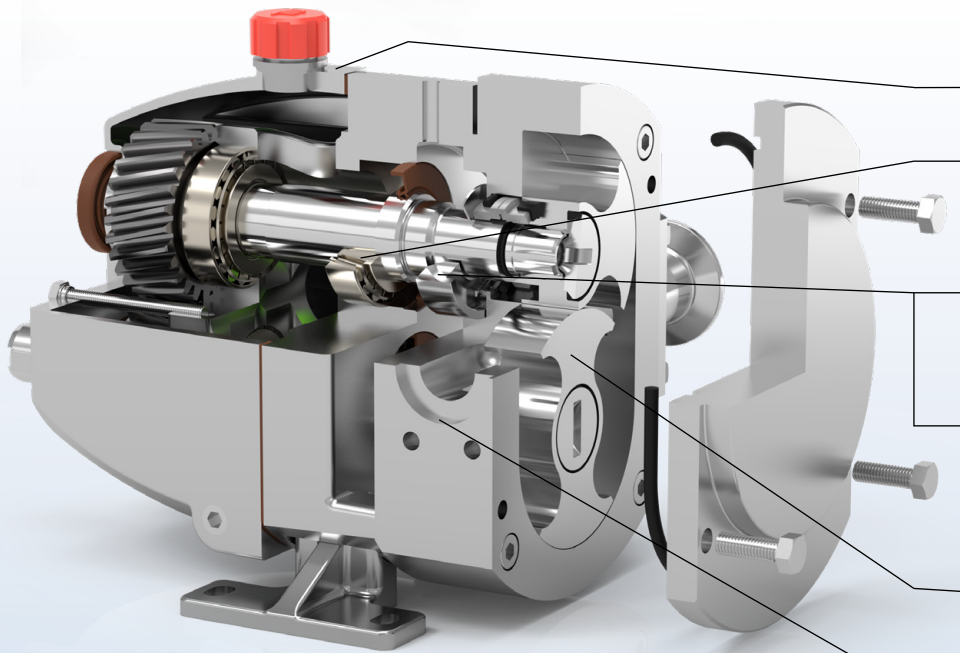
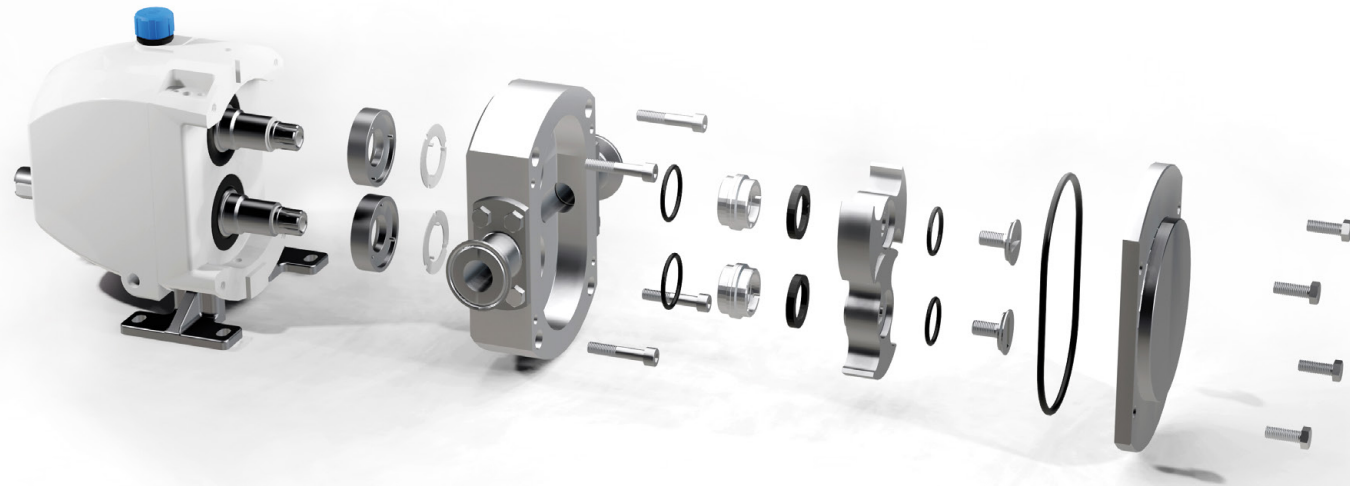


Séries de pompe HP



Caractéristiques

Les pompes à lobes Packo de la série HP sont les cœurs battants robustes et fiables de l'industrie alimentaire. Elles offrent une flexibilité et une adaptabilité maximales à presque toutes les exigences. D'un point de vue hygiénique, elles sont à la pointe de la technologie et répondent à toutes les réglementations nécessaires.



