

ГРУППА КОМПАНИЙ
«ЭЛМА - АСТЕРИОН»
Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ



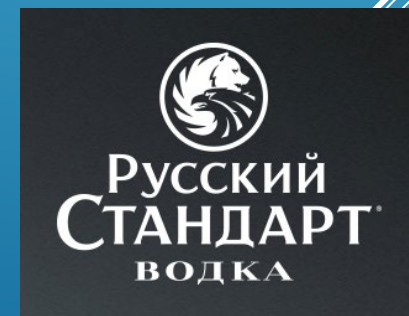
О КОМПАНИИ

- ▶ Год создания -2004 . Основная специализация – химические насосы
- ▶ 2010 – основание совместного российско-итальянского предприятия ЗАО Астерион – производство насосов с проточной частью из неметаллических материалов.
- ▶ 2013 – ЗАО Астерион – член ассоциации российских производителей насосов. Разработка и запуск производства мешалок из композитных материалов.
- ▶ 2020 – ООО Астерион – участник инновационного центра Сколково
- ▶ Численность компании на 2021 г - более 50 человек.

НАШИ ЗАКАЗЧИКИ



MARS



ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ И ТИПЫ ПОСТАВЛЯЕМОГО ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ:

Бочковые химические
насосы Jessberger



Дозирующие насосы
серии ЭкоDos



**Приготовление, растаривание и дозирование
растворов хим. реагентов (каустическая сода,
азотная кислота, гипохлорит, растворы коагулянтов и
др.)**

