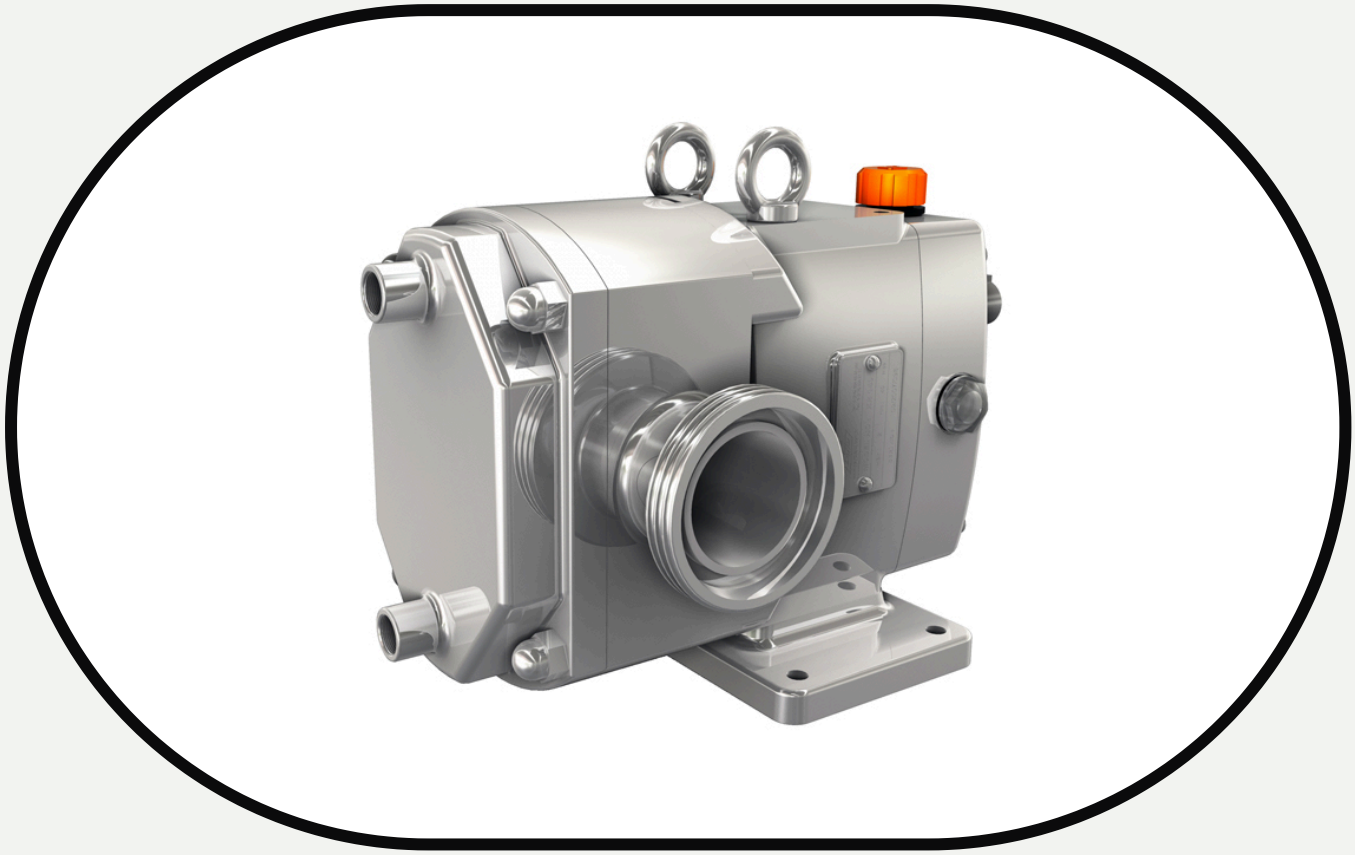
VATERPASS

КАТАЛОГ ПРОДУКЦІЇ
2026



Гігієнічні роторні насоси Vaterpass для делікатного перекачування

КУЛАЧКОВІ НАСОСИ

Продуктивність до 52 м³/год · тиск до 20 бар · в’язкість до 250 000 сП · температура продукту від –15 до +120 °C · проточна частина AISI 316L · мийка CIP · реверс · для харчової, молочної, кондитерської, косметичної та фармацевтичної промисловості

PL

VATERPASS — ПАРТНЕР, ЯКОМУ ДОВІРЯЮТЬ

Надійні рішення для ефективного перекачування

Ми допомагаємо виробникам України налагодити безперебійне перекачування — від підбору насоса під конкретну технологічну задачу до постачання оригінального обладнання та сервісу.

