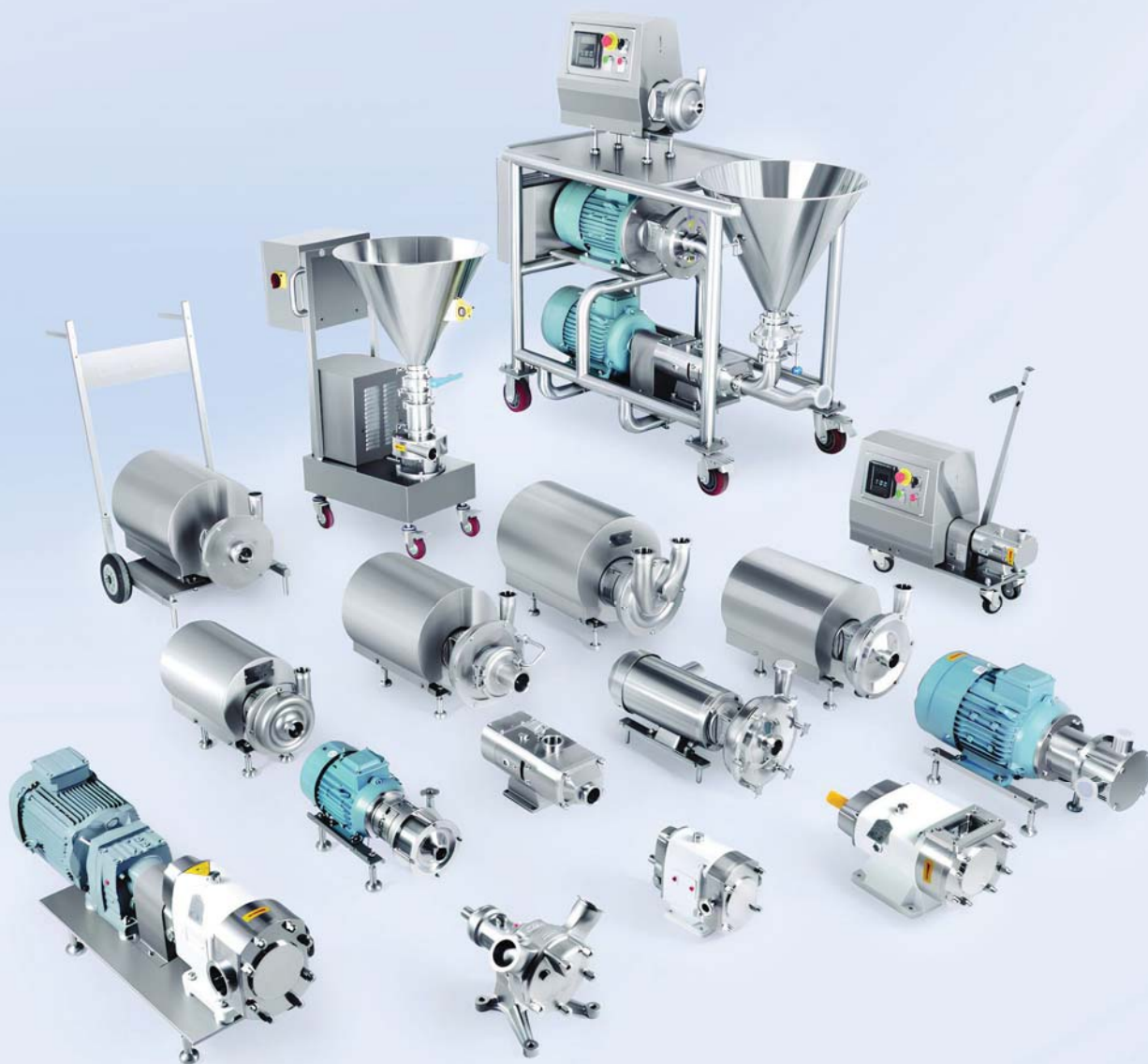
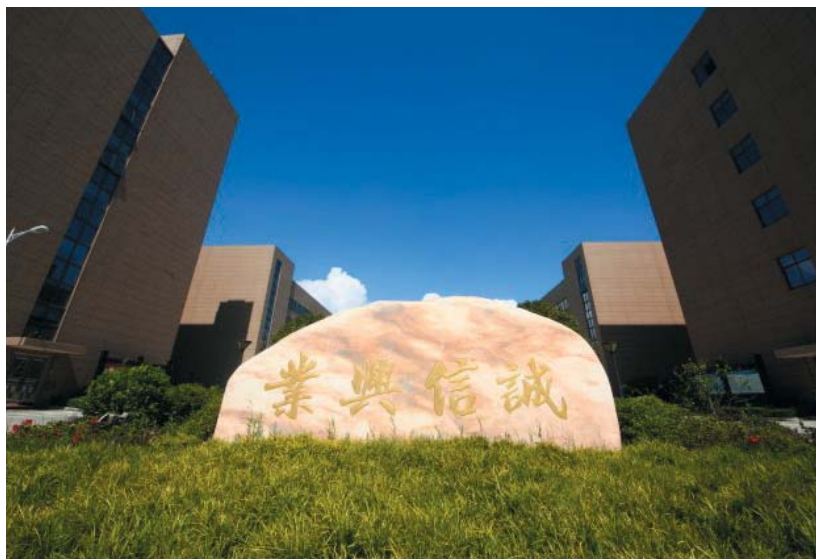