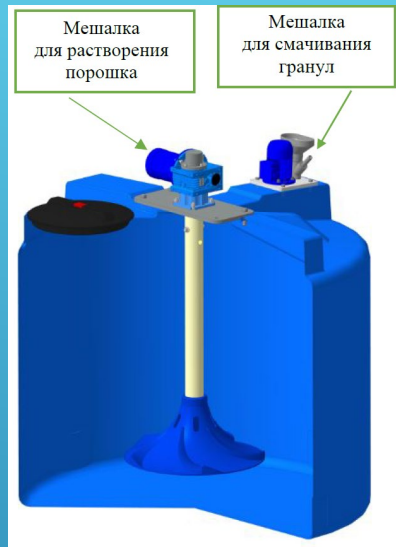
Пневматические мембранные
насосы



Блоки приготовления
растворов

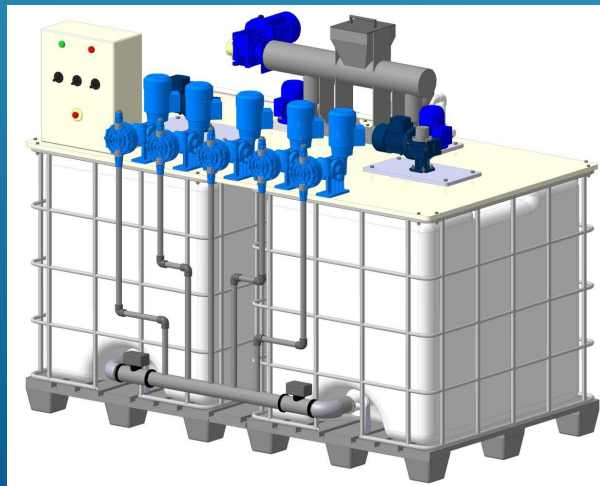


Блоки приготовления флокулянтов



Водоочистка и водоподготовка на предприятии

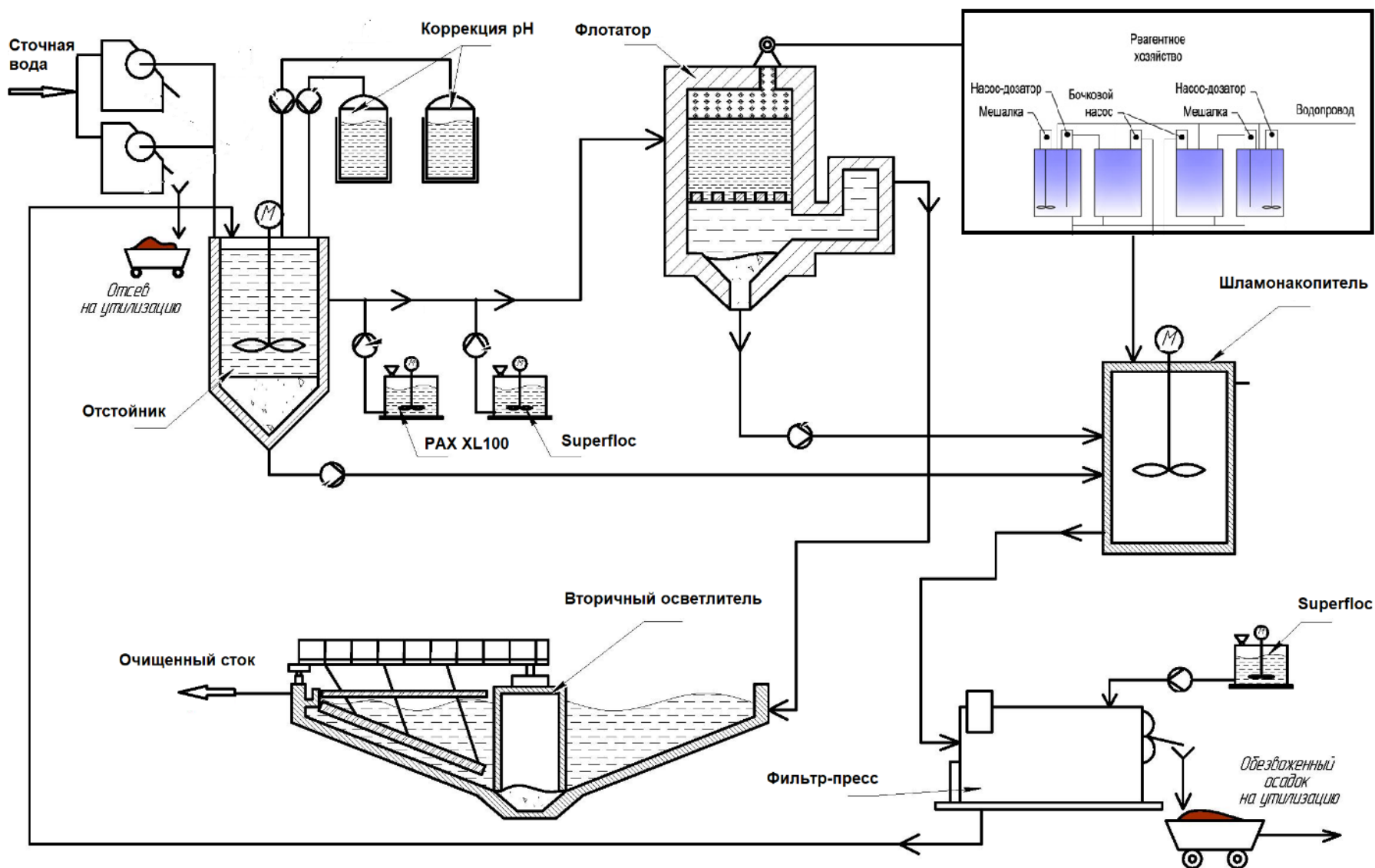
Станции автоматического приготовления флокулянтов



