

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (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  
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  
Киргизия (996)312-96-26-47

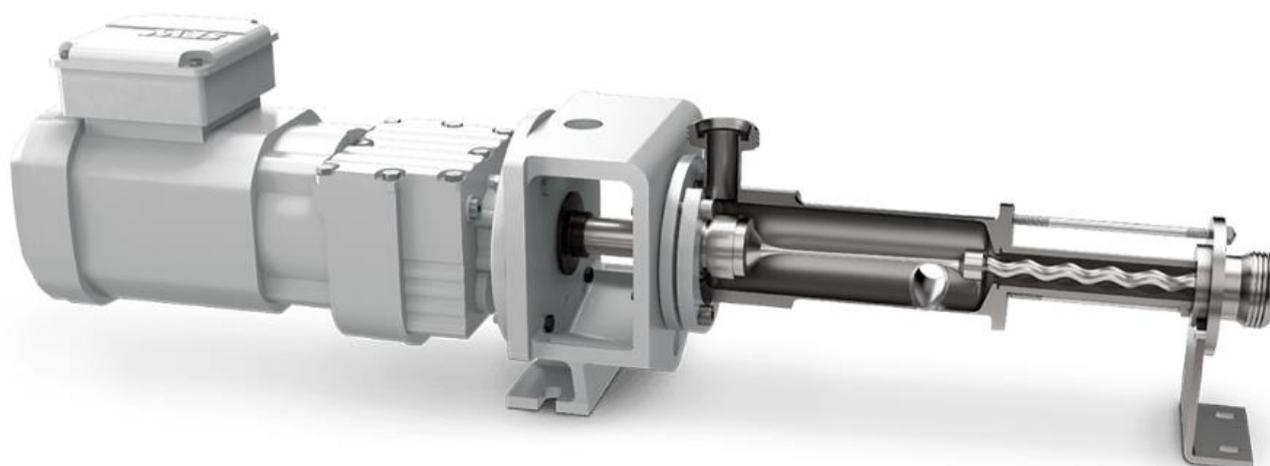
Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Казахстан (772)734-952-31

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  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Таджикистан (992)427-82-92-69

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

<https://screwpump.nt-rt.ru> || [ncz@nt-rt.ru](mailto:ncz@nt-rt.ru)

# Винтовой насос NEMO® Mini ВН



Насос для высочайшей точности дозирования в гигиенических случаях применения!

Универсально применяемый —  
гигиенический насос NEMO® Mini ВН

Винтовой гигиенический насос NEMO® Mini ВН применяется для обеспечения гигиенических требований и оптимальной очистки, прежде всего, в пищевой,

фармацевтической, косметической и химической, а также биологической промышленности. Блочная конструкция с прифланцованным приводом обеспечивает особую компактность и экономичность насоса NEMO® Mini BH. Гигиеническое исполнение компонентов и машин, а также легкая очистка частей установки определяются множеством регулирующих механизмов. Насосы NEMO® разрабатываются, изготавливаются и испытываются в соответствии с рекомендациями EHEDG (Европейское объединение гигиенического инжиниринга и дизайна) и QHD (Проектирование с соблюдением правил гигиены). Все используемые материалы имеют допуск согласно предписаниям FDA (Управление по контролю над качеством пищевых продуктов, медикаментов и косметических средств). Кроме того, гигиенические и асептические эксцентриковые шнековые насосы NEMO® отвечают санитарным нормам организации 3-A Sanitary Standards в США и сертифицированы по ГОСТу в России (сертификат соответствия для России).

### **Свойства гигиенического насоса NEMO® Mini BH**

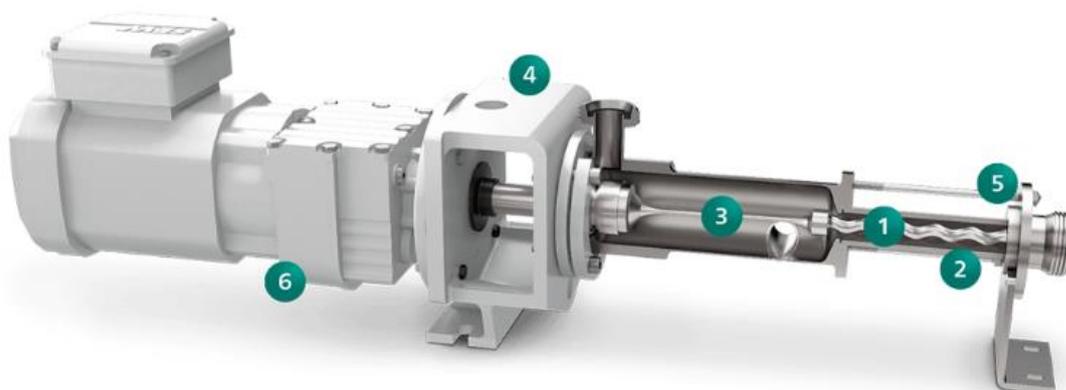
- Непрерывная, почти беспульсационная подача независимо от колебаний давления и вязкости
- Пропорциональная числу оборотов производительность с высокой точностью дозирования в широком диапазоне чисел оборотов
- Большая всасывающая и напорная способность без клапанов
- Реверсивное направление подачи
- Статор с воронкообразным входом для оптимального заполнения насосной камеры

