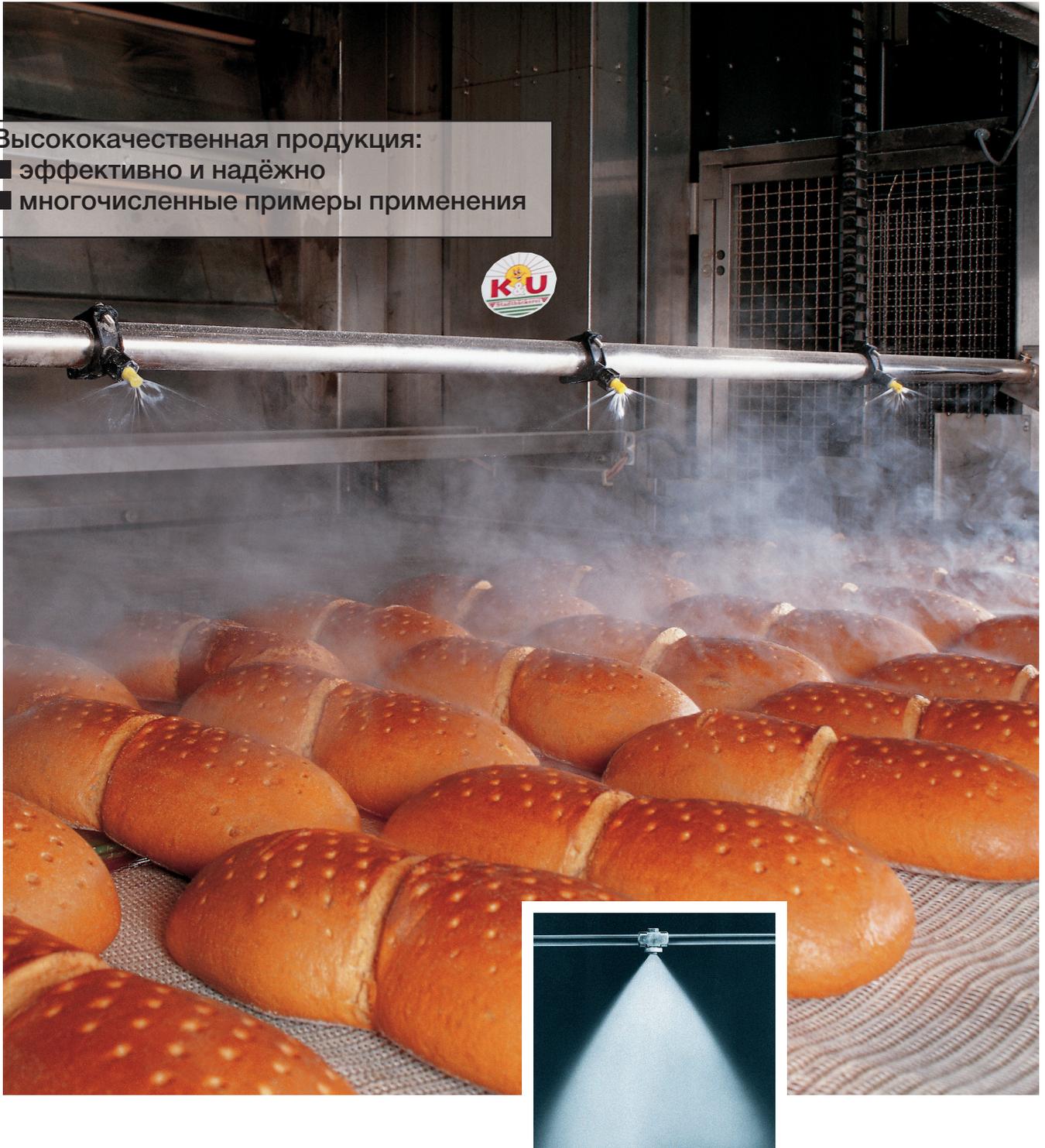




Прецизионные форсунки и системы для пищевой промышленности

Высококачественная продукция:

- эффективно и надёжно
- многочисленные примеры применения



Прогрессивная технология распыления – более 130 лет опыта

Конкуренция в пищевой промышленности постоянно усиливается. Как производитель сегодня вы сталкиваетесь с жесточайшими требованиями:

- Клиенты предъявляют всё более высокие претензии к качеству продуктов питания
- Бремя затрат продолжает возрастать
- Экологические требования становятся всё строже

Решающую роль в особом качестве наших решений играют солидное ноу-хау и богатый опыт как в сфере традиционных, так и индивидуальных решений.

