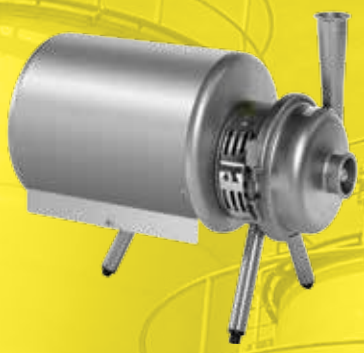
tapflo®

ОБЗОР ПРОДУКЦИИ APV (SPX)



All about your flow

www.tapflo.ua

Tapflo в Украине

Компания "ТАПФЛО" в Украине была основана в 2003 году. На рынке Украины мы предлагаем высококачественные, надежные насосы собственного производства, а также технологическое оборудование других конструкций от ведущих европейских производителей. Мы обеспечиваем послепродажную поддержку, гарантийное и постгарантийное обслуживание. Головной офис находится в Киеве. ООО "ТАПФЛО" также имеет сеть региональных представительств в: Киеве, Виннице, Днепре, Львове, Одессе, Харькове.

О компании Tapflo

Tapflo - независимая шведская компания семейного типа, является производителем и мировым поставщиком пневматических мембранных насосов, центробежных насосов и другого промышленного оборудования. Компания была основана в Kungälv, Швеция, в 1980 году. С тех пор работает над разработкой и производством пластиковых, металлических и гигиенических мембранных насосов, а также полного модельного ряда центробежных насосов и промышленного оборудования. После многих лет динамичного развития компания превратилась в Tapflo Group с ведением бизнеса по всему миру. Tapflo Group представлена своими собственными компаниями и независимыми дистрибьюторами во всем мире на 6 континентах.

Качество продукции Tapflo

В Tapflo мы верим, что качество является основной приоритетной ценностью как для наших клиентов, так и для наших сотрудников. Как результат, мы придерживаемся требований всемирно признанных систем качества и институтов контроля за качеством. Многие наши продукты соответствуют директиве ЕС ATEX для оборудования, используемого во взрывоопасных средах и требованиям ТРТС012 ЕАЭС.
Наши асептические мембранные насосы имеют сертификат EHEDG (Европейское Объединение Гигиенического Инжиниринга и Дизайна), фармацевтическая серия насосов отвечает USP VI стандартам. Все наши насосы имеют маркировку CE и EAC. Все процессы производства Tapflo сертифицированы по ISO 9001:2001.

Tapflo и APV

С 1 января 2010 года Тапфло является дистрибьютором продукции SPX FLOW. Данное дистрибьюторское соглашение распространяется на компоненты производства APV - теплообменники для пищевой отрасли и индустриальные, насосы, клапаны, гомогенизаторы, насосы высокого давления, миксеры, соответствующие им запасные части.

APV, как часть корпорации SPX, является мировым поставщиком оборудования для различных индустриальных производственных процессов, производственных процессов и процессов автоматизации в пищевой промышленности, производстве напитков, морской и фармацевтической промышленности, а также в сфере здравоохранения. APV предоставляет полный спектр услуг, от проектирования до комплектации производства; рекомендует клиентам улучшения в работе для достижения новых уровней прибыльности, предоставляет сервисные услуги, тщательно подбираемые в соответствии с потребностями клиента. Все процессы производства APV сертифицированы по ISO 9001. Портфолио продукции APV включает широкий ряд насосов, клапанов, теплообменников, миксеров и гомогенизаторов, которые разработаны для работы с максимальной эффективностью. Инженерные знания, инновационные разработки и строгий контроль качества говорят о том, что диапазон продукции APV соответствует самым высоким гигиеническим стандартам. Оборудование APV разработано для простой и эффективной очистки / CIP с минимальным использованием ценных ресурсов, таких, как энергетика. APV обеспечивает компонентами и оборудованием, которое соответствует международным стандартам, таким как 3A, PMO, PED, USDA, ASME, EHEDG, FDA и имеет маркировку CE.

О продукции APV (SPX)

Техническое совершенство, в сочетании с жестким контролем качества, обеспечивает непревзойденный диапазон продукции APV которая соответствует самым высоким международным стандартам. Портфолио продукции APV включает в себя широкий ассортимент насосов, клапанов, теплообменников, миксеров и гомогенизаторов, предназначенных для использования в пищевой, молочной и пивоваренной промышленности, а также в химической, фармацевтической и тяжелой промышленности.

