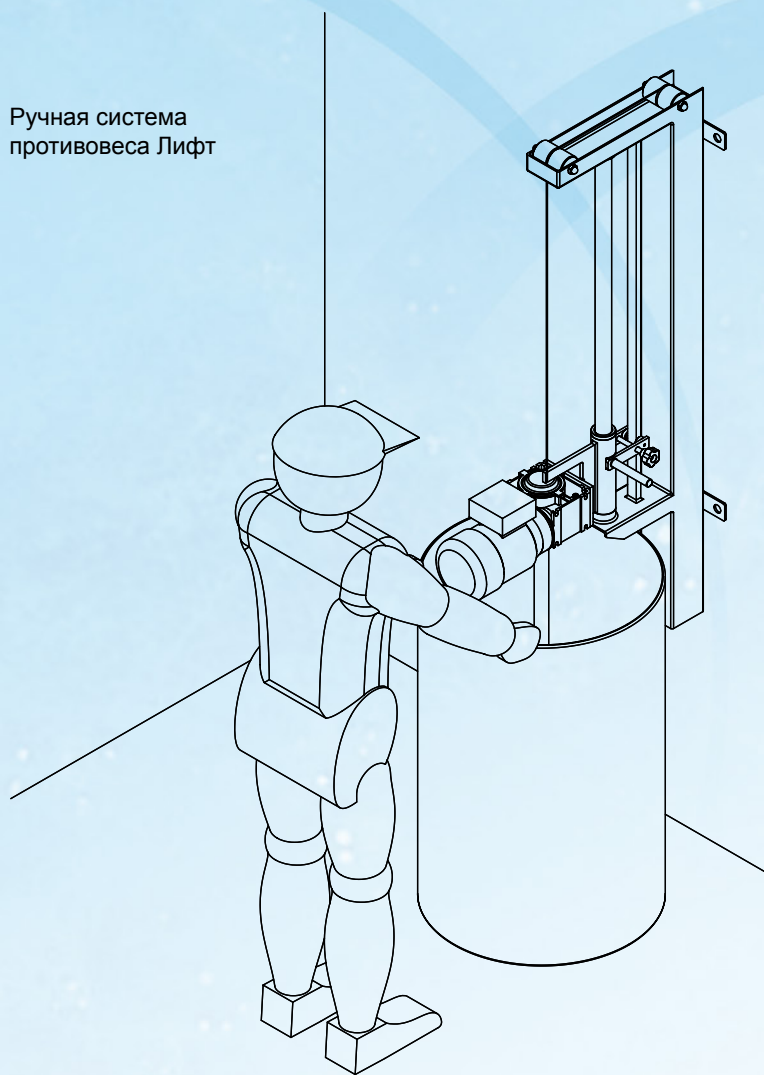
Данные системы могут быть оснащены датчиками конца хода, пультом дистанционного управления, пультом управления, электрическим или пневматическим двигателем, покрытием и т.д.

## RUNNER

Гигиеническая система с ручным управлением



Ручная система  
противовеса Лифт



Система подъема с ручным  
управлением ручной лебедкой



POLIMIM

## Оборудование для изготовления полиэлектrolита хлорида на твердой основе



Фирма INOXMIM разработала оборудование POLIMIM для изготовления полиэлектrolита хлорида на твердой основе для оптимизации процесса получения флокулянта и для удовлетворения требований промышленного сектора обработки воды. Данные аппараты включают в себя пульт управления, позволяющий полностью отслеживать рабочий процесс и осуществлять контроль во время операции.

Различные модели являются компактными блоками, существенно важными для изготовления полиэлектrolитов хлорида, применяемых во флокуляции промышленных сточных вод. Их оптимизированный дизайн, с душевой и увлажнительной системой, благоприятствует растворению порошка, повышая скорости осаждения. При увеличении скорости опускания сокращается время растворения, так как частицы твердых тел легче привлекаются к мешалке, способствуя гидратации и гомогенизации, а также предотвращая образование скоплений, чьи размеры превышают требуемые величины.

Во время операции, загружается точное количество порошкового полиэлектrolита хлорида для достижения растворения, затем регулируется расход (время пребывания) для достижения оптимальной степени вызревания. Кроме того, данные аппараты включают в себя систему дефлекторных экранов, допускающую отбор частиц, которые могут перейти от одного этапа к другому, позволяя тем самым непрерывность всех операций.

Каждое оборудование для изготовления полиэлектrolита хлорида на твердой основе состоит из дозирующего желоба, нескольких скоростных мешалок, бака с несколькими отсеками (в зависимости от модели), пульта управления... Все это превращает оборудование POLIMIM в рекомендательную ссылку при обработке сточных вод.

### 3 КАМЕРЫ

#### МОДЕЛИ POLIMIM

S – 500  
S – 750  
S – 1000  
S – 2000  
S – 3000  
S – 4000  
S – 5000  
S – 6000

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

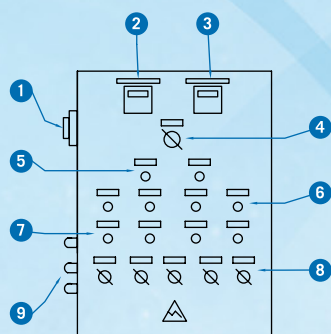
Желоб введения твердых тел  
Червяк для дозирования продукта с изменением скорости  
Система регулирования для настройки производственного расхода  
Автоматический/ручной цикл  
3 камеры: приготовление / дозревание / переливание  
Входной набор: электромагнитные клапаны, редуктор давления, ротаметр, клапан и т.д.

#### МАТЕРИАЛЫ

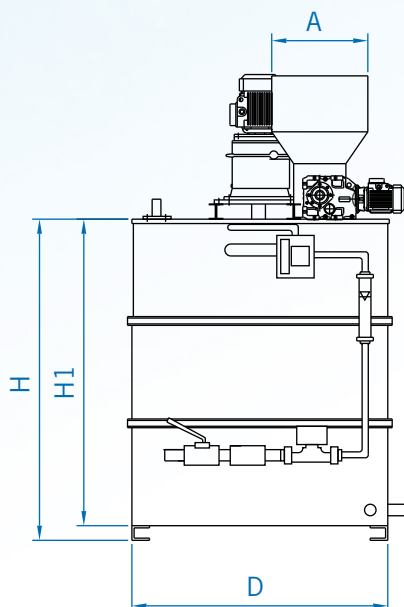
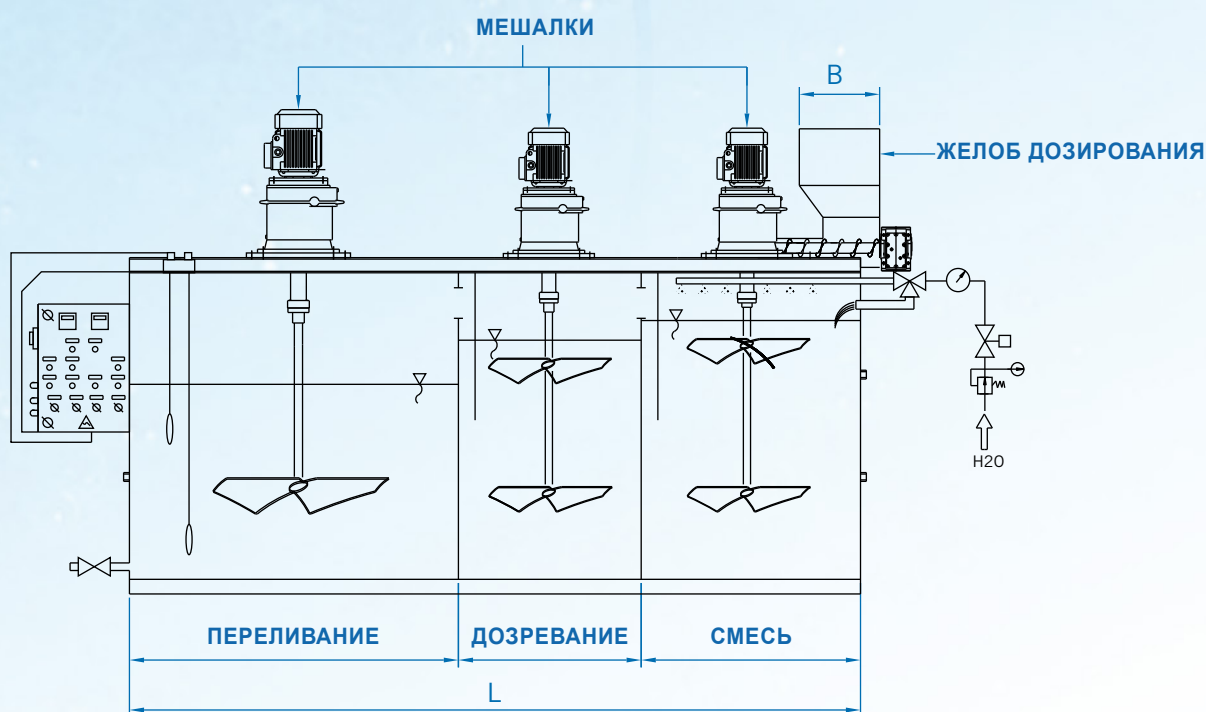
Материал бака и наружных частей: AISI 304  
Материал мешалок: AISI 316

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Щупы уровня в желобе  
Измеритель расхода  
Система SCADA  
Резисторное отопление для дозатора  
Двухкамерная система  
Вытяжной насос



- 1 Нажимный выключатель пуск / стоп
- 2 Дисплей сортировочного механизма входа H<sub>2</sub>O
- 3 Дисплей входного дозируемого регулятора
- 4 Переключатель автоматического / ручного режима
- 5 Индикаторы состояния щупов уровня
- 6 Индикаторы неисправности в мешалках и дозировании
- 7 Индикаторы работы мешалок и дозирования
- 8 Переключатели ручного управления мешалок и дозирования
- 9 Вход кабельной проводки



МОДЕЛЬ	A	B	L	D	H	H1
S-500	490	490	1500	850	850	750
S-750	490	490	2000	900	850	750
S-1000	490	490	2000	1000	1000	900
S-2000	490	490	2700	1250	1250	1150
S-3000	550	550	3500	1500	1900	1800
S-4000	550	550	4000	1750	1900	1800
S-5000	550	550	4500	1750	2200	2100
S-6000	550	550	5000	1750	2200	2100

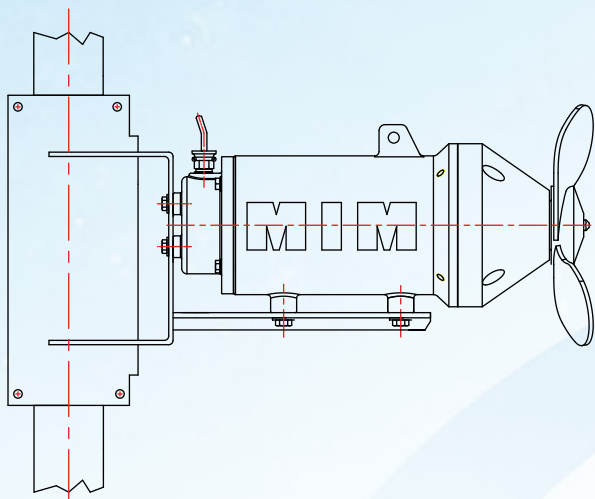


LF

## Погружная мешалка

Действие погружной мешалки основывается на электромоторе, подсоединенном к винту импеллера, винт вращается и создается поток жидкости в баке, в свою очередь поддерживая твердые тела во взвешенном состоянии. Погружные мешалки обычно устанавливаются с направляющим кольцом, что облегчает периодический осмотр и превентивное техническое обслуживание.

Погружные мешалки LF являются превосходным решением для широкого спектра применений в области перемешивания.



### ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Гомогенизация резервуаров  
 Резервуары нитрификации / денитрификации  
 Перемешивание в каналах  
 Резервуары хлорирования  
 Баки задержки шлама  
 Баки выдержки  
 Баки стабилизации pH  
 Теплообмен  
 Охладительные баки  
 Предупреждение образования льда

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Погружной двигатель IP68  
 Высокопроизводительный, водонепроницаемый и герметизированный в корпусе двигатель.  
 Винт с 2 лопастями высокой гидравлической производительности, изготовленными из нержавеющей стали AISI 316L  
 Уплотнение с помощью механического затвора  
 Материал: Литые из серого чугуна GG-50 +  
 Нержавеющая сталь AISI 420  
 Подшипники с перманентной смазкой для длительного срока годности

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

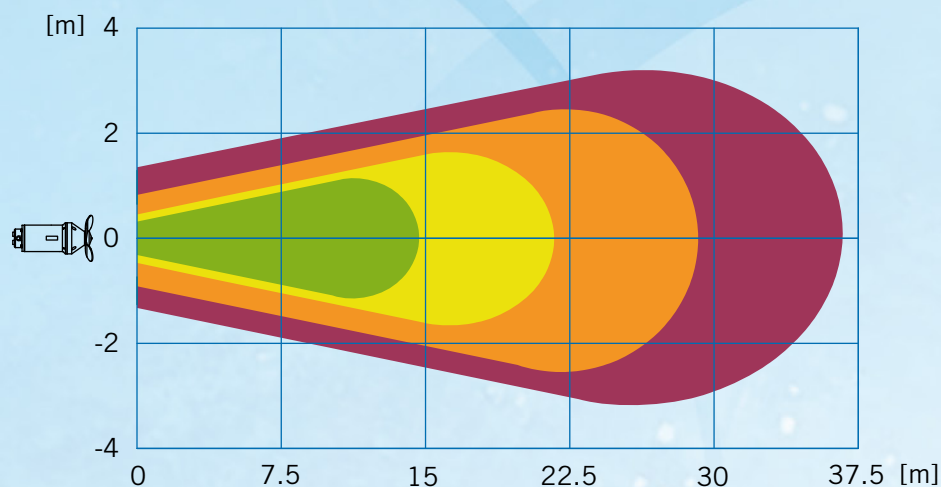
Опора управления из нержавеющей стали +  
 Противозадирные пластмассовые ролики  
 Мачта управления из нержавеющей стали  
 Винт из нержавеющей стали AISI 304L  
 Ручной / автоматический подъемник  
 Стабилизационное отражательное кольцо гидродинамического дизайна



### ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Мощность двигателя (кВт)	Номинальный ток (А)	Скорость двигателя /винта (об/мин)	Число лопастей (ед.)	Расход (м <sup>3</sup> /ч)
LF 0.75-1000/175	0.75	2.1	1000	2	575
LF 1.5-1000/200	1.5	3.8	1000	2	685
LF 2.2-1000/250	2.2	5.4	1000	2	846
LF 3-1000/300	3	7.1	1000	2	1034

ДИАГРАММА ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ



МОДЕЛЬ

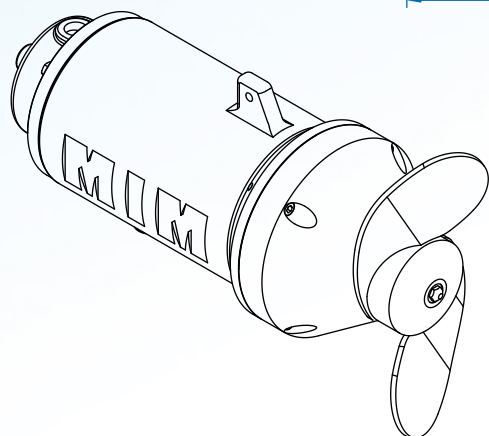
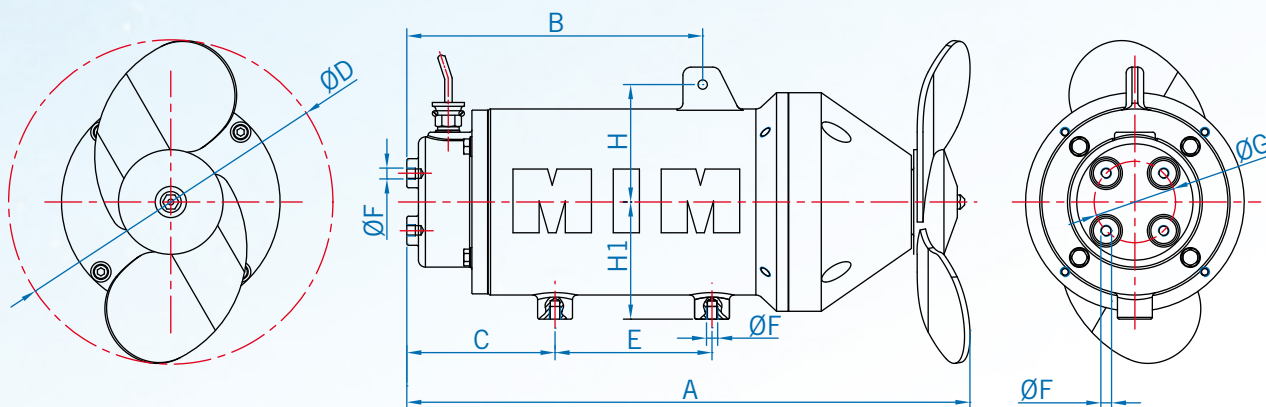
- LF 0.75
- LF 1.5
- LF 2.2
- LF 3

\*Глубина расширения потока: 5-10 м. с чистой водой на скорости 0.3 м/с

СХЕМА СОЕДИНЕНИЯ

Тип соединения	S1,Y	S1,Y	S1,Y	S1,Y
Источник питания	3x400 V	3x400 V	3x400 V	3x400 V
Напряжение обмотки	230/400 V	230/400 V	230/400 V	230/400 V
Частота	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz

СБОРОЧНЫЙ РАЗМЕР

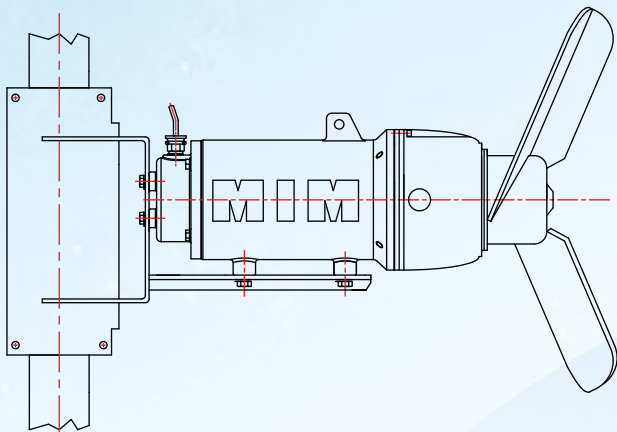
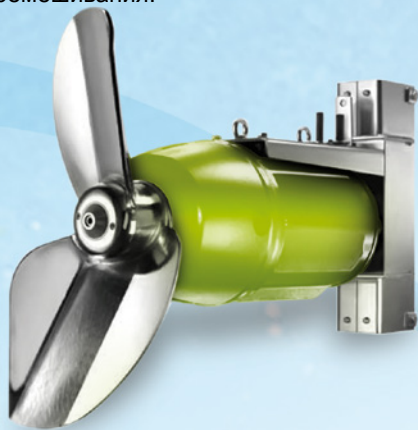


МОДЕЛЬ	A	B	C	D	E	F	G	H	H1
LF 0.75	485	255	128	175	135	M-8	70	105	95
LF 1.5	485	255	128	200	135	M-8	70	105	95
LF 2.2	590	305	145	250	150	M-10	90	135	120
LF 3	590	305	145	300	150	M-10	90	135	120

### LFR

Действие погружной мешалки основывается на электрическом мотор-редукторе, подсоединенном к винту импеллера, винт вращается и создается поток жидкости в баке, в свою очередь поддерживая твердые тела во взвешенном состоянии. Погружные мешалки обычно устанавливаются с направляющим кольцом, что облегчает периодический осмотр и превентивное техническое обслуживание.

Погружные мешалки LFR являются превосходным решением для широкого спектра применений в области перемешивания.



## Погружная мешалка

### ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

- Гомогенизация резервуаров
- Резервуары нитрификации / денитрификации
- Перемешивание в каналах
- Резервуары хлорирования
- Баки задержки шлама
- Баки выдержки
- Баки стабилизации pH
- Теплообмен
- Охладительные баки
- Предупреждение образования льда

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Погружной мотор-редуктор IP68
- Высокопроизводительный, водонепроницаемый и герметизированный в корпусе двигатель.
- Винт с 2 лопастями высокой гидравлической производительности, изготовленными из нержавеющей стали AISI 316L
- Уплотнение с помощью механического затвора
- Материал: Литье из серого чугуна GG-50 + Нержавеющая сталь AISI 420
- Подшипники с перманентной смазкой для длительного срока годности

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

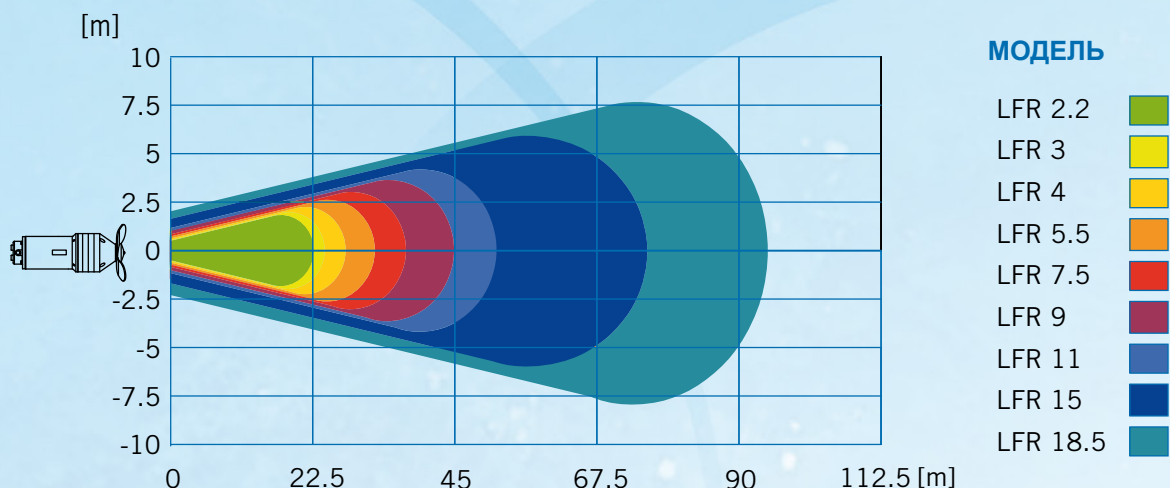
- Опора управления из нержавеющей стали + противозадирные пластмассовые ролики
- Мачта управления из нержавеющей стали
- Винт из нержавеющей стали AISI 304L
- Ручной / автоматический подъемник
- Стабилизационное отражательное кольцо гидродинамического дизайна



### ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Мощность двигателя (кВт)	Номинальный ток (А)	Скорость винта (об/мин)	Число лопастей (ед.)	Расход (м³/ч)
LFR 2.2-320/445	2.2	5.3	320	2	1275
LFR 3-320/460	3	6.8	320	2	1462
LFR 4-320/515	4	9.1	320	2	2000
LFR 5.5-325/535	5.5	12.5	325	2	2162
LFR 7.5-325/585	7.5	15.8	325	2	2821
LFR 9-325/595	9	19	325	2	3013
LFR 11-350/600	11	23.5	350	2	3286
LFR 15-350/720	15	30	350	2	5489
LFR 18.5-350/780	18.5	36	350	2	6702

ДИАГРАММА ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ

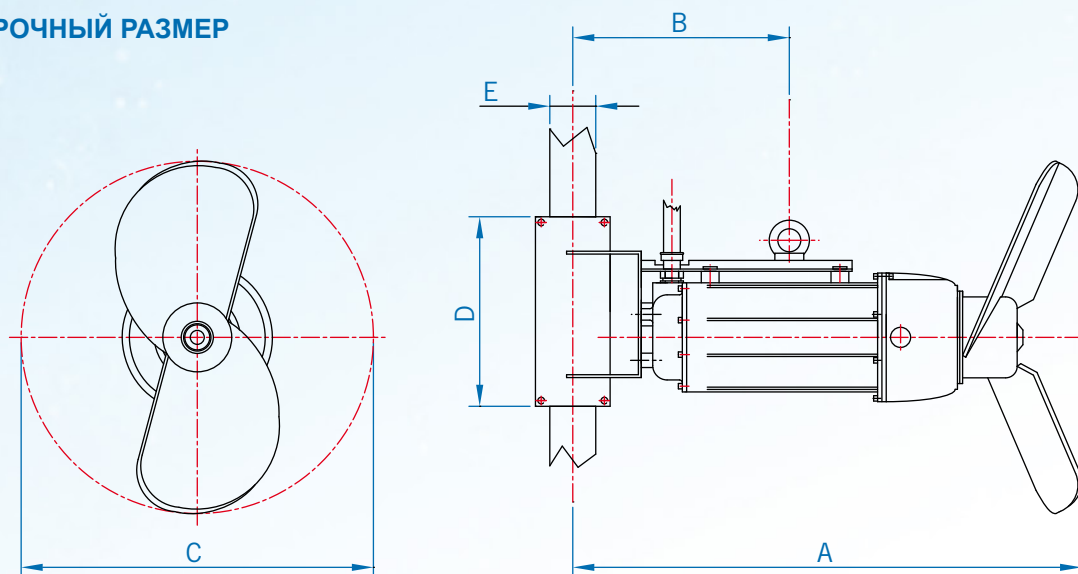


\*Глубина расширения потока: 7.5 -15т м. с чистой водой на скорости 0.3 м/с

СХЕМА СОЕДИНЕНИЯ

Тип соединения	S1,Y	S1,Y	S1,Y	S1,Y
Источник питания	3x400 V	3x400 V	3x400 V	3x400 V
Напряжение обмотки	230/400 V	230/400 V	230/400 V	230/400 V
Частота	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz

СБОРОЧНЫЙ РАЗМЕР



МАКСИМАЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ

МОДЕЛЬ	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Вес (кг.)
LFR 2.2-320/445	820	395	445	330	80x80	102.5
LFR 3-320/460	830	395	460	330	80x80	103.5
LFR 4-320/515	840	395	515	330	80x80	106.5
LFR 5.5-325/535	889	445	535	450	100x100	161.5
LFR 7.5-325/585	903	445	585	450	100x100	171.5
LFR 9-325/595	914	445	595	450	100x100	176.5
LFR 11-350/600	1035	445	600	450	100x100	264.5
LFR 15-350/720	1030	505	720	550	100x100	272.5
LFR 18.5-350/780	1045	505	780	550	100x100	274.5

## IBC / SBC

## Вертикальная мешалка

Вертикальные мешалки IBC широко используются в обработке сточных вод, благодаря своей высокой эффективности, повышенной степени перемешивания и низкой стоимости. Большая гибкость данных аппаратов заключается в различных размерах и видах винта, а также в использовании коаксиального мотор-редуктора, позволяющего широкий выбор скоростей. В том же направлении, вертикальные мешалки SBC, большего размера, способны предоставлять необходимое перемешивание, включая применения большого объема.

**ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ**

Их дизайн изменяется в зависимости от области применения и требуемых характеристик смеси, с возможностью использования одного или нескольких импеллеров того же или другого типа, предоставляя таким образом степень перемешивания, необходимую для каждого применения. Данная гибкость превращает мешалки IBC/SBC в идеальные аппараты для физико-химических и биологических обработок:

- Гомогенизация шлама
- Приготовление известковых растворов для регулировки pH
- Приготовление флокулянтов
- Баки флокуляции
- Суспензии добавок
- Гомогенизация сточных вод
- Гомогенизация температур

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Уровень отделки: Промышленный  
 Квадратный крепительный фланец  
 Коаксиальный зубчатый мотор-редуктор  
 Взаимозаменяемость перемешивающих компонентов  
 Простая сборка / демонтаж

**МАТЕРИАЛЫ**

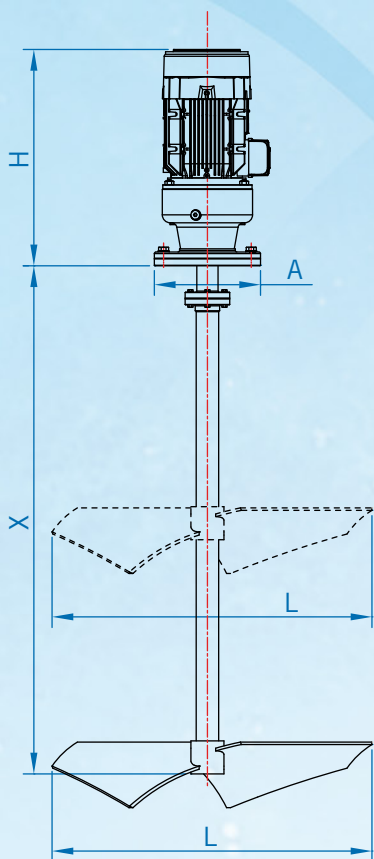
Контактные части из нержавеющей стали AISI 304L  
 Неконтактные части из углеродистой стали и др.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

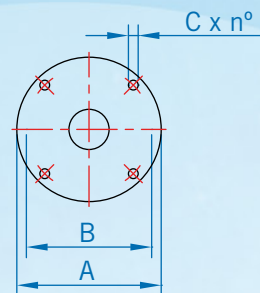
Другие материалы: AISI 316L / Углеродистая сталь  
 Пластмассовые покрытия вала и винта  
 Арматурные башни  
 Другие крепительные фланцы  
 Направляющие треножного штатива  
 Атмосферостойкие покрытия  
 Пульт управления



РАЗМЕРЫ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОДЕЛИ ИВС/SBC

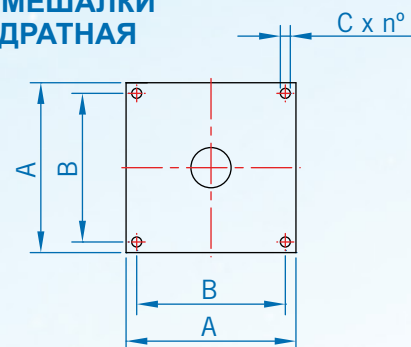


ОСНОВАНИЕ  
МЕШАЛКИ  
ФЛАНЕЦ ИЕС

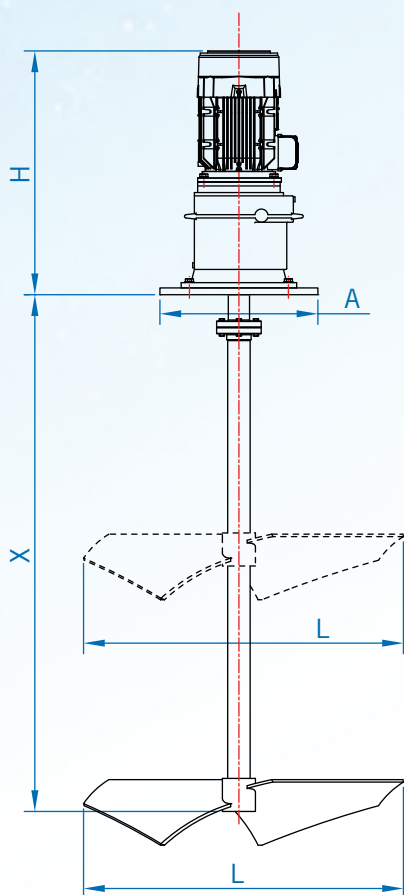


ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ ИВС				
ФЛАНЕЦ	A	B	C	n°
ИЕС 160	160	130	9	4x45°
ИЕС 200	200	165	12	4x45°
ИЕС 250	250	215	14	4x45°

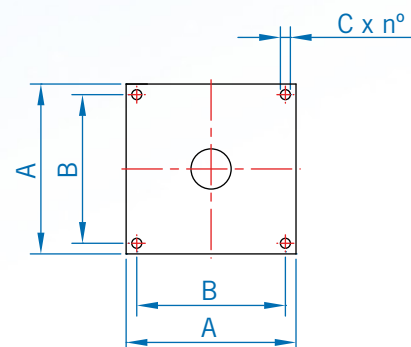
ОСНОВАНИЕ МЕШАЛКИ  
ФЛАНЕЦ КВАДРАТНАЯ  
ПЛИТА



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ ИВС				
ФЛАНЕЦ	A	B	C	n°
250 x 250	250	200	18	4
300 x 300	300	250	18	4
400 x 400	400	350	18	4



ОСНОВАНИЕ МЕШАЛКИ  
ФЛАНЕЦ  
КВАДРАТНАЯ  
ПЛИТА



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ SBC				
ФЛАНЕЦ	A	B	C	n°
250 x 250	250	200	18	4
300 x 300	300	250	18	4
400 x 400	400	350	18	4
450 x 450	450	400	22	4
500 x 500	500	450	22	4

## AIR 02

## Системы аэрации

Системы аэрации AIR 02 предоставляют гомогенизацию и оксигенизацию, требуемую в оборудовании по обработке всех видов сточных вод и в областях применения, где необходима аэрация (воды для обработки почвы, аэрируемые накопители и т.д.). Технические характеристики данных аппаратов позволяют доставку требуемого кислорода при низких оперативных и инвестиционных затратах.

Работа аппаратов AIR 02 характеризуется повышенной способностью растворения кислорода, достигаемое инъекцией свежего воздуха в резервуар. Кислород смешивается с продуктом, всасываемым из резервуара эффектом Вентури, и вновь нагнетается во внутрь резервуара с более высоким уровнем оксигенизации. С помощью данной системы достигаются средние и небольшие диаметры пузырька воздуха, облегчая растворение кислорода. Чем больше число рециркуляций, тем меньше количество остаточных окисляющихся органических веществ, таким образом повышается эффективность процесса и удовлетворяются запросы системы в кислороде.

Данный метод аэрации представляет собой значительную экономию энергии и воды.

Следует подчеркнуть, что дизайн данных аппаратов позволяет легко монтировать/демонтировать их составные части для выполнения задач чистки без необходимости опорожнения резервуара. Кроме того, нагнетание жидкости производит повышенную гомогенизацию, предотвращая образование анаэробных зон внутри бака либо резервуара и затрудняя осаждение взвешенных частиц.

**ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ**

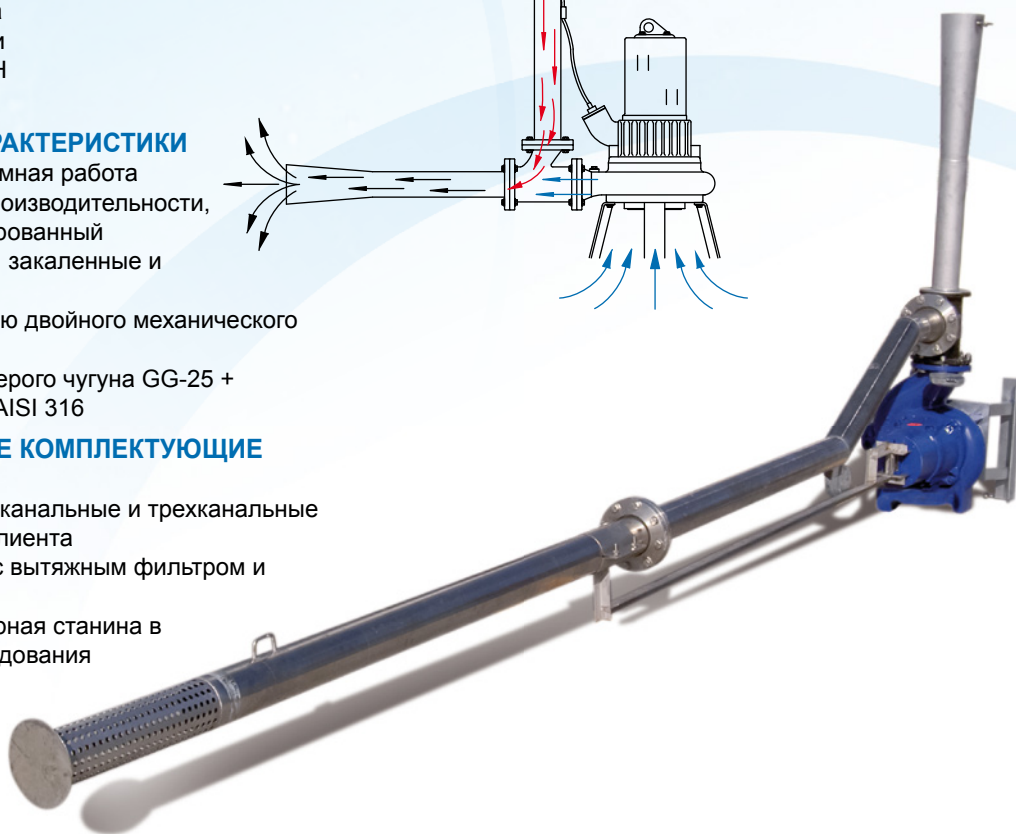
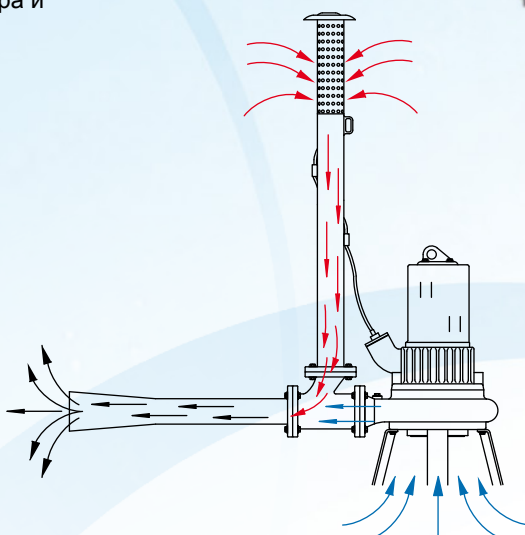
Гомогенизация резервуаров  
Резервуары нитрификации  
Перемешивание в каналах  
Баки задержки шлама  
Расширительные баки  
Баки стабилизации pH  
Баки охлаждения

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Погруженная и бесшумная работа  
Двигатель высокой производительности, полностью герметизированный  
Приводы типа Vortex, закаленные и армированные  
Уплотнение с помощью двойного механического затвора  
Материал: Литье из серого чугуна GG-25 + Нержавеющая сталь AISI 316

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ АЭРАТОРОВ AIR 02**

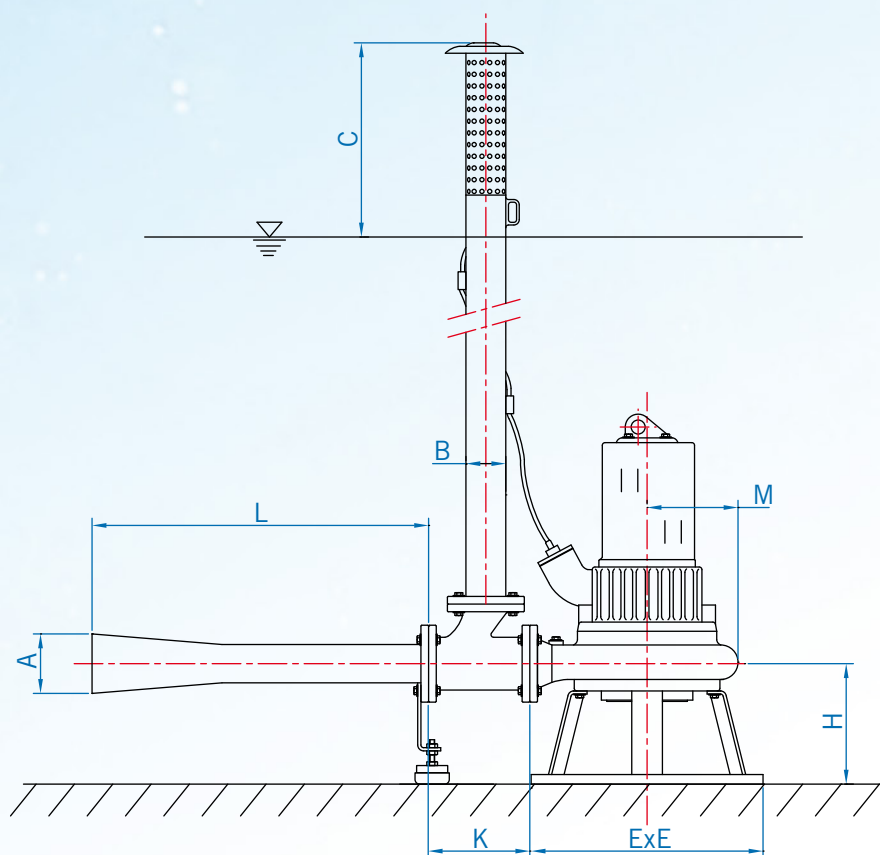
Моноканальные, двухканальные и трехканальные системы по запросу клиента  
Всасывающая труба с вытяжным фильтром и подъемным крюком  
Специальная структурная станина в зависимости от оборудования  
Термические щупы



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	ЭЖЕКТОР	ВХОД ВОЗДУХА	МОЩНОСТЬ (кВт)	СКОРОСТЬ (об/мин)	НАПРЯЖЕНИЕ (В)	НОМИНАЛЬНАЯ СИЛА ТОКА (А)	РАСХОД (м³/ч)
AIR02 2.2	DN100	DN100	2.2	1450	400	4.7	45
AIR02 3	DN100	DN100	3	1450	400	5.9	65
AIR02 4	DN100	DN100	4	1450	400	8.6	100
AIR02 5.5	DN150	DN150	5.5	1450	400	12.1	150
AIR02 7.5	DN150	DN150	7.5	1450	400	15.3	180
AIR02 11	DN150	DN150	11	1450	400	23.5	240

МОДЕЛЬ	ПЕРЕМЕЩЕНИЕ O <sub>2</sub> НА ГЛУБИНЕ В 1.5м (кг/ч)	ПЕРЕМЕЩЕНИЕ O <sub>2</sub> НА ГЛУБИНЕ В 3м (кг/ч)	ПЕРЕМЕЩЕНИЕ O <sub>2</sub> НА ГЛУБИНЕ В 4м (кг/ч)	ПЕРЕМЕЩЕНИЕ O <sub>2</sub> НА ГЛУБИНЕ В 5м (кг/ч)
AIR02 2.2	0.6	0.8	1.1	-
AIR02 3	1.1	1.4	1.6	-
AIR02 4	1.3	1.5	1.9	-
AIR02 5.5	2.3	2.7	3.2	3.7
AIR02 7.5	3.1	3.4	4.3	4.9
AIR02 11	4.2	4.5	5.5	6.2



РАЗМЕРЫ

МОДЕЛЬ	A	B	C	E	H	K	L	M
AIR02 2.2	DN100	DN100	500	300	DN100	150	700	140
AIR02 3	DN100	DN100	500	300	DN100	150	700	140
AIR02 4	DN100	DN100	500	400	DN100	150	700	140
AIR02 5.5	DN150	DN150	500	400	DN150	250	850	295
AIR02 7.5	DN150	DN150	500	500	DN150	250	850	295
AIR02 11	DN150	DN150	500	650	DN150	250	1000	295





# FLUIDMIM

Насосные системы

**FLUIDMIM** — отдел насосных систем — выбирает для каждого перекачивания тип насоса, который гарантирует более высокую эффективность при меньших затратах при каждом применении. Мы предлагаем различные модели насосов, которые позволят найти решение проблем, возникающих при перекачивании продукта.

Качество нашей продукции подтверждено сертификатом ISO 9001; мы последовательно проводим политику обеспечения максимального уровня качества. Компания INOXMIM работает согласно стандартам, которые предъявляются к каждому изделию нормами сертификации CE (директивы ЕС), FDA (Министерство здравоохранения и социальных служб США), ATEX (директивы ЕС описывающие требования к оборудованию и работе в потенциально взрывоопасной среде) и 3A.



**FL20C**

# Простой центробежный насос

**ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ**

Центробежный насос FL20C характеризуется компактным размером и высокой эффективностью. Несмотря на ограниченный размер, данные аппараты могут распределять расходы жидкости до 12 м<sup>3</sup>/час, предоставляя при этом хорошие результаты. Центробежные насосы FL20C могут использоваться в процессах переливания и обработки маловязких жидкостей, таких как вода, масла, гликоли и вина.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

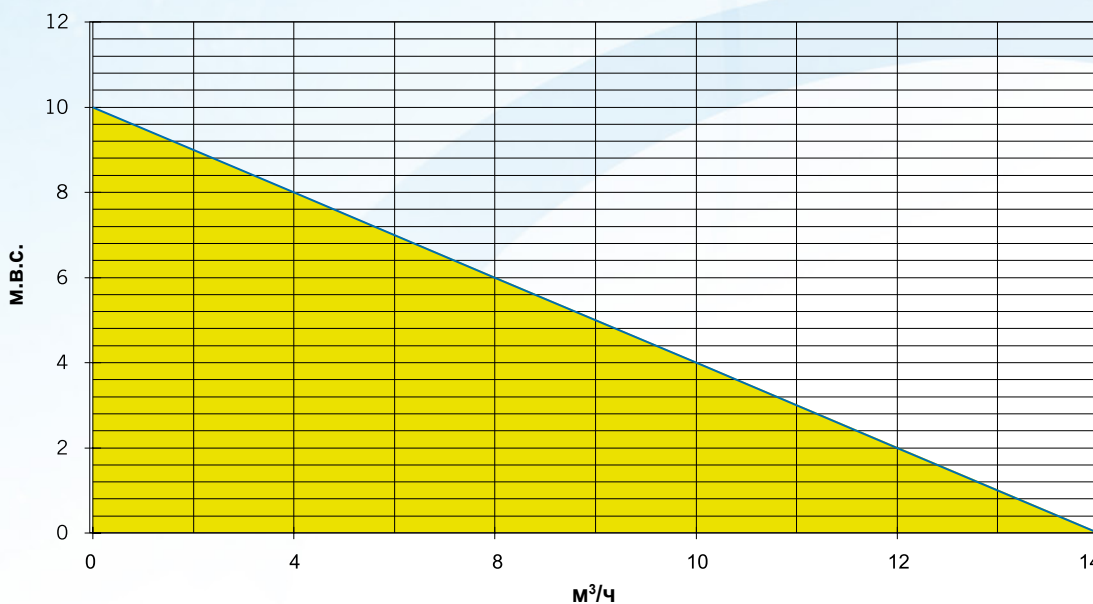
Уровень отделки: Промышленный  
 Материал: нержавеющая сталь AISI 316  
 Мотор 0,37 кВт /3000 об/мин  
 Мотор 0,25 кВт /1500 об/мин  
 Приводной механизм: полуоткрытое рабочее колесо ø 90  
 Всасывание / Нагнетание: 1" / ¾" BSP

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

Крышка мотора  
 Другие соединения: DIN 11851, CLAMP, SMS  
 Станина, тележка

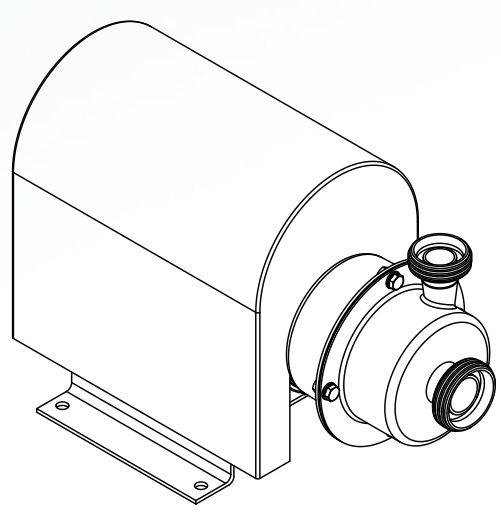
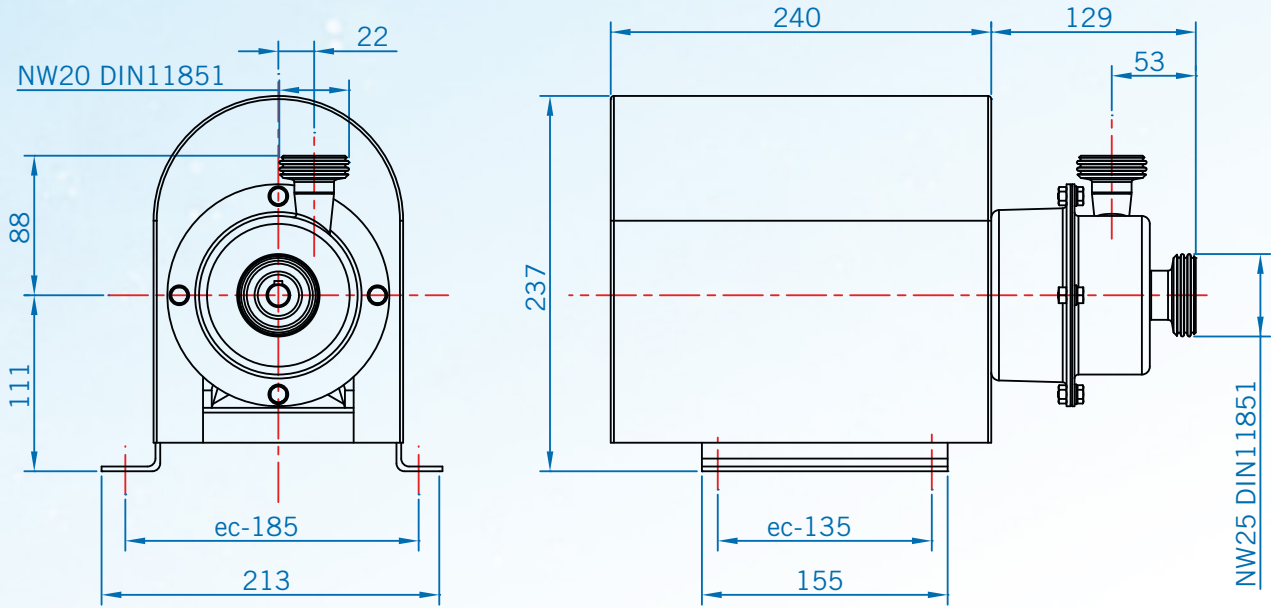
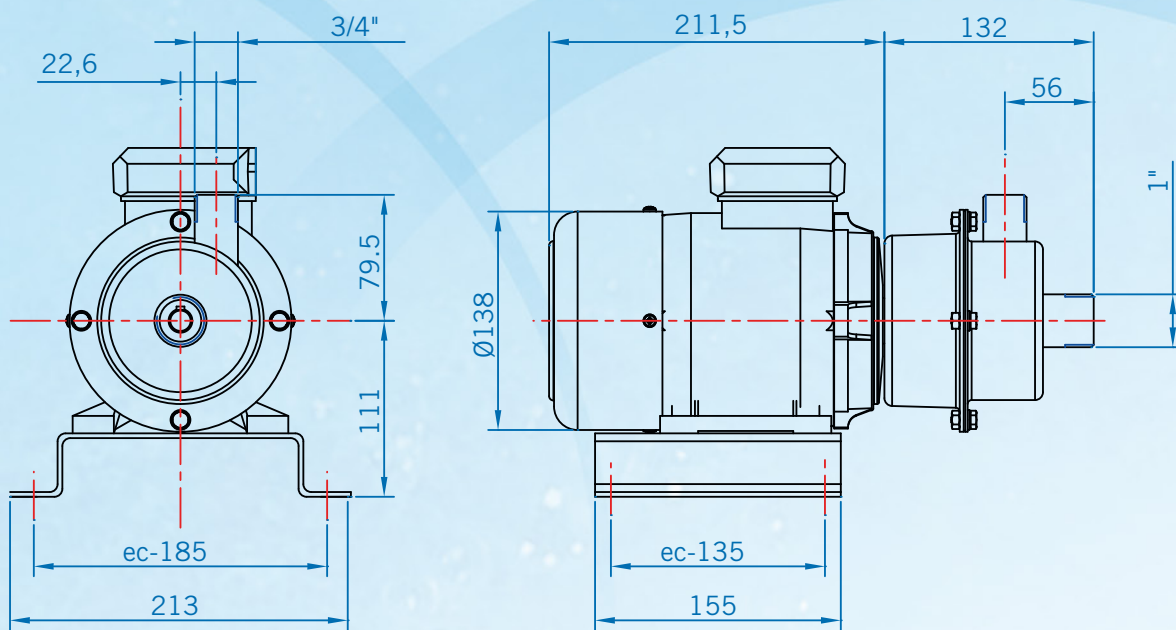


**КРИВАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ FL20C**



(для других комбинаций рабочего колеса и мощности, навести справки)

Общие размеры FL20C



**FL31C**

**Bomba centrífuga industrial**



**ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ**

Промышленные центробежные насосы FL31C в основном используются в процессах переливания жидкостей пищевой, химической и винной промышленности. Простота комплектующих частей облегчает задачи их технического обслуживания.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

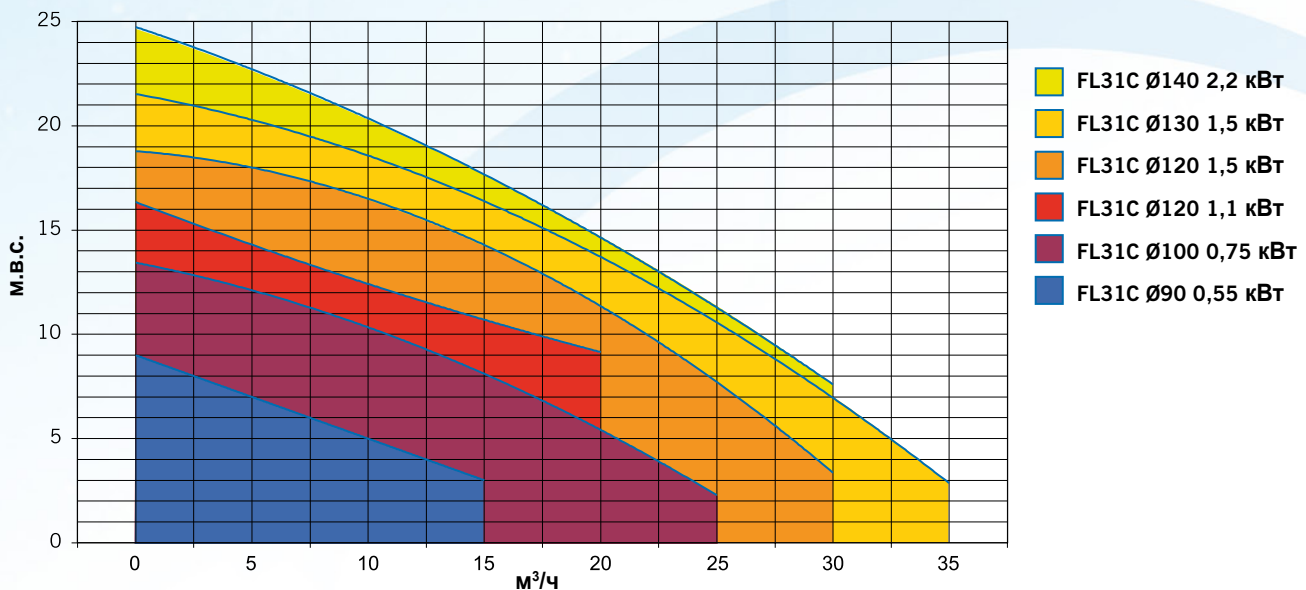
Уровень конечной отделки: Промышленный / Пищевой  
 Полуоткрытое рабочее колесо  
 Гигиенический затвор  
 Простота запасных частей  
 Соединения BSP / DIN 11851

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ**

**КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

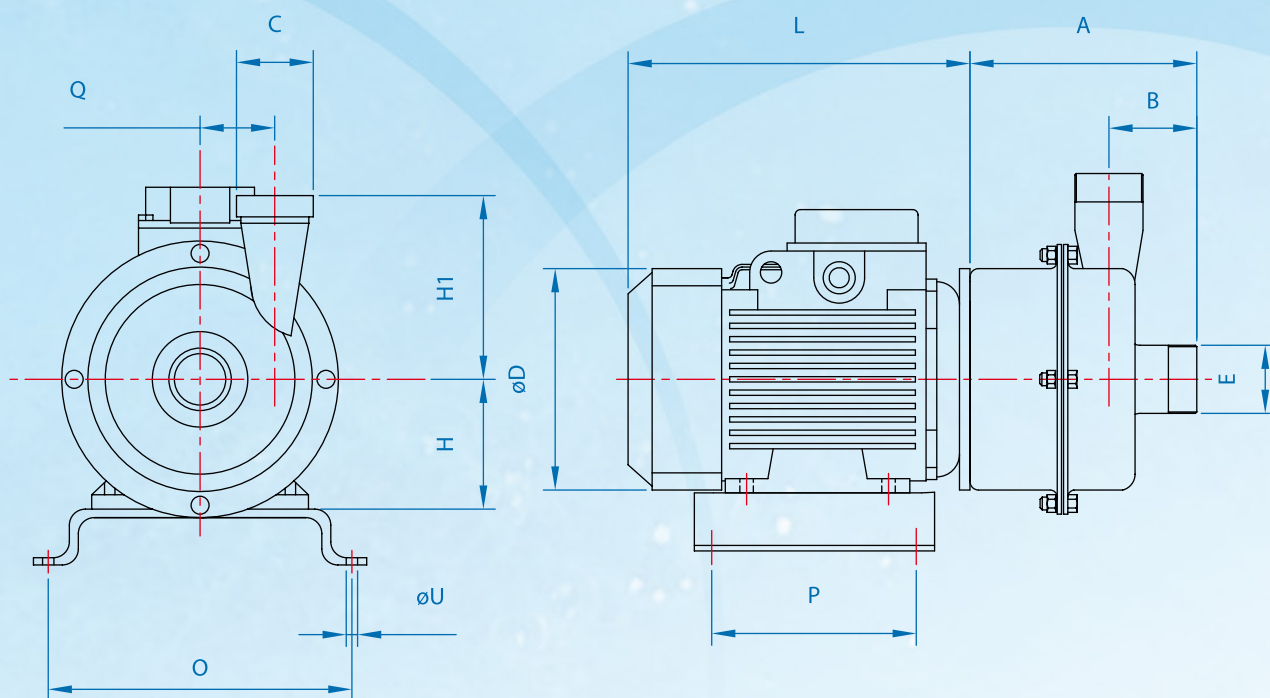
Закрытое рабочее колесо  
 Крышка мотора  
 Другие соединения: DIN 2576, CLAMP, SMS и т.д.  
 Станина, тележка  
 Двойной механический затвор с термосифонным охлаждением

**КРИВЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ НАСОСА FL31CI /CS**



(для других комбинаций рабочего колеса и мощности, навести справки)

## ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ И ОСОБЕННОСТИ FL31C



МОДЕЛЬ	МОТОР		РАЗМЕРЫ											
	CV	кВт	A	B	C	D	E	H	H1	L	O	P	Q	U
FL31CI	0.5	0.37	115	60	1 ¼" BSP	135	1 ½" BSP	110	145	215	215	135	65	10
	0.75	0.55												
	1	0.75												
	1.5	1.1	130		1 ½" BSP	160	1 ½" BSP	130		270				
	2	1.5												
	3	2.2												
4	3													
FL31CS	0.5	0.37	115	55	DN32	135	DN40	110	130	215	215	135	65	10
	0.75	0.55												
	1	0.75												
	1.5	1.1	130		DN40	160	DN40	130		270				
	2	1.5												
	3	2.2												
4	3													

### СПИСОК МАТЕРИАЛОВ

#### НАСОС

Фонарь

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 304

Корпус

Рабочее колесо

Ось

Подачи

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 316

#### МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАТВОР

Неподвижная часть

Графит

Вольфрам

Графит

Вращательная часть

Нерж.

