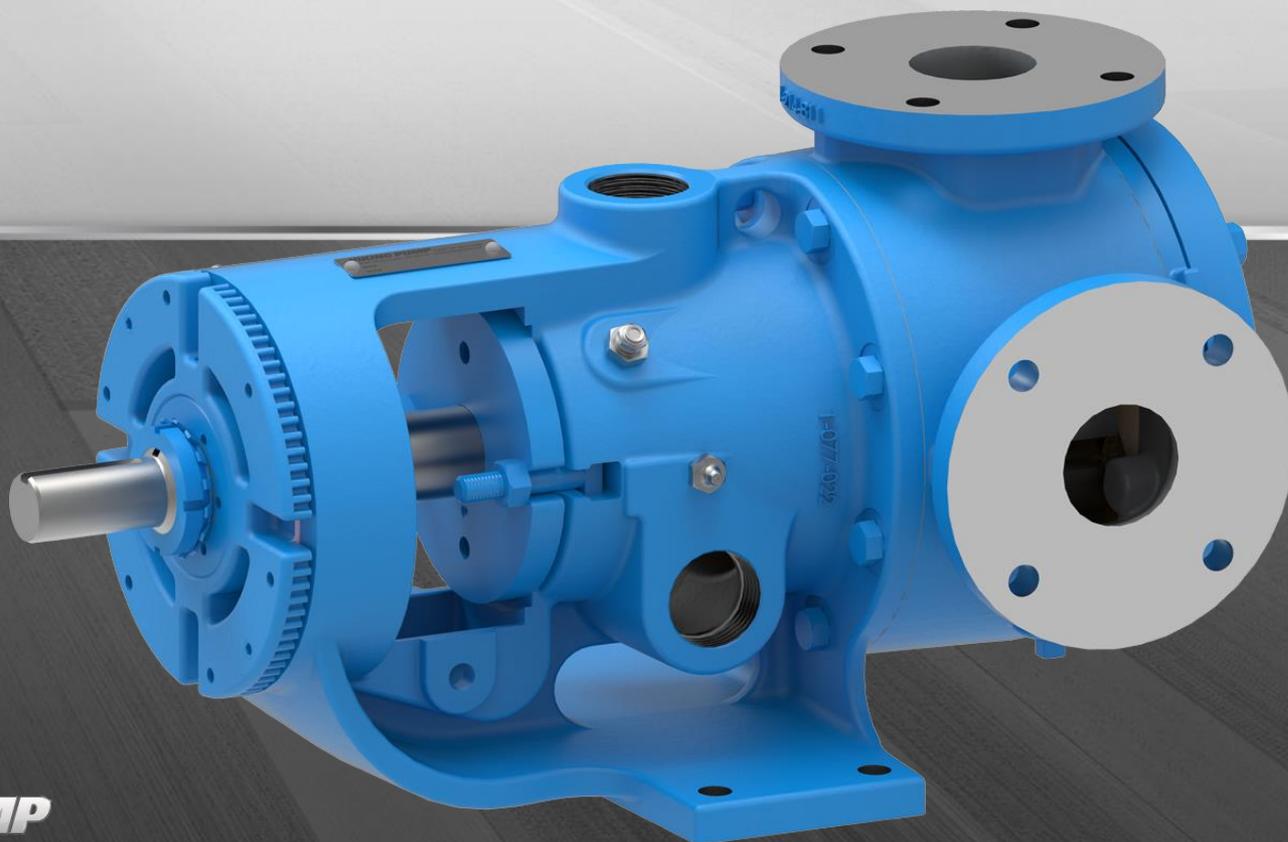
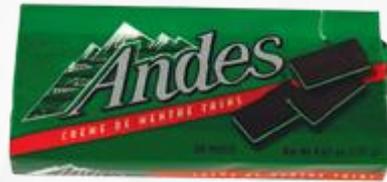


