



Trockenvakuumumpumpen

Lebensmittelverpackung
und -verarbeitung rund um die Uhr!



**FRESH.
FRESHER.
LEYBOLD.**

Trockenes Vakuum für Verpackung und Verarbeitung

Höhere Sicherheit in der Lebensmittelproduktion



Vakuumpumpen sind für die meisten Produktionsprozesse in der Lebensmittelverpackung und -verarbeitung von entscheidender Bedeutung.

Die trockenlaufenden Schraubepumpen von Leybold bieten hohe Saugvermögen bis zu den niedrigsten Vakuumdrücken, die für Anwendungen in der Lebensmittelverpackung und -verarbeitung erforderlich sind.

Die Pumpen bieten eine kontinuierliche Produktionsleistung in anspruchsvollen Arbeitsumgebungen und minimieren dank moderner ölfreier Technologie das Risiko von Lebensmittelkontaminationen.

Wenn Sie bereits im Besitz eines mechanischen Boosters sind, sollten Sie wissen, dass trockenlaufende Pumpen denselben geringen Wartungs- und Servicebedarf aufweisen. Trockenlaufend bedeutet, dass keine großen Ölvolumen abgelassen und keine Abluftfilterpatronen getauscht werden müssen wie bei einer ölgedichteten Drehschieberpumpe.

Vorteile der trockenlaufenden Technologie

- Ölfreie Verdichtung
- Robuste, zuverlässige und wiederholbare Leistung
- Niedrige Betriebskosten
- Weniger Wartungseinsätze und geringere Kosten für Verbrauchsmaterialien
- Absolut saubere Technologie zum Schutz von Lebensmitteln vor Ölkontamination
- Hervorragende Wasserdampfverträglichkeit
- Sehr niedriger Geräuschpegel

Anwendungen für trockenlaufende Technologie

- **Nahrungsmittelverpackung**
 - Kammermaschinen
 - Thermoformen
 - Schalenabdichtung
 - Karussellverpackung
 - Rollstockverpackung
 - Schutzgasverpackung
- **Lebensmittelverarbeitung**
 - Vakuumbehandlung
 - Vakuumkühlung
 - Gefriertrocknung
 - Tumbeln
 - Mischen
 - VMD (Vakuum-Mikrowellentrocknung)



Trockenlaufende Vakuumpumpen

Wegweisende Vakuumtechnologie



DRYVAC

Für Verpackungs- und Standardverarbeitungsanwendungen

Trockenlaufende DRYVAC-Pumpen sind robust, zuverlässig, langlebig und erfüllen die strengen Anforderungen bei Kammerverpackungen oder Thermoformern.

Alle Ausführungen der DRYVAC-Familie sind wassergekühlt, äußerst kompakt und bieten dank der unterschiedlich ausrichtbaren Einlassflansche eine ausgezeichnete Flexibilität bei der Installation. Der extrem niedrige Geräuschpegel verbessert die Arbeitsbedingungen im Produktionsbereich erheblich.

Vorteile der DRYVAC

- Äußerst kompakte Bauweise
- Flexible Anordnung der Einlässe
- Abwaschbar mit dem optionalen IP66-Schaltkasten
- Höchste Energieeffizienz mit der verfügbaren Standby-Funktion
- Sauerstoffausführungen sind für die Verpackung von rotem Fleisch unter Schutzatmosphäre erhältlich
- Die „hygienischen Ausführungen“ von DRYVAC FP umfassen Edelstahl-Schutzgehäuse für die Installation in Waschbereichen und optional:
 - Ein Plug-&-Play-Gerät zur Steuerung der Ablassventile, des Gasballasts und des Spülventils, je nach Prozess
 - Ein E-Saver ermöglicht Energieeinsparungen von bis zu 50 % bei niedrigem Druck

SCREWLINE

für anspruchsvolle Anwendungen in der Lebensmittelverarbeitung

Die trockenlaufenden Schraubenvakuumpumpen SCREWLINE erfüllen die besonderen Anforderungen von anspruchsvollen Anwendungen in der Lebensmittelverarbeitung.

Das innovative, modulare Design der SCREWLINE ermöglicht den Einsatz dieser Pumpen, wenn zuverlässige und wartungsarme Vakuumtechnologie gefordert wird. Das freitragende Design ermöglicht einen einfachen Zugang zu den Rotoren für eine schnelle Vorort-Reinigung.