Вольфрам

Нерж.

Сальники

NBR

Нитрил

Витон

(для других материалов, навести справки)

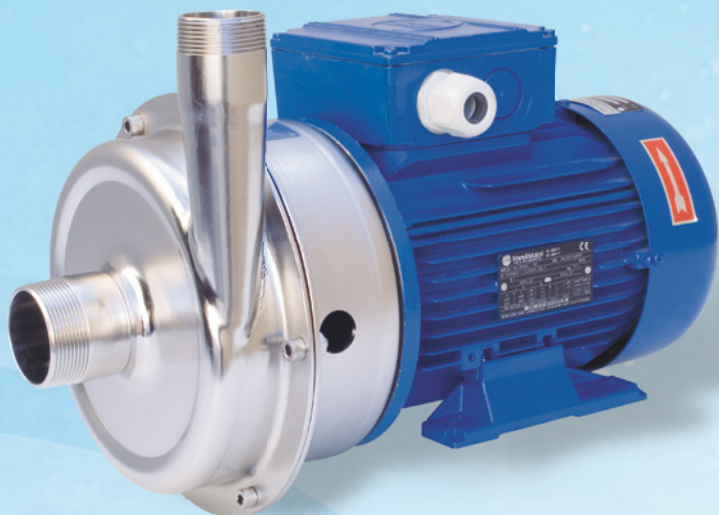
#### МОТОР

Предохранение IP55

50 Гц 220-380В/380-690В

**FL32C**

# Промышленный центробежный насос



**ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ**

Промышленные центробежные насосы FL32C в основном используются в процессах переливания жидкостей пищевой, химической и винной промышленности. Простота комплектующих частей облегчает задачи их технического обслуживания.

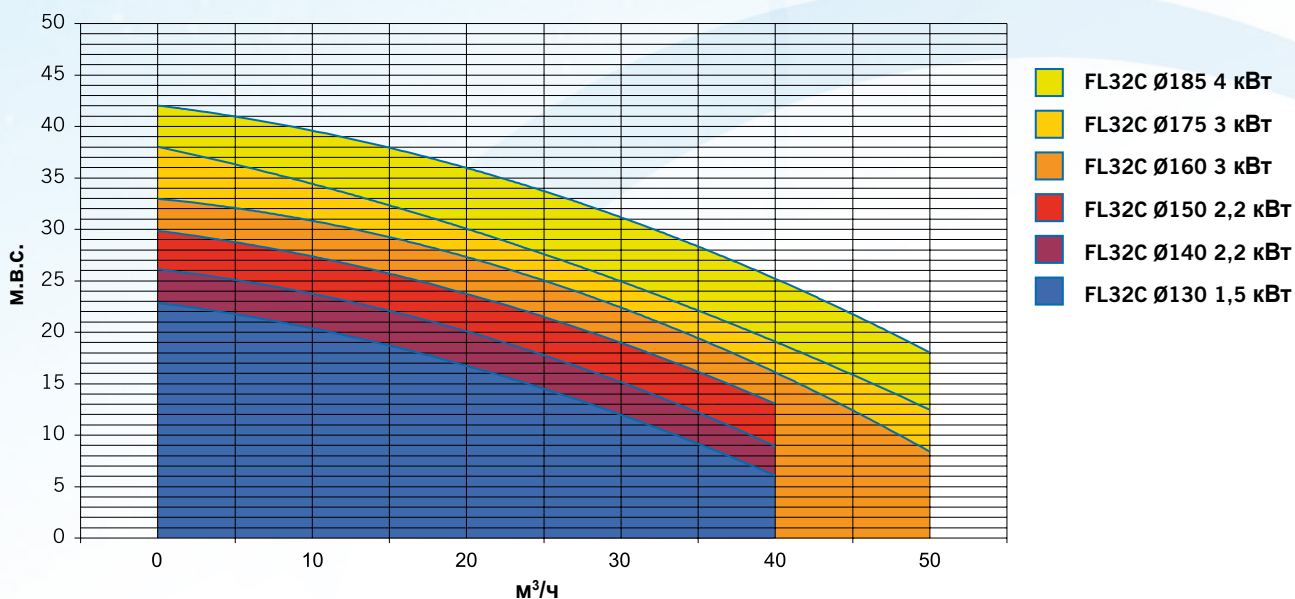
**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Уровень конечной отделки: Промышленный/ Пищевой  
 Полуоткрытое рабочее колесо  
 Гигиенический затвор  
 Простота запасных частей  
 Соединения BSP / DIN 11851

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

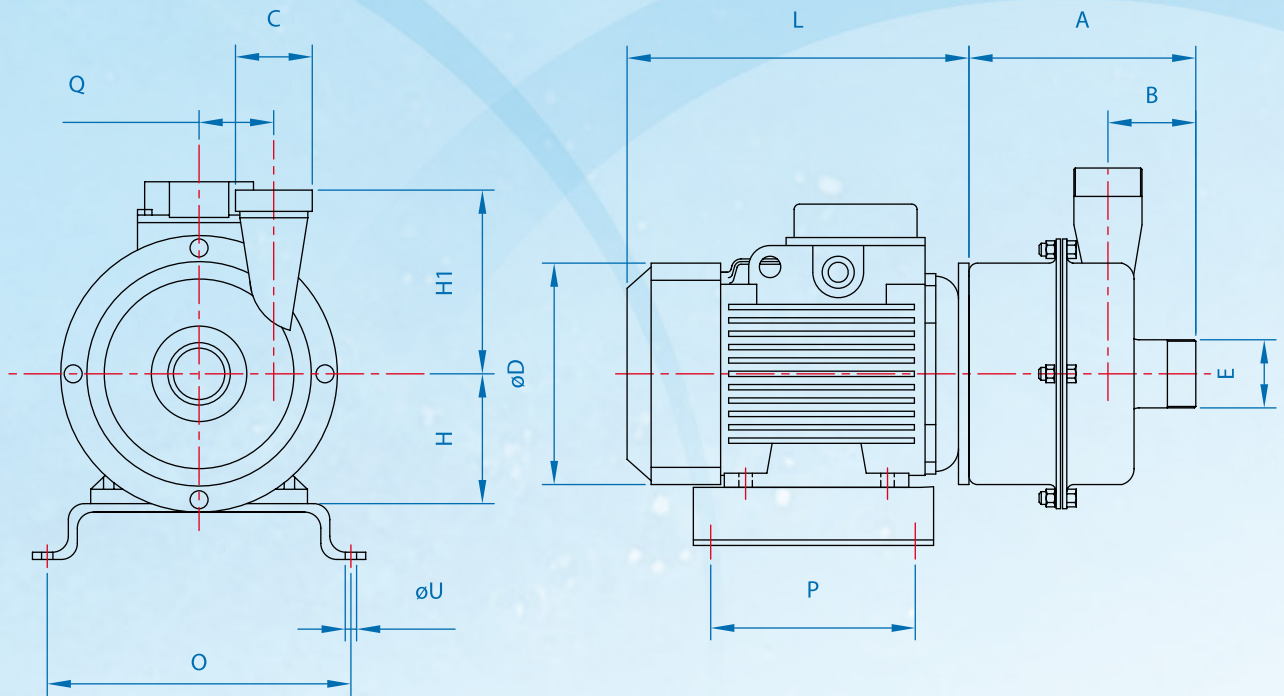
Закрытое рабочее колесо  
 Крышка мотора  
 Другие соединения: DIN 2576, CLAMP, SMS и т.д.  
 Станина, тележка  
 Двойной механический затвор с термосифонным охлаждением

**КРИВЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ НАСОСА FL32CI /CS**



(для других комбинаций рабочего колеса и мощности, навести справки)

## ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ И ОСОБЕННОСТИ FL32C



МОДЕЛЬ	МОТОР		РАЗМЕРЫ											
	CV	кВт	A	B	C	D	E	H	H1	L	O	P	Q	U
FL32CI	2	1.5	175	60	1 ½" BSP	175	2" BSP	150	175	270	225	200	100	11
	3	2.2						160						
	4	3			2" BSP	200	2 ½" BSP	172	180	340	275	200	100	13
	5.5	4												
	7.5	5.5												
FL32CS	2	1.5	175	60	DN40	175	DN50	150	145	270	225	200	100	11
	3	2.2						160						
	4	3			DN50	200	DN65	172	155	340	275	200	100	13
	5.5	4												
	7.5	5.5												

### СПИСОК МАТЕРИАЛОВ

#### НАСОС

Фонарь

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 304

Корпус

Рабочее колесо

Ось

Поддачи

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 316

#### МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАТВОР

Неподвижная часть

Графит

Вольфрам

Графит

Вращательная часть

Нерж.

Вольфрам

Нерж.

Сальники

NBR

Нитрил

Витон

(для других материалов, навести справки)

#### МОТОР

Предохранение IP55

50 Гц 220-380В/380-690В



**FL33C**

# Промышленный центробежный насос

**ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ**

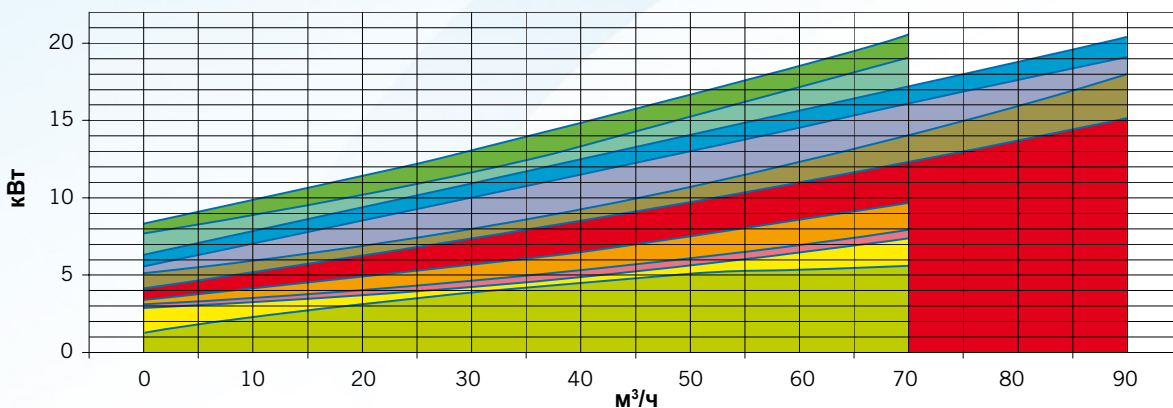
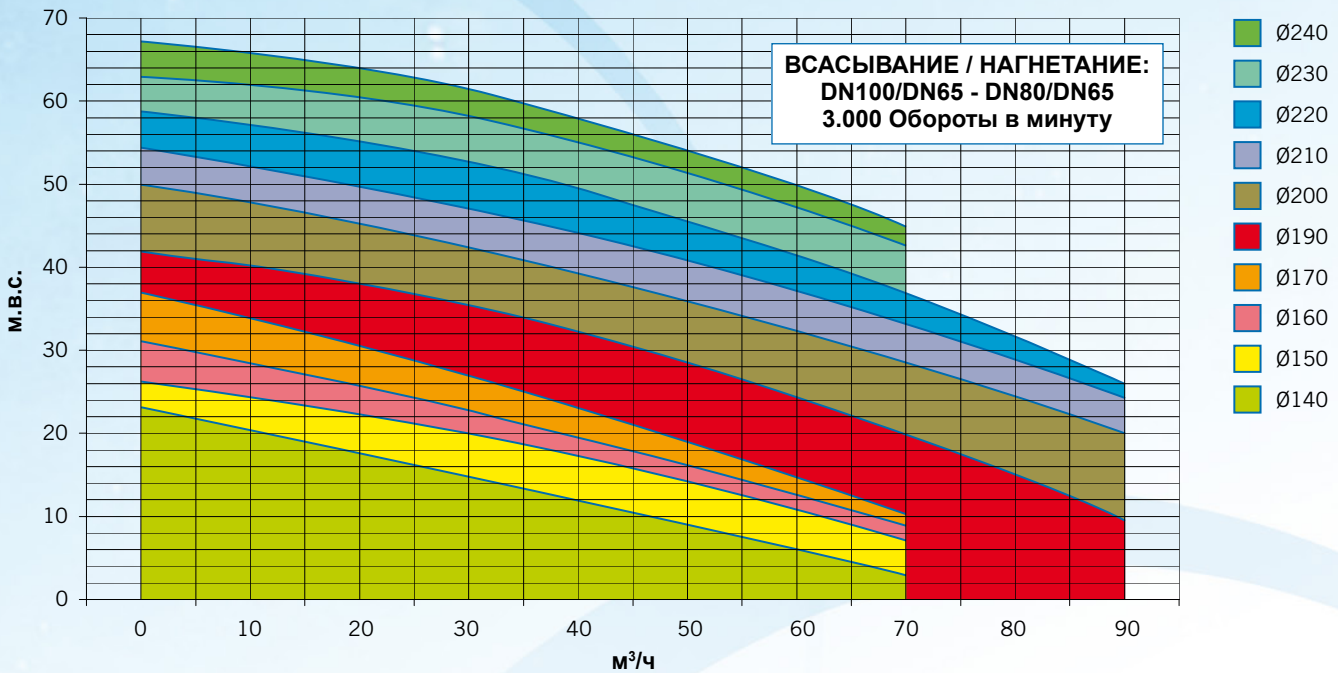
Промышленные центробежные насосы FL33C в основном используются в процессах переливания жидкостей пищевой, химической и винной промышленности. Простота комплектующих частей облегчает задачи их технического обслуживания.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Уровень конечной отделки: Промышленный / Пищевой  
 Полуоткрытое рабочее колесо  
 Гигиенический затвор  
 Простота запасных частей  
 Соединения BSP / DIN 11851

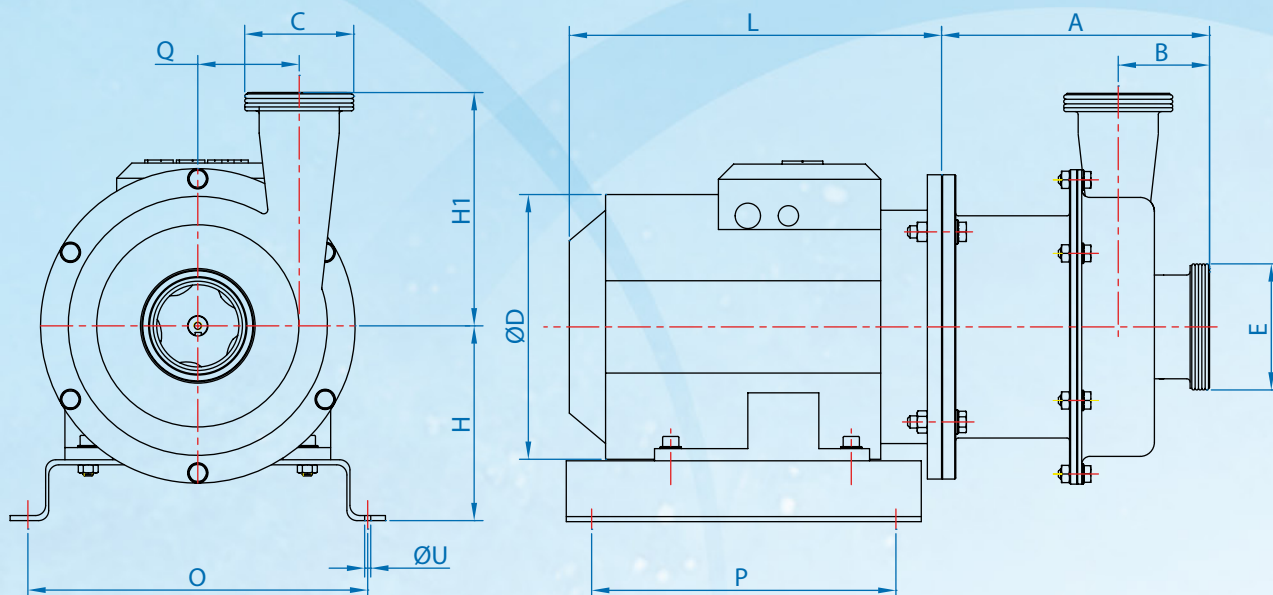


**КРИВЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ НАСОСА FL33CI /CS**



(для других комбинаций рабочего колеса и мощности, навести справки)

## ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ И ОСОБЕННОСТИ FL33C



МОДЕЛЬ	МОТОР		РАЗМЕРЫ											
	CV	кВт	A	B	C	D	E	H	H1	L	O	P	Q	U
FL33CI	7.5	5.5	280	90	DN65	ø261	DN80	192	245	367	100	300	100	ø11
	9	7.5												
	12	9												
	15	11				ø310	DN100	220		492.5	335	400		
	18.5	15												
	25	18.5												
30	22	ø360	240	558.5	400									
FL33CS	7.5	5.5	265	90	DN65	ø261	DN80	192	230	367	100	300	100	ø11
	9	7.5												
	12	9												
	15	11				ø310	DN100	220		492.5	335	400		
	18.5	15												
	25	18.5												
30	22	ø360	240	558.5	100									

### СПИСОК МАТЕРИАЛОВ

#### НАСОС

Фонарь

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 304

Корпус

Рабочее колесо

Ось

Подачи

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 316

#### МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАТВОР

Неподвижная часть

Графит

Вольфрам

Графит

Вращательная часть

Нерж.

Вольфрам

Нерж.

Сальники

NBR

Нитрил

Витон

(для других материалов, навести справки)

#### МОТОР

Предохранение IP55

50 Гц 220-380В/380-690В

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

- Закрытое рабочее колесо
- Крышка мотора
- Другие соединения: DIN 2576, CLAMP, SMS и т.д.
- Станина, тележка
- Двойной механический затвор с термосифонным охлаждением

**FL41C**

# Пищевой центробежный насос



### ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Пищевые центробежные насосы FL41C в основном используются в процессах переливания жидкостей пищевой, химической и винной промышленности. Уровень конечной отделки, наряду с аккуратным дизайном позволяют поддерживать высокогигиенические оперативные условия.

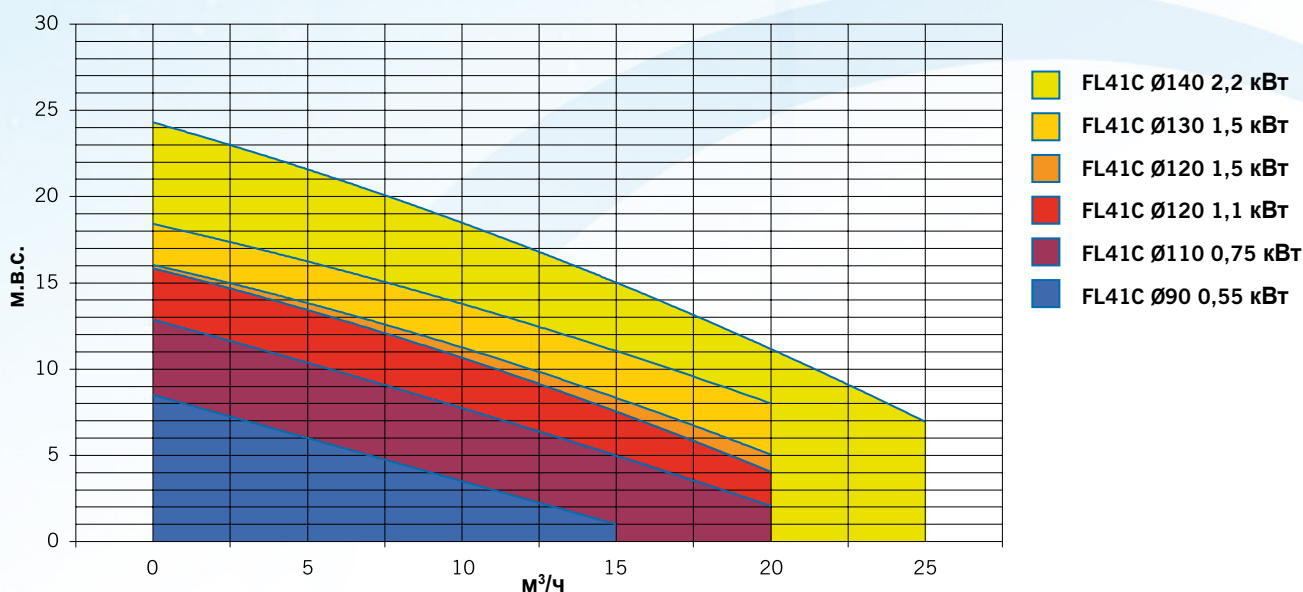
### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Уровень конечной отделки: Промышленный / Пищевой  
 Открытое рабочее колесо  
 Гигиенический затвор  
 Простота запасных частей  
 Соединения BSP / DIN 11851

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

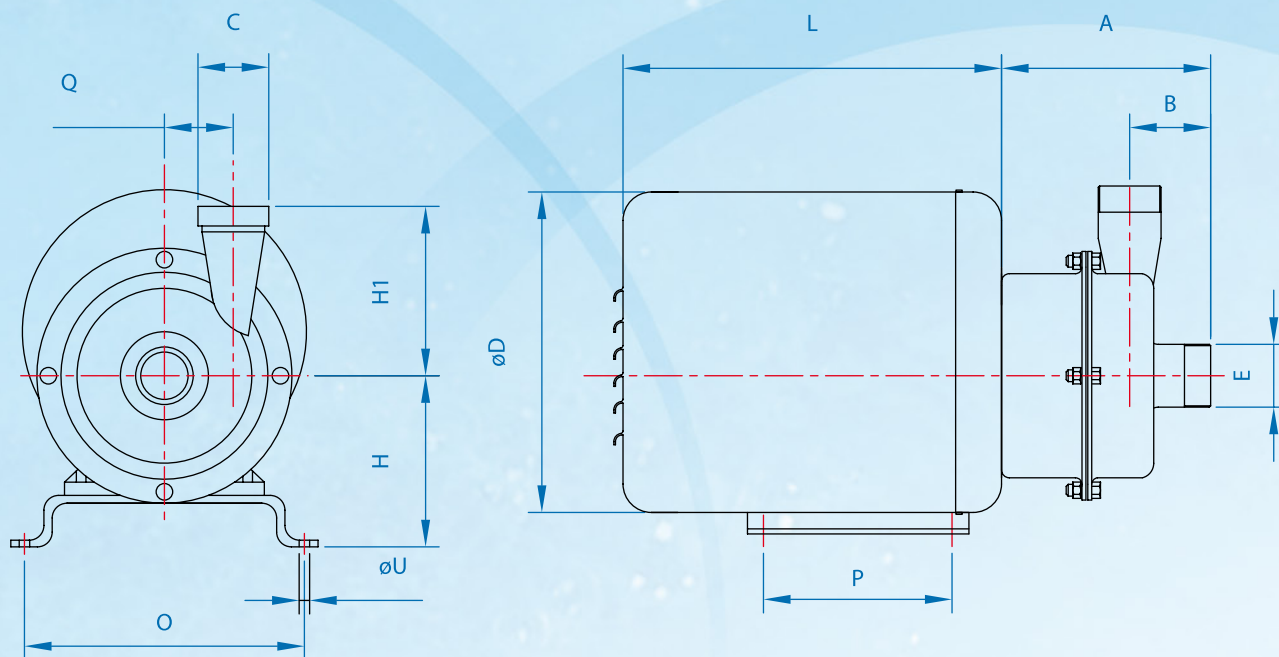
Другие соединения: DIN 11861, CLAMP, SMS и т.д.  
 Станина, тележка  
 Двойной механический затвор с термосифонным охлаждением.

## КРИВЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ НАСОСА FL41CI /CS



(для других комбинаций рабочего колеса и мощности, навести справки)

## ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ И ОСОБЕННОСТИ FL41C



МОДЕЛЬ	МОТОР		РАЗМЕРЫ																
	CV	кВт	A	B	C	D	E	H	H1	L	O	P	Q	U					
FL41CI	0.5	0.37	115	60	1 ¼" BSP	250	1 ½" BSP	110	145	250	215	135	65	10					
	0.75	0.55						120											
	1	0.75						130											
	1.5	1.1	130		1 ½" BSP		DN40	110		130					250	215	135	65	10
	2	1.5																	
	3	2.2																	
4	3	130	55	DN32	250	DN40	110	130	250	215	135	65	10						
0.5	0.37						120												
0.75	0.55						130												
1	0.75			DN40	175	DN40	110		130					270	215	135	65	10	
1.5	1.1																		
2	1.5																		
3	2.2	130	55	DN40	175	DN40	130	130	270	215	135	65	10						
4	3																		
2	1.5	130	55	DN40	175	DN40	130	130	270	215	135	65	10						
3	2.2																		
4	3	130	55	DN40	175	DN40	130	130	270	215	135	65	10						
2	1.5																		
3	2.2	130	55	DN40	175	DN40	130	130	270	215	135	65	10						
4	3																		

### СПИСОК МАТЕРИАЛОВ

#### НАСОС

Фонарь

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 304

Корпус

Рабочее колесо

Ось

Подачи

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 316

#### МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАТВОР

Неподвижная часть

Графит

Вольфрам

Графит

Вращательная часть

Нерж.

Вольфрам

Нерж.

Сальники

NBR

Витон

Витон

(для других материалов, навести справки)

#### МОТОР

Предохранение IP55

50 Гц 220-380В/380-690В

**FL42C**

# Пищевой центробежный насос



**ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ**

Пищевые центробежные насосы FL42C в основном используются в процессах переливания жидкостей пищевой, химической и винной промышленности. Уровень конечной отделки, наряду с аккуратным дизайном позволяют поддерживать высокогигиенические оперативные условия.

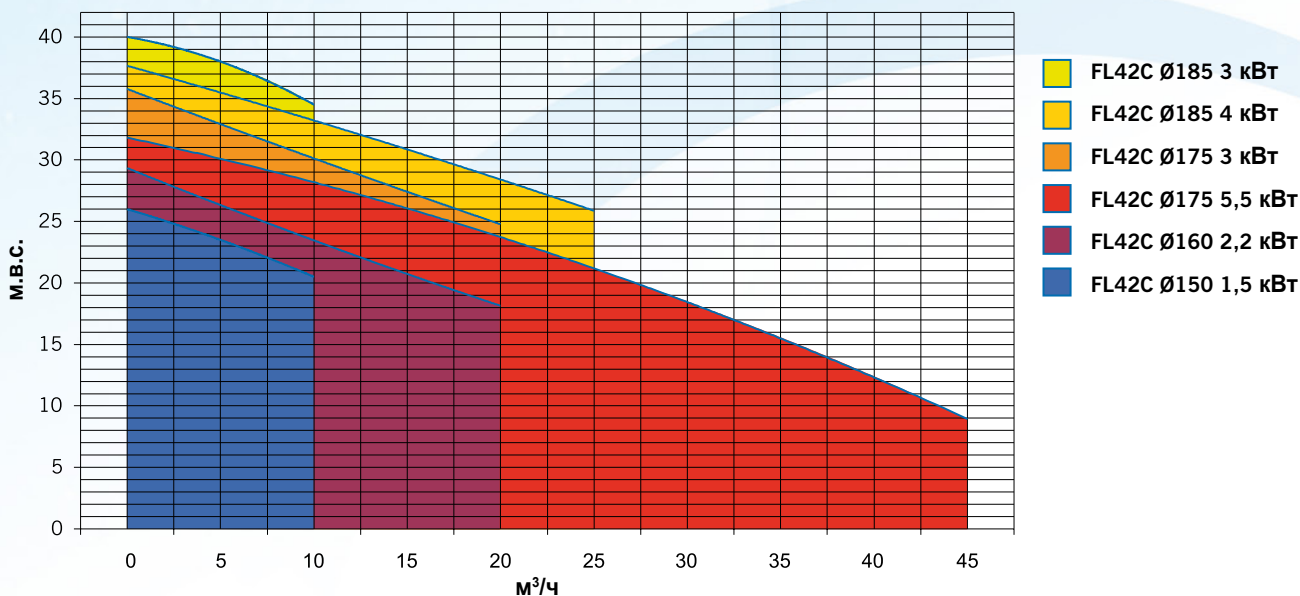
**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Уровень конечной отделки: Промышленный / Пищевой  
 Открытое рабочее колесо  
 Гигиенический затвор  
 Простота запасных частей  
 Соединения BSP / DIN 11851

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

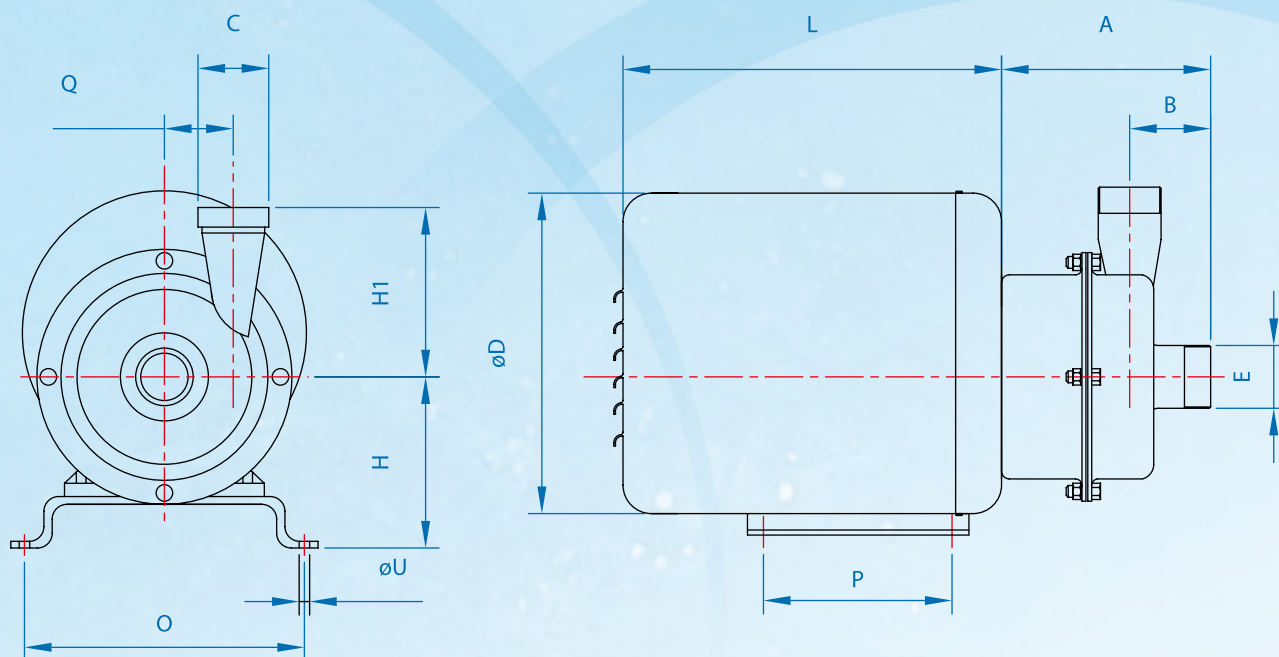
Другие соединения: DIN 11861 , CLAMP, SMS и т.д.  
 Станина, тележка  
 Двойной механический затвор с термосифонным охлаждением

**КРИВЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ НАСОСА FL42CI /CS**



(для других комбинаций рабочего колеса и мощности, навести справки)

## ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ И ОСОБЕННОСТИ FL42C



МОДЕЛЬ	МОТОР		РАЗМЕРЫ											
	CV	кВт	A	B	C	D	E	H	H1	L	O	P	Q	U
FL42CI	2	1.5	175	60	1 ½" BSP	325	2" BSP	150	175	300	225	200	100	11
	3	2.2						160		350				
	4	3						172		180				
	5.5	4			2" BSP		13							
	7.5	5.5												
FL42CS	2	1.5	175	60	DN40	325	DN50	150	145	300	225	200	100	11
	3	2.2						160		350				
	4	3						172		155				
	5.5	4			DN50		13							
	7.5	5.5												

### СПИСОК МАТЕРИАЛОВ

#### НАСОС

Фонарь

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 304

Корпус

Рабочее колесо

Ось

Подачи

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 316

#### МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАТВОР

Неподвижная часть

Графит

Вольфрам

Графит

Вращательная часть

Нерж.

Вольфрам

Нерж.

Сальники

NBR

Витон

Витон

(для других материалов, навести справки)

#### МОТОРz

Предохранение IP55

50 Гц 220-380В/380-690В

**FL43C**

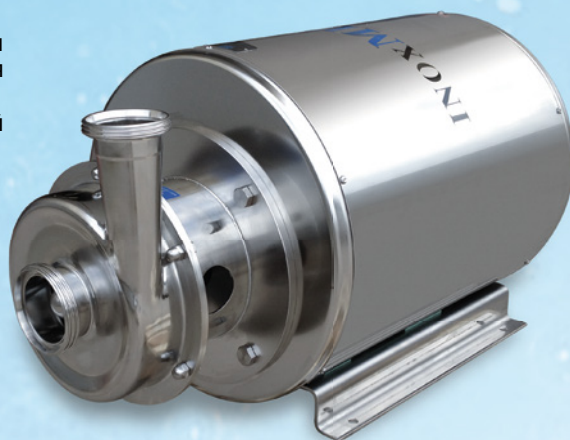
# Пищевой центробежный насос

**ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ**

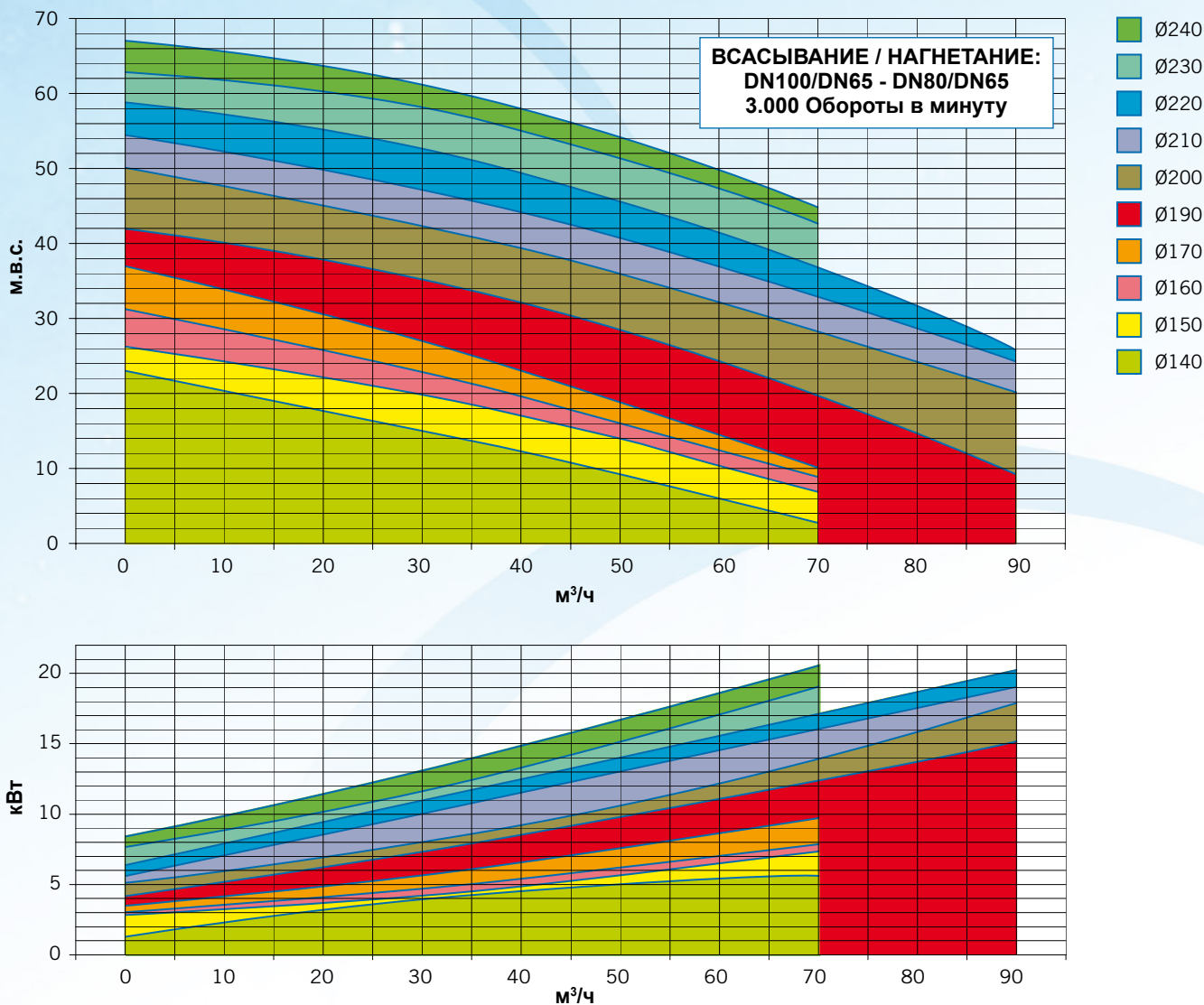
Пищевые центробежные насосы FL43C в основном используются в процессах переливания жидкостей пищевой, химической и винной промышленности.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Уровень конечной отделки: Промышленный / Пищевой  
 Открытое рабочее колесо  
 Гигиенический затвор  
 Простота запасных частей  
 Соединения BSP / DIN 11851

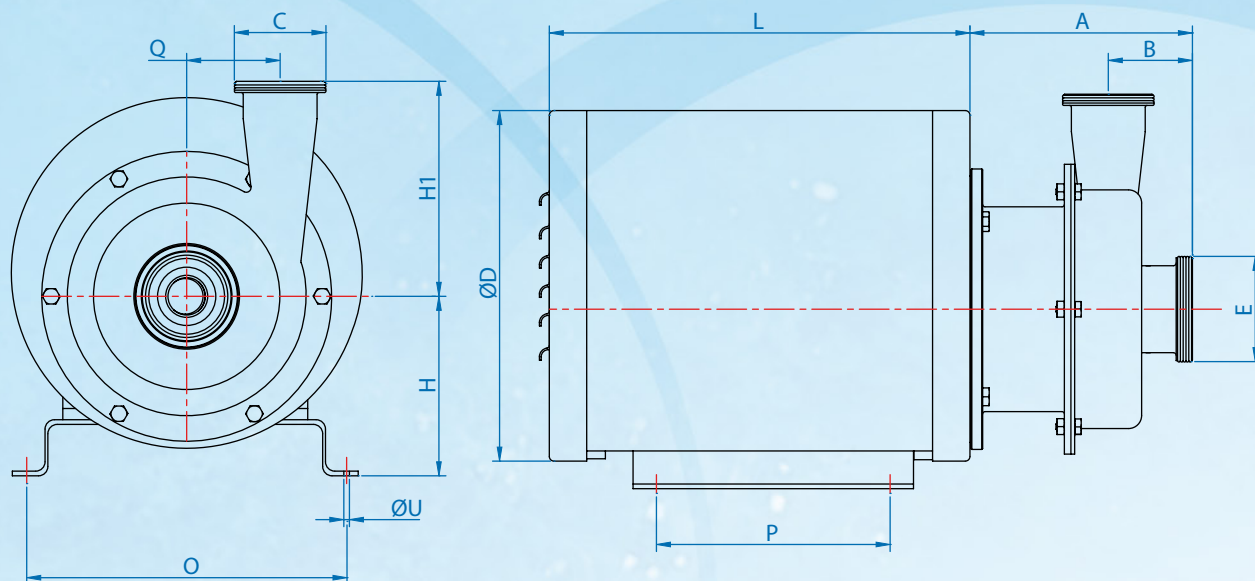


**КРИВЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ НАСОСА FL43CI /CS**



(для других комбинаций рабочего колеса и мощности, навести справки)

## ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ И ОСОБЕННОСТИ FL43C



МОДЕЛЬ	МОТОР		РАЗМЕРЫ												
	CV	кВт	A	B	C	D	E	H	H1	L	O	P	Q	U	
FL43CI	7.5	5.5	280	90	DN65	Ø325	DN80	192	245	390	100	300	100	Ø11	
	9	7.5				Ø375				450					
	12	9				Ø475				550					335
	15	11	310			DN100	220	240		550	335	400		400	Ø13
	18.5	15													
	25	18.5													
30	22														
FL43CI	7.5	5.5	280	90	DN65	Ø325	DN80	192	245	390	100	300	100	Ø11	
	9	7.5				Ø375				450					
	12	9				Ø475				550					335
	15	11	310			DN100	220	240		550	335	400		400	Ø13
	18.5	15													
	25	18.5													
30	22														

### СПИСОК МАТЕРИАЛОВ

#### НАСОС

Фонарь

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 304

Корпус

Рабочее колесо

Ось

Подачи

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 316

#### МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАТВОР

Неподвижная часть

Графит

Вольфрам

Графит

Вращательная часть

Нерж.

Вольфрам

Нерж.

Сальники

NBR

Витон

Витон

(для других материалов, навести справки)

#### МОТОР

Предохранение IP55

50 Гц 220-380В/380-690В

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

- Другие соединения: DIN 11861, BSP, CLAMP, SMS и т.д.
- Станина, тележка
- Двойной механический затвор с термосифонным охлаждением



**FL51C**

# Пищевой/санитарный центробежный насос



**ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ**

Пищевые/санитарные центробежные насосы FL51C в основном используются в процессах переливания жидкостей пищевой, фармацевтической и косметической промышленности. Простота различных частей насоса облегчает задачи технического обслуживания. Кроме того, их дизайн и конечная отделка позволяют поддерживать высокий уровень санитарной обработки.

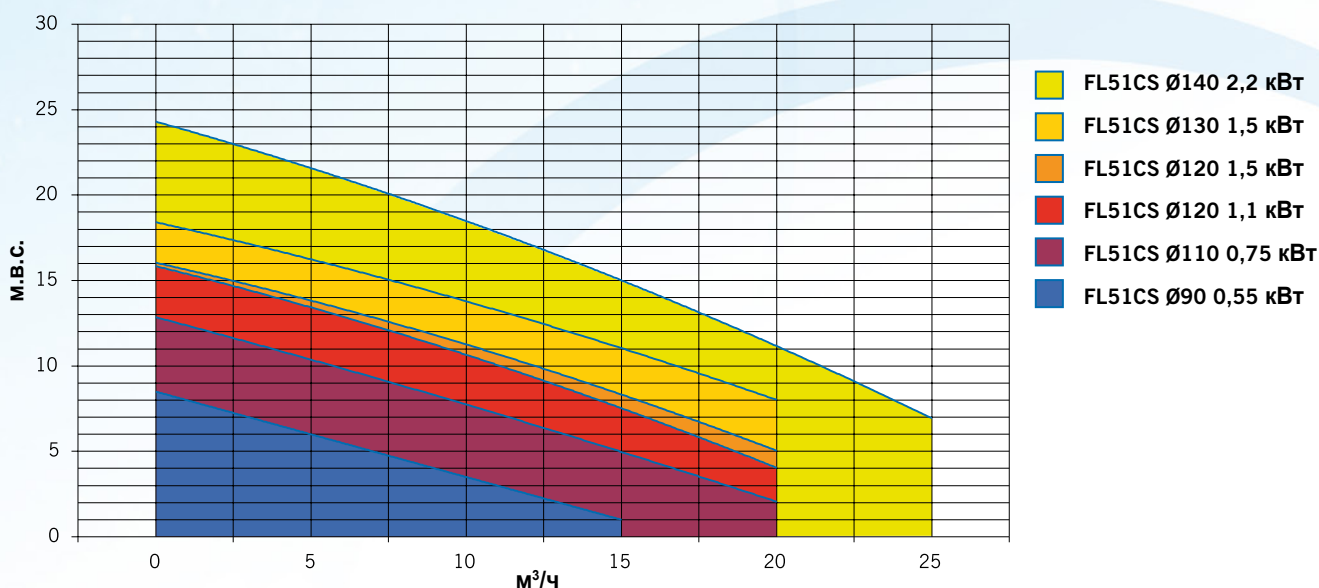
**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Уровень конечной отделки: Пищевой / Санитарный  
 Открытое рабочее колесо  
 Гигиенический затвор  
 Простота запасных частей  
 Соединения DIN 11851

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

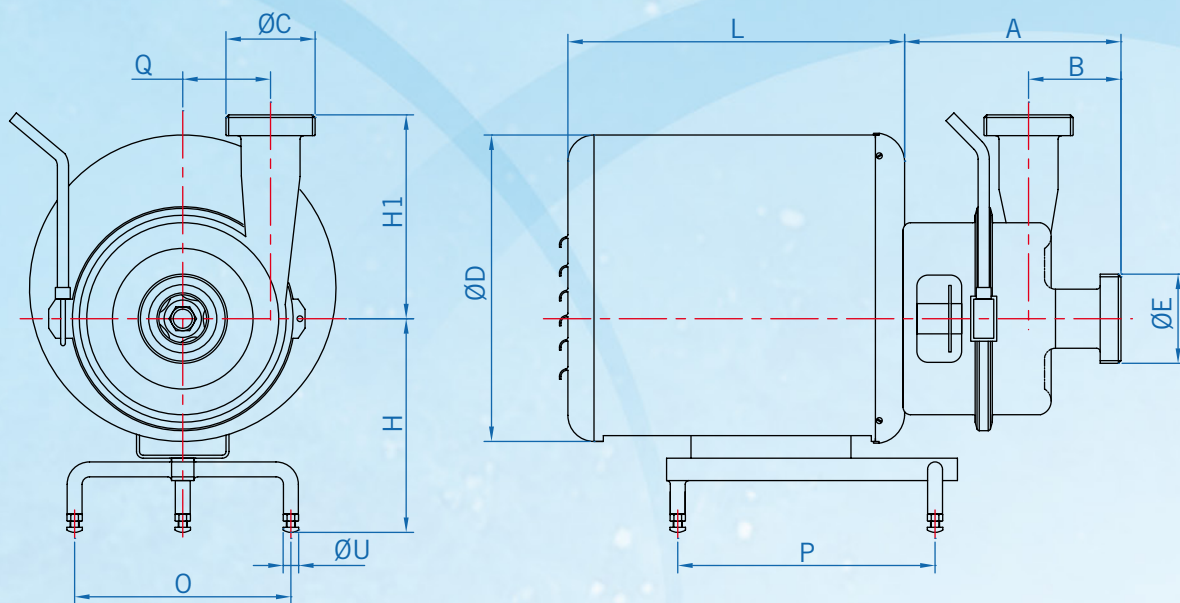
Другие соединения: DIN 11861, BSP, CLAMP, SMS и т.д.  
 Станина, тележка  
 Двойной механический затвор с термосифонным охлаждением

**КРИВЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ НАСОСА FL51CI / CS**



(для других комбинаций рабочего колеса и мощности, навести справки)

## ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ И ОСОБЕННОСТИ FL51C



МОДЕЛЬ	МОТОР		РАЗМЕРЫ											
	CV	кВт	A	B	C	D	E	H	H1	L	O	P	Q	U
FL51CI	0.5	0.37	115	55	DN32	250	DN40	199	130	250	190	295	65	16
	0.75	0.55			DN40		208							
	1	0.75					DN40	218						
	1.5	1.1	3		3									
	2	1.5												
	3	2.2												
	4	3												
	3	2.2												
4	3													
FL51CS	0.5	0.37	115	55	DN32	250	DN40	199	130	250	190	295	65	16
	0.75	0.55			DN40		208							
	1	0.75					DN40	218						
	1.5	1.1	3		3									
	2	1.5												
	3	2.2												
	4	3												
	3	2.2												
4	3													

### СПИСОК МАТЕРИАЛОВ

#### НАСОС

Фонарь, покрытие и треножный штатив

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 304

Корпус

Рабочее колесо

Ось

Подачи

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 316

#### МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАТВОР

Неподвижная часть

Нерж.

