

Mit hygienischem Design bereit für die tägliche Reinigung DV 650 und DV 800 FP-r von Leybold: kompakt, hygienisch, robust

Vakuumsysteme, die in Lebensmittel- und Verpackungsprozessen eingesetzt werden, müssen einen Beitrag zur sicheren und effizienten Lebensmittelversorgung leisten. Mit den neuen abwaschbaren Vakuumpumpen DV 650 und DV 800 FP-r der etablierten, trockenlaufenden Baureihe DRYVAC hat Leybold zwei Modelle für diese Industrieprozesse entwickelt. Durch ihre Anwendung wird die Produktion erleichtert, die Lebensmittelsicherheit erhöht und die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängert.

In jeder Einbaulage abwaschbar

Die neuen Schraubenvakuumpumpen DRYVAC DV 650 und DV 800 FP-r zeichnen sich neben ihrem bewährten Funktionsprinzip auch durch ihre kompakte Bauweise aus. In den anspruchsvollen, rauen Lebensmittelanwendungen benötigen sie nur einen kleinen Stellplatz und wenig Einbauraum. Zudem lassen sie sich in jeder Einbaulage außen und innen abwaschen.

Maschinennahe Installation möglich

Darüber hinaus ermöglichen ihre kompakte Größe und der niedrige Geräuschpegel eine unkomplizierte, maschinennahe Installation in direkter Umgebung der Produktionslinie. Der Vorteil für Anwender: Bei der täglichen Reinigung der Anlage können die DV 650/800 FP-r Pumpen mit den Produktionsanlagen in einem Vorgang abgewaschen werden. Daraus resultieren weniger Anlagenstillstände, bessere Zykluszeiten, weniger Wartungen, ein höherer Hygienestandard sowie höhere Abfüll- und Verpackungsleistungen. Dies ist ein großer Vorteil bei Verpackungsanwendungen, die ein gutes Vakuumniveau, also einen niedrigen Druck, erfordern wie etwa bei Skinverpackungen.

Ölfreie Technologie mindert Kontaminationen

Durch ihr Rotordesign arbeiten die robusten DRYVAC-Modelle von Leybold sehr energieeffizient und zu niedrigen Lebensdauerkosten. So, wie es in dem Anforderungsprofil in den meisten Anwendungen entspricht, garantiert ihr Einsatz überdies ein hohes Saugvermögen von Atmosphärendruck bis in niedrige Druckbereiche. Dank der modernen ölfreien Pumpentechnologie ist das Kontaminationsrisiko der gepumpten Medien mit Schmierstoffen nur gering. „Diese Anforderung ist quer durch alle Anwendungen der Lebensmittelbranche von großer Bedeutung“, berichtet Olaf Stahlschmidt, der Produktmanager der DRYVAC bei Leybold.

Ausgerüstet mit Frequenzwandler

Die DV 650 und DV 800 FP-r Modelle sind mit einem Frequenzwandler ausgestattet, der eine einfache Überwachung und Steuerung erlaubt. Sein Einsatz ermöglicht eine Vielzahl an Funktionalitäten: So stellt er etwa jeweils nur die benötigte Energie zur Verfügung, was insgesamt zu einem geringeren Energieverbrauch führt. Außerdem bietet er die Möglichkeit eines definierbaren Hochlaufs der Drehfrequenz, mit der eine Vakuumkammer schonend evakuiert werden kann. Vorteilhaft ist dies insbesondere bei der Verarbeitung von Lebensmitteln, die bei zu schnellem Druckabbau in der Kammer ihre Form verändern würden, wie etwa bei vielen Backwaren.

Die Vorteile für Anwender auf einen Blick:

- Wasserkühlung ermöglicht die Installation direkt im klimatisierten Prozessbereich
- Geeignet für die tägliche Reinigung und spülbar mit Flüssigkeiten im Inneren
- Hohe Toleranz gegenüber Dampf, Flüssigkeitsresten und weichen Partikeln dank --- Trockenschraubenprinzip
- Einfache Wartung, längere Wartungsintervalle
- Optional integrierte, gut zu reinigende Edelstahl-Schalldämpfer

About Leybold

Established in 1850, Leybold is a pioneer in vacuum innovation. Our inventions have paved the way for many modern-day vacuum technologies, including our range of next-generation vacuum products. We are recognized globally as a leader in the manufacture of vacuum pumps and systems for industrial and scientific vacuum applications, that are supported by our specialized and globally accessible Service solutions.

We are proud to live up to our brand promise - Pioneering products. Passionately applied.

Founded in Cologne, Germany with sales and service locations around the globe. We are a part of the Atlas Copco Group. For more information, visit leybold.com.



