

# NOVADRY

**Leybold**

Vakuumlösungen für die  
Lebensmittelverarbeitung  
und -verpackung.



# Trockenverdichtende Schraubenvakuumpumpe

**Vakuum ist ein wichtiges und weitverbreitetes Hilfsmittel in der Lebensmittelindustrie.** Bis heute sind ölgedichtete Drehschieberpumpen hier der Standard. Der Einsatz solcher Pumpen birgt immer Risiken, da sie den Arbeitsraum oder sogar die Lebensmittel mit Öl kontaminieren könnten. Um dieses Risiko auszuschließen und **höchste Produktfrische zu gewährleisten, hat Leybold die NOVADRY entwickelt. Die 100% ölfreie Vakuumpumpe wird den Markt revolutionieren,** was die folgenden Erfolgsfaktoren deutlich machen:



## Robustes Design

Die NOVADRY wurde unter Berücksichtigung aller Ihrer Anwendungen entwickelt. Die Pumpe toleriert Wasserdampf, Flüssigkeitstropfen, organische Säuren und sogar Partikel. Die Beständigkeit der NOVADRY basiert z.B. auf dem innovativem Riemenantrieb sowie der selbstdrainierenden Pumpenkonstruktion.



## Maximale Verfügbarkeit

Die Verfügbarkeit der NOVADRY wurde durch die Reduktion des Wartungsbedarfs maximiert. Die beiden Verbrauchsmaterialien, Riemen und Lager, wurden hinsichtlich Servicefreundlichkeit und maximiertem Wartungsintervall optimiert.



## Schnell & ausdauernd

Die NOVADRY zeichnet sich durch ihre hohe Leistung aus, welche sie konstant bei jedem Ansaugdruck liefert. Diese Ausdauer ist eine direkte Folge der Verwendung des verschleißfreien, trockenen Schraubenvakuumdesigns.



## Minimierte TCO

Die NOVADRY bietet Energieeinsparung aufgrund des energieeffizienten Designs. In Kombination mit der Luftkühlung, der einfachen Inbetriebnahme und dem reduzierten Wartungsaufwand erzielen Sie minimierte Gesamtbetriebskosten (TCO).



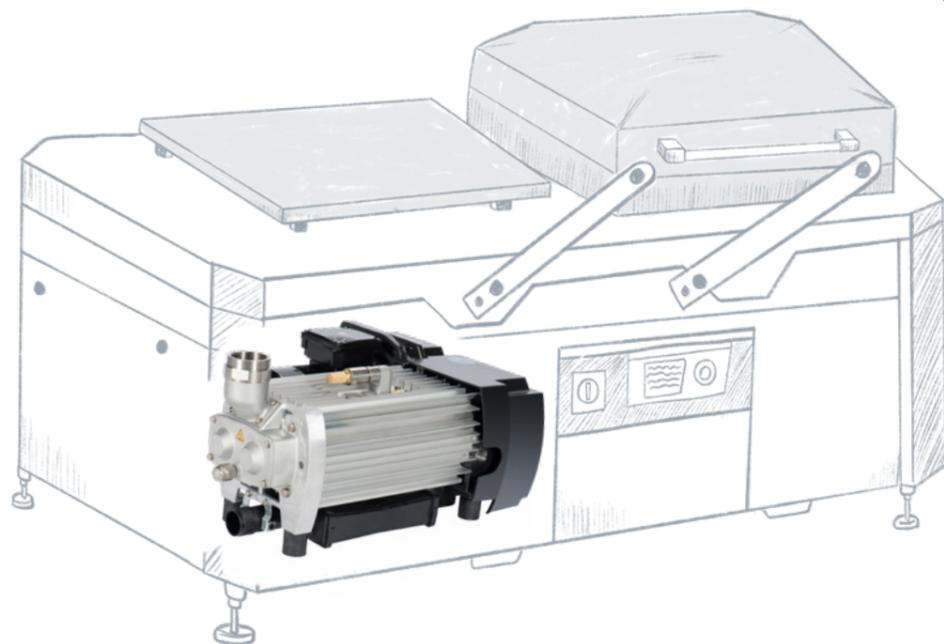
## Optimierter Geräuschpegel

Die NOVADRY erzeugt einen niedrigen Geräuschpegel mit einem angenehmen Klang, ohne Rattern oder hochfrequente Töne, was wesentlich zu einem angenehmen Arbeitsumfeld beiträgt.