Кремний

Нерж.

Вращательная часть

Графит

Кремний

Графит

Сальники

NBR

Витон

EPDM

(для других материалов, навести справки)

#### МОТОР

Предохранение IP55

50 Гц 220-380В/380-690В

**FL52C**

# Пищевой/санитарный центробежный насос



**ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ**

Пищевые/санитарные центробежные насосы FL52C в основном используются в процессах переливания жидкостей пищевой, фармацевтической и косметической промышленности. Простота различных частей насоса облегчает задачи технического обслуживания. Кроме того, их дизайн и конечная отделка позволяют поддерживать высокий уровень санитарной обработки.

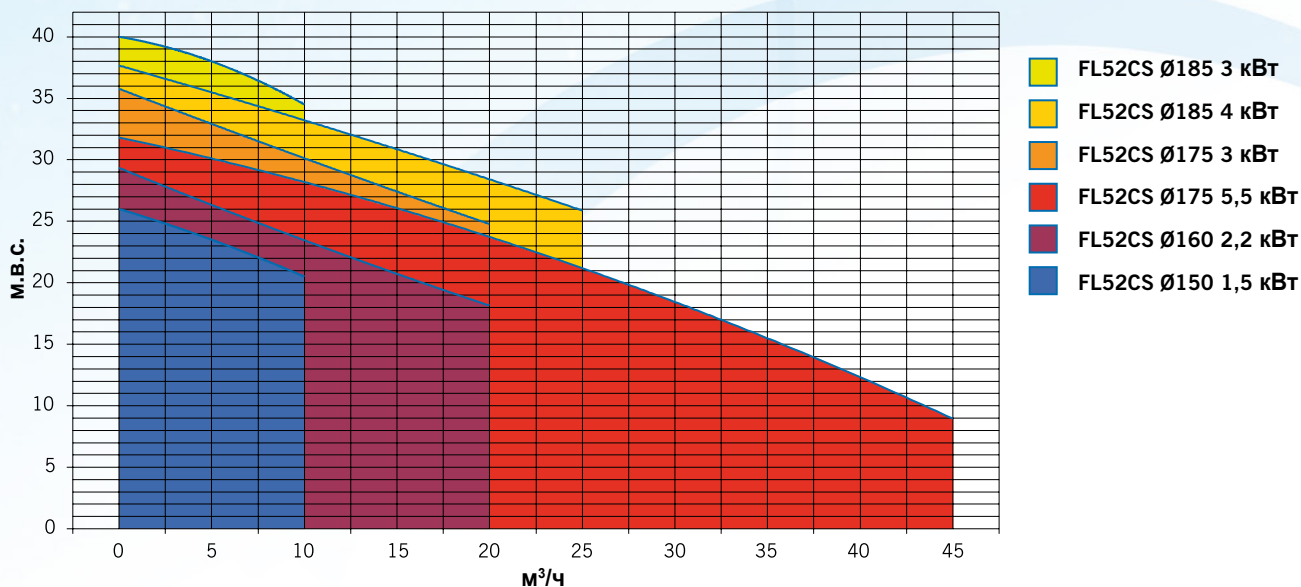
**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Уровень конечной отделки: Пищевой / Санитарный  
 Открытое рабочее колесо  
 Гигиенический затвор  
 Простота запасных частей  
 Соединения DIN 11851

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

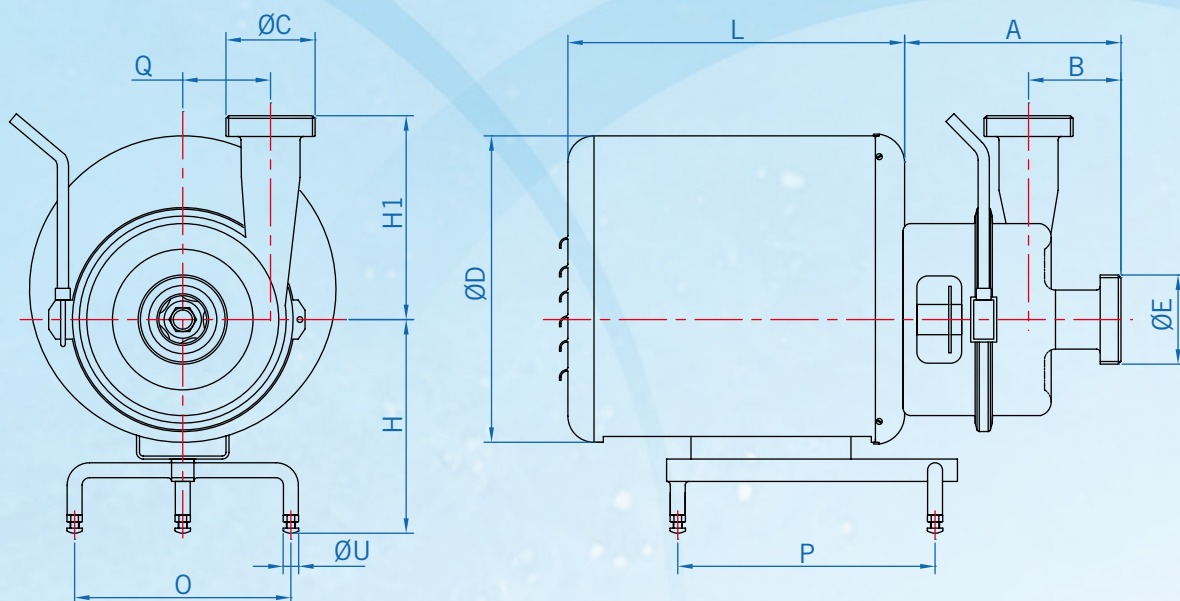
Другие соединения: DIN 11861, BSP, CLAMP, SMS и т.д.  
 Станина, тележка  
 Двойной механический затвор с термосифонным охлаждением

**КРИВЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ НАСОСА FL52CI / CS**



(для других комбинаций рабочего колеса и мощности, навести справки)

## ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ И ОСОБЕННОСТИ FL52CS



МОДЕЛЬ	МОТОР		РАЗМЕРЫ											
	CV	кВт	A	B	C	D	E	H	H1	L	O	P	Q	U
<b>FL52CI</b>	2.2	1.5	170	60	DN40	325	DN50	220	160	300	290	345	100	16
	3	2.2						230		350				
	4	3			DN50		242	390						
	5.5	4					DN65	242		390				
	7.5	5.5						242		390				
<b>FL52CS</b>	2.2	1.5	170	60	DN40	325	DN50	220	160	300	290	345	100	16
	3	2.2						230		350				
	4	3			DN50		242	390						
	5.5	4					DN65	242		390				
	7.5	5.5						242		390				

### СПИСОК МАТЕРИАЛОВ

#### НАСОС

Фонарь, покрытие и треножный штатив

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 304

Корпус

Рабочее колесо

Ось

Поддачи

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 316

#### МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАТВОР

Неподвижная часть

Нерж.

Кремний

Нерж.

Вращательная часть

Графит

Кремний

Графит

Сальники

NBR

Витон

EPDM

(для других материалов, навести справки)

#### МОТОР

Предохранение IP55

50 Гц 220-380В/380-690В

**FL53C**



**Пищевой/санитарный центробежный насос**

**ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ**

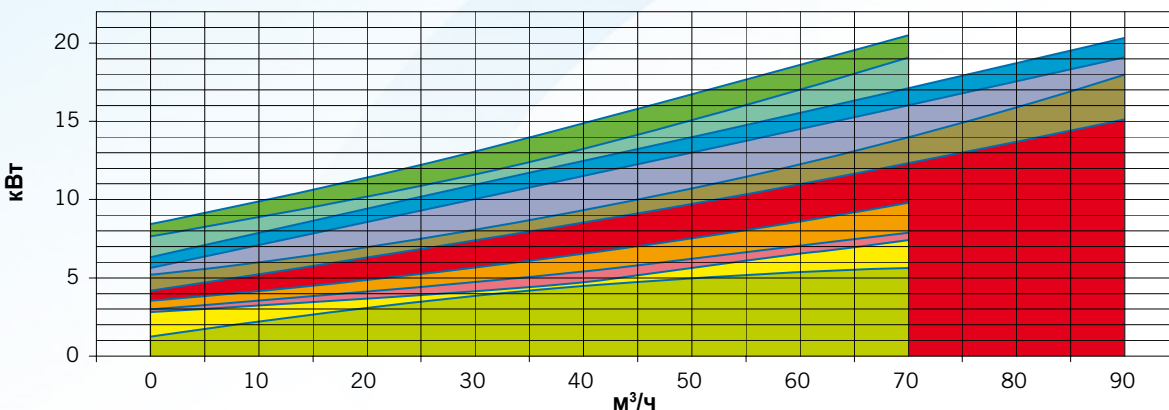
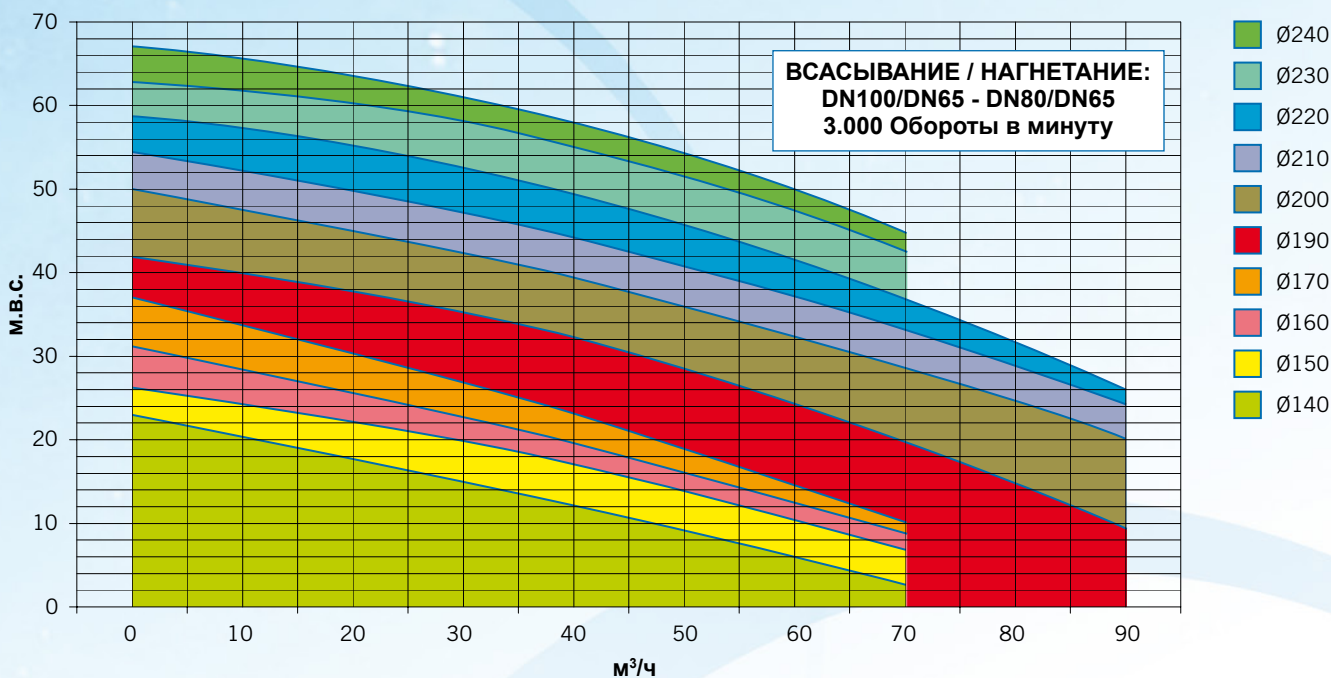
Пищевые/санитарные центробежные насосы FL53C в основном используются в процессах переливания жидкостей пищевой, фармацевтической и косметической промышленности. Простота различных частей насоса облегчает задачи технического обслуживания. Кроме того, их дизайн и конечная отделка позволяют поддерживать высокий уровень санитарной обработки.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Уровень конечной отделки: Пищевой / Санитарный  
 Открытое рабочее колесо  
 Гигиенический затвор  
 Простота запасных частей  
 Соединения DIN 11851

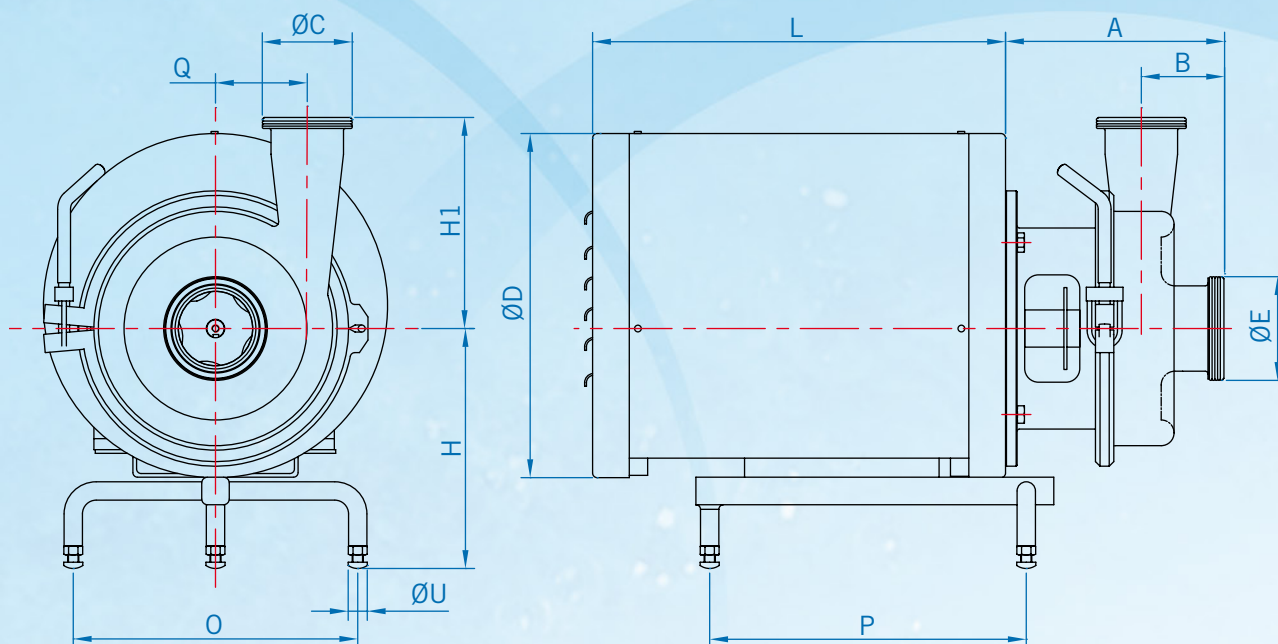


**КРИВЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ НАСОСА FL53CI / CS**



(для других комбинаций рабочего колеса и мощности, навести справки)

РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ FL53C



МОДЕЛЬ	МОТОР		РАЗМЕРЫ											
	CV	кВт	A	B	C	D	E	H	H1	L	O	P	Q	U
FL53CI	7.5	5.5	211	90	DN65	Ø325	DN80	242	230	390	290	345	100	Ø18
	9	7.5	235			262		450						
	12	9	265			290		550						
	18.5	15	275			DN100	290	370		475				
	25	18.5	310				550	370		475				
	30	22	275				310	550		370	475			
FL53CS	7.5	5.5	211	90	DN65	Ø325	DN80	242	230	390	290	345	100	Ø18
	9	7.5	235			262		450						
	12	9	265			290		550						
	18.5	15	275			DN100	290	370		475				
	25	18.5	310				550	370		475				
	30	22	275				310	550		370	475			

СПИСОК МАТЕРИАЛОВ

НАСОС

Фонарь, покрытие и треножный штатив

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 304

Корпус

Рабочее колесо

Ось

Подачи

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 316

МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАТВОР

Неподвижная часть

Нерж.

Кремний

Нерж.

Вращательная часть

Графит

Кремний

Графит

Сальники

NBR

Витон

EPDM

(для других материалов, навести справки)

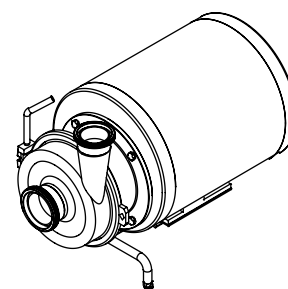
МОТОР

Предохранение IP55

50 Гц 220-380В/380-690В

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

- Другие соединения: DIN 11861, BSP, CLAMP, SMS и т.д.
- Станина, тележка
- Двойной механический затвор с термосифонным охлаждением



**FL501CS**

# Санитарный центробежный насос

**ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ**

Санитарные центробежные насосы FL501CS в основном используются в процессах переливания жидкостей пищевой, фармацевтической и косметической промышленности. Простота различных частей насоса облегчает задачи технического обслуживания. Кроме того, их дизайн и конечная отделка позволяют поддерживать высокий уровень санитарной обработки. С другой стороны, сокращенное расстояние между рабочим колесом и улиткой, наряду с оптимальным дизайном, значительно повышают производительность данных аппаратов и, кроме того, расширяют спектр областей применения, в которых они могут быть задействованы.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

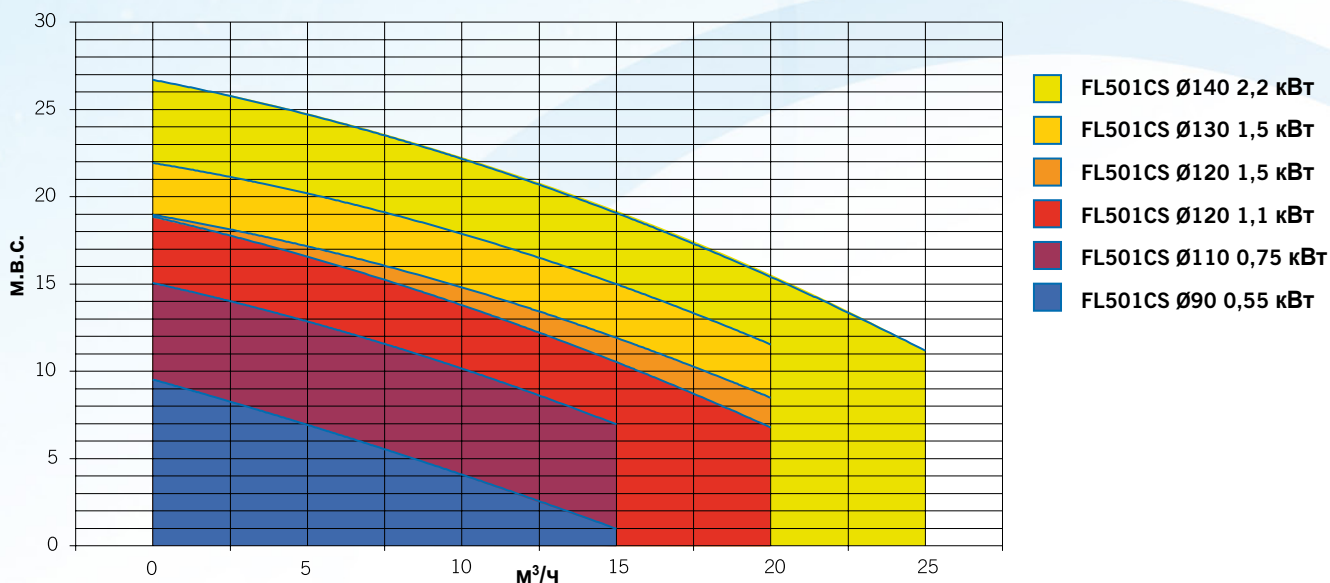
Уровень конечной отделки: Санитарный  
 Открытое рабочее колесо  
 Гигиенический затвор  
 Простота запасных частей  
 Соединения DIN 11851

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

Другие соединения: DIN 11861, BSP, CLAMP, SMS, и т.д.  
 Станина, тележка  
 Двойной механический затвор с термосифонным охлаждением

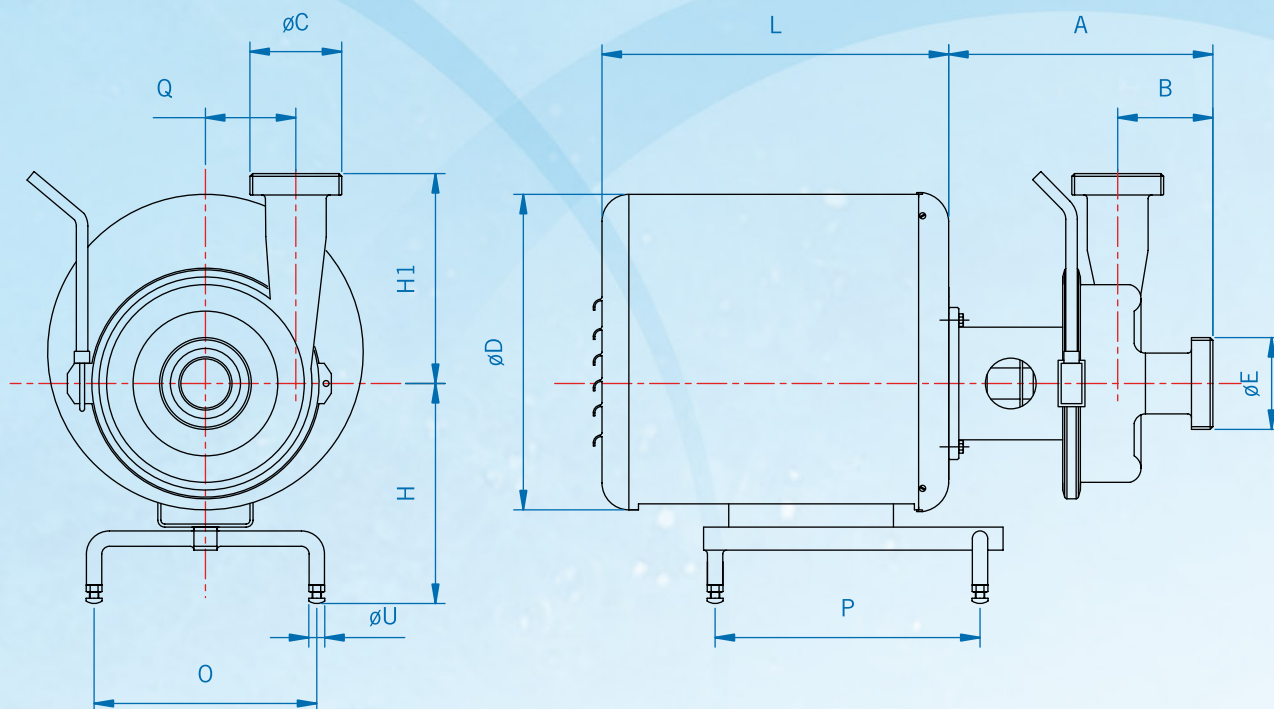


**КРИВЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ НАСОСА FL501CS**



(для других комбинаций рабочего колеса и мощности, навести справки)

## ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ И ОСОБЕННОСТИ FL501CS



МОДЕЛЬ	МОТОР		РАЗМЕРЫ																		
	CV	кВт	A	B	C	D	E	H	H1	L	O	P	Q	U							
FL501CS	0.5	0.37	145	55	DN32	250	DN40	199	130	250	190	295	65	16							
	0.75	0.55																			
	1	0.75																			
	1.5	1.1	160		DN40		DN40	218		300											
	2	1.5																			
	3	2.2																			
	4	3																			
	3	2.2																			
4	3																				

### СПИСОК МАТЕРИАЛОВ

#### НАСОС

Фонарь, покрытие и треножный штатив

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 304

Корпус

Рабочее колесо

Ось

Поддачи

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 316

#### МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАТВОР

Неподвижная часть

Нерж.

Кремний

Нерж.

Вращательная часть

Графит

Кремний

Графит

Сальники

NBR

Витон

EPDM

(для других материалов, навести справки)

#### МОТОР

Предохранение IP55

50 Гц 220-380В/380-690В



**FL502CS**

# Санитарный центробежный насос

**ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ**

Санитарные центробежные насосы FL502CS в основном используются в процессах переливания жидкостей пищевой, фармацевтической и косметической промышленности. Простота различных частей насоса облегчает задачи технического обслуживания. Кроме того, их дизайн и конечная отделка позволяют поддерживать высокий уровень санитарной обработки. С другой стороны, сокращенное расстояние между рабочим колесом и улиткой, наряду с оптимальным дизайном, значительно повышают производительность данных аппаратов и, кроме того, расширяют спектр областей применения, в которых они могут быть задействованы.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

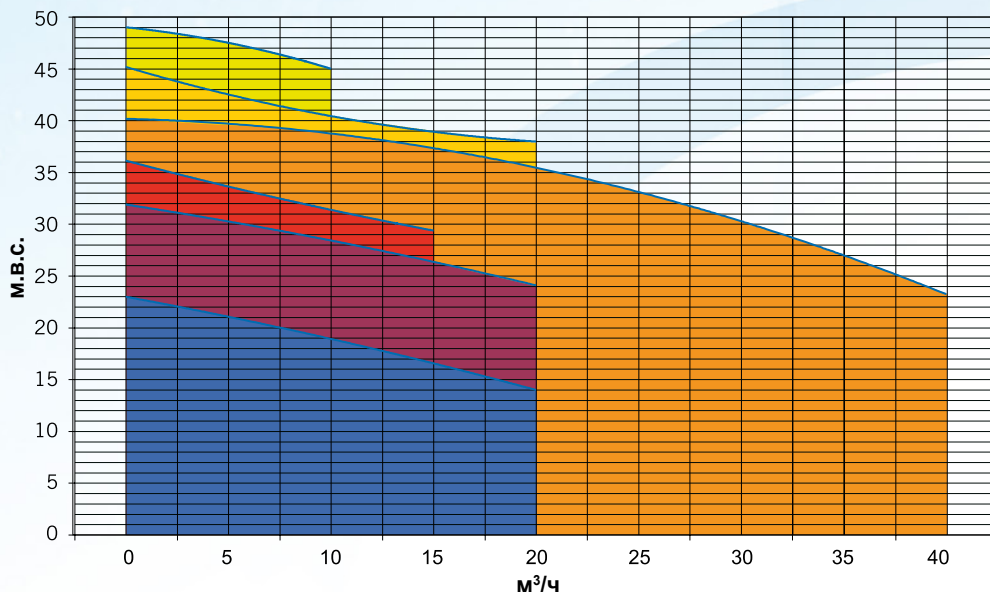
Уровень конечной отделки: Санитарный  
 Открытое рабочее колесо  
 Гигиенический затвор  
 Простота запасных частей  
 Соединения DIN 11851

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

Другие соединения: DIN 11861, BSP, CLAMP, SMS, и т.д.  
 Станина, тележка  
 Двойной механический затвор с термосифонным охлаждением



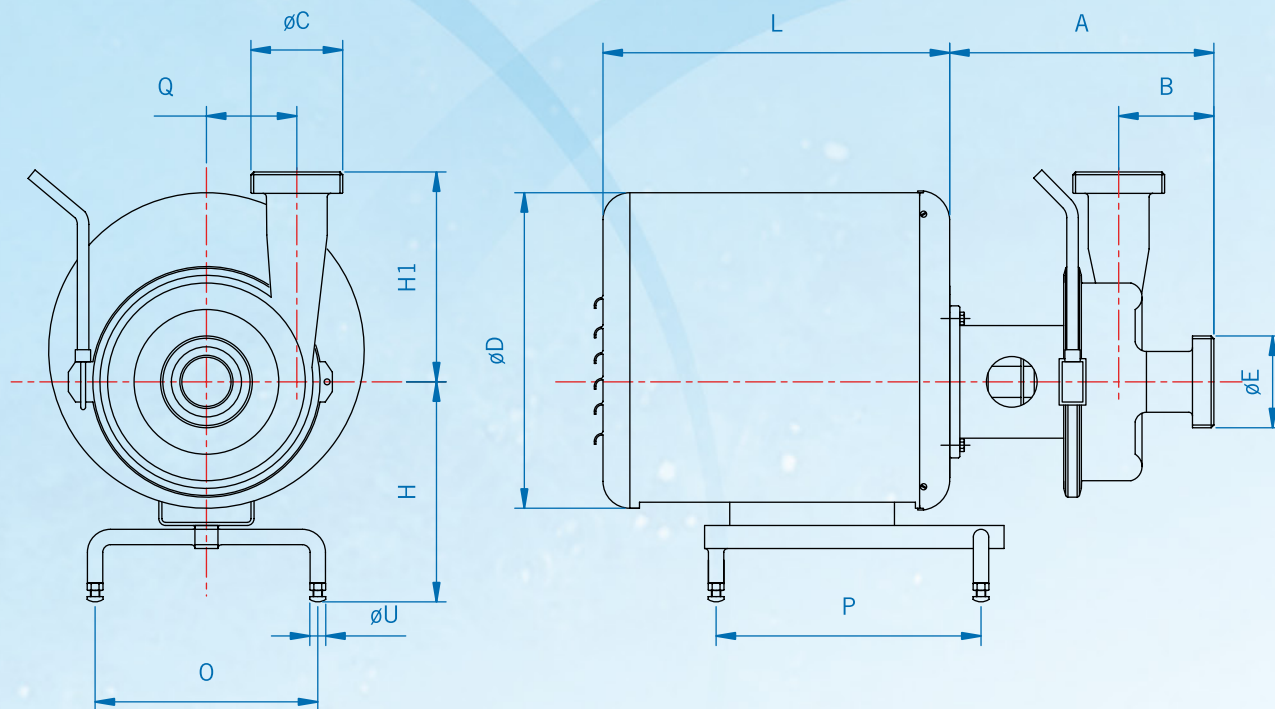
**КРИВЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ НАСОСА FL502CS**



- FL502CS Ø185 3 кВт
- FL502CS Ø175 3 кВт
- FL502CS Ø160 3 кВт
- FL502CS Ø150 2,2 кВт
- FL502CS Ø140 2,2 кВт
- FL502CS Ø130 1,5 кВт

(для других комбинаций рабочего колеса и мощности, навести справки)

## ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ И ОСОБЕННОСТИ FL502CS



МОДЕЛЬ	МОТОР		РАЗМЕРЫ											
	CV	кВт	A	B	C	D	E	H	H1	L	O	P	Q	U
FL502CS	2.2	1.5	200	60	DN40	325	DN50	220	160	300	290	345	100	16
	3	2.2						230		350				
	4	3						242		390				
	5.5	4			DN50		242	390						
	7.5	5.5												

### СПИСОК МАТЕРИАЛОВ

#### НАСОС

Фонарь, покрытие и треножный штатив

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 304

Корпус

Рабочее колесо

Ось

Поддачи

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 316

#### МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАТВОР

Неподвижная часть

Нерж.

Кремний

Нерж.

Вращательная часть

Графит

Кремний

Графит

Сальники

NBR

Витон

EPDM

(для других материалов, навести справки)

#### МОТОР

Предохранение IP55

50 Гц 220-380В/380-690В

**FL503CS**

# Санитарный центробежный насос

**ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ**

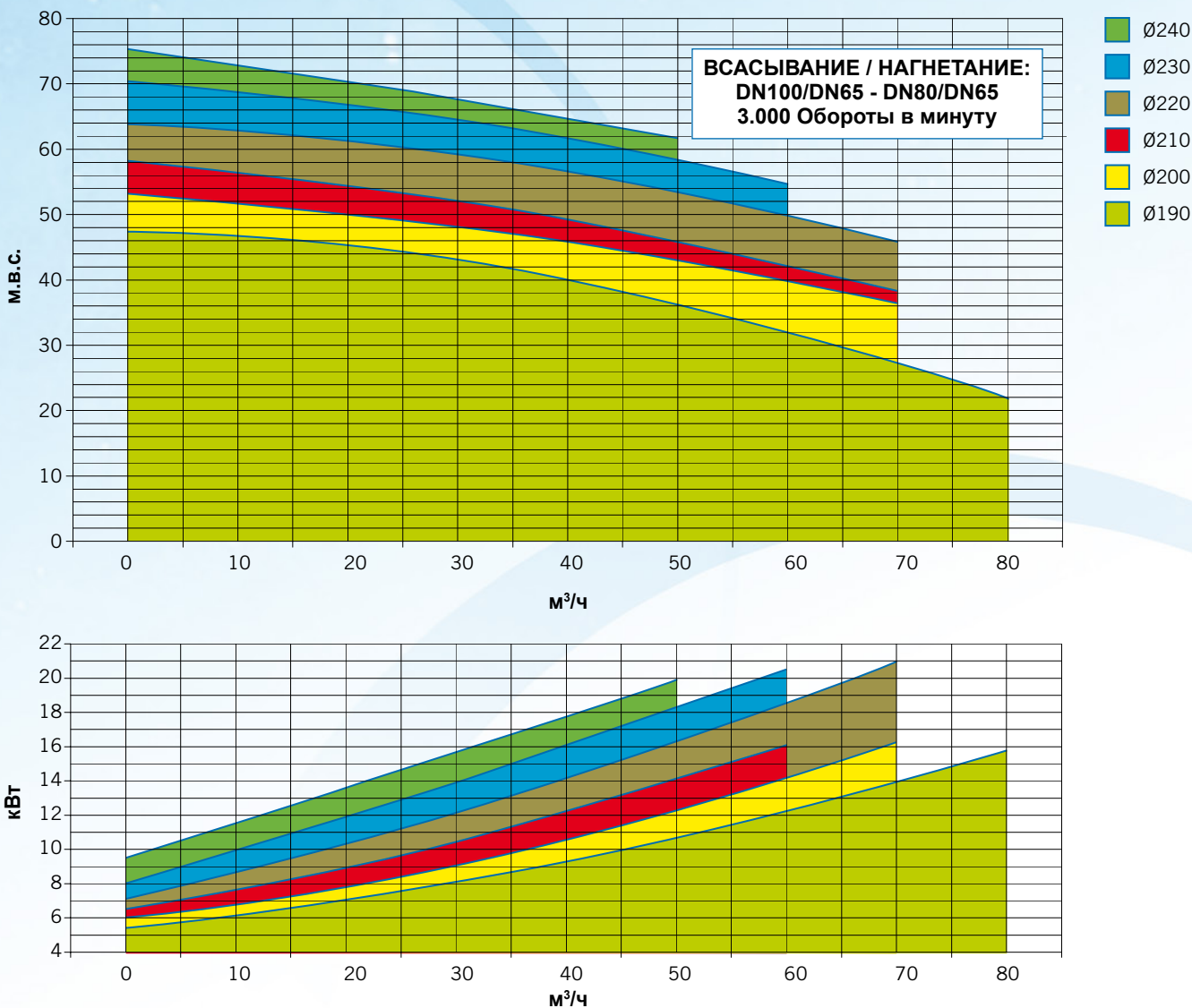
Санитарные центробежные насосы FL503CS в основном используются в процессах переливания жидкостей пищевой, фармацевтической и косметической промышленности. Простота различных частей насоса облегчает задачи технического обслуживания. Кроме того, их дизайн и конечная отделка позволяют поддерживать высокий уровень санитарной обработки. С другой стороны, сокращенное расстояние между рабочим колесом и улиткой, наряду с оптимальным дизайном, значительно повышают производительность данных аппаратов и, кроме того, расширяют спектр областей применения, в которых они могут быть задействованы.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

- Уровень конечной отделки:
- Санитарный
- Открытое рабочее колесо
- Гигиенический затвор
- Простота запасных частей
- Соединения DIN 11851

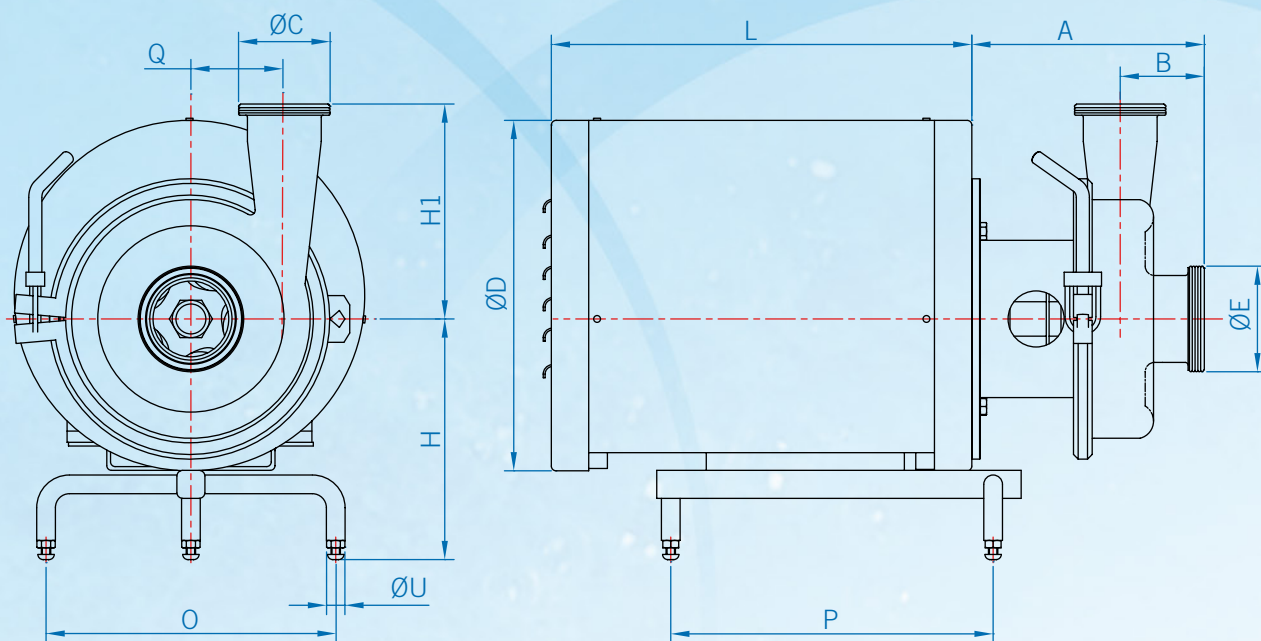


**КРИВЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ НАСОСА FL503CS**



(для других комбинаций рабочего колеса и мощности, навести справки)

## ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ И ОСОБЕННОСТИ FL503CS



МОДЕЛЬ	МОТОР		РАЗМЕРЫ											
	CV	кВт	A	B	C	D	E	H	H1	L	O	P	Q	U
FL503CS	7.5	5.5	250	90	DN65	Ø325	DN80	242	230	390	290	345	100	Ø18
	9	7.5				262		450						
	12	9				290		550						
	15	11	275			Ø475	DN100	290		370	475			
	18.5	15						310						
	25	18.5												
	30	22												

### СПИСОК МАТЕРИАЛОВ

#### НАСОС

Фонарь, покрытие и треножный штатив  
 Корпус  
 Рабочее колесо  
 Ось  
 Подачи

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 304

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 316

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

- Другие соединения: DIN 11861, BSP, CLAMP, SMS и т.д.
- Станина, тележка
- Двойной механический затвор с термосифонным охлаждением

#### МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАТВОР

Неподвижная часть	Нерж.	Кремний	Нерж.
Вращательная часть	Графит	Кремний	Графит
Сальники	NBR	Витон	EPDM

(для других материалов, навести справки)

#### МОТОР

Предохранение IP55	50 Гц 220-380В/380-690В
--------------------	-------------------------

**FL--CH**

# Центробежный насос с червячным приводом



**ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ**

Насосы FL--CH, благодаря дизайну червячного привода, предоставляют огромную работоспособность для перекачивания и аккуратной обработки текучих тел, содержащих твердые частицы. Данные насосы в основном используются в процессе ремонта в винодельческом секторе. Тем не менее, они также применяются в пищевой промышленности для транспортировки маслин, турецкого гороха, фасоли и т.д. либо взвешенных твердых тел. Кроме того, огромная работоспособность и аккуратное функционирование в переливании молочных продуктов допускает их использование для перекачивания творога, йогуртов, молока, сыров и т.д.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Конечная отделка: Промышленная / Пищевая  
 Червячный привод большой производительности  
 Соединения DIN 11851  
 Соединительный зажим

**МАТЕРИАЛЫ**

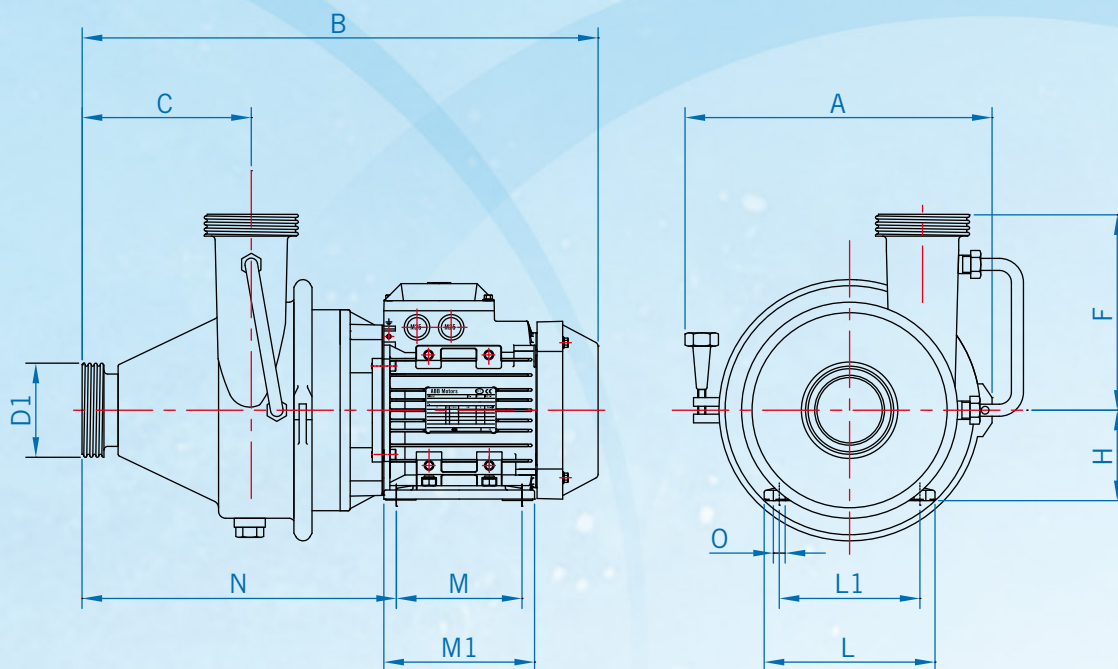
Части, вступающие в контакт с продуктом, из нержавеющей стали AISI 316  
 Зажим, треножный штатив и покрытие из нержавеющей стали AISI 304  
 Уплотнения из нитрила  
 Механический затвор SS/G/NBR

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

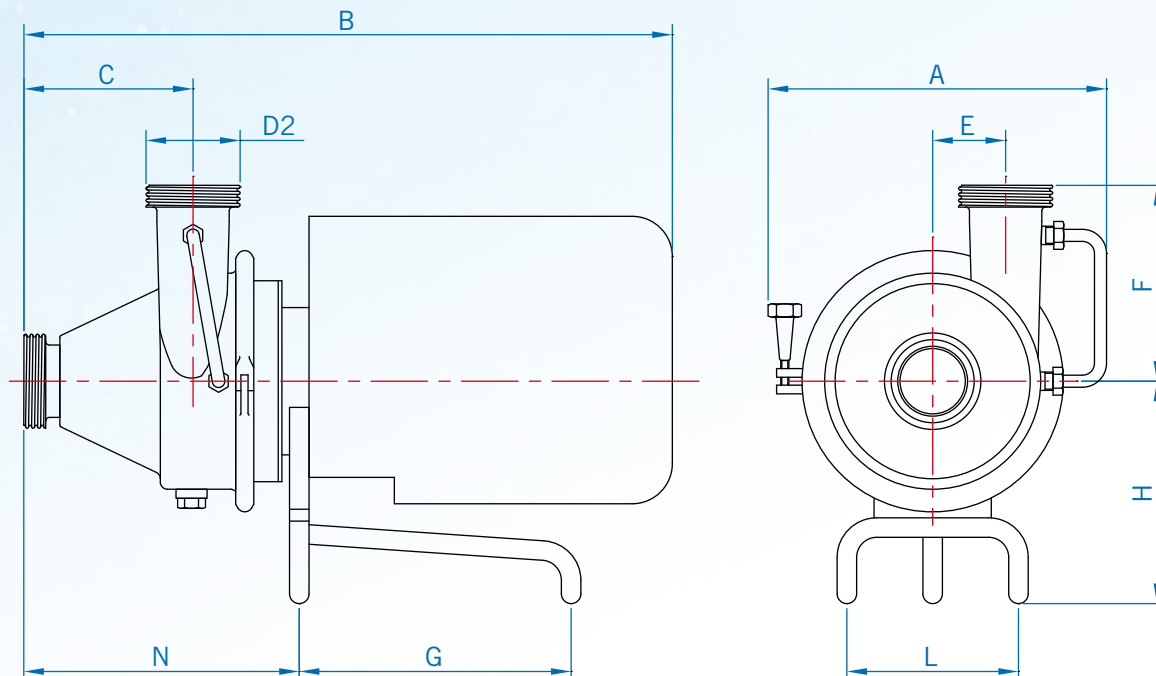
Пульт управления  
 Покрытие двигателя  
 Механический затвор S/S/V  
 Двойной механический затвор  
 Тележка с платформой  
 Треножный штатив  
 Продувка механического затвора  
 Другие соединения: SMS, Garolla, BSP, CLAMP и т.д.  
 Уровень отделки: Санитарный / Пищевой с Ra < 0,8 .

МОДЕЛЬ	кВт	об/мин	Макс. высота (м вод. ст.)	Мин. высота (м вод. ст.)	макс. Q (м³/ч)
FL20CH	1.5	1500	5	1	30
FL40CH	3	1500	11	4	80
FL55CH	4	1500	11	4	110
FL75CH	5.5	1500	16	5	150
FL100CH	7.5	1500	18	5	160

ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ FL--CH



МОДЕЛЬ	кВт	об/мин	D1	D2	A	B	C	E	F	H	L	L1	M	M1	N	O
FL20CH	1.5	1500	DN65	DN65	260	535	160	60	190	90	140	180	125	55	310	10
FL40CH	3	1500	DN80	DN80	310	620	210	80	225	100	160	200	140	175	370	12
FL55CH	4	1500	DN100	DN100	380	665	214	100	265	112	190	230	140	175	405	12
FL75CH	5.5	1500	DN100	DN100	400	800	242	120	280	132	216	256	140	180	532	12
FL100CH	7.5	1500	DN125	DN100	400	838	234	120	280	132	216	256	178	215	524	12



МОДЕЛЬ	кВт	об/мин	D1	D2	A	B	C	E	F	H	L	N
FL20CH	1.5	1500	DN65	DN65	350	590	160	60	190	220	205	270
FL40CH	3	1500	DN80	DN80	380	680	210	80	225	260	255	320
FL55CH	4	1500	DN100	DN100	400	710	214	100	265	260	255	360
FL75CH	5.5	1500	DN100	DN100	480	913	242	120	280	275	270	450
FL100CH	7.5	1500	DN125	DN100	480	905	234	120	280	275	270	442

**FL81CA**

# Самовсасывающий центробежный насос



**ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ**

Самовсасывающие пищевые центробежные насосы FL81CA в основном используются в процессах переливания жидкостей пищевой, химической и винной промышленности, а именно там, где невозможно производить всасывание под нагрузкой. Уровень конечной отделки, наряду с аккуратным дизайном позволяют поддерживать высокогигиенические оперативные условия.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

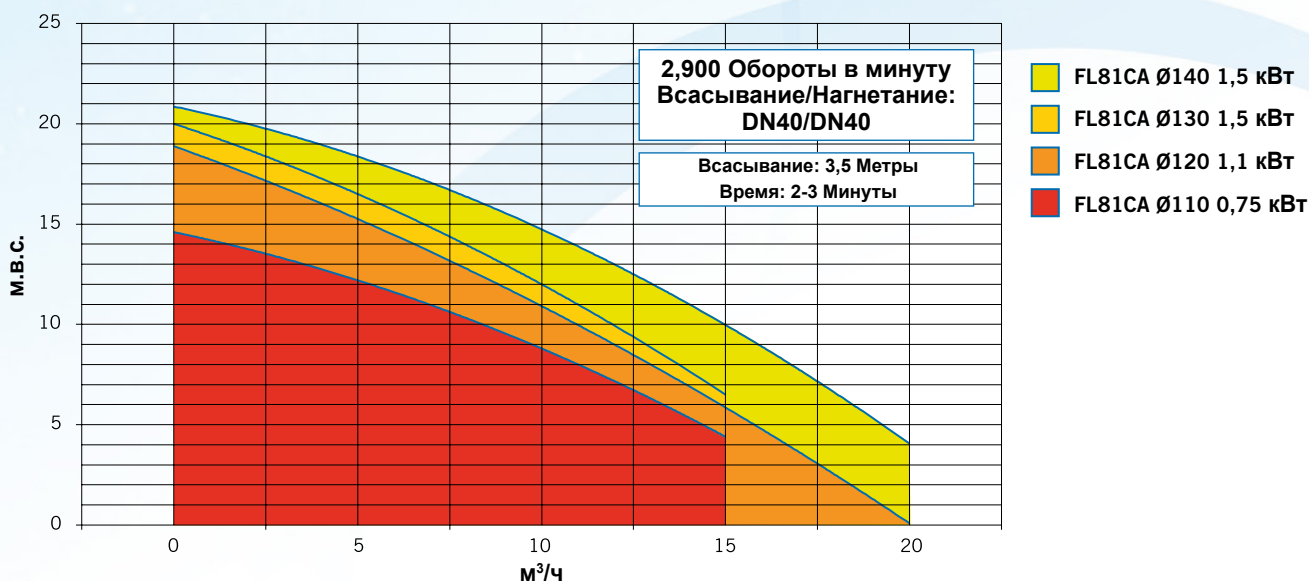
Уровень конечной отделки: Пищевой / Промышленный  
 Полуоткрытое рабочее колесо  
 Гигиенический затвор  
 Простота запасных частей  
 Соединения BSP / DIN 11851

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

Другие соединения: DIN 11861, CLAMP, SMS и т.д.  
 Станина, тележка  
 Двойной механический затвор с термосифонным охлаждением

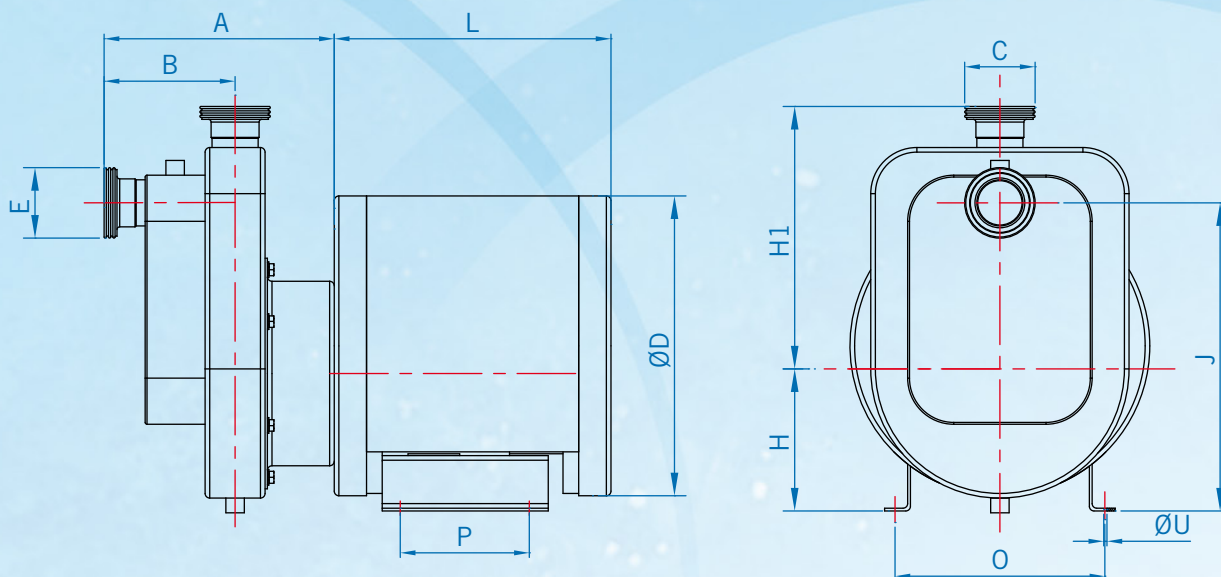


**КРИВЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ НАСОСА FL81CAI / CAS**



(для других комбинаций рабочего колеса и мощности, навести справки)

## ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ И ОСОБЕННОСТИ FL81CA



МОДЕЛЬ	МОТОР		РАЗМЕРЫ											
	CV	кВт	A	B	C	D	E	H	H1	J	L	O	P	U
FL81CAI	1	0.75	225	130	1 ½" BSP	Ø 250	1 ½" BSP	140	240	290	250	215	135	Ø 10
	1.5	1.1						150		300	300			
	2	1.5												
	3	2.2												
FL81CAS	1	0.75	225	130	DN40	Ø 250	DN40	140	240	290	250	215	135	Ø 10
	1.5	1.1						150		300	300			
	2	1.5												
	3	2.2												

### СПИСОК МАТЕРИАЛОВ

#### НАСОС

Фонарь

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 304

Корпус

Рабочее колесо

Ось

Поддачи

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 316

#### МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАТВОР

Неподвижная часть

Графит

Вольфрам

Графит

Вращательная часть

Нерж.

Вольфрам

Нерж.

