



КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ



INOXPA была основана в 1974г. в г.Баньолес в Испании и начала свою траекторию, специализируясь на производстве насосов для пищевого сектора. С тех пор и с целью улучшения предложения была расширена гамма продуктов и услуг. Рост и развитие промышленной и технологической инфраструктуры позволили расширить сферу деятельности, исследуя другие сектора, в настоящее время INOXPA является специализированным поставщиком глобальных решений для пищевого, винодельческого, оливкового, косметического и фармацевтического секторов.

Интернационализация – это , без сомнения, концепт, наиболее хорошо определяющий INOXPA. Наше непосредственное присутствие в четырнадцати странах и обширная сеть дистрибьюторов удостоверяет, что мы работаем согласно критериям конкурентноспособности рынка: максимальное качество продукции и безупречная работа с клиентом.



Наша философия — обязательство ответить на вызов: Вам необходима полезная и эффективная технология, которая надёжно и с гарантиями разрешит Ваши потребности. Мы, в Inoxpa, убеждены, что все составные производства и всё, что означает развитие технологий, в общем итоге воплощается в предоставлении нашим клиентам безупречного сервиса. Образование, исследование и развитие играют в этом главную роль. Для нас сотрудники являются источником предпринимательской ценности. Администрация, отделы маркетинга и коммуникаций, дизайна и производства, логистики и по работе с клиентом тесно взаимодействуют в целях гарантии качества на протяжении всего процесса продажи. Поэтому мы придаём особую важность эффективности, представленной во всех сферах деятельности компании, благодаря команде специалистов с большим опытом.

Наша коммерческая сеть распространена по всему миру, наша миссия — быть ближе к клиентам и предлагать решения их потребностям, основываясь на опыте, обширных знаниях и широкой гамме продуктов.

Побуждённая данной целью, компания INOXPA учредила филиал ООО «ИНОКСРУС». Наши офисы в Москве и Санкт-Петербурге, а также множество региональных дистрибьюторов способны незамедлительно предложить свои услуги на всей территории России и соседних стран.

За отправную мы берём превосходную сырьевую базу, официально подтверждённого качества, сертифицированную обработку и производство, испытанные технологии, заслуживающие полного доверия. Нашей целью остаётся предоставление сервиса и решений путём тщательного отбора каждого изделия для производственных процессов наших клиентов. Эту позицию отстаивает производитель, который надеется быть надёжным партнёром Вашей компании.



Содержание

Санитарный Центробежный Насос Hyginox SE	5
Самовсасывающий Насос ASPIR	6
Санитарный Насос с Геликоидальным Ротором RVS	7
Роторный Насос SLR	8
Импеллерный насос RF	9
Винтовой Насос KS	10
Боковая Донная Мешалка LR/LM	11
Блендер M-226 / M-440	12
Установка для безразборной очистки трубопровода SIL PIG	13
Соединительная арматура и трубы	14
Шланги	15
Затвор Дискосый	16
Шаровый кран	17
Фильтры	18
Седельные клапаны K / N/M	19
Стандартные мобильные и стационарные CIP станции	20
Пастеризатор	22

Hyginox SE

Санитарный Центробежный Насос



Применение

Центробежный насос Hyginox SE изготовлен из нержавеющей стали и снабжен кожухом для электродвигателя. Гигиеничный и экономичный дизайн делает насосы этой серии незаменимыми в таких промышленности, как молочная, пищевая, фармацевтическая, а также в промышленности тонкой химии.

Конструкция и характеристики

Корпус изготовлен методом холодной штамповки.
Соединения DIN (стандарт).
Литое рабочее колесо: нержавеющая сталь.
Торцевое уплотнение согласно DIN 24960 L1K.
Кожух электродвигателя: нержавеющая сталь AISI 304.
Регулируемая опорная стойка: нержавеющая сталь.
Гигиенический сертификат ЗА.
Двигатель IEC B34, степень защиты IP 55, изоляция F-класса.

