

## Как перестать выбрасывать до 5000 литров продукта в год и начать зарабатывать на потерях?

Одной из главных проблем предприятий пищевой промышленности - это недостаточная эффективность и плохое качество насосного оборудования. Эффективное решение для Вашего производства - насосы ОНЦс. ОНЦс - это российские насосы с европейской начинкой.

### 6 причин почему стоит выбрать насосы ОНЦс:

- 1. Повышенная износостойкость.** Насосы ОНЦс обладают значительно более высоким ресурсом чем устаревшие аналоги типа Г2 ОПД и Г2 ОПБ, которые со временем начинают требовать замены торцевых уплотнений, в среднем, 1 раз в неделю. Приобретая ОНЦс - Вы экономите свое время, а так же время и силы своих сотрудников.
- 2. Экономия денег.** Известно, что используя некачественные насосы, Вы можете терять существенную часть производимого продукта, молочные предприятия могут терять до 1,5 литра продукта за день работы одного плохого насоса, что в конце года выливается в значительные потери продукта, а значит денег. Конструкция насосов ОНЦс более жесткая и герметичная по сравнению с конструктивно более простыми российскими аналогами и исключает потерю продукта.
- 3. Снижение затрат.** Потери из-за простоя насосного оборудования и всей технологической линии по причине постоянного выхода из строя подшипников и торцевого уплотнения, а так же затраты на ремонт торцевого уплотнения, подшипников или двигателя одного плохого насоса за год могут достигать огромных сумм. Каждый насос ОНЦс, ОНЛ, двигатели к ним, подшипники и уплотнения для них проходят как входной контроль, так и специальные испытания, в том числе гидравлические, снимаются все технические параметры на соответствие норме. В насосах ОНЦс производится контроль за торцевым уплотнением и диагностика подшипников для двигателей насосов которая выявляет отклонения от нормы, такие подшипники в двигателе заменяются рабочими и соответствующими должному качеству прямо на заводе-производителе, что позволяет вам не думать о лишних тратах, а персоналу о постоянной замене подшипников и торцевых уплотнений.
- 4. Абсолютная гигиеничность.** На пищевых производствах гигиеничность является важным моментом, если продукт забивается в щели, сколы, сварные швы во внутреннем пространстве насоса, там распространяются бактерии. Все пищевые насосы ОНЦс, ОНЛ обязательно электрополируются, все сварные швы на ОНЦс зачищены до блеска, бактерии там не скапливаются и не распространяются.
- 5. Экономия пространства.** Есть ли необходимость на Вашем производстве экономить пространство, либо производственная линия требует жесткого распределения пространства определенным образом? Насос ОНЦс комплектуется напорным патрубком, который можно располагать относительно двигателя любым способом, для удобного расположения насоса и производственной линии.
- 6. Работа с различными жидкостями.** При работе со сложными жидкостями, такими как пиво, могут возникать мелкие абразивные элементы, для насоса ОНЦс они не являются препятствием, он прекрасно работает с чистыми жидкостями, однако если Вы работаете с жидкостями в которых содержатся крупные включения, то мы можем предложить Вам насос близкий к ОНЦс - насос ОНЛ, он может работать даже с крупным и жестким абразивом, таким как шелуха.

Свяжитесь с нами по телефону **+7 (343) 287-49-60** либо зайдите на наш сайт **vtk-veles.ru** для получения более детальной информации и оформления заказа. Специалисты ВТК ВЕЛЕС индивидуально подберут оптимальное решение для Вашего предприятия с учетом Ваших требований и пожеланий.



Создание воздушного вакуума во всасывающей магистрали.

Подъём с глубины до 8 м и перекачивание воды, молока, пива, вина, сока, подсолнечного масла, моющих средств, дезинфицирующих растворов (2-3% кислот и щелочей) и т.д., а также газосодержащих жидкостей температурой от минус 60°С до +140°С.

Насосы могут использоваться для перекачивания вязких жидкостей (до 600 сСт), например, майонеза; после небольшой модернизации могут работать с жидкостями температурой до +280°.

Часто используются для опорожнения цистерн с легковоспламеняющимися средами (спирт, коньяк).

В этих случаях комплектуем насосы взрывозащищенными электродвигателями, при этом устанавливаем двойные торцовые уплотнения фирмы John Crane и бачки для затворной жидкости.

Надежные, высокоэффективные (Высокий КПД) насосы.

Материал — пищевая нержавеющая сталь 12Х18Н10.

Резьба круглая молочная ГОСТ 1353658.

Все насосы могут дополнительно комплектоваться:

нержавеющими кожухами;

рубашками обогрева (как водяного, так и электрического);

нержавеющими тележками;

пускозащитной аппаратурой, кабелем, вилкой,

устройством плавного пуска и регулировки оборотов двигателя для изменения напора и расхода насоса;

системами управления (включение-выключение при срабатывании датчиков давления,

температуры, датчиков уровня, сплошности и др).

Марка насоса	Тип рабочего колеса	Подача м <sup>3</sup> /ч	Напор, м	Частота вращения, об/мин	Мощность эл. двигателя, кВт (работа по воде)	Масса общепром., кг	Масса взрывозащита, кг
ОНЦс 6,3/20К5-1,5/2	открытое	3,5 - 9	24 - 20	2900	1,5	20	25
ОНЦс 12,5/20К5-2,2/2	открытое	8 - 14	23 - 19	2900	2,2	23	31
ОНЦс 6,3/30К5-2,2/2	закрытое	4 - 10	35 - 30	2900	2,2	36	44
ОНЦс 12,5/30К5-3/2	закрытое	8 - 14	34 - 32	2900	3,0	30	44,5
ОНЦс 20/20К5-4/2	закр./откр.	14 - 25	23 - 20	2900	4,0	42	48
ОНЦс 25/30К5-5,5/2	закр./откр.	14 - 30	38 - 32	2900	5,5	45,5	52,5
ОНЦс 35/25К5-7,5/2	закр./откр.	25 - 40	28 - 25	2900	7,5	68	72
ОНЦс 6,3/50К5-5,5/2	закрытое	8 - 16	55 - 45	2900	5,5	48,5	52,5
ОНЦс 12,6/60К5-5,5/2*	закрытое	10 - 19	65 - 55	2900	5,5	55	62
ОНЦс 12,5/50К5-5,5/2	закрытое	14 - 20	53 - 38	2900	5,5	55	62
ОНЦс 25/50К5-7,5/2	закрытое	20 - 40	52- 40	2900	7,5	71	75
ОНЦс 50/30К5-7,5/2	открытое	30 - 65	32- 24	2900	7,5	72	76
ОНЦс 50/45К5-15/2	открытье	30-70	46-38	2900	11,0	140	156
ОНЦс 80/20К5-11/2	открытое	60-80	28- 20	2900	11,0	131	147
ОНЦс 100/50К5-30/2	закр./откр.	80-20	52- 45	2900	30,0	167	183