Сальники

NBR

Витон

Витон

(для других материалов, навести справки)

#### МОТОР

Предохранение IP55

50 Гц 220-380В/380-690В



**FL82CA**

# Самовсасывающий центробежный насос



**ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ**

Самовсасывающие пищевые центробежные насосы FL82CA в основном используются в процессах переливания жидкостей пищевой, химической и винной промышленности, а именно там, где невозможно производить всасывание под нагрузкой. Уровень конечной отделки, наряду с аккуратным дизайном позволяют поддерживать высокогигиенические оперативные условия.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

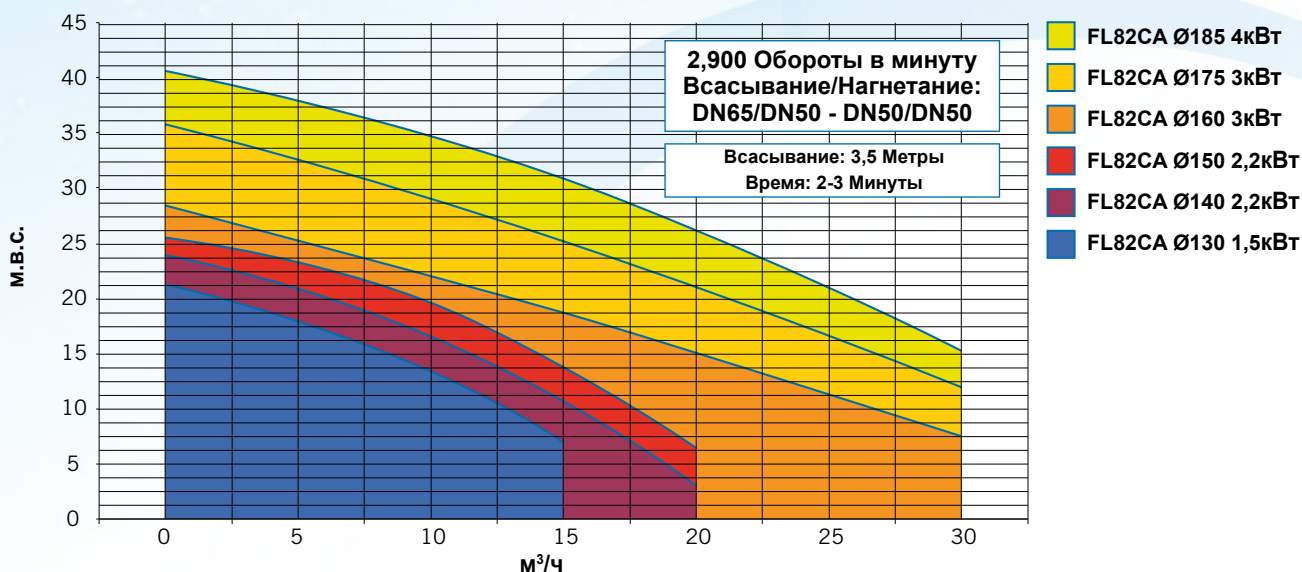
Уровень конечной отделки: Пищевой / Промышленный  
 Полуоткрытое рабочее колесо  
 Гигиенический затвор  
 Простота запасных частей  
 Соединения BSP / DIN 11851

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

Другие соединения: DIN 11861, CLAMP, SMS и т.д.  
 Открытое рабочее колесо  
 Станина, тележка  
 Двойной механический затвор с термосифонным охлаждением  
 Панель управления

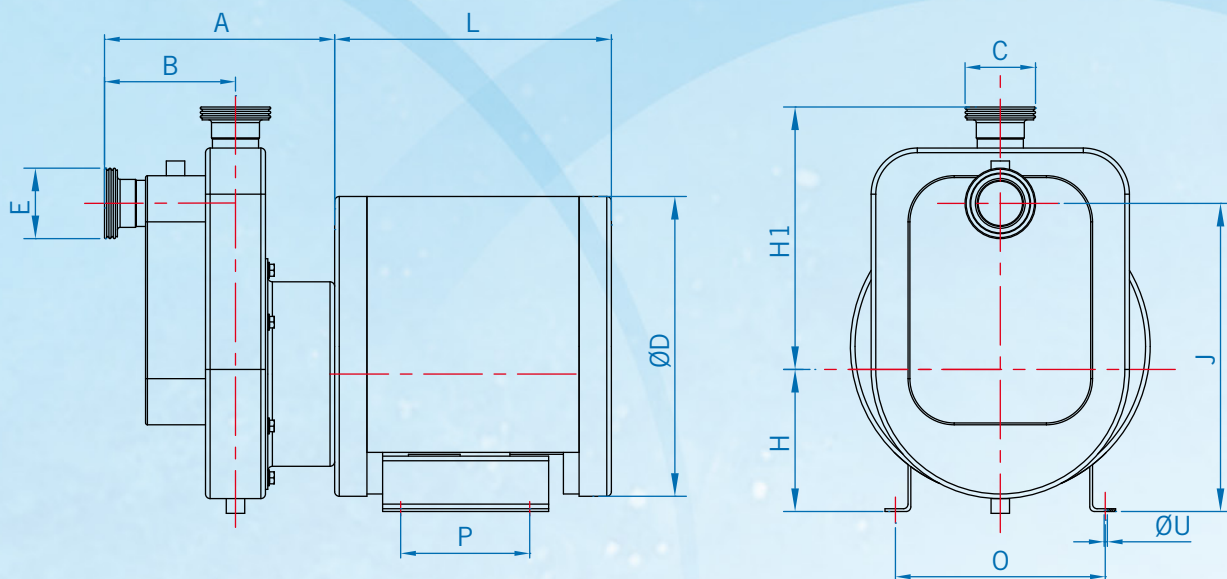


**КРИВЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ НАСОСА FL82CAI / CAS**



(для других комбинаций рабочего колеса и мощности, навести справки)

## ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ И ОСОБЕННОСТИ FL82CA



МОДЕЛЬ	МОТОР		РАЗМЕРЫ											
	CV	кВт	A	B	C	D	E	H	H1	J	L	O	P	U
FL82CAI	2	1.5	250	175	DN50	Ø325	DN50	150	240	425	300	215	200	Ø11
	3	2.2												
	4	3		200										
	5.5	4												
	7.5	5.5												
FL82CAS	2	1.5	250	175	DN50	Ø325	DN50	150	240	425	300	215	200	Ø11
	3	2.2												
	4	3		200										
	5.5	4												
	7.5	5.5												

### СПИСОК МАТЕРИАЛОВ

#### НАСОС

Фонарь

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 304

Корпус

Рабочее колесо

Ось

Подачи

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 316

#### МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАТВОР

Неподвижная часть

Графит

Вольфрам

Графит

Вращательная часть

Нерж.

Вольфрам

Нерж.

Сальники

NBR

Витон

Витон

(для других материалов, навести справки)

#### МОТОР

Предохранение IP55

50 Гц 220-380В/380-690В

**FL83CA**

# Самовсасывающий центробежный насос

**ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ**

Самовсасывающие пищевые центробежные насосы FL83CA в основном используются в процессах переливания жидкостей пищевой, химической и винной промышленности, а именно там, где невозможно производить всасывание под нагрузкой. Уровень конечной отделки, наряду с аккуратным дизайном позволяют поддерживать высокогигиенические оперативные условия.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

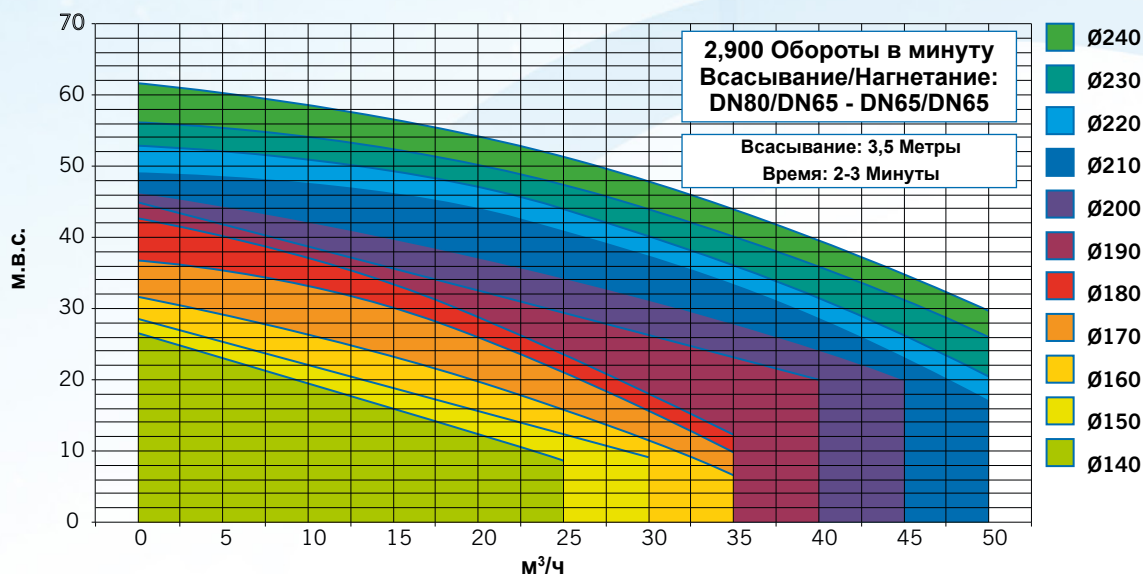
Уровень конечной отделки: Пищевой / Промышленный  
 Полуоткрытое рабочее колесо  
 Гигиенический затвор  
 Простота запасных частей  
 Соединения BSP / DIN 11851

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

Другие соединения: DIN 11861, CLAMP, SMS и т.д.  
 Открытое рабочее колесо  
 Станина, тележка  
 Двойной механический затвор с термосифонным охлаждением  
 Панель управления

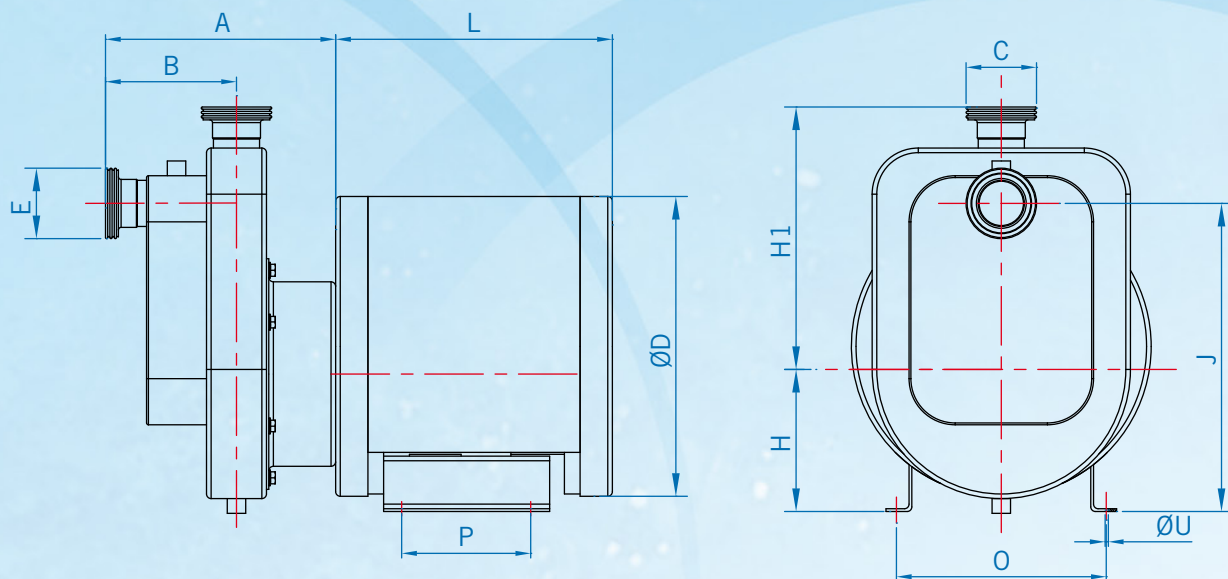


**КРИВЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ НАСОСА FL83CAI / CAS**



(для других комбинаций рабочего колеса и мощности, навести справки)

## ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ И ОСОБЕННОСТИ FL83CA



МОДЕЛЬ	МОТОР		РАЗМЕРЫ											
	CV	кВт	A	B	C	D	E	H	H1	J	L	O	P	U
<b>FL83CAI</b>	7.5	5.5	325	175	DN65	Ø375	DN65	192	390	450	500	335	500	Ø13
	10	7.5												
	12	11												
	15	15	550	200	DN80	Ø475	DN80	220	400					
	20	18.5												
	25	22												
<b>FL83CAS</b>	7.5	5.5	325	175	DN65	Ø375	DN65	192	390	450	500	335	500	Ø13
	10	7.5												
	12	11												
	15	15	550	200	DN80	Ø475	DN80	220	400					
	20	18,5												
	25	22												

### СПИСОК МАТЕРИАЛОВ

#### НАСОС

Фонарь

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 304

Корпус

Рабочее колесо

Ось

Поддачи

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 316

#### МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАТВОР

Неподвижная часть

Графит

Вольфрам

Графит

Вращательная часть

Нерж.

Вольфрам

Нерж.

Сальники

NBR

Витон

Витон

(для других материалов, навести справки)

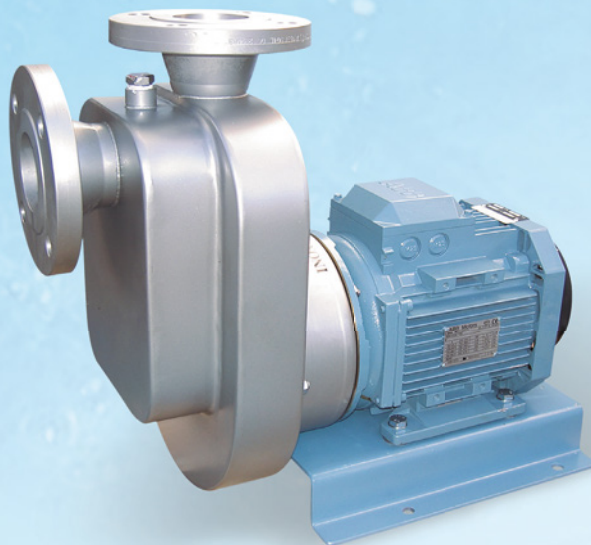
#### МОТОР

Предохранение IP55

50 Гц 220-380В/380-690В

**FL91CA**

# Самовсасывающий центробежный насос



**ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ**

Самовсасывающие пищевые центробежные насосы FL91CA в основном используются в процессах переливания жидкостей пищевой, химической и винной промышленности, а именно там, где невозможно производить всасывание под нагрузкой. Уровень конечной отделки, наряду с аккуратным дизайном позволяют поддерживать высокогигиенические оперативные условия.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

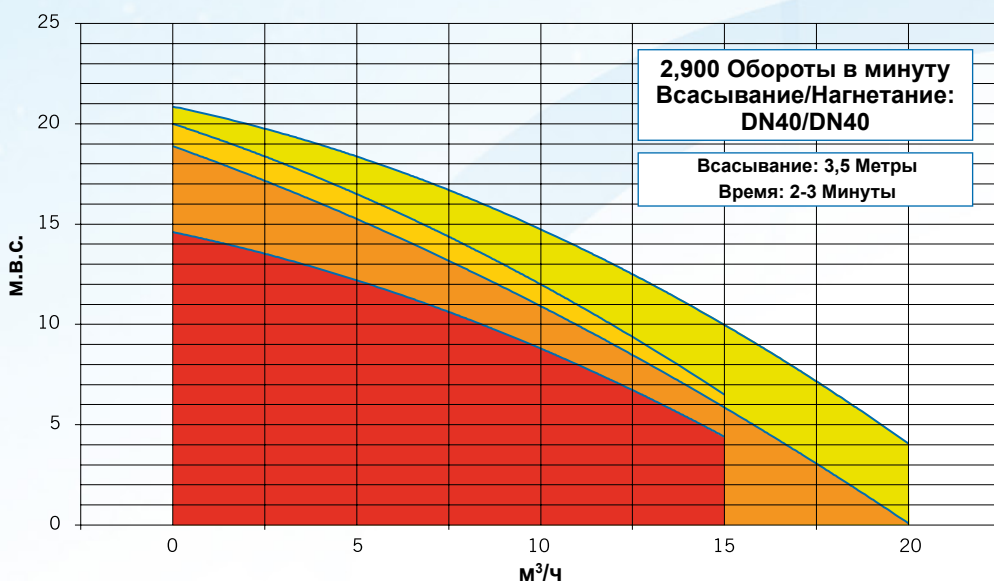
Уровень конечной отделки: Пищевой / Промышленный  
 Полуоткрытое рабочее колесо  
 Гигиенический затвор  
 Простота запасных частей  
 Соединения BSP / DIN 11851

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

Другие соединения: DIN 11861, CLAMP, SMS и т.д.  
 Станина, тележка  
 Двойной механический затвор с термосифонным охлаждением



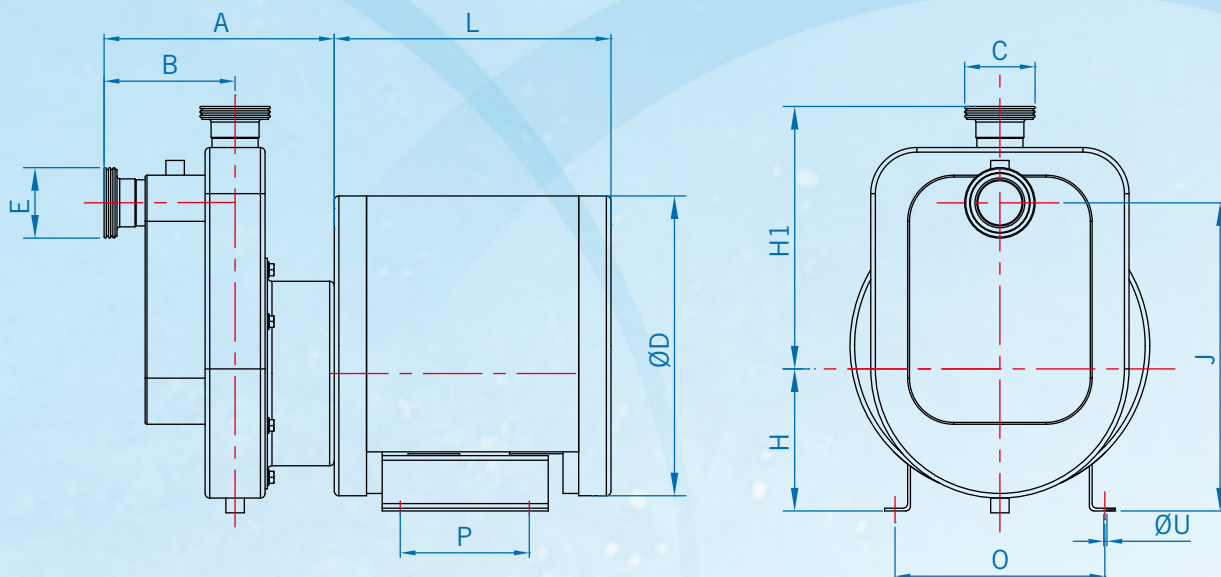
**КРИВЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ НАСОСА FL91CAI / CAS**



- FL91CA Ø140 1,5 кВт
- FL91CA Ø130 1,5 кВт
- FL91CA Ø120 1,1 кВт
- FL91CA Ø110 0,75 кВт

(для других комбинаций рабочего колеса и мощности, навести справки)

## ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ И ОСОБЕННОСТИ FL91CA



МОДЕЛЬ	МОТОР		РАЗМЕРЫ												
	CV	кВт	A	B	C	D	E	H	H1	J	L	O	P	U	
<b>FL91CAI</b>	1	0.75	229.5	132.5	1 1/2" BSP	Ø156	1 1/2" BSP	135	240	280	215	215	135	Ø10	
	1.5	1.1				Ø172		145							217.5
	2	1.5				244.5									
	3	2.2													
<b>FL91CAS</b>	1	0.75	229.5	132.5	DN40	Ø156	DN40	135	240	280	215	215	135	Ø10	
	1.5	1.1				Ø172		145							217.5
	2	1.5				244.5									
	3	2.2													

### СПИСОК МАТЕРИАЛОВ

#### НАСОС

Фонарь

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 304

Корпус

Рабочее колесо

Ось

Поддачи

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 316

#### МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАТВОР

Неподвижная часть

Графит

Вольфрам

Графит

Вращательная часть

Нерж.

Вольфрам

Нерж.

Сальники

NBR

Витон

Витон

(для других материалов, навести справки)

#### МОТОР

Предохранение IP55

50 Гц 220-380В/380-690В

**FL92CA**

# Самовсасывающий центробежный насос



**ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ**

Самовсасывающие пищевые центробежные насосы FL92CA в основном используются в процессах переливания жидкостей пищевой, химической и винной промышленности, а именно там, где невозможно производить всасывание под нагрузкой. Уровень конечной отделки, наряду с аккуратным дизайном позволяют поддерживать высокогигиенические оперативные условия.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

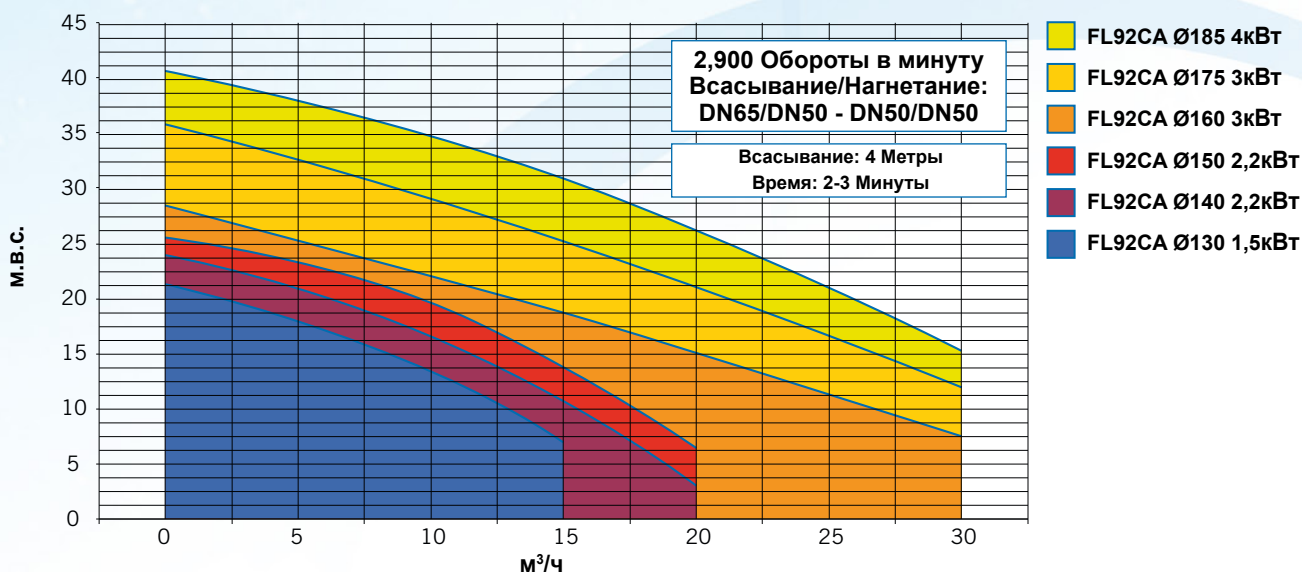
Уровень конечной отделки: Пищевой / Промышленный  
 Полуоткрытое рабочее колесо  
 Гигиенический затвор  
 Простота запасных частей  
 Соединения BSP / DIN 11851

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

Другие соединения: DIN 11861, CLAMP, SMS и т.д.  
 Открытое рабочее колесо  
 Станина, тележка  
 Двойной механический затвор с термосифонным охлаждением  
 Панель управления

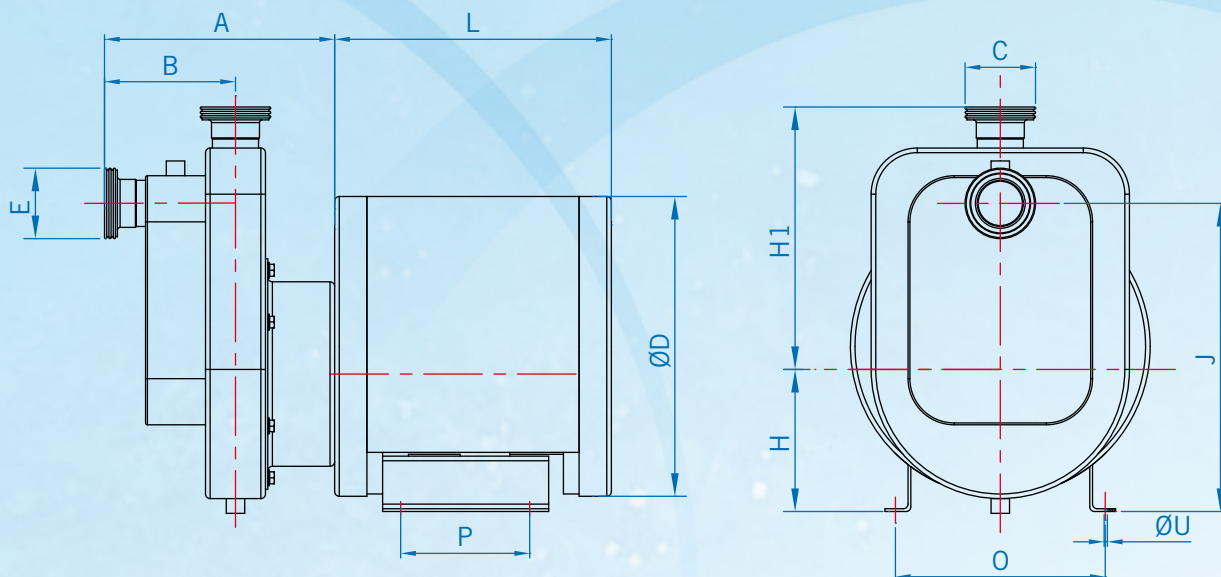


**КРИВЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ НАСОСА FL92CAI / CAS**



(для других комбинаций рабочего колеса и мощности, навести справки)

## ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ И ОСОБЕННОСТИ FL92CA



МОДЕЛЬ	МОТОР		РАЗМЕРЫ																	
	CV	кВт	A	B	C	D	E	H	H1	J	L	O	P	U						
FL92CAI	2	1.5	255	147.5	2" BSP	Ø175	2" BSP	150	295	335.5	237.5	215	135	Ø10						
	3	2.2				Ø175									150	335.5	264.5	215	135	Ø10
	4	3				Ø190									160	345.5	337	255	200	Ø12
	5.5	4				Ø195									172	357.5	356	275	200	Ø12
	7.5	5.5				Ø220									192	377.5	361	315	200	Ø12
FL92CAS	2	1.5	255	147.5	DN50	Ø175	DN50	150	295	335.5	237.5	215	135	Ø10						
	3	2.2				Ø175									150	335.5	264.5	215	135	Ø10
	4	3				Ø190									160	345.5	337	255	200	Ø12
	5.5	4				Ø195									172	357.5	356	275	200	Ø12
	7.5	5.5				Ø220									192	377.5	361	315	200	Ø12

### СПИСОК МАТЕРИАЛОВ

#### НАСОС

Фонарь

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 304

Корпус

Рабочее колесо

Ось

Подачи

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 316

#### МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАТВОР

Неподвижная часть

Графит

Вольфрам

Графит

Вращательная часть

Нерж.

Вольфрам

Нерж.

Сальники

NBR

Витон

Витон

(для других материалов, навести справки)

#### МОТОР

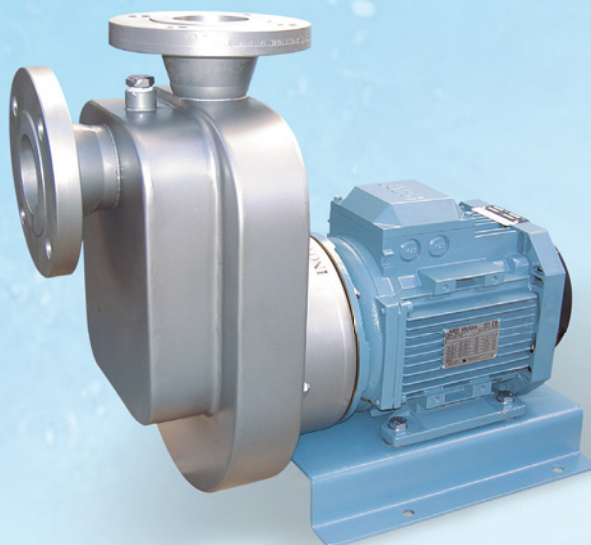
Предохранение IP55

50 Гц 220-380В/380-690В



**FL93CA**

# Самовсасывающий центробежный насос



**ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ**

Самовсасывающие пищевые центробежные насосы FL93CA в основном используются в процессах переливания жидкостей пищевой, химической и винной промышленности, а именно там, где невозможно производить всасывание под нагрузкой. Уровень конечной отделки, наряду с аккуратным дизайном позволяют поддерживать высокогигиенические оперативные условия.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

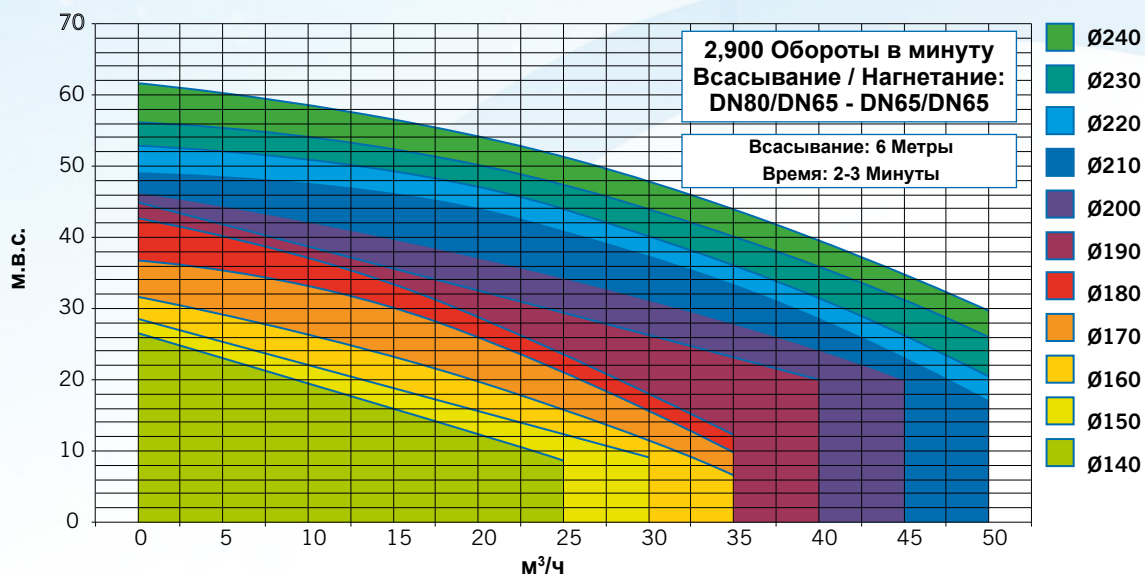
Уровень конечной отделки: Пищевой / Промышленный  
 Полуоткрытое рабочее колесо  
 Гигиенический затвор  
 Простота запасных частей  
 Соединения BSP / DIN 11851

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

Другие соединения: DIN 11861, CLAMP, SMS и т.д.  
 Открытое рабочее колесо  
 Станина, тележка  
 Двойной механический затвор с термосифонным охлаждением  
 Панель управления

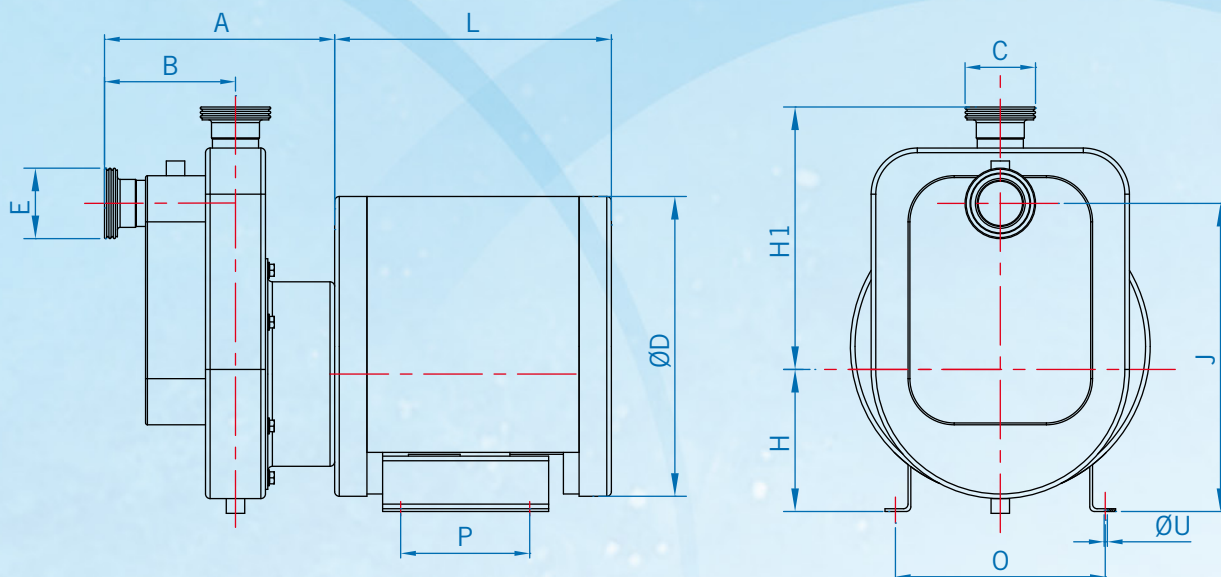


**КРИВЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ НАСОСА FL93CAI / CAS**



(для других комбинаций рабочего колеса и мощности, навести справки)

## ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ И ОСОБЕННОСТИ FL93CA



МОДЕЛЬ	МОТОР		РАЗМЕРЫ											
	CV	кВт	A	B	C	D	E	H	H1	J	L	O	P	U
FL93CAI	7.5	5.5	369	210	2 1/2" BSP	Ø220	2 1/2" BSP	150	386	450	350	335	300	Ø12
	10	7.5				Ø220		150		450	377	335	300	Ø12
	12	11	Ø264			160		478		468	375	400	Ø12	
	20	15	Ø264			172		478		495	375	400	Ø12	
	25	18.5	Ø310			192		478		495	375	400	Ø12	
	30	22	Ø310			192		497.5		495	420	450	Ø14	
FL93CAS	7.5	5.5	369	210	DN65	Ø220	DN65	150	386	450	350	335	300	Ø12
	10	7.5				Ø220		150		450	377	335	300	Ø12
	12	11	Ø264			160		478		468	375	400	Ø12	
	20	15	Ø264			172		478		495	375	400	Ø12	
	25	18.5	Ø310			192		478		495	375	400	Ø12	
	30	22	Ø310			192		497.5		495	420	450	Ø14	

### СПИСОК МАТЕРИАЛОВ

#### НАСОС

Фонарь

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 304

Корпус

Рабочее колесо

Ось

Подачи

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 316

#### МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАТВОР

Неподвижная часть

Графит

Вольфрам

Графит

Вращательная часть

Нерж.

Вольфрам

Нерж.

Сальники

NBR

Витон

Витон

(для других материалов, навести справки)

#### МОТОР

Предохранение IP55

50 Гц 220-380В/380-690В

FL--AL

## Жидкостно-кольцевой насос



### ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Жидкостно-кольцевые насосы FL--AL были разработаны для переливания чистых жидкостей, свободных от взвешенных твердых частиц. Данный вид насосов, самовсасывающих и реверсных, может работать с широким ассортиментом продуктов и в разных промышленных секторах, как, например, виноделие и производство масел (вино, муст, уксус и масло), молочный сектор (молоко, сыворотка и т.д.) и химическая отрасль (кислоты, растворители, стиральные порошки, типографские краски и т.д.).

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Соединения DIN 11851  
Уровень отделки: Промышленный / Пищевой  
Гигиенический затвор

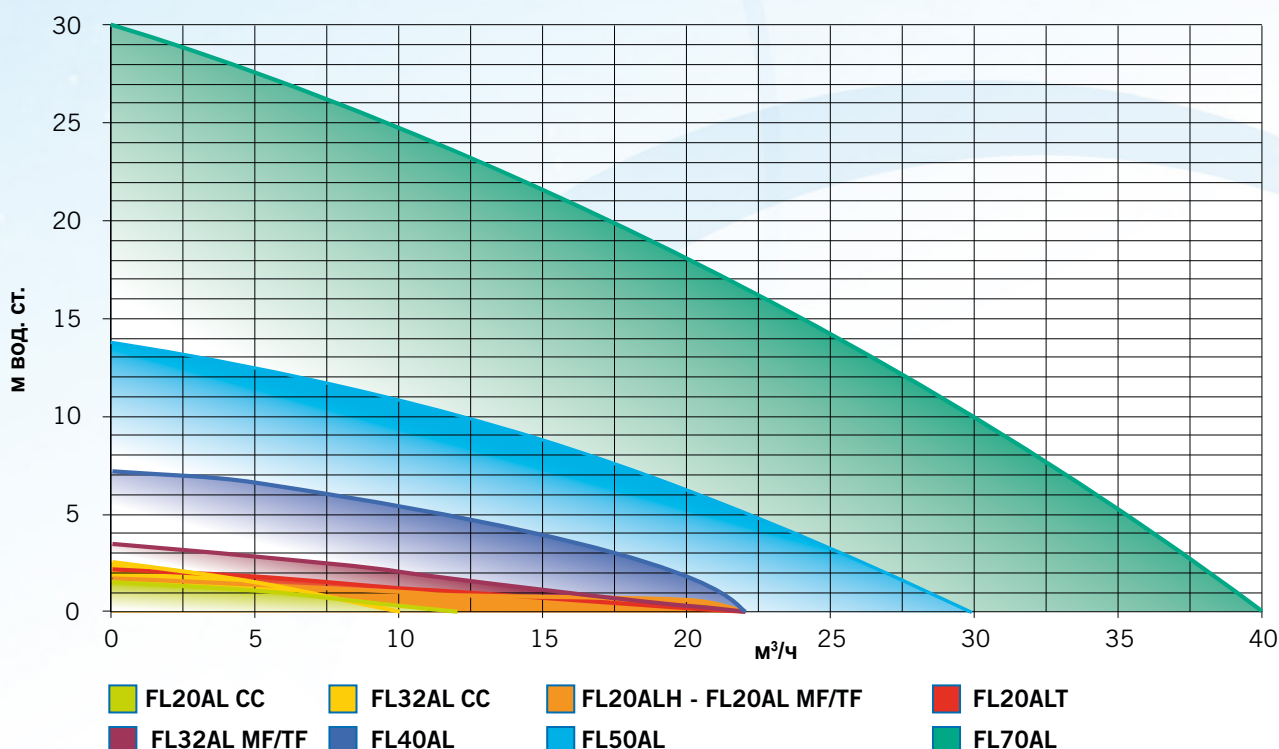
### МАТЕРИАЛЫ

Части, вступающие в контакт с текучим телом, из нержавеющей стали AISI 316  
Уплотнения из NBR  
Механический затвор C/C/N

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

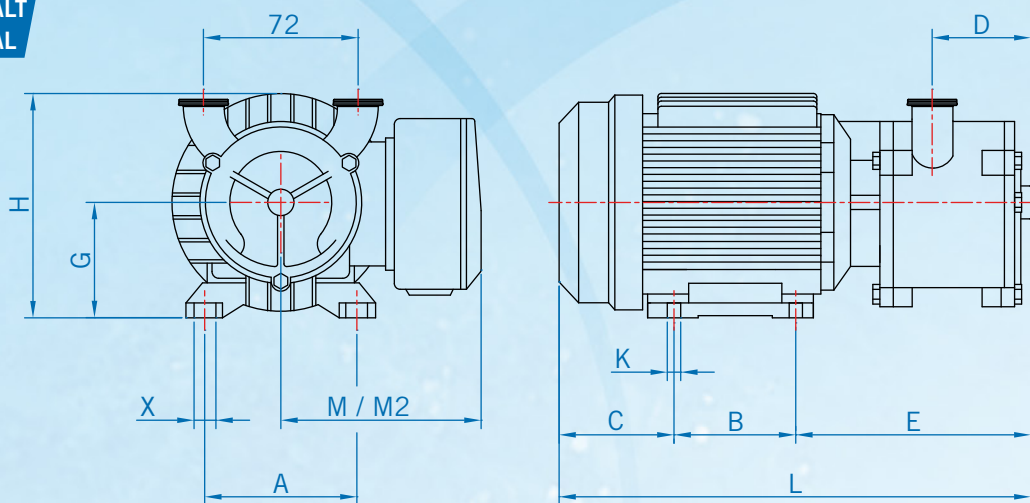
Другие соединения: BSP, SMS, GAROLLA, MACON и т.д.  
Щиты с контрольными приборами  
Механический затвор S/S/V  
Уплотнения из витона  
Тележка, станина

### КРИВАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ НАСОСА FL- -AL

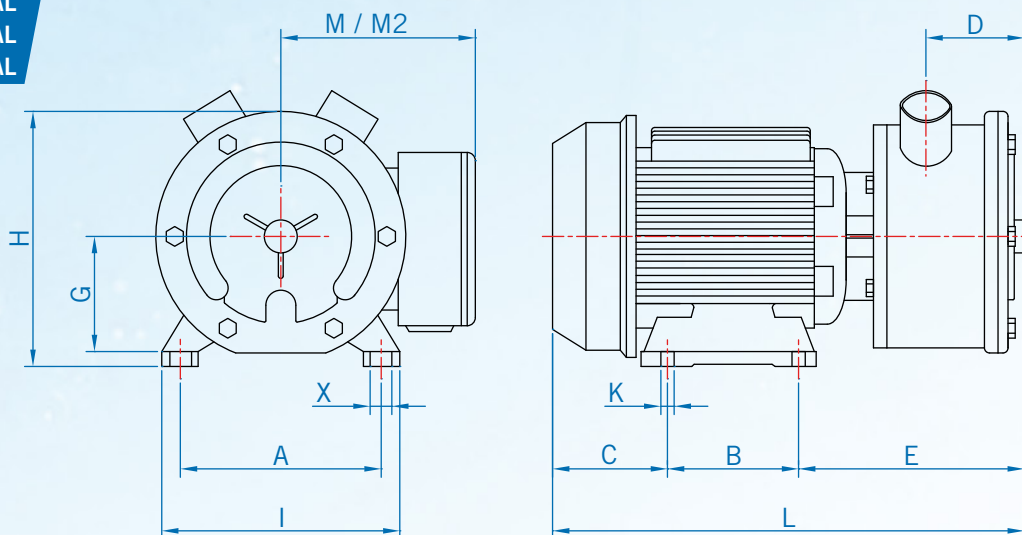


РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ FL--AL

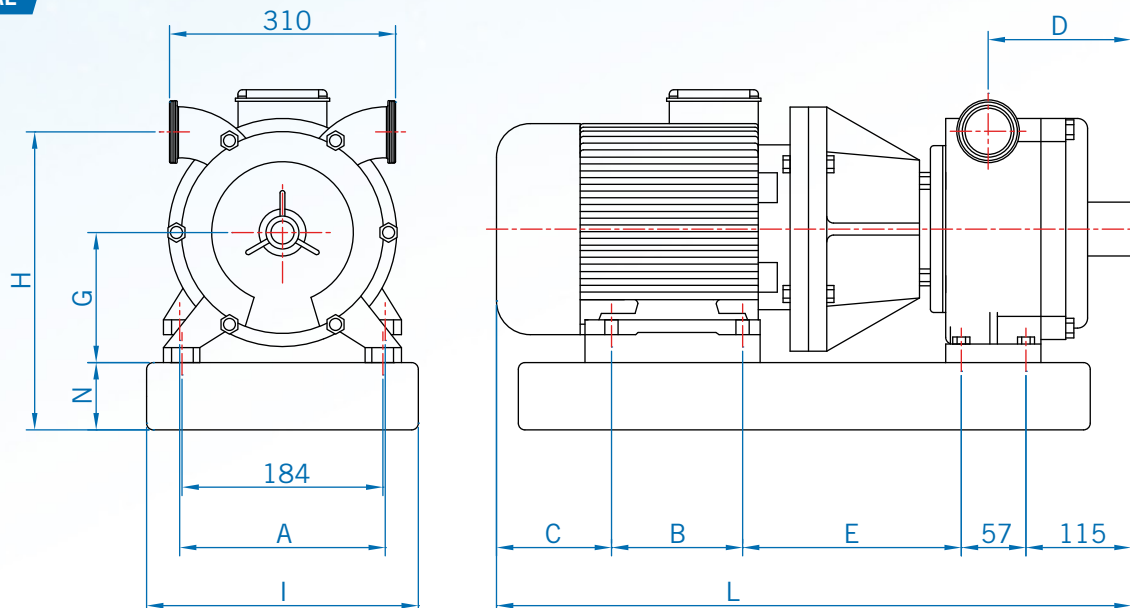
FL20ALH  
FL20ALT  
FL20AL



FL32AL  
FL40AL  
FL50AL



FL70AL

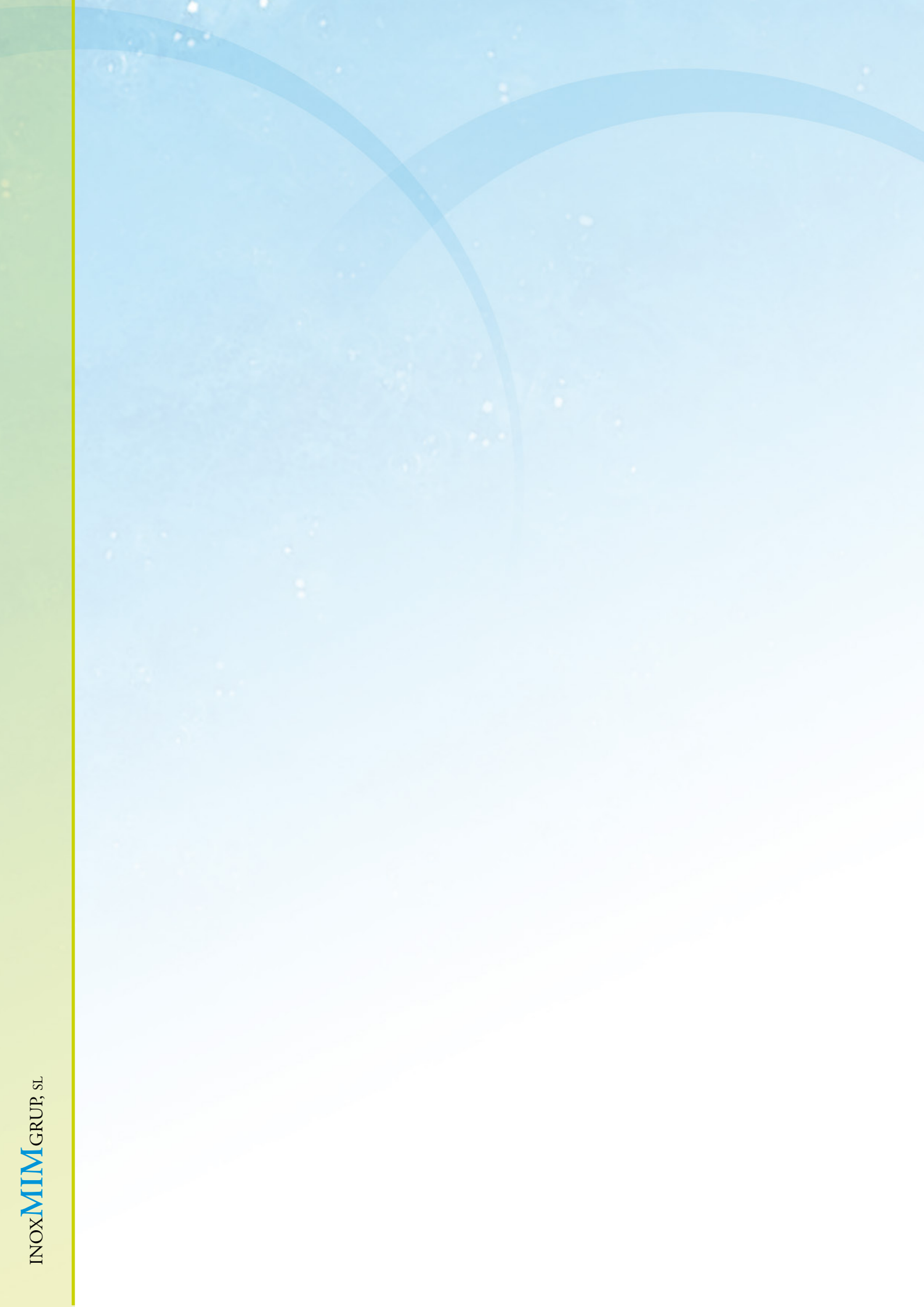


РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ FL--AL

МОДЕЛЬ	СТЫК	МОТОР	РАЗМЕРЫ (мм.)												
			A	B	C	D	E	G	H	I	K	L	M**	M2*	X
FL20ALH	DN20	MF	90	71	73	37	107	56	113	-	5.5	251	110	-	8
FL20AL	DN 20	CC	100	80	100	34	115	71	123	-	7	295	-	110	12
		MF/TF	90	71	73	34	107	56	113	-	5.5	251	135	100	8
FL32AL	DN 32	CC	112	90	102	50	168	71	137	136	8	360	-	110	12
		MF/TF	112	90	78	50	168	71	137	136	8	336	145	110	12
FL40AL	DN 40	CC	140	125	185	76	190	90	165	175	10	500	-	130	17.5
		MF/TF	125	100	90	76	170	80	165	155	10	360	155	125	17.5
FL50AL	DN 50	CC	140	125	137	94	185	90	193	175	10	447	-	-	17.5
		MF/TF	140	125	100	94	215	90	193	175	10	440	160	130	17.5
FL70AL	DN65	TF 5.5 kW	190	140	148	144	245	128	306	280	11	705	-	-	18
	DN65	TF 7.5 kW	216	178	155	144	280	156	334	280	11	785	-	-	18

МОДЕЛЬ	МОТОР (*)	HP	кВт	НАПРЯЖЕНИЕ	ВЕС (кг.)	ОБ/МИН	МАНОМЕТРИЧЕСКАЯ ВЫСОТА (м вод. ст.)								РАСХОД		
							0	5	10	15	20	22	30	40			
FL20ALH	MF	0.6	0.45	230V	4.9	2800	1.74	1.38	1.02	0.84	0.60	0					
FL20ALT	CC	0.6	0.45	12V/26A	4.7	3000	2.16	1.80	1.20	1.02	0.18	0					
				24V/14A													
FL20AL	CC	0.45	0.33	12V/26A	4.7	2000	1.50	1.08	0.30	0							
				24V/14A													
	MF	0.3	0.22	230V	5.1	2800	1.74	1.38	1.02	0.84	0.60	0					
				230-400V													
FL32AL	CC	0.5	0.37	12V/32A	9.1	2000	2.58	1.5	0								
				24V/20A													
	MF	0.6	0.45	230V	9.6	2800	3.48	2.82	2.04	1.14	0.3	0					
				230-400V													
FL40AL	CC	1.5	1.12	24V/45A	19.9	1400	7.2	6.6	5.1	3.3	1.8	0					
				230V													
	MF	1	0.75	230V	15.9	1400	7.2	6.6	5.1	3.3	1.8	0					
				230V													
	TF	1	0.75	230-400V	17.6	1400	7.2	6.6	5.1	3.3	1.8	0					
				230-400V													
FL50AL	CC	2	1.5	24V/105A	35.5	1400	13.8	12.6	10.5	8.4	5.4	5.1	0				
				230V													
	MF	2.5	1.86	230V	27.5	1400	13.8	12.6	10.5	8.4	5.4	5.1	0				
				230-400V													
TF	2.5	1.86	230-400V	26.5	1400	13.8	12.6	10.5	8.4	5.4	5.1	0					
			230-400V														
FL70AL	TF	7.5	5.5	230-400V	75.0	1400	30	27.6	24.9	22.2	17.7	16.8	9.9	0			
				230-400V													

(\*) MF=Однофазный / TF= Трехфазный / CC= Постоянный ток



## FLM--RF

## Насос с гибким импеллером

Насосы с гибким импеллером FLM--RF были разработаны для возможности работать в обоих направлениях движения и относятся к самовсасывающим. Насосы FLM--RF, благодаря широкой разновидности материалов импеллера, позволяют обработку и переливание огромного разнообразия продуктов, например, вина, молочных продуктов и масел. Кроме того, они могут использоваться в работах с высоковязкими продуктами, каковыми могли бы быть косметические изделия, мармелад, сиропы и жидкости, содержащие твердые частицы либо газы (карбонатные напитки).