Теплообменники

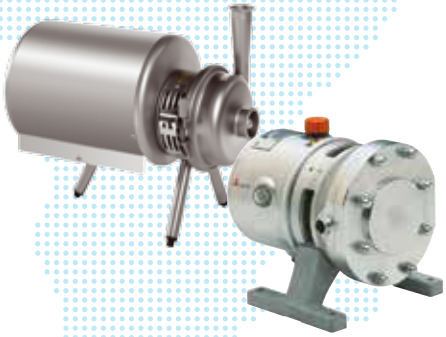
для использования в нефтяной и газовой, химической, энергетической, морской, фармацевтической, молочной промышленности, производстве продуктов питания и напитков

Клапаны

для использования в производстве продуктов питания и напитков, гигиенической промышленности, фармацевтической и биотехнологической отраслях

Насосы

для использования в пищевой промышленности, в производстве напитков, молочной, гигиенической промышленности, фармацевтической и биотехнологической отраслях



Гомогенизаторы, насосы высокого давления

для использования в биотехнологической и фармацевтической отраслях, химической, пищевой, производстве напитков, молочной, гигиенической и косметической промышленности

Системы

представляют собой модули с очень коротким сроком поставки и установки на производстве. FX Systems™ позволяют быстро запустить небольшой или средний производственный модуль, ничем не уступающий по качеству стандартной промышленной установке

Миксеры

разработаны для использования в молочной, пищевой промышленности, производстве напитков и средств личной гигиены

Теплообменники

В большинстве промышленных технологических процессов используются разнообразные варианты решения задач теплопередачи. Теплообменники это сердце многих процессов в пищевой, молочной промышленности, производстве напитков, фармацевтической, гигиенической, химической, нефтеперерабатывающей, нефтехимической, газовой и других отраслях промышленности, в энергетике и коммунальном хозяйстве. Теплообменники передают тепло или холод от одной среды к другой и играют ключевую роль в обеспечении эффективности всего производственного процесса. Диапазон теплообменников включает в себя пластинчатые, полусварные и полностью сварные, с прямым потоком и впрыскиванием, так же как и трубчатые и со скребковой поверхностью. Пластинчатые теплообменники APV могут включать в себя пластины с двойной защитой для обеспечения целостности продукта, сварные детали для использования в агрессивных средах и паяные блоки для использования в системах центрального отопления, системах вентиляции, отопления и кондиционирования воздуха, а также в морозильных камерах. Пластины предлагаются более 60 типоразмеров. Самая большая рама может вмещать в себя до 1000 пластин, обеспечивая поверхность теплообмена более 4500 м^2.

Пластинчатые теплообменники - гигиеническая версия

Применение

Пластинчатые теплообменники ParaFlow для гигиенического применения предназначены для эффективного нагрева и охлаждения чувствительных к механическим воздействиям продуктов в процессах с высокими санитарно-гигиеническими требованиями. Такие теплообменники широко применяются в молочном, фармацевтическом и пищевом производстве, пивоварении, а также при производстве напитков и средств личной гигиены. Эти теплообменники часто используются в процессах переработки молока и сливок, фруктовых соков без мякоти, вина и сахарных концентратов, а также при работе с широким спектром других пищевых продуктов малой вязкости.

Описание

Основная часть тепловой обработки молочной продукции выполняется в пластинчатых теплообменниках. Такой теплообменник состоит из набора пластин из нержавеющей стали, стянутых в одну конструкцию. Такая конструкция может состоять из нескольких пакетов пластин, составляющих отдельные секции, в которых осуществляются различные этапы обработки – например, первичный нагрев, основной нагрев и охлаждение. Функцию обогревающей среды выполняет горячая вода, а охлаждающей среды – холодная вода, ледяная вода или пропилгликоль, в зависимости от требуемой температуры продукта на выходе.

Давление 0 - 25 бар

Температура -35 °C +180 °C

Модели T4, SR1, SR2, Vega, SR3 H17, N35, R5, Quasar, A

Преимущества

Разработаны для использования в процессах с высокими санитарно-гигиеническими требованиями

Пластины сконструированы специально для обеспечения эффективной термической обработки жидких пищевых и чувствительных к воздействиям продуктов.

