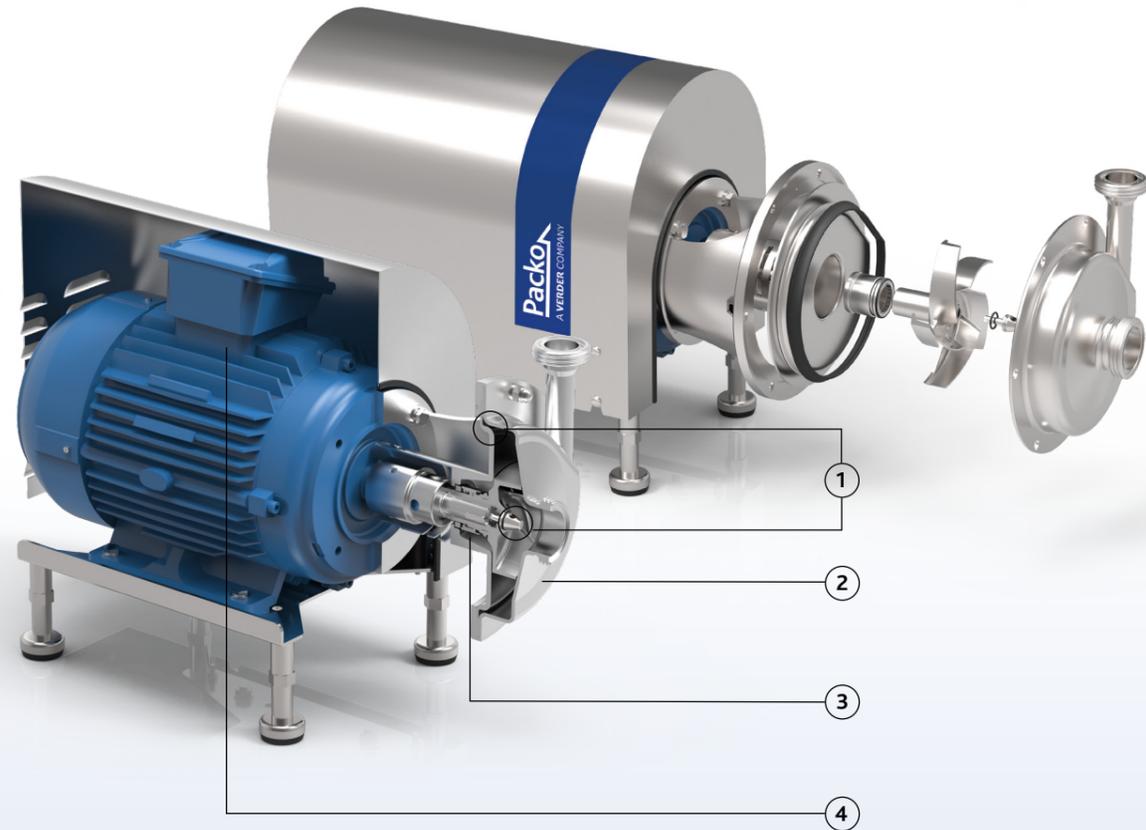


Séries de pompe FP2+



Caractéristiques

Ces pompes certifiées 3A ont un corps de pompe en épaisse tôle embouti à froid 316L, garanti 100% non poreux et extrêmement lisse. Ces pompes sont équipées de roues ouvertes moulées (selon la méthode de cire perdue) en 316L ou duplex. Grâce à une conception sans zones mortes et un traitement final de la surface par électro-polissage, les pompes de la série FP2+ et leur nettoyage facile constituent un composant fiable pour vos processus dans l'industrie alimentaire.



FP2+

- 1 Electropolie, construction facile à nettoyer, pas de risques d'infection grâce à l'absence de zones mortes autour des joints toriques
- 2 Réalisation en acier inoxydable embouti à froid de qualité 2B – extrêmement lisse
- 3 Grande chambre de garniture pour un nettoyage parfait
- 4 Réalisation monobloc avec des moteurs IEC standard
- 5 Des garnitures mécaniques standardisées selon EN 12756. Garnitures à soufflet certifiées FDA ou des garnitures stériles balancées (le ressort n'est pas en contact avec le liquide)
- 6 Un diamètre de garniture mécanique pour l'ensemble de la gamme : Ø 33 mm, à l'exception des types 250: Ø 43 mm



Vos avantages

- Rendement de pompe élevé d'où résulte une faible consommation d'énergie
- Des NPSH très bas, moins de risques de cavitation
- Electropolie : facile à nettoyer
- Composants standardisés
- Construction et entretien facile: arrêts de production courts
- Simple à installer
- 2 diamètres de garniture pour l'ensemble de la série
- Construction robuste

Domaines d'application

Les pompes Packo certifiées 3A de la série FP2+ sont surtout utilisées dans les applications hygiéniques les plus exigeantes dans quasiment toutes les industries comme les laiteries, les brasseries, les distilleries, l'industrie des boissons, etc.

Elles sont la solution idéale pour les applications de filtration, la pasteurisation, les systèmes d'évaporation, la propagation de la levure ainsi que les systèmes de nettoyage NEP.

Font partie des applications typiques : la filtration de la bière, du vin et des jus de fruits ainsi que le pompage de levure, sérum et caillé.

Séries de pompe

Performance

débit max.
HMT max.
pression d'entrée max.
viscosité max. de produit
température max.
type de roue
passage libre max.
puissance moteur max.
vitesse max.
fréquence disponible

FP2+

110 m³/h
110 m
13 bar
1000 cP
140°C
ouverte
22 mm
45 kW
3000/3600 tr/min
50/60 Hz

Données techniques

matériau des pièces en contact : acier inoxydable 316L ou similaire
configuration de garniture mécanique : stérile balancée, arrosée, double
matériau disponible joint torique : EPDM, FKM, FEP-FKM, FFKM, Silicone
raccords : des raccords hygiéniques 3A uniquement
 finition de surface : qualité hygiénique, les soudures internes sont polies à la main + électropolies (parties en contact : 0,8 µm)

certificats & législation



Courbes de pompe à 2900 tr/min

FP2+

