

Дозирующие насосы в пищевой промышленности

Дозировочные насосы широко применяются в пивоварении, в производстве молока, в кондитерской промышленности, в производстве безалкогольных напитков, майонеза, кетчупа и т. д. для точной и равномерной подачи различных компонентов.

Вот лишь некоторые типы применения дозаторов в пищевой промышленности:

- Очистка воды и регулировка уровня pH на производстве
- Дозирование витаминов в продукты питания
- Добавка консервантов в соки, желе, пиво и т. д.
- Смешение составляющих при производстве горчицы, салатных заправок, майонеза и т. д.
- Добавка масел в арахис
- Добавление ароматизаторов в выпечку
- Добавка ароматизирующих масел в торты, пироги и т. д.
- Химическая обработка масла перед отжимом
- Дозирование сиропов
- Подача диатомовой земли для систем фильтрации
- И многое другое.

Компания Dosapro Milton Roy (Франция), генеральным дистрибьютором которой в России является Компания АДЛ, производит широкий спектр дозировочного оборудования, в том числе и для пищевой промышленности. Производятся и поставляются на российский рынок как отдельные насосные агрегаты, так и целые дозировочные станции, исполняемые индивидуально по требованиям клиента.

Уже более 40 лет дозировочные насосы Dosapro Milton Roy известны во всем мире, благодаря высокому качеству и широкому спектру применения.



Применение дозировочных насосов в пищевой промышленности

Производитель учитывает условия работы и свойства дозируемой среды, уделяет пристальное внимание проблеме совместимости материалов проточной части и степени автоматизации своей продукции. Именно благодаря этому подходу дозировочное оборудование Dosapro Milton Roy позволяет решать широкий круг задач по дозации.

Насосы Milton Roy для пищевой промышленности отвечают требованиям высоких норм и стандартов, их особенностью является использование в качестве материалов проточной части высококачественных холоднокатаных нержавеющей сталей марок AISI 316L или AISI 904L. Для многих серий в качестве опции возможна дополнительная шлифовка, полировка и пассивация как проточной части, так и обратных клапанов. Насосы именно в данном исполнении Компания АДЛ рекомендует использовать в пищевой промышленности.

Мембранные и плунжерные дозировочные насосы и системы автоматизации Dosapro Milton Roy отвечают оптимальным рабочим характеристикам, перекрывая широкий диапазон подач (от 0,01 до 16000 л/ч), давлений (от 1 до 500 бар) и температур (от - 50 до +320 °С).

Рассмотрим лишь некоторые серии дозировочных насосов Milton Roy, широко применяемых в пищевой промышленности.

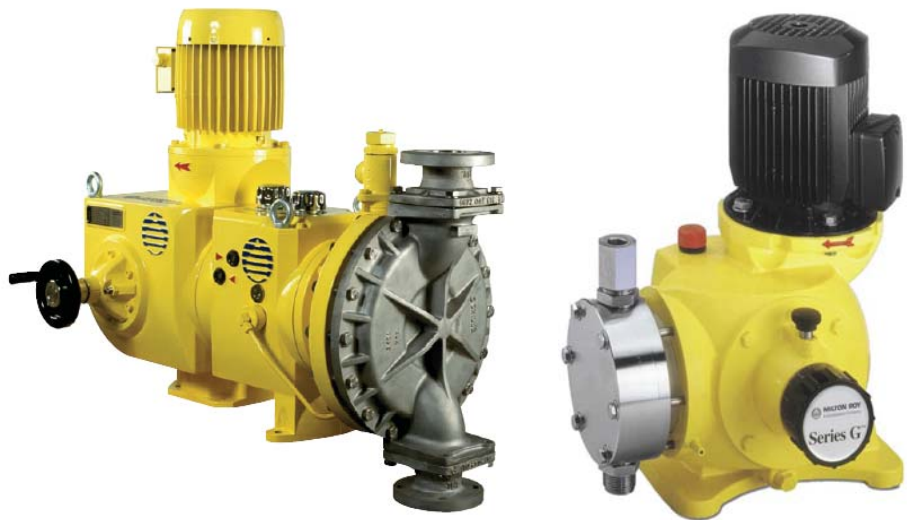
Электромагнитные дозирующие насосы серии LMI с механическим приводом мембраны — это:

- Раздельное регулирование подачи по частоте или длине хода поршня
- Микропроцессорное регулирование
- Пропорциональное дозирование
- Проточная часть для высоковязких сред
- Компактность, легкость, экономичность

- Температура до 50 °С
- Подача до 76 л/ч, давление до 135 бар
- Точность дозирования: ≤ 2 %

Дозирующие насосы серии G с механическим приводом мембраны и асинхронным электродвигателем обеспечивают работу со следующими параметрами и характеристиками:

- Регулирование частоты хода штока переменным эксцентриком
- Низкий уровень пульсаций
- Пропорциональное дозирование «G Pulse»
- Широкий ассортимент аксессуаров
- Температура до 50 °С
- Подача до 1200 л/ч, давление до 200 бар
- Точность дозирования: ≤ 2 %



Дозирующие насосы Milton Roy серий PRIMEROYAL и G

Дозирующий насос серии mRoy имеет гидравлический привод мембраны. Данные серии представляют собой следующее:

- Одинарная или сдвоенная мембрана с гидравлическим приводом
- Встроенный предохранительный клапан
- Автоматический контроль по выбору (частота/ длина хода поршня)
- Соответствие требованиям стандарта API 675
- Температура до 90 °С
- Подача до 310 л/ч, давление до 123 бар
- Точность дозирования: ≤ 1 %

Серия PRIMEROYAL – это мощные дозирующие агрегаты промышленного назначения, имеющие гидравлические приводы мембраны. В качестве опции для этих устройств возможна установка группы до 6 проточных частей. В стандартном исполнении — это:

- Подача до 16000 л/ч, давление до 500 бар
- Встроенный предохранительный клапан
- Температура раб. среды: для стандартной версии: -10 ...+100 °С; для специальных версий: - 50 ...+320 °С
- Вязкость: до 20000 сПз,

- Взвеси: 15%, твердые частицы до 200 мкм
- Двойной кулачковый механизм
- Независимо работающая система передачи энергии

На сегодняшний день оборудование Milton Roy уже успешно эксплуатируется на таких крупных предприятиях пищевой промышленности, как завод кисломолочной продукции Danone и пивоваренный завод Балтика, которые являются постоянными клиентами Компании АДЛ, а также на многих других производственных предприятиях.