Материалы

Детали, контактирующие со средой	AISI 316L
Другие части	AISI 304L
Уплотнения (стандарт)	EPDM según FDA
Торцевое уплотнение (стандарт)	C/SiC/EPDM
Обработка внутренней поверхности	Ra: ≤ 0.8 µm
Обработка внешней поверхности	Зеркальная полировка

Опции

Торцевое уплотнение: C/St.St и SiC/SiC
Уплотнения: FPM (Viton®) и PTFE
Самовсасывающий корпус
Дренажные соединения
Соединения: Clamp, SMS, RJT...
Двигатели с дополнительной защитой
Тележка и/или панель управления.

Aspir

Самовсасывающий Насос



Применение

Модель Aspir представляет собой санитарный вихревой самовсасывающий насос, предназначенный для использования в пищевой, фармацевтической и химической промышленности. Данная модель насосов была специально разработана для перекачивания газосодержащих жидкостей, они также могут использоваться с фильтративным оборудованием и для перекачки с глубины.

Рабочая камера перед пуском электронасоса в работу должна быть заполнена перекачиваемой средой. Насосы этой модели предназначены для перекачивания винных напитков, масел, сиропов, легкоиспаряющихся веществ как спирт, ацетон и других растворителей, а также жидкостей при температуре близкой к точке кипения. Однако, основным приложением насосов Aspir является возврат моющих растворов в CIP-системах.

Конструкция и характеристики

Корпус изготовлен методом холодной штамповки.

Литой корпус камеры всасывания и диффузора.

Звездобразное “плавающее” рабочее колесо изготовлено методом микролития.

Внешнее торцевое уплотнение предотвращает контакт между пружинами и перекачиваемой средой.

Прочный литой цилиндр.

Опорная плита из нержавеющей стали.

Материалы

Детали, контактирующие со средой:	AISI 316
Другие части из нержавеющей стали	AISI 304
Уплотнения (стандарт)	EPDM согласно FDA
Торцевое уплотнение (стандарт)	C/SiC/EPDM
Обработка поверхности	Электрополирование

Опции

Торцевое уплотнение из SiC/SiC
Уплотнения (стандарт): FPM и PTFE
Дренажное соединение
Присоединения: clamp хомут, SMS, RJT....
Байпас.

RVS

Санитарный Насос с Геликоидальным Ротором



Применение

Насос RV – центробежный насос высокой эффективности. Благодаря геликоидальному дизайну его крыльчатки, возможно перекачивание деликатных пищевых продуктов, не повреждая их, особенно твердых веществ в суспензии (с пропорцией от 40 % до 60 %).

Идеален для перекачки кусочков или цельных фруктов, оливок, шампиньонов, долек апельсинов, стручковых, овощей, рыбы, и т.д., не повреждая структуру продукта.

Насосы серии RV_XXR отличаются от насосов RV_XX тем, что они снабжены опорой подшипника для работы с вязкими продуктами или для применений, требующих повышенное осевое напряжение.

Конструкция и характеристики

Моноблочная конструкция.

Геликоидальная крыльчатка

Корпус с дренажем.

Корпус с эксцентрической улиткой.

Высокая эффективность (65 – 70 %), с малой установленной мощностью.

Мотор IEC B35 1500 об/мин.

Торцевое уплотнение EN 12756 (DIN 24960 L1K).

Соединения DIN 11851.

Опора подшипников смонтирована в фонарь (RV-80R и RV-100R).

Макс.размер механических включений Ø75мм.

Насос сертифицирован по 3A.

Материалы

Детали в контакте с продуктом	AISI 316L
Адаптор	AISI 316L
Другие детали из нерж.стали	AISI 304
Опора подшипника (RVS_XXR)	GG 25
Прокладки	EPDM согласно FDA 177.2600
Торцевое уплотнение	SiC/SiC/EPDM
Обработка внутренней поверхности	Ra ≤ 0,8 µm
Обработка внешней поверхности	зеркальная полировка

Опции

Присоединения: SMS, Clamp, Macon, Garolla, FIL, RJT.
Панель управления CE+10м кабеля+штепсельная вилка.
Двигатель с частотным преобразователем.
Тележка из нерж.стали.
Дистанционное управление.

