Vakuumpumpen im Hygienic Design

Artikel vom **24. August 2023**
Pumpen



Die Vakuumpumpen sind für die tägliche Reinigung geeignet und spülbar mit Flüssigkeiten im Inneren (Bild: Leybold).

Mit neuen, abwaschbaren Vakuumpumpen der etablierten, trockenlaufenden Baureihe »Dryvac« hat Leybold zwei Modelle für Lebensmittel- und Verpackungsprozesse entwickelt. Die Bauweise der neuen Schraubenvakuumpumpen ist kompakt, daher benötigen sie nur einen kleinen Stellplatz und wenig Einbauraum. Zudem lassen sie sich in jeder Einbaulage außen und innen abwaschen. Die kompakte Größe und der niedrige Geräuschpegel ermöglichen eine unkomplizierte, maschinennahe Installation in direkter Umgebung der Produktionslinie. Bei der täglichen Reinigung der Anlage können beide 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 – ein großer Vorteil bei Verpackungsanwendungen, die ein gutes Vakuumniveau erfordern, z. B. Skinverpackungen.

Energieeffizient und niedrige Lebensdauerkosten

Durch ihr spezielles Rotordesign arbeiten die robusten Pumpen sehr energieeffizient und zu niedrigen Lebensdauerkosten. Das Saugvermögen reicht von Atmosphärendruck bis in niedrige Druckbereiche. Dank der modernen ölfreien Pumpentechnologie ist das

Kontaminationsrisiko der gepumpten Medien mit Schmierstoffen sehr gering – eine Anforderung, die quer durch alle Anwendungen der Lebensmittelbranche von großer Bedeutung ist. Die beiden neuen Vakuumpumpen »DV 650« und »DV 800 FP-r« sind mit einem Frequenzwandler ausgestattet, der jeweils nur die benötigte Energie zur Verfügung stellt, was zu einem geringeren Energieverbrauch führt. Außerdem bietet der Frequenzumrichter 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, was z. B. für viele Backwaren zutrifft.

Hersteller aus dieser Kategorie

Dr. Jessberger GmbH
Jägerweg 5-7
D-85521 Ottobrunn
089 666633-400
info@jesspumpen.de
www.jesspumpen.de
Firmenprofil ansehen

W. Baelz & Sohn GmbH & Co.
Koepffstr. 5
D-74076 Heilbronn
07131 1500-0
mail@baelz.de
www.baelz.de
Firmenprofil ansehen

Seepex GmbH
Scharnhölzstr. 344
D-46240 Bottrop
02041 996-0
info@seepex.com
www.seepex.com
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag