



# Bombas secas de vacío

Mantenga sus líneas de envasado y procesamiento de alimentos en continuo funcionamiento



**FRESH.  
FRESHER.  
LEYBOLD.**



# Bombas secas para envasado y procesamiento

## Seguridad mejorada en la producción de alimentos



Las bombas de vacío son esenciales para la mayoría de los procesos de producción del sector de envasado y procesamiento de alimentos. Las bombas secas de tornillo de Leybold proporcionan altas velocidades de bombeo a los mínimos niveles de presión de vacío requeridos en las aplicaciones de envasado y procesa-

miento de alimentos. Además, proporcionan una producción continua en condiciones de tensión, lo que reduce el riesgo de contaminación de los alimentos gracias a la moderna tecnología libre de aceite.

Si ya dispone de un booster mecánico, tenga en cuenta que las bombas

secas tienen el mismo nivel bajo de exigencia en términos de mantenimiento y servicio. Gracias a su funcionamiento en seco, no tendrá que drenar un gran volumen de aceite ni que cambiar los cartuchos del filtro de escape como en el caso de una bomba de paletas rotativas sellada con aceite.

### Tecnología seca Ventajas

- Diseño de compresión libre de aceite
- Rendimiento resistente, fiable y constante
- Bajo coste de propiedad
- Reducción de las intervenciones de mantenimiento y de los costes de consumibles
- Tecnología completamente limpia que evita la contaminación por aceite de los productos alimenticios
- Excelente manipulación del vapor de agua
- Nivel sonoro muy bajo

### Tecnología seca Aplicaciones

- **Invasado de alimentos**
  - Máquinas de cámaras
  - Termoformado
  - Sellado de bandejas
  - Envasado en cinta transportadora
  - Envasado con laminado
  - Envasado en atmósfera modificada
- **Procesamiento de alimentos**
  - Acondicionamiento al vacío
  - Refrigeración al vacío
  - Liofilización
  - Agitado
  - Mezcla
  - Secado en microondas al vacío (VMD)



# Bombas secas de vacío

## Tecnología de vacío innovadora



## DRYVAC

para aplicaciones de envasado y procesamiento estándar

**Las bombas secas DRYVAC son resistentes, fiables y duraderas, listas para cumplir con los estrictos requisitos de envasado en cámara o termoformado.**

Todas las versiones de la familia **DRYVAC** están refrigeradas por agua, son muy compactas y ofrecen una excelente flexibilidad de instalación, gracias a las bridas de entrada de orientación múltiple. El nivel de ruido extremadamente bajo mejora significativamente las condiciones de trabajo en el área de producción.

### Beneficios de la **DRYVAC**

- Diseño altamente compacto
- Disposición de entrada flexible
- Compatibilidad con aplicaciones de lavado si cuenta con una caja de control IP66 opcional
- Máxima eficiencia energética con capacidad de reserva disponible
- Versiones de oxígeno disponibles para envasado de carne roja en atmósfera modificada
- Las versiones "Hygienic design" de **DRYVAC FP** incluyen carcasa de protección de acero inoxidable para su instalación en áreas de lavado y, opcionalmente:
  - Dispositivo Plug and Play para controlar las válvulas de purga, gas ballast y válvula de descarga según el proceso
  - E-saver que permite hasta un 50% de ahorro de energía a baja presión

## SCREWLINE

para aplicaciones exigentes de procesamiento de alimentos

**Las bombas secas de tornillo SCREWLINE satisfacen las demandas especiales de las exigentes aplicaciones de procesamiento de alimentos.**

El diseño innovador y modular de la **SCREWLINE** permite que estas bombas se utilicen donde se requiere una tecnología de vacío confiable y de bajo mantenimiento. El diseño en voladizo permite un fácil acceso a los rotores para una limpieza in situ en poco tiempo.

