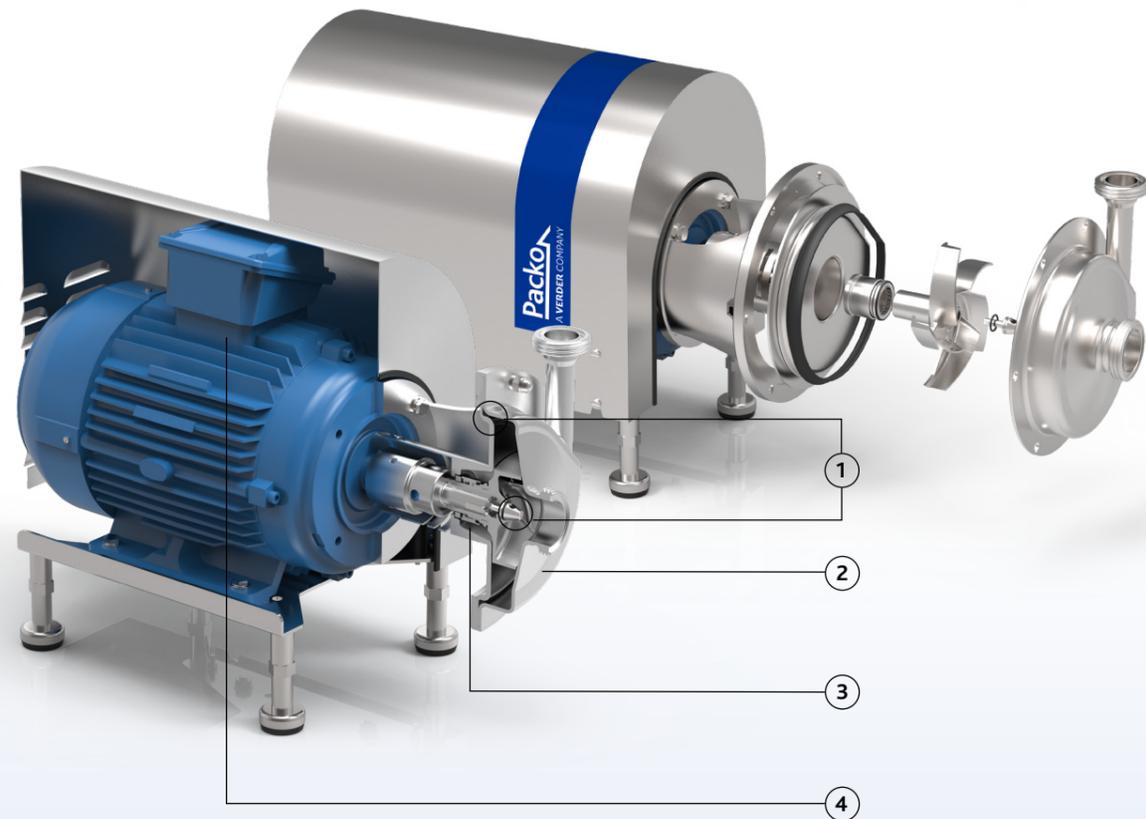


# Séries de pompe FP2



## Caractéristiques

Ces pompes 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 électropolissage, les pompes de la série FP2 et leur nettoyage facile constituent un composant fiable pour vos processus dans l'industrie agroalimentaire.



## 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 et des types 315: Ø 70 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
- Garnitures mécaniques standardisées normalisées garantissant une disponibilité facile dans le monde entier et des prix de pièces de rechange bas
- Construction robuste

## Domaines d'application

Les pompes Packo 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 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 transfert de levure, sérum et caillé.

## Séries de pompe

### Performance

débit max.	110 m <sup>3</sup> /h
HMT max.	220 m
pression d'entrée max.	13 bar
viscosité max. de produit	1000 cP
température max.	140°C
type de roue	ouverte
passage libre max.	22 mm
puissance moteur max.	90 kW
vitesse max.	3000/3600 tr/min
fréquence disponible	50/60 Hz

### Données techniques

matériau des pièces en contact	acier inoxydable 316L ou similaire
configuration de garniture mécanique	simple à soufflet, stérile balancée, arrosée, double
matériau disponible joint torique	EPDM, FKM, FEP-FKM, FFKM, Silicone
raccords	raccords hygiéniques
finition de surface	qualité hygiénique, les soudures internes sont polies à la main + électropolies (volute 0.8 µm - roue 3.2 µm)

certificats & législation



## Courbes de pompe à 2900 tr/min

### FP2