SLR

Роторный Насос



Применение

Роторный насос SLR представляет собой объёмный насос санитарного исполнения. Достоинством насоса являются его небольшие размеры, при которых он обеспечивает высокие показатели и максимальную надёжность, что делает его незаменимым в пищевой, молочной, косметической промышленности, он предназначен как для перекачки жидкостей повышенной или пониженной вязкости, так и для использования в приложениях фильтрации и бутылирования. Особый дизайн кулачков обеспечивает аккуратную без повреждений перекачку жидкостей с твёрдыми включениями.

Конструкция и характеристики

Исполнение с открытым валом
Корпус и крышка насоса изготовлены методом микролития из нержавеющей стали
Трёхкулачковые роторы
Гигиенический дизайн присоединения роторов
Соединения DIN (стандарт)
Санитарное торцевое уплотнение
Прост в эксплуатации, легко моется
Сертифицирован по санитарному стандарту 3A

Материалы

Детали, контактирующие со средой:	AISI 316L
Опора:	GG-15
Уплотнения (стандарт):	EPDM согласно FDA
Торцевое уплотнение (стандарт):	C/SiC/EPDM
Обработка внутренней поверхности:	Ra < 0.8 µm
Обработка внешней поверхности:	зеркальная полировка

RF

Импеллерный Насос



Применение

Насос RF представляет собой реверсивный насос с гибким рабочим колесом. Эффект самовсасывания достигается благодаря конструкции насоса, максимальная глубина самовсасывания - 5 метров. Сфера применения насоса RF очень широка, насос способен эффективно перекачивать продукты различной степени вязкости, продукты с включениями, а также газосодержащие продукты.

Насосы с гибким импеллером нашли широкое применение в молочной и пищевой промышленности, при перекачивании пищевых масел, вина, концентратов и напитков. Они также используются для перекачки как вязких пищевых продуктов, например, джема, кондитерского крема, так и косметических препаратов - мыла, геля, крема, зубной пасты. Спектр применения насосов также включает приложения лако-красочной, текстильной и химической промышленности.

Конструкция и характеристики

Лёгок в обслуживании.
Корпус изготовлен из нержавеющей стали методом микролития.
Соединения DIN 11851.
Электродвигатель согласно IEC. B34, 1500 об/мин, 3ph, 230/400V, 50Hz, IP55.
Внешнее одинарное торцевое уплотнение.
Исполнение моноблочное или с открытым валом.
Обработка поверхностей Ra<0.8.
Окрашен в белый цвет.
Реверсивный и самовсасывающий.

Материалы

Детали, контактирующие со средой:	AISI 316L
Фонарь и опора подшипника:	GG-22
Другие части:	AISI 304
Импеллер:	Неопрен
Уплотнения (стандарт):	NBR
Торцевое уплотнение (стандарт):	Cer/C/NBR

Опции

Присоединения защиты SMS, Clamp, Macon
Манжетное уплотнение
Торцевое уплотнение из SiC/SiC и SiC/C
Двигатели различной степени защиты
Тележка из нержавеющей стали
Панель управления с кабелем длиной 10м
Двигатели 1000 и 750 об/мин
2-скоростной двигатель
Двигатель с преобразователем частоты.

Kiber KS

Винтовой Насос



Применение

Насосы KS/KST/KSF представляют собой самовсасывающие и реверсивные винтовые насосы санитарного исполнения. Эффект самовсасывания достигается благодаря конструкции насоса, максимальная глубина самовсасывания – 7 метров. Сфера применения насоса очень широка, насос способен эффективно перекачивать продукты различной степени вязкости, а также продукты с включениями.

Винтовые насосы нашли широкое применение при перекачивании пищевых масел, вина, концентратов и напитков в целом. Они также используются для перекачки как вязких пищевых продуктов, например, джема, теста, паштета, плавленного сыра, так и косметических препаратов – мыла, геля, крема, зубной пасты.

Конструкция и характеристики

Исполнение: моноблочное, с открытым валом, с приёмной воронкой.

Одинарное внутреннее торцевое уплотнение согласно EN 12756 L1K.

Стандартные присоединения: DIN 11851.

Открытая передача (гигиеничное исполнение).

Окрашен в белый цвет.

Насос сертифицирован по 3A.

Эксцентричный выход.

