



Пищевые насосы DEBEM – это особая группа промышленного насосного оборудования для перекачивания пищевых жидкостей: питьевой воды, молока, соков, подсолнечного масла, пива, вина, спирта и других. Агрегаты являются важнейшей составляющей технологических процессов на многих производствах.

Материалы для изготовления насосов DEBEM FOODBOXER полностью соответствуют требованиям FDA. Они производятся из нержавеющей стали марки AISI 316 с электрической полировкой для достижения средней шероховатости всего в 2,7 микрон.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395) 279-98-46
Киргизия (996)312-96-26-47

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Казахстан (772)734-952-31

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-60
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Россия (495)268-04-70

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Сферы применения насосов серии **FOODBOXER**



Сельское
хозяйство



Производство
биотоплива



Производство
косметики



Фармацевтическая
промышленность



Пищевая
промышленность

Особенности пищевых насосов **DEBEM**

Инновационная конструкция, надежность работы в любых условиях, простота установки, высокая эффективность и длительный ресурс эксплуатации насосов DEBEM FOODBOXER обусловлены:

возможностью применения во взрывоопасных средах (сертификация ATEX);

наличием режима самозакачивания всухую;

использованием в качестве привода энергии сжатого воздуха без частиц смазки;

регулируемой производительностью и эксплуатационной высотой всасывания;

точной настройкой скорости при постоянном давлении;

возможностью двойной обвязки (имеется по два всасывающих и напорных трубопровода);

напольной, подвесной или погружной установкой;

тремя всасывающими и тремя выпускными коллекторами.

Оборудование также отличает удобство технического обслуживания и замены комплектующих.

Насосы DEBEM комплектуются гладкими фторопластовыми мембранами. Это дает возможность предотвратить размножение бактерий, что обеспечивает чистоту перекачиваемых жидкостей.

Оборудование может работать всухую и не требует обязательного применения смазки.

Производительность пищевых насосов DEBEM FOODBOXER варьируется от 30 до 900 л/мин в зависимости от модели. Максимальная высота напора для всех модификаций линейки составляет 70 метров.

Конструкция и принцип работы

Оборудование данной серии представляет собой мембранные (диафрагменные) насосы. Перекачка жидкости в них осуществляется путем циклического изменения объема рабочей камеры. Этот процесс происходит за счет движения эластичной мембраны. При ее выгибании в сторону «от камеры» в пищевом насосе создается область пониженного давления, куда закачивается порция жидкости. При движении диафрагмы в противоположном направлении объем камеры уменьшается, давление увеличивается, и среда выталкивается через выходной патрубок наружу. Мембрана насосов работает синхронно с впускным и выпускным клапанами. При ее всасывающем движении открывается впускной клапан и закрывается выпускной. При выталкивающем ходе диафрагмы происходит обратный процесс. Такая схема работы обеспечивает движение жидкости только в одном направлении.

Линейка оборудования включает в себя следующие модели:

FOODBOXER 30 — максимальная производительность составляет 30 л/мин;

FOODBOXER 50 — максимальная производительность доходит до 50 л/мин;

FOODBOXER 81 — максимальная производительность достигает 100 л/мин;

FOODBOXER 100 — максимальная производительность составляет 150 л/мин;

FOODBOXER 150 — максимальная производительность доходит до 220 л/мин;

FOODBOXER 251 — максимальная производительность составляет 340 л/мин;

FOODBOXER 502 — максимальная производительность доходит до 650 л/мин;

FOODBOXER 503 — максимальная производительность достигает 900 л/мин.

Итальянская компания DEBEM Srl выпускает насосное оборудование, имеющее российские и европейские сертификаты. Пищевые насосы бренда выполнены из современных материалов, что позволяет использовать их для перекачки сред, содержащих твердые частицы. Оборудование постоянно совершенствуется для того, чтобы соответствовать современным тенденциям рынка пищевой промышленности.