Сегодня Lechler предлагает обширный ассортимент форсунок и распылительных систем, которым располагает промышленность по всему миру.

Ваш интернациональный партнер

Lechler как интернационально ориентированное предприятие повсеместно предлагает вам услуги по продаже и техническую поддержку. Наряду с нашим основным предприятием в Метцингене, на котором работают 330 человек, мы имеем дочерние компании в Великобритании, США, Индии, Китае, Франции, Бельгии, Испании, Швеции и Финляндии.

Кроме того, мы располагаем сетью бюро по сбыту и имеем представителей во многих других странах.

Неважно, где работает ваше предприятие: фирма Lechler – ваш партнер во всех вопросах технологии распыления жидкостей. Наша постоянная цель – улучшение качества ваших продуктов, благодаря знаниям наших экспертов.

Форсунки и распылительные системы используются почти в каждой технологической операции. Поэтому их производительность оказывает решающее влияние на качество ваших продуктов и издержки производства.

Уже более 130 лет Lechler занимается разработкой форсуночных технологий и тем самым ускоряет развитие всех отраслей промышленности.



Основное предприятие в Метцингене, Германия



Lechler Ltd., Великобритания



Lechler Inc., США

Примеры применения: извлекайте выгоду из нашего ноу-хау

Распылительные форсунки фирмы Lechler – это компоненты системы, которые часто оказывают решающее влияние на надежное и экономичное значение процессов. Тем не менее, предпосылкой этого являются точность и качество. И то и другое – признанные особенности распылительных форсунок фирмы Lechler. Lechler предлагает широкую программу прецизионных форсунок. При компетентной консультации наших экспертов по распылению возникают интеллигентные решения, учитывающие специальные требования для вашего случая применения. При этом решения фирмы Lechler дают оптимальную пользу по разумной цене.



Мойка ёмкостей и оборудования

Моющие форсунки в раз-



личных исполнениях, специальные SIP-форсунки.

Преимущество:

- Для каждого случая применения подходящая форсунка

Выгода:

- Надежная и экономичная мойка

Техника крепления

Множество интеллигентных



возможностей крепления

Преимущество:

- Быстрое направление распыляемой струи точно в цель

Выгода:

- Снижение затрат на монтаж и обслуживание, оптимальная эффективность процесса

Мойка пенообразующими средствами

Новые ротационные мою-



щие устройства типа »FoamWhirly« используются как для мойки жидкими средами, так и пеной.

Преимущество:

- Низкий расход воды

Выгода:

- Экономия моющих средств при оптимальном эффекте мойки

Пастеризация

Эксцентренные форсунки



с полым конусом распыла, с различной производительностью, разными углами распыла и из различных материалов

Преимущества:

- Нечувствительный к засорению дизайн
- Равномерное распределение жидкости

Выгода:

- Высокая эффективность процесса, надежность в эксплуатации

Гигиеничный дизайн

Гигиенично оформленные



форсунки и принадлежности.

Преимущества:

- Высокое качество поверхности (глубина шероховатости < 0,8мм)
- Меньшая склонность к загрязнению
- Используемые материалы имеют допуск FDA

Выгода:

- Соблюдение требований гигиены

...другие примеры

Распылительная сушка:

- Специальные одно- и двух-фазные форсунки
- тонкий узкий спектр капель
- малый размер зерен, быстрая сушка

Сушка, сортировка, обдув:

- малозумные форсунки, работающие на сжатом воздухе с низким расходом воздуха
- удобный режим эксплуатации

Увлажнение и дезинфекция:

- Широкая программа двух-фазных форсунок и принадлежностей
- тончайшее распределение жидкостей
- экономное распыление малых количеств

Ваши преимущества на первый взгляд:

Надежность:

- Зарекомендовавшая себя, надежная работа
- Определенная производительность

Экономичность:

- Оптимизированная мощность распыления

Простое пользование:

- Быстрый монтаж
- Несложное обслуживание

Надежный сервис:

- Компетентная консультация
- Быстрая поставка

Lechler предлагает множество решений для надежного и экономичного производства

Наш опыт – это ваша выгода

Распылительные форсунки Lechler уже давно успешно используются и зарекомендовали себя во всем мире у производителей оборудования, коммерсантов и эксплуатационников.