Пластинчатый теплообменник - индустриальная версия

Описание

Пластинчатый теплообменник представляет собой пакет гофрированных пластин. Между пластинами образуются два канала, проводящие холодную и теплую среду. Жидкости проходят в противотоке по обеим сторонам пластины

Давление 0 - 25 бар

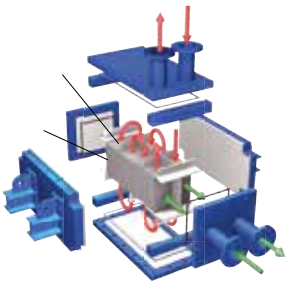
Температура -35 °C +180 °C

Преимущества

- Широкий выбор материалов прокладок и пластин для работы с агрессивными средами
- Удобство очистки и эксплуатации
- Компактная конструкция
- Возможность изменения конфигурации теплообменников при изменениях в технологическом процессе

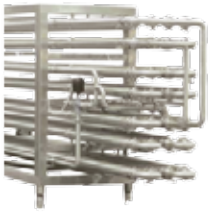
Сварные теплообменники (Hybrid)

Применение	Энергетика и теплоснабжение, нефтегазовая промышленность, химическая и нефтехимическая промышленность, металлургия, горная промышленность
Описание	Широкий диапазон возможных форм конструкции обеспечивает разделение потоков жидкостей даже при высоких параметрах давления и температуры. Данная конструктивная особенность позволяет использовать сварной теплообменник в более широком диапазоне применений, чем трубчатый теплообменник. Гибрид, при тех же технических параметрах теплопередачи, более компактен, предусмотрена возможность очистки и обеспечена более высокая экономическая рентабельность.
Стандарты	PED 97/23 EC / EN 13445. ASME. V III , Div. 1
Материал	Пластины: AISI 304L, AISI 316L, SMO 254, Hastelloy C276, Duplex и др.
Температура	Согласно PED 97/23 EC: от -40°C до 350°C \ Согласно ASME VIII : от -28°C до 350°C
Давление	16 бар, 32 бар, полный вакуум, 40 бар по запросу
Поверхность теплообмена	до 2000 м^2



Преимущества
- Экономичное использование материала и небольшой вес
- Высокий коэффициент теплопередачи при незначительном падении давления
- Высокий коэффициент самоочистки за счёт высокой степени турбулизации и отсутствия мёртвых зон
- Работает с различными средами (газ, жидкость), используется как конденсатор и испаритель
- Удобство очистки

Трубчатые теплообменники



Применение	Для продуктов питания и напитков с частицами, продуктов чувствительных к изменениям текстуры, высоковязких продуктов, например, мясистые соки, соусы и супы, молочные продукты, такие как молоко и йогурты, пюре и концентрированные соки, десерты
Описание	Трубчатые теплообменники с гофрированными и гладкими или прямыми трубами. Доступные варианты включают: две, три, четыре трубы или многотрубные
Материал	AISI 304L, AISI 316L, Duplex SAF 2205, SAF 2507, и другие сплавы
Температура	-30°C +300°C
Давление	1 - 60 бар
Поверхность теплообмена	до 73 м^2

Преимущества
- Высокоэффективные
- Высока производительность
- Низкие потери давления
- Простая чистка
- Низкие эксплуатационные затраты
- Экономия пространства

Скребковые теплообменники - VT+

Применение	Молочная, пищевая промышленность
Описание	Традиционные горизонтальные конструкции, а также вертикальные для экономии места. Специальные узлы уплотнений для любых технологических объектов: от промышленных до асептических. Разные типы экранов для технологических параметров каждого отдельного продукта. Скребки, выполненные из разных материалов, включая высокотемпературные пластмассы и нержавеющую сталь. Коррозионностойкие цилиндры, изготавливаемые из разных соединений металлов. Конструкции полнопоточных дверок для вязких и дисперсных продуктов
Производительность	В зависимости от продукта
Температура	Рабочая температура до +150°C