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

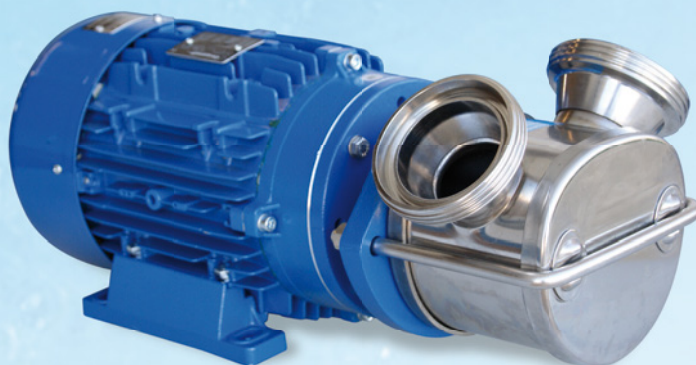
Двигатель прямой тяги / Мотор-редуктор / Мотор-вариатор  
 Соединения BSP  
 Механический затвор SS/G/N  
 Уровень отделки: Промышленный / Пищевой  
 Типы резины импеллера: Нитрил / EPDM / Силикон / Полиуретан / Натуральная резина / Неопрен

### МАТЕРИАЛЫ

Нержавеющая сталь AISI 304  
 Уплотнения из NBR

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Тележка железная / из нержавеющей стали  
 Насос из нержавеющей стали AISI 316  
 Пульт управления со стопором / ходом, реверсом, 10 м. кабеля, вилкой соединения...  
 Специальные соединения: DIN 11851, GAROLLA, MACON, SMS, CLAMP и др.  
 Механический затвор V/V/M или W/W/V  
 Свободная ось  
 Байпас

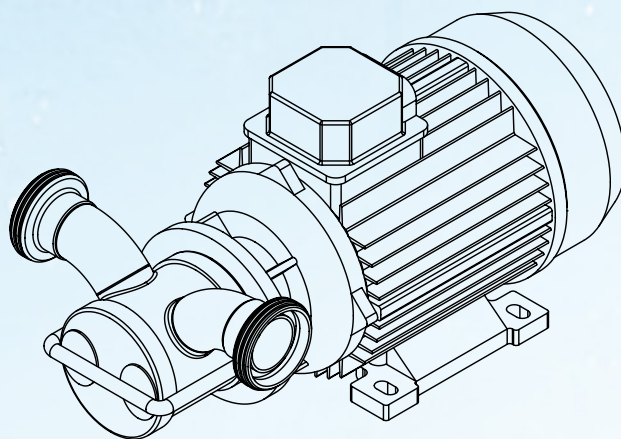
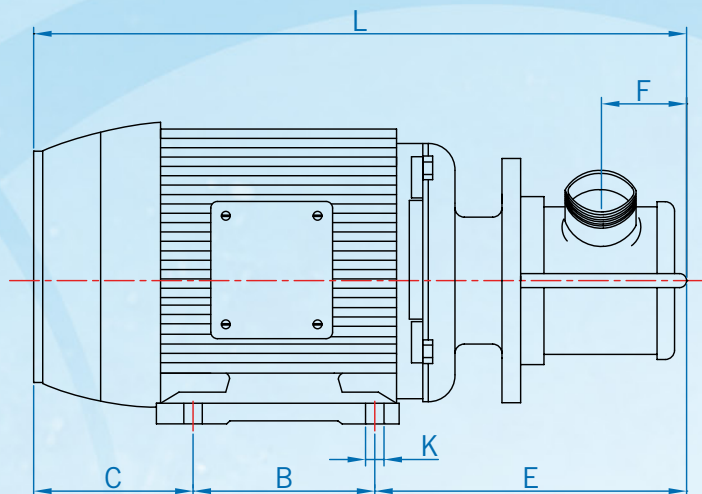
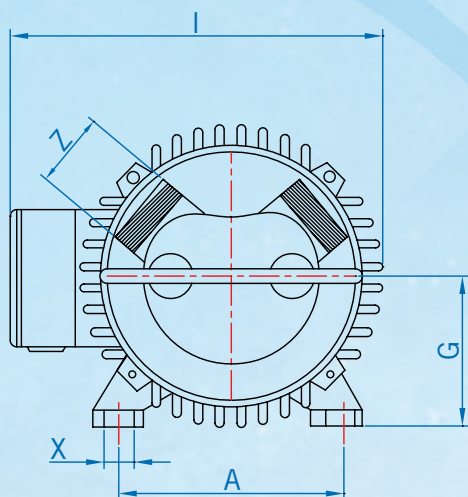


### РАСХОДЫ И РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ

МОДЕЛЬ	ДВИГАТЕЛЬ				Нм (м вод. ст.)	УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ									
	CV	кВт	Об/мин	Тип		0	4	8	12	16	18	24	27	30	32
FLM20RF	0.5	0.37	900	MF/TF	Q (л/ч)	1000	900	840	720	540	450	0			
	0.75	0.56	1400	MF/TF		1620	1440	1320	1140	1020	900	600	400	180	0
	0.4	0.3	1400	cc12-24V		1620	1440	1320	1140	1020	900	600	400	180	0
FLM32RF	0.75	0.56	900	MF/TF		3840	3480	3180	2760	2160	1800	720	0		
	1	0.75	1400			5760	5160	4800	4320	3600	3180	1920	1200	0	
	0.75	0.56	1400	TF/2Vel		5760	5160	4800	4320	3600	3180	1920	1200	0	
	0.5	0.37	700			2880	2600	2300	1900	1400	1100	0			
	0.75	0.5	900			cc24V	3840	3480	3180	2760	2160	1800	720	0	
FLM40RF	2	1.5	900	MF/TF		6900	6200	5760	5040	4200	3660	1800	0		
	2	1.5	1400	TF		10000	9000	8000	6900	5500	4900	2600	1700	0	
	2.5	1.87	1400	TF/2Vel		10000	9000	8000	6900	5500	4900	2600	1700	0	
	1.82	1.35	900			6900	6200	5760	5040	4200	3660	1800	0		
FLM60RF	1.5	1.1	470	TF		12000	10500	8700	5100	0					
	2	1.5	700			18000	15000	12000	8400	2500					
	2.5	1.87	900			22500	19560	15000	112200	300					
FLM80RF	4.5	3.4	470	TF	36000	34200	30000	24000	12000						
	4.5	3.4	600		43800	41400	36000	30000	16000						

(\*) MF= однофазный / TF= трехфазный/ CC= постоянный ток / 2vel= две скорости

РАЗМЕРЫ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОДЕЛИ FLM--RF



МОДЕЛЬ	ДВИГАТЕЛЬ			РАЗМЕРЫ											
	CV	kW	Rpm	A	B	C	E	F	G	H	I	L	K	X	Z
FLM20RF	0.5	0.37	900	112	90	80	106	26	70	140	180	276	ø7	12	¾"
	0.75	0.56	1400												
	0.4	0.3	1400												
FLM32RF	0.75	0.56	900	125	100	85	153	38	70	159	215	338	ø8	16	1 ¼"
	1	0.75	1400												
	0.75	0.56	1400												
	0.5	0.37	700												
	0.75	0.5	900												
FLM40RF	2	1.5	900	140	125	95	200	60	84	180	238	420	ø10	16	1 ½"
	2	1.5	1400												
	2.5	1.87	1400												
	1.82	1.35	900												
FLM60RF	1.5	1.1	470	190	140	115	259	70	82	225	275	514	ø12	22	2"
	2	1.5	700												
	2.5	1.87	900												
FLM80RF	4.5	3.4	700	216	178	143	309	90	115	261	330	630	ø12	22	2 ½"
	4.5	3.4	900												



**FL--ENM**

# Моноблочный зубчатый насос



Наружные зубчатые насосы FL--ENM являются сильными и надежными, позволяющими производить работу с точными и устойчивыми расходами. Данная характеристика очень полезна в большом разнообразии применений.

Они используются в операциях дозирования анчоусной пасты, различных видов шоколада, кремов, масел, жиров и других продуктов.

### ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Передвижение продукта производится после перемещения текучего тела между зубьями сопряженных зубчатых колес; патрубок запускается валом насоса (ведущим), который побуждает вращение ведомого зубчатого колеса (свободного), объемное передвижение пропорционально скорости вращения, придавая необходимый расход в одном либо другом направлении, безразлично.

В результате, данный насос оказывается весьма подходящим для дозирования и перекачки вязких продуктов и других, требующих обработки под контролируемой температурой, так как он имеет опционально встраиваемую в передней части обогревательную камеру для предотвращения отвердевания либо кристаллизации продукта.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Реверсивный
- Высокая производительность и работоспособность при высоких температурах
- Низкий шумовой уровень
- Длительный срок действия в экстремальных условиях
- Высокая гибкость и герметичность
- Моноблочный дизайн и компактный размер
- Соединения DIN 11851

### МАТЕРИАЛЫ

- Ведомое зубчатое колесо из тефлона
- Ведущее зубчатое колесо из нержавеющей стали AISI 316
- Части, вступающие в контакт с продуктом, из нержавеющей стали AISI 316
- Уровень отделки: Пищевой

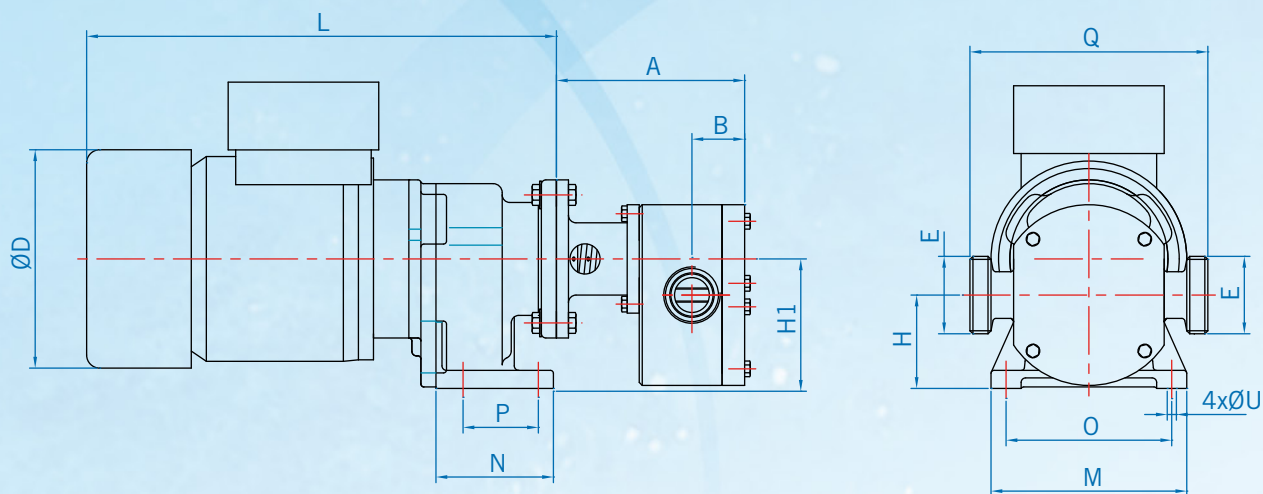
### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

- Обогревательная камера на нагревательных элементах , горячей воде или паре
- Контрольный прибор давления через прессостат
- Контрольный прибор температуры через измерительные щупы
- Тележка железная / из нержавеющей стали
- Станина
- Пульт управления CE со стопором / ходом, реверсом, 10 м. кабеля, вилкой соединения
- Другие соединения: Муфта, BSP, CLAMP и др.

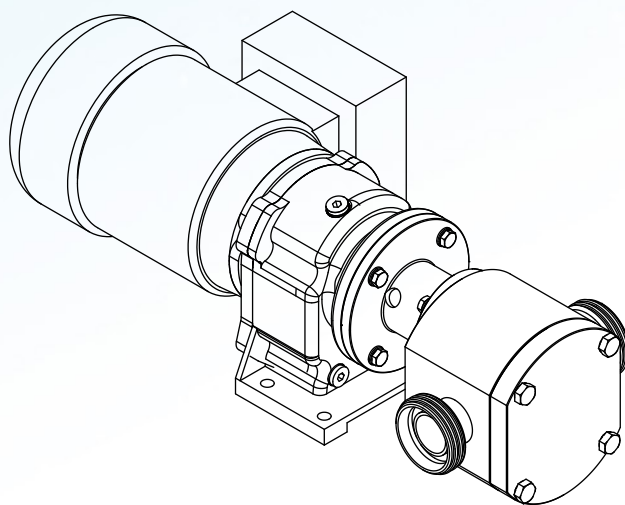
### РАБОТОСПОСОБНОСТЬ НАСОСОВ FL--ENM

МОДЕЛЬ	Минимальный расход (л/ч)	Максимальный расход (л/ч)	Максимальное давление (бар)	DIN 11851	BSP	CLAMP
FL40ENM	200	1.000	2	DN25 - DN32	1" - 1¼"	1" - 1¼"
FL60ENM	400	2.000	2	DN25 - DN32	1" - 1¼"	1" - 1¼"

РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ FL--ENM



МОДЕЛЬ	A	B	D	E	H	H1	L	M	N	O	P	Q	U
<b>FL40ENM</b>	125	35	130	DN25 - DN32	62	86	290	130	78	110	50	158	8.5
<b>FL60ENM</b>	165	45	145	DN25 - DN32	62	86	312	130	78	110	50	158	8.5



## FL--ENC

## Шестеренный насос

Шестеренные насосы с внешним зацеплением FL--ENC являются мощными и могут предоставлять постоянный расход, а также работать под высоким давлением и с расходами до 25 м<sup>3</sup>/ч.

Шестеренные насосы FL--ENC сочетают высокую надежность с эффективной затворной технологией. Все это позволяет использовать их в химической и пищевой промышленности для перекачивания масел, жиров, паток, крахмала, целлюлозы, кремов, шоколада и т.д.

### ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Шестеренные насосы с внешним зацеплением направляют поток текучего тела между зубьями двух сопряженных зубчатых колес. Одно из них приводится в действие валом насоса (ведущим), и оно, в свою очередь, запускает вращение другого (свободного), которое придает импульс текучему телу.

Данная система объемного насоса положительного движения является весьма подходящей для дозирования и перекачки вязких продуктов и в переливании продуктов, требующих обработки под температурой (насос производится с обогревательной камерой в его передней и задней частях для предотвращения отверждения продукта).

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Реверсный  
Соединения DIN 2576  
Станина  
Высокая производительность и работоспособность при высоких температурах  
Низкий шумовой фон  
Длительный срок годности в экстремальных условиях  
Большая гибкость  
Компактный и высоконадежный дизайн.

### МАТЕРИАЛЫ

Корпус насоса из нодулярного чугуна  
Зубчатые колеса из закаленной углеродистой стали F-127  
Валы из углеродистой стали F-5  
Покрытие валов из нержавеющей стали AISI 304L или 316L  
Железная станина

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

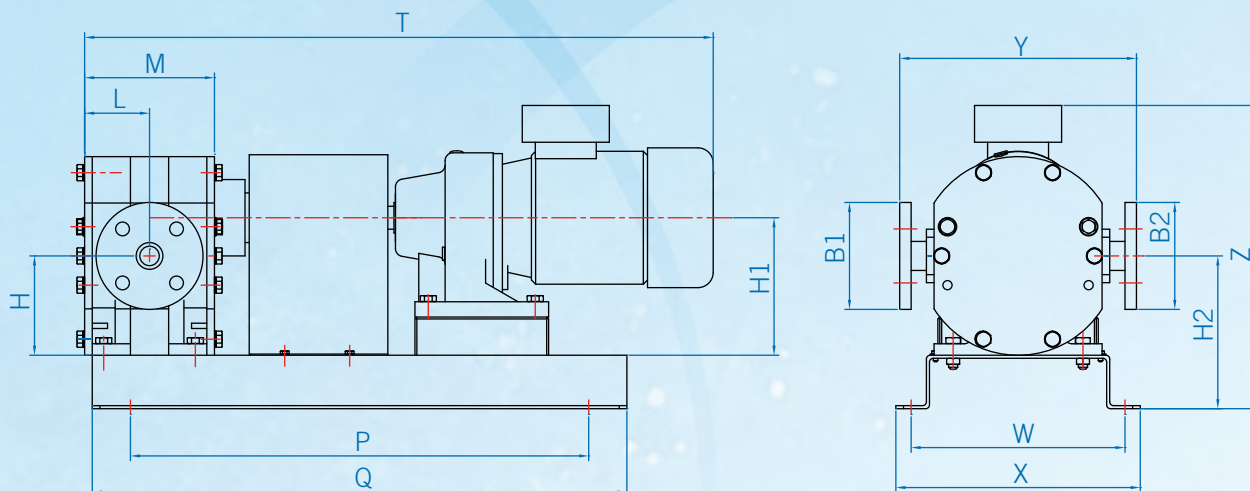
Обогревательная камера на нагревательных элементах, горячей воде или паре  
Контрольный прибор давления через прессостат  
Контрольный прибор температуры через измерительные щупы  
Тележка железная / из нержавеющей стали  
Пульт управления CE со стопором / ходом, реверсом, 10 м. кабеля, вилкой соединения  
Специальные соединения: DIN 11851, BSP, CLAMP



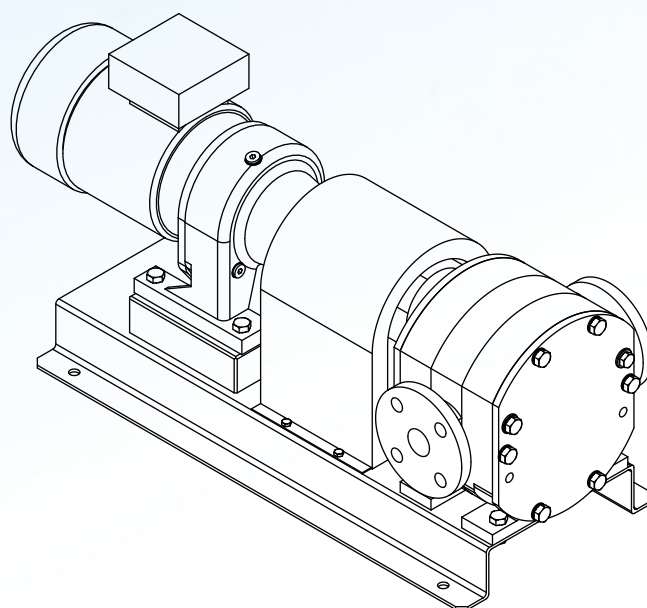
### РАБОТОСПОСОБНОСТЬ НАСОСОВ FL--ENC

МОДЕЛЬ	Мин. расход (л/ч)	Макс. расход (л/ч)	Макс. давление (бар)	Ø свободный (мм.)	DIN 11851	CLAMP	BSP
FL50ENC	500	4.000	18	29	DN25 - DN32	1"	1" - 1 1/4"
FL70ENC	1000	7.000	18	50	DN40 - DN50	1 1/2" - 2"	1 1/2" - 2"
FL100ENC	3000	10.000	18	67	DN65 - DN80	2" - 2 1/2"	2" - 2 1/2"
FL140ENC	5000	15.000	18	80	DN80 - DN100	3" - 4"	3"

РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ FL--ENC



МОДЕЛЬ	B1	B2	H	H1	H2	L	M	P	Q	T	W	X	Y	Z
<b>FL50ENC</b>	DN32	DN32	130	180	190	85	170	500	700	825	340	370	310	397
<b>FL70ENC</b>	DN50	DN50	130	180	190	95	190	500	700	843	340	370	310	397
<b>FL100ENC</b>	DN80	DN80	130	180	190	110	220	500	700	932	340	370	352	429
<b>FL140ENC</b>	DN80	DN80	130	180	190	130	260	500	700	1086	340	370	352	454



**FL--PRL**

**Коловратный насос**

Коловратные насосы FL--PRL из нержавеющей стали особенно подходят для перекачивания вязких жидкостей.



**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Расходы до 70 м<sup>3</sup>/ч  
 Давление до 12 бар  
 Вязкость до 100.000 сП  
 Механический затвор cSi/cSi/EPDM  
 Соединения DIN 11851

**ТЕМПЕРАТУРЫ**

Стандарт до 90°C  
 Со специальными роторами до 165°C

**МАТЕРИАЛЫ**

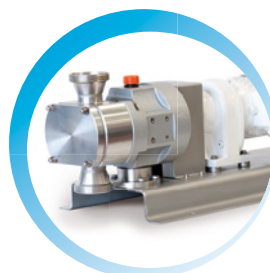
Части, вступающие в контакт с продуктом, из нержавеющей стали AISI 316  
 Уплотнения из EPDM

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

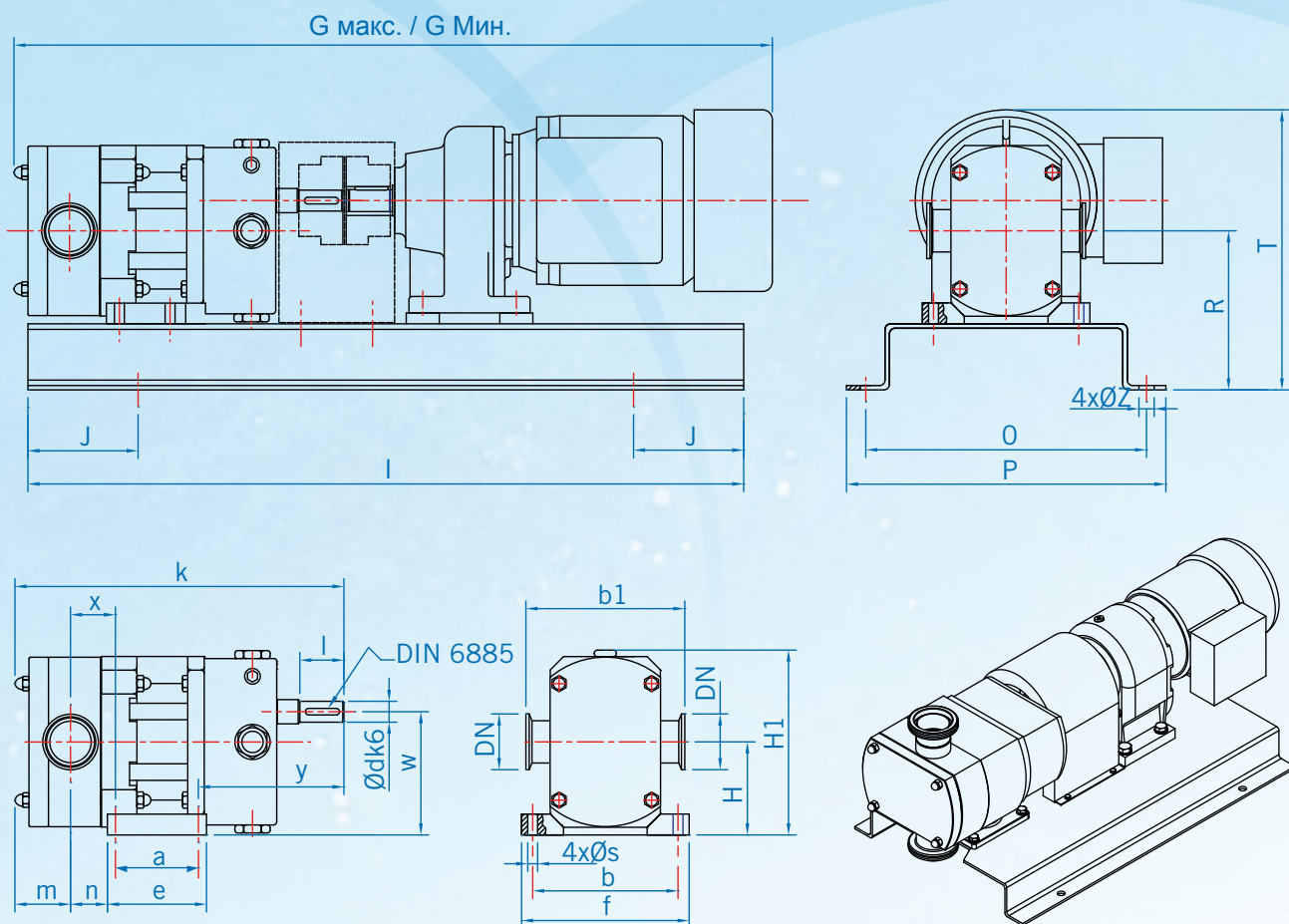
Предохранительный байпас  
 Двойной или простой механический затвор cT/cTV  
 Другие соединения: CLAMP, Хомут, SMS и т.д.  
 Обогревательные камеры  
 Запуск с мотор-редуктором, мотор-вариатором или частотно-регулируемым приводом.  
 Охлаждение через термосифон  
 Приемный желоб  
 Станина, тележка

**ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ**

Технические характеристики коловратных насосов FL--PRL позволяют использовать их с широким ассортиментом товаров:  
 Сливки / Творог / Сыр / Концентрированное молоко / Сгущенное молоко  
 Жидкий сахар / Патока / Глюкоза / Фруктоза / Крахмалы / Мед  
 Фруктовые концентраты / Овощи / Мякоти / Соки / Сиропы  
 Животные масла и жиры / Растительные масла и жиры  
 Майонез / Горчица / Томатная паста / Приправы / Яйца / Отвары  
 Концентрированный муст / Виноматериалы / Дрожжи / Пивные мешанки  
 Кремы / Гели / Лосьоны / Экстракты / Жидкие моющие средства  
 Питательные растворы / Ферменты / Питательные бульоны / Взвеси отмытых клеток  
 Клеи / Растворы крахмала / Смолы / Фотоземulsion



РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ FL--PRL



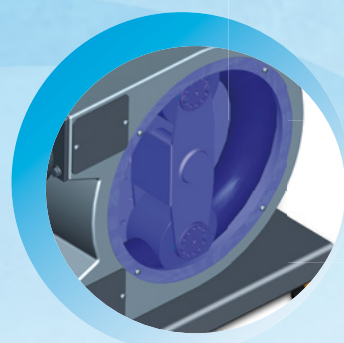
МОДЕЛЬ	DN	a	b	b1	c	Ød	e	f	G Мин.	G макс.	H	H1	l	J	K	l	m	n
FL55SPRL	25	46	126	144	20	19	72	146	641	728	84.5	166	650	100	298	40	52	28
FL55LPRL	40	46	126	144	20	19	72	146	654	741	84.5	166	650	100	311	40	62	30
FL75SPRL	40/50	56	156	174/244	24	28	82	176	726	894	102.5	210	700	100	342	60	64	30
FL75LPRL	50	56	156	180	24	28	82	176	741	909	102.5	210	700	100	357	60	71.5	37.5
FL100SPRL	50/60	66	200	223/285	28	40	98	228	887	1098	140	282	1000	150	432	74	76.5	41.5
FL100LPRL	80	66	200	243	28	40	98	228	917	1128	140	282	1000	150	462	74	88	60
FL130SPRL	80	124	254	294	32	50	164	284	985	1196	185	360	1100	150	530	82	111	55
FL130PRL	100	124	254	294	32	50	164	284	1020	1231	185	360	1100	150	565	82	121	80

МОДЕЛЬ	O	P	R	Øs	T	w	x	y	ØZ
FL55SPRL	255	290	144.5	9	255	112	41	160	9
FL55LPRL	255	290	144.5	9	255	112	43	160	9
FL75SPRL	260	290	162.5	9	285	140	43	179	12
FL75LPRL	260	290	162.5	9	285	140	50.5	179	12
FL100SPRL	320	350	285	10.5	359	190	57.5	232	14
FL100LPRL	320	350	285	10.5	359	190	76	232	14
FL130SPRL	340	370	385	10.5	465	250	75	220	18
FL130PRL	340	370	385	10.5	465	250	100	220	18

МОДЕЛЬ	Соединения	Расход (L/вращение)	Максимальное давление (бар)
FL55SPRL	DN25	0.106	9
FL55LPRL	DN40	0.152	6
FL75SPRL	DN40/50	0.283	12
FL75LPRL	DN50	0.389	8
FL100SPRL	DN50/65	0.690	12
FL100LPRL	DN80	1.070	8
FL130SPRL	DN80	1.80	12
FL130PRL	DN100	2.54	8

FL--PT

## Перистальтический насос



Перистальтический насос позволяет перекачивать любой вид продукта без нанесения ему вреда, так как ни одна из его механических частей не контактирует с текучим телом, вне зависимости от низкой, средней либо высокой вязкости продукта.

Насос FL--PT пригоден для работы с жидкостями (вино, молоко, масло, фруктовые соки), с полутвердыми продуктами (виноград цельный, выжатый, прессованный, помидоры, фруктовые салаты) или с другими промышленными продуктами (шлам, известковый раствор, карбонат...), так как единственной контактной частью насоса с продуктом является гибкая трубка.

### ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Принцип действия данного насоса основывается на давлении, оказываемом роликами на гибкую трубку. При повороте, ролики прогрессивно продавливают резиновую трубку, толкая продукт к выходу. Данный эффект перепада давления производит достаточный импульс для перекачивания продукта без оказания на него прямого механического воздействия. Гибкая трубка производится из каучукового материала, подобранного в зависимости от свойств перекачиваемого текучего тела.

Одной из главных характеристик данного насоса является то, что он позволяет производить реверсивное вращение, будучи самовсасывающим в обоих направлениях. Таким образом, предотвращаются потери продукта и делается возможным работа с несколькими текучими телами, избегая их перемешивания между собой. Кроме того, его дизайн позволяет осуществлять работу всухую без продукта и, ввиду отсутствия уплотнительной системы, работы производятся с абсолютной герметичностью.

Данные характеристики превращают эти аппараты в насосы объемного типа, обладающие большой мощностью и производительностью.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Прессостат с более мощным амортизатором импульсного нагнетания  
 Амортизатор импульсного всасывания (FL--P)  
 Приемный желоб твердых тел  
 Соединения: DIN 11856  
 Пульт управления с 5 метрами кабеля  
 Натуральный каучук с сертификатом FDA, износостойкий  
 Рабочие температуры (GN): с -20 по 70 °С.  
 Максимально допустимое давление на каучук: 15 бар  
 Регуляция роликов

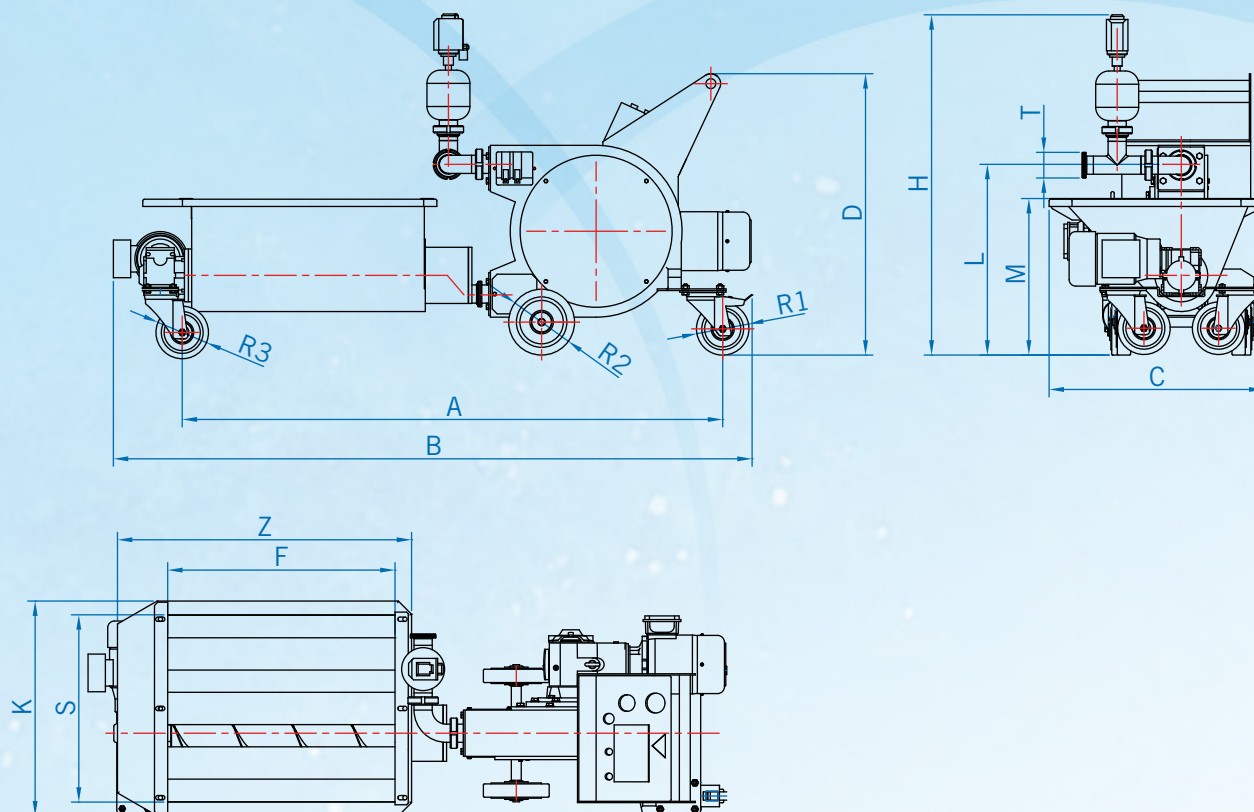
### МАТЕРИАЛЫ

Корпус из нержавеющей стали AISI 304L  
 Материал трубки: Натуральная резина FDA  
 Отделка: Промышленная / Пищевая

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

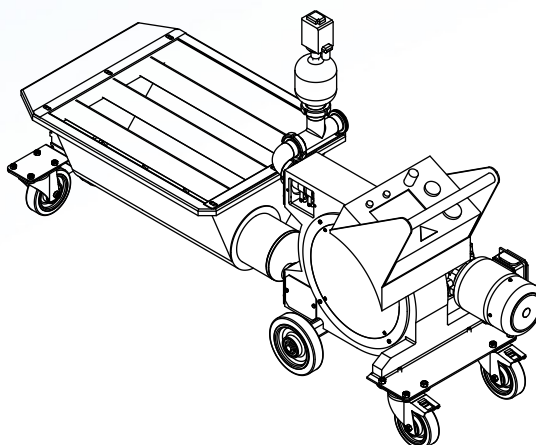
Пульт управления с 15 метрами кабеля  
 Пульт дистанционного управления  
 Другие резиновые материалы: Натуральная резина белая/черная, EPDM, NBR и FKM (Витон). (Для других материалов, навести справки)  
 Другие соединения: CLAMP, SMS, DIN 11851 и т.д.  
 Частотно-регулируемый привод  
 Щупы уровня и / или температуры  
 Станина, тележка

## РАЗМЕРЫ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОДЕЛИ РТ



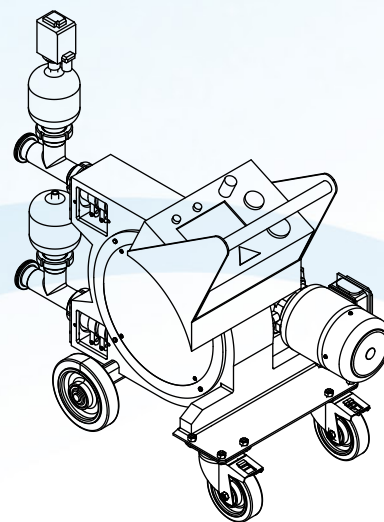
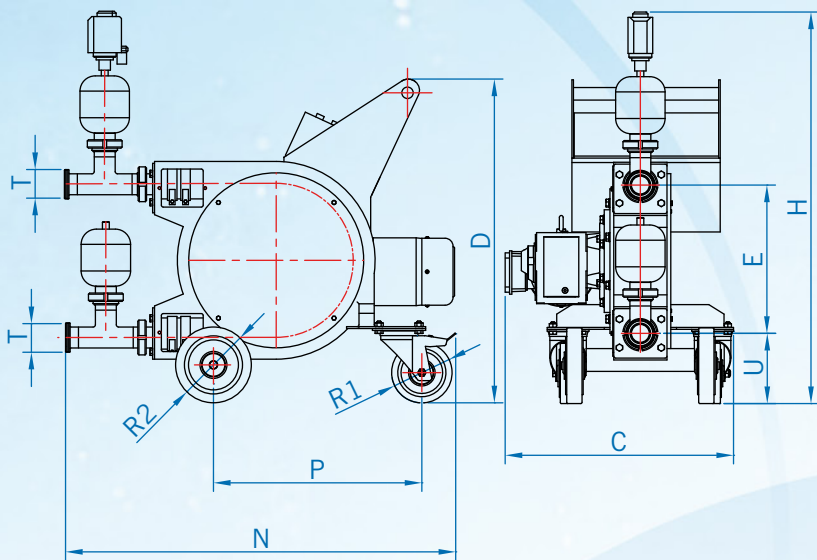
МОДЕЛЬ	A	B	C	D	F	H	K	L	M	N	R1	R2	R3	S	T	Z
<b>FL50PT</b>	1635	1935	465	850	700	1030	740	577	475	390	Ø160	Ø200	Ø150	660	DN50	880
<b>FL60PT</b>	1750	2150	530	892	700	1250	740	674	500	450	Ø160	Ø200	Ø150	660	DN65	880
<b>FL70PT</b>	1770	2400	725	1100	700	1460	750	880	550	650	Ø150	Ø250	Ø160	660	DN80	890
<b>FL140PT</b>	1770	2400	725	1100	700	1460	750	880	550	650	Ø150	Ø250	Ø170	660	DN80	890

МОДЕЛЬ	УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ									
	Расход	Макс. (максимальное) давление	Давл. (давление) с автоматическим регулированием	Мощность	Угловая скорость (об/мин)	Вес	Вес желоба	Материал корпуса	Материал трубки	
<b>FL50PT</b>	7.000	3	-0.7	1.5	10 - 72	140	40	Inox AISI 304L	GN EPDM NBR FKM	
<b>FL60PT</b>	12.000	3	-0.7	3	10 - 72	215	40			
<b>FL70PT</b>	26.000	3	-0.7	5.5	10 - 75	400	75			
<b>FL140PT</b>	52.000	3	-0.7	7.5	10 - 75	425	100			



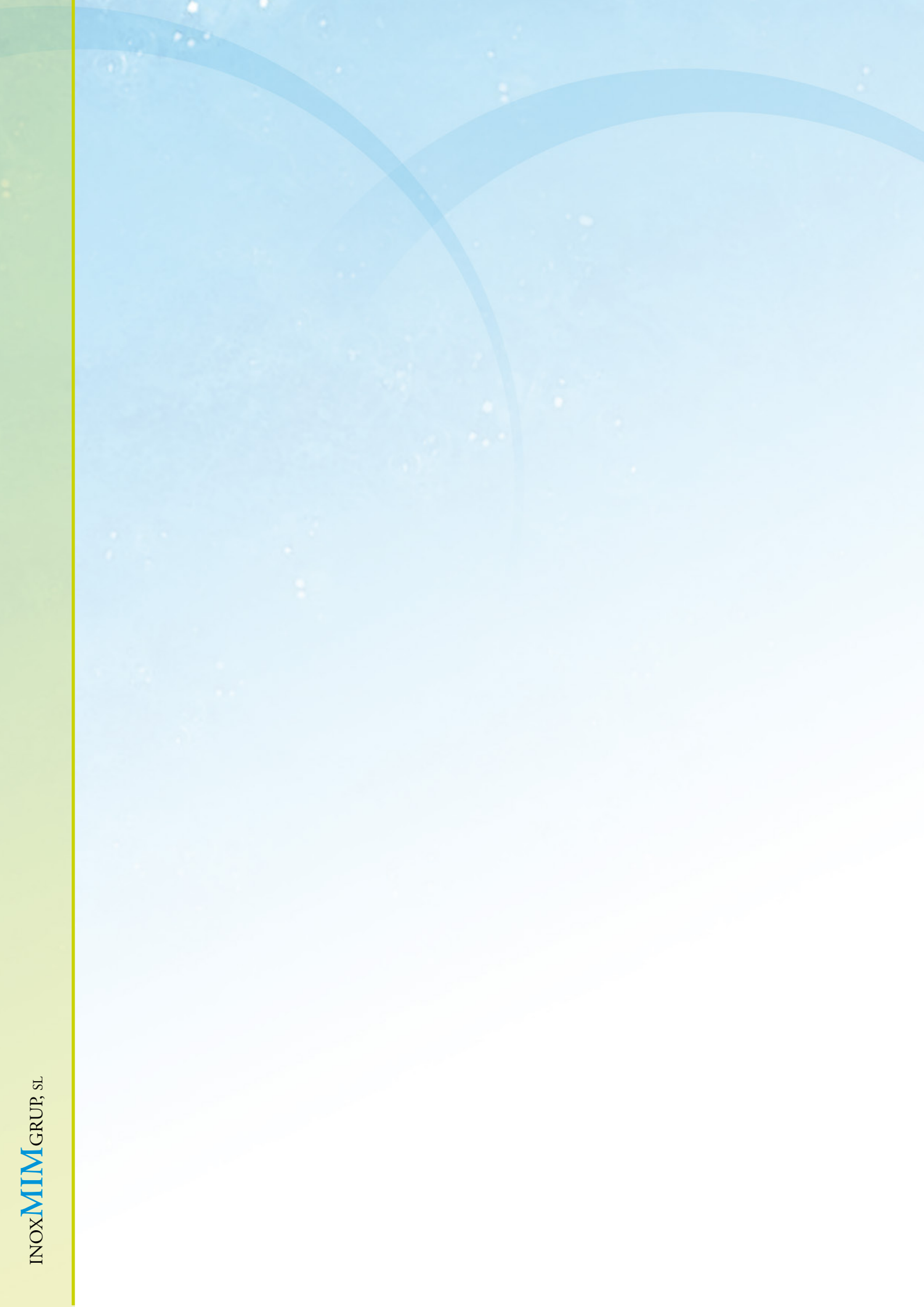


## FL--P



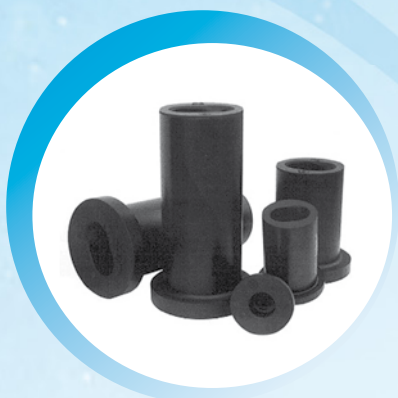
МОДЕЛЬ	C	D	E	H	N	R1	R2	T	U	P
FL50P	465	850	390	1030	1025	Ø160	Ø200	DN50	185	548
FL60P	530	892	485	1250	1174	Ø160	Ø200	DN65	215	564
FL70P	725	1015	630	1460	1360	Ø150	Ø250	DN80	250	585
FL140P	725	1015	630	1460	1360	Ø150	Ø250	DN80	250	585

МОДЕЛЬ	УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ							
	Расход	Макс. (максимальное) давление	Давл. (давление) с автоматическим регулированием	Мощность	Угловая скорость (об/мин)	Вес	Материал корпуса	Материал трубки
FL50P	7.000	3	-0.7	1.5	10 - 72	140	Inox AISI 304L	GN EPDM NBR FKM
FL60P	12.000	3	-0.7	3	10 - 72	215		
FL70P	26.000	3	-0.7	5.5	10 - 75	400		
FL140P	52.000	3	-0.7	7.5	10 - 75	425		



FL--EF

## Винтовой насос с плавающим статором



### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Винтовые насосы FL--EF специально разработаны для перекачивания жидкостей, при обработке которых требуется особая осторожность, таких как: вино, сусло, масло, сок, консервы и т. д.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Соединения BSP  
Уровень отделки: Пищевой / Промышленный

### МАТЕРИАЛЫ

Части, контактирующие с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали AISI 316  
Статор и уплотнительные прокладки изготовлены из нитрила  
Механическое уплотнение C/C/N

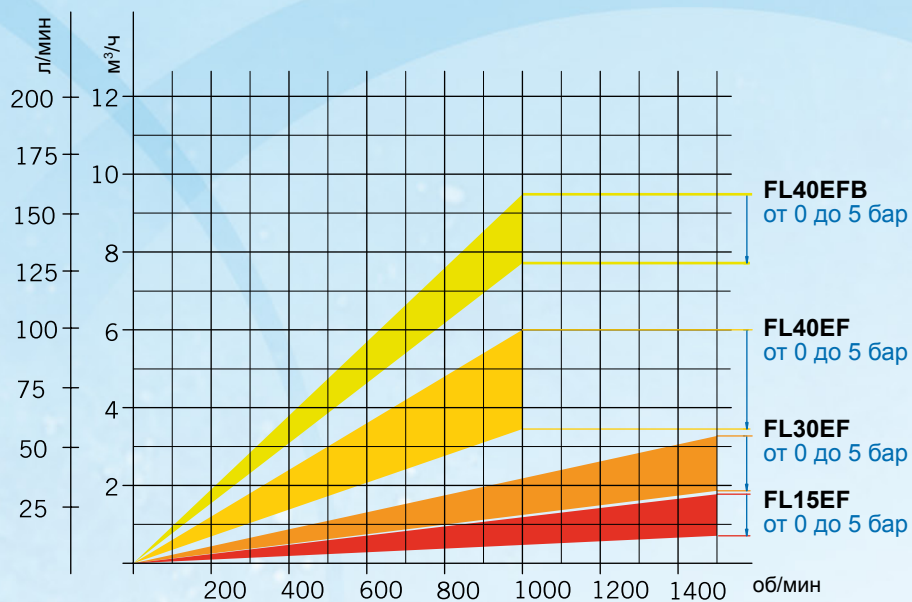
### ВАРИАНТЫ

Другие соединения: DIN 11851, DIN 2576, SMS, IDF, ЗАЖИМ и т. д.  
Механический дисковый привод  
Тележка, платформа

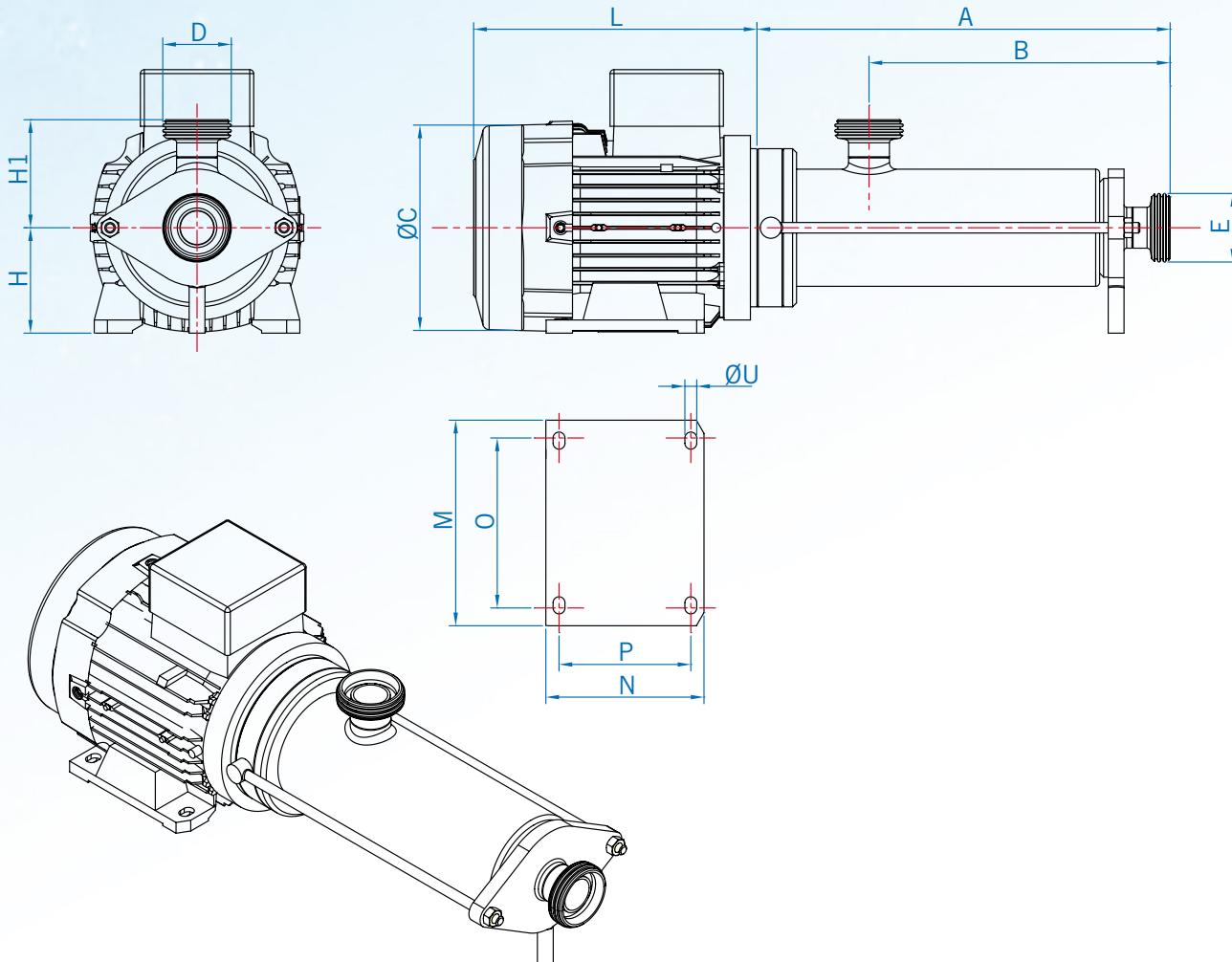
Модель	кВт	Скорость (об/мин)	высота максимум (м.в.с.)	Производительность (м <sup>3</sup> /ч)
FL15EF	0.25	1.500	50	0.3
FL30EF	0.75	1.500	50	2.5
FL40EF	1.1	1.000	50	3.8
FL40EFB	2.2	615	50	8.0

## Общие размеры FL--EF

### Сферы выбора



Модель	A	B	D	E	H	H1	L	M	N	O	P	U
FL15EF	248	156	122	1" BSP	63	75	85	136	110	112	90	7
FL30EF	345	240	161	1 ¼" BSP	80	105	235	160	125	125	100	9,5
FL40EF	435	285	181	2" BSP	90	125	280	182	155	140	125	9,5
FL40EFB	500	370	181	2 ½" BSP	100	140	400	185	210	160	80	11



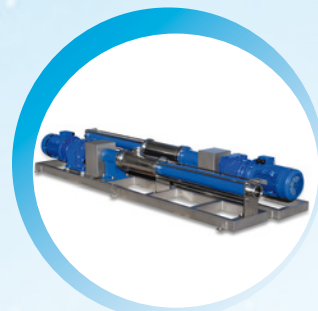
## FL--ERA











## FL--ERAL

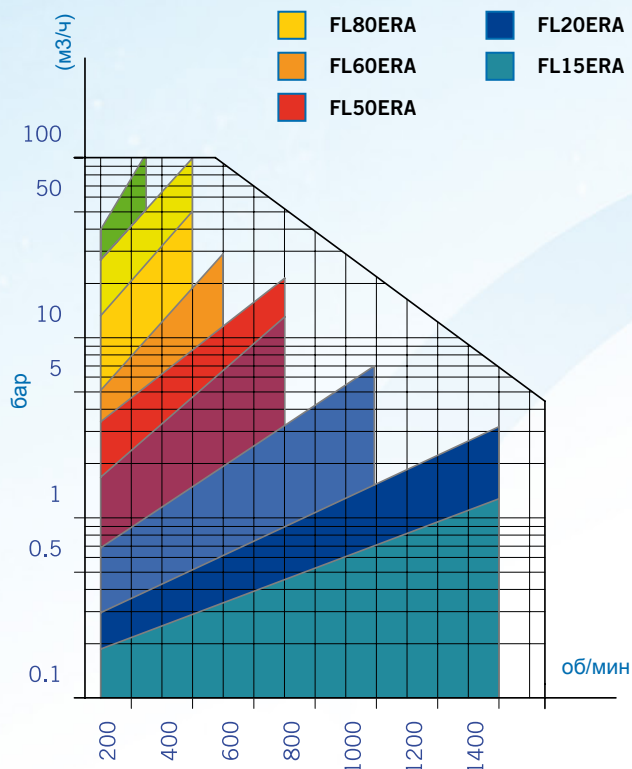


## Пищевой винтовой насос



### ВЫБОРОЧНЫЕ ЗОНЫ

- |  |   |
|--|---|
|  FL120ERA |  FL40ERA |
|  FL100ERA |  FL30ERA |
|  FL80ERA  |  FL20ERA |
|  FL60ERA  |  FL15ERA |
|  FL50ERA  |   |



### ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Винтовые насосы FL--ERA были специально разработаны для перекачивания текучих тел, требующих особой осторожности при переливании. Данные аппараты используются с пищевыми продуктами, благодаря их большой работоспособности в перекачивании и высокой производительности.