Насосы для пищевых производств DONJOY



Полный каталог
насосов Donjoy

Преимущества



27 ЛЕТ

Разработка и производство клапанов и насосов более 27 лет

300

Коллектив специалистов из более чем 300 человек

20 ЛЕТ

Разработка и производство гигиенических насосов более 20 лет

200

Более 200 прав на интеллектуальную собственность

15 ЛЕТ

Разработка и производство контроллеров клапанов более 15 лет

30

Более 30 сертификатов международных организаций

12 ЛЕТ

Разработка и производство оборудования для технологий очистки более 12 лет

20

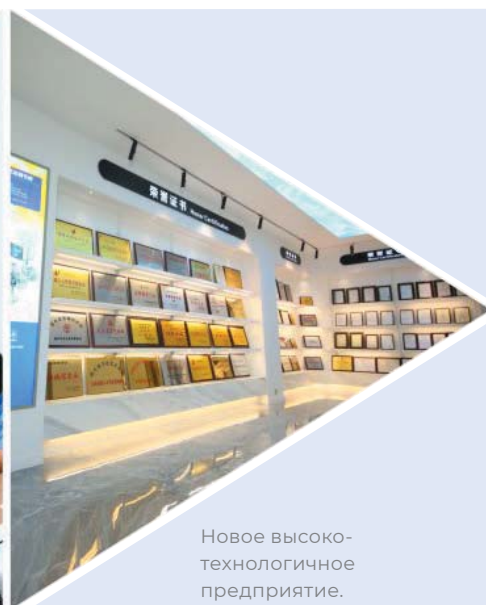
Более 20 национальных и региональных наград

Инженеры с более чем 10-летним опытом работы в подразделении



Japan Mazak
Обрабатывающий центр с ЧПУ
Многоцелевой станок с ЧПУ
Токарный станок с ЧПУ





Новое высоко-технологичное предприятие. Известная торговая марка. Награда директора за качество, 4 изобретения и более 200 патентов



Сертификаты Европейского союза и США (3-A, FDA) Китайская специальная производственная лицензия TS ATEX CNEX



Автоматическая роботизированная производственная линия Fanuc



Передовые методики измерений и более 30 единиц специализированного испытательного оборудования. Более 50 проверок гарантируют производительность и точность оборудования



Предоставление OEM и ODM услуг

Кулачковый насос MINI STU-10



Кулачковый насос MINI STU-10 – это миниатюрный кулачковый роторный насос с широким спектром применения для перекачки сред с высокой вязкостью и низкой вязкостью. Конструктивные особенности насоса – небольшие размеры, низкий уровень шума, широкий диапазон скоростей, простота обслуживания и экономичность. Внутренняя поверхность очень чистая, поскольку конструкция насоса полностью из нержавеющей стали и практически не имеет застойных зон и легко может быть очищен.