Преимущества

Способность нагревать и охлаждать дисперсные среды с размером частиц до 32 мм
Способность нагревать и охлаждать высоковязкие среды
Простота доступа для проверки внутренних узлов

Гомогенизаторы, насосы высокого давления, лабораторные гомогенизаторы

APV предлагает широкий ряд гомогенизаторов, включая лабораторные, для экспериментальных заводов, производственные модели, сотни инновационных решений даже для узкоспециализированного применения. Производительность гомогенизаторов APV может достигать 60,000 л/ч, давление до 2 000 бар. Как опции могут поставляться гомогенизирующие клапаны и материалы, а также звукоизоляционные кабины для понижения шумовых эмиссий в моделях с большей производительностью.

Все гомогенизаторы имеют сертификат 3A, EHEDG

Все гомогенизаторы могут поставляться с сальниками, одобренными FDA

Гомогенизаторы также могут использоваться как насосы высокого давления.

Rannie /Gaulin

Температура продукта	до +180°C
Давление	до 1 000 бар

Применение	**Молочные продукты:** молоко, дессерты, мороженое, сметана, сливки, сыры, йогурт, сгущенное молоко. **Продукты питания и напитки:** заменители жиров, детское питание, приправы, овощные соки, ликеры, томатные пасты и кетчупы, арахисовое масло, продукты с пониженным содержанием жиров, специи, детские смеси, фруктовые соки, фруктовые концентраты, соусы, продукты на основе яиц, пищевые добавки. **Косметика и средства по уходу:** средства по уходу за волосами, лосьоны, кондиционеры, лаки для ногтей, кремы, шампуни, губная помада, очищающие эмульсии. **Химическая промышленность:** дезинфицирующие средства, средства от насекомых, силиконовые эмульсии, смазочные материалы, латекс, дисперсионные красители, эмульгаторы, специальные краски и покрытия, восковые эмульсии, смолы/полимеры, улучшение индекса вязкости, чернила. **Биотехнологии:** бактерии (E–Coli), белки, дрожжи (Cerevisiae), водоросли, энзимы. **Фармацевтика:** антибиотики, кремы, мази, липосомы, ветеринарные препараты, антадиды, внутривенные эмульсии, оболочки для таблеток, пищевые добавки
Описание	3- или 5-плунжерные гомогенизаторы, оборудованные моноблочным клапанным корпусом (Gaulin) или клапанным корпусом, состоящим из трех частей (Rannie). Большой выбор как стандартных опций, так и специальных. Материалы для плунжеров, прокладок, клапанов насосов, клапанных седел и уплотнений предоставляются по заказу

Лабораторные гомогенизаторы

Производительность	APV-1000: 22 л/ч; APV-2000: 11 л/ч
Давление	APV-1000: 1,000 бар; APV-2000: 2,000 бар
Размеры (д x ш x в)	818 x 370 x 620 мм

Описание	Лабораторный гомогенизатор APV создан для высокоскоростного перемешивания, эмульгирования и дезинтеграции жидкостей, суспензий, полутвердых субстанций. Гомогенизаторы APV лабораторного вида производят желаемый средний размер элементов, а также небольшой разброс и размеренное распределение размеров, т.е. именно то, что Вам нужно для улучшения имеющихся продуктов и создания новых.

Клапаны

APV предлагает широкий ряд гигиенических клапанов - от простых клапанов-бабочка до противосмесительных клапанов.

Клапан-бабочка – DELTA SV/SVS

Если Вам необходимы клапаны-бабочки с ручным или пневматическим управлением, а также клапаны для гребенок клапанов с предварительной сборкой, выберите серии клапанов DELTA SV/SVS, которые отличаются прочным и надежным дизайном.

Односедельный клапан – DELTA SW4

На основе более чем 50-летнего опыта по производству клапанов компания APV разработала гигиенический односедельный клапан DELTA SW4: современный, гибкий односедельный клапан, который соответствует всем современным требованиям производства.

Клапан с защитой от протекания – DELTA SWcip4

Клапан SWcip4 разработан для тех областей применения, в которых требуется безопасное отделение жидкости, но при этом очистка седла не обязательна. Дизайн – на основе хорошо зарекомендовавших себя DELTA SW4 и SD4. Это современная технология безопасного отделения среды в CIP-станциях.

Двухседельный клапан – DELTA DA3+

Двухседельный клапан DELTA DA3+ обладает всеми характеристиками современных гигиенических клапанов с защитой от протекания: защита от гидравлических ударов, устройство подъема седла, отсутствие утечек, а также простые обслуживание и сервис. Это подходящее решение для тех типов применения, где требуется подъем седла.

Двухседельный клапан – DELTA DE3

Двухседельный клапан DELTA DE3 имеет все преимущества современных клапанов с защитой от протекания: защита от гидравлических ударов, отсутствие утечек, а также простые обслуживание и сервис. При использовании для тех типов применения, в которых не требуется устройство поднятия седла, обеспечивает рентабельную альтернативу DA3+.

Двухседельный шаровой клапан – DELTA DKR

Двухседельный шаровой клапан DKR был специально разработан для тех отраслей, где преимущественным является защита от смешивания различных продуктов.

Клапан безопасного потока – DELTA SD4/SDM4

Клапаны безопасного потока DELTA SD4 и SDM4 спроектированы для типов применения с безопасным отделением среды. SDM4 является асептической версией. Оба клапана могут предоставляться в двух версиях дизайна: отсечной и перепускной дизайн, а также могут поставляться как клапаны на выпуске емкостей.

Клапан сброса давления – DELTA UF/UFR

Для защиты установок от избыточного давления APV предлагает использовать клапаны сброса DELTA UF/UFR. Клапаны были разработаны так, что при превышении установленного давления клапаны открываются для защиты оборудования на выпуске от повреждений в результате сверхдавления.

Регулирующий клапан – DELTA RGE4

Клапан DELTA RGE4 создан для регулирования потока и контроля давления для гигиенических типов применения. Данный клапан является альтернативой хорошо зарекомендовавшему себя клапану DELTA RG4, обладая теми же превосходными характеристиками – по более низкой цене.

Клапан постоянного давления – DELTA CPV

Мембранный клапан постоянного давления DELTA CPV создан для обеспечения постоянного давления продукта в гигиенической производственной технологии и асептических установках.

Предохранительный клапан – DELTA SI 2

Полноходовой предохранительный клапан DELTA SI 2 с пружинной нагрузкой применяется с жидкостями и газами. Он используется тогда, когда необходимо защитить емкости и резервуары от сверхдавления. Дизайн и функции одобрены TUV.

Обратный клапан – DELTA RUF

Благодаря высокой рабочей безопасности, компактному дизайну, обратные клапаны DELTA RUF используются там, где необходимо избежать обратного потока продукта в трубопроводах.

Миксеры

Смешивание является одной из основных технологий APV. APV предлагает широкий ряд систем смешивания и перемешивания, включая перемешивающее устройство, смесители периодического действия и мешалки непрерывного действия для использования в молочной промышленности, пищевой промышленности, производстве напитков и средств личной гигиены.

Встроенный смеситель DarMix+

Применение	Подмешивание низковязкой жидкости к высоковязкой
Описание	Компактный и высокоэффективный внутрипоточный миксер. Интенсивность смешивания (об/мин) контролируется частотным преобразователем
Макс.температура	140 °C
Давление	7 бар
Производительность	до 6 000 кг/ч

Преимущества

Применяется для низковязких и высоковязких продуктов
Обеспечивает однородность продукта
Нет контакта продукта с подшипником
Компактная конструкция
Очистка одновременно с трубопроводом

Flex-Mix Liquiverter

Применение	Молоко, соки, десерты, целлюлоза, пюре, фруктовые наполнители и консервы, детское питание, молочные продукты, кетчуп, соусы
Описание	Flex-Mix Liquiverter специально разработан для продуктов с вязкостью от низкой до средней и обеспечивает быстрое смешивание порошков и плотных ингредиентов с жидкостями. Flex-Mix Liquiverter используется для смешивания, диспергирования, рекомбинации и восстановления растворимых продуктов, для восстановления молочных продуктов, производства тонкодисперсных продуктов, эмульсий, приготовления крахмальных и гидроколлоидных растворов
Стандартные размеры/ производительность	Безнапорный резервуар квадратного сечения может быть следующих объемов: 250, 500, 1,000, 2,000 и 3,000 л
Давление	4 бар (пар - 0.5 бар)

