

NOVADRY

 **Leybold**

Soluciones de vacío
para la elaboración y el
envasado de alimentos

SEGURIDAD
ALIMENTARIA

100%

EXENTA DE
ACEITE



Bombas de vacío de tornillo seco

El vacío es muy importante y se utiliza mucho en la industria alimentaria. Hasta hoy, lo habitual era el uso de bombas de paletas rotativas selladas con aceite. Sin embargo, el uso de estas bombas conlleva riesgos, ya que el aceite de la bomba puede acabar contaminando el espacio de trabajo o, lo que es peor, los alimentos. Para evitar estos riesgos y **garantizar la frescura de los productos, Leybold ha desarrollado "NOVADRY". Esta bomba de vacío 100 % exenta de aceite revolucionará el mercado.** Las siguientes características clave de la bomba lo demostrarán.



Resistencia máxima

NOVADRY se ha desarrollado teniendo en cuenta todas las aplicaciones. Puede manejar vapor de agua, gotas, ácidos orgánicos e incluso partículas. La resistencia de NOVADRY se basa, por ejemplo, en su innovador accionamiento por correa y en el diseño de drenaje automático de la bomba.



Mayor tiempo de actividad

El tiempo de actividad de NOVADRY se ha maximizado al reducir las necesidades de mantenimiento. Los únicos consumibles, la correa y los rodamientos, se han optimizado para facilitar el mantenimiento y prolongar los intervalos de servicio.



Rápida y coherente

NOVADRY es conocida por su alto rendimiento, que es coherente a lo largo del tiempo con cada presión de trabajo. Esta coherencia es una consecuencia directa del uso de un diseño de tornillo seco sin desgaste.



CTP mínimo

NOVADRY ofrece ahorro de energía gracias a su diseño de bajo consumo. La refrigeración por aire adicional, la puesta en marcha sencilla y la reducción de las necesidades de mantenimiento, ofrecen un coste total de propiedad mínimo.



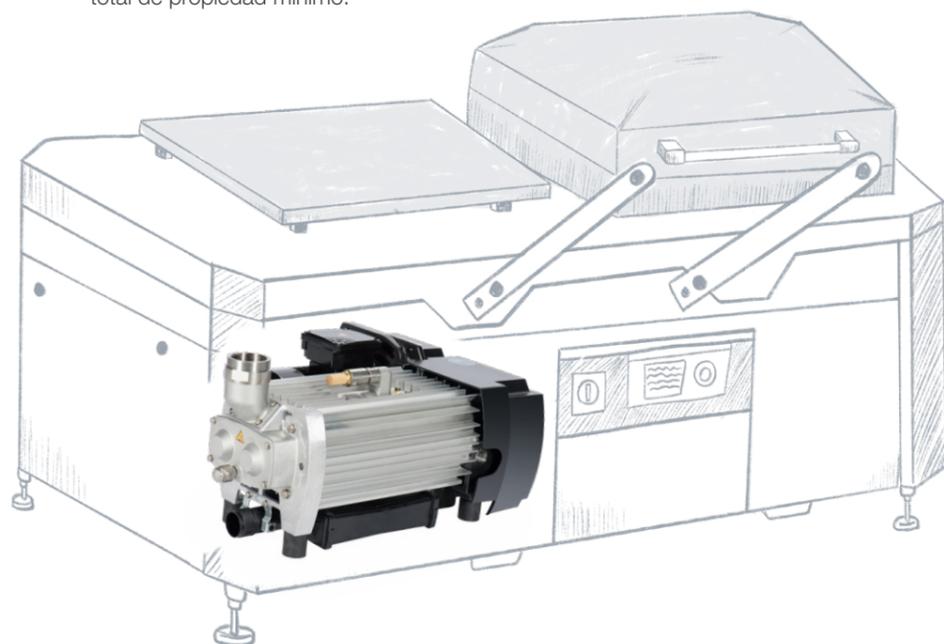
Nivel sonoro optimizado

NOVADRY ofrece un funcionamiento silencioso combinado con un sonido agradable, sin ruidos de traqueteo o agudos. NOVADRY mejora claramente el entorno de trabajo.



Seguridad alimentaria al 100 %

NOVADRY combina un concepto de bomba 100 % exenta de aceite con un diseño que cumple los principios básicos de higiene. Esto convierte a NOVADRY en el punto de referencia de vacío para la seguridad alimentaria. De modo que, despídase de los posibles riesgos que conlleva la contaminación de los alimentos con aceite de la bomba.