Откачка стоков из приямков



ПРИМЕНЕНИЕ ПЕРЕМЕШИВАЮЩИХ УСТРОЙСТВ СЕРИИ МИКС GMS НА СТАНЦИЯХ ВОДООЧИСТКИ



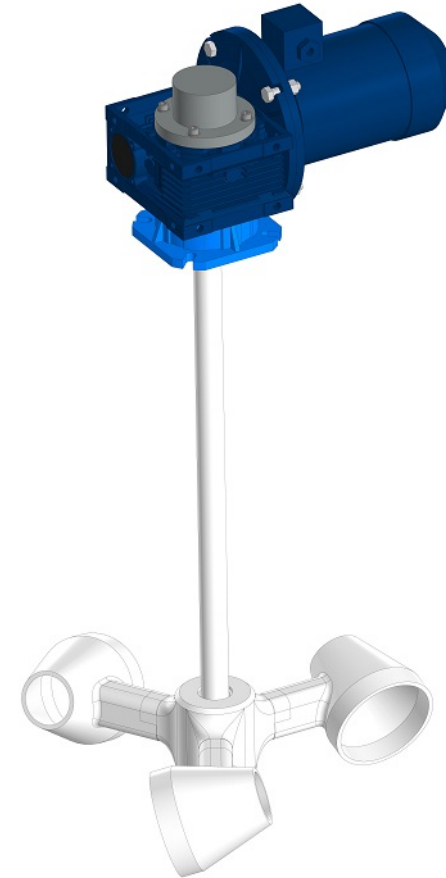
ОСОБЕННОСТИ МЕШАЛОК МИКС GMS

1. Материал конструкции – композит, сопоставим по механической прочности с металлами, но значительно легче.
2. Особая форма лопасти, гарантирующая качественное перемешивание при низком энергопотреблении. Экономия энергии в среднем в 4 раза.
3. В течении всего жизненного цикла требуется только замена масла, никакие торцовые уплотнения менять не требуется.
4. Лопасть конической мешалки располагается практически на дне рабочего резервуара что позволяет **осуществлять процесс перемешивания даже при небольшом уровне жидкости**, не требует слива раствора для обслуживания перемешивающего устройства (по сравнению с погружными мешалками).

Перемешивающие устройства серии
Микс V
для вязких жидкостей,
перемешивания соусов, джемов,
начинок, сиропов, вязких кисломолочных
продуктов и т.д

Преимущества:

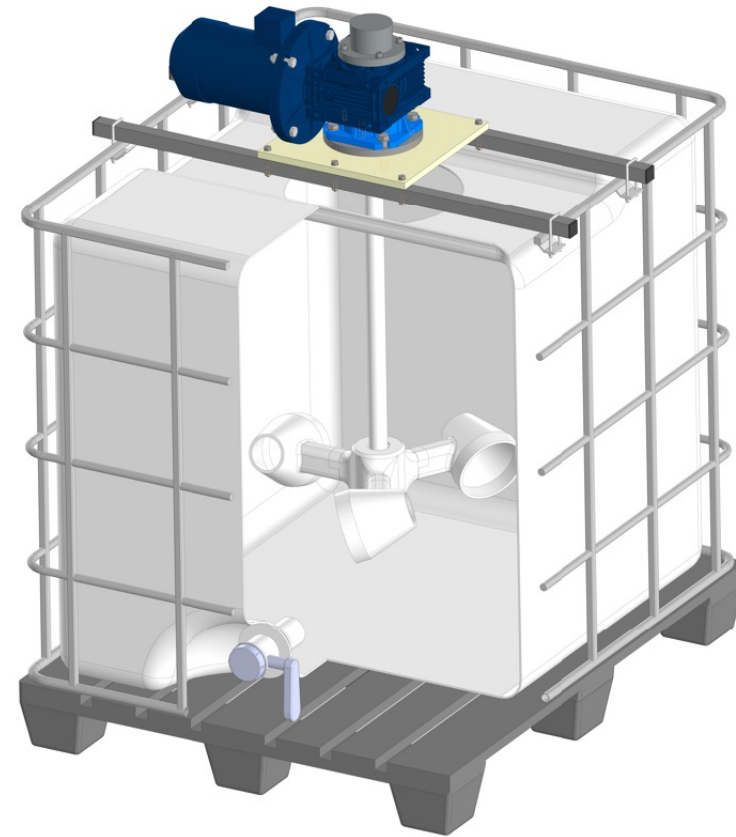
- Уникальная форма лопастей позволяет обеспечить эффективное перемешивание при низких оборотах (низкой мощности двигателя). МИКС V позволяет снизить энергозатраты.
- Благодаря специфической форме лопастей обеспечивается равномерное перемешивание вязких жидкостей, в том числе жидкостей, чувствительных к сдвигу, а также легко расслаивающихся жидкостей.
- В отличие от лопастных мешалок мешалки для вязких жидкостей МИКС V не требуют установки в емкостях перегородок (отражателей), которые обеспечивают дополнительные вихри для перемешивания.



