



Лидер области – Elmo Rietschle



## Почему Elmo Rietschle?

Если у Вас есть потребность в вакуумном или компрессорном оборудовании, мы видим множество достоинств сотрудничества именно с нашей компанией.

- Многолетний и уникальный производственный опыт
- Глубокие знания об особенностях и технологиях процессов упаковки пищи
- Высокое качество продукции
- Квалифицированная сервисная служба
- Компетентная персональная консультация наших инженеров

Но с Вашей точки зрения этого недостаточно – Вы ожидаете большего. И вполне справедливо. Решение, которое Вы принимаете, рассматривая партнеров, с которыми Вы хотели бы работать, также зависит от того, выполняются ли следующие дополнительные критерии.

- Обоснованные рыночные цены
- Сравнительные оперативные издержки
- Совместимость с условиями окружающей среды и долговечность
- Своевременная доставка
- Низкие эксплуатационные расходы
- Компетентное гарантийное обслуживание

Только после всех этих выполненных предварительных условий и требований Вы можете быть уверены, что приняли правильное решение.

С вакуумными насосами и компрессорами от Elmo Rietschle Вы приобретаете больше чем, просто первоклассную продукцию, которая точно соответствует Вашим потребностям, - Вы приобретаете решение. После этого Вам не нужно беспокоиться о своевременном получении наших насосов и компрессоров – мы держим свое слово. Поверьте нам на слово.

## Уверенность в выборе



Системы откачки и нагнетания  
для оборудования упаковки пищевых продуктов.



F-серия.  
Центробежные  
вентиляторы



G-серия.  
Вихревые  
воздуходувки



L-серия.  
Жидкостно-  
кольцевые



V-серия.  
Пластинчато-  
роторные



R-серия.  
Насосы и компрессоры  
типа Рутс



S-серия.  
Котловые



S-серия.  
Винтовые



## Машины наполнения и закупоривания

Перед розливом напитков, косметической и фармацевтической продукции, тара, как правило подвергается откачке, чтобы продукт не окислялся и сохранял свои свойства в течение длительного срока. Консервируемые продукты вводятся внутрь тары через трубку и герметично закупориваются.

## Нанесение маркировки

При нанесении маркировок на ёмкости из стекла, пластмассы или металла, вакуумные насосы обеспечивают правильное позиционирование знаков на этапе штамповки.

## Дегазирование воды

Для производства высококачественных напитков (минеральные воды, фруктовые соки и др.) требуется вода, дегазированная в условиях вакуума в соответствующих системах.

## Вакуумная упаковка

### Машины для упаковки пищевых лотков

Все процессы, от укладки до закупоривания готовых лотков, происходят в условиях вакуума. Для большинства применений стандартным способом является упаковка в среде кислорода, служащего защитным газом.

### Формовочная машина

Вакуум используется при формовке пищевых лотков.

### Камерная машина

Традиционная первичная упаковка происходит в камерной машине. Все продукты вручную помещаются внутрь пакета. На следующем этапе они вручную помещаются в камерную машину и закупориваются.

### Удаление обрезков

Обрезки и отходы от штамповки извлекаются прямо из машины вытяжным вентилятором (с мусоросборником) или транспортируются в условиях вакуума на большое расстояние по трубе в центральный пункт сбора отходов.

## Производство пищевых продуктов

### Вакуумный расфасовочный автомат

В вакуумной расфасовочной машине закатываемый в тесто полуфабрикат, например мясо, рыба, сыр, сосиски и др., разделяется на порции и упаковывается под вакуумом. Это повышает однородность готовых продуктов и удаляет воздух из упаковки. Другими преимуществами являются длительный срок хранения и превосходная цветостабильность.

### Вакуумная мариновальная машина

В вакуумной мариновальной машине нарезанные продукты, например мясо, рыба, салаты и др. перемешивается со специями, обрабатываются и очищаются.

### Вакуумный куттер

Вакуумный куттер очень хорошо подходит для производства паштетов. И в этом случае ингредиенты перемешиваются под вакуумом для получения высокой степени однородности и цветостабильности.