Серия насосов с уплотнением
OSB(втулка уплотнительного кольца)
для шоколада и кондитерских изделий



Много шоколада перекачивается насосами Viking



Клиенты рассказали нам, что им нравится

- Надежность
- Низкие эксплуатационные расходы
- Простота в ремонте



И что им не нравится

- Абразивные жидкие уплотнения выходят из строя при повышении давления, высокая стоимость замены
- Твердые частицы шоколада могут застревать в кронштейне, за ротором или в промежуточной втулке, блокируя насос
- Какао-масло просачивается через набивку сальника и прокладки- опасность поскользнуться и упасть
- Слишком большое разнообразие насосов на заводе
- Слишком большая разновидность насосов между заводами

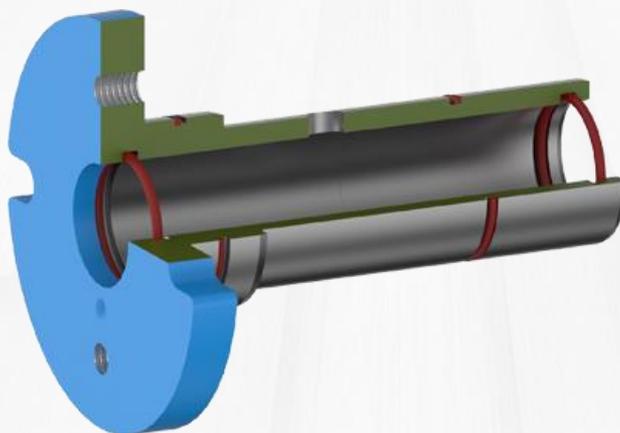
И сказали нам чего они Хотят

- Предотвращения Утечки
- Надежности
- Безопасности пищевых продуктов
- «Насос для шоколада», обеспечивающий Унификацию

И мы даем им то, о
чем они просили!

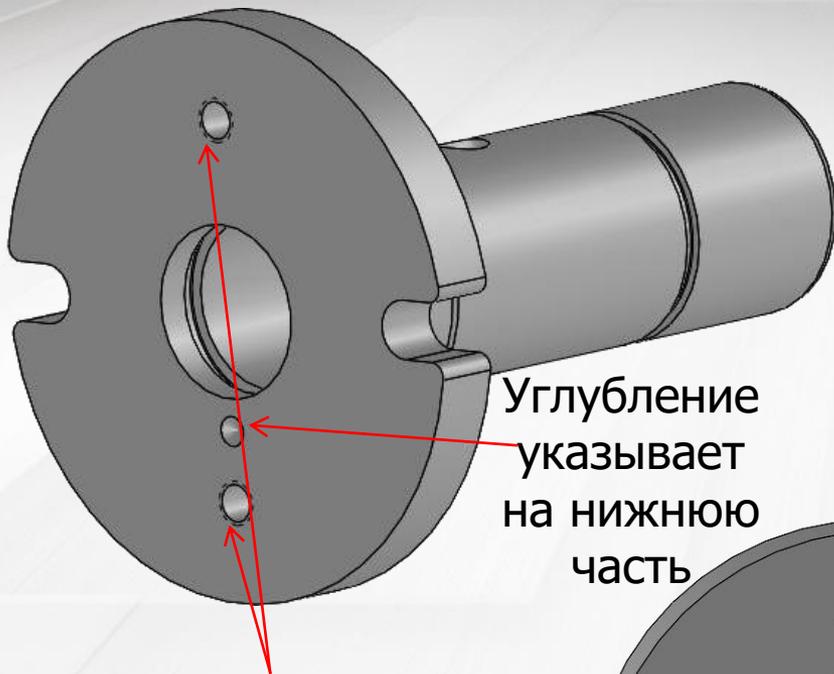
Предотвращение утечки

ВТУЛКА УПЛОТНИТЕЛЬНОГО КОЛЬЦА (OSB)



