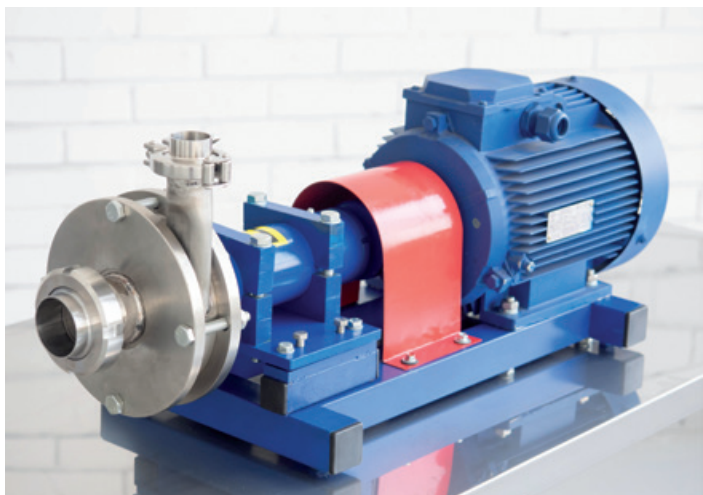


ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЛИНИЙ



ЕМКОСТИ
(НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ)



НАСОСЫ-
ГОМОГЕНИЗАТОРЫ

Компания Основа с 1993 года разрабатывает, производит и внедряет технологические линии и оборудование для приготовления жидкой, вязкой и густой продукции косметического, пищевого, медицинского и технического назначения



ПРЕИМУЩЕСТВА ОБОРУДОВАНИЯ

ИНВЕСТИЦИОННАЯ ПРИВЛЕКАТЕЛЬНОСТЬ

- Небольшие вложения для старта производства
- Средний срок окупаемости установок - несколько месяцев

РОССИЙСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО

- Установки разработаны и производятся в России, сопроводительная документация на русском языке
- Инженеры компании составляют техническое задание на изготовление оборудования для точного соблюдения технологии приготовления вашей продукции
- Постоянное совершенствование конструкции на основе анализа обратной связи от потребителей

ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ИЗГОТОВЛЕНИЯ

- Все оборудование проходит проверку и тестирование перед отгрузкой потребителю
- Используются только качественные материалы, особое внимание уделяется зачистке и травлению сварных швов

ПРОСТАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Монтаж и запуск в эксплуатацию своими силами в течение 1-2 дней
- Нет необходимости в высококвалифицированном персонале для обслуживания установки
- Быстрая мойка емкостей и труб - отсутствуют непромываемые «тупиковые» зоны

КОМПЛЕКСНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО ЖИЗНЕННОГО ЦИКЛА

- Гарантийное (12 месяцев) и постгарантийное обслуживание
- Оперативная техническая поддержка
- Поставка комплектующих и запасных частей



ЕМКОСТИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



Емкости из нержавеющей стали предназначены для использования в процессах приготовления жидких, густых и пастообразных продуктов.

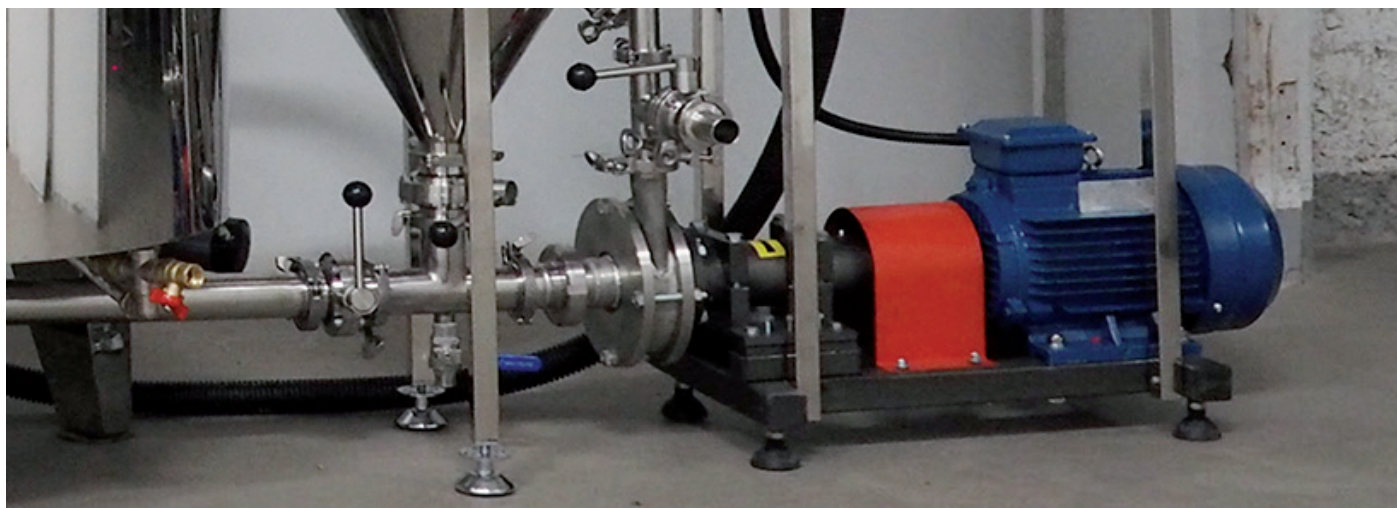
Емкости используются в процессе производства пищевых продуктов, косметических средств, бытовой химии, автокосметики, лакокрасочных материалов.