Новые решения для усилившихся требований.

Сознательные потребители требуют сегодня высококачественных и недорогих продуктов, произведенных безопасно и без угрозы для окружающей среды. Такие требования, как большие сроки сохраняемости без использования консервантов, достигаются посредством соблюдения высоких гигиенических норм. Законы и директивы оказывают все большее влияние на конструкцию машин и сами процессы. Усиливающаяся международная конкуренция требует дополнительного использования рационализаторского потенциала, например, в моечной технике: установки для безразборной мойки и дезинфекции оборудования с форсунками фирмы Lechler сокращают длительность производственного цикла и время простоя при увеличивающемся количестве и многообразии продукции.



Инновационные предприятия делают ставку на технику распыления Lechler.

Решения проблем фирмы Lechler для инноваций завтрашнего дня.

«Комфортные продукты» соответствуют тенденции настоящего времени. Также и «функциональная еда» как многообещающая комбинация продуктов питания с биоактивными добавками вырабатывает у потребителей осознание дополнительной полезности продукта. Многообразие инноваций продуктов в пищевой промышленности нередко означает для производителя полноту производственной программы, новые технологии и процессы.

Интеллектуальная техника распыления может внести при этом важный вклад в осуществление инноваций продуктов и процессов.

Увеличение количества готовых продуктов питания во всех сферах требует эффективной технологии процесса. Почти для всех случаев применения Lechler предлагает экономичные и интеллигентные решения

- Пастеризация
- Мойка ёмкостей, смесителей и оборудования
- Мойка транспортировочных устройств
- Смазка и дезинфекция лент транспортеров
- Охлаждение
- Увлажнение
- Нанесение покрытий любого вида
- Резание струями
- Мойка деталей
- Мойка под высоким давлением





Мясо- и рыбо- продукты

Мясо- и рыбоперерабатывающая промышленность относится к крупнейшим секторам пищевой промышленности. Стандарты и потребители требуют здесь высшей степени надежности и качества. Для производства и переработки Lechler предлагает множество решений.

Примеры применения

- Мойка рабочих устройств
- Процессы копчения
- Мойка варочных установок



Готовые продукты

Начиная с хлебулочных изделий и мороженого, вплоть до супового порошка – количество промышленно обрабатываемых продуктов огромно и продолжает расти. Техника распыления Lechler может внести важный вклад в гигиену, эффективность и инновацию производства.

Примеры применения

- Мойка смесителей и установок для розлива
- Процессы нанесения покрытий
- Распылительная сушка



Овощи и фрукты

Больше чем когда-либо свежесобранные фрукты и овощи замораживаются, консервируются или подвергаются дальнейшей переработке. Здесь прецизионные форсунки Lechler поддерживают экономичное проведение процессов мойки, охлаждения, сушки и переработки.

Примеры применения

- Мойка овощей и фруктов
- Стерилизация консервируемых продуктов
- Технологические линии переработки овощей



Молочные продукты

Производство и переработка молочных продуктов предъявляет высокие требования к гигиеничной конструкции оборудования и его тщательной мойке. Для этого фирма Lechler разработала специальные форсунки для безразборной мойки и дезинфекции оборудования. Они отвечают строгим требованиям директив по гигиене американской организации 3А и великолепно подходят для выполнения многообразных задач по мойке.

Примеры применения

- Мойка смесителей, емкостей для хранения, установок для розлива

Мы предлагаем решения для каждого случая применения



Следующие таблицы помогут вам при выборе подходящих продуктов фирмы Lechler для использования в пищевой промышленности.

