

M[®] **BY M[®] RACCORDERIE INOX**
MUNARETTO[®]

dea

CENTRIFUGAL PUMPS



САНИТАРНЫЕ НАСОСЫ
SANITARY PUMP



Насосы серии DEA.A

Насосы DEA.A представляют собой САМОВСАСЫВАЮЩИЕ санитарные насосы с боковым каналом, используемые для различных целей в пищевой промышленности. Основными направлениями использования DEA.A являются: переработка молока, сыворотки, энология, очистка воды, производство напитков, химия, CIP-мойка, косметическая промышленность и т.д.

Характерная конструкция звездообразной крыльчатки, расположение бокового канала и диффузора дают этим насосам возможность создавать вакуум на всасывании и вытеснять газообразные вещества при подаче. Таким образом, данные насосы способны всасывать воздух или пену, достигая значений всасывания (NPSH) даже выше 5 метров (-0.5 бар).

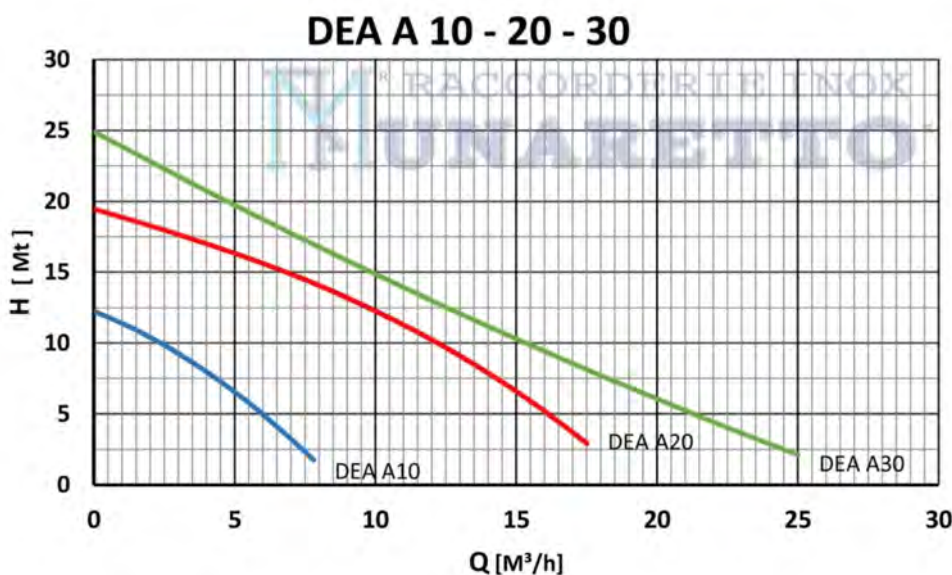
Симметричная конструкция насосов также позволяет изменять направление вращения двигателя, меняя таким образом направление перекачиваемой жидкости без изменения производительности насоса и характеристик самовсасывания.

Насосы DEA.A изготовлены полностью из литья нержавеющей стали. Насосы DEA.A производятся в Италии с использованием только высококачественных компонентов. Еще одно важное достоинство представлено опорой с подшипником вала насоса (запатентованное конструктивное решение). Осевой блок вала насоса гарантирует узкое и стабильное пространство между крыльчаткой и крышкой, повышая эффективность насоса по сравнению с традиционной конструкцией без подшипника. Благодаря данной конструкции повышается срок службы механического уплотнения; корпус насоса не зависит от двигателя, что значительно облегчает работу по техническому обслуживанию. Также, оно дает возможность потребителю приобрести только корпус насоса, оставляя за собой решение в выборе марки двигателя.

Насосы DEA.A стандартно оснащены гигиеническим торцевым уплотнением, которое подходит для большинства сфер использования. Неподвижная его часть состоит из графита, а вращающаяся часть выполнена из нержавеющей стали AISI 316 и уплотнения Epm. Все насосы серии DEA.A можно персонализировать с помощью различных аксессуаров, таких как: кожух двигателя, регулируемые ножки, тележка (по необходимости с панелью управления).



График рабочих характеристик насосов DEA.A при 1400 об/мин.



Насосы серии DEA.C

Насосы DEA.C изготовлены полностью из литья нержавеющей стали AISI 316.