ВАРИАНТЫ ИСПОЛНЕНИЯ

- Рабочий объем 50/100/200/300/500/1000/1200 литров
- одностенные, с «рубашкой» для нагрева/охлаждения
- с теплоизоляцией
- комплектация рамно-сабельной мешалкой
- вакуумные (величина разрежения до 0,5 атм)
- возможности оснащения: штуцеры, запорная арматура, мешалки различных типов, рубашки, термоизоляция, насосы, датчики, системы управления и пр.



НАСОСЫ-ГОМОГЕНИЗАТОРЫ



Роторно-пульсационные насосы-гомогенизаторы серии НГД предназначены для тонкого измельчения, смешивания (гомогенизации) и перекачки продукта.

НГД широко применяются для приготовления соусов, кремов, мазей, паст, красок и прочих эмульсий и суспензий пищевого и не пищевого назначения.

КОНСТРУКЦИЯ

Гомогенизатор НГД состоит из рамы, двигателя, подшипникового узла и гомогенизирующей головки.

При работе гомогенизатора продукт забирается гомогенизирующей головкой через ввод вдоль оси вращения двигателя и выдается через вертикальный тангенциальный вывод. Во время прохода продукта через головку происходит его тонкое измельчение и перемешивание (гомогенизация). На входе в головку установлен шнек, облегчающий забор продукта гомогенизатором.

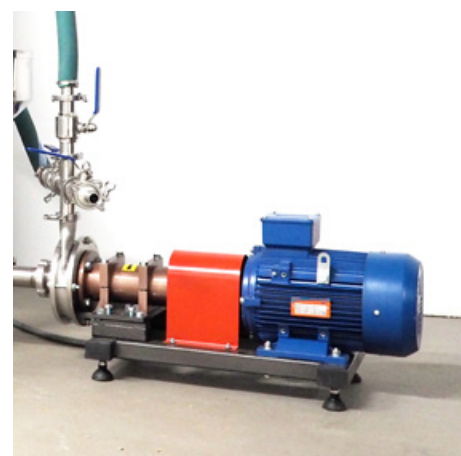
Преимущества гомогенизаторов НГД

Возможность работы в качестве насоса

Облегченная подача вязких, густых и неоднородных продуктов благодаря шнеку на входе гомогенизирующей головки

Повышенный ресурс даже при работе с агрессивными жидкостями и жидкостями, содержащими абразивные частицы, за счет применения карбидно-кремниевое торцевого уплотнения

Возможность работы с продуктом, температурой до 120°C



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	0,55	1,1	2,2	3,0
Расход (по воде), м³/ч	0,8	2,0	7,0	9,0
Напор, м вод. ст., не менее	10	12	25	28
Всасывающий патрубок, Ø, мм	20	30	50	50
Нагнетающий патрубок, Ø, мм	8	10	20	25
Скорость вращения, об./мин	2840			
Напряжение питания, В	380			
Потребляемая мощность, кВт	0,55	1,1	2,2	3,0
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	530x180x230	670x250x260	700x270x300	720x270x300
Масса, кг	20	25	38	45
ЦЕНА, руб	305 000	315 000	335 000	340 000

Модель	5,5	7,5	11,0	15,0
Расход (по воде), м³/ч	12,0	16,0	22,0	26,0
Напор, м вод. ст., не менее	30	36	38	40
Всасывающий патрубок, Ø, мм	50	50	80	80
Нагнетающий патрубок, Ø, мм	30	35	50	50
Скорость вращения, об./мин	2840			
Напряжение питания, В	380			
Потребляемая мощность, кВт	5,5	7,5	11,0	15,0
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	790x290x310	870x310x340	950x350x360	1060x430x400
Масса, кг	56	90	125	160
ЦЕНА, руб	370 000	450 000	485 000	520 000

Диапазон рабочих температур, °C

+10..+98

Режим работы по ГОСТ 183-74

S1 (продолжительный)

Материал проточной части

- сталь 12X18H10T ГОСТ 5632-72
- фторопласт Ф-4 ГОСТ 10007-80
- резина пищевая 51-3050

Компания Основа с 1993 года разрабатывает, производит и внедряет технологические линии и оборудование для приготовления жидкой, вязкой и густой продукции косметического, пищевого, медицинского и технического назначения



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МАЛОГО БИЗНЕСА

+7 (495) 118 44 33 • www.osn.su