Оптимизированная конструкция ротора и статора позволяет получать давление до 6 бар на каждом этапе, что обеспечивает большую подачу без ущерба для продукта. Благодаря этому, эти насосы идеально подходят для пищевой промышленности, в особенности для винодельческой отрасли и производства и масла.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Соединения DIN 11851  
 Пищевая версия  
 Моноблочный монтаж / свободный вал  
 1 - 2 - 3 - 4 этапа (до 24 бар)

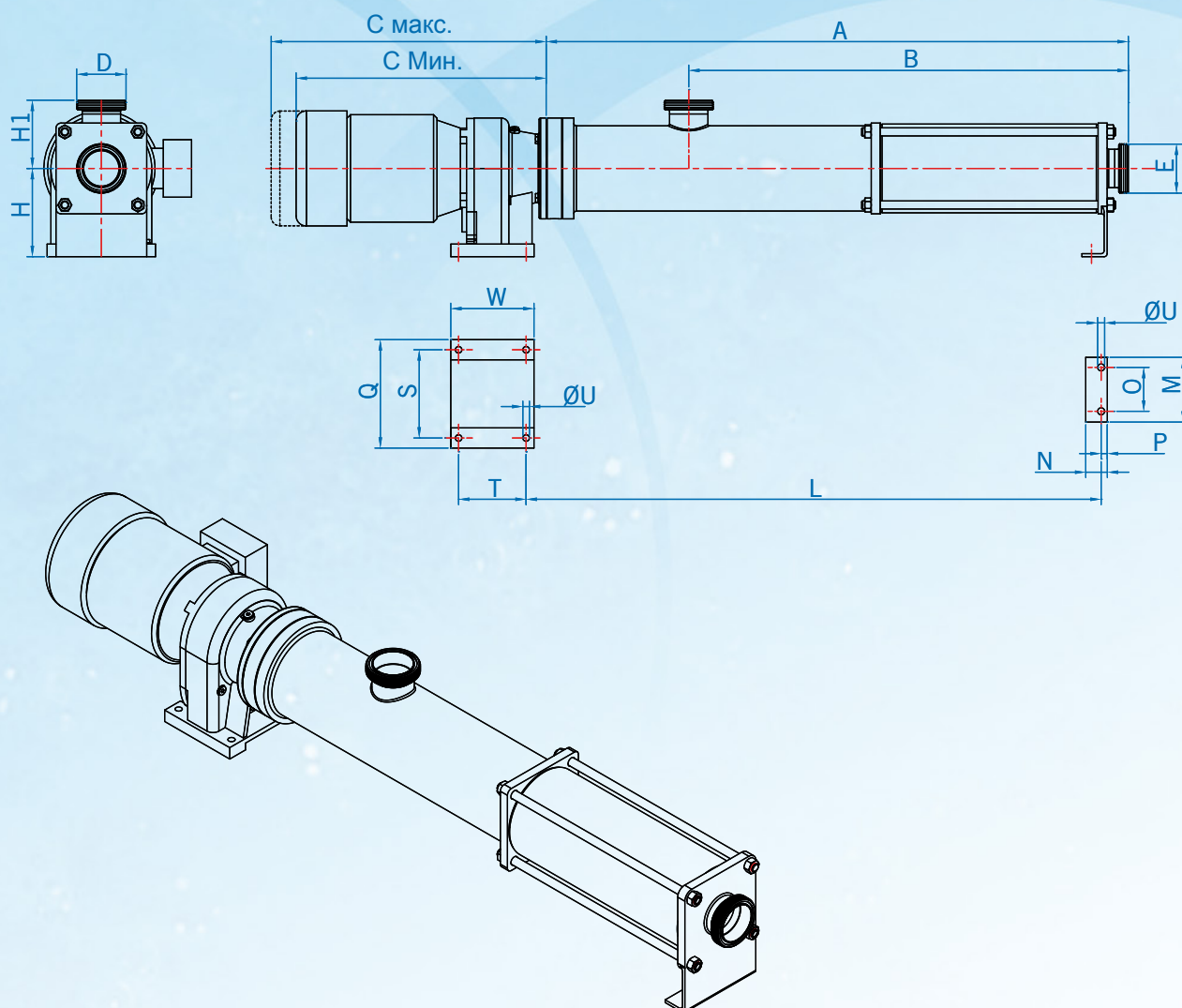
### МАТЕРИАЛЫ

Части, вступающие в контакт с продуктом, из нержавеющей стали AISI 316  
 Статор и уплотнения из нитрила  
 Механический затвор C/C/N

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

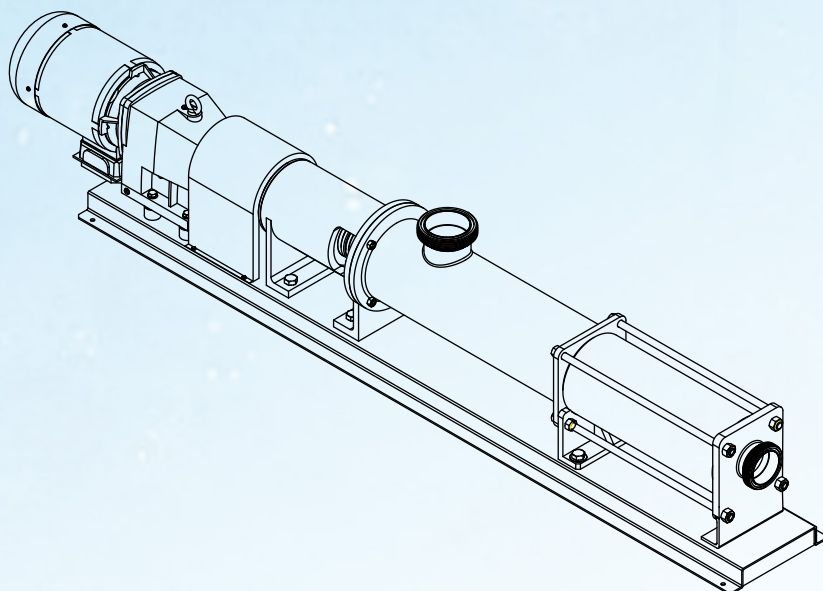
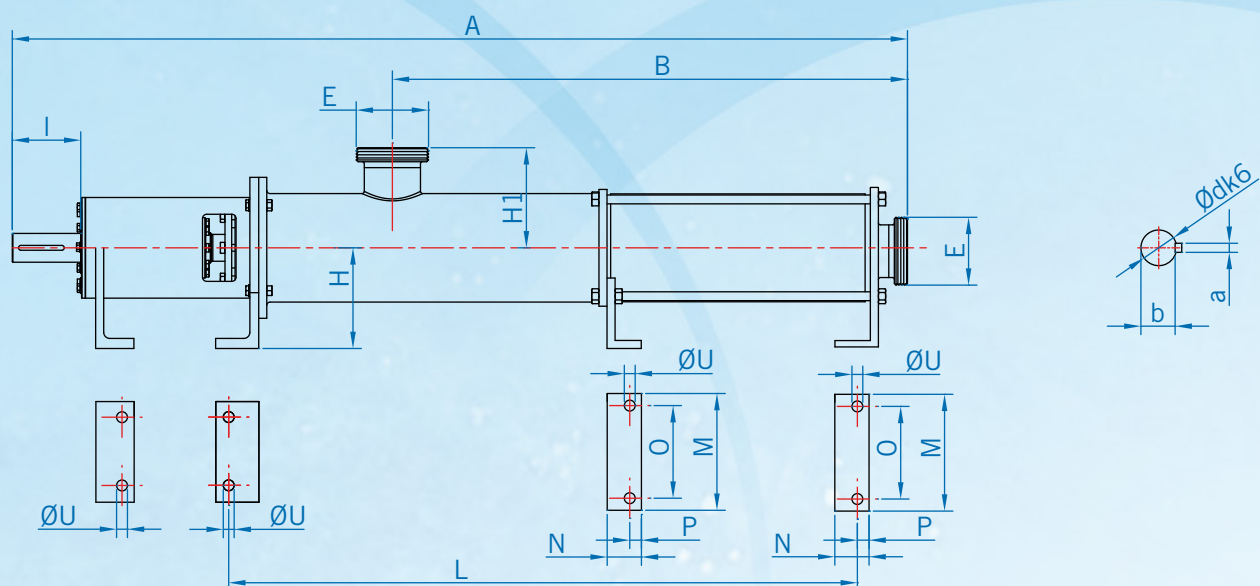
Другие соединения: BSP, SMS, FIL, CLAMP, ХОМУТ и др.  
 Дисковый/роликковый механический регулятор  
 Электронный вариатор  
 Щупы обнаружения жидкости / термические  
 Пульт управления  
 Механический затвор S/S/V  
 Другие резины в статоре: Пербунан / Силикон / СКЭПТ / Витон / Гипалон и т.д.  
 Тележка, станина

РАЗМЕРЫ МОДЕЛЕЙ FL--ERA И FL--ER2A

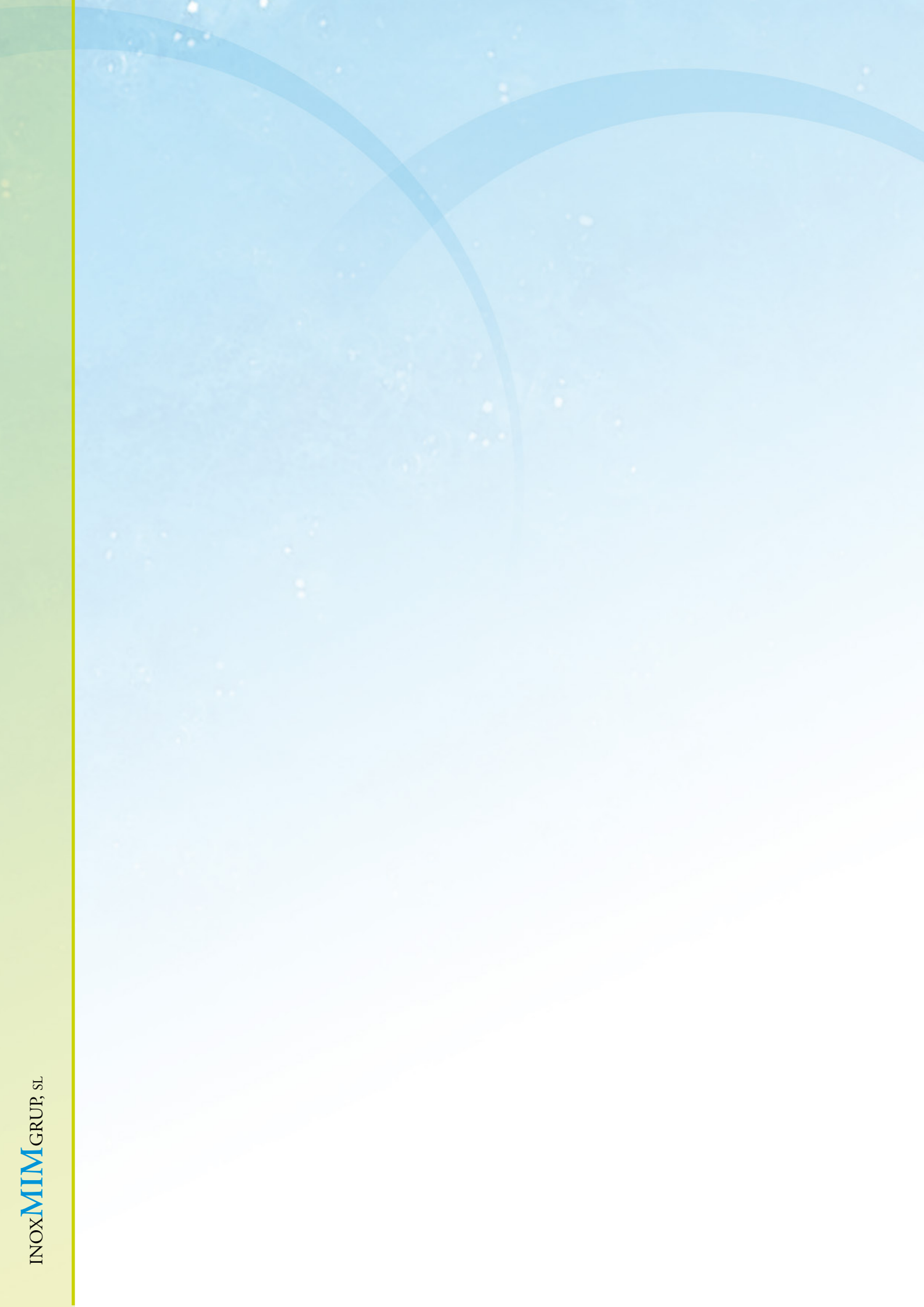


МОДЕЛИ	A	B	С Мин.	С макс.	D/E	H	H1	L	M	N	O	P	U	Q	S	T	W
FL15ERA	310	235	301	385	DN 32	102	90	-	-	-	-	-	Ø9	135	105	85	110
FL20ERA	345	270	301	385	DN 32	102	77.5	-	-	-	-	-	Ø9	135	105	85	110
FL30ERA	538	408	319	433	DN 50	125	85	535	50	38	-	21.5	Ø11	185	160	80	110
FL40ERA	645	476	382	477	DN 65	130	105	640	80	40	-	21.5	Ø13	190	155	140	175
FL50ERA	782.5	560.5	380	475	DN 80	155	110	804	140	45	90	32.5	Ø13	210	185	90	125
FL60ERA	1047	742	446	581	DN 100	175	130	1023	160	48	120	48	Ø13	215	175	134	165
FL80ERA	1202	894.5	446	581	DN 100	175	145	1192	160	48	120	48	Ø13	215	175	134	165
FL100ERA	1202	894.5	663	875	DN 150	175	225	1368	200	65	160	65	Ø16	240	200	125	195
FL120ERA	1202	894.5	724	930	DN 200	175	250	1582	250	75	200	65	Ø18	325	240	160	250
FL15ER2A	392	317	301	385	DN 32	102	90	-	-	-	-	-	Ø9	135	105	85	110
FL20ER2A	445	371	301	385	DN 32	102	77.5	-	-	-	-	-	Ø9	135	105	85	110
FL30ER2A	688	558	319	433	DN 50	125	85	703	50	38	-	21.5	Ø11	185	160	80	110
FL40ER2A	846	677	382	477	DN 65	130	105	872	80	40	-	21.5	Ø13	190	155	140	175
FL50ER2A	1023	800.5	380	475	DN 80	155	110	1034	140	45	90	32.5	Ø13	210	185	90	125
FL60ER2A	1349	1044	446	581	DN 100	175	130	1330	160	48	120	48	Ø13	215	175	134	165
FL80ER2A	1602	1295	446	581	DN 100	175	145	1586	160	48	120	48	Ø13	215	175	134	165
FL100ER2A	1602	1295	663	875	DN 150	175	225	1689	200	65	160	65	Ø16	240	200	125	195

РАЗМЕРЫ МОДЕЛЕЙ FL--ERAL И FL--ER2AL



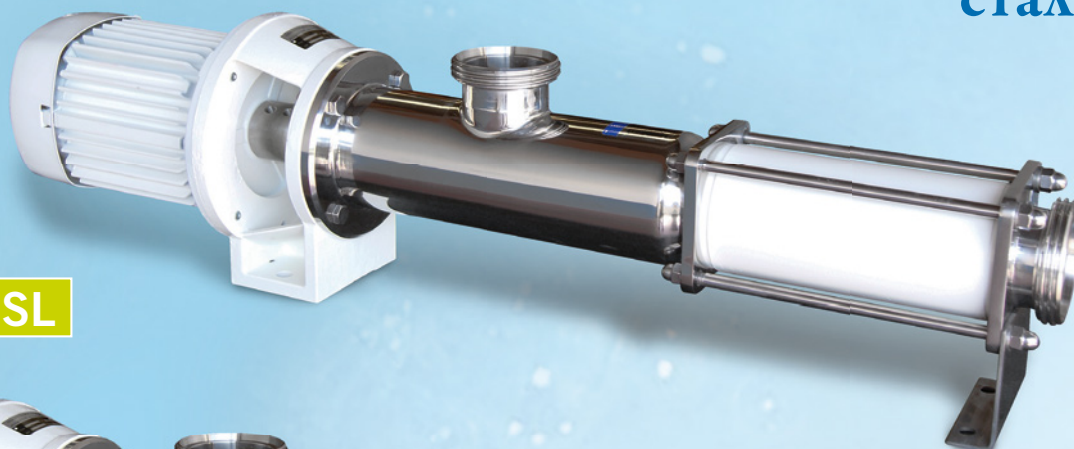
МОДЕЛЬ	A	B	D/E	H	H1	L	M	N	O	P	U	I	a	b	d
FL30ERAL	835	408	DN 50	125	85	525	85	40	60	15	Ø12	80	8	32.9	30
FL40ERAL	930	476	DN 65	130	105	620	85	40	60	15	Ø12	125	8	32.9	30
FL50ERAL	1085	560.5	DN 80	155	110	755	140	45	90	12.5	Ø14	110	10	38.3	35
FL60ERAL	1535	742	DN 100	175	130	1052	160	48	120	17	Ø14	140	12	43.5	40
FL80ERAL	1685	894.5	DN 100	175	145	1190	160	48	120	17	Ø14	140	12	43.5	40
FL100ERAL	1980	1184	DN 150	250	225	1755	200	65	160	30	Ø22	170	20	74.6	70
FL120ERAL	2131	1335	DN 150	250	250	1900	250	75	200	35	Ø22	170	20	74.6	70
FL30ER2AL	982	558	DN 50	125	85	670	85	40	60	15	Ø12	80	8	32.9	30
FL40ER2AL	1102	677	DN 65	130	105	823	85	40	60	15	Ø12	125	8	32.9	30
FL50ER2AL	1340	800.5	DN 80	155	110	995	140	45	90	12.5	Ø14	110	10	38.3	35
FL60ER2AL	1955	1044	DN 100	175	130	1348	160	48	120	17	Ø14	140	12	43.5	40
FL80ER2AL	2195	1295	DN 100	175	145	1596	160	48	120	17	Ø14	140	12	43.5	40
FL100ER2AL	2195	1295	DN 150	250	225	1922	200	65	160	30	Ø22	170	20	74.6	70



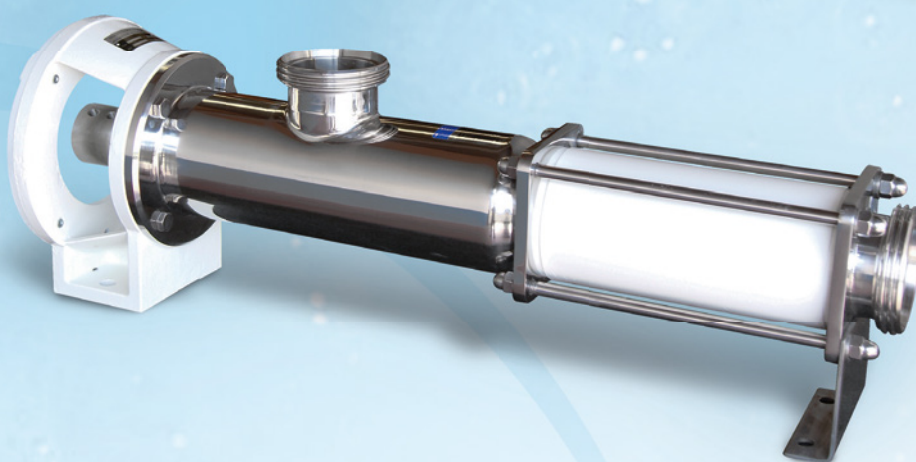


FL--ERBS

## Винтовой насос из нержавеющей стали

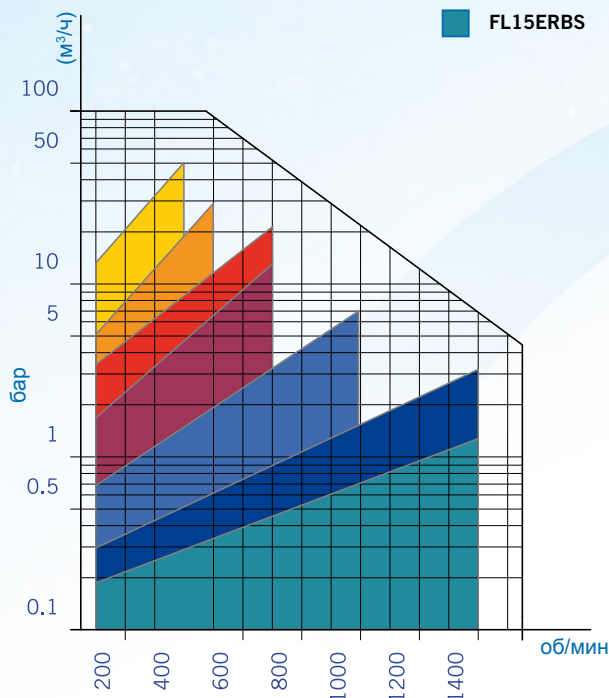


FL--ERBSL



### Сферы выбора

<span style="color: yellow;">■</span> FL80ERBS	<span style="color: maroon;">■</span> FL40ERBS
<span style="color: orange;">■</span> FL60ERBS	<span style="color: blue;">■</span> FL30ERBS
<span style="color: red;">■</span> FL50ERBS	<span style="color: darkblue;">■</span> FL20ERBS
	<span style="color: teal;">■</span> FL15ERBS



### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Винтовые насосы FL--ERBS были специально разработаны для перекачивания продуктов, при обработке которых требуется осторожность, таких как вино, сусло, масло, сок, химические продукты и т. д.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Соединения DIN 11851  
 Санитарно-техническая / Пищевая / Промышленная версия  
 Моноблок / свободная ось в сборе  
 1 - 2 - 3 - 4 ступени (до 24 бар)

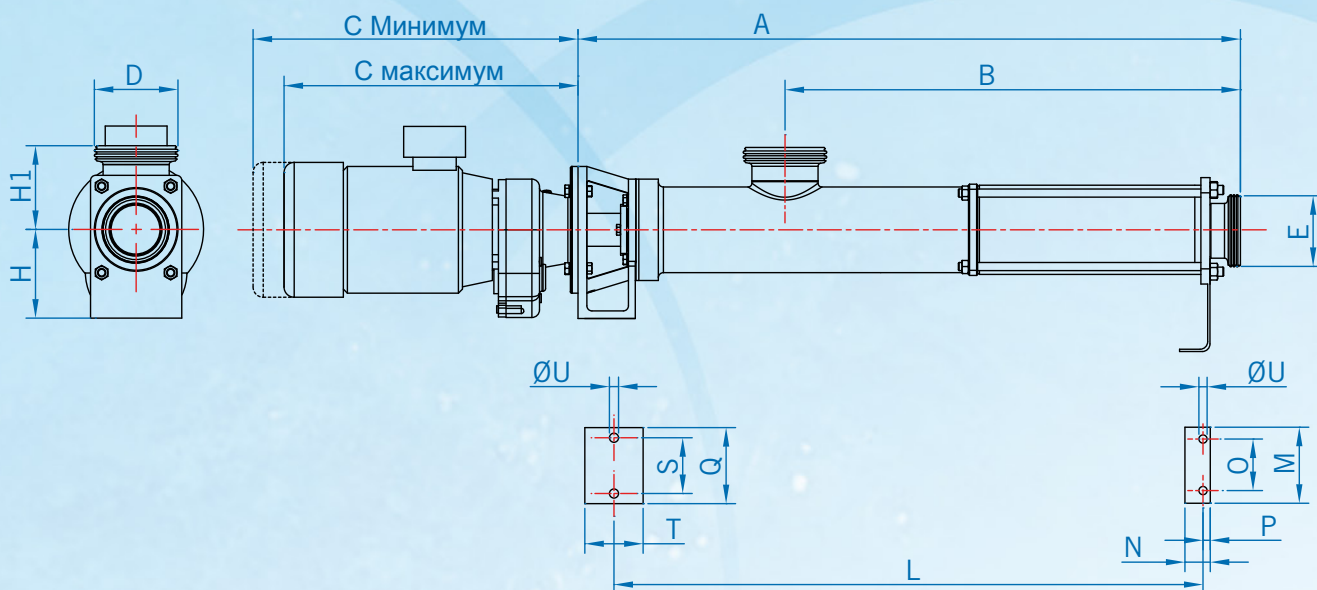
### МАТЕРИАЛЫ

Металлические детали, контактирующие с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали AISI 316  
 Статор изготовлен из белого пербунана, а уплотнительные прокладки — из СКЭПТ  
 Механическое уплотнение C/C/N

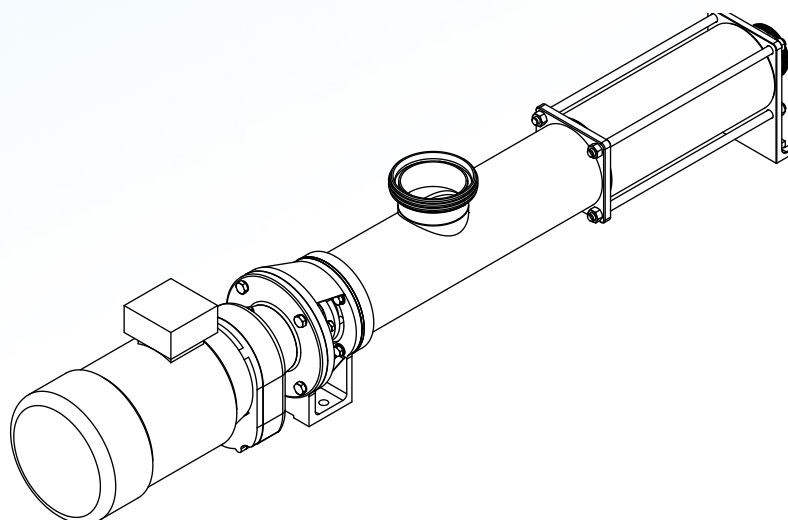
### ВАРИАНТЫ

Другие соединения: BSP, SMS, FIL, ЗАЖИМ, ФЛАНЕЦ и т. д.  
 Механический вариатор  
 Частотный преобразователь  
 Датчик обнаружения жидкости/термодатчик  
 Панель управления  
 Механическое уплотнение S/S/V  
 Статор из других видов резины: витон / силикон / СКЭПТ / нитрил / гипалон и т. д.  
 Тележка, платформа

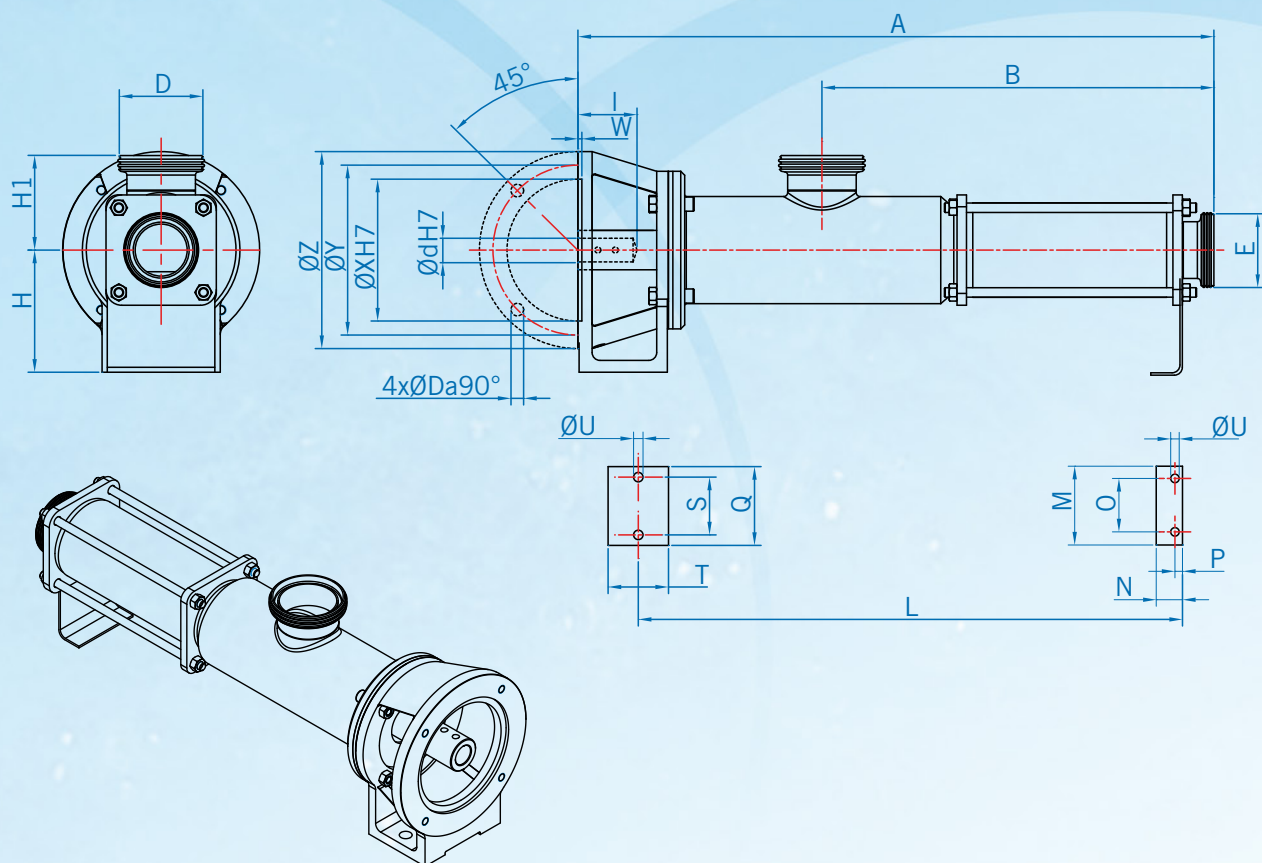
Общие размеры FL--ERBS и FL--ERBS2



Модель	A	B	C Минимум	C максимум	D/E	H	H1	L	M	N	O	P	U	Q	S	T
FL15ERBS	371.5	226	301	385	DN 15	102	90	-	-	-	-	-	Ø9	70	53	50
FL20ERBS	406.5	261	301	385	DN 32	102	77.5	-	-	-	-	-	Ø9	70	53	50
FL30ERBS	622	371	319	433	DN 50	125	85	502	85	40	60	15	Ø12	110	80	100
FL40ERBS	716.5	443	382	477	DN 65	130	105	594	85	40	60	15	Ø12	110	80	100
FL50ERBS	870	527	380	475	DN 80	155	110	735	140	45	90	12.5	Ø14	150	110	115
FL60ERBS	1135	715	446	581	DN 100	175	130	1010	160	48	120	17	Ø14	150	110	115
FL80ERBS	1290	868	446	581	DN 100	175	145	1162	160	48	120	17	Ø14	150	110	115
FL15ERBS2	453.5	308	301	385	DN 15	102	90	-	-	-	-	-	Ø9	70	53	50
FL20ERBS2	507	362	301	385	DN 32	102	77.5	-	-	-	-	-	Ø9	70	53	50
FL30ERBS2	772	521	319	433	DN 50	125	85	650	85	40	60	15	Ø12	110	80	100
FL40ERBS2	917.5	644	382	477	DN 65	130	105	798	85	40	60	15	Ø12	110	80	100
FL50ERBS2	1110	768	380	475	DN 80	155	110	965	140	45	90	12.5	Ø14	150	110	115
FL60ERBS2	1437	1017	446	581	DN 100	175	130	1318	160	48	120	17	Ø14	150	110	115
FL80ERBS2	1690	1663	446	581	DN 100	175	145	1562	160	48	120	17	Ø14	150	110	115

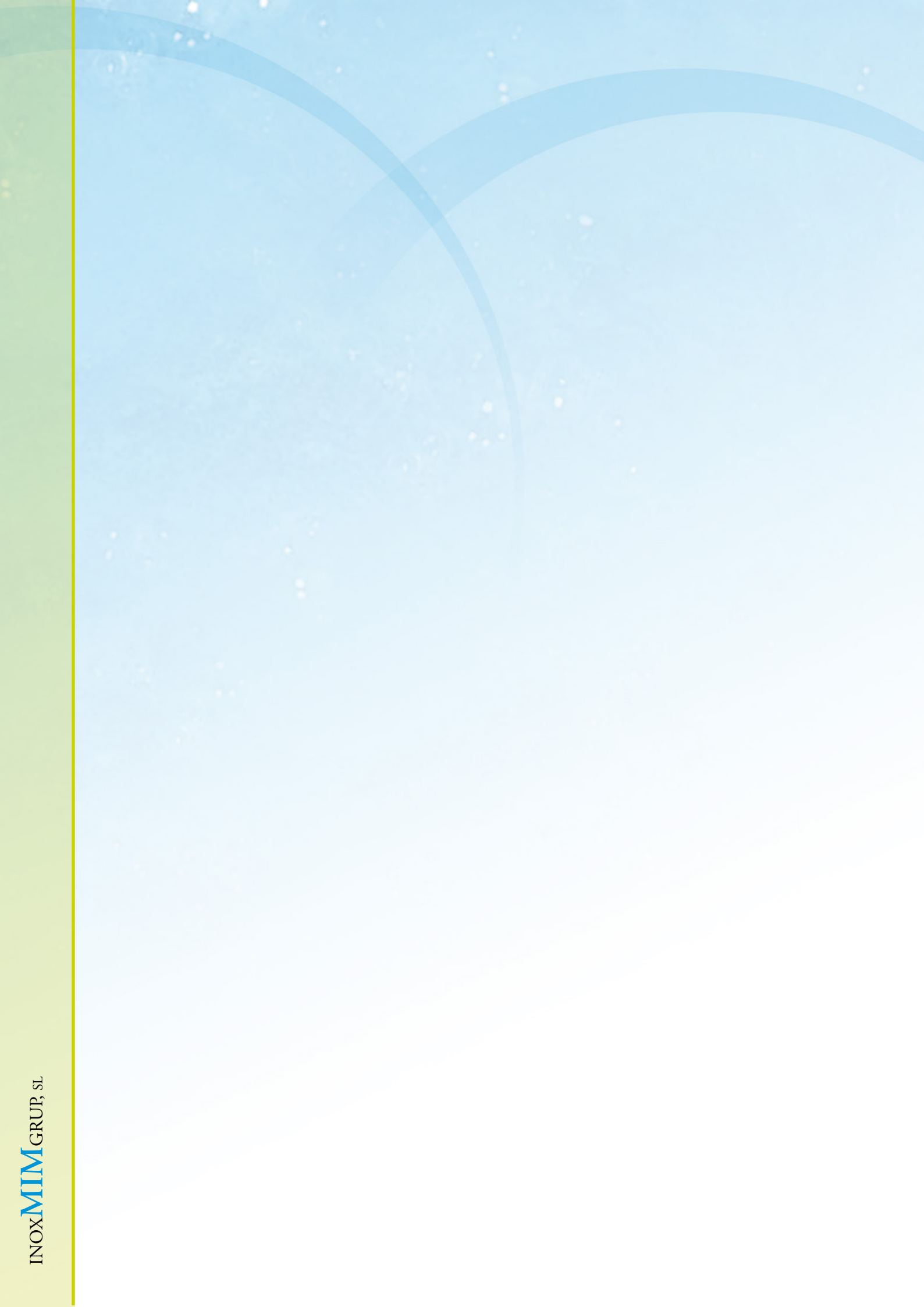


Общие размеры FL--ERBSL и FL--ERB2SL



Модель	A	B	D/E	H	H1	L	M	N	O	P	U	Q	S	T
FL15ERBSL	371.5	226	DN 15	102	90	-	-	-	-	-	Ø9	70	53	50
FL20ERBSL	406.5	261	DN 32	102	77.5	-	-	-	-	-	Ø9	70	53	50
FL30ERBSL	622	371	DN 50	125	85	502	85	40	60	15	Ø12	110	80	100
FL40ERBSL	716.5	443	DN 65	130	105	594	85	40	60	15	Ø12	110	80	100
FL50ERBSL	870	527	DN 80	155	110	735	140	45	90	12.5	Ø14	150	110	115
FL60ERBSL	1135	715	DN 100	175	130	1010	160	48	120	17	Ø14	150	110	115
FL80ERBSL	1290	868	DN 100	175	145	1162	160	48	120	17	Ø14	150	110	115
FL15ERB2SL	453.5	308	DN 15	102	90	-	-	-	-	-	Ø9	70	53	50
FL20ERB2SL	507	362	DN 32	102	77.5	-	-	-	-	-	Ø9	70	53	50
FL30ERB2SL	772	521	DN 50	125	85	650	85	40	60	15	Ø12	110	80	110
FL40ERB2SL	917.5	644	DN 65	130	105	798	85	40	60	15	Ø12	110	80	110
FL50ERB2SL	1110	768	DN 80	155	110	964	140	45	90	12.5	Ø14	150	110	115
FL60ERB2SL	1437	1017	DN 100	175	130	1318	160	48	120	17	Ø14	150	110	115
FL80ERB2SL	1690	1663	DN 100	175	145	1562	160	48	120	17	Ø14	150	110	115

Модель	d		l		D	W	X	Y	Z
	Минимум.	максимум	Минимум	максимум					
FL15ERBSL	19	24	42	52	M-6	4	80	100	120
FL20ERBSL	19	24	42	52	M-6	4	80	100	120
FL30ERBSL	24	28	52	62	M-8	4	110	130	160
FL40ERBSL	24	30	52	72	M-8	4	110	130	160
FL50ERBSL	24	30	52	72	M-12	5	180	215	250
FL60ERBSL	35	42	72	112	M-12	5	180	215	250
FL80ERBSL	35	42	72	112	M-12	5	180	215	250



FL--ERBH

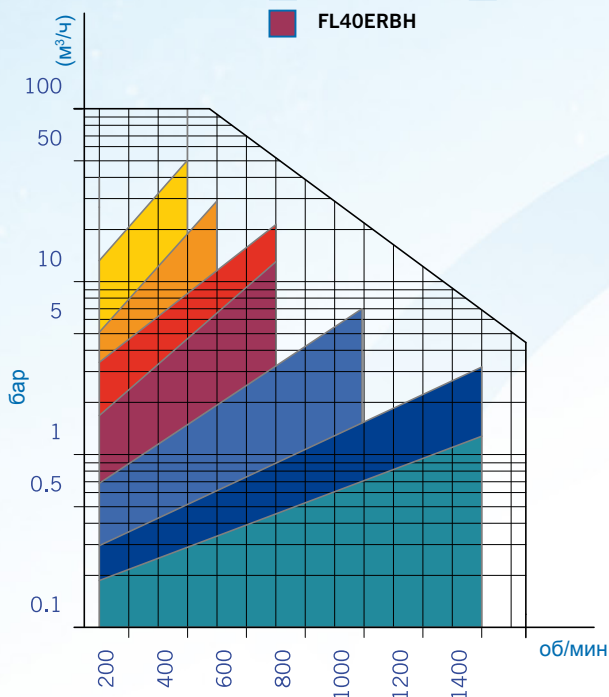
## Чугунные винтовые насосы

FL--ERBHL



### Сферы выбора

 FL80ERBH	 FL30ERBH
 FL60ERBH	 FL20ERBH
 FL50ERBH	 FL15ERBH
 FL40ERBH	



### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Винтовые насосы FL--ERBH были разработаны для промышленного использования и обработки сточных вод. Насосы этого вида предназначены для работы с такими материалами, как густой буровой раствор, дегидрированные продукты, полиэлектролиты, химические продукты и т. д.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Соединения DIN 2576  
 Промышленная версия  
 Моноблок / вал со свободным концом в сборе  
 1 - 2 - 3 - 4 ступени (до 24 бар)

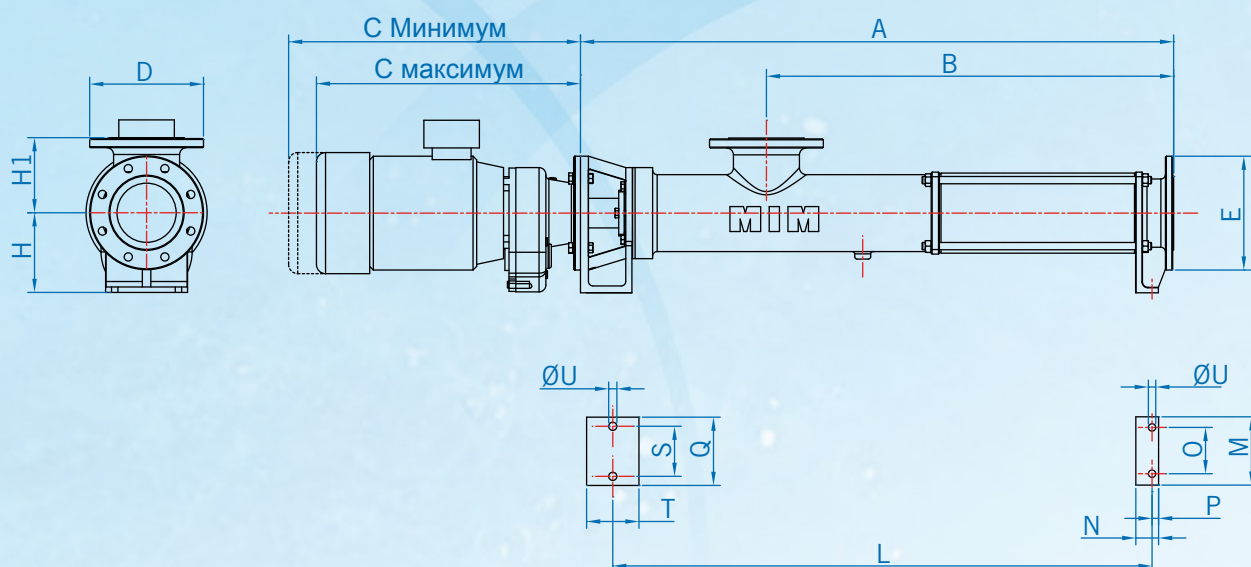
### МАТЕРИАЛЫ

Корпус изготовлен из серого литейного чугуна GG-25  
 Механические детали, контактирующие с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали AISI 316  
 Статор и уплотнительные прокладки изготовлены из нитрила  
 Механическое уплотнение C/C/N

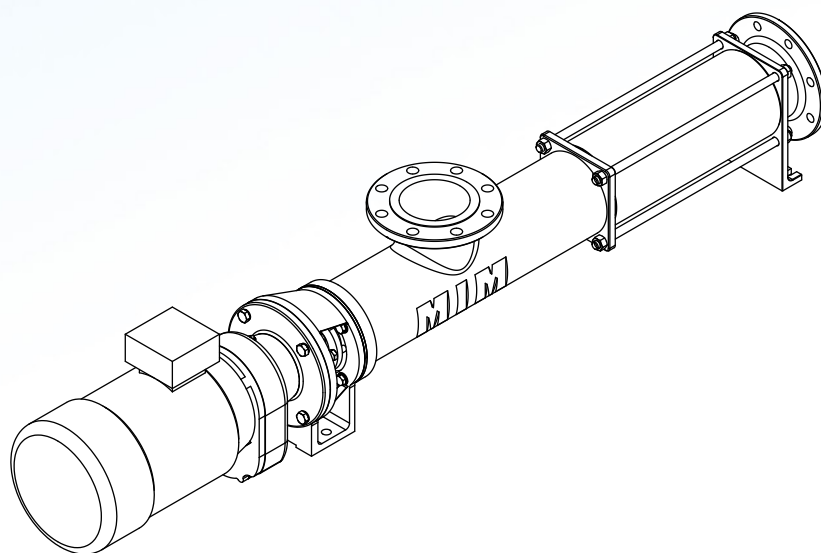
### ВАРИАНТЫ

Механический вариатор  
 Частотный преобразователь  
 Панель управления  
 Механическое уплотнение S/S/V  
 Статор из других видов резины: витон / силикон / СКЭПТ / пербунан / гипалон и т. д.  
 Тележка, платформа

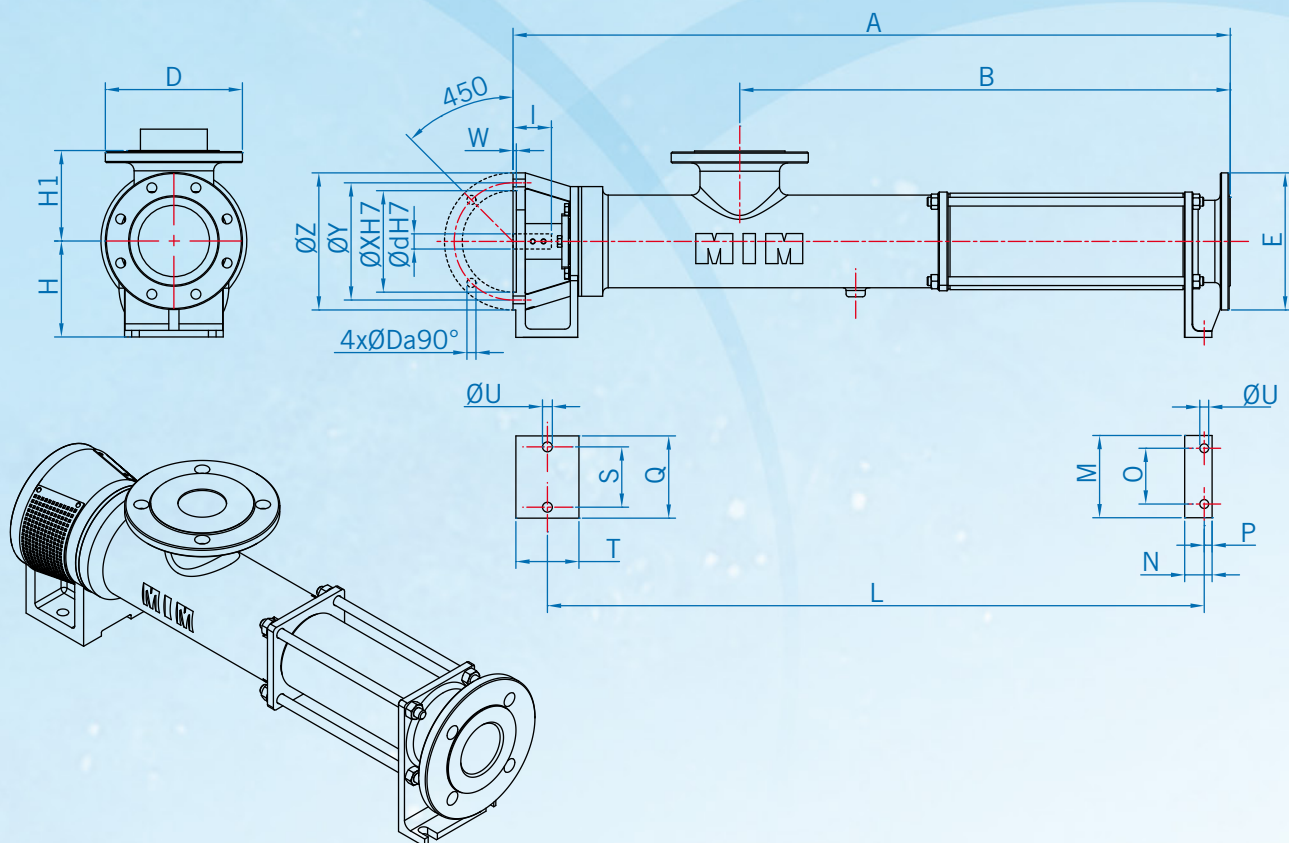
Общие размеры FL--ERBH и FL--ERB2H



Модель	A	B	C Минимум	C максимум	D/E	H	H1	L	M	N	O	P	U	Q	S	T
FL15ERBH	371.5	235	301	385	DN 32	102	100	315	70	40	53	15	Ø9	70	53	50
FL20ERBH	407.5	270	301	385	DN32	102	100	350	70	40	53	15	Ø9	70	53	50
FL30ERBH	622	408	319	433	DN 50	125	110	521.5	105	45	75	15	Ø12	110	80	100
FL40ERBH	716.5	476	382	477	DN 65	130	125	616	120	45	90	15	Ø12	110	80	100
FL50ERBH	870	560.5	380	475	DN 80	155	135	758	140	50	100	20	Ø14	150	110	115
FL60ERBH	1135	742	446	581	DN 100	175	155	1038	160	60	120	20	Ø14	150	110	115
FL80ERBH	1290	894.5	446	581	DN 125	175	165	1192	180	60	140	20	Ø14	150	110	115
FL15ERB2H	453.5	317	301	385	DN 32	102	100	397	70	40	53	15	Ø9	70	53	50
FL20ERB2H	507	371	301	385	DN 32	102	100	451	70	40	53	15	Ø9	70	53	50
FL30ERB2H	772	558	319	433	DN 50	125	110	671.5	105	45	75	15	Ø12	110	80	100
FL40ERB2H	917.5	677	382	477	DN 65	130	125	817	120	45	90	15	Ø12	110	80	100
FL50ERB2H	1110	800.5	380	475	DN 80	155	135	998	140	50	100	20	Ø14	150	110	115
FL60ERB2H	1437	1044	446	581	DN 100	175	155	1340	160	60	120	20	Ø14	150	110	115
FL80ERB2H	1690	1295	446	581	DN 125	175	165	1592	180	60	140	20	Ø14	150	110	115

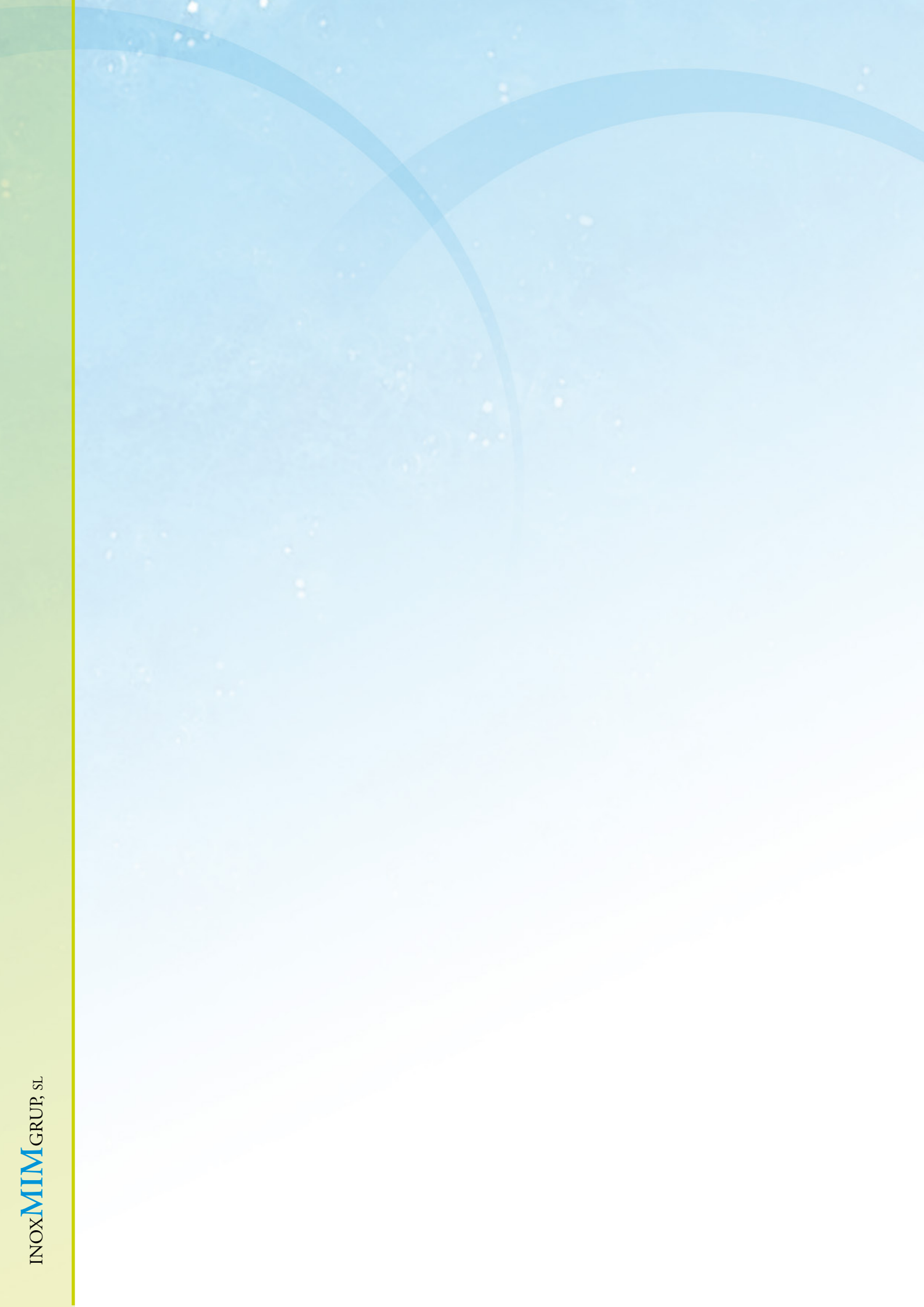


Общие размеры FL--ERBHL и FL--ERB2HL



Модель	A	B	E	H	H1	L	M	N	O	P	U	Q	S	T
FL15ERBHL	371.5	235	DN 32	102	100	315	70	40	53	15	Ø9	70	53	50
FL20ERBHL	407.5	270	DN 32	102	100	350	70	40	53	15	Ø9	70	53	50
FL30ERBHL	622	408	DN 50	125	110	521.5	105	45	75	15	Ø12	110	80	100
FL40ERBHL	716.5	476	DN 65	130	125	616	120	45	90	15	Ø12	110	80	100
FL50ERBHL	870	560.5	DN 80	155	135	758	140	50	100	20	Ø14	150	110	115
FL60ERBHL	1135	742	DN 100	175	155	1038	160	60	120	20	Ø14	150	110	115
FL80ERBHL	1290	894.5	DN 125	175	165	1192	180	60	140	20	Ø14	150	110	115
FL15ERB2HL	453.5	317	DN 32	102	100	397	70	40	53	15	Ø9	70	53	50
FL20ERB2HL	507	371	DN 32	102	100	451	70	40	53	15	Ø9	70	53	50
FL30ERB2HL	772	558	DN 50	125	110	671.5	105	45	75	15	Ø12	110	80	100
FL40ERB2HL	917.5	677	DN 65	130	125	817	120	45	90	15	Ø12	110	80	100
FL50ERB2HL	1110	800.5	DN 80	155	135	998	140	50	100	20	Ø14	150	110	115
FL60ERB2HL	1437	1044	DN 100	175	155	1340	160	60	120	20	Ø14	150	110	115
FL80ERB2HL	1690	1295	DN 125	175	165	1592	180	60	140	20	Ø14	150	110	115