Мойка и решения для общего технологического процесса				
Применение	Технические требования	Типовой ряд	Типичные условия применения	Часть (основной каталог/брошюра)
Пастеризация	Равномерное обрызгивание, Нечувствительность к засорениям	Эксцентриковые форсунки с полным конусом распыления Серия 302	Прибл. 20 л/мин, 1,5 - 2 атм, $\pm 90 - 130^\circ$	Часть 2
		Тангенциальные форсунки с полным конусом распыления Серия 422		Часть 3
Мойка транспортных устройств при проходном режиме (ящичкомоечная машина)	Высокое моеющее усилие, точное направление	Плоскоструйные форсунки серии 632/652 Система Easy Clip Серия 676 MEMOSPRAY® Серия 676	3 - 10 л/мин, 3 - 5 атм $\pm 60^\circ$	Часть 4
Смазка и мойка ленты транспортёра	Распыление мельчайших количеств, нечувствительность к засорениям	Плоскоструйные форсунки 652, 185-275 с принадлежностями	3 - 12 л/ч, 2 - 5 атм, $\pm 75^\circ$	Часть 4
Сортировка и транспортировка	Высокое усилие нагнетания, снижение уровня шума	Whisperblast Форсунки для сжатого воздуха	10 - 35 м³/ч, 2 - 5 атм	Часть 6
Мойка малых ёмкостей и установок (диаметр ≤ 1 м)	Высокий эффект смывания, компактные размеры	Самовращающиеся форсунки для мойки; ёмкостей, распылительные головки	20 - 60 л/мин, 1 - 2 атм, $\pm 180^\circ/360^\circ$	Мойка ёмкостей
Мойка средних ёмкостей и установок (диаметр ≤ 3 м) например, смесители бродильные чаны	Высокое усилие распыления, низкий расход воды	Самовращающиеся форсунки для мойки ёмкостей, распылит. головки	60 - 200 л/мин, 1,5 - 2,5 атм, $\pm 180^\circ/360^\circ$	Мойка ёмкостей
Ускорение процессов сушки и охлаждения	Высокое усилие, нагнетания, снижение уровня шума	Whisperblast Форсунки для сжатого воздуха	Разл. исполнения, прибр. 1 - 5 атм, 10 - 35 м³/ч	Часть 6
Установка в определенном направлении и закрепление форсунок	Простота монтажа/демонтажа, быстрая точная юстировка струи	Быстрофиксирующиеся системы	Разл. исполнения и материалы	Часть 4/9
		MEMOSPRAY® Серия 676	Разл. исполнения и материалы	Часть 4
		Easy Clip Серия 676	Разл. исполнения и материалы	Часть 4
		TWISTLOC Серия 092	Разл. исполнения и материалы	Часть 9
		Монтажные хомуты Шаровые шарниры	Разл. исполнения и материалы	Часть 9

Указанные в данной таблице параметры являются лишь общими примерами. Их нужно подбирать под соответствующие процессы.



Используемые для изготовления наших форсунок материалы, как правило, имеют допуск согласно FDA. Продукты, соответствующие требованиям Организации 3-A, можно приобрести по запросу.



Мясные и рыбные продукты				
Применение	Технические требования	Типовой ряд	Типичные условия применения	Часть (основной каталог/брошюра)
Коптильные камеры	Тончайшее распыление	Двухфазные форсунки серия 136* (полный конус) Полоконусные форсунки Серия 212	< 5 л/мин, 1 атм жидкость, 3 атм воздух,	Часть 1
			< 5 л/мин, 5 - 10 атм, ±60° - 80°	Часть 2
Мойка кусков мяса	Высокое мощное усилие	Плоскоструйные форсунки Серии 632/652 Полноконусные форсунки Серии 460/461	5 - 10 атм, ±30° - 60°	Часть 4
			2 - 3 атм	Часть 3
Мойка под высоким давлением, например, транспортировочные устройства, инвентарь	Большая сила струи, долгий срок службы	Плоскоструйные форсунки Серии 602/608/652	Прибл. 10 л/мин, 80 - 100 атм, ±15° - 45°	Часть 4
Колбасные души	Полное покрытие	Полноконусные форсунки Серии 460/461	5 - 10 л/мин, ±90 - 120°	Часть 3
Опрыскивание водой для увеличения веса	Полное и равномерное покрытие	Двухфазные форсунки Серии 136*/176 (плоская струя)	< 5 л/мин, 1 атм жидкость, 3 атм воздух	Часть 1