Готовые решения

Комплект МИКС V для еврокуба

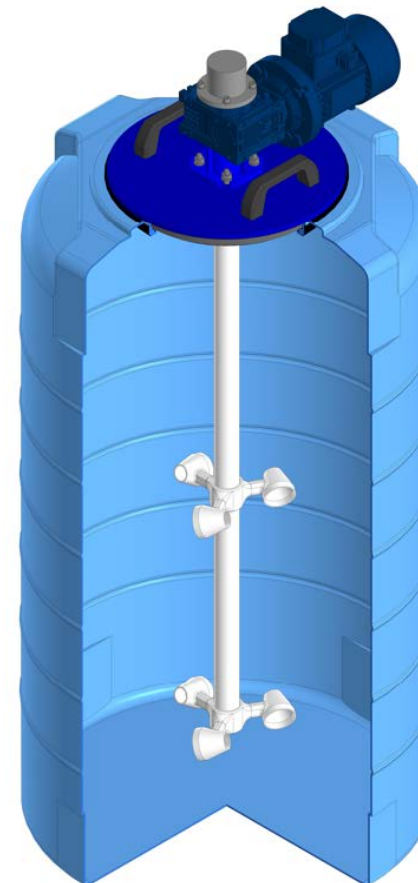
Технические характеристики			
Длина вала, мм	800		
Диаметр лопасти, мм	600		
Двигатель	1,5	2,2	5,5 кВт, 380В, 50 Гц
Частота вращения, об/мин	120	140	186
Наименование рабочих сред	Химически агрессивные вязкие жидкости в соответствии с таблицей совместимости		
Максимальная плотность жидкости, г/см ³	1,3		
Максимальная вязкость жидкости, мПа·с	1000	8000	16000
Температура жидкости	0С	+60С *	
Температура окружающей среды	0С	+40С	
Заливной люк	Отвод устанавливается заказчиком		
Вес, кг	40	50	80
Применяемые материалы			
Рабочие колеса	Композитный материал		
Вал	Композитный материал		