Модель	d		l		D	W	X	Y	Z
	Минимум.	максимум	Минимум	максимум					
FL15ERBHL	19	24	42	52	M-6	4	80	100	120
FL20ERBHL	19	24	42	52	M-6	4	80	100	120
FL30ERBHL	24	28	52	62	M-8	4	110	130	160
FL40ERBHL	24	30	52	72	M-8	4	110	130	160
FL50ERBHL	24	30	52	72	M-12	5	180	215	250
FL60ERBHL	35	42	72	112	M-12	5	180	215	250
FL80ERBHL	35	42	72	112	M-12	5	180	215	250





FL--ERS










## Санитарно-технический винтовой насос из нержавеющей стали

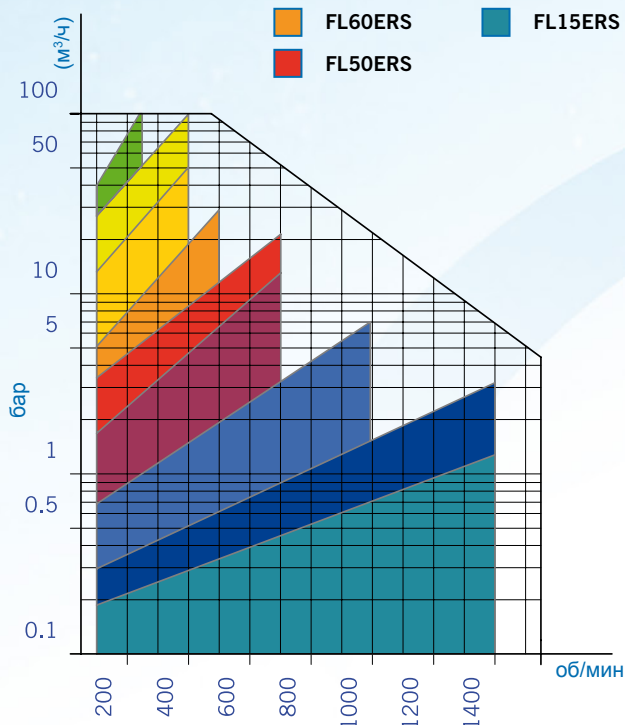


FL--ERSL



### Сферы выбора

- |  |   |
|--|---|
|  FL120ERS |  FL40ERS |
|  FL100ERS |  FL30ERS |
|  FL80ERS  |  FL20ERS |
|  FL60ERS  |  FL15ERS |
|  FL50ERS  |   |



### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Винтовые насосы FL--ERS были разработаны для перекачивания продуктов, при обработке которых требуется осторожность, таких как пищевые продукты, химические продукты, косметические изделия и т. д. Эти насосы имеют широкое применение благодаря их высокой производительности и эксплуатационным характеристикам.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Соединения DIN 11851  
 Санитарно-техническая версия  
 Моноблок / вал со свободным концом в сборе  
 1 - 2 - 3 - 4 ступени (до 24 бар)

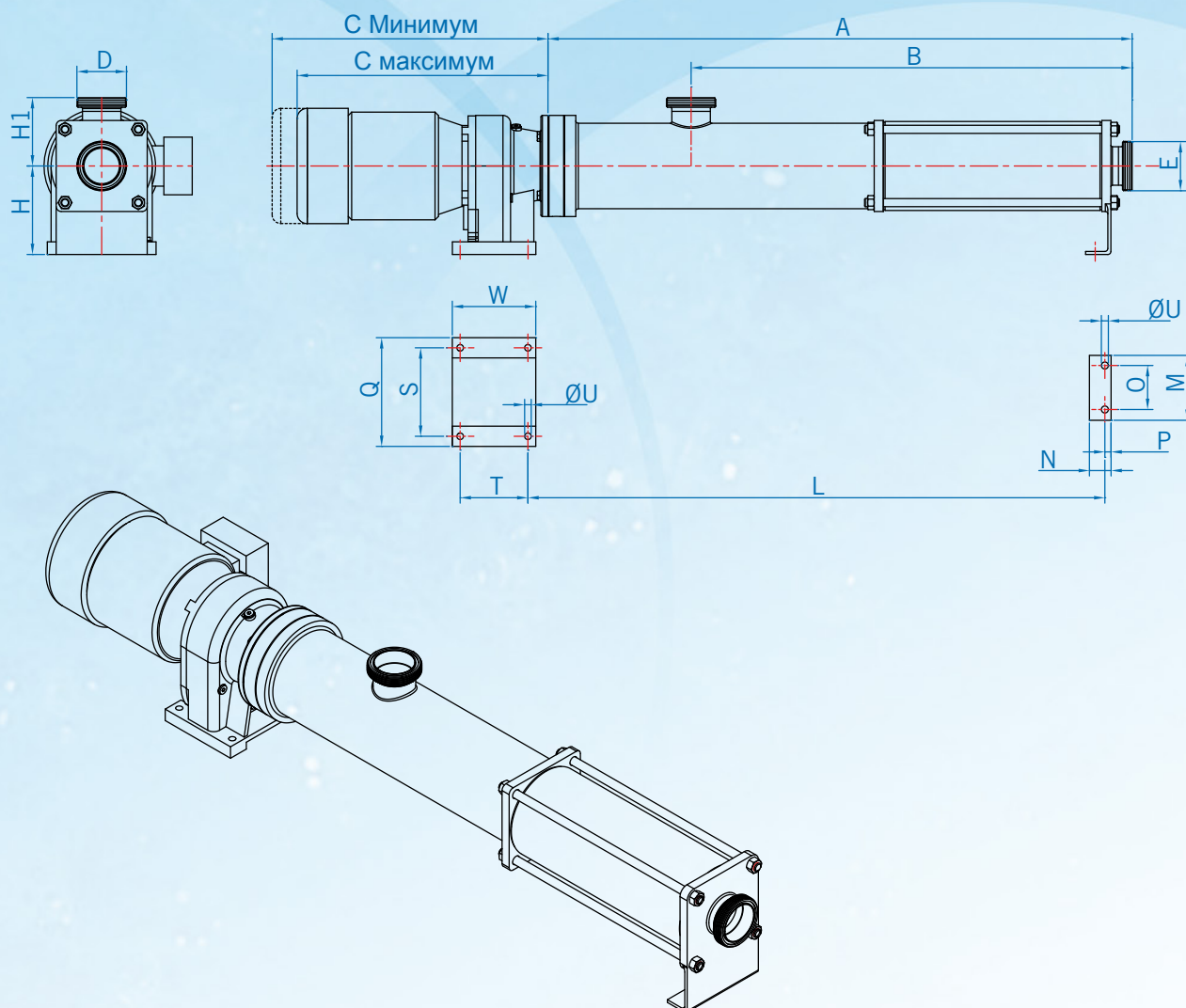
### МАТЕРИАЛЫ

Металлические детали, контактирующие с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали AISI 316  
 Статор изготовлен из белого пербунана, а уплотнительные прокладки — из СКЭПТ/витона  
 Механическое уплотнение C/C/N

### ВАРИАНТЫ

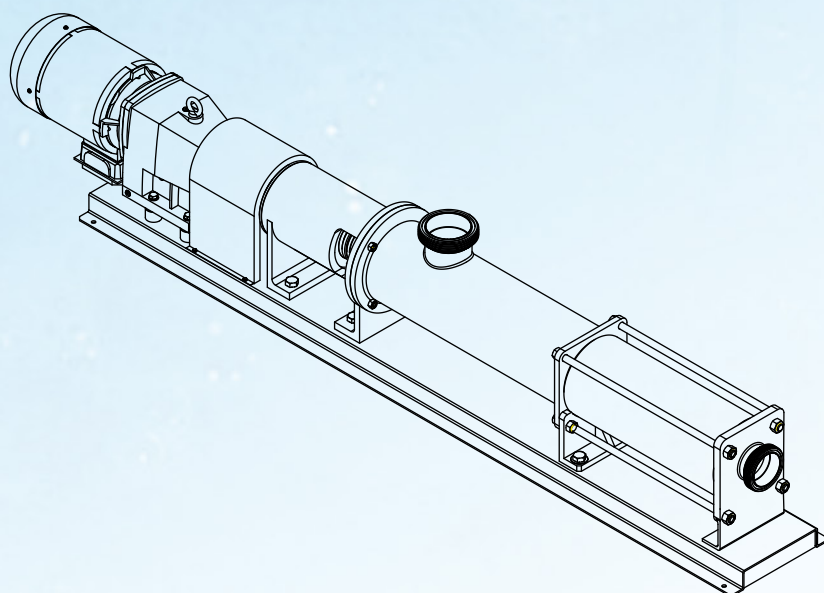
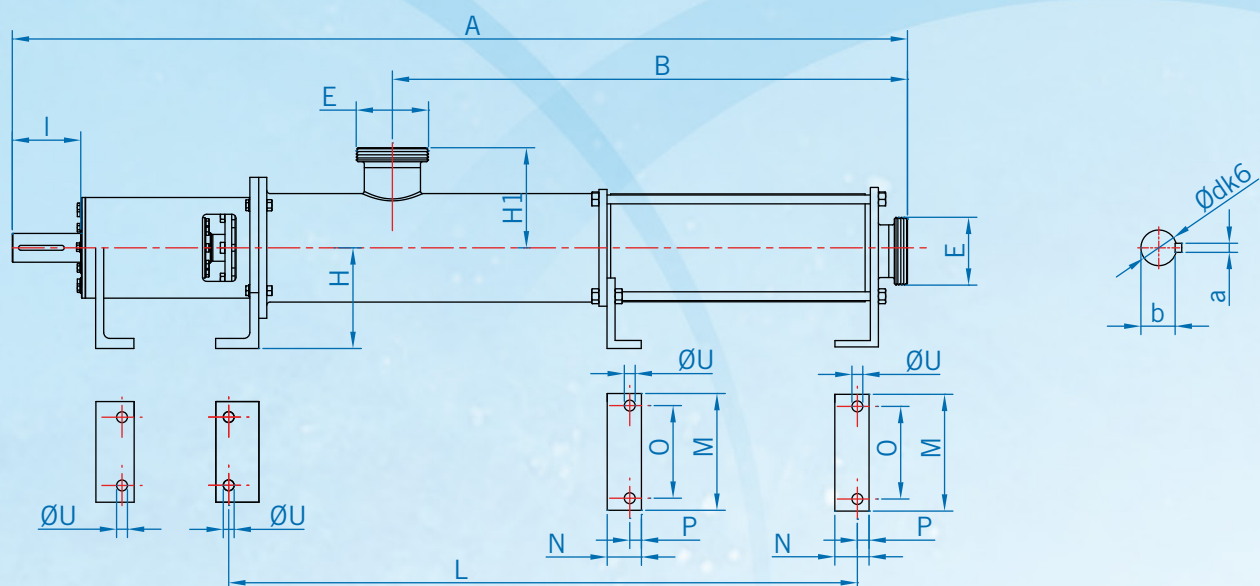
Другие соединения: BSP, SMS, FIL, ЗАЖИМ, ФЛАНЕЦ и т. д.  
 Механический вариатор  
 Частотный преобразователь  
 Датчик обнаружения жидкости/термодатчик  
 Панель управления  
 Механическое уплотнение S/S/V  
 Статор из других видов резины: силикон / СКЭПТ / нитрил / витон / гипалон и т. д.  
 Тележка, платформа

Общие размеры FL--ERS и FL--ER2S

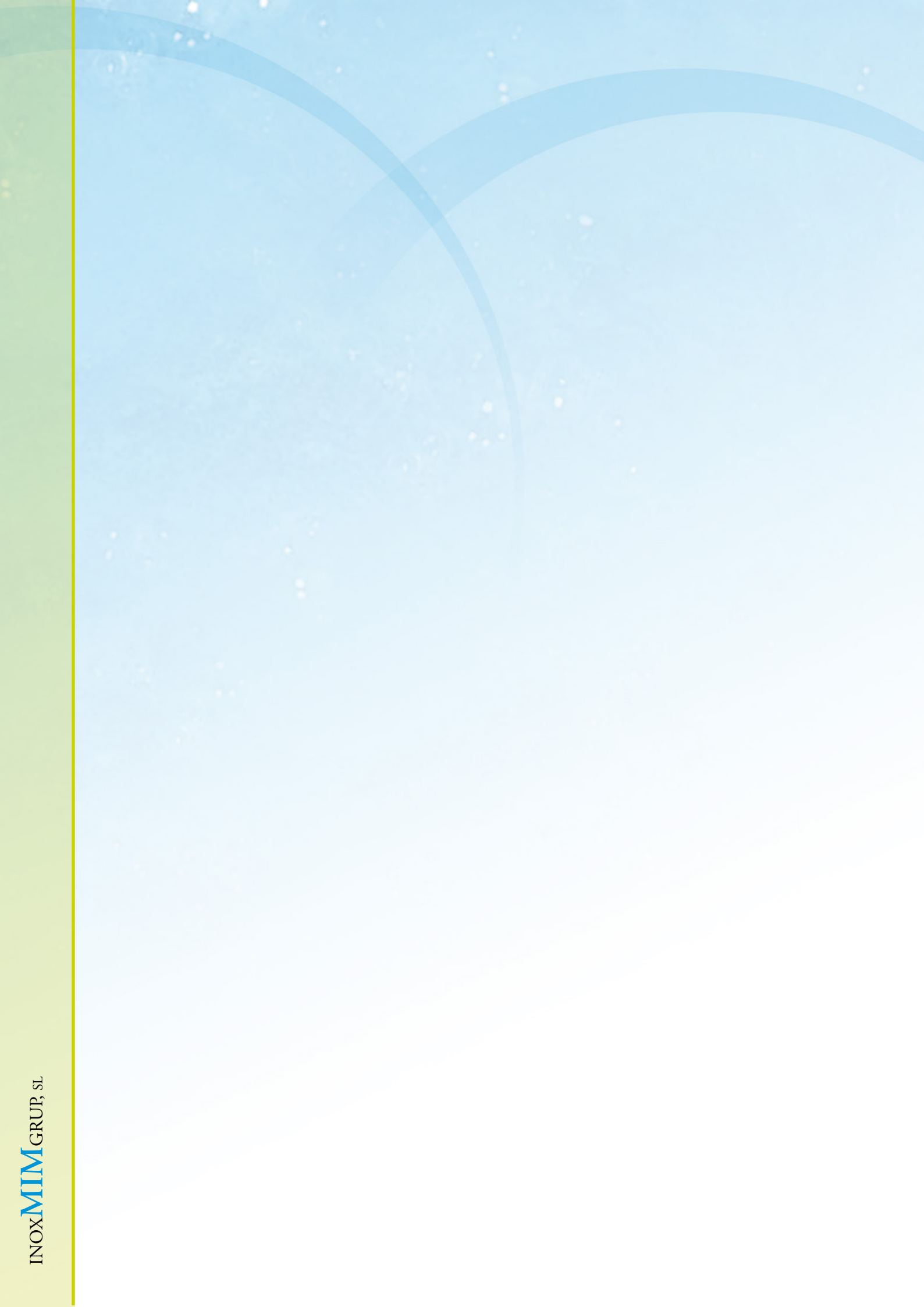


Модель	A	B	C Минимум	C максимум	D/E	H	H1	L	M	N	O	P	U	Q	S	T	W
FL15ERS	310	235	301	385	DN 32	102	90	-	-	-	-	-	Ø9	135	105	85	110
FL20ERS	345	270	301	385	DN 32	102	77.5	-	-	-	-	-	Ø9	135	105	85	110
FL30ERS	538	408	319	433	DN 50	125	85	535	50	38	-	21.5	Ø11	185	160	80	110
FL40ERS	645	476	382	477	DN 65	130	105	640	80	40	-	21.5	Ø13	190	155	140	175
FL50ERS	782.5	560.5	380	475	DN 80	155	110	804	140	45	90	32.5	Ø13	210	185	90	125
FL60ERS	1047	742	446	581	DN 100	175	130	1023	160	48	120	48	Ø13	215	175	134	165
FL80ERS	1202	894.5	446	581	DN 100	175	145	1192	160	48	120	48	Ø13	215	175	134	165
FL100ERS	1202	894.5	663	875	DN 150	175	225	1368	200	65	160	65	Ø16	240	200	125	195
FL120ERS	1202	894.5	724	930	DN 200	175	250	1582	250	75	200	65	Ø18	325	240	160	250
FL15ER2S	392	317	301	385	DN 32	102	90	-	-	-	-	-	Ø9	135	105	85	110
FL20ER2S	445	371	301	385	DN 32	102	77.5	-	-	-	-	-	Ø9	135	105	85	110
FL30ER2S	688	558	319	433	DN 50	125	85	703	50	38	-	21.5	Ø11	185	160	80	110
FL40ER2S	846	677	382	477	DN 65	130	105	872	80	40	-	21.5	Ø13	190	155	140	175
FL50ER2S	1023	800.5	380	475	DN 80	155	110	1034	140	45	90	32.5	Ø13	210	185	90	125
FL60ER2S	1349	1044	446	581	DN 100	175	130	1330	160	48	120	48	Ø13	215	175	134	165
FL80ER2S	1602	1295	446	581	DN 100	175	145	1586	160	48	120	48	Ø13	215	175	134	165
FL100ER2S	1602	1295	663	875	DN 150	175	225	1689	200	65	160	65	Ø16	240	200	125	195

Общие размеры FL--ERSL и FL--ER2SL



Модель	A	B	D/E	H	H1	L	M	N	O	P	U	I	a	b	d
FL30ERSL	835	408	DN 50	125	85	525	85	40	60	15	Ø12	80	8	32.9	30
FL40ERSL	930	476	DN 65	130	105	620	85	40	60	15	Ø12	125	8	32.9	30
FL50ERSL	1085	560.5	DN 80	155	110	755	140	45	90	12.5	Ø14	110	10	38.3	35
FL60ERSL	1535	742	DN 100	175	130	1052	160	48	120	17	Ø14	140	12	43.5	40
FL80ERSL	1685	894.5	DN 100	175	145	1190	160	48	120	17	Ø14	140	12	43.5	40
FL100ERSL	1980	1184	DN 150	250	225	1755	200	65	160	30	Ø22	170	20	74.6	70
FL120ERSL	2131	1335	DN 150	250	250	1900	250	75	200	35	Ø22	170	20	74.6	70
FL30ER2SL	982	558	DN 50	125	85	670	85	40	60	15	Ø12	80	8	32.9	30
FL40ER2SL	1102	677	DN 65	130	105	823	85	40	60	15	Ø12	125	8	32.9	30
FL50ER2SL	1340	800.5	DN 80	155	110	995	140	45	90	12.5	Ø14	110	10	38.3	35
FL60ER2SL	1955	1044	DN 100	175	130	1348	160	48	120	17	Ø14	140	12	43.5	40
FL80ER2SL	2195	1295	DN 100	175	145	1596	160	48	120	17	Ø14	140	12	43.5	40
FL100ER2SL	2195	1295	DN 150	250	225	1922	200	65	160	30	Ø22	170	20	74.6	70





FL--ER

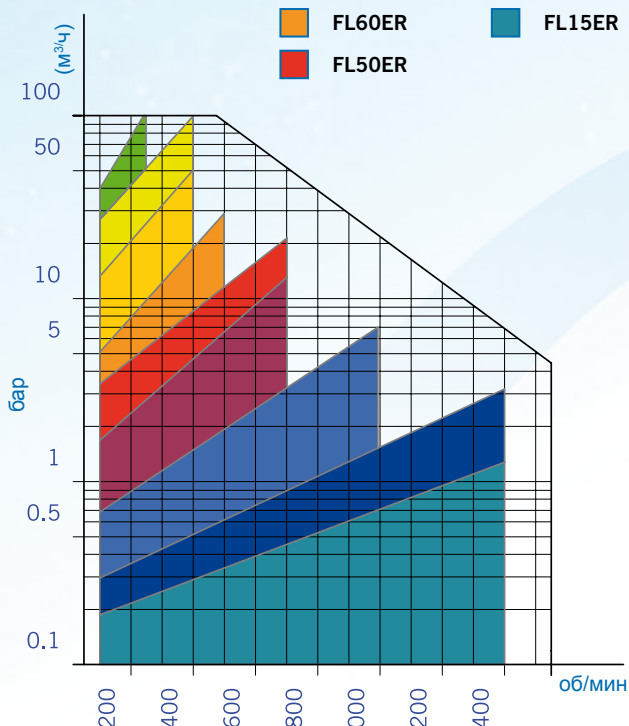
## Винтовые насосы из литой нержавеющей стали

FL--ERL



### Сферы выбора

	FL120ER		FL40ER
	FL100ER		FL30ER
	FL80ER		FL20ER
	FL60ER		FL15ER
	FL50ER		



### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Винтовые насосы FL--ER были специально разработаны для перекачивания жидкостей, при обработке которых требуется особая осторожность, таких как: вино, виноградный сок, масла, соки, химические продукты и т. д. Благодаря своей точной конструкции они широко используются во всех отраслях промышленности, особенно для пищевых продуктов.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Соединения BSP/DIN 2576  
 Промышленная / Пищевая версия  
 Моноблок / свободная ось в сборе  
 1 - 2 - 3 - 4 ступени (до 24 бар)

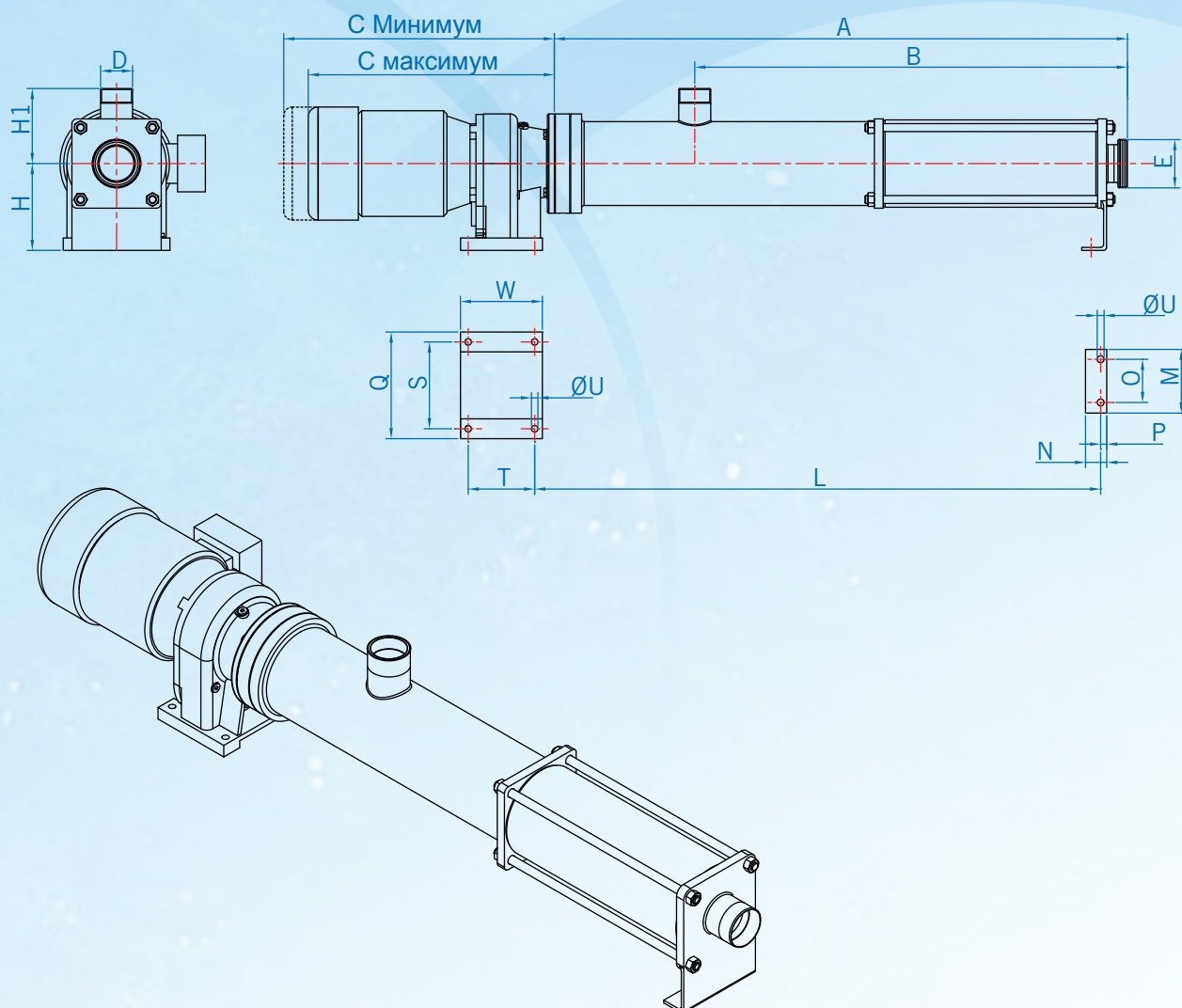
### МАТЕРИАЛЫ

Зоны, контактирующие с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали AISI 316  
 Статор и уплотнительные прокладки изготовлены из нитрила  
 Механическое уплотнение C/C/N

### ВАРИАНТЫ

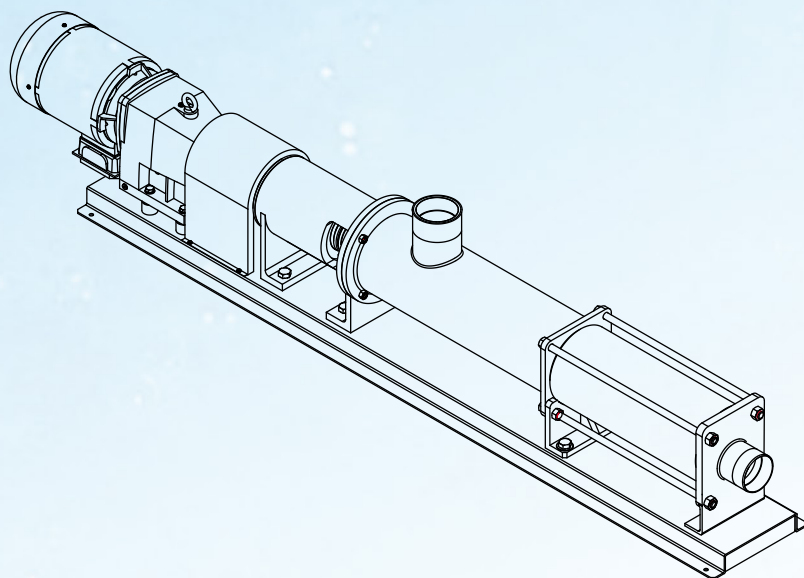
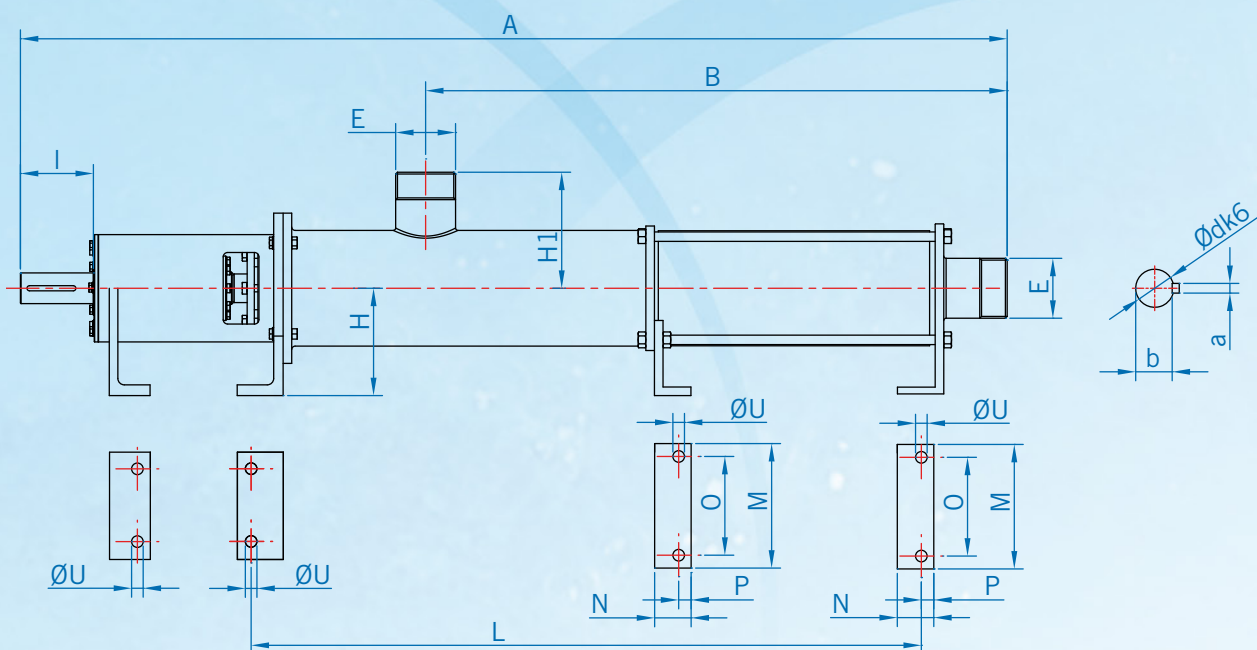
Другие соединения: DIN 11851, SMS, FIL, ЗАЖИМ, ФЛАНЕЦ и т. д.  
 Механический вариатор  
 Частотный преобразователь  
 Датчик обнаружения жидкости/термодатчик  
 Панель управления  
 Механическое уплотнение S/S/V  
 Статор из других видов резины: витон / силикон / СКЭПТ / пербунан / гипалон и т. д.  
 Тележка, платформа

Общие размеры FL--ER и FL--ER2

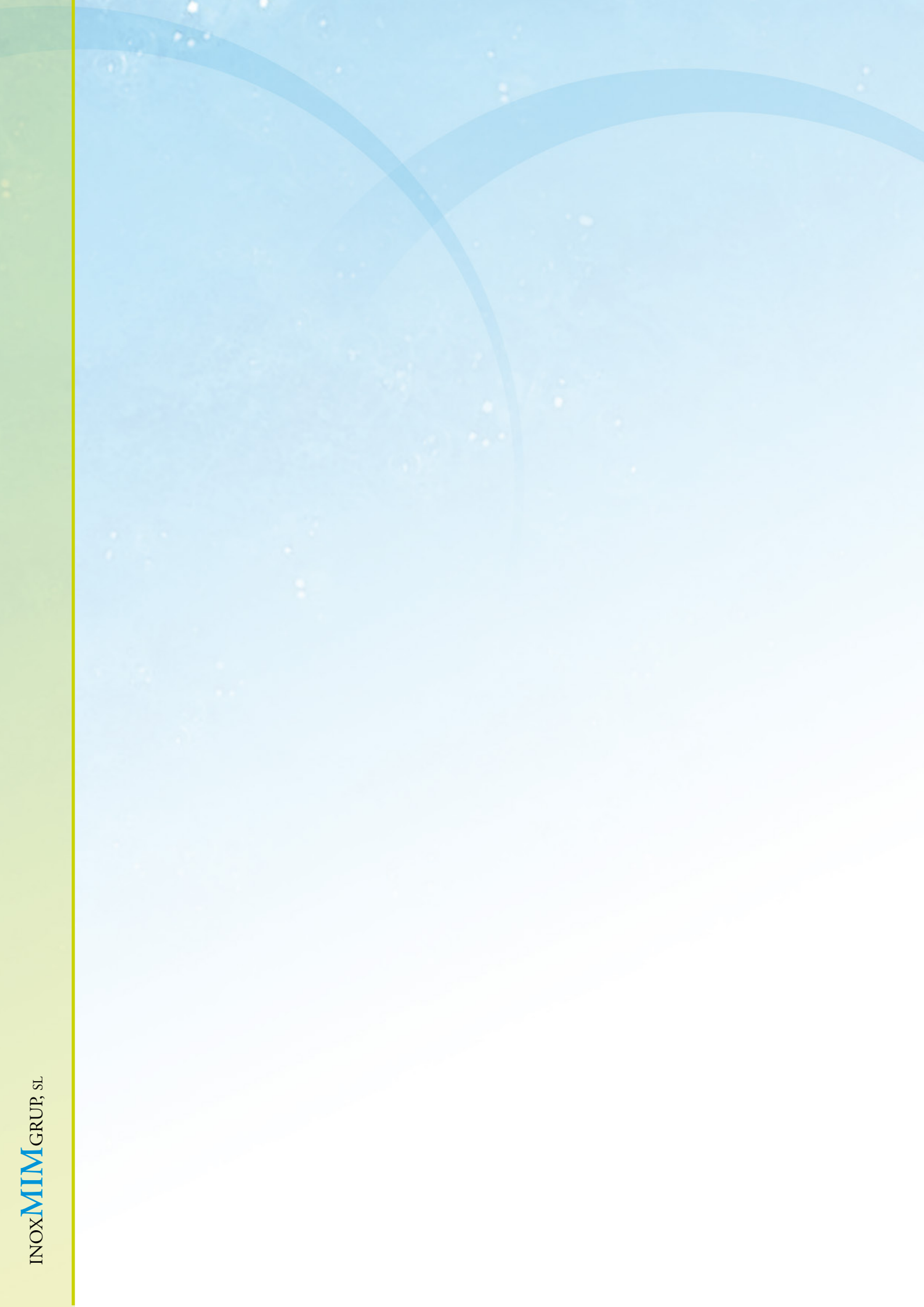


Модель	A	B	C Минимум	C максимум	D/E	H	H1	L	M	N	O	P	U	Q	S	T	W
FL15ER	310	235	301	385	11/4"BSP	102	90	-	-	-	-	-	Ø9	135	105	85	110
FL20ER	345	270	301	385	11/4"BSP	102	90	-	-	-	-	-	Ø9	135	105	85	110
FL30ER	538	408	319	433	2"BSP	125	108	535	50	38	-	21.5	Ø11	185	160	80	110
FL40ER	645	476	382	477	21/2"BSP	130	120	640	80	40	-	21.5	Ø13	190	155	140	175
FL50ER	782	560.5	380	475	3"BSP	155	130	804	140	45	90	32.5	Ø13	210	185	90	125
FL60ER	1047	742	466	581	DN100	175	155	1023	160	48	120	48	Ø13	215	175	134	165
FL80ER	1202	894.5	446	581	DN 100	175	155	1192	160	48	120	48	Ø13	215	175	134	165
FL100ER	1202	894.5	663	875	DN 150	175	225	1368	200	65	160	65	Ø16	240	200	125	195
FL120ER	1202	894.5	724	930	DN 200	175	250	1582	250	75	200	65	Ø18	325	240	160	250
FL15ER2	392	317	301	385	11/4"BSP	102	90	-	-	-	-	-	Ø9	135	105	85	110
FL20ER2	445	371	301	385	11/4"BSP	102	90	-	-	-	-	-	Ø9	135	105	85	110
FL30ER2	688	558	319	433	2"BSP	125	108	703	50	38	-	21.5	Ø11	185	160	80	110
FL40ER2	846	677	382	477	21/2"BSP	130	120	872	80	40	-	21.5	Ø13	190	155	140	175
FL50ER2	1023	800.5	380	475	3"BSP	155	130	1034	140	45	90	32.5	Ø13	210	185	90	125
FL60ER2	1349	1044	466	581	DN100	175	155	1330	160	48	120	48	Ø13	215	175	134	165
FL80ER2	1602	1295	446	581	DN 100	175	155	1586	160	48	120	48	Ø13	215	175	134	165
FL100ER2	1602	1295	663	875	DN 150	175	225	1689	200	65	160	65	Ø16	240	200	125	195

Общие размеры FL--ERL и FL--ER2L



Модель	A	B	D/E	H	H1	L	M	N	O	P	U	I	a	b	d
FL30ERL	835	408	2" BSP	125	85	525	85	40	60	15	Ø12	80	8	32.9	30
FL40ERL	932	476	2 ½" BSP	130	105	620	85	40	60	15	Ø12	125	8	32.9	30
FL50ERL	1085	560.5	3 " BSP	155	110	755	140	45	90	12.5	Ø14	110	10	38.3	35
FL60ERL	1535	742	DN 100	175	130	1052	160	48	120	17	Ø14	140	12	43.5	40
FL80ERL	1685	894.5	DN 100	175	145	1190	160	48	120	17	Ø14	140	12	43.5	40
FL100ERL	1980	1184	DN 125	250	225	1755	200	65	160	30	Ø22	170	20	74.5	70
FL120ERL	2131	1335	DN 150	250	250	1900	250	75	200	35	Ø22	170	20	74.5	70
FL30ER2L	982	558	2" BSP	125	85	670	85	40	60	15	Ø12	80	8	32.9	30
FL40ER2L	1102	677	2 ½" BSP	130	105	823	85	40	60	15	Ø12	125	8	32.9	30
FL50ER2L	1340	800.5	3 " BSP	155	110	995	140	45	90	12.5	Ø14	110	10	38.3	35
FL60ER2L	1955	1044	DN 100	175	130	1348	160	48	120	17	Ø14	140	12	43.5	40
FL80ER2L	2195	1295	DN 100	175	145	1596	160	48	120	17	Ø14	140	12	43.5	40
FL100ER2L	2561	1640	DN 150	250	225	1922	200	65	160	30	Ø22	170	12	43.5	40





FL--ERH

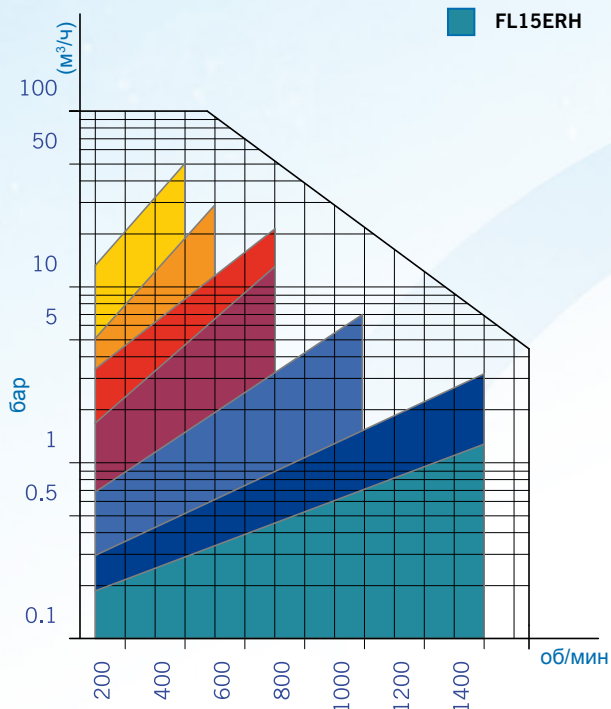
## Чугунные винтовые насосы

FL--ERHL



### Сферы выбора

<span style="color: yellow;">■</span> FL80ERH	<span style="color: maroon;">■</span> FL40ERH
<span style="color: orange;">■</span> FL60ERH	<span style="color: blue;">■</span> FL30ERH
<span style="color: red;">■</span> FL50ERH	<span style="color: darkblue;">■</span> FL20ERH
	<span style="color: teal;">■</span> FL15ERH



### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Винтовые насосы FL--ERH были разработаны для отрасли промышленности и обработки сточных вод. Насосы этого вида предназначены для работы с такими материалами, как густой буровой раствор, дегидрированные продукты, полиэлектролиты, химические продукты и т. д.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Соединения DIN 2576  
 Промышленная версия  
 Моноблок / вал со свободным концом в сборе  
 1 - 2 - 3 - 4 ступени (до 24 бар)

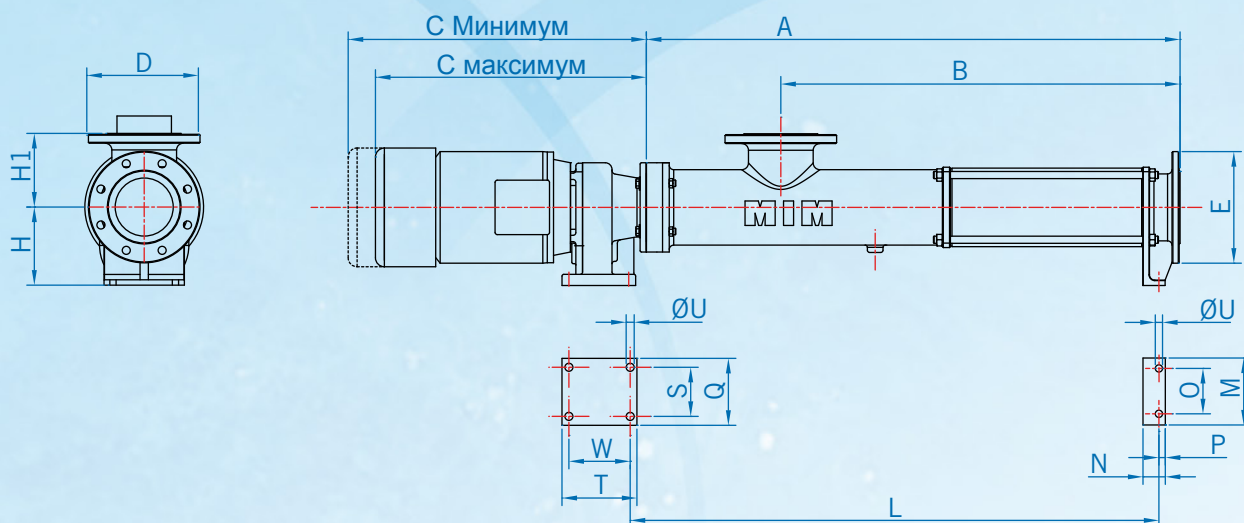
### МАТЕРИАЛЫ

Корпус изготовлен из серого литейного чугуна GG-25  
 Механические детали, контактирующие с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали AISI 316  
 Статор и уплотнительные прокладки изготовлены из нитрила  
 Механическое уплотнение C/C/N

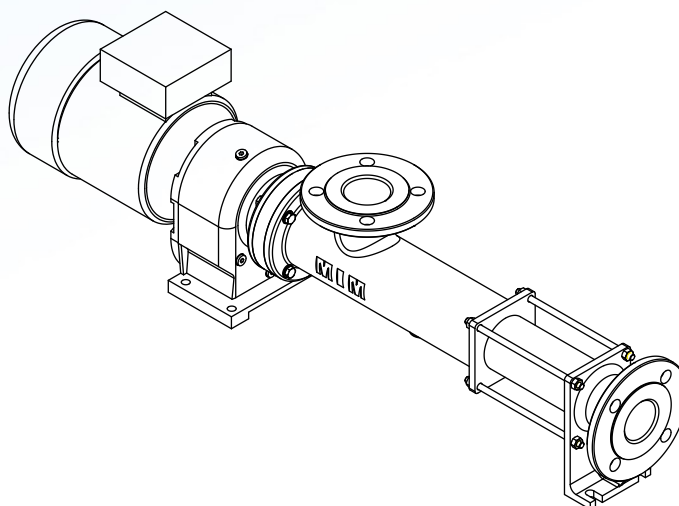
### ВАРИАНТЫ

Механический вариатор  
 Частотный преобразователь  
 Панель управления  
 Механическое уплотнение S/S/V  
 Статор из других видов резины: витон / силикон / СКЭПТ / пербунан / гипалон и т. д.  
 Тележка, платформа

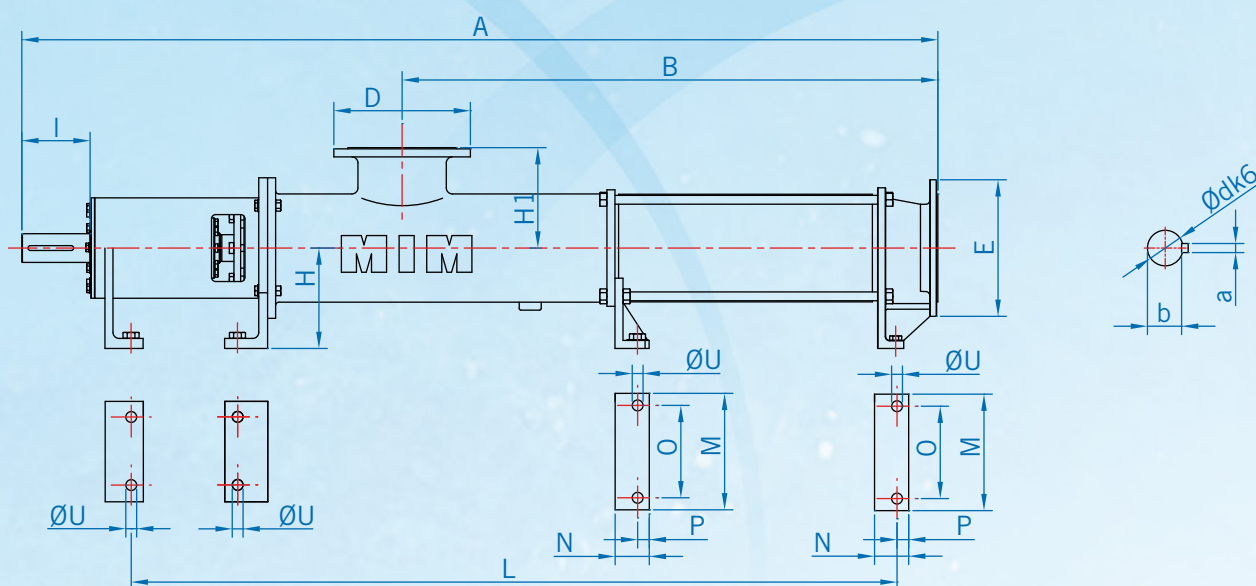
Общие размеры FL--ERH и FL--ER2H



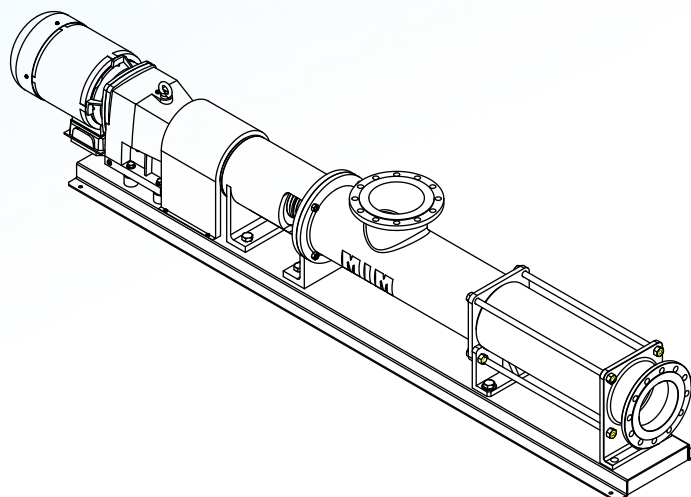
Модель	A	B	C Минимум	C максимум	D/E	H	H1	L	M	N	O	P	U	Q	S	T	W
FL15ERH	310	235	301	385	DN 32	102	90	-	-	-	-	-	Ø9	135	105	110	85
FL20ERH	345	270	301	385	DN 32	102	90	-	-	-	-	-	Ø9	135	105	110	85
FL30ERH	538	408	319	433	DN 50	125	108	535	50	38	-	21.5	Ø11	185	160	110	80
FL40ERH	645	476	382	477	DN 65	130	120	640	80	40	-	21.5	Ø13	190	155	175	140
FL50ERH	782	560.5	380	475	DN 80	155	130	804	140	45	90	32.5	Ø13	210	185	125	90
FL60ERH	1047	742	466	581	DN100	175	155	1023	160	48	120	48	Ø13	215	175	165	134
FL80ERH	1202	894.5	446	581	DN 100	175	165	1192	160	48	120	48	Ø13	215	175	165	134
FL100ERH	1202	894.5	663	875	DN 150	175	225	1368	200	65	160	65	Ø16	240	200	195	125
FL120ERH	1202	894.5	724	930	DN 200	175	250	1582	250	75	200	65	Ø18	325	240	250	160
FL15ER2H	392	317	301	385	DN 32	102	90	-	-	-	-	-	Ø9	135	105	110	85
FL20ER2H	445	371	301	385	DN 32	102	90	-	-	-	-	-	Ø9	135	105	110	85
FL30ER2H	688	558	319	433	DN 50	125	108	703	50	38	-	21.5	Ø11	185	160	110	80
FL40ER2H	846	677	382	477	DN 65	130	120	872	80	40	-	21.5	Ø13	190	155	175	140
FL50ER2H	1023	800.5	380	475	DN 80	155	130	1034	140	45	90	32.5	Ø13	210	185	125	90
FL60ER2H	1349	1044	466	581	DN100	175	155	1330	160	48	120	48	Ø13	215	175	165	134
FL80ER2H	1602	1295	446	581	DN 100	175	165	1586	160	48	120	48	Ø13	215	175	165	134

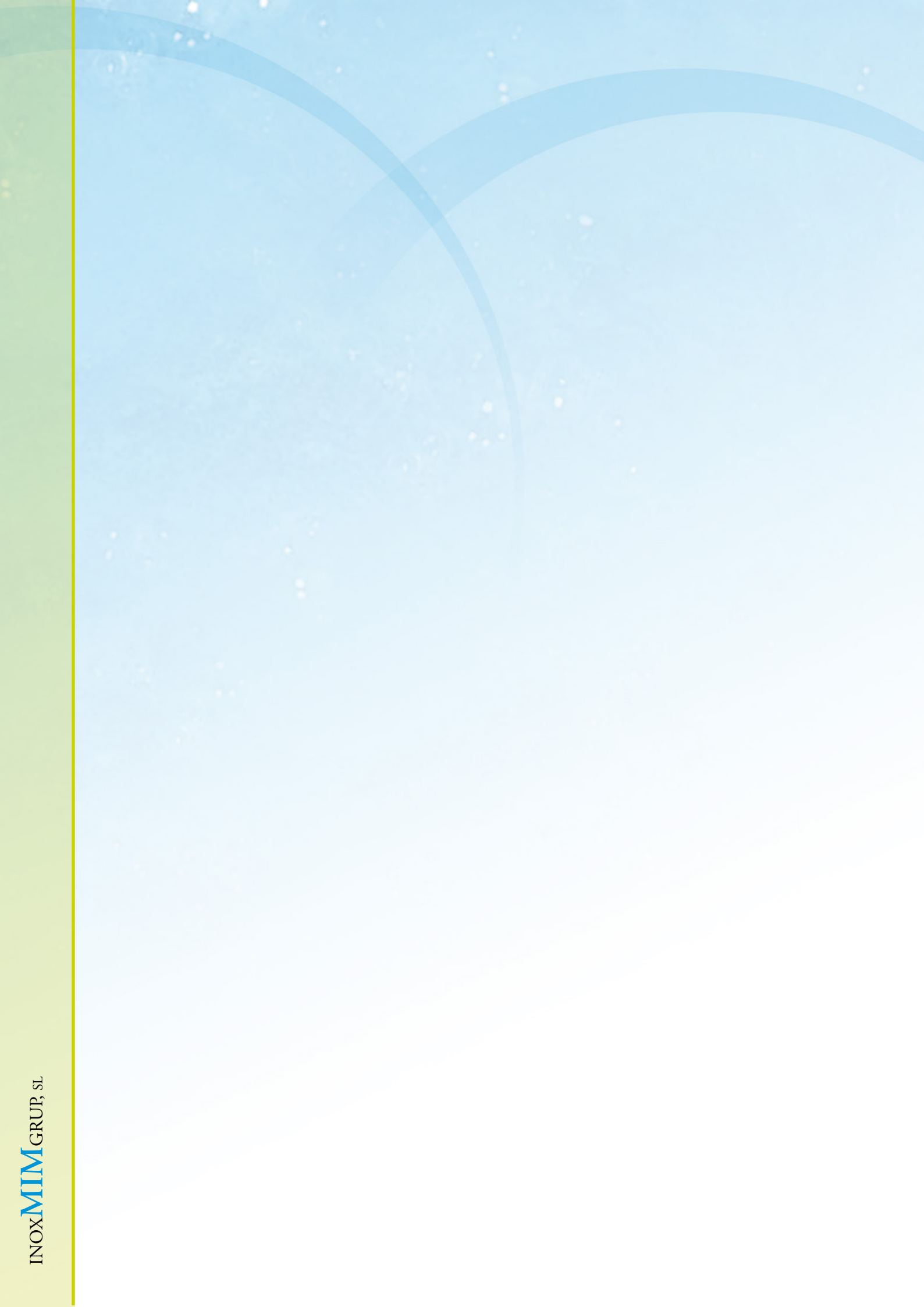


Общие размеры FL--ERHL и FL--ER2HL



Модель	A	B	D/E	H	H1	L	M	N	O	P	U	I	a	b	d
FL30ERHL	835	408	DN 50	125	110	650	105	45	75	15	Ø12	80	8	32.9	30
FL40ERHL	932	476	DN 65	130	125	750	120	45	90	15	Ø12	125	8	32.9	30
FL50ERHL	1085	560.5	DN 80	155	135	865	140	50	100	20	Ø14	110	10	38.3	35
FL60ERHL	1535	742	DN 100	175	155	1250	160	60	120	20	Ø14	140	12	43.5	40
FL80ERHL	1685	894.5	DN 125	175	165	1415	180	60	140	20	Ø14	140	12	43.5	40
FL100ERHL	1980	1184	DN 150	250	225	1755	250	65	200	35	Ø22	170	20	74.6	70
FL120ERHL	2131	1335	DN 200	250	250	1900	300	75	250	35	Ø22	170	20	74.6	70
FL30ER2HL	982	558	DN 50	125	110	796	105	45	75	15	Ø12	80	8	32.9	30
FL40ER2HL	1102	677	DN 65	130	135	920	120	45	90	15	Ø12	125	8	32.9	30
FL50ER2HL	1340	800.5	DN 80	155	135	1120	140	50	100	20	Ø14	110	10	38.3	35
FL60ER2HL	1955	1044	DN 100	175	155	1685	160	60	120	20	Ø14	140	12	43.5	40
FL80ER2HL	2195	1295	DN 125	175	165	1925	180	60	140	20	Ø14	140	12	43.5	40
FL100ER2HL	2561	1640	DN 150	250	225	192	250	65	200	35	Ø22	170	20	74.6	70