Vaterpass — інженерна компанія, що спеціалізується на промислових насосах для харчової, нафтової, хімічної та інших галузей. Ми рекомендуємо те, що справді підходить вашому процесу.

Кулачкові насоси Vaterpass — гігієнічні роторні насоси з проточною частиною з нержавіючої сталі AISI 316L для делікатного перекачування харчових, косметичних і фармацевтичних продуктів, зокрема в'язких і зі шматочками.

ТОВ «Ватерпасс» працює на ринку з 2008 року. Офіс і склад — у Києві. Ми підбираємо модель, матеріали, ущільнення й привід, постачаємо запчастини та виконуємо сервіс.

з 2008
року на ринку промислових насосів України

52 м³/год
максимальна продуктивність серії PL

250 000 сП
максимальна в'язкість продукту

AISI 316L
ротори й вали; корпус і кришка — AISI 316

Довіра
Чесно рекомендуємо те, що підходить процесу клієнта.

Надійність
Перевірене обладнання, оригінальні запчастини, сервісне обслуговування.

Експертиза
Розбираємося в технологічному процесі клієнта, а не лише в каталогах.

Підберемо насос під вашу задачу

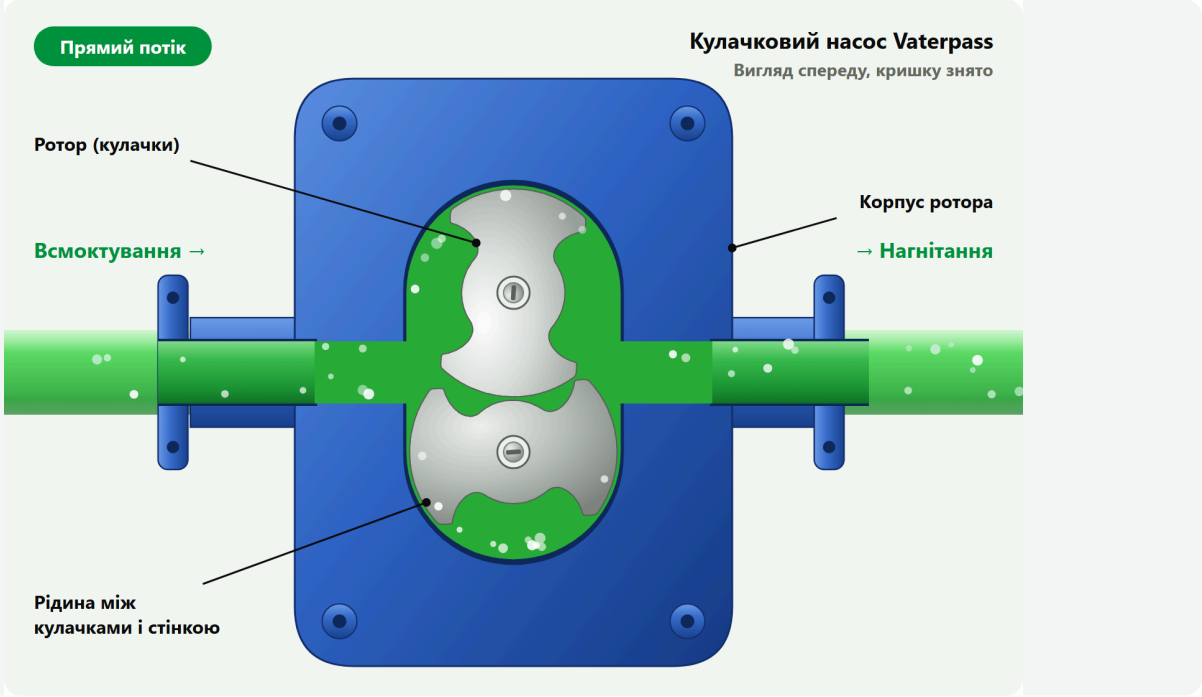
Надішліть параметри рідини та процесу — інженер Vaterpass запропонує оптимальну модель, матеріали і комплектацію. Опитувальний лист — на с. 8.