Vorteile von SCREWLINE

- Sehr robust, für anspruchsvolle Prozesse wie z. B. Mischen
- Aluminiumkammer-Konstruktion
- Luftkühlung
- Einfach zu demontierende Pumpenkammer zur Reinigung vor Ort durch Endbenutzer
- Überwachungssystem



SCREWLINE-Pumpen ermöglichen eine einfache Demontage des Schöpfraums zur Reinigung vor Ort durch den Kunden.

NOVADRY

Für Lebensmittel- und Verpackungsanwendungen

NOVADRY ist eine zu 100 % ölfreie Pumpe. Gehen Sie nicht länger das Risiko ein, Ihre verarbeiteten Lebensmittel mit Öl von der Pumpe zu kontaminieren!

NOVADRY kombiniert das Konzept einer zu 100 % ölfreien Pumpe mit einer Konstruktion, die den grundlegenden Hygieneprinzipien entspricht. Das macht **NOVADRY** zum Maßstab für Lebensmittelsicherheit bei Vakuumanwendungen.

Vorteile von NOVADRY

- Maximale Belastbarkeit
- Höhere Verfügbarkeit
- Schnell und gleichmäßig
- Minimale Gesamtbetriebskosten
- Optimierter Geräuschpegel
- Absolute Lebensmittelsicherheit
- Saubere Abgase – keine Öl- oder Partikelemissionen

Trockenlaufende Schraubenvakuumpumpen

Technische Daten

Trockenlaufende Schraubenvakuumpumpen	Technische Daten bei 50 Hz	Einheiten	DRYVAC					SCREWLINE	NOVADRY				
			DV 200	DV 300	DV 500	DV 650	DV 650 FP Hygienic	DV 800	SP 630	ND 65	ND 100	ND 160	ND 200
Effektives Saugvermögen	m³ x h		210	280	460	650	650	800	630	65	105	150	200
Totaler Enddruck	mbar		< 0,05	< 0,01		≤ 0,005			≤ 0,01	0,1			
Max. zulässige Umwelttemperatur	°C		50					48	40	40			
Wasserdampf-toleranz (mit Gasballast)	mbar		50			60			40	60			
Wasserdampfkapa-zität (mit Gasballast)	kg x h ⁻¹		5			25		30	14	1,9	2,9	5,2	6,9
Kühlung			Wasser					Luft	Luft				
Motormennleistung	kW		4,1	4,5	4,4	15	15	19,6	15	1,5	2,2	3,0	4,0
Schutzart	IP		54					55	55				
Schmiermittelbefüllung	l		1,0			1,2			13	-			
Einlassflansch	DN		63 ISO-K			100 ISO-K			100 ISO-K	G 2"			
Auslassflansch	DN		DN 40 ISO-KF		63 ISO-K			100 ISO-K					
Gewicht ca.	kg		370		490	580	580	590	530	85	95	105	115
Abmessungen (B x H x T)	mm		1115 x 612 x 478			1280 x 420 x 570	1468 x 773 x 568	1280 x 570 x 420	1630 x 880 x 660	644 x 488 x 315	736 x 488 x 315	889 x 488 x 315	
Schalldruckpegel	dB (A)		65					70	73	67		70	

Markterfahrung

Die Behandlung, Konservierung und Verpackung von Lebensmitteln sind anspruchsvolle Prozesse, die unsere Lebensmittel täglich vor dem Kontakt mit Luft, Bakterien, Schimmel sowie Trockenheit schützen. Vakuumtechnologie bietet darüber hinaus noch weitere Vorteile.

In der modernen industriellen Fertigung kann Vakuum dazu beitragen, die Betriebskosten zu senken, die Arbeitsbedingungen zu verbessern und die Logistik zu erleichtern.

Leybold bietet eine breite Palette an fortschrittlichen Vakuumlösungen für den Einsatz in der Lebensmittelverarbeitungs- und Verpackungsbranche, gestützt von Erfahrung in der Vakuumtechnologie seit 1850.

Die Produktpalette von Leybold umfasst Vorvakuum- und Hochvakuum-pumpen, Vakuumsysteme, Vakuummessgeräte, Lecksuchgeräte, Flansche, Armaturen und Ventile sowie die Beratung und Entwicklung von Komplettvakuumlösungen für spezifische Kundenanwendungen.

Dieses komplette Portfolio an Vakuumtechnologie wird durch eines der größten globalen Vertriebs- und Servicenetzwerke unterstützt.

Vertrieb und Service

Weltweites Servicenetzwerk

- Unterstützung vor Ort durch unseren Kundendienst
- Verfügbarkeit rund um die Uhr
- Austauschprogramm mit Backup-Pool-Management
- Maßgeschneiderte Serviceverträge
- Autarker Service
- Gewährleistungsverlängerungen



Pioneering products. Passionately applied.