- Максимальный расход: 3 м³/ч
- Максимальное давление: 12 бар
- Рабочая температура: от -40 до 150 °C
- Материал: 316L / 1,4404
- Обработка поверхности: Ra≤0,6 мкм; EP = Ra0,4 мкм

Кулачковые насосы TU/STU

Кулачковые насосы высокого давления серии TU/STU для перекачки сред с высокой вязкостью и низкой вязкостью. Предлагаются 2 серии кулачковых насосов:

- Серия TU с чугунным корпусом
- Серия STU полностью из нержавеющей стали, разработанная в соответствии со строгими санитарными требованиями США 3A-02-11.

Подходит для перекачки пищевых продуктов, напитков, соков, молочных продуктов, косметики, фармацевтической промышленности и т. д. Перекачка сред с низкой вязкостью также может осуществляться с твердыми частицами, а также может применяться в системах CIP и SIP. Насос также имеет характеристики, которых нет в других объемных насосах, такие как низкий импульсный режим, высокое давление, реверс и гибкие функциональные комбинации.

- Максимальный расход: 90 м³/ч
- Максимальное давление: 15 бар
- Максимальная температура: 150 °C
- Материал: 316L / 1,4404, 1,4435 NB2 Fe ≤ 0,5%
- Обработка поверхности: ≤ Ra0,8 мкм, ≤ Ra0,6 мкм, ≤ Ra0,4 мкм



Двухвинтовой насос LG



Двухвинтовой насос высокого давления серии LG обладает самовсасывающей способностью и может транспортировать среды в различных сложных условиях, такие как: твердые частицы, газожидкостная смесь, высокая вязкость, низкая вязкость. Насос не только используется для извлечения продукта и транспортировки, а также применим в системах CIP и SIP. Насос также обладает характеристиками, которых нет у других объемных насосов, таких как отсутствие импульсов, отсутствие повреждения частиц, высокое давление, диапазон скоростей и большой диапазон расхода.

- Максимальный расход: 180 м³/ч
- Максимальное давление: 20 бар
- Рабочая температура: от -40 до 150 °C
- Материал: 316L / 1,4404
- Обработка поверхности: Ra≤0,6 мкм; EP = Ra0,4 мкм

Гигиенический синусоидальный насос PZX



Гигиенический синусоидальный насос PZX, специально разработан для высоковязких жидкостей и сред, содержащих частицы. Синусоидальный насос имеет ряд преимуществ: низкий сдвиг, низкий пульс и защита жидкости, более компактная структура, более высокая эффективность транспортировки и более широкий диапазон вязкости применимой транспортируемой среды. Насос с низким сдвигом снижает риск повреждения чувствительных материалов и сводит к минимуму риск загрязнения, что актуально для производства продуктов питания и напитков, фармацевтических препаратов и косметики и является идеальным выбором для перекачки деликатных сред.

- Максимальный расход: 93 м³/ч
- Максимальное давление: 15 бар
- Максимальная температура: 130 °C
- Материал: 316L / 1,4404, Двухфазная сталь 2205, Хастеллой C276

Импеллерный насос RX

Импеллерный насос серии RX представляют собой объемный насос с превосходными характеристиками самовсасывания и имеет высоту всасывания до 5 метров. Насос этой серии перекачивает вязкий продукт практически как воду, поэтому он очень универсален, а процесс всасывания очень гладкий и мягкий, никогда не взбивает и не повреждает продукт, даже такие хрупкие продукты, как сливки с высоким содержанием жира. Крупные ягоды, даже вдвое меньше персика, можно перекачивать без повреждений, а насос работает без пульсации. Его также можно использовать в качестве дозирующего насоса, регулируя скорость насоса.