HP

- 1 Boîte à engrenages et couvercle de boîte à engrenages en aluminium léger revêtu d'époxy.
- 2 De solides roulements à rouleaux coniques et des arbres robustes garantissent un fonctionnement précis même dans des conditions difficiles.
- 3 Différents types de garnitures mécaniques équilibrées, bien positionnées dans le flux de fluide, assurent un fonctionnement sûr et une bonne nettoyabilité.
- 4 Les composants de la garniture en contact avec le fluide peuvent être remplacés sans démonter le corps de la pompe: il n'est pas nécessaire de démonter la pompe hors de l'installation pour remplacer les garnitures.
- 5 Les rotors uniques Scimitar et Tri lobe permettent une manipulation efficace et fluide du produit.
- 6 Différents types de connexions hygiéniques, boulonnées pour une flexibilité maximale.

Domaines d'application

Les pompes de la série HP ont une longue histoire couronnée de succès dans presque tous les secteurs de l'alimentation et de l'hygiène. Grâce à leur flexibilité avec des connexions amovibles, différentes en type et en taille, ainsi qu'aux diverses options d'étanchéité, elles conviennent à des industries telles que l'alimentation, les boissons, les plats préparés, les cosmétiques, les produits pharmaceutiques, les aliments pour animaux, les sucreries, le chocolat et bien d'autres encore.

Elles sont connues et appréciées pour leur fiabilité, leur conception durable et surtout pour leur facilité et leur rapidité d'entretien. La série HP est la solution pour les liquides peu ou très visqueux, lorsqu'il est nécessaire de manipuler les produits en douceur.

Vos avantages

Plus hygiénique

- Surfaces en contact avec le fluide: Ra < 0.8 µm.
- Corps de pompe entièrement vidangeable.
- Conception optimisée avec élimination des espaces morts; Rainures de joint torique sans volumes morts.
- Surfaces immergées des garnitures mécaniques directement dans le flux de produit.
- Le boîtier de roulement revêtu d'époxy présente une bonne résistance à la corrosion et une surface lisse et propre. Le boîtier de roulement et le couvercle d'engrenage en acier inoxydable en option offrent une résistance totale à la corrosion et évitent l'écaillage de la peinture.
- Matériaux certifiés FDA, USP et EC1935/2004.

Temps d'arrêt plus courts

- Maintenance plus rapide.
- Les rotors peuvent être modifiés sans avoir à synchroniser les axes.



- Intervalles d'entretien prolongés.
- La boîte de vitesses lubrifiée à l'huile évite une relubrification fréquente des roulements avec de la graisse. Cela réduit la maintenance et augmente la fiabilité opérationnelle.

Flexibilité accrue

- Les connexions boulonnées permettent une adaptation rapide à n'importe quel système de tuyauterie, réduisant ainsi les coûts de réparation.
- Chemises chauffantes pour le corps de pompe et le couvercle frontal, soupape de surpression et bien d'autres options sont disponibles.
- Les pompes peuvent être montées avec des connexions horizontales ou verticales.
- Dimensions de montage courtes, également pour les espaces restreints.

Séries de pompe

HP

Performances	
Max. débit	41 m ³ /h (capacité plus élevée disponible avec d'autres séries de pompes)
Max. viscosité	1.000.000 cP
Max. pression différentielle	15 bar
Max. température	140°C
Données Techniques	
Matériau des pièces en contact	Acier inoxydable 316L 1.4404
Configuration de garniture mécanique	garniture mécanique simple, arrosée, double, joint à presse-étoupe
Matériau disponible joint torique	NBR, EPDM, FKM, PTFE
Raccords	différentes connexions sanitaires boulonnées, entrée rectangulaire disponible
Position de montage	connexions horizontales et verticales
Finition de surface	qualité alimentaire, surfaces internes Ra < 0,8
Certificats & législation	 

Courbes de pompe