Типовые конфигурации

FOODBOXER 30	AISI 316	FB30-A-HTAAT--
FOODBOXER 50	AISI 316	FB50-A-HTAAT--
FOODBOXER 81	AISI 316	FB81-A-HTAAT--
FOODBOXER 100	AISI 316	FB100A-HTAAT--
FOODBOXER 150	AISI 316	FB150A-HTAAT--
FOODBOXER 251	AISI 316	FB251A-HTAAT--
FOODBOXER 502	AISI 316	FB502A-HTAAT--
FOODBOXER 503	AISI 316	FB503A-HTAAT--

Расшифровка кода пищевых насосов серии FOODBOXER

Пример, насос FOODBOXER 50 код (артикул): **FB50-A-НТААТ--**

Состав: Пищевой мембранный насос FOODBOXER 50 + исполнение корпуса н/ст AISI 316 + внутренняя воздушная мембрана Hytrel[®] + внешняя (в контакте с реагентом) мембрана PTFE + шаровые клапана н/ст AISI 316 + седло клапана н/ст AISI 316 + уплотнения PTFE + стандартный коллектор + стандартное исполнение (см. таблицу ниже).

FB50АНТААТ--

FB50

А

Н

Т

А

модель насоса

FB30 - Foodboxer 30
FB50 - Foodboxer 50
FB81 - Foodboxer 81
FB100 - Foodboxer 100
FB150 - Foodboxer 150
FB251 - Foodboxer 251
FB502 - Foodboxer 502
FB503 - Foodboxer 503

корпус насоса

А - н/ст
AISI 316

внутренняя
мембрана

Н - Hytrel[®]

внешняя
мембрана

Т - PTFE

шар. клапана

А - н/ст
AISI 316
Т - PTFE

A**T****-****-**

седло клапана

уплотнения

сдв. коллектор

исполнение

A - н/ст AISI 316**T** - PTFE**X** - по запросу**-** - std. исполнение**По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:**

Архангельск (8182)63-90-72
 Астана +7(7172)727-132
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-60
 Белгород (4722)40-23-64
 Брянск (4832)59-03-52
 Владивосток (423)249-28-31
 Волгоград (844)278-03-48
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-89
 Иваново (4932)77-34-06
 Ижевск (3412)26-03-58
 Иркутск (395) 279-98-46
 Киргизия (996)312-96-26-47

Казань (843)206-01-48
 Калининград (4012)72-03-81
 Калуга (4842)92-23-67
 Кемерово (3842)65-04-62
 Киров (8332)68-02-04
 Краснодар (861)203-40-90
 Красноярск (391)204-63-61
 Курск (4712)77-13-04
 Липецк (4742)52-20-81
 Магнитогорск (3519)55-03-13
 Москва (495)268-04-70
 Мурманск (8152)59-64-93
 Набережные Челны (8552)20-53-41
 Нижний Новгород (831)429-08-12
 Казахстан (772)734-952-31

Новокузнецк (3843)20-46-81
 Новосибирск (383)227-86-73
 Омск (3812)21-46-40
 Орел (4862)44-53-42
 Оренбург (3532)37-68-04
 Пенза (8412)22-31-16
 Пермь (342)205-81-47
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-64
 Самара (846)206-03-16
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)22-31-93
 Симферополь (3652)67-13-56
 Россия (495)268-04-70

Смоленск (4812)29-41-54
 Сочи (862)225-72-31
 Ставрополь (8652)20-65-13
 Сургут (3462)77-98-35
 Тверь (4822)63-31-35
 Томск (3822)98-41-53
 Тула (4872)74-02-29
 Тюмень (3452)66-21-18
 Ульяновск (8422)24-23-59
 Уфа (347)229-48-12
 Хабаровск (4212)92-98-04
 Челябинск (351)202-03-61
 Череповец (8202)49-02-64
 Ярославль (4852)69-52-93

Эл. почта dfb@nt-rt.ru || Сайт: <https://debem.nt-rt.ru/>