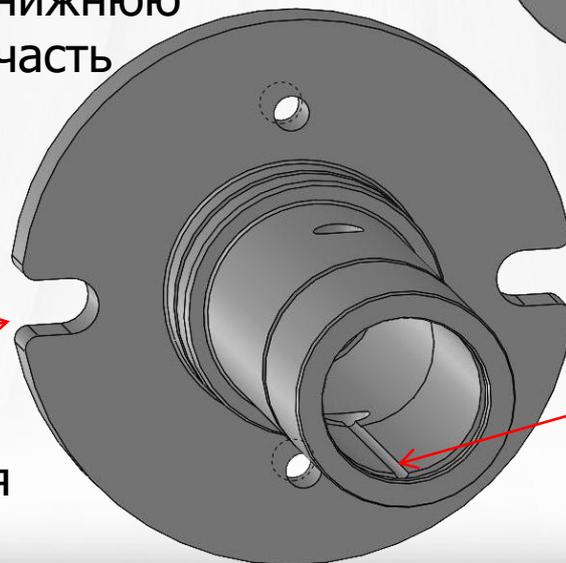
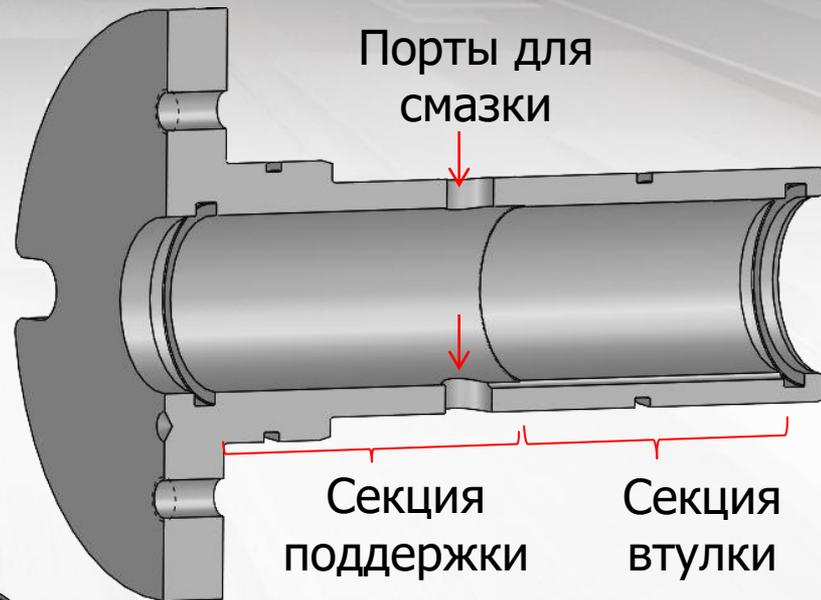
Комбинированная втулка кронштейна и сальник, с двойным кольцевым уплотнением, из закаленного чугуна, с возможностью обратного извлечения

Предотвращение утечки



Метчики с винтовым расширителем для легкого снятия

Слоты позволяют вращать для облегчения установки



Предотвращение утечки

Затвор из пищевой смазки между уплотнительными кольцами

Статические кольцевые уплотнения

Динамические кольцевые уплотнения

Фитинги для смазки и разгрузки

801 (Garlock Blue-Gard) прокладки кронштейна и головки - арамидные волокна со связкой SBR, для превосходной герметизации