Готовые блюда, консервы, переработка овощей и фруктов				
Применение	Технические требования	Типовой ряд	Типичные условия применения	Часть (основной каталог/брошюра)
Увлажнение/покрытие пряностями/витаминами	Тончайшее распределение	Двухфазные форсунки 136* Lechler Spray Controller (по запросу)	Минимальные количества жидкости в зависимости от процесса	Часть 1 Lechler Spray Controller (по запросу)
Распылительная сушка/гранулирование	Тончайшее распределение	Модульные пики с двухфазными форсунками	В зависимости от процесса	Пики с двухфазными форсунками
Мойка варочных установок, смесителей, машин для розлива	Большая сила распыления, жаростойкость	Самовращающиеся форсунки для мойки ёмкостей; распылит. головки	20 - 60 л/мин, 1 - 2 атм, ±180°/360°	Мойка ёмкостей
Стерилизация	Жаростойкость, несклонность к засорениям	Полноконусные форсунки Серия 460	2 - 3 атм, ±90°	Часть 3
Наружная мойка консервных банок	Большая сила распыления	Плоскоструйные форсунки 632/652 Серии 632/652	Прибл. 2 л/мин, 3 атм, ±45° - 60°	Часть 4
Мойка овощей на лентах транспортеров	Большая сила распыления, нечувствительность к засорениям	Плоскоструйные форсунки серии 632/652; Easy Clip 676	3-5 л/мин, 2-3 атм, ±45° - 60°	Часть 4
Бланширование овощей	Нечувствительность к засорениям	Полоконусные форсунки, серия 302	Прибл. 20 л/мин, ±90°/120°	Часть 2

Молочные продукты				
Применение	Технические требования	Типовой ряд	Типичные условия применения	Часть (основной каталог/брошюра)
Мойка разливочных машин	Высокое моеющее усилие, компактный габаритный размер	Самовращающиеся форсунки для мойки ёмкостей; распылит. головки	40-200 л/мин, 1 - 3 атм, ±360°	Мойка ёмкостей
Мойка сырных форм	Большая сила распыления	Плоскоструйные форсунки Серии 632/652 Полноконусные форсунки 460/461/422	10 - 40 л/мин, ±45° - 60°	Часть 4
Мойка ёмкостей и установок, например, смесителей	Большая сила распыления, гигиеничный дизайн	Самовращающиеся форсунки для мойки ёмкостей; распылит. головки	2 - 3 атм, ±30° - 60°	Часть 3
Распылительная сушка (например, сухое молоко)	Тончайшее распределение	Модульные двухфазные распылит. форсунки	до 20 л/мин	Пики с двухфазными форсунками
Напыление H2O2 на сыр (уничтожение микро-организмов)	Тончайшее распределение	Lechler Spray Controller	Минимальные количества, в зависимости от процесса	Lechler Spray Controller

Указанные в данной таблице параметры являются лишь общими примерами. Их нужно подбирать под соответствующие процессы.



Используемые для изготовления наших форсунок материалы, как правило, имеют допуск согласно FDA. Продукцию, соответствующую требованиям Организации 3-A, можно приобрести по запросу.