+38 (067) 354-63-63
+38 (044) 360-05-34
pumpadvisor@vaterpass.ua

КУЛАЧКОВІ НАСОСИ: ПРИНЦИП РОБОТИ

Ротори не торкаються ні один одного, ні корпусу — продукт рухається великими порціями без зминання

Два двокрилі ротори обертаються назустріч один одному в корпусі у формі «вісімки». Їх синхронно обертають шестерні в редукторі, тому крила не торкаються ні одне одного, ні стінок корпусу. Там, де крила розходяться, біля вхідного патрубка відкривається порожнина, і продукт засмоктується в насос; далі він переноситься вздовж стінок корпусу до виходу й витісняється в лінію.



ПЕРЕВАГИ

Делікатне перекачування

Шматочки фруктів, сирне зерно й збиті маси лишаються цілими.

Мінімальні зазори

Точна збірка й мінімальний зазор між роторами та корпусом — стабільна продуктивність й малі перетікання.

Гігієна

Без застійних зон, мийка CIP і стерилізація парою без розбирання.

Реверс і сервіс

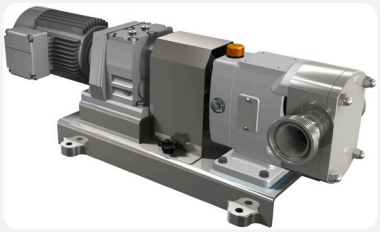
Працює в обидва боки; ротори й ущільнення знімаються спереду, насос лишається на трубопроводі.

КУЛАЧКОВІ НАСОСИ VATERPASS · СЕРІЯ

PL

Гігієнічні кулачкові насоси

до 52 м³/год · до 20 бар



Агрегат у комплекті

Сім типорозмірів на трьох редукторах. Ротори й вали — AISI 316L, корпус і кришка — AISI 316, патрубки відлиті разом із корпусом, без зварних швів. Механічне ущільнення розташоване одразу за ротором і омивається мийним розчином, тож застійних зон немає. Ротори: одно-, двокрилі, трикулачкові або багатокулачкові — під продукт і розмір включень.

РОБОЧІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Патрубки	Продуктивність, м³/год	Макс. оберти, об/хв	Тиск, бар
PL 125	DN25 (1")	3	1000	20
PL 140	DN40 (1 1/2")	5,8	800	12
PL 150	DN50 (2")	10	800	8
PL 250	DN50 (2")	17	700	12
PL 265	DN65 (2 1/2")	26	700	8
PL 380	DN80 (3")	37	600	12
PL 3100	DN100 (4")	52	600	8

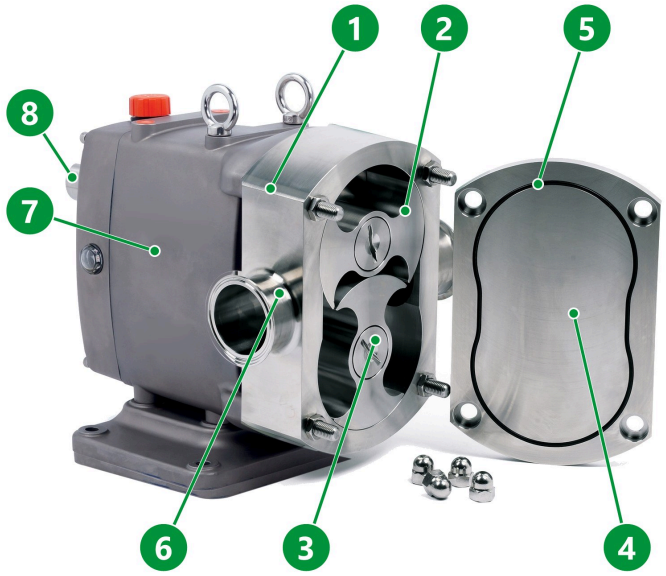
Продуктивність — теоретична, для води при 0 бар і максимальній частоті обертання. Для в'язких продуктів оберти знижують: при 1 000 – 5 000 сП — приблизно до 40 %, при 50 000 – 100 000 сП — до 8 % максимальних.

ЗАСТОСУВАННЯ

- соуси, кетчуп, майонез, джеми й начинки зі шматочками фруктів;
- шоколадні маси з включеннями, збиті маси, карамель, сиропи;
- сир і сирне зерно, йогурт, вершки, масло; соки з м'якоттю, концентрати, пиво;
- креми, гелі, шампуні, мазі; клеї, смоли, полімери.