Предотвращение утечки



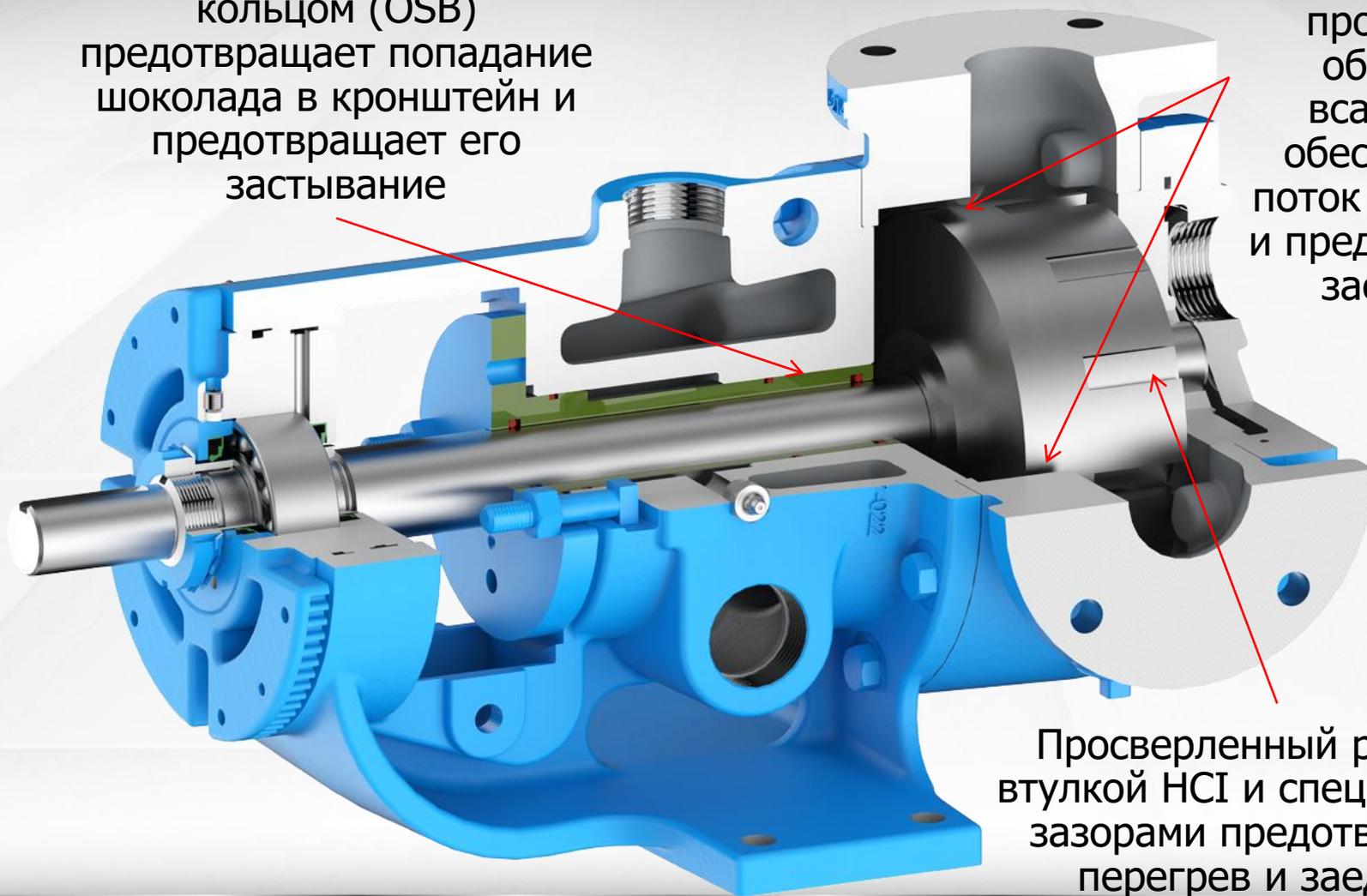
Кольцевое
уплотнение

Набивной
сальник

Надежность

Втулка с уплотнительным кольцом (OSB) предотвращает попадание шоколада в кронштейн и предотвращает его застывание

Желоба для промывки и обратного всасывания обеспечивают поток за ротором и предотвращают засорение



Просверленный ролик со втулкой HCl и специальными зазорами предотвращают перегрев и заедание

