

## Vakuumpumpen

Artikel vom 26. November 2019

Pumpen



Eine neue, 100 % ölfreie, luftgekühlte Vakuumpumpe hat Leybold mit der »Novadry« entwickelt.

Die Ansprüche von Herstellern und Verbrauchern an die Qualität, Haltbarkeit und Ressourceneffizienz von Lebensmittel- und Verpackungsprozessen steigen stetig. Dies gilt insbesondere für Fleischwaren und Meeresfrüchte, weil es sich dabei um leicht verderbliche Produkte handelt. Die Vakuumtechnik leistet einen wichtigen Beitrag zur Verbesserung dieser Verfahren. Leybold hat mit der »Novadry« eine laut Unternehmensangaben 100 % ölfreie, luftgekühlte Vakuumpumpe nach hygienischen Kriterien konzipiert. Damit steigt die Lebensmittelsicherheit in Anwendungen wie dem

Tumbeln, Abfüllen, Vakuumverpacken und Thermoformen. Dazu sinken mit ölfreien Vakuumpumpen die Betriebskosten, da weniger Wartungen und Teilewechsel anfallen. Neben dem ölfreien Schraubenprinzip hat das Unternehmen weitere bewährte Komponenten und Prinzipien anderer Vakuumpumpen auf die Neuentwicklung übertragen, beispielsweise den Lageraufbau und den Riemenantrieb, der die Rotoren synchronisiert. Statt der Wasserkühlung erfährt die Neuentwicklung die Luftkühlung. Dies senkt die Kosten, weil es Installation und Inbetriebnahme vereinfacht. Zudem punktet das System mit einer hohen Betriebszeit und Robustheit. Damit ist es einerseits für einfache Applikationen mit geringem Feuchtigkeitsanfall geeignet, beispielsweise für das Verpacken kalter Produkte. Andererseits ist es für anspruchsvolle Prozesse vorgesehen, bei denen größere Mengen an Wasserdampf entstehen, etwa wenn heiße Fertiggerichte von bis zu 95 °C durch Verdampfungskühlung rasch heruntergekühlt werden müssen. Neben dem anfallenden Luft-/Wasserdampfgemisch kann die Schraubenvakuumpumpe auch die sich ergebende Kontaminierung des Gasstroms verarbeiten. Diese beinhaltet beispielsweise organische Säuren, Gewürze, Essig oder andere Rückstände.

---

#### **Hersteller aus dieser Kategorie**

---

##### **Pumpenfabrik Wangen GmbH**

Simoniusstr. 17  
D-88239 Wangen  
07522 997-0  
[mail@wangen.com](mailto:mail@wangen.com)  
[www.wangen.com](http://www.wangen.com)  
[Firmenprofil ansehen](#)

---

##### **W. Baelz & Sohn GmbH & Co.**

Koepffstr. 5  
D-74076 Heilbronn  
07131 1500-0  
[mail@baelz.de](mailto:mail@baelz.de)  
[www.baelz.de](http://www.baelz.de)  
[Firmenprofil ansehen](#)

---

##### **Grünbeck AG**

Josef-Grünbeck-Str. 1  
D-89420 Höchstädt  
09074 41-0  
[info@gruenbeck.de](mailto:info@gruenbeck.de)  
[www.gruenbeck.de](http://www.gruenbeck.de)  
[Firmenprofil ansehen](#)

---