- Максимальный расход: 20 м³/ч
- Максимальное давление: 4 бар
- Максимальная температура: 80 °C
- Материал: 316L / 1,4404
- Обработка поверхности: Ra≤0,6 мкм; EP = Ra0,4 мкм



Центробежные санитарные насосы



Центробежные насосы серий KLX, LX, CLX, SLX, SCLX, BS, ZLX, MLX с открытым и закрытым рабочим колесом. Санитарные центробежные насосы данных серий, используются в пищевой, фармацевтической промышленности и производстве напитков для транспортировки жидкостей, которые должны оставаться чистыми и свободными от загрязнений. Все насосы изготовлены из нержавеющей стали. Одним из преимуществ санитарных центробежных насосов является их эффективность и надежность. Эти насосы разработаны для обеспечения стабильного расхода и давления. Высокая эффективность, низкий уровень шума, отсутствие мёртвых зон, подходят для CIP и SIP

- Максимальный расход: 0,5 - 1000 м³/ч
- Максимальный напор: 80 м
- Рабочая температура: от -20 до 140 °C
- Материал: 304 / 1,431; 316L / 1,4404
- Обработка поверхности: ≤ Ra0,8 мкм, ≤ Ra0,6 мкм, ≤ Ra0,4 мкм

Самовсасывающие насосы CIP



Самовсасывающие насосы серии CIP характеризуются высокой эффективностью, низким уровнем шума, большой всасывающей способностью, простотой обслуживания и исключительной чистотой. Разработанный для гигиенической транспортировки жидкостей, он находит широкое применение в пищевой и безалкогольной, фармацевтической и косметической промышленности.

Отличаясь своей способностью самовсасывания, этот насос может всасывать жидкости без необходимости во внешних механизмах заливки. Сконструированы насосы из нержавеющей стали, что обеспечивает легкую очистку и дезинфекцию, поддерживая строгие стандарты гигиены. Благодаря акценту на эффективность, бесшумную работу, высокую мощность всасывания и упрощенные процедуры обслуживания санитарный самовсасывающий насос Donjoy выделяется как универсальное и надежное решение для различных промышленных применений.

- Максимальный расход: 40 м³/ч
- Максимальная напор: 42 м
- Рабочая температура: от -20 до 130 °C
- Материал: 304 / 1,431, 316L / 1,4404
- Обработка поверхности: ≤ Ra0,8 мкм, ≤ Ra0,6 мкм, ≤ Ra0,4 мкм

Многоступенчатые насосы DLX

Центробежный насос серии DLX представляют собой горизонтальный многоступенчатый агрегат с открытым рабочим колесом, гигиеничный и эффективный, с высотой напора до 280 м (при давлении 28 бар), который обеспечивает плавное транспортирование среды. Он применяется в пищевой, молочной и фармацевтической промышленности, в производстве напитков и процессе карбонизации пива, перекачки чистой воды для инъекций, в биотехнологическом производстве, для инфузии, в производстве средств личной гигиены, мыла, кремов, жидких косметических средств, CIP системе и водоподготовки, производстве полупроводников, для обработки поверхности металла и т.д.

- Максимальный поток: 50 м³/ч
- Максимальная напор: 280 м
- Рабочая температура: от -10 до 140 °C
- Материал: 304 / 1,431, 316L / 1,4404
- Обработка поверхности: ≤ Ra0,8 мкм, ≤ Ra0,6 мкм, ≤ Ra0,4 мкм



Насосы для эмульгирования и гомогенизации JZ



Санитарные насосы для эмульгирования и гомогенизации серии JZ являются необходимым оборудованием для смешивания, эмульгирования, резки, измельчения, дробления и гомогенизации в пищевой промышленности и производстве напитков.

Эти насосы превосходно справляются с безупречным смешиванием различных жидкостей, что является важнейшей функцией для обеспечения производства высококачественной продукции с однородной текстурой и вкусом. Окончательный диаметр гранул после процесса эмульгирования и гомогенизации зависит от характеристик обрабатываемой среды, что позволяет осуществлять индивидуальный контроль свойств конечного продукта.