Преимущества

- Гибкость при низких капитальных затратах
- Гигиеническая конструкция для безразборной мойки
- Обычный электродвигатель с прямой передачей снижает износ запасных частей
- Материал двойного механического уплотнения вала с промывкой доступен по выбору клиента, в зависимости от применения
- Простота в обслуживании

TPX - статический встроенный смеситель

Применение	Разработан для перемешивания двух жидкостей с максимальной вязкостью 20 cP
Описание	Миксер состоит из определенного количества элементов смешивания, установленных в нержавеющей трубе
Производительность	В зависимости от жидкости. Допустимые размеры: DN40-80

Преимущества

- Сертификат 3A
- Недорогое альтернативное смешивание - не требуется резервуар
- Надежное смешивание непосредственно в трубах
- Простое техническое обслуживание
- Простая и быстрая CIP-мойка

TPM - смеситель периодического действия

Применение	Миксер для подмешивания сухих ингредиентов
Описание	Миксер основан на циркуляции через буферную емкость. Сухие ингредиенты добавляются при помощи клапана-бабочки. Клапан контролирует поток сухих веществ и предотвращает попадание воздуха в миксер
Производительность	В зависимости от жидкости
Материал уплотнения	EPDM, FPM
Макс.поток	TPM+1: 25,000 л/ч; TPM+2: 50,000 л/ч
Температура	Макс.температура продукта во время перемешивания +60°C
Макс.напор	1.5 бар

Преимущества

- Простое техническое обслуживание - уплотнения вала легко заменяются
- Надежная конструкция благодаря ее прочности
- Гигиеническая конструкция, CIP мойка
- Снижение затрат на обслуживание при использовании насосов APV. Уплотнения вала идентичны тем, что используются в насосах W + / WS

Деаэратор VFJ/VFN

Применение	Молоко, соки, десерты, целлюлоза, пюре, фруктовые наполнители, детское питание, молочные продукты, кетчуп, соусы
Описание	Деаэраторы VFJ предназначены для удаления газов, улучшения сохранения цвета и восстановления аромата продукта и разработаны с учетом рынка продукции
Стандартные размеры/ производительность	0,25 м^3/ч - 3,99 м^3/ч; 4 м^3/ч - 9,99 м^3/ч; 10 м^3/ч- 22 м^3/ч; 22 м^3/ч - 39 м^3/ч; 40 м^3/ч - 55 м^3/ч
Температура	От 40 до 80°C
Давление	-1 бар/0.5 бар

Преимущества

- Новая, улучшенная система восстановления запаха
- Снижены затраты на эксплуатацию, удобный в эксплуатации
- Автоматический регулировочный клапан

Проходной фильтр, серия FSH

Стандартная конструкция: Фильтр изготовлен из кислостойкой нержавеющей стали (AISI 316L). Внешняя обработка и внутреннее масштабирование, с фиксатором крышки для легкого удаления цилиндрической вставки фильтрующего элемента.
Фильтр доступен с размером ячеек 0,5, 1, 2 или 3 мм.
Материал фильтрующего элемента - нержавеющая сталь.
Двойной фильтр комплектуется клапанами-бабочками.
Направление потока: Фильтр с вставкой из перфорированной пластины: вход снизу - выход из бокового ответвления.
Фильтр, оснащенный фильтрующим элементом: вход с бокового ответвления - выход из нижней части.

Насосы

Насосный ряд представлен центробежными, самовсасывающими центробежными и кулачковыми насосами. Каждая серия расширена различными модификациями, которые разработаны в следствии потребностней производства. Большинство насосов APV отвечают гигиеническим стандартам EHEDG (Европейская группа гигиенической инженерии и дизайна), а также имеют сертификат 3A. Мы можем также предложить насосы ATEX, насосы с 3,1 сертификатом, гарантирующим полный контроль.