Máquina de envasado de doble cámara

El envasado al vacío se utiliza para eliminar el aire, lo cual prolonga la vida útil de los alimentos. Entre los desafíos de las bombas de vacío de las máquinas de envasado se incluyen la reducción del bombeo frecuente y el uso integrado de la bomba. Ninguno de estos supone un problema para NOVADRY:



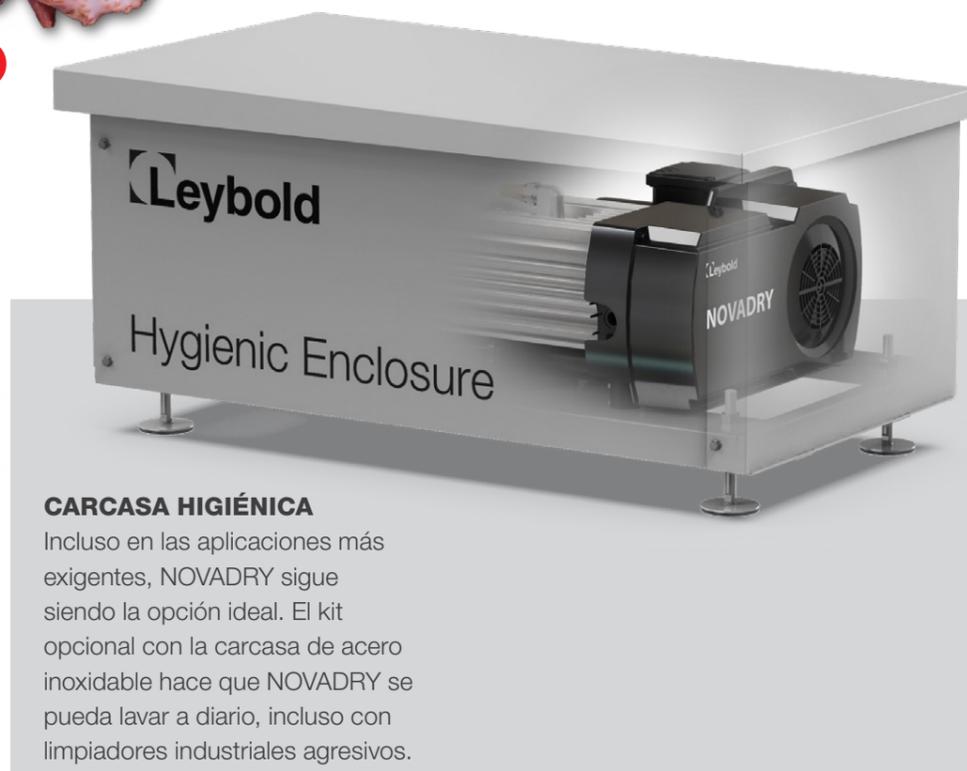
NOVADRY ofrece tiempos de bombeo más cortos, incluso hasta presiones más bajas.



El diseño compacto y el nivel sonoro optimizado de NOVADRY la convierten en la solución ideal para su integración.



NOVADRY está 100 % exenta de aceite, por lo que no emite aceite al medio ambiente a través del escape.



CARCASA HIGIÉNICA

Incluso en las aplicaciones más exigentes, NOVADRY sigue siendo la opción ideal. El kit opcional con la carcasa de acero inoxidable hace que NOVADRY se pueda lavar a diario, incluso con limpiadores industriales agresivos.

Bombo

El agitado al vacío es un método muy utilizado, por ejemplo, para marinar la carne. El vacío favorece la absorción de la carne de los marinados y mejora el sabor, el color y la textura del producto. Los ingredientes del proceso y las fuertes presiones de funcionamiento hacen que el agitado suponga un auténtico desafío para las bombas de paletas lubricadas con aceite, lo que se traduce en grandes esfuerzos de mantenimiento. NOVADRY está especialmente diseñada para estos desafíos:



NOVADRY puede manejar grandes tipos de contaminación como marinados, aceites, etc.



NOVADRY ofrece un nivel de rendimiento alto y constante a cualquier presión de funcionamiento.



NOVADRY está completamente exenta de aceite, por lo que no hay posibilidad de que el aceite regrese a bombo.



Termoformadora

Las termoformadoras son las máquinas más eficientes y sofisticadas para el envasado rápido de una amplia variedad de productos alimenticios. El envasado varía de paquetes de vacío estándar a paquetes de plástico y con atmósfera modificada. La versatilidad de esta aplicación y los tiempos de ciclo rápidos necesarios suponen un desafío para las bombas de vacío. Distinción de NOVADRY:



NOVADRY puede trabajar de forma eficiente a cualquier presión de funcionamiento.



NOVADRY garantiza un tiempo de actividad máximo y un alto rendimiento para máquinas de uso intensivo.



NOVADRY garantiza el nivel más alto de seguridad alimentaria, incluso para el máximo rendimiento.