- Максимальный расход: 50 м³/ч
- Максимальная мощность: 160 кВт
- Материал: 304 / 1,431, 316L / 1,4404
- Обработка поверхности: ≤ Ra0,8 мкм, ≤ Ra0,6 мкм, ≤ Ra0,4 мкм



Насосные станции HYGS

Система водоснабжения постоянного давления
Энергосбережение, постоянное давление, полное автоматическое управление, регулирование расхода переменной частотой и очень широкий диапазон настройки давления.

- Максимальный расход: 1 - 500 м³/ч
- Максимальное давление: 21 бар
- Рабочая температура: от -20 до 130 °C
- Материал: 304 / 1,431, 316L / 1,4404
- Сертификация FDA177.2600, 3A-02-12, TUV MD-06/42/EC

Смесители PMTU/PMZX

Donjoy PMZX, PMTU, PMLG — это специализированное оборудование, которое обычно используется в пищевой и пивоваренной промышленности для смешивания и транспортировки различных жидкостей и веществ. Он предназначен для поддержания высокого уровня гигиены и чистоты, обеспечивая при этом равномерное и точное смешивание продуктов. Санитарные смесительные насосы широко используются в производстве напитков, фармацевтических препаратов, молочных продуктов, добавок, загустителей и пищевых продуктов, таких как заправки для салатов, соусы и пюре. Смеситель порошков является неотъемлемой частью оборудования во многих производственных процессах.

- Максимальная производительность: 9000 кг/ч
- Максимальная температура: 130 °C
- Материал: 304 / 1,431, 316L / 1,4404
- Обработка поверхности: ≤ Ra0,8 мкм, ≤ Ra0,6 мкм, ≤ Ra0,4 мкм



Регулирующие клапаны и системы управления

Компания Donjoy являясь ведущим производителем санитарных клапанов в Китае, занимается разработкой передовых технологий для гигиенических насосов, блоков управления клапанами, автоматических регулирующих клапанов, асептических клапанов и технологий контроля безопасности для трубопроводов и емкостей.

Ассортимент продукции включает в себя: санитарные шаровые краны, санитарные поворотные затворы, шаровые краны, санитарные мембранные клапана, санитарные запорные клапана, двухседельные противосмесительные клапана, прободоотборные клапана, односедельные клапана, прободоотборные клапана, санитарные регулирующие клапана, пневматические и электрические блоки управления.



Горизонтальный
регулирующий клапан



Вертикальный
регулирующий клапан



Горизонтальный
пневматический клапан



Вертикальный
пневматический клапан



Ручной
клапан



Ручной клапан для
точного регулирования



Компания Donjoy, основанная в 1993 году, обладает производственной площадью 29 тыс. квадратных метров. Уставной капитал составляет 105,58 млн. Компания обладает более 200 интеллектуальными правами, более 30 сертификатами международных организаций, более 20 национальными и региональными сертификатами. В компании работает передовое технологическое и производственное оборудование, такое как четырехосевой станок с ЧПУ Mazak, пятиосевой обрабатывающий центр, многоцелевой станок, роботизированная производственная линия Fanuc, различное передовое контрольно-измерительное оборудование и т.д.

Продукция компании Donjoy продается по всему миру и высоко ценится в стране и за рубежом. Оборудование и технологии включают в себя гигиенические насосы, контроллеры клапанов, автоматические регулирующие клапаны с ПИД-регулированием, гигиенические клапаны, технологии контроля безопасности контейнерных трубопроводов, очистки контейнеров, освещения контейнерных трубопроводов, фильтрации, гигиенических труб и принадлежностей. Данное оборудование и технологии широко применяется в биофармацевтической, пищевой и винодельческой отрасли, в тонком химическом производстве, мойке и стирке с применением химических средств, крашении тканей и печати на них, в производстве аккумуляторов, новой энергетике и других промышленных сферах.



«Рутектор» – официальный дистрибьютор

109456, Москва, 1-й Вешняковский пр-д, 1с11
8 800 100-00-69 | info@rutector.ru | rutector.ru