### Beneficios de la **SCREWLINE**

- Muy resistente, para procesos exigentes como el volteado
- Construcción de cámaras de aluminio
- Refrigeración por aire
- Cámara de bomba fácil de desmontar para la limpieza in situ por parte del usuario final
- Sistema de monitoreo



Las bombas **SCREWLINE** permiten un desmontaje sencillo de la cámara de la bomba para la limpieza in situ por parte del cliente

## NOVADRY

para aplicaciones de alimentos y envasado

**NOVADRY es una bomba 100% libre de aceite. ¡Di adiós al riesgo de contaminar tus alimentos con aceite de la bomba!**

**NOVADRY** combina el concepto de una bomba 100% libre de aceite con un diseño que cumple con los principios higiénicos básicos. ¡Esto hace que **NOVADRY** sea un punto de referencia de vacío para la seguridad alimentaria!

### Beneficios de la **NOVADRY**

- Máxima robustez
- Tiempo de actividad extendido
- Rápido y consistente
- TCO mínimo
- Nivel de ruido optimizado
- 100% Seguridad Alimentaria
- Escape limpio: sin emisión de aceite o partículas



# Bombas secas de tornillo

## Datos técnicos

Bombas secas de tornillo	Unidades	DRYVAC						SCREWLINE	NOVADRY			
		DV 200	DV 300	DV 500	DV 650	DV 650 FP de diseño higiénico	DV 800	SP 630	ND 65	ND 100	ND 160	ND 200
Datos técnicos 50 Hz												
Velocidad de bombeo efectiva	m³ x h	210	280	460	650	650	800	630	65	105	150	200
Presión total final	mbar	< 0.05	< 0.01		≤ 0.005			≤ 0.01	0.1			
Máxima temperatura ambiente permitida	°C	50					48	40	40			
Tolerancia al vapor de agua con gas ballast	mbar	50			60			40	60			
Capacidad de vapor de agua (con gas ballast)	kg x h <sup>-1</sup>	5			25		30	14	1.9	2.9	5.2	6.9
Refrigeración		Agua						Aire	Aire			
Potencia nominal del motor	kW	4.1	4.5	4.4	15	15	19.6	15	1.5	2.2	3.0	4.0
Tipo de protección	IP	54						55	55			
Llenado del lubricante	l	1.0			1.2			13	-			
Brida de entrada	DN	63 ISO-K			100 ISO-K			100 ISO-K	G 2"			
Brida de salida	DN	DN 40 ISO-KF		63 ISO-K			100 ISO-K					
Peso, aprox.	kg	370		490	580	580	590	530	85	95	105	115
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	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	
Nivel de ruido	dB (A)	65					70	73	67		70	

## Experiencia en el mercado

El tratamiento, la conservación y el envasado de alimentos son aplicaciones exigentes si tenemos en cuenta que estos procesos nos protegen a diario de la exposición al aire, las bacterias, el moho, la descomposición y la sequedad, aunque la tecnología de vacío puede hacer mucho más.

En la fabricación industrial moderna, el vacío puede ayudar a reducir el coste de propiedad, facilitar las condiciones de trabajo y mejorar la logística.

Leybold ofrece una amplia gama de soluciones de vacío avanzadas para su uso en aplicaciones de procesamiento

y envasado de alimentos, respaldada por la experiencia de más de 170 años en el ámbito de la tecnología de vacío.

La gama de productos de Leybold incluye bombas de vacío previo y de alto vacío, sistemas de vacío, vacuómetros, instrumentos para la detección de fugas, bridas, racores y válvulas, así como servicios de asesoramiento e ingeniería de soluciones de vacío integrales para aplicaciones específicas.

Esta gama completa de tecnología de vacío está respaldada por una de las mayores redes de ventas y posventa de todo el mundo.

## Ventas y servicio

Red de servicio mundial

- Asistencia in situ por parte de nuestro equipo de servicio de campo
- 24 horas al día, 7 días a la semana
- Programa de intercambio con gestión de reservas
- Contratos de servicio personalizados
- Servicio remoto
- Programa de extensión de garantía



Pioneering products. Passionately applied.