Материалы

Детали, контактирующие со средой

AISI 316L

Другие детали из нерж.стали

AISI 304

Опора подшипника

GG-25

Статор

NBR чёрного цвета (согласно FDA 177.2600)

Уплотнения

NBR (FDA)

Торцевое уплотнение

Cer/C/NBR

Обработка внутренней поверхности

Ra ≤ 0,8 µm

Обработка внешней поверхности

зеркальная полировка

Опции

Присоединения: фланцы, SMS, clamp и т.д.

Двойное торцевое уплотнение под давлением.

Сальниковое уплотнение.

Торцевое уплотнение: SiC/C и SiC/SiC.

Статор: чёрный или белый EPDM (согласно FDA 177.2600) и белый NBR.

Прокладки EPDM (согласно FDA 177.2600).

Упрочнённая передача для тяжёлого режима работы.

Тележка стальная или из нержавеющей стали.

Панель управления.

Внешний байпас.

Патрубок CIP.

LR/LM

Боковая Донная Мешалка



Применение

Боковые донные мешалки широко используются как в производственных ёмкостях так и в ёмкостях хранения в процессах пищевой промышленности.

Основным применением является перемешивание продуктов пониженной вязкости (вино, масло, пиво, спирт и т.д.) в ёмкостях больших объёмов.

Конструкция и характеристики

Бокова мешалка.

Внутреннее торцевое уплотнение: EN12756 (DIN 24960 L1K).

Экономичен при использовании на больших ёмкостях.

Прочная конструкция и гигиеничное исполнение.

Лёгок в обслуживании.

ПроPELLер фиксируется на вале посредством резьбы и прокладок.

Цилиндрические редукторы.

Двигатель 3 ph, 230/400 V, 50 Hz, IP55, 1500 об/мин.

Морской проPELLер (Тип10).

Материалы

Детали, контактирующие с продуктом

AISI 316

Адаптер и опора подшипника

GG-15

Торцевое уплотнение

C/SiC/EPDM

Прокладки

EPDM

Обработка поверхности

электрополировка

БЛЕНДЕР М-226 / М-440



Применение

Данная серия Блендеров предназначена для равномерного смешивания порошкообразных или твёрдых продуктов с жидкостями. Обеспечивает идеальное решение в пищевой промышленности для восстановления сухого молока, производства сиропов, рассолов и т.д. Блендеры также применяются при смешивании твёрдых / жидких сред в процессах фармацевтической, косметической и химической промышленности.

Конструкция и характеристики

Простая, легко модифицируемая установка для быстрого и однородного смешивания широкого ассортимента продуктов без доступа воздуха. Полное смешивание и рециркуляция продукта. В некоторых приложениях, не требующих рециркуляции, возможен монтаж "в линию". Санитарное исполнение. Быстрый и простой монтаж и демонтаж благодаря соединениям Clamp. Мойка и дезинфекция без демонтажа оборудования. Санитарное одинарное торцевое уплотнение. Стандартный приёмный бункер на 40л для М-226 и 50л для М-440.

Материалы

Детали, контактирующие со средой:	AISI-316L
Уплотнения (стандарт):	EPDM согласно FDA
Торцевое уплотнение (стандарт):	C/ St.St / EPDM
Обработка внутренней поверхности:	зеркальная полировка, Ra < 0.8 µm
Обработка внешней поверхности:	зеркальная полировка

Опции

Промываемое двойное торцевое уплотнение.
Двойное торцевое уплотнение под давлением.
Соединения: DIN, SMS.
Клапан с пневмоприводом.
Приёмный бункер на 60°.
Просеиватель в камере смешивания.
Дренажные соединения.

SIL PIG

Установка для безразборной очистки трубопровода



Применение

Система PIG идеальна для восстановления продукта (безразборная очистка), оставшегося в трубах после производственного процесса. Так как стоимость продукта может быть очень высока, система SIP PIG восстанавливает потерянный продукт, вытесняя его из труб и подготавливая установку к процессу CIP мойки. Ещё одним преимуществом установки является сокращение жидкости, отправляемой в очистные сооружения, что имеет результатом экономию воды и электроэнергии. Установка широко используется в приложениях с высоко-вязкими продуктами. Среди восстановленных продуктов выделяют шоколад, мармелад, кондитерские кремы в пищевой промышленности, а также гели, кремы и другие высокосостоящие препараты в косметической промышленности.