### **Гигиенический насос NEMO® Mini BH предлагает вам:**

- щадящую транспортировку продуктов
- долгие производственные циклы благодаря защищенной от заражения и стерильной конструкции насоса
- возможность безразборной мойки и стерилизации (CIP и SIP)
- прием продукта в условиях почти абсолютного вакуума
- открытые, запатентованные гигиенически шарниры в случае смазывающих сред
- разрешенные для продуктов питания эластомеры в соответствии с нормами FDA
- горизонтальное и вертикальное монтажное положение
- удобство обслуживания

### **Преимущества винтового гигиенического насоса NEMO® Mini BH**

- Пригодные для пищевых продуктов уплотнения вала с герметично свинчиваемым корпусом позволяют производить изменение направления вращения, и таким образом направления подачи, сохраняя максимальный напор насоса.
- Обтекаемая форма корпуса и отсутствие застойных зон предотвращают осаждение продукта.
- Все поверхности, контактирующие с продуктом, отполированы, что предотвращает осаждение среды и облегчает очистку.
- Дополнительно возможен обогрев корпуса насоса и статора.



### 1. Ротор

Геометрия S и полированная поверхность.

### 2. Статор

Завулканизированный в трубе с уплотняющими буртиками с обеих сторон из различных эластомеров, разрешенных FDA. Вход в статор выполнен как воронкообразное отверстие для улучшения подачи продукта в насосную камеру.

### 3. Силовая передача

Универсально применяемый в винтовых гигиенических насосах NEMO® Mini VH изгибный стержень для передачи усилия от привода на ротор является коррозионно- и износостойким, не имеет застойных зон и не требует технического обслуживания, так как по сравнению с обычными шарнирами никакие части не взаимодействуют между собой. Нет необходимости, как в смазочных средствах, так и в уплотнениях, также как и смазочная способность среды не имеет значения. Идеально подходит для чувствительных сред с/без твердых частиц и для бескомпромиссной гигиены.

### 4. Корпус уплотнения

Пригодные для пищевых продуктов уплотнения вала с герметично свинчиваемым корпусом позволяют производить изменение направления вращения, сохраняя максимальный напор насоса.

### 5. Защитная труба статора

Опционально из нержавеющей стали.

## 6. Блочная конструкция

Благодаря тому, что привод прифланцован непосредственно к цефочной шестерни насоса, обеспечиваются компактные размеры, малый общий вес, постоянная высота оси независимо от конструкции и размера привода, простота и удобство технического обслуживания, а также высокая экономичность.

### Винтовой гигиенический насос NEMO® Mini BH доступен...

- в разных конструктивных размерах с производительностью от 0,1 до 150 л/ч
- для разности давлений до 36 бар
- с дополнительными патрубками для безразборной мойки (CIP) на корпусе насоса и концевом патрубке
- со статорами и уплотнениями с разными эластомерами, разрешенными для продуктов питания
- с геометрией **S** для оптимального приспособления к условиям применения

### ... транспортирует ...

- чувствительные среды в щадящих и гигиенических условиях

### ... и предоставляет

- разнообразие исполнений

Size*	Pressure max. (bar)	Capacity min. (m <sup>3</sup> /h)	Capacity max. (m <sup>3</sup> /h)	Speed (rpm)
-------	------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------	----------------

NM003 BH	12	up to	0,006	1800
----------	----	-------	-------	------

NM005 BH	36	up to	0,03	1800
----------	----	-------	------	------

NM008 BH	18	up to	0,1	1800
----------	----	-------	-----	------

- Уплотнения вала, подходящие для пищевых продуктов, с устойчивым к сжатию уплотнительным кожухом с болтовым соединением позволяют изменять направление вращения и, следовательно, направление подачи, вплоть до максимального давления насоса.
- Обтекаемая модель корпуса без щелей предотвращает осаждение продукта
- Все поверхности, контактирующие с продуктом, отполированы для предотвращения скопления среды и облегчения очистки.
- Корпус насоса и статор можно дополнительно обогревать.
- Бережная транспортировка продукта
- Длительные производственные циклы благодаря стерильной конструкции насоса, защищенной от загрязнения
- Возможности CIP и SIP
- Подача продукта в условиях вакуума почти до абсолютного вакуума
- Открытые, запатентованные гигиенические стыки для смазывающих сред
- Горизонтальная и вертикальная установка
- Удобство обслуживания

Архангельск (8182)63-90-72  
 Астана (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  
 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  
 Киргизия (996)312-96-26-47

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  
 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  
 Казахстан (772)734-952-31

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  
 Смоленск (4812)29-41-54  
 Сочи (862)225-72-31  
 Ставрополь (8652)20-65-13  
 Таджикистан (992)427-82-92-69

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