Готовые решения

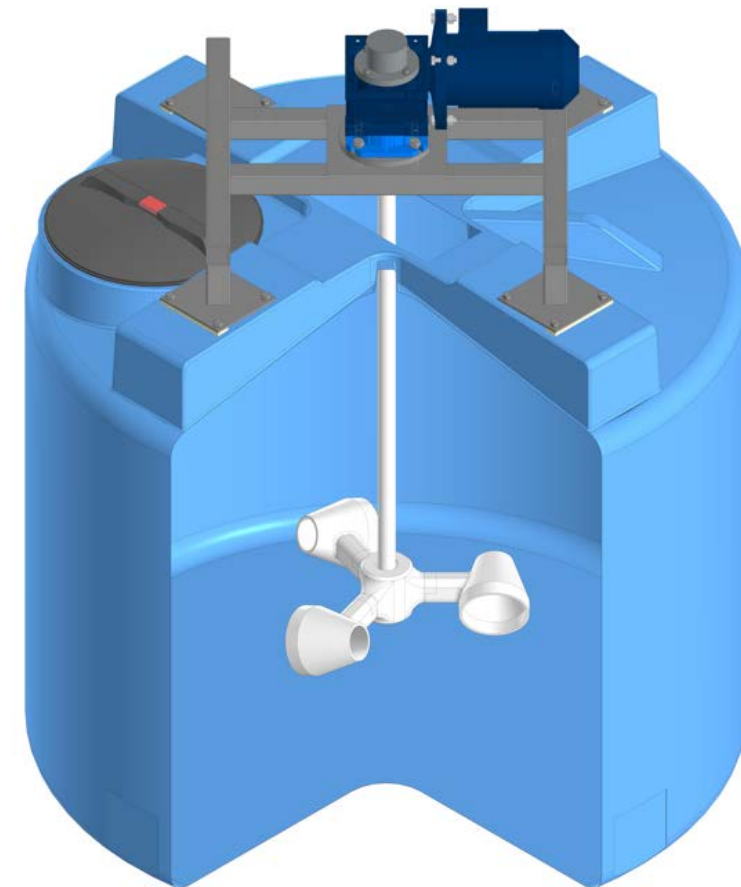
Комплект МИКС V для емкости Т 300

Технические характеристики			
Длина вала, мм	1000		
Диаметр лопасти, мм	200		
Двигатель	0,25	0,37	кВт, 380В, 50 Гц
Частота вращения, об/мин	140	186	
Наименование рабочих сред	Химически агрессивные вязкие жидкости в соответствии с таблицей совместимости		
Максимальная плотность жидкости, г/см ³	1,3		
Максимальная вязкость жидкости, мПа·с	1000	10000	
Температура жидкости	0С	+60С *	
Температура окружающей среды	0С	+40С	
Заливной люк	Отвод устанавливается заказчиком		
Вес, кг	15	17	
Применяемые материалы			
Рабочие колеса	Композитный материал		
Вал	Композитный материал		



Готовые решения Комплект МИКС V для емкости Т 2000

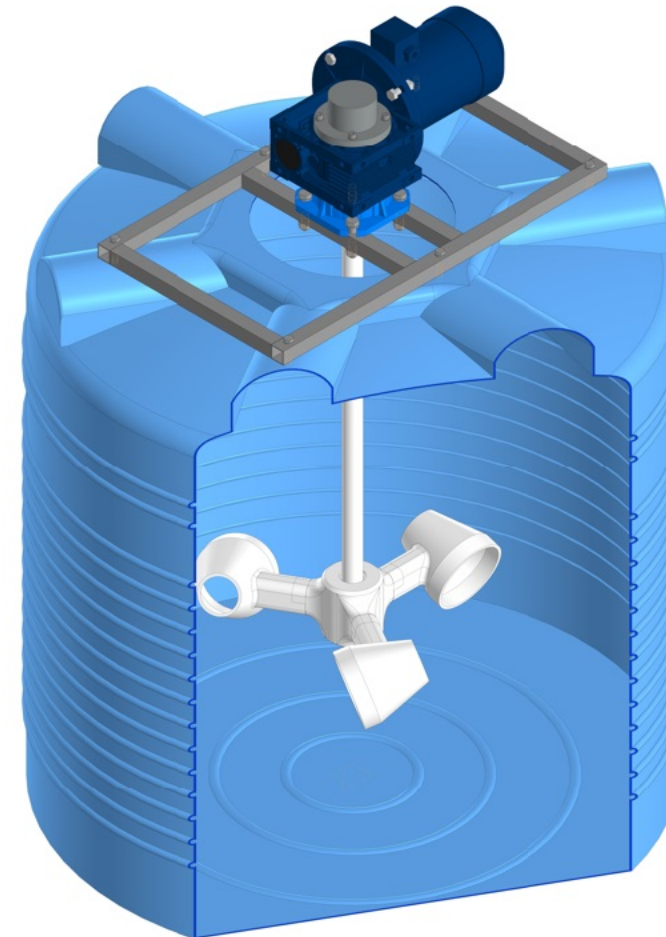
Технические характеристики			
Длина вала, мм	1200		
Диаметр лопасти, мм	600		
Двигатель	1,5	2,2	5,5 кВт, 380В, 50 Гц
Частота вращения, об/мин	120	140	186
Наименование рабочих сред	Химически агрессивные вязкие жидкости в соответствии с таблицей совместимости		
Максимальная плотность жидкости, г/см ³	1,3		
Максимальная вязкость жидкости, мПа·с	1000	8000	16000
Температура жидкости	0С	+60С *	
Температура окружающей среды	0С	+40С	
Заливной люк	Отвод устанавливается заказчиком		
Вес, кг	40	50	80
Применяемые материалы			
Рабочие колеса	Композитный материал		
Вал	Композитный материал		