Конструкция и характеристики

Стандартная система: SIL PIG.
Гигиеничная система.
Высокий уровень восстановления.
Сферы проходят через 1,5 отводы.
Присоединения: DIN (стандарт).
Размеры: DN40 (1 1/2") до DN80 (3").

Материалы

Металлические поверхности, контактирующие с продуктом:
Другие металлические части:
PIG
Прокладки

AISI-316 L
AISI-304
Silicone
EPDM

Опции

Присоединения: RJT, SMS, clamp, flanges...
Сферы: EPDM, Nitrile, Neoprene and Viton®.
Прокладки: Silicone, NBR, PTFE, Viton®.
Система STERIPIG.
Системы, управляемые вручную (запуск и/или приёмка).
Различные уровни автоматизации.
Панель управления.

СОЕДИНИТЕЛЬНАЯ АРМАТУРА и ТРУБЫ



Соединительная арматура DIN, SMS и Clamp.
Фитинги: тройники, переходы и фланцы.
Труба согласно нормативам.

ШЛАНГИ



ALMAN / IMPERIA

Пищевой шланг для молочных и жиросодержащих продуктов. Широко используется в молочном и сырном производстве и в пищевой промышленности в целом.
Внутренний слой: NBR / Внешний слой: CR
Рабочая температура: от -20°C до +90°C; кратковременная стерилизация (макс. 30 мин.) при 130°C.
Максимальное давление: 10 бар.



ALMAN AC / IMPERIA SPL

Пищевой шланг для молочных и жиросодержащих продуктов. Широко используется в молочном и сырном производстве и в пищевой промышленности в целом.
Внутренний слой: NBR / Внешний слой: CR
Рабочая температура: -20°C до +90°C; кратковременная стерилизация (макс. 30 мин.) при 130°C.
Максимальное давление: 10 бар.



OLIC / DRINKS

Высококачественный шланг для алкогольных и безалкогольных напитков. Специально разработан для предотвращения передачи запахов и вкусов.
Внутренний слой: Изобутиленизопреновый каучук BIR / Внешний слой: EPDM
Рабочая температура: -40°C до +120°C; кратковременная стерилизация (макс. 30 мин.) при 130°C.
Максимальное давление: 10 бар.



ALIMEP / ALICHEM SPL

Высококачественный шланг используется в пищевой промышленности для жидких продуктов, таких как вино, фруктовый сок, пиво и питьевая вода, также пригоден для молочных продуктов. Рекомендуется для процессов, проходящих при высокой температуре, устойчив к воздействию средних кислот и щелочей.
Внутренний слой: EPDM / Внешний слой: Синтетический каучук
Рабочая температура: -40°C до +120°C; кратковременная стерилизация (макс. 30 мин.) при 140°C.
Максимальное давление: 10 бар.
Максимальный вакуум: -0,8 бар.



CLEAN / STEAM

Высококачественный шланг предназначен для процессов мойки горячей водой или паром в молочном и мясном производстве.
Внутренний слой: EPDM / Внешний слой: EPDM
Рабочая температура: -40°C до +164°C.
Максимальное давление при температуре 95°C: 20 бар.
Максимальное давление при температуре 164°C: 6 бар.



SIL

Высококачественный шланг фармацевтического качества. Силиконовый шланг, армированный полиэфирной нитью.
Рабочая температура: -60°C до +170°C.



SIL AC

Высококачественный шланг идеален для дозирующих установок и приёмки жидких продуктов в пищевой и фармацевтической промышленности. Компенсирует вибрации. Силиконовый шланг, армированный полиэфирной нитью и стальной спиралью AISI 304.
Рабочая температура: -60°C до +180°C.
Максимальный вакуум: -0,9 бар.

Затвор Дисковый



Применение

Дисковые затворы ручного или автоматического управления широко используются в приложениях пищевой, косметической, фармацевтической и химической промышленности.