Embutidora

Las embutidoras se utilizan para producir una amplia gama de productos alimenticios, como salchichas o pasta. El vacío ayuda a crear un producto mejor eliminando el aire y mejorando la textura. Los principales desafíos de la bomba de vacío son el uso integrado y la posible entrada de ingredientes del proceso. NOVADRY está perfectamente equipada para estos desafíos:



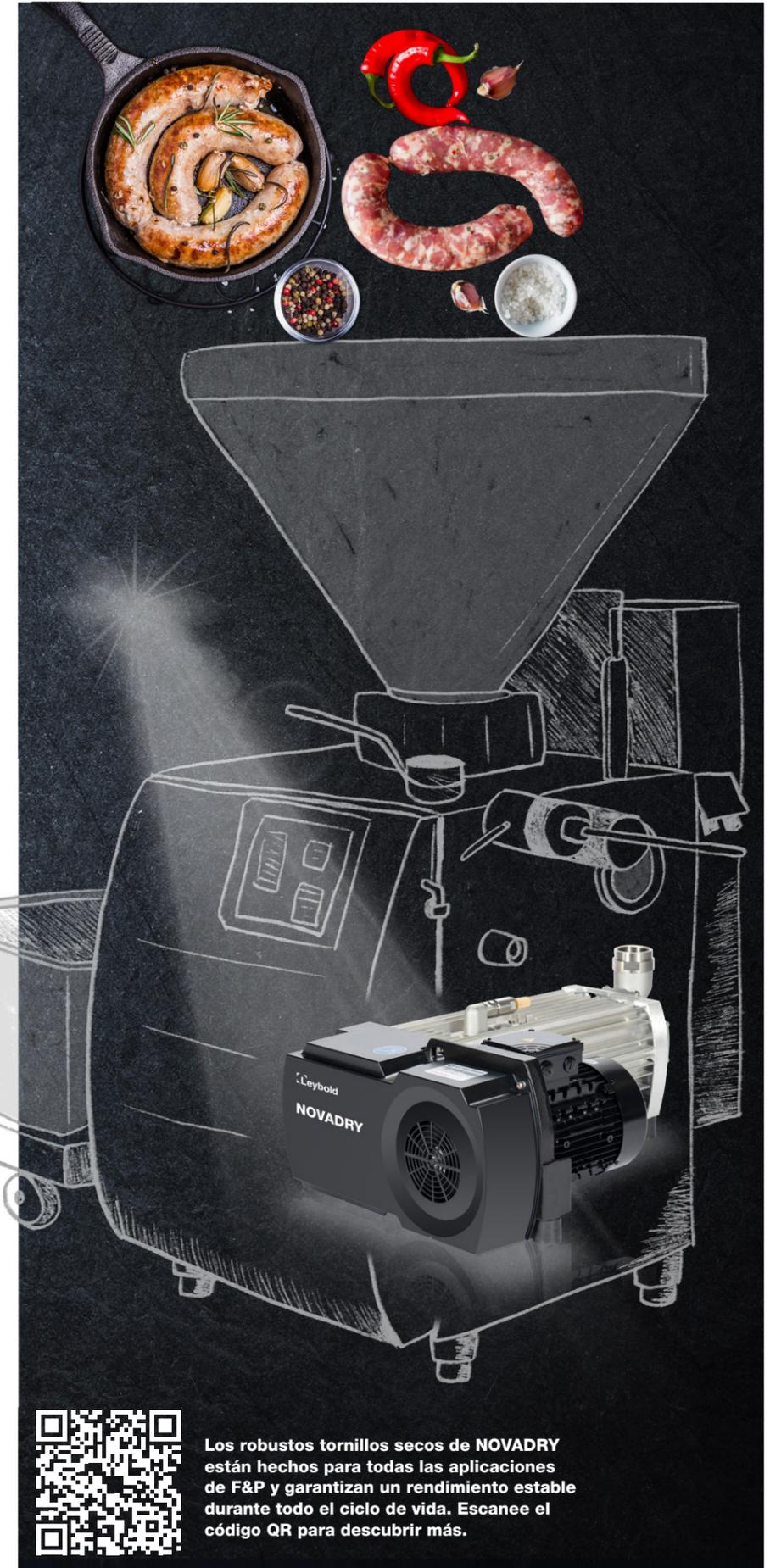
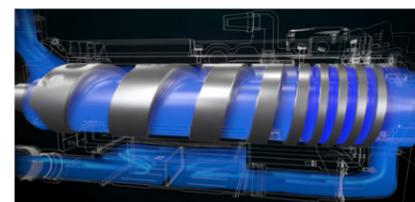
El sólido principio de tornillo seco de NOVADRY es muy resistente a la entrada de medios del proceso.