## 100% Lebensmittelsicherheit

Aufgrund ihrer 100% Ölfreiheit, erhöht die NOVADRY die Lebensmittelsicherheit drastisch. Die NOVADRY erfüllt dazu noch grundsätzliche hygienische Designprinzipien. Hierdurch wird die NOVADRY eindeutig der neue Vakuummaßstab für Lebensmittelsicherheit. Es besteht keinerlei Gefahr die produzierten Lebensmittel mit Pumpenöl zu verunreinigen!





## Doppelkammer-Verpackungsmaschine

Durch die Vakuumverpackung wird die Luft aus der Verpackung entfernt, was die Haltbarkeit der Lebensmittel deutlich verlängert. Die Herausforderungen für die Vakuumpumpe in diesen Anwendungen sind das häufige Abpumpen sowie die Integration der Pumpe ins Innere der Maschine. All dies stellt für die NOVADRY kein Problem dar:



NOVADRY bietet kurze Abspumpzeiten bis hinunter zu niedrigsten Drücken!



Durch kompaktes Design und optimierten Schallpegel ist die NOVADRY ideal als Einbaupumpe.



NOVADRY ist 100% ölfrei, sie emittiert daher keine Ölnebel in die Umgebung!



### HYGIENISCHES GEHÄUSE

Selbst in den härtesten Anwendungen ist die NOVADRY immer noch die perfekte Wahl! Das optionale Edelstahl-Gehäuse-Kit zum Selberbau ermöglicht die tägliche Reinigung der NOVADRY, sogar mit aggressiven Industriereinigern.

## Tumbler

Das Tumbeln unter Vakuum ist weit verbreitet, z.B. zum Marinieren von Fleisch. Vakuum unterstützt dabei die Aufnahme der Marinade in das Fleisch und verbessert den Geschmack, die Farbe und die Textur des Produkts. Die Lebensmittelzutaten und der raue Ansaugdruck machen das Tumbeln zu einer echten Herausforderung für ölgedichtete Drehschieber-Vakuumpumpen, was zu einem erhöhten Wartungsaufwand führt. Die NOVADRY wurde speziell für solche Herausforderungen entwickelt:



Die NOVADRY kann auch größere Verunreinigungen mit Marinade, Öl, etc. tolerieren.



Die NOVADRY bietet bei jedem Arbeitsdruck eine konstant hohe Leistung.



NOVADRY ist völlig ölfrei, es gibt daher keine Chance für einen Ölverschleppung zurück zum Tumbler.



## Thermoformer

Thermoformer die effizientesten Maschinen zur schnellen Verpackung vielfältigster Lebensmittel. Die Bandbreite reicht von der Standard-Vakuumverpackung über Skin- bis zu MAP Verpackungen. Diese Anwendungsvielfalt und erforderlichen kurzen Taktzeiten sind eine klare Herausforderung für Vakuumpumpen. Die NOVADRY unterscheidet sich deutlich:



Die NOVADRY kann bei jedem Ansaugdruck effizient arbeiten.



NOVADRY garantiert maximale Pumpenverfügbarkeit und hohen Nutzungsgrad der verwendeten Maschine!



Die NOVADRY sichert ein Höchstmaß an Lebensmittelsicherheit, sogar bei höchstem Durchsatz!



## Vakuumfüller (Stuffer)

Füllmaschinen werden bei der Herstellung einer breiten Produktpalette eingesetzt, z.B. von Wurst oder Teig. Vakuum unterstützt durch die Entfernung der Luft und durch Verbesserung der Textur. Die wesentlichen Herausforderungen an eine Vakuumpumpe sind der Einbau in die Maschine sowie die mögliche Kontamination mit Prozessstoffen. Die NOVADRY ist die perfekte Wahl für Vakuumfüller:



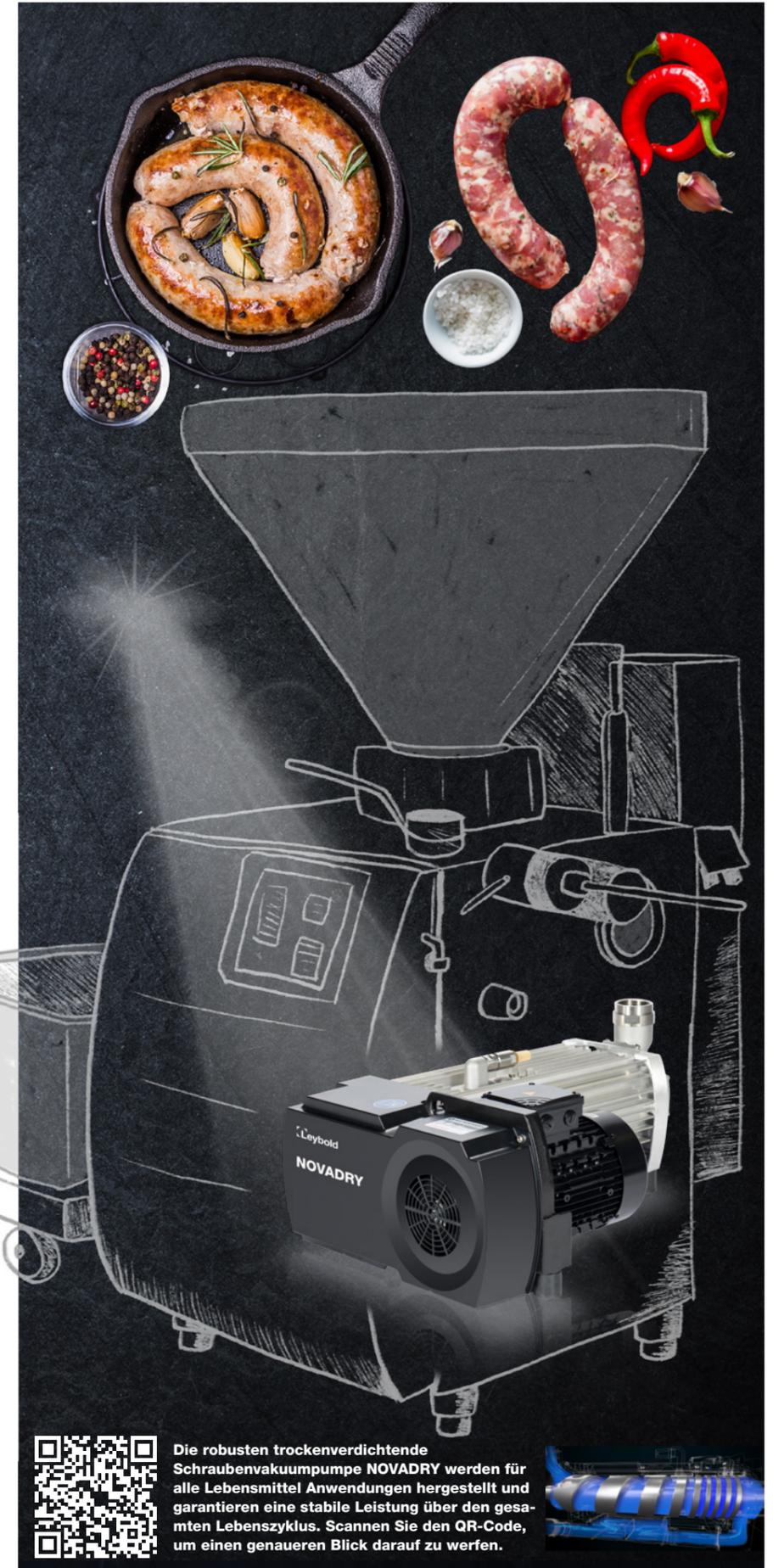
Das robuste, trockene Schraubepumpenprinzip bietet eine hohe Verträglichkeit gegenüber Prozesskontaminationen!



Die NOVADRY wurde für einen Einbau in Maschinen konzipiert und bietet minimierten Wartungsaufwand und niedrigem TCO.