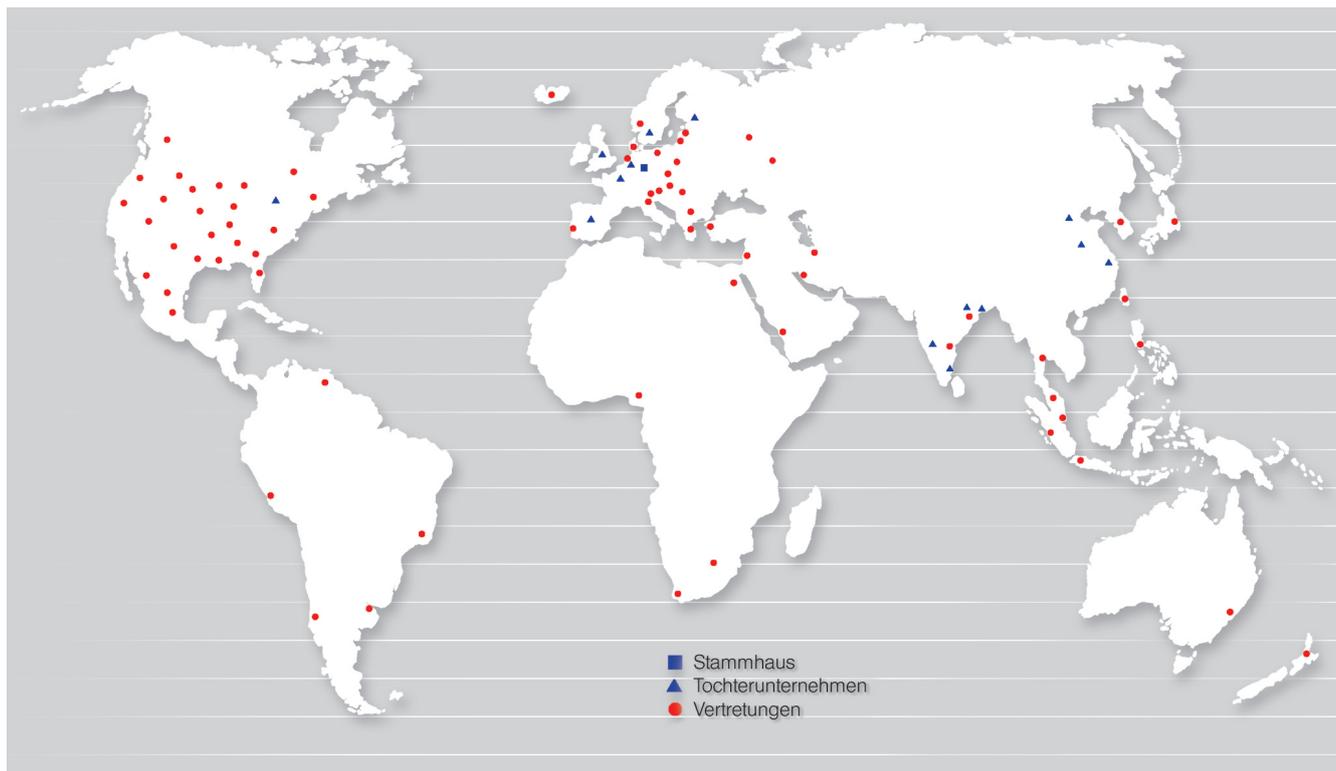


Дополнительная информация для заказа имеется в следующих каталогах и брошюрах:

- Основной каталог
- Распылительная сушка
- Мойка ёмкостей
- Производство напитков
- Форсунки для сжатого воздуха
- MEMOSPRAY®
- Lechler Spray Controller
- Форсунки в гигиеничном дизайне
- Ротационные форсунки для мойки пенообразующими средствами

Формуляр заказа на следующей странице.





Я хотел бы получить дополнительную информацию о продукции Lechler!

Прошу выслать в мой адрес следующие проспекты:

- Каталог «Прецизионные форсунки и принадлежности»
- Проспект «Форсунки для мойки ёмкостей»
- Проспект «Прецизионные форсунки для производства напитков»
- Проспект «Форсунки для сжатого воздуха и принадлежности»
- Проспект «MEMOSPRAY® – интеллигентная системы распыления для обработки поверхности»
- Проспект «Форсунки в гигиеничном дизайне»
- Flyer «Ротационные головки для мойки пеной»

Мой адрес

Ф.И.О _____

Название компании _____

Улица _____

Почт. индекс/Город _____

Телефон _____

E-Mail _____

Россия:

ООО «Крафтлог»
info@kraftlog.ru
Адрес: 123592 г. Москва ул.
Кулакова д. 20/1А
Телефон: +7 (495) 989-87-07

Белоруссия:

СООО «ХЕННЛИХ»
www.hennlich.by
Адрес: 220015 г. Минск ул. Харьковская
д. 90-8
Телефон/Факс: +375 17 2071828,
+375 17 2073921

Украина:

ООО «Геннлих Украина»
www.hennlich.ua
Адрес: 84100 г. Славянск Донецкая
область ул. Краматорская 15
Телефон/Факс: +38 (06262) 33540