Безопасность

- ЕС 1935 - это стандарт ЕС, ограничивающий вымывание вредных материалов из оборудования в продукты питания
- Все материалы, соприкасающиеся с жидкостью протестированы на вымывание вредных веществ, все безопасны для пищевых продуктов
- Стандарт соответствия ЕС 1935, логотип на насосе, документация в TSM



Но насосы 224A-CHC не являются «санитарными» или «гигиеническими»

Унификация

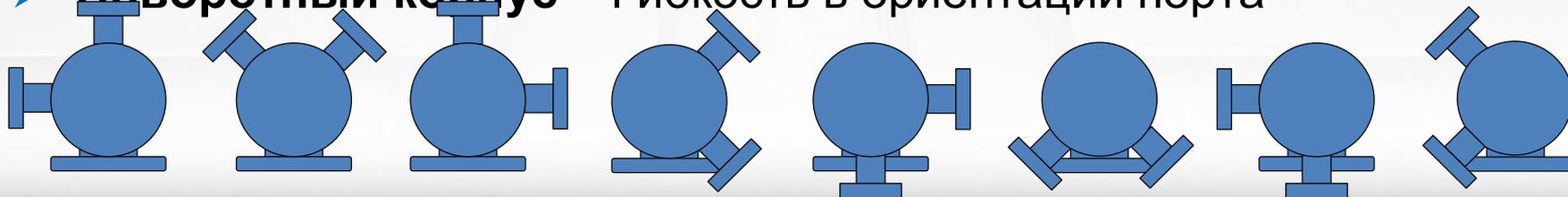
224A-CHC1 С ЖЕЛОБАМИ

224A-CHC2 С/БЕЗ ЖЕЛОБА

| Модель CHC1 для Кокао-ликера, Весь шоколад (≈ от 5,000 до 200,000 сПз) | Порты | | | Модель CHC2 для Какао-масла, Масла, Лецитин (≈ от 1 до 5,000 сПз) |
|--|--------|--------|--------------|---|
| | Размер | Тип | Расположение | |
| H224A-CHC1 | 1.5" | NPT | 90° | H224A-CHC2 |
| H224A-CHC1 | 2" | Фланец | 90° | H224A-CHC2 |
| HL224A-CHC1 | 1.5" | NPT | 90° | HL224A-CHC2 |
| HL224A-CHC1 | 2" | Фланец | 90° | HL224A-CHC2 |
| K224A-CHC1 | 2" | NPT | 90° | K224A-CHC2 |
| K224A-CHC1 | 2" | Фланец | 90° | K224A-CHC2 |
| K224A-CHC1 | 3" | Фланец | 90° | K224A-CHC2 |
| KK224A-CHC1 | 2" | NPT | 90° | KK224A-CHC2 |
| KK224A-CHC1 | 2" | Фланец | 90° | KK224A-CHC2 |
| KK224A-CHC1 | 3" | Фланец | 90° | KK224A-CHC2 |
| LQ224A-CHC1 | 3" | Фланец | 90° | LQ224-CHC2 |
| LQ224A-CHC1 | 4" | Фланец | 90° | LQ224-CHC2 |
| LL224A-CHC1 | 3" | Фланец | 90° | LL224A-CHC2 |
| LL224A-CHC1 | 4" | Фланец | 90° | LL224A-CHC2 |
| LS224A-CHC1 | 3" | Фланец | 90° | LS224A-CHC2 |
| LS224A-CHC1 | 4" | Фланец | 90° | LS224A-CHC2 |
| Q224A-CHC1 | 4" | Фланец | 90° | Q224A-CHC2 |
| QS224A-CHC1 | 6" | Фланец | 180° | QS224A-CHC2 |