Конструкция и характеристики

Компактная и прочная конструкция

Размеры от DN-25/1" до 150/6"

Многопозиционная рукоятка - стандарт до DN-100/4"

Двухпозиционная рукоятка - стандарт для DN-125/150/6"

Несколько моделей легко заменяемых рукояток и пневмо- или электроприводов

Сертификат качества по PED 97/23/EC

Минимальные потери давления

Заменяемые фланцы (любой вид соединения)

Соединения DIN -11851(стандарт)

Маркировка уплотнений обеспечивает их прослеживаемость.

Материалы

Диск	AISI 316L (кованый)
Фланцы	AISI 316L (кованый)
Вкладыш и уплотнения	EPDM согласно FDA 177.2600
Рукоятка	AISI 304 / PP
Обработка поверхности	Ra ≤ 0,8 µm

Опции

Затвор из AISI 304L

Уплотнения из NBR, VMQ (Silicone) или FPM (Viton®): в соответствии с FDA 177.2600.

Присоединения: под приварку, DIN, Clamp, SMS, RJT, FIL-IDF...

Двухпозиционная рукоятка, рычажная рукоятка, микрометр, предохранительный фиксатор положения

Привод: электрический или пневматический одинарного или двойного действия

Датчики положения (микропереключатель или индуктивный переключатель)

Контрольная головка C-TOP.

Кран Шаровый



Применение

Шаровые краны предназначены для ручного или автоматического управления потоками вязких жидкостей с механическими включениями, обычно используются в приложениях, требующих беспрепятственного потока среды. Шаровые краны применяются на технологических линиях в пищевой, косметической, химической и других промышленности.

Конструкция и характеристики

Компактная и прочная конструкция

Размеры от DN-25/1" до 100/4"

Двухпозиционная рукоятка (стандарт)

Лёгкая замена рукоятки на пневмо- или электропривод

Минимальные потери давления

Заменяемые фланцы (любой вид присоединения)

Присоединения DIN 11851(стандарт)

Маркировка уплотнений обеспечивает их прослеживаемость

Материалы

Пробка шаровая	AISI 316L
Фланцы	AISI 316L (кованые)
Уплотнение	EPDM (FDA)
Рукоятка	AISI 304 / PP
Обработка поверхности	Гигиеническая полировка

Опции

Кран из AISI 304L.

Уплотнения из NBR, VMQ (Silicone) или FPM (Viton®): в соответствии с FDA 177.2600.

Присоединения: под приварку, DIN, Clamp, SMS, RJT, FIL-IDF ...

Рычажная рукоятка, предохранительная рукоятка с фиксатором положения

Привод: пневматический одинарного или двойного действия или электрический.

Датчики положения (микропереключатель или индуктивный переключатель).

Контрольная головка C-TOP.

Соединения для дренажа и мойки.

Дополнительное третье отверстие.

Фильтры



Применение

Фильтры INOXPA нашли широкое применение в пищевой, косметической и химической промышленности, а также во вспомогательных процессах фармацевтической промышленности.

Исполнение фильтров – гигиеническое, используются для фильтрации частиц, способных нанести ущерб насосам и другому оборудованию.

Конструкция и характеристики

Существует несколько разновидностей фильтров:

– Мойка фильтрующего элемента без разборки фильтра:

Угловой фильтр (82700): вход и выход формируют прямой угол.

Фильтр-грязеуловитель (83700): продукт входит и выходит из фильтра в одном направлении.

– Мойка фильтрующего элемента с необходимостью разборки фильтра:

Прямой фильтр (81700): продукт входит и выходит из фильтра в одном направлении.

Низкие потери давления.

Соединения DIN 11851 (стандарт).

Фильтрующий элемент с круглыми ($\emptyset$ 0,5 мм – $\emptyset$ 3 мм) или продольными ячейками (10 x 1 мм).

Фильтры сертифицированы по 3A.

Материалы

Корпус

AISI316L

Уплотнения

EPDM (согласно FDA 117.2600)

Внутренняя поверхность

Ra $\leq$ 0,8µm

Внешняя поверхность

зеркальная полировка

Опции

Уплотнения: NBR, VMQ (Silicone), FMP (Viton®).