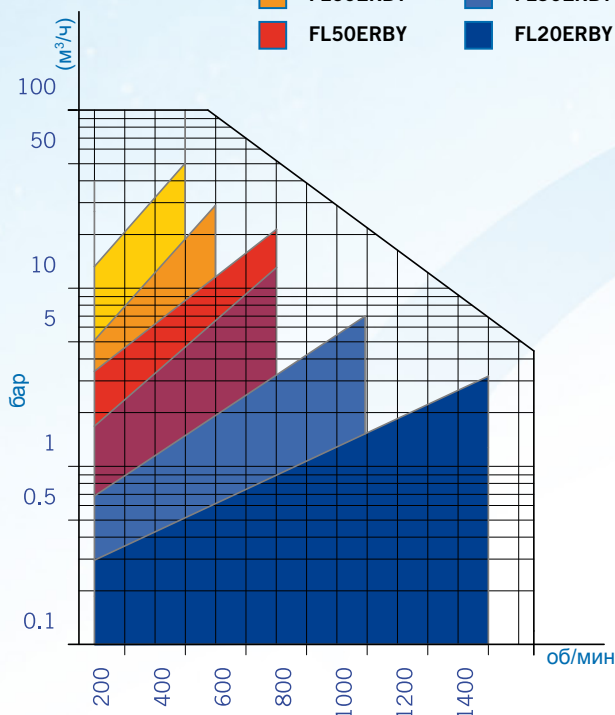
FL--ERBY

# Винтовой насос с байпасом



### Сферы выбора

- |   |   |
|---|---|
| <span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: yellow; border: 1px solid black;"></span> FL80ERBY | <span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: maroon; border: 1px solid black;"></span> FL40ERBY   |
| <span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: orange; border: 1px solid black;"></span> FL60ERBY | <span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: blue; border: 1px solid black;"></span> FL30ERBY     |
| <span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: red; border: 1px solid black;"></span> FL50ERBY    | <span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: darkblue; border: 1px solid black;"></span> FL20ERBY |



### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Насосы FL--ERBY преимущественно применяются в виноделии для наполнения бочек, переливки, бутилирования и фильтрации. Их высокие эксплуатационные характеристики используются для осторожной переливки и обработки жидкостей со взвешенными твердыми частицами.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Ручная версия (механический вариатор)
- Автоматическая версия (частотный преобразователь)
- Тележка из нержавеющей стали с шарнирными колесами и тормозом
- Байпас с разгрузочным клапаном
- Соединения DIN 11851
- С панелями разных типов: 10 м проволоки и разъем на 16 А
- Уровень отделки: пищевой

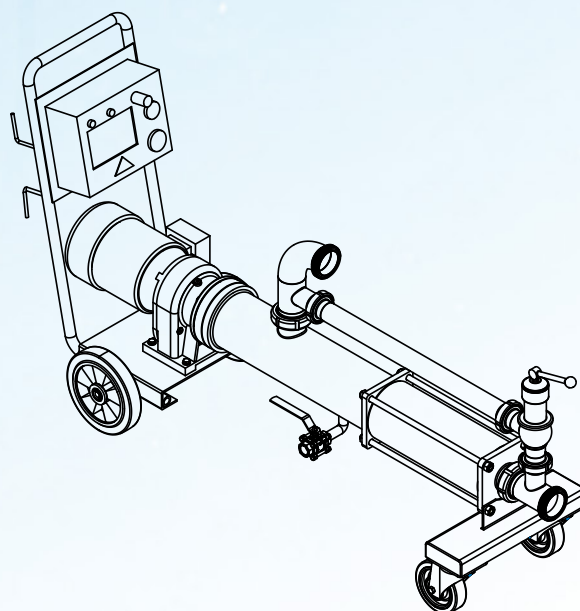
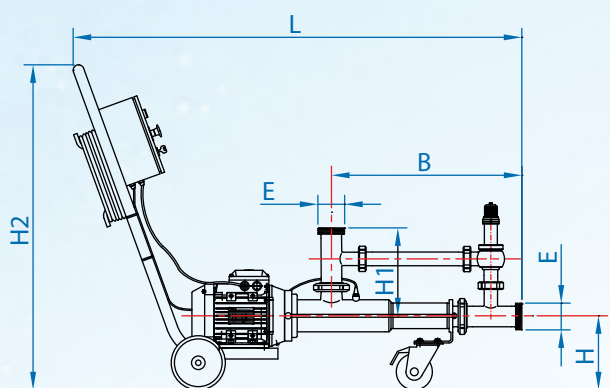
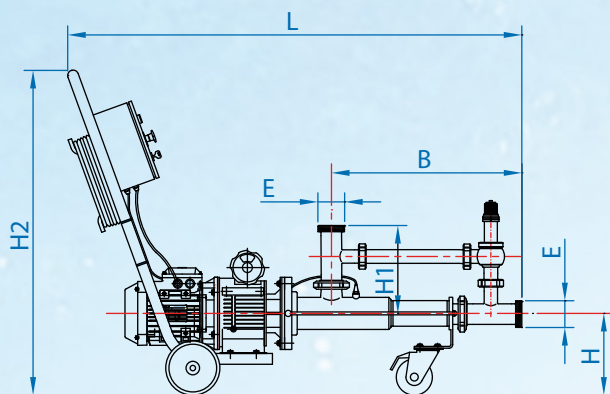
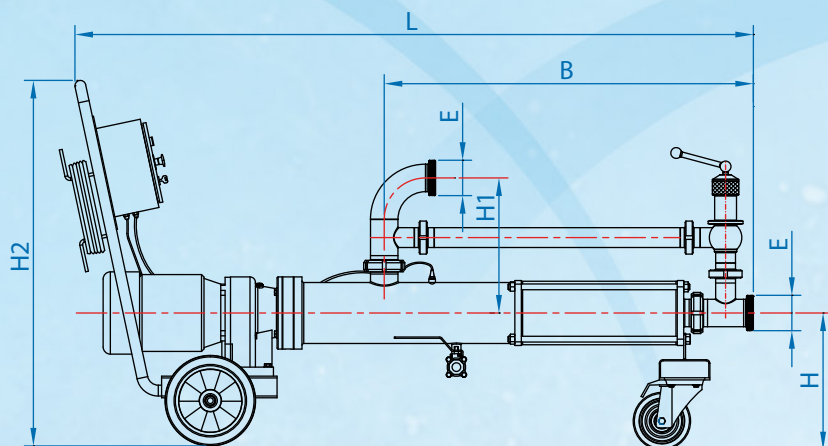
### МАТЕРИАЛЫ

- Зоны, контактирующие с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали AISI 316
- Статор и уплотнительная прокладка изготовлены из нитрила
- Механическое уплотнение C/C/N

### ВАРИАНТЫ

- Панель CE
- Переключатель-преобразователь
- Датчики обнаружения жидкости
- Другие соединения: SMS, Mason, Garolla и т. д.
- Механическое уплотнение S/S/V
- Пульт дистанционного управления
- Дренажный клапан

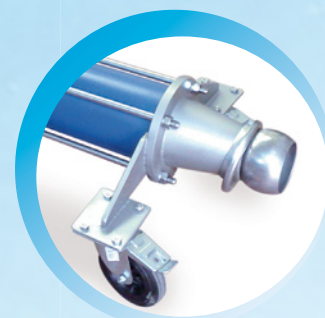
Общие размеры FL--ERBY



ТИП	Производительность (м³/ч)	Давление (бар)	Мощность (кВт)	Скорость (об/мин)	E	B (mm)	H (mm)	H1 (mm)	H2 (mm)	L (mm)
<b>ПРИВОД С МЕХАНИЧЕСКИМ ВАРИАТОРОМ, РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ</b>										
FL20ERBY	0.4 - 1.8	6 макс.	0.75	200 - 1000	DN32	415	186	230	850	1050
FL30ERBY	1.1 - 6.2	6 макс.	2.2	200 - 1000	DN50	535	200	247		1288
FL40ERBY	3.0 - 15	6 макс.	4	200 - 1000	DN65	600	212	263		1360
FL50ERBY	6.0 - 17	6 макс.	4	200 - 600	DN80	698	212	273		1500
<b>ПРИВОД С ЭЛЕКТРОННЫМ ВАРИАТОРОМ, ЦИФРОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ</b>										
FL20ERBY	0.8 - 2.7	6 макс.	0.75	450 - 1500	DN32	415	170	230	850	1050
FL30ERBY	3 - 9.2	6 макс.	2.2	450 - 1500	DN50	535	181	247		1288
FL40ERBY	7 - 15	6 макс.	4	450 - 1000	DN65	600	192	263		1360
FL50ERBY	6 - 17	6 макс.	4	200 - 600	DN80	698	202	273		1500
FL60ERBY	10 - 30	6 макс.	5.5	200 - 450	DN100	895	368	235		1780
FL80ERBY	12 - 45	6 макс.	7.5	120 - 450	DN100	1025	368	375		1920

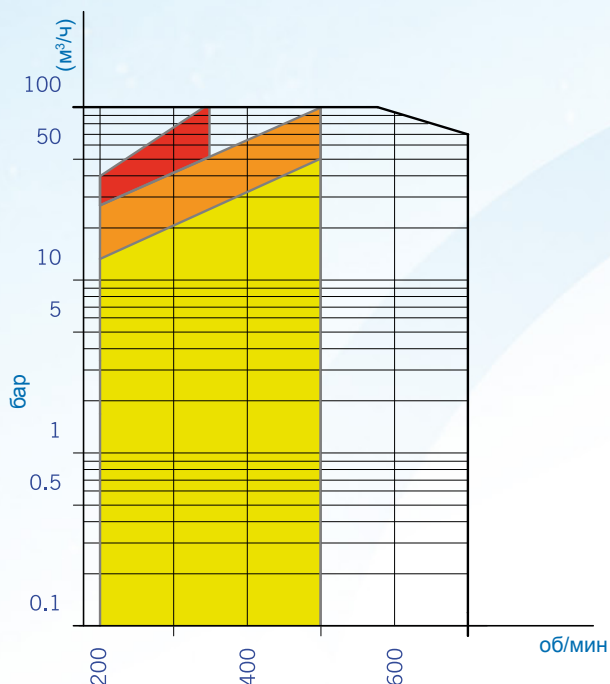
**FL--EREX**

# Энологический геликоидальный насос с питателем



**Сферы выбора**

- FL120EREX
- FL100EREX
- FL80EREX



**ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Винтовые насосы FL--EREX, имеющие компактную и прочную конструкцию, входят в состав нашего ассортимента винтовых насосов, специально разработанных для винодельческой промышленности. Основной характеристикой насосов FL--EREX является их бесконечный винт, прикрепленный к соединительному штоку, благодаря чему они без труда перекачивают виноградную массу.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Соединения DIN 2576  
 Промышленная версия  
 Моноблок/свободная ось в сборе  
 1 - 2 ступени (до 12 бар)

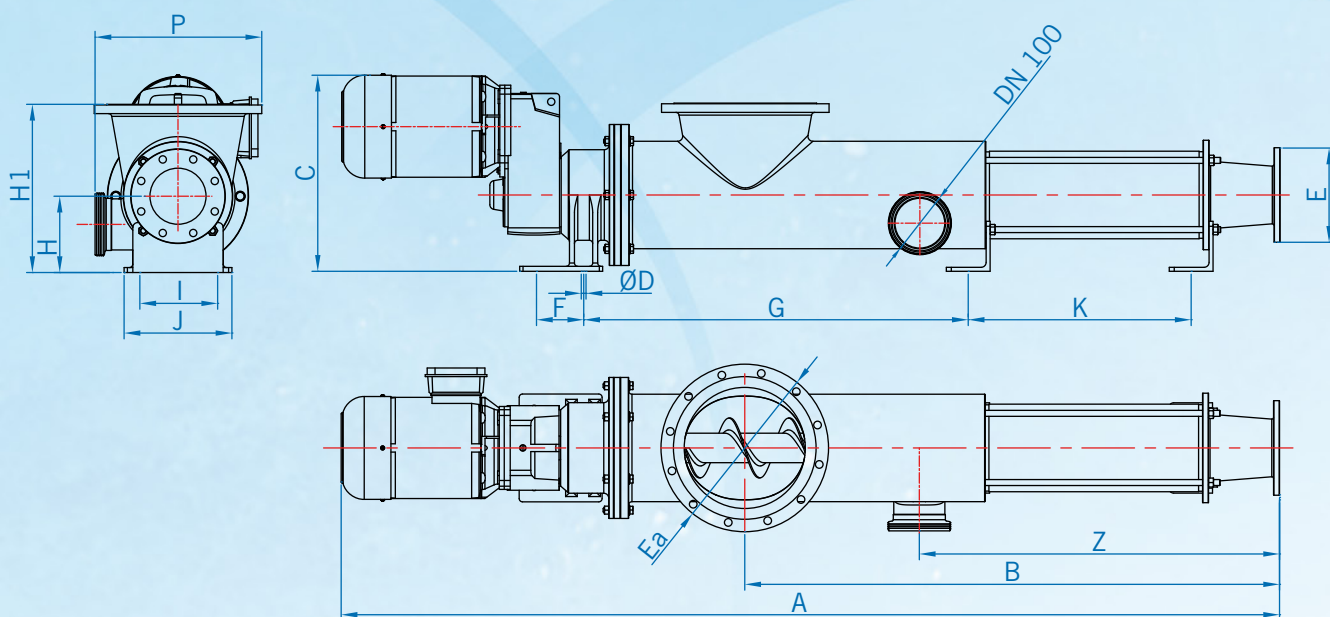
**МАТЕРИАЛЫ**

Нержавеющая сталь AISI 316  
 Металлические детали, контактирующие с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали AISI 316  
 Статор и уплотнительные прокладки изготовлены из нитрила  
 Механическое уплотнение C/C/N

**ВАРИАНТЫ**

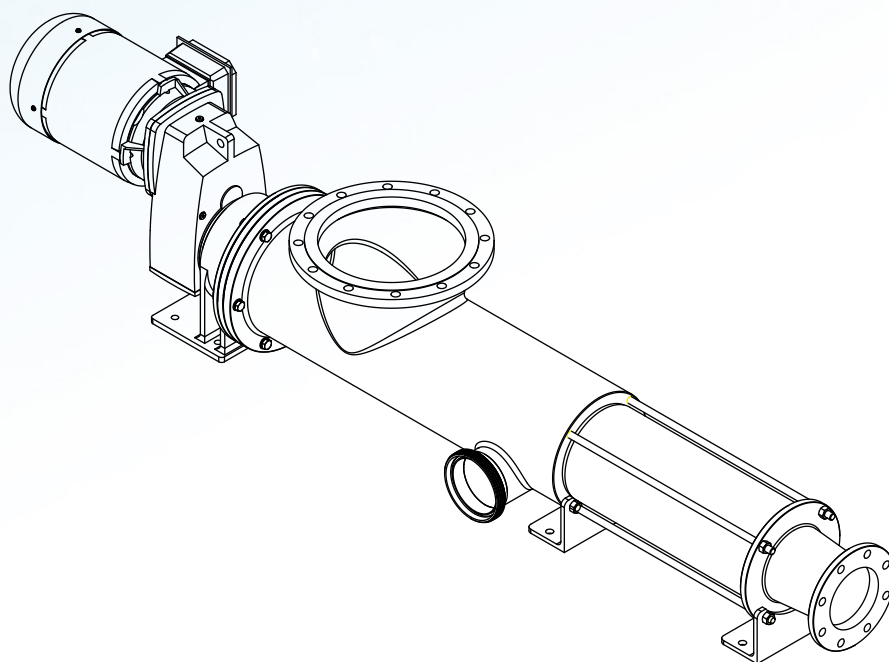
Другие соединения: BSP, DIN 11851, MACON, GAROLLA, сферическое и т. д.  
 Механический вариатор  
 Частотный преобразователь  
 Датчик обнаружения жидкости/термодатчик  
 Панель управления  
 Механическое уплотнение S/S/V  
 Статор из других видов резины: силикон / СКЭПТ / витон / пербунан/гипалон и т. д.  
 Тележка, платформа

Общие размеры FL--EREX



Модель	A	B	C	D	E	Ea	F	G	H	H1	I	L	K	P	Z
FL80EREX	2350	1265	500	14	DN 125	DN 250	165	-	190	440	200	220	-	460	874
FL100EREX	2550	1465	500	14	DN 150	DN 250	165	940	190	440	200	220	450	460	925
FL120EREX	2830	1610	590	18	DN 150	DN 350	175	1150	230	500	250	325	675	503	1086

Модель	Производительность (т/час)	Давление (бар)	Скорость (об/мин)	Мощность (кВт)	Вес (кг)
FL80EREX	25 - 30	6 макс.	175	5.5 - 7.5	275
FL100EREX	30 - 40	6 макс.	175	7.5 - 9.2	300
FL120EREX	40 - 45	6 макс.	150 - 175	11 - 15	425

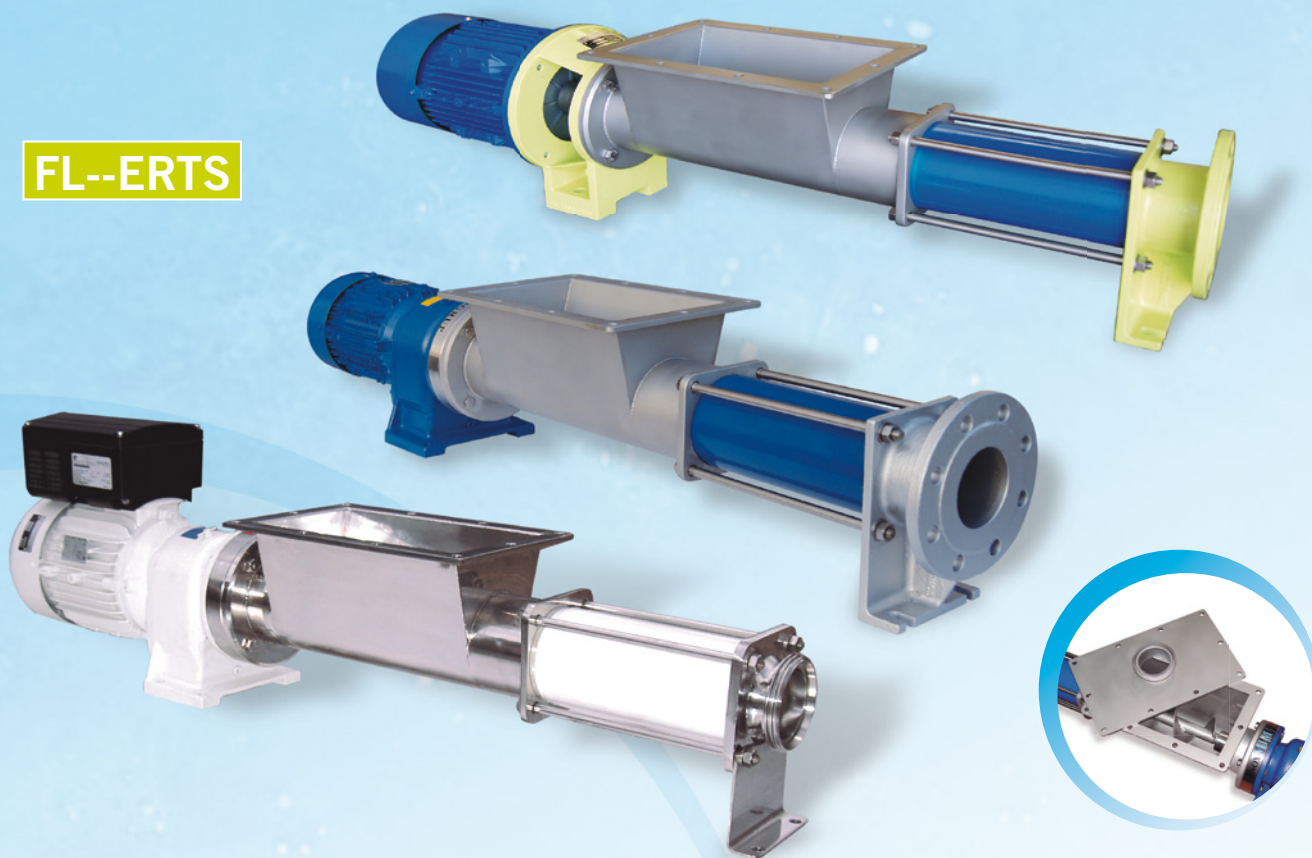




FL--ERT

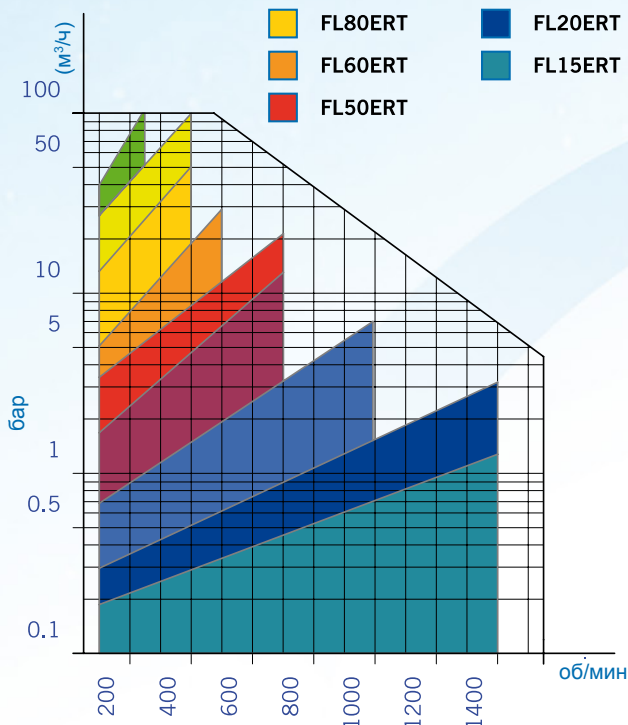
# Винтовой насос с питателем

FL--ERTS



### Сферы выбора

- |  |   |
|--|---|
| <span style="color: green;">■</span> FL120ERT  | <span style="color: maroon;">■</span> FL40ERT   |
| <span style="color: yellow;">■</span> FL100ERT | <span style="color: blue;">■</span> FL30ERT     |
| <span style="color: orange;">■</span> FL80ERT  | <span style="color: darkblue;">■</span> FL20ERT |
| <span style="color: red;">■</span> FL60ERT     | <span style="color: teal;">■</span> FL15ERT     |
| <span style="color: red;">■</span> FL50ERT     |   |



### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Геликоидальные насосы FL--ERT были специально разработаны для перекачивания жидких продуктов, при обработке которых требуется особая осторожность, таких как пасты, кремы, виноградный сок, патока, буровой раствор, ил, химические продукты и т. д.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Бункер, фланец/соединения DIN 11851  
 Санитарно-техническая / Пищевая / Промышленная версия  
 Моноблок / свободная ось в сборе  
 1 - 2 - 3 - 4 ступени (до 24 бар)  
 Корпус с бункером и бесконечным винтом

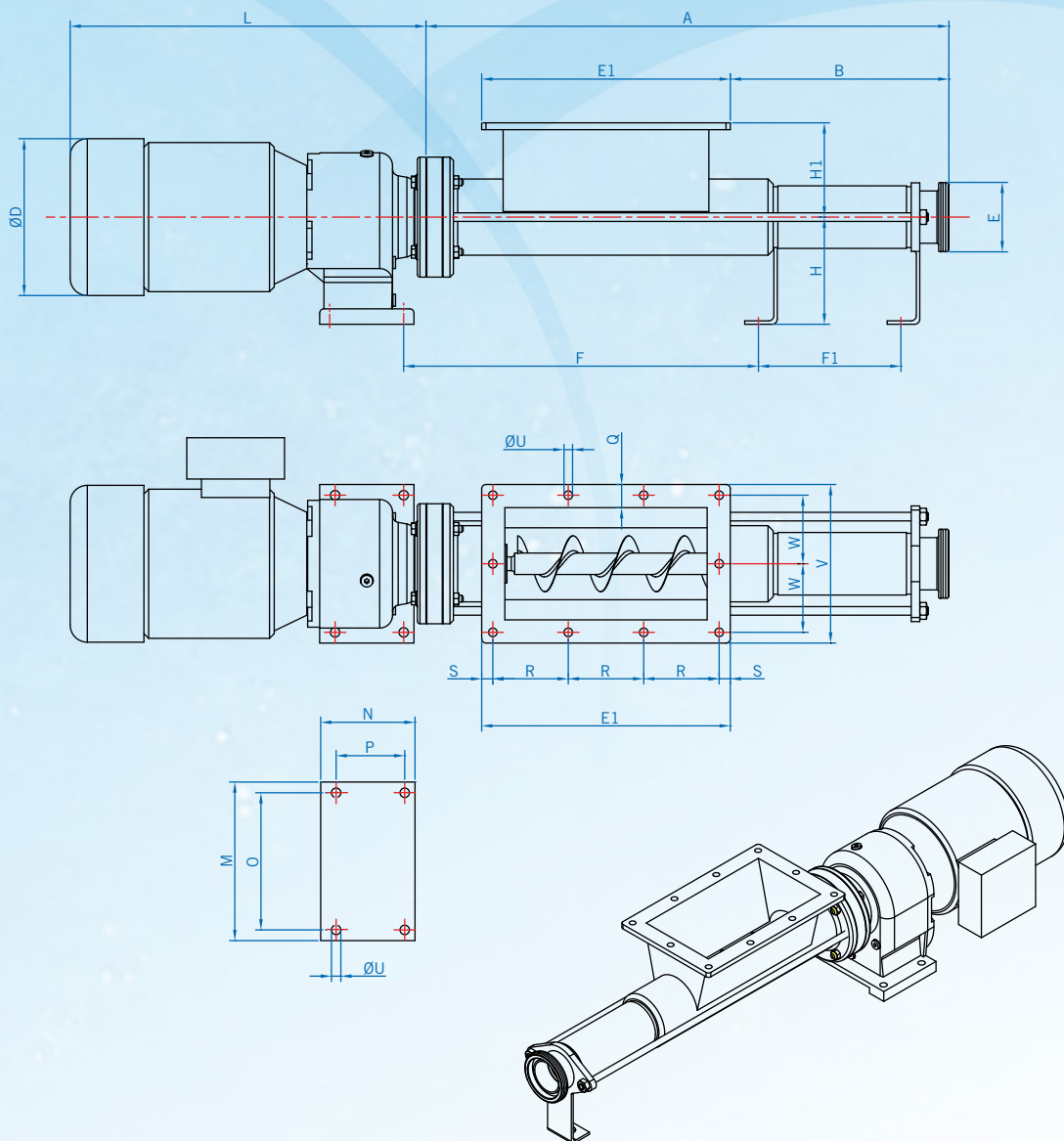
### МАТЕРИАЛЫ

Части, контактирующие с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали AISI 316  
 Статор и уплотнительные прокладки изготовлены из нитрила  
 Механическое уплотнение C/C/N

### ВАРИАНТЫ

Другие соединения: BSP, SMS, FIL, ЗАЖИМ, ФЛАНЕЦ и т. д.  
 Приемная крышка  
 Механический вариатор  
 Частотный преобразователь  
 Датчик обнаружения жидкости/термодатчик  
 Панель управления  
 Механическое уплотнение S/S/V  
 Статор из других видов резины: витон / силикон / СКЭПТ / пербунан/гипалон и т. д.  
 Тележка, платформа  
 Вал со свободным концом и подшипниковой опорой  
 Вал со свободным концом и фланцевой шестерней  
 Питатель с бесконечным винтом

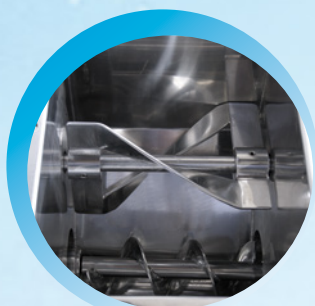
Общие размеры FL--ERT и FL--ERT2



РАЗМЕРЫ НАСОСА												РАЗМЕРЫ БУНКЕРА							
Модель	A	B	D	E	H	H1	L	M	N	O	P	U	E1	R	S	V	W	Q	U1
<b>FL15ERT</b>	405	145	158	DN25	80	90	230	130	78	110	50	8.5	195	56	13	145	60	25	10
<b>FL20ERT</b>	435	163	158	DN32	80	90	230	135	110	105	85	8.5	195	56	13	145	60	25	10
<b>FL30ERT</b>	625	264	158	DN50	80	105	230	185	110	160	80	11	290	90	12	185	83	25	10
<b>FL40ERT</b>	750	360	205	DN65	130	105	460	190	175	155	140	13	350	107	15	225	99	30	12
<b>FL50ERT</b>	910	425	230	DN80	155	125	475	210	125	185	90	13	400	123	15	255	112	30	12
<b>FL60ERT</b>	1090	435	266	DN100	175	140	580	215	165	175	134	13	500	155	17	320	143	35	12
<b>FL80ERT</b>	1200	580	270	DN100	175	140	580	215	165	175	134	13	500	155	17	320	143	35	12
<b>FL100ERT</b>	1350	900	266	DN125	250	315	983	300	450	250	400	22	790	235	20	670	300	45	12
<b>FL120ERT</b>	1700	1010	266	DN150	250	315	983	300	450	250	400	22	790	235	20	670	300	45	12
<b>FL15ERT2</b>	470	175	160	DN25	102	90	370	130	78	105	85	8.5	195	56	13	145	60	25	10
<b>FL20ERT2</b>	580	295	175	DN32	102	90	490	135	110	110	85	8.5	195	56	13	145	60	25	10
<b>FL30ERT2</b>	730	370	200	DN50	125	105	640	185	110	105	85	8.5	290	90	12	185	83	25	10
<b>FL40ERT2</b>	930	565	228	DN65	130	105	460	190	175	160	140	13	350	107	15	225	99	30	12
<b>FL50ERT2</b>	1080	550	228	DN80	155	125	475	210	125	185	90	13	400	123	15	255	112	30	12
<b>FL60ERT2</b>	1350	695	260	DN100	175	140	580	215	165	175	134	13	500	155	17	320	143	35	12
<b>FL80ERT2</b>	1650	1030	266	DN100	250	140	983	215	165	175	134	13	500	155	17	320	143	35	12

**FL--ERTA**

## Винтовой насос с питательным желобом и подающим механизмом



Насосы FL--ERTA с питательным желобом и подающим механизмом дополняют гамму насосов объемного действия, обладая возможностью охватывания более широкого спектра сфер применения. Фирма INOXMIM разработала данные аппараты в целях оптимизации переливания текучих тел, имеющих тенденцию к сжиманию и образованию сводов, они включают в себя систему червяка и подающего механизма, предотвращающую образование каналов и способствует перемешиванию твердых тел с жидкостями.

Когда текучее тело попадает в приемный желоб, одна из его частей направляется червяком к ротору, который своим вращением перемещает продукт через полости статора, перекачивая его напрямую к месту назначения. Остальная часть продукта оседает на стенках, спроектированных с углом наклона, способствующему отстаиванию продуктов умеренной вязкости и густоты под действием силы тяжести. Вращение подающего механизма перемещает продукт, осевший на стенках, и направляет его к червяку для придания последующего импульса.

Все эти характеристики делают возможным широкое использование насосов FL--ERTA в пищевой и химической промышленности. Их применение особенно рекомендуется для обезвоженных продуктов, глинистых растворов, замазок, мясной продукции, виноградной выжимки, пищевых паст (томатный соус, горчица, паштеты,...) и т.д.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Приемный желоб  
Система червяка и подающего механизма  
Уровень конечной отделки: Промышленный / Пищевой / Санитарный  
1 - 2 - 3 - 4 этапа (до 24 бар)  
Простая чистка

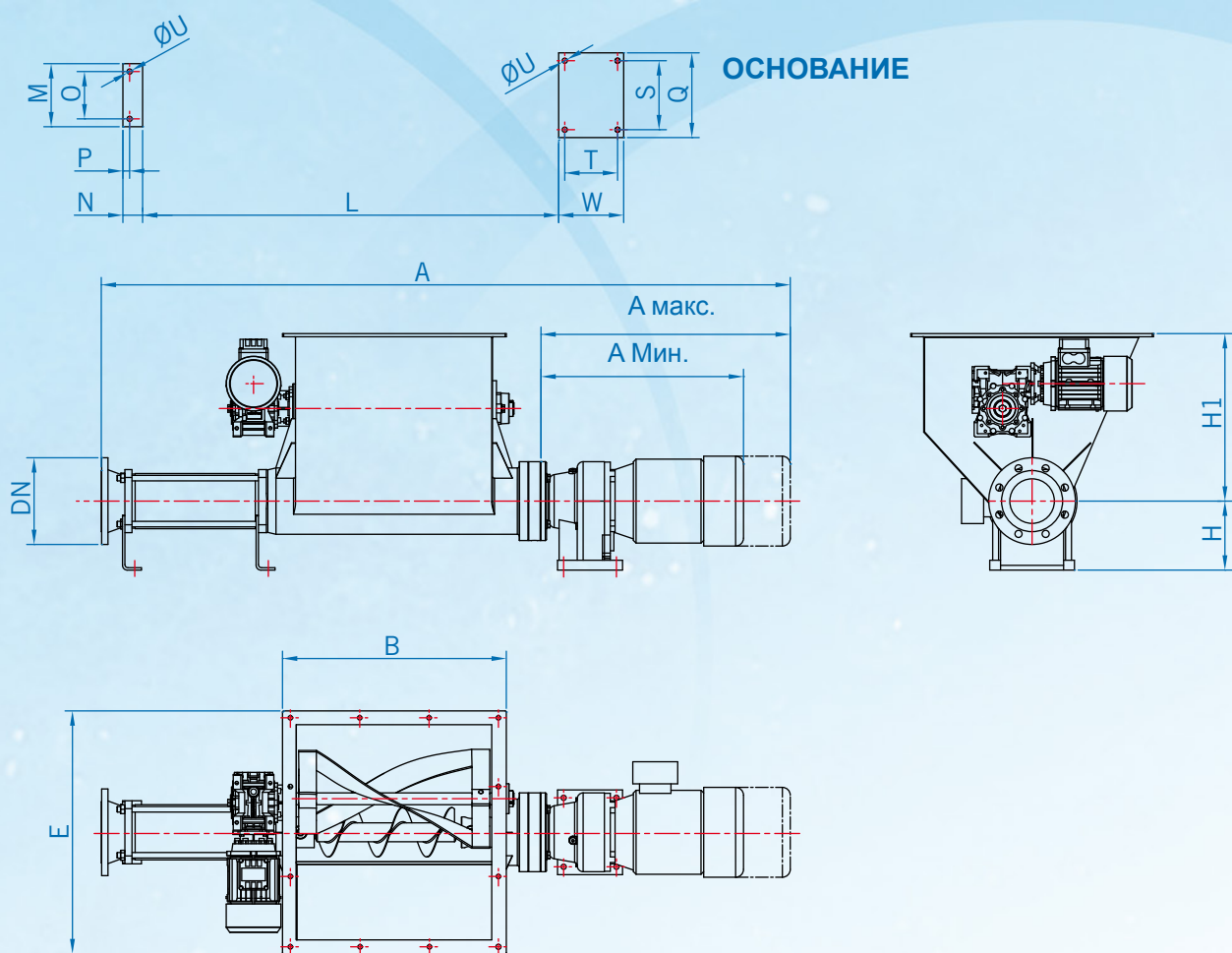
### МАТЕРИАЛЫ

Части, вступающие в контакт с продуктом, из нержавеющей стали AISI 316  
Статор и уплотнения из нитрила  
Механический затвор C/C/N – S/S/V

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

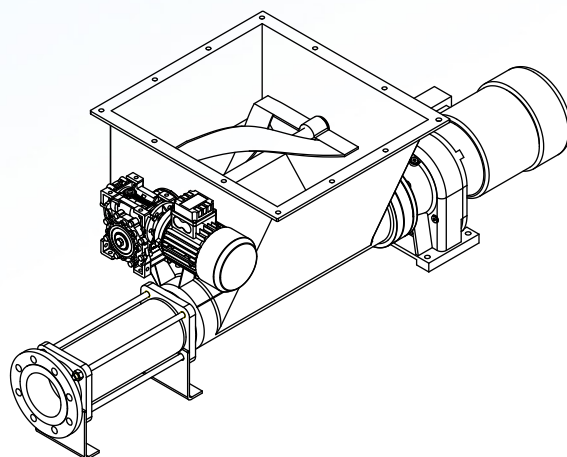
Пульт управления  
Пульт дистанционного управления  
Частотно-регулируемый привод  
Статор и уплотнения из других материалов: EPDM/  
Витон / Белый пербунал и т.д.  
Двойной подающий механизм  
Уплотнение с помощью стопора типа FURON  
Двойной механический затвор  
Всасывающая сетка или крышка  
Другие соединения: DIN 11861, DIN 2576, SMS, MÂCON,  
, CLAMP и т.д.  
Другие материалы в подающем механизме  
Дренажный клапан  
Щупы уровня и температуры  
Ультразвуковой щуп мин./макс. для предохранения при работе в вакууме  
Станина, тележка  
Наружное предохранение краской EPOXY против атмосферного окисления

РАЗМЕРЫ МОДЕЛЕЙ FL--ERTA



МОДЕЛЬ	A	B	C Мин.	C Макс.	DN	H	H1	E	L	M	N	O	P	ØU	Q	S	T	W	P	ØQ	R	S
FL20ERTA	-	-	301	385	32	102	-	-	-	60	25	-	15	9	135	105	85	110	134	13	175	215
FL30ERTA	-	-	319	433	50	125	-	-	-	50	38	-	21.5	9	185	160	80	110	134	13	175	215
FL40ERTA	-	-	382	477	65	130	-	-	-	80	38	-	21.5	11	190	155	140	175	134	13	175	215
FL50ERTA	-	-	380	475	80	155	-	-	-	140	45	90	32.5	13	210	185	90	125	134	13	175	215
FL60ERTA	-	-	446	581	100	175	-	-	-	160	48	120	48	13	215	175	134	165	134	13	175	215
FL80ERTA	-	-	446	581	100	175	-	-	-	160	48	120	48	13	215	175	134	165	134	13	175	215

\*Регулируемые размеры в соответствии с основными эксплуатационными характеристиками



## FL--ERTV



Геликоидальные роторные насосы FL--ERTV с бункером и в аккуратном исполнении идеально подходят для таких областей применения, как виноделие, благодаря их усовершенствованным техническим характеристикам.

Детали насоса, контактирующие с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304 по стандарту UNE-F3504, а статор — из пищевого каучука (нитрила).

Насосы FL--ERTV оборудованы маневренной панелью и дополнительно оснащаются термодатчиками, уровнемерами или питателями.

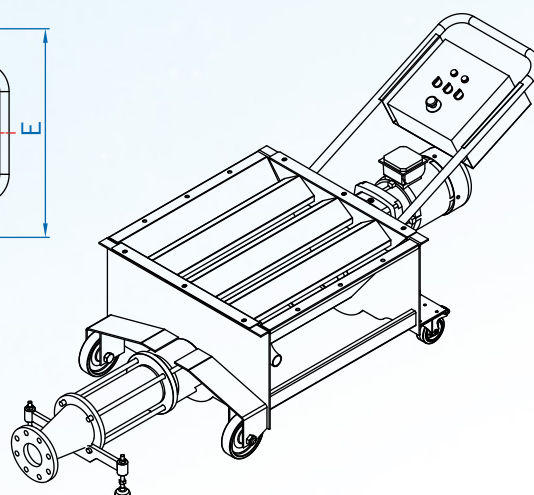
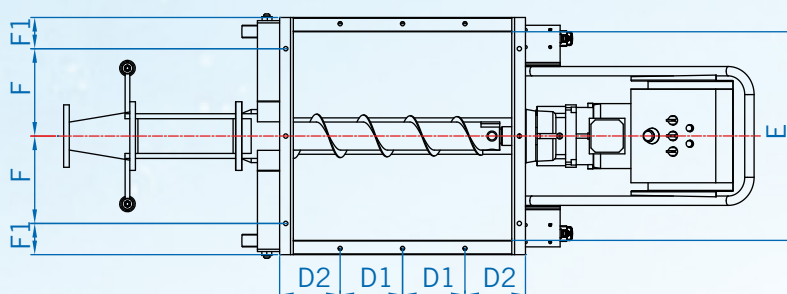
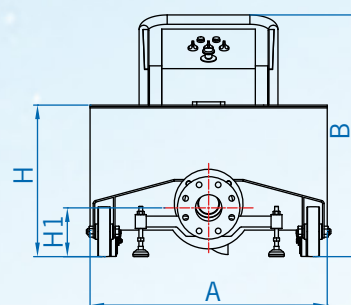
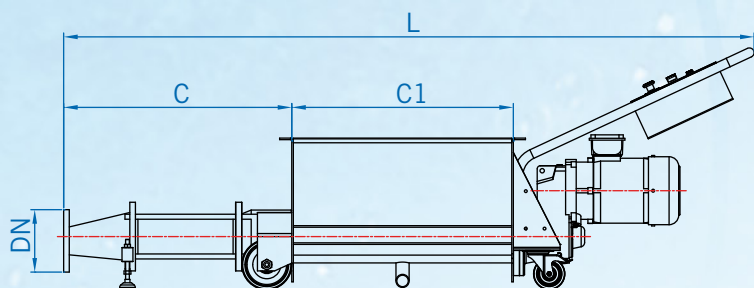
Для насосов FL--ERTV характерны функциональность и прочность, благодаря чему упрощается процесс переливки и обработки вина.

ТИП	МОЩНОСТЬ	ОБОРУДОВАНИЕ
<b>FL40ERTV</b> (4.000кг/ч)	3 кВт	ТЕРМИЧЕСКИЙ ЩУП
		ПИТАЮЩАЯ ЛИНИЯ НА 0.75 кВт
		ЩУП МАКСИМАЛЬНОГО УРОВНЯ
		ЩУП МИНИМАЛЬНОГО-МАКСИМАЛЬНОГО УРОВНЯ
<b>FL50ERTV</b> (6.000кг/ч)	3 кВт	ТЕРМИЧЕСКИЙ ЩУП
		ПИТАЮЩАЯ ЛИНИЯ НА 0.75 кВт
		ЩУП МАКСИМАЛЬНОГО УРОВНЯ
		ЩУП МИНИМАЛЬНОГО-МАКСИМАЛЬНОГО УРОВНЯ
<b>FL60ERTV</b> (12.000кг/ч)	4 кВт	ТЕРМИЧЕСКИЙ ЩУП
		ПИТАЮЩАЯ ЛИНИЯ НА 0.75 кВт
		ЩУП МАКСИМАЛЬНОГО УРОВНЯ
		ЩУП МИНИМАЛЬНОГО-МАКСИМАЛЬНОГО УРОВНЯ
<b>FL80ERTV</b> (23000кг/ч)	5.5 кВт	ТЕРМИЧЕСКИЙ ЩУП
		ПИТАЮЩАЯ ЛИНИЯ НА 0.75 кВт
		ЩУП МАКСИМАЛЬНОГО УРОВНЯ
		ЩУП МИНИМАЛЬНОГО-МАКСИМАЛЬНОГО УРОВНЯ
<b>FL100ERTV</b> (50.000кг/ч)	7.5 кВт	ТЕРМИЧЕСКИЙ ЩУП
		ПИТАЮЩАЯ ЛИНИЯ НА 1.5 кВт
		ЩУП МАКСИМАЛЬНОГО УРОВНЯ
		ЩУП МИНИМАЛЬНОГО-МАКСИМАЛЬНОГО УРОВНЯ
<b>FL120ERTV</b> (90.000кг/ч)	15 кВт	ТЕРМИЧЕСКИЙ ЩУП
		ПИТАЮЩАЯ ЛИНИЯ НА 1.5 кВт
		ЩУП МАКСИМАЛЬНОГО УРОВНЯ
		ЩУП МИНИМАЛЬНОГО-МАКСИМАЛЬНОГО УРОВНЯ

## ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ FL--ERTV

- Расход до 70 м<sup>3</sup>/ч
- Максимальное давление : 6 бар
- Максимальная температура : 75 °С
- Номинальный расход разных моделей для отделенных гребней винограда и давление 2—4 бар

МОДЕЛЬ	Производительность (м <sup>3</sup> /ч)	Скорость (об/мин)	Вес (кг)	Мощность (кВт)
<b>FL40ERTV</b>	2/5	265	115	3
<b>FL50ERTV</b>	5/8	265	125	3
<b>FL60ERTV</b>	10/15	220	250	4
<b>FL80ERTV</b>	15/25	175	300	5.5
<b>FL100ERTV</b>	30/40	175	400	7.5
<b>FL120ERTV</b>	50/60	150	500	15



МОДЕЛЬ	DN	L	A	B	C	C1	D	D1	D2	E	F	F1	H	H1
<b>FL40ERTV</b>	65	1838.5	760	950	460	605	686.5	200	145	670	280	100	485.5	155.5
<b>FL50ERTV</b>	65	1887.5	760	950	510	605	686.5	200	145	670	280	100	485.5	155.5
<b>FL60ERTV</b>	80	2212.5	760	950	730	710	790	200	195	670	280	100	485.5	170
<b>FL80ERTV</b>	100	2323.5	760	950	842	710	790	200	195	670	280	100	485.5	170
<b>FL100ERTV</b>	125	2175	760	950	950	810	890	200	245	670	280	100	485.5	200
<b>FL120ERTV</b>	150	2701.5	760	950	1120	810	890	200	245	670	280	100	485.5	200

FL--ERTV05



Геликоидальные роторные насосы FL--ERTV05 с бункером и в аккуратном исполнении идеально подходят для таких областей применения, как виноделие, благодаря их усовершенствованным техническим характеристикам.

Детали насоса, контактирующие с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304 по стандарту UNE-F3504, а статор — из пищевого каучука (нитрила).

Насосы FL--ERTV05 оборудованы маневренной панелью и дополнительно оснащаются термодатчиками, уровнемерами или питателями.

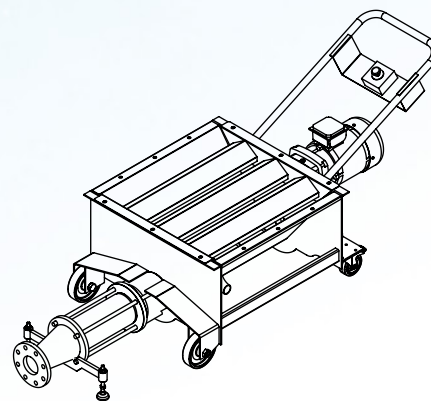
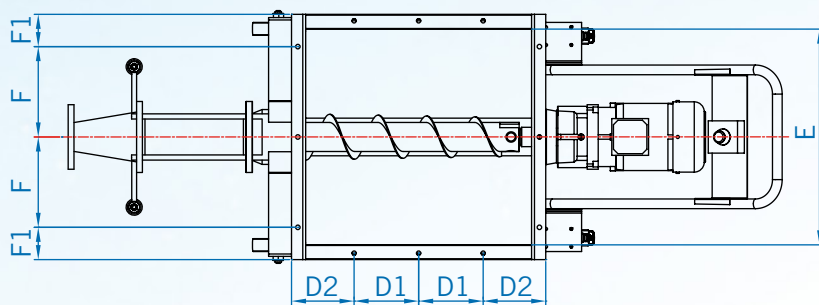
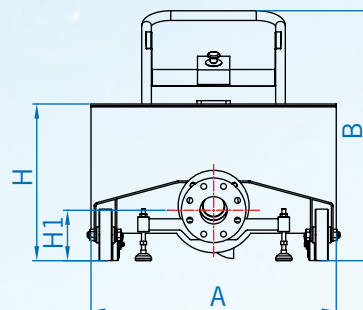
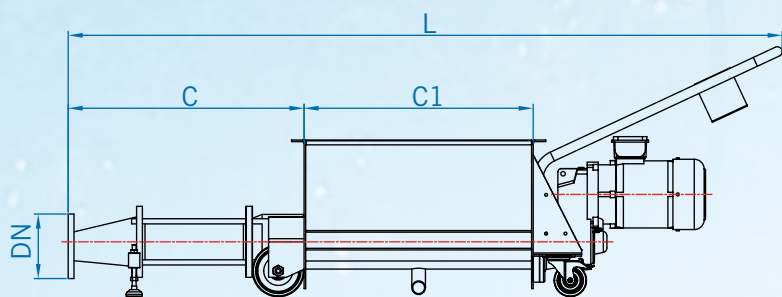
Для насосов FL--ERTV05 характерны функциональность и прочность, благодаря чему упрощается процесс переливки и обработки вина.

ТИП	МОЩНОСТЬ	ОБОРУДОВАНИЕ
<b>FL40ERTV05</b> (4.000кг/ч)	3 кВт	ТЕРМИЧЕСКИЙ ЩУП ПИТАЮЩАЯ ЛИНИЯ НА 0.75 кВт
<b>FL50ERTV05</b> (6.000кг/ч)	3 кВт	ТЕРМИЧЕСКИЙ ЩУП ПИТАЮЩАЯ ЛИНИЯ НА 0.75 кВт
<b>FL60ERTV05</b> (12.000кг/ч)	4 кВт	ТЕРМИЧЕСКИЙ ЩУП ПИТАЮЩАЯ ЛИНИЯ НА 0.75 кВт
<b>FL80ERTV05</b> (23000кг/ч)	5.5 кВт	ТЕРМИЧЕСКИЙ ЩУП ПИТАЮЩАЯ ЛИНИЯ НА 0.75 кВт
<b>FL100ERTV05</b> (50.000кг/ч)	7.5 кВт	ТЕРМИЧЕСКИЙ ЩУП ПИТАЮЩАЯ ЛИНИЯ НА 1.5 кВт
<b>FL120ERTV05</b> (90.000кг/ч)	15 кВт	ТЕРМИЧЕСКИЙ ЩУП ПИТАЮЩАЯ ЛИНИЯ НА 1.5 кВт

## ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ FL--ERTV05

- Расход до 70 м<sup>3</sup>/ч
- Максимальное давление: 6 бар
- Максимальная температура: 75 °С
- Номинальный расход разных моделей для отделенных гребней винограда и давление 2—4 бар

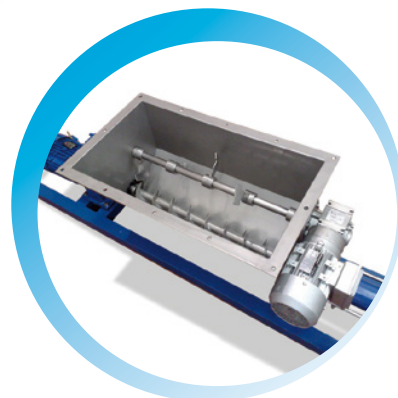
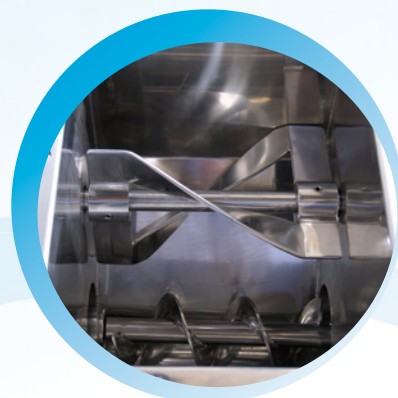
МОДЕЛЬ	Производительность (м <sup>3</sup> /ч)	Скорость (об/мин)	Вес (кг)	Мощность (кВт)
<b>FL40ERTV05</b>	2/5	265	115	3
<b>FL50ERTV05</b>	5/8	265	125	3
<b>FL60ERTV05</b>	10/15	220	250	4
<b>FL80ERTV05</b>	15/25	175	300	5.5
<b>FL100ERTV05</b>	30/40	175	400	7.5
<b>FL120ERTV05</b>	50/60	150	500	15



МОДЕЛЬ	DN	L	A	B	C	C1	D	D1	D2	E	F	F1	H	H1
<b>FL40ERTV05</b>	65	1838.5	760	950	460	605	686.5	200	145	670	280	100	485.5	155.5
<b>FL50ERTV05</b>	65	1887.5	760	950	510	605	686.5	200	145	670	280	100	485.5	155.5
<b>FL60ERTV05</b>	80	2212.5	760	950	730	710	790	200	195	670	280	100	485.5	170
<b>FL80ERTV05</b>	100	2323.5	760	950	842	710	790	200	195	670	280	100	485.5	170
<b>FL100ERTV05</b>	125	2175	760	950	950	810	890	200	245	670	280	100	485.5	200
<b>FL120ERTV05</b>	150	2701.5	760	950	1120	810	890	200	245	670	280	100	485.5	200



ДРУГОЕ ПРИМЕНЕНИЕ



www.inoxmim.com

**INOXMIM**

**INOXMIM SPAIN (EUROPA)**

C/ Rubió i Ors, 29 - 17834 PORQUERES (Girona) SPAIN  
Tel: +34 972 58 20 40 - Fax: +34 972 57 47 93  
inoxmim@inoxmim.com

**INOXMIM CHILE (LATINOAMERICA)**

Turena 4702 LAS CONDES - SANTIAGO (Chile)  
Tel: +56 - 2 2 2070200 - Celular: +56 - 9 85065782  
info@inoxmim.com

**CE**