PL — КОНСТРУКЦІЯ І ВИКОНАННЯ

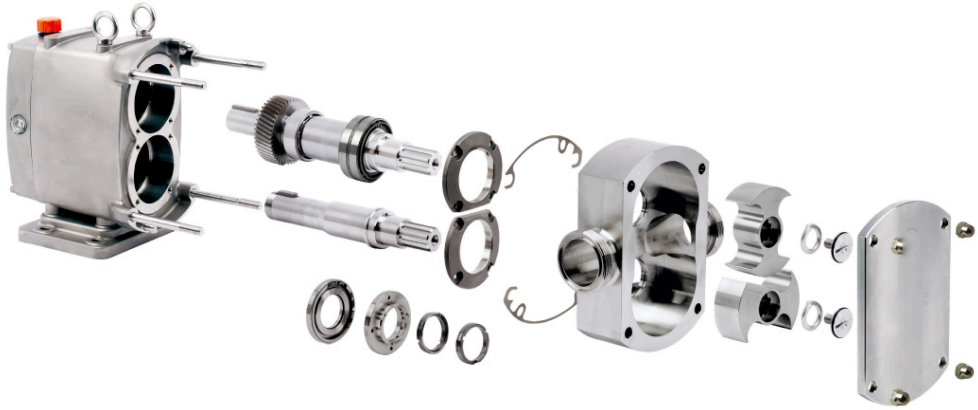
Основні вузли насоса зі знятою передньою кришкою



- **1 Корпус ротора** — AISI 316, патрубки відлиті з корпусом.
- **2 Ротори** — AISI 316L; зазори під в’язкість продукту.
- **3 Гвинт ротора** — ущільнений кільцем, продукт не затікає в різьбу.
- **4 Передня кришка** — знімається без демонтажу насоса з трубопроводу.
- **5 Ущільнювальне кільце кришки** — EPDM, FKM, NBR або PTFE.
- **6 Патрубки** — DIN 11851, SMS, Tri-Clamp або фланці.
- **7 Редуктор** — синхронізуючі шестерні в олійній ванні.
- **8 Вал приводу** — знизу або зверху.

ВАРІАНТИ ВИКОНАННЯ

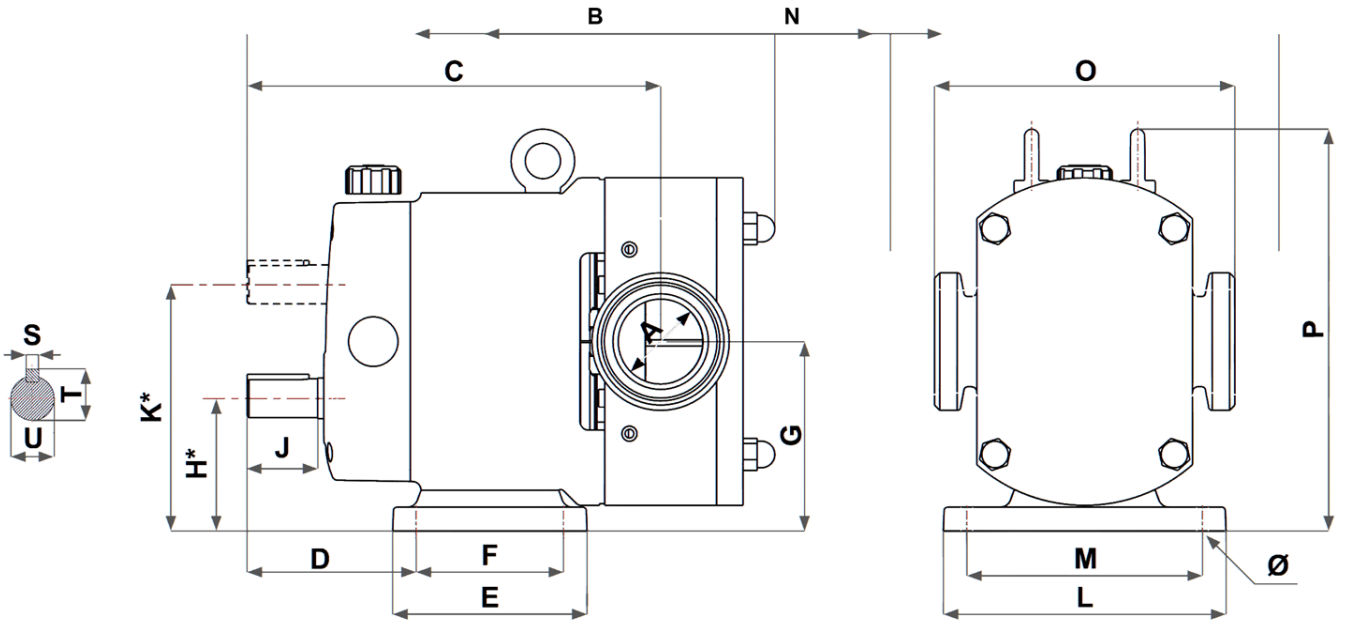
Ротори	одно-, двокрилі, трикулачкові або багатокулачкові — під продукт і розмір включень
Ущільнення вала	одинарне механічне (стандарт), подвійне з промиванням водою або парою; пари тертя карбід вольфраму або карбід кремнію
Еластомери	NBR, EPDM, FKM (Viton), PTFE
Сорочка обігріву	на передній кришці та/або корпусі ротора — для шоколаду, карамелі, жирів
Патрубки	DIN 11851, SMS, Tri-Clamp або фланці; горизонтальні або вертикальні; прямокутний вхід для дуже в’язких продуктів
Запобіжний клапан	by-pass від перевищення тиску
Привід	мотор-редуктор на рамі; частотний перетворювач для регулювання продуктивності; вал знизу або зверху