Готовые решения

Комплект МИКС V для емкости ЭВЛ 1000

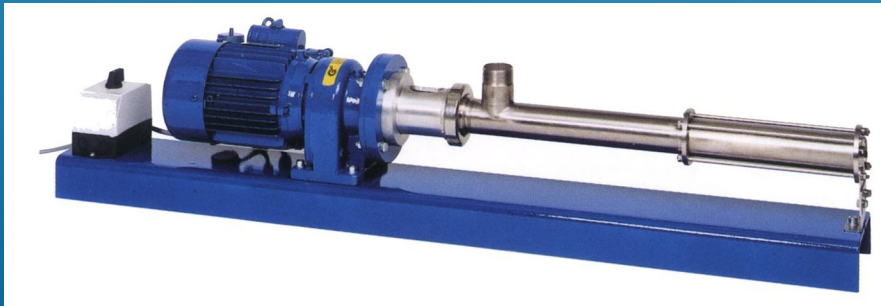
Технические характеристики			
Длина вала, мм	900		
Диаметр лопасти, мм	600		
Двигатель	1,5	2,2	5,5 кВт, 380В, 50 Гц
Частота вращения, об/мин	120	140	186
Наименование рабочих сред	Химически агрессивные вязкие жидкости в соответствии с таблицей совместимости		
Максимальная плотность жидкости, г/см ³	1,3		
Максимальная вязкость жидкости, мПа·с	1000	8000	16000
Температура жидкости	0С	+60С *	
Температура окружающей среды	0С	+40С	
Заливной люк	Отвод устанавливается заказчиком		
Вес, кг	40	50	80
Применяемые материалы			
Рабочие колеса	Композитный материал		
Вал	Композитный материал		



ВИНТОВЫЕ (ШНЕКОВЫЕ) НАСОСЫ ДЛЯ ВЯЗКИХ СРЕД

Примеры применения:

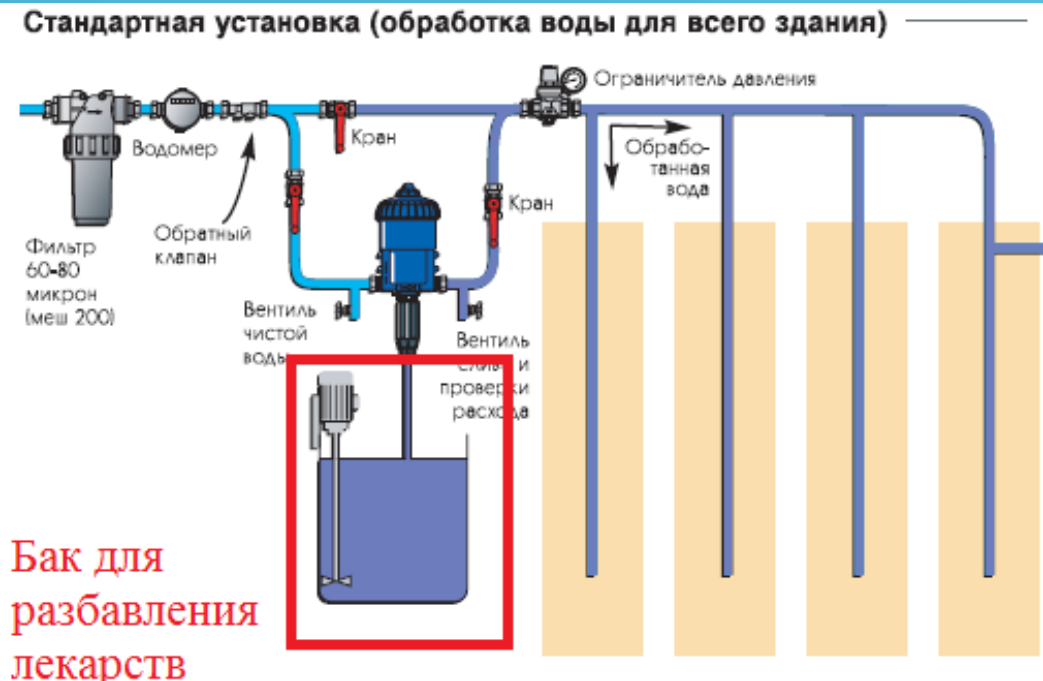
- Молокозаводы – йогурт, сливки, сметана, ряженка, кефир, молоко, закваски, ферменты, фруктовые наполнители, мороженое, десерты, сырная масса, творог, масло и другое.
- Переработка рыбы и мяса – фарш, в том числе мясокостный, наполнители, колбасная смесь, сурими, яичные продукты, масло, животные жиры и прочее.
- Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий – тропическое и подсолнечное масло, столовый или мягкий маргарин, кондитерские жиры, бисквитные смеси, заменители молочного жира, сиропы, крем, шоколад, топинги, наполнители, тесто.
- Изготовление вина, пива и напитков – мезга, сусло, послеспиртовая барда, соковые концентраты и т.п.
- Производство сахара – зеленая и кормовая патока, влажный жом на сушку, меласса, известковое молоко на сатурацию.
- Переработка фруктов и овощей – горячая кабачковая икра, фруктовое пюре и другие вязкие массы.



Масложировое производство – масло подсолнечное, меланж, жидкие яичные белки и желтки, томатная паста, кетчуп, горчица, майонез.

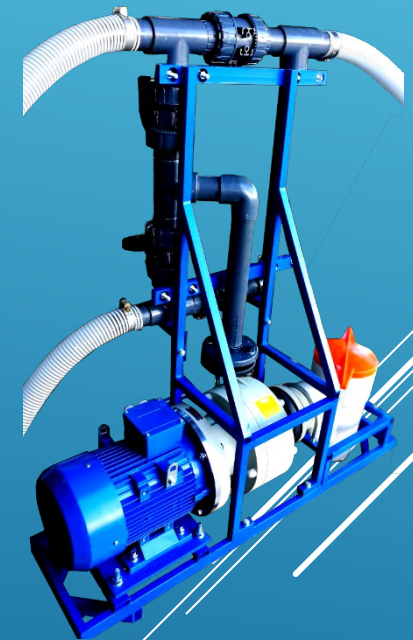


ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРНЫХ ПРЕПАРАТОВ, ДОЗИРОВАНИЕ ЖИВЫХ ВАКЦИН, ВВЕДЕНИЕ ПРЕПАРАТОВ С ПИТЬЕВОЙ ВОДОЙ



ПРОМЫВКА ТЕПЛООБМЕННИКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ИЛИ ТРУБОПРОВОДОВ ПРЕДПРИЯТИЯ

Установки АкваProf
без подогрева реагента/с подогревом реагента





Благодарим за внимание!

Более подробная информация по оборудованию
ГК «Элма-Астерион» представлена на сайте

<http://td-elma.ru/>

За техническими консультациями и по вопросам
подбора оборудования просим обращаться:

+7 (812)490-75-03

info@td-elma.ru