Центробежный насос - W+

Применение	Насос имеет широкое применение благодаря своей гибкой конструкции и многочисленным вариациям исполнения
Описание	Уникальная гидравлическая конструкция насоса, которая сочетает в себе максимальную эффективность и высокие гигиенические стандарты
Материал уплотнения	EPDM, FPM
Производительность	До 650 м³/ч (50 Hz); до 800 м³/ч (60 Hz)
Давление	0.2 - 15 бар

Преимущества

- Сертификат EHEDG. 3A как опция
- Высокая надежность в эксплуатации
- Версии с частотой обработки поверхности Ra ≥ 0,8 мкм или Ra ≥ 0,5 мкм
- Низкое энергопотребление
- Низкий уровень шума
- CIP и SIP мойка
- Минимальное время простоя
- Очень прост в обслуживании - уплотнение вала можно визуально осмотреть на предмет протечек
- Конкурентная цена

Насосы высокого давления Whp+

Описание	Насосы Whp+ - модель насосов высокого давления. Насосы разработаны, чтобы выдерживать давления системы до 60 бар (870 psi) - такие, как, например, в системах обратного осмоса. Прочная конструкция насосов Whp+ повышает устойчивость и гасит вибрации. Насосы Whp+ имеют сертификат 3A и отвечают санитарным нормам EHEDG.
Давление	макс. 60 бар
Типоразмер	WHP+ 30/80, WHP+ 55/60, WHP+ 60/110

WI насос с индюсером

Применение	Насос с индюсером для вязких жидкостей. Индюсер – это осевое рабочее колесо с лопастями, закрученными по спирали вокруг центральной ступицы.
Описание	13 моделей насоса W+ доступны с индюсером. Применение индюсера позволяет снизить кавитационный запас насоса (NPSHr) на 50-70%. Когда риск кавитации исчезает, то же самое происходит с риском большого числа других эксплуатационных нарушений, которые влияют на результат - например, чрезмерный шум, потери энергии, повреждение изделия и чрезмерный износ насос. Низкий напор является общей "проблемой" многих аппликаций, например, при перекачивании продуктов с низкой температурой кипения или в процессах, вызывающих вакуум. Насосы WI+ уникальны, поскольку они обеспечивают высокую эффективность и низкий уровень значения NPSHr на протяжении всего срока эксплуатации. Насосы WI+ имеют сертификат 3A и отвечают санитарным нормам EHEDG.

Многоступенчатый насос - W+ 140/50

Применение	Многоступенчатые гигиенические насосы
Описание	В отличие от других многоступенчатых насосов, многоступенчатые насосы W+ доступны с CIP мойкой. Они имеют открытые импеллеры и полуоткрытые лопасти импеллера, что не допускает возможности скопления бактерий. Многоступенчатые насосы W+ обеспечены надежной конструкцией подшипника, который поглощает все радиальные и осевые силы, присутствующие в насосах такого рода, чтобы его можно было использовать со стандартными двигателями любой марки.

Характеристики:

Обеспечивают перепады давления до 15 бар (50 Гц)
Могут использоваться в процессах с системным давлениям до 60 бар
Обеспечивают оптимальные гигиенические стандарты

Самовсасывающий центробежный насос - Ws+

Применение	Все области промышленности
Описание	Самовсасывающий насос Ws+ предназначен для перекачивания CIP и других жидкостей с использованием воздуха и пены. Уникальная конструкция уменьшает энергопотребление и шум традиционных жидкостно-кольцевых насосов с помощью высокой эффективности импеллера, который может регулироваться в соответствии с конкретной задачей. Насос Ws + использует встроенный пневматический винт для образования жидкого кольца, необходимого для его самовсасывающей способности
Материал уплотнения	EPDM, FPM
Производительность	Макс. 90 м^3/ч (50 Hz); макс. 110 м^3/ч (60 Hz)
Давление	Макс. 6 бар

Преимущества

- Сертификат EHEDG. 3A как опция
- Версии с чистотой обработки поверхности Ra ≥ 0,8 мкм или Ra ≥ 0,5 мкм
- Низкое потребление энергии и низкий уровень шума
- CIP и SIP мойка
- Большинство запасных частей идентичны стандартным з/ч насосов W +

Кулачковый насос - DW

Применение	Разработаны для применения, где предъявляются высокие гигиенические требования
Описание	Насос работает полностью без пульсации и без внутренней кавитации при работе с высоковязкими продуктами. Обеспечивается постоянный поток, предохранительные клапаны и другое оборудование, доступное в случае возникновения скачков давления. Все детали насоса, контактирующие с жидкостью, изготовлены из нержавеющей стали AISI 316L, а все эластомеры соответствуют требованиям FDA
Материал уплотнения	EPDM, FPM, ISO LAST
Производительность	0,03 - 10,16 л/ за 1 об/мин$^{-1}$
Давление	0 - 30 бар