NOVADRY se ha desarrollado para adaptarse a las necesidades de servicio y al coste total de propiedad (CTP).

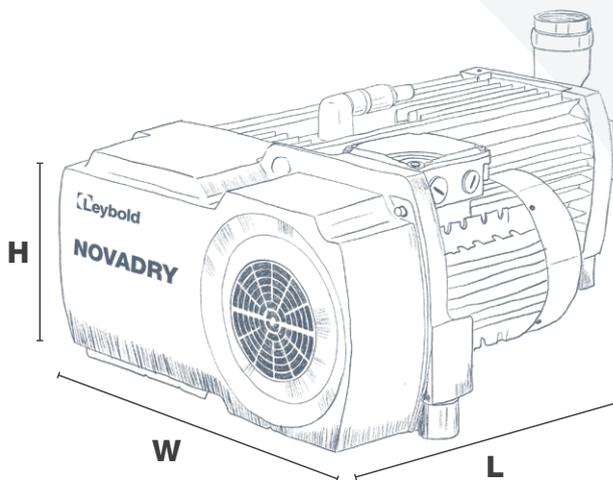
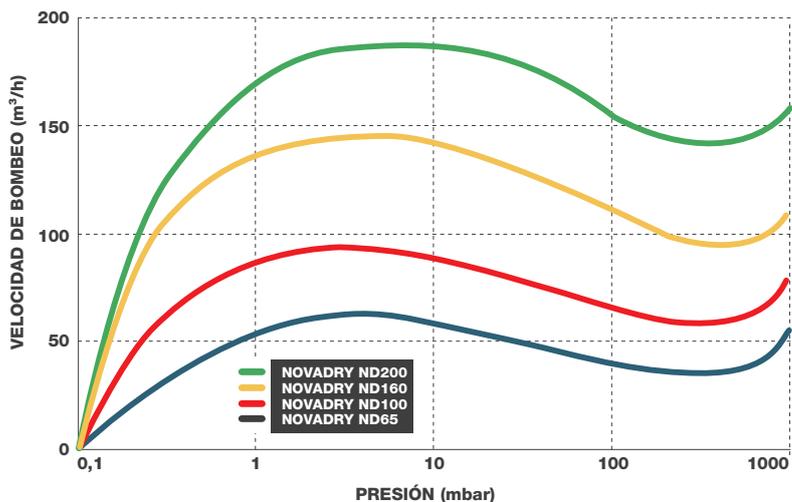


NOVADRY está 100 % exenta de aceite, lo cual evita fugas de aceite a través de la parte inferior de la embutidora.



Los robustos tornillos secos de NOVADRY están hechos para todas las aplicaciones de F&P y garantizan un rendimiento estable durante todo el ciclo de vida. Escanee el código QR para descubrir más.

Velocidad de bombeo



Datos técnicos		NOVADRY			
		ND 65	ND 100	ND 160	ND 200
Velocidad de bombeo máxima	m ³ / h	63	96	138	175
Presión final sin gas ballast	mbar	0.1			
Presión de salida máxima permitida (relativa al entorno)	mbar	200			
Máx. presión de entrada permitida	mbar	1050			
Tolerancia al vapor de agua con gas ballast	mbar	60			
Capacidad de vapor de agua con gas ballast	kg/h	1.9	2.9	5.2	6.9
Nivel de ruido a presión final (50/60 Hz)*	dB(A)	67 / 70		70 / 73	
Temperatura ambiente permitida	°C	0 - 40			
Potencia del motor	kW	1.5	2.2	3.0	4.0
Clase de protección		IP 55			
Dimensiones (L x An. x Al.)	mm	630 x 488 x 315	722 x 488 x 315	920 x 488 x 315	
Peso	kg	85	95	105	115
Conexión de entrada y de salida		G 2" (entrada) G 1 1/2" (salida)			

* Conforme a DIN EN ISO 2151

Información para realizar pedidos	ND 65	ND 100	ND 160*	ND 200*
50 Hz, 200/400 V ±10 %, 3 ph	111065N10	111100N10	111160N10	111200N10
60 Hz, 230/460 V ±10 %, 3 ph	111065N11	111100N11	111160N11	111200N11
60 Hz, 200/380 V ±10 %, 3 ph	111065N21	111100N21	111160N21	111200N21
Adaptador de salida G1 1/2	111005A32			
Kit de lavado	111005A00			
Kit de mejora de purga	111005A01			
Soft Starter VD/ND, ≥ 11A, 110-230 V AC				111005A65
Soft Starter VD/ND, ≥ 11A, 24 V DC				111005A66
Soft Starter VD/ND, ≥ 19A, 110-230 V AC				111005A67
Soft Starter VD/ND, ≥ 19A, 24 V DC				111005A68

* Soft starter obligatorio