Соединения: DIN, Clamp, SMS, RJT, FIL-IDF. . .

Ячейка (от 30 до 165).

Треугольный профиль.

Рубашка обогрева.

Возможность фильтрации снаружи

внутри фильтрующего элемента.

Двойной фильтр.

K / N/M

Односедельные Клапаны



Применение

Клапан представляет собой распределительный односедельный клапан гигиеничного исполнения с широким диапазоном применения в пищевой и фармацевтической промышленности.

Конструкция и характеристики

Прочная и компактная конструкция. Клапан сертифицирован по 3A.

Размеры: DN 25/1" до DN 100/4".

Клапан нормально закрытый (NC) в стандартном исполнении.

Клапан нормально открытый (NO) простым поворотом пневмопривода.

Гигиеничное исполнение согласно нормам 3A.

Корпус регулируется на 360°.

Открытый корпус позволяет проводить визуальную проверку уплотнения штока.

Демонтаж внутренних деталей простым ослаблением clamp-хомута.

Стандартные присоединения под сварку (мм или дюймы).

Материалы

Детали, контактирующие с продуктом

AISI 316L

Другие детали из нерж.стали

AISI 304

Прокладки (стандарт)

EPDM согласно FDA 177.2600

Обработка внутренней поверхности

Ra $\leq$ 0,8 µm

Обработка внешней поверхности

зеркальная полировка

Опции

Уплотнения: FPM (Viton®) согласно FDA 177.2600.

Присоединения: DIN, Clamp, SMS, RJT, FIL-IDF и т.д.

Привод двойного действия.

Привод с Twin Stop.

Внешние позиционные датчики.

Паровой барьер (если необходима стерилизация штока).

Корпус с рубашкой обогрева.

Контрольная головка C-TOP.

Обработка поверхности Ra $\leq$ 0,5µm.

Ручной привод.

Сертификаты на материалы и шероховатость.



Конструкция и характеристики

СТАТИЧЕСКАЯ CIP УСТАНОВКА:

- Два 1000л резервуара из AISI 316 с обогреваемыми рубашками для подготовки растворов. Конические днища.
- Один резервуар из AISI 304 без рубашки для восстановленной воды. Коническое дно.
- Обогрев посредством парового теплообменника с клапаном для пара, дренажом...
- Перистальтический, поршневой или мембранный насос для дозирования концентратов.
- Нагнетательный насос Hugobox SE 5,5 кВт.
- Манифольды AISI 316 с пневматическими дисковыми затворами и контрольными головками C-TOP.
- Рама из AISI 304 с регулируемыми ножками.
- Фильтр на линии возврата.
- Автоматический контроль за температурой и проводимостью в линиях возврата.
- Датчики уровня в резервуарах.
- Контроль потока на линии возврата.
- Манометр на выходе насоса.
- 10" сенсорный экран.
- Система контроля ПЛК Siemens.
- 5 программ: подготовка, кратковременная мойка резервуаров и производственных линий, длительная мойка резервуаров и линий. Ручная активация клапанов. Визуализация статуса установки. Модификация параметров.
- Испытано и проверено в нашем испытательном центре.

ПОРТАТИВНАЯ CIP УСТАНОВКА:

- Два 250л резервуара AISI 316 с обогреваемыми рубашками для подготовки растворов. Конические днища.
- Электронагреватели внутри ёмкости.
- Перистальтический, поршневой или мембранный насос для дозирования концентратов.
- Нагнетательный насос Hugobox SE 4 кВт.
- Манифольды AISI 316 с пневматическими дисковыми затворами и контрольными головками C-TOP.
- Рама из AISI 304 с колёсиками.
- Фильтр на линии возврата.
- Автоматический контроль за температурой и проводимостью в линиях возврата.
- Датчики уровня в резервуарах.
- Контроль потока на линии возврата.
- Манометр на выходе насоса.
- 6" сенсорный экран.
- Система контроля ПЛК Siemens.
- 5 программ: подготовка, кратковременная мойка резервуаров и производственных линий, длительная мойка резервуаров и линий. Ручная активация клапанов. Визуализация статуса установки. Модификация параметров.
- Испытано и проверено в нашем испытательном центре.