Преимущества

Сертификаты EHEDG и 3A
Как опция, предохранительные клапаны одобрены EHEDG
Простое техническое обслуживание - легкий доступ к фронтальным механическим уплотнениям
Высокий уровень КПД
Гибкая конструкция - размещение входных / выходных отверстий легко изменить на месте
Все внешние поверхности из нержавеющей стали без покраски
Низкие требования NPSH
CIP и SIP мойка

ООО "ТАПФЛО"

Украина

Головной офис:
08341, ул. Садовая, с. Петровское,
Бориспольский р-н, Киевская обл.
Тел.: +38 (044) 222-68-44
Тел./факс: +38 (044) 222-68-45, моб.: +38 (050) 477-99-60
E-mail: sales@tapflo.com.ua

TAPFLO AB

Швеция

Filaregatan 4
S-442 34 Kungalv
Тел.: +46 303 63390
Факс: +46 303 19916
E-mail: sales@tapflo.com

Товары и услуги от Tapflo представлены в 75 странах на 6 континентах.

Tapflo представлено во всем мире своими собственными компаниями, которые входят в Tapflo Group и тщательно подобранной дистрибьюторской сетью.

АВСТРАЛИЯ | АВСТРИЯ | АЗЕРБАЙДЖАН | БАХРЕЙН | БЕЛАРУСЬ | БЕЛЬГИЯ | БОСНИЯ | БОЛГАРИЯ | БРАЗИЛИЯ | ВЕЛИКОБРИТАНИЯ | ВЕНГРИЯ | ВЬЕТНАМ | ГЕРМАНИЯ | ГОНКОНГ | ГРЕЦИЯ | ГРУЗИЯ | ДАНИЯ | ЕГИПЕТ | ИЗРАИЛЬ | ИНДИЯ | ИНДОНЕЗИЯ | ИОРДАНИЯ | ИРАН | ИРЛАНДИЯ | ИСПАНИЯ | ИТАЛИЯ | ИСЛАНДИЯ | КАЗАХСТАН | КАНАДА | КАТАР | КИТАЙ | КОЛУМБИЯ | КУВЕЙТ | ЛАТВИЯ | ЛИВИЯ | ЛИТВА | МАКЕДОНИЯ | МАЛАЙЗИЯ | МАРОККО | МЕКСИКА | НИДЕРЛАНДЫ | НОВАЯЗЕЛАНДИЯ | НОРВЕГИЯ | ОАЭ | ПОЛЬША | ПОРТУГАЛИЯ | РОССИЯ | РУМЫНИЯ | САУДОВСКАЯАРАВИЯ | СЕРБИЯ | СИНГАПУР | СИРИЯ | СЛОВАКИЯ | СЛОВЕНИЯ | СУДАН | США | ТАЙВАНЬ | ТАИЛАНД | ТУРЦИЯ | УЗБЕКИСТАН | УКРАИНА | ФИЛИППИНЫ | ФИНЛЯНДИЯ | ФРАНЦИЯ | ХОРВАТИЯ | ЧЕРНОГОРИЯ | ЧЕХИЯ | ЧИЛИ | ШВЕЦИЯ | ШВЕЙЦАРИЯ | ЮАР | ЮЖНАЯКОРЕЯ | ЭКВАДОР | ЭСТОНИЯ | ЯПОНИЯ

Днепр:
Моб.: +38 (050) 477 99 61
dne@tapflo.com.ua

Киев:
Моб.: +38 (050) 356 16 17
kiev@tapflo.com.ua

Одесса:
Моб.: +38 (050) 477 99 63
odessa@tapflo.com.ua

Харьков:
Моб.: +38 (050) 477 99 64
kharkov@tapflo.com.ua

Львов:
Моб.: +38 (050) 477 99 62
lviv@tapflo.com.ua

Винница:
Моб.: +38 (050) 410 55 65
vinnitsa@tapflo.com.ua

www.tapflo.ua