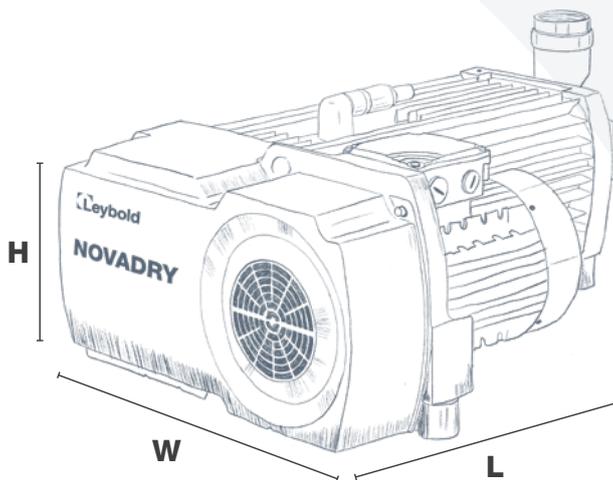
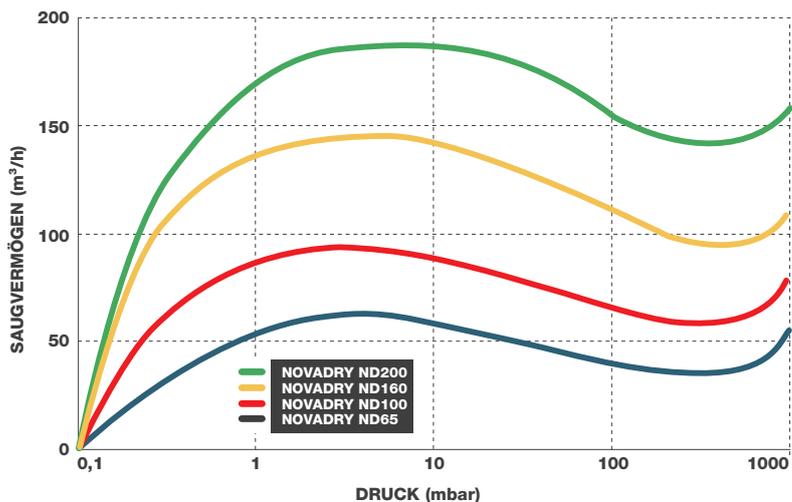
Die NOVADRY ist 100% ölfrei und verhindert mögliche Ölleckagen am Boden Ihres Vakuumfüllers!



Die robusten trockenverdichtende Schraubenvakuumpumpe NOVADRY werden für alle Lebensmittel Anwendungen hergestellt und garantieren eine stabile Leistung über den gesamten Lebenszyklus. Scannen Sie den QR-Code, um einen genaueren Blick darauf zu werfen.



**Saugvermögen**



Technische Daten		NOVADRY			
		ND 65	ND 100	ND 160	ND 200
Max. Saugvermögen	m <sup>3</sup> / h	63	96	138	175
Enddruck ohne Gasballast	mbar	0.1			
Max. zulässiger Auslassdruck (relativ zum Umgebungsdruck)	mbar	200			
Max. zulässiger Einlassdruck	mbar	1050			
Wasserdampfverträglichkeit mit Gasballast	mbar	60			
Wasserdampfkapazität mit Gasballast	kg/h	1.9	2.9	5.2	6.9
Geräuschpegel bei Enddruck (50/60 Hz)	dB(A)	67 / 70		70 / 73	
Zulässige Umgebungstemperatur	°C	0 - 40			
Motornennleistung	kW	1.5	2.2	3.0	4.0
Schutzklasse		IP 55			
Abmessungen [L x W x H]	mm	630 x 488 x 315	722 x 488 x 315	920 x 488 x 315	
Gewicht	kg	85	95	105	115
Ein- und Ausgangsstutzen		G 2" (In) G 1 1/2" (Out)			

\* Nach DIN EN ISO 2151

Bestellinformation	ND 65	ND 100	ND 160*	ND 200*
50 Hz, 200/400 V ±10 %, 3 ph	111065N10	111100N10	111160N10	111200N10
60 Hz, 230/460 V ±10 %, 3 ph	111065N11	111100N11	111160N11	111200N11
60 Hz, 200/380 V ±10 %, 3 ph	111065N21	111100N21	111160N21	111200N21
Auslass-Adapter G1 1/2	111005A32			
Reinigungs-Spülkit	111005A00			
Purge Upgrade kit	111005A01			
Softstarter VD/ND, ≥ 11A, 110-230 V AC				111005A65
Softstarter VD/ND, ≥ 11A, 24 V DC				111005A66
Softstarter VD/ND, ≥ 19A, 110-230 V AC				111005A67
Softstarter VD/ND, ≥ 19A, 24 V DC				111005A68

\* Softstarter vorgeschrieben