## Другие применения

- Подъем и размещение
- Лиофилизация
- Пневмотранспортные системы

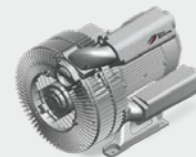
	F-серия. Центробежные вентиляторы	G-серия. Вихревые воздуходувки	L-серия. Жидкостно- кольцевые	V-серия. Пластинчато- роторные	R-серия. Насосы и компрессоры типа Рутс	S-серия. Котловые	S-серия. Винтовые
Машины наполнения и закупоривания		●	●	●		●	
Нанесение маркировки		●	●	●			
Дегазирование воды			●				
Вакуумная упаковка							
Машины для упаковки пищевых лотков							
Формовочная машина	●	●	●	●	●	●	●
Камерная машина				●	●	●	●
Удаление обрезков	●	●			●		
Производство пищевых продуктов							
Вакуумный расфасовочный автомат				●		●	●
Вакуумная мариновальная машина			●	●		●	●
Вакуумный куттер			●	●		●	●
Другие применения		●	●	●	●	●	●



**F-CEVF**



**G-BH1**



**G-BH2  
VELOCIS**



**L-BL2 Split**



**V-VGD**

(также доступен в исполнениях  
для работы с кислородом)

## Упаковка пищевых продуктов

Многие техпроцессы упаковки пищевых продуктов требуют применения вакуума или сжатого воздуха. Наши специалисты помогут Вам с выбором оборудования приняв во внимание множество факторов: эксплуатационные расходы, уровень шума, периодичность техобслуживания и др. Мы найдем оптимальное решение для Вашей конкретной задачи. Наш большой опыт в этой отрасли, профессиональные инженеры и уникальные технологии Elmo Rietschle гарантируют выполнение наших обещаний.

### Шкафы подачи воздуха

Шкафы подачи воздуха компании Elmo Rietschle полностью соответствуют санитарным требованиям для пищевой промышленности. Выполняются требования для каждого отдельного процесса, при этом затраты на монтаж и эксплуатацию существенно снижаются. В наших шкафах подачи воздуха установки различных типов (например вихревые воздухоподувки и пластинчато-роторные насосы, жидкостно-кольцевые, когтевые или винтовые насосы и т.д.) работают согласованно и оптимизированно. Являясь функционально законченными системами, они сводят к минимуму выброс пыли, шума и расходуемых в процессе эксплуатации материалов.



**R-VWP**



**C-VLR  
ZEPHYR**



**S-VSI OXY  
TWISTER**



**F-RER/F-REL**

- Корпус и лопастное колесо из литого алюминия
- Надёжные и экономичные в эксплуатации
- Подшипники смазаны на весь срок службы
- Низкий уровень шума
- Безопасные для техпроцесса (не выделяют загрязнений)
- Небольшой объем техобслуживания



### F-серия

Центробежные  
вентиляторы



**G-BH7**  
с частотным  
преобразователем



**G-SAH/G-SAP**

- Отсутствуют изнашивающиеся элементы
- Низкий уровень шума
- Работают до 40 000 часов без техобслуживания (для G-BH2 VELOCIS)
- Не восприимчивы к пыли и пуху



### G-серия

Вихревые  
воздуходувки



**L-BL2 Compact**



**L-BL5**

- Отличная сопротивляемость коррозии
- Специальные покрытия, препятствующие появлению известковых отложений
- Потребление жидкости снижено в 2 раза (для L-BV2, L-BV7)
- Могут поставляться в готовых блоках, с рециркуляцией рабочей жидкости
- Доступны модели способные пропускать через себя повышенные объемы жидкости
- Доступны системы с замкнутым и разомкнутым контурами циркуляции воды



### L-серия

Жидкостно-  
кольцевые



**V-VC** (также доступен в исполнениях  
для работы с кислородом)



**V-VTR**

- Небольшие габариты
- Доступны сухие насосы и компрессоры, а также насосы с рециркуляционной смазкой
- Низкий уровень шума
- Длительный период безотказной работы



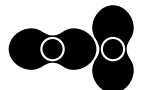
### V-серия

Пластинчато-  
роторные



**R-VPR**

- Надёжные и экономичные
- Сухая, бесконтактная работа
- Модульная конструкция
- Большой выбор аксессуаров
- Доступно исполнение с частотно регулируемым приводом



### R-серия

Насосы и  
компрессоры  
типа Рутс



**C-DLR  
ZEPHYR**

- Длительный период безотказной работы
- Удобные для техобслуживания
- Сухая, бесконтактная работа
- Низкие эксплуатационные расходы
- Высокая эффективность работы



### C-серия

Когтевые



**S-VSI  
TWISTER**

- Длительный период безотказной работы
- Сухая, бесконтактная работа
- Высокая устойчивость к водяному пару
- Низкие эксплуатационные расходы
- Высокая быстрота действия даже при низком вакууме



### S-серия

Винтовые