Данная модель применяется для различных целей в пищевой промышленности. Основными направлениями использования DEA.C являются: энология, переработка молока, очистка воды, производство напитков, химия, CIP-мойка, косметическая промышленность и т.д.

Насосы DEA.C производятся в Италии с использованием только высококачественных компонентов. Еще одно важное достоинство представлено опорой с подшипником вала насоса (запатентованное конструктивное решение). Осевой блок вала насоса гарантирует узкое и стабильное пространство между крыльчаткой и крышкой, повышая эффективность насоса по сравнению с традиционной конструкцией без подшипника.

Благодаря данной конструкции повышается срок службы механического уплотнения; корпус насоса не зависит от двигателя, что значительно облегчает работу по техническому обслуживанию. Также, оно дает возможность потребителю приобрести только корпус насоса, оставляя за собой решение в выборе марки двигателя.

Насосы DEA.C стандартно оснащены гигиеническим торцевым уплотнением, которое подходит для большинства сфер использования. Неподвижная его часть состоит из графита, а вращающаяся часть выполнена из нержавеющей стали AISI 316 и уплотнения Epdm.

Все насосы серии DEA.C можно персонализировать с помощью различных аксессуаров, таких как:

- кожух двигателя
- регулируемые ножки
- тележка (по необходимости с панелью управления).

Рабочие характеристики:

Производительность: 5-55 м3/час

Напор: до 48 метров



Насосы серии DEA.CA

Насосы DEA.CA представляют собой самовсасывающие центробежные насосы, которые используются для CIP-мойки и для различных целей в пищевой промышленности. Основными направлениями использования DEA.CA являются: энология, переработка молока, очистка воды, производство напитков, химия. Самовсасывающая способность данных насосов сочетается с такими особенностями как: высокая эффективность, низкий уровень шума, высокая производительность и напор, которые являются характерными для центробежных насосов семейства DEA.CA.



При введении насоса в эксплуатацию, при первичном его заполнении жидкостью, он всасывает воздух, присутствующий во впускном канале, создавая вакуум и вытесняя воздух, затаенный из подающего канала. Таким образом насос может всасывать воздух или пены, достигая значений вакуума на всасывании (NPSH) даже свыше 4 метров (-0,4 бар).

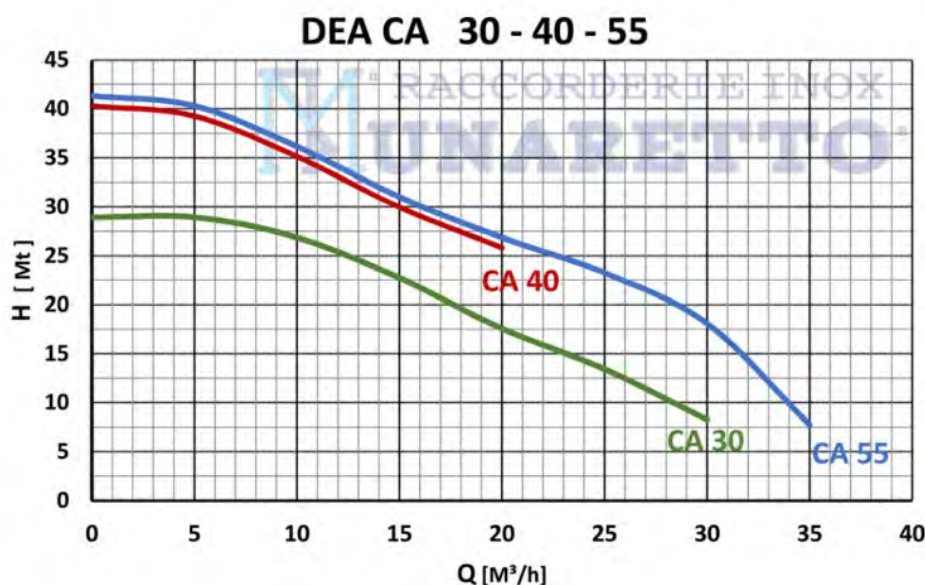
Насосы DEA.CA изготовлены полностью из литья нержавеющей стали.

Насосы DEA.CA производятся в Италии с использованием только высококачественных компонентов.

Еще одно важное достоинство представлено опорой с подшипником вала насоса (запатентованное конструктивное решение). Осевой блок вала насоса гарантирует узкое и стабильное пространство между крыльчаткой и крышкой, повышая эффективность насоса по сравнению с традиционной конструкцией без подшипника. Благодаря данной конструкции повышается срок службы механического уплотнения; корпус насоса не зависит от двигателя, что значительно облегчает работу по техническому обслуживанию и дает возможность потребителю приобрести только корпус насоса, оставляя за собой решение в выборе марки двигателя.

Насосы DEA.CA стандартно оснащены гигиеническим торцевым уплотнением, которое подходит для большинства сфер использования. Неподвижная его часть состоит из графита, а вращающаяся часть выполнена из нержавеющей стали AISI 316 и уплотнения Eprdm

График рабочих характеристик насосов DEA.A при 2900 об/мин.



Насосы серии DEA.R

Насосы DEA.R – это центробежные санитарные насосы с ГЕЛИКОИДАЛЬНЫМ РАБОЧИМ КОЛЕСОМ предназначенные для перекачивания мезги в процессах виноделия. Благодаря своей особой способности перекачивать жидкости, продукты средней вязкости, а так же твердые частицы, которые нельзя перекачивать традиционными центробежными насосами, DEA.R нашли широкое применение в самых различных сферах деятельности особенно в винодельческой, молочной, производстве сыра и консервов.

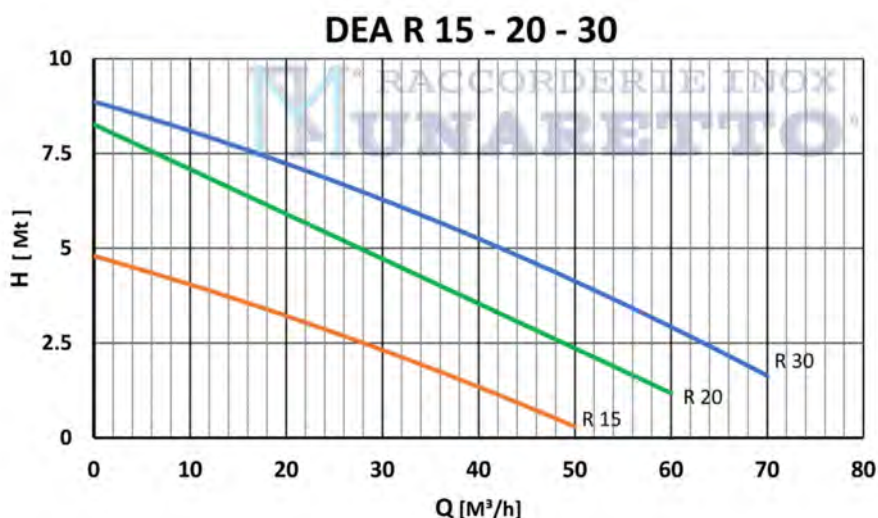


Винтовая форма рабочего колеса помогает получить точный контроль над скоростью движения жидкости и продукта и над деликатным перекачиванием твердых частиц в водной суспензии без повреждения их структуры.

Насосы DEA.R используются для перекачивания: мезги, сырного зерна, фруктов и овощей: т.к. оливки, грибы, бобовые, томаты, кашеобразной взвеси зерна в воде.

Насосы DEA.R сочетают деликатность кулачковых и насосов со свойствами центробежных насосов и являются идеальным выбором при работе с пищевыми продуктами. Насосы DEA.R изготовлены полностью из литья нержавеющей стали и производятся в Италии с использованием только высококачественных компонентов. Насосы DEA.R стандартно оснащены гигиеническим торцевым уплотнением, которое подходит для большинства сфер использования. Неподвижная его часть состоит из графита, а вращающаяся часть выполнена из нержавеющей стали AISI 316 и уплотнения Erdm. Стандартные присоединения резьба DIN 11851.

График рабочих характеристик насосов DEA.A при 1400 об/мин.



Официальный партнер:

ООО "ТЕХНО-ГРУПП"
 Москва: +7 (499) 404-15-22
 Санкт-Петербург: +7 (915) 42-76-999
 E-mail: info@tehnogrupp.com
 www.tehnogrupp.com