Применение

Гигиена имеет наиважнейшее значение в пищевой, фармацевтической и косметической промышленности, строгое соблюдение санитарии и гигиены производства обеспечивает гарантированное качество продукта. Гигиена требует корректную очистку всех элементов производства (резервуаров, труб, насосов и т.д.). Для выполнения этих условий установки безразборной мойки должны быть автоматизированными, правильно подобранными и специально спроектированными для каждого производства в отдельности в целях обеспечения максимальной продуктивности контролируемого процесса безразборной мойки.

Материалы

Части, контактирующие со средой
Другие части
Изоляция
Уплотнения (клапаны, насосы, присоединения)

AISI 316L
AISI 304
минеральная вата
EPDM

Опции

Рециркуляция внутри резервуара насосом.
Дополнительный резервуар для дозирования стерилизующих агентов.
Обмен данных между контрольной панелью CIP и другими контрольными системами завода.
Двухседельные или односедельные клапаны вместо дисковых затворов.
Трубочатый теплообменник.
Различные конфигурации резервуаров (две линии...).
Контроль за подачей.
Регистрация операционных данных.
Стационарные (габаритные) станции.

Пастеризатор



Применение

Пастеризатор представляет собой полуавтоматический модуль термической обработки молока и других пищевых продуктов (напитки, соки без мякоти). Цель пастеризации заключается в уничтожении микроорганизмов и подготовке продукта к продаже.

Конструкция и характеристики

Компактная установка состоит из буферной ёмкости, питающего центробежного насоса Hugiinox SE, трёхсекционного пластинчатого теплообменника, участка выдержки продукта, контура горячей воды, распределительного клапана и необходимых приборов, всё оборудование смонтировано на раме с регулируемыми ножками.

Стандартные конструкции включают те же элементы, варьируется лишь производительность: 1000 л/ч, 2000 л/ч и 5000 л/ч.

Тепло поступает из контура горячей воды и генерируется циркуляцией воды через пластинчатый теплообменник, нагреваемый паром.

Необходима обесечение установки водо-гликолиевым раствором для процесса охлаждения.

Функции установки

- Непрерывный поток благодаря поплавковому клапану буферной ёмкости.
- Датчик минимального уровня буферной ёмкости.
- Контроль температуры пастеризации осуществляется циркуляционным насосом.
- Отражение уровня подачи ротаметром.
- Отражение температуры продукта на выходе.

Материалы

Пластины теплообменника и центробежный насос:

АISI 316

Другие детали и панель управления:

АISI 304

Торцевое уплотнение насоса:

C/SiC/EPDM

Прокладки, контактирующие с продуктом:

EPDM

Обработка поверхности:

Ra<0.8

Опции

PLC осуществляет полностью автоматический контроль.

Сенсорный экран

Контроль подачи: электромагнитный расходомер и преобразователь частоты для насоса.

Запись и архивирование данных температуры пастеризации

гарантирует безопасность производственного процесса.

Автоматический контроль температуры на выходе.

Специальные пластины для продуктов с мякотью или механическими включениями.

Теплообменники четырёх- и пятисекционные для выходов гомогенизатора, сепаратора и т.д.

Преимущества

Быстрый процесс означает больший производительный потенциал.

Гарантируется достаточно высокая температура и время выдержки для уничтожения патогенных микроорганизмов.

Экономичный процесс благодаря регенерации тепла и сокращению затрат на энергию.



INOXPA SA

Telers, 54 – PO Box 174 – 17820

BANYOLES (Girona – Spain)

Tel. +34 972 57 52 00

Fax +34 972 57 55 02

GSM +34 667 16 85 20

inoxpa@inoxpa.com

www.inoxpa.com

ИНОКСРУС Санкт-Петербург

Промзона Парнас

ул. Верхняя 4

194292 Санкт-Петербург

Тел. +7 812 622 16 26

Факс +7 812 622 19 26

spb@inoxpa.com

ИНОКСРУС Москва

БЦ "Красный богатырь"

ул. Краснобогатырская

дом 2, строение 2, офис 30

107564 Москва

Тел./факс +7 495 5441839

moscow@inoxpa.com