Стандартные функции и преимущества

- **Стальные роторы** (Ковкий чугун на KK, LS и QS) - обеспечивает прочность зуба шестерни для работы с высокой вязкостью
- **Валы из закаленной стали** – минимизирует износ
- **Втулки из закаленного железа, натяжные штифты из закаленной стали** – обеспечивает долгий срок службы с абразивным шоколадом
- **Меньше клапанов**– Встроенные предохранительные клапаны не рекомендуются для шоколада из-за заедания
- **Реверсивный поток** – Для гибкости применения
- **Кронштейн и головка в кожухе** – гарантирует, что шоколад будет жидким при запуске
- **Поворотный корпус** – Гибкость в ориентации порта



Комплекты запчастей

- **Комплекты уплотнений** - позволяют преобразовать существующие насосы 124А / 224А в конструкцию с уплотнительным кольцом. Включает OSB, уплотнительные кольца, прокладки головки и кронштейна, фитинги для смазки и сброса давления, уплотнительную втулку, гайки сальника и запасные части подшипников
- **Комплекты уплотнительных колец**– включают два набора уплотнительных колец, одну прокладку головки, винтовые домкраты и уплотнительную втулку на H-LL
- **Ремкомплекты**– Включают головку и штифт, просверленный натяжной ролик со втулкой HSI и специальными зазорами, а также винты с головкой под ключ

Эксплуатация и обслуживание

- Уплотнительные кольца, **заменяемые** с помощью насоса **на месте** - обеспечивают простоту обслуживания, но требуют либо проставочных муфт, либо вытягивания головки и ротора / вала.
- **Температуры** ограничены до 225 ° F / 107 ° C для обеспечения устойчивости уплотнительного кольца. **Скорость** ограничена, чтобы продлить срок эксплуатации.
- Желоба обратного всасывания и промывки на насосах 224А-СНС1 повышают **надежность**, но также увеличивают скольжение. Данные о производительности СНС1 принимают факт в расчет.
- Требуется регулярная повторная смазка кронштейна. Рекомендуется каждые 2-3 недели или использовать емкость со смазкой под давлением.

Часто задаваемые вопросы

- **Подходит ли чугун для шоколада?** Да. Шоколадные линии никогда не подвергаются CIP-мойке и промыванию водой.
- **Что, если мой клиент хочет нержавеющей сталь?** Мы можем предоставить насос SS с HCl OSB, обеспечивающий минимальный контакт с железом.
- **Как долго служат уплотнительные кольца?** Как и любое уплотнение, это зависит от степени применения. Предлагается ежегодная замена.
- **Может ли мой клиент покупать собственные уплотнительные кольца?** Да, но в комплекты также входят прокладка головки, уплотнительная втулка и винтовые домкраты.

Актуальные устройства насосов с кольцевым уплотнением

| РАЗМЕР | H | HL | K | KK | LQ | LL | LS | Q | QS |
|--|---|----|---|----|----|----|----|---|----|
| ЖИДКОСТЬ | | | | | | | | | |
| Шоколадный ликер | | | X | X | | | | | |
| Какао масло | | | X | X | | | | | |
| Шоколад без сахара | | | | X | | | | | |
| Темный шоколад | | | | | | X | X | | |
| Молочный шоколад | | | | X | | X | | X | X |
| Белый шоколад | | | | | | X | | | |
| Какао-порошок с соевым маслом | | | | X | | | | | |
| Глазированный шоколад | | | | | | X | | | |
| Белая паста | | | | | X | | | X | |

Серии с двумя насосами, СНС1 и 2, для работы со всеми видами шоколада

Конкурентное предложение от Viking

➤ Предотвращение утечки

- ◆ Двойное кольцевое уплотнение с барьером, улучшенные прокладки



➤ Надежность

- ◆ Отсутствие в насосе мест где шоколад может затвердеть



➤ Унификация

- ◆ Насосы и запчасти, независимо от жидкости



➤ Безопасность

- ◆ Пищевые материалы, соответствие ЕС1935



Благодарим за внимание!