Насос у розібраному вигляді

PL — ГАБАРИТНІ РОЗМІРИ

Розміри в мм



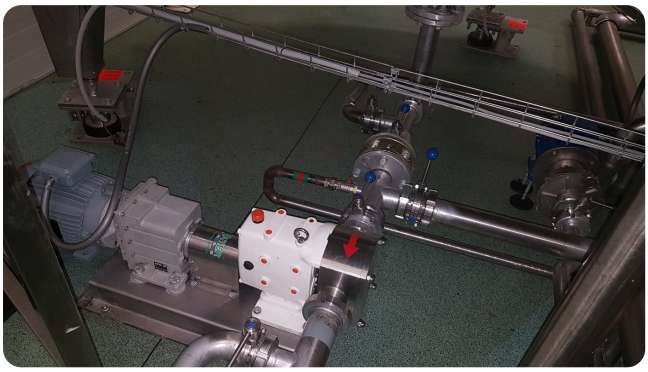
Модель	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	L	M	N	O	P	Ø	S	T	U	кг
PL 125	25	274	220	97	110	80	107	75	40	139	160	134	220	174	227	10	6	25,5	22	13
PL 140	40	283	225	97	110	80	107	75	40	139	160	134	220	174	227	10	6	25,5	22	21
PL 150	50	300	234	97	110	80	107	75	40	139	160	134	220	170	227	10	6	25,5	22	24
PL 250	50	382	310	116	160	125	157	115	55	199	200	170	260	225	312	14	10	36	32	46
PL 265	65	407	322	116	160	125	157	115	55	199	200	170	260	220	312	14	10	36	32	52
PL 380	80	535	390	160	210	160	186	128	70	243	280	242	322	322	400	14	14	49	45	95

A — умовний прохід патрубків (DN). Розміри PL 3100 — за запитом.

Розміри насосного агрегату в комплекті з приводом залежать від умов конкретного застосування: типу й потужності мотор-редуктора, рами, муфти та опцій. Їх розраховують індивідуально під вашу технологічну задачу. Габаритне креслення агрегату інженер Vaterpass надішле разом із пропозицією.

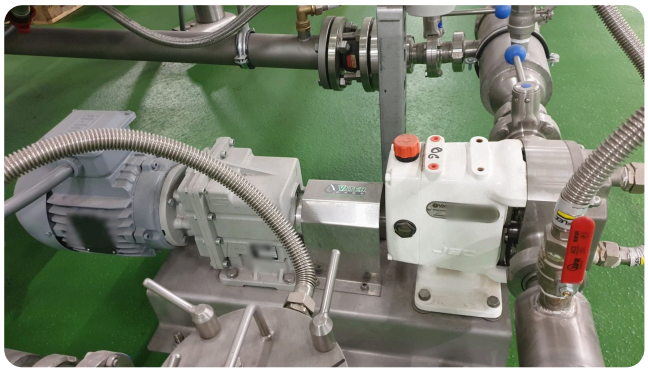
ЗАСТОСУВАННЯ НА ВИРОБНИЦТВІ

Кулачкові насоси Vaterpass на об’єктах наших клієнтів



Лінія подачі яєць

Кулачковий агрегат на рамі з нержавіючої сталі під ємністю на лінії харчового виробництва.

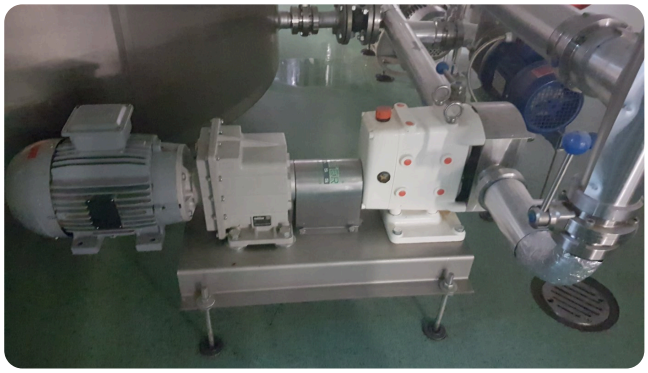


Насос з обігрівом

Кулачковий насос з обігрівом на лінії кондитерського виробництва.

Лінія в цеху

Лінія з кулачковим насосом у цеху кондитерського виробництва.

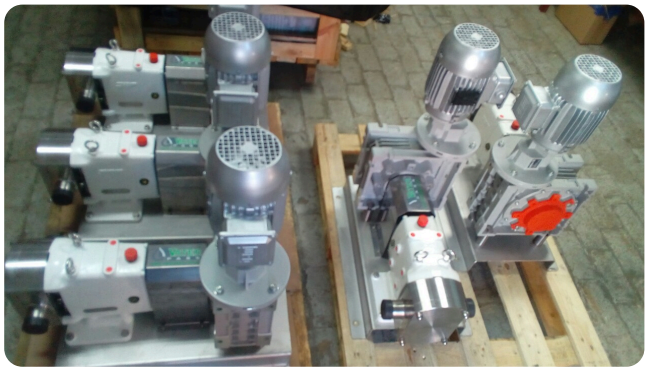


Перекачування агаропаточної суміші

Кулачковий насос з мотор-редуктором на рамі з регульованими опорами в цеху кондитерського виробництва.

Насоси з вхідним бункером

Два агрегати з прямокутним вхідним бункером для перекачування м’ясних фаршів і густих продуктів.



Кутові мотор-редуктори

Насоси з кутовими мотор-редукторами для встановлення в обмеженому просторі.

ЯК ПІДІБРАТИ КУЛАЧКОВИЙ НАСОС

Шість кроків до правильного вибору

1
Рідина
Назва продукту, в’язкість, температура, розмір і частка включень, чутливість до зсуву.

2
Продуктивність і тиск
Потрібна продуктивність (м³/год) і тиск на виході; умови всмоктування.

3
Матеріали
Тип ротора, механічне ущільнення (одинарне / подвійне), еластомери — за продуктом і миттям CIP/SIP.

4
Опції
Сорочка обігріву, запобіжний клапан, прямокутний вхід для густих продуктів.

5
Привід і керування
Мотор-редуктор, частотний перетворювач, вал знизу або зверху.

6
Приєднання
DIN 11851, SMS, Tri-Clamp або фланці; горизонтальні чи вертикальні патрубки.

Опитувальний лист для підбору насоса

Заповніть і надішліть на **pumpadvisor@vaterpass.ua** або заповніть онлайн-форму за QR-кодом — інженер підготує пропозицію.

Підприємство / контактна особа

Телефон, e-mail

Рідина / продукт

Температура, °C

В’язкість, сП / густина, кг/м³

Тверді включення (розмір, %)

Продуктивність, м³/год

Тиск на виході, бар

Умови всмоктування

Тип приєднання, DN

Привід / керування

Живлення, В / Гц

Обігрів, мийка (CIP/SIP)

Режим роботи, год/добу

VATERPASS

Завжди на рівні

Надійні насосні рішення від партнера, якому довіряють

Підбір
інженерний розрахунок під вашу технологічну задачу

Постачання
обладнання зі складу в Києві та під замовлення

Сервіс
монтаж, запуск, запчастини та ремонт

Напишіть нам у месенджер Telegram Viber WhatsApp

ТОВ «Ватерпасс»
м. Київ, вул. Машинобудівна, 50 Н — офіс і склад

+38 (067) 354-63-63
+38 (044) 360-05-34

office@vaterpass.ua
pumpadvisor@vaterpass.ua — підбір насоса
vaterpass.ua

Кулачкові насоси на сайті

ТОВ «Ватерпасс» — на ринку з 2008 року. Технічні дані наведено довідково й можуть бути змінені без попереднього повідомлення. © 2026 Vaterpass