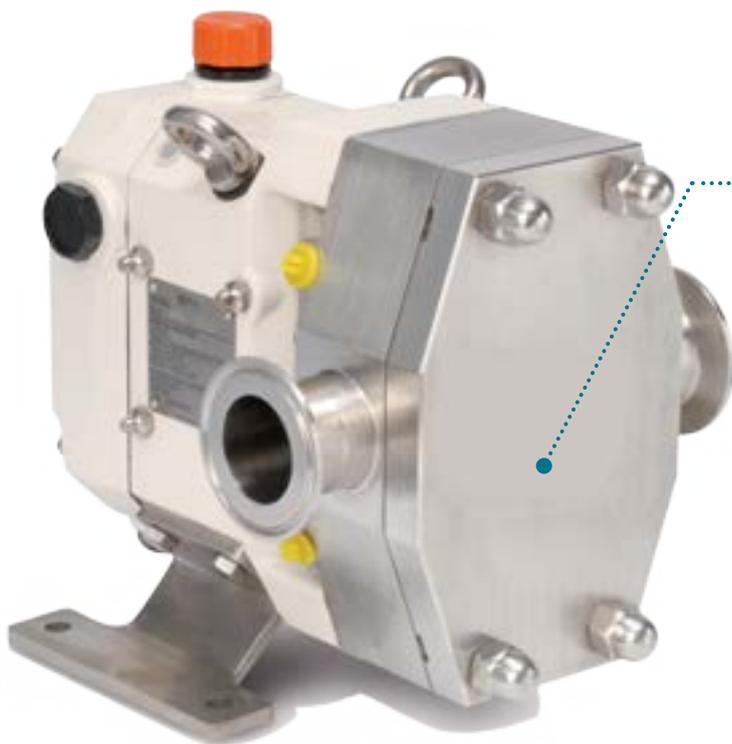




Pompes à lobes

Pompes à lobes sanitaires MDL

Une efficacité optimale



- Plage de débit: de 0,1 à 124 m³/h
- Pression maximale: de 10 bar
- Plage de température: de -10 à 100°C
- Corps de pompe, couvercle et lobes en inox 316 L
- Plage de viscosité : 1 à 20 000 cPo
- Joints Viton (FKM) ou EPDM
- 4 positions de montage avec orifices horizontaux ou verticaux
- Étanchéité par garnitures mécaniques simples ou doubles, en carbure de silicium pour une meilleure résistance
- Séparation physique de la partie mécanique lubrifiée pour éviter toute contamination du produit
- Arbres guidés par 2 roulements graissés pour un parfait guidage et une lubrification améliorée
- Connexions SMS ou DIN 11851 en standard
- Tous les composants en contact avec le produit satisfont les exigences de la FDA et du règlement CE 1935/2004



Pompage en douceur des produits fragiles, sensibles au cisaillement, chargés de particules molles ou solides grâce aux lobes



Pompage de produits peu ou fortement visqueux et NEP. Grandes ouvertures pour produits avec morceaux

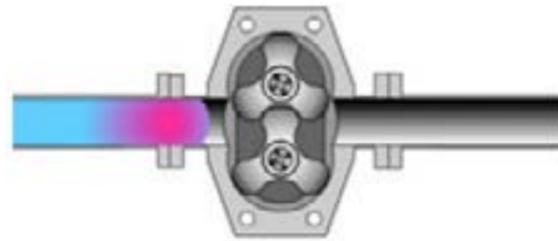


Fonctionnement à sec sans dommage avec une garniture double. Pompe réversible, peu bruyante (aucun contact métal/métal)



Une efficacité optimale

Les pompes à lobes sont faciles à nettoyer et transfèrent en douceur les produits. Elles n'ont pas d'angles vifs ou de creux ce qui réduit les risques de croissance bactérienne

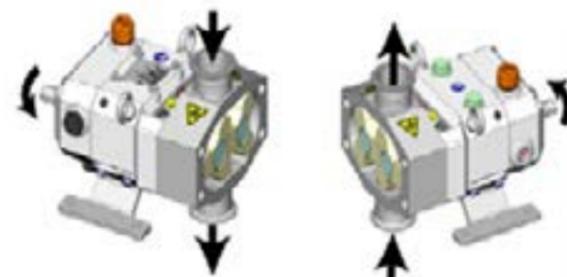


Pattes de fixation du carter orientables selon 4 positions



Pompage avec arbre haut

Pompage avec arbre bas



Montage avec orifices horizontaux (arbre gauche)

Montage avec orifices horizontaux (arbre droit)

De nombreuses applications

Pâtisseries

Pâtes, parfums, glaçage
Garnitures de fruits
Graisses et huiles
Edulcorants, levures



Boissons

Bières, moûts, levures
Sodas, jus de fruits
Concentrés de fruits



Conserves

Aliments pour bébés
Concentrés de tomates
Purée de fruits, compotes
Légumes (purée / morceaux)
Puddings, confitures
Sauces salade, mayonnaises
Soupes et ragoûts



Confiseries

Sirop de saccharose, crèmes

Cosmétiques

Crèmes et lotions, colorants
Gels fixant pour cheveux
Huiles essentielles
Shampoings/bains moussant



Laiterie

Crèmes / laits, yaourts
Caillés et petits lait
Fromages blanc



Viandes et poissons

Viandes hachées/broyées
Nourriture pour animaux
Suif et saindoux



Produits pharmaceutiques

Pâtes pour pilules
Extraits sanguins, sirops
Émulsions, pommades



Détergence

Lessives liquides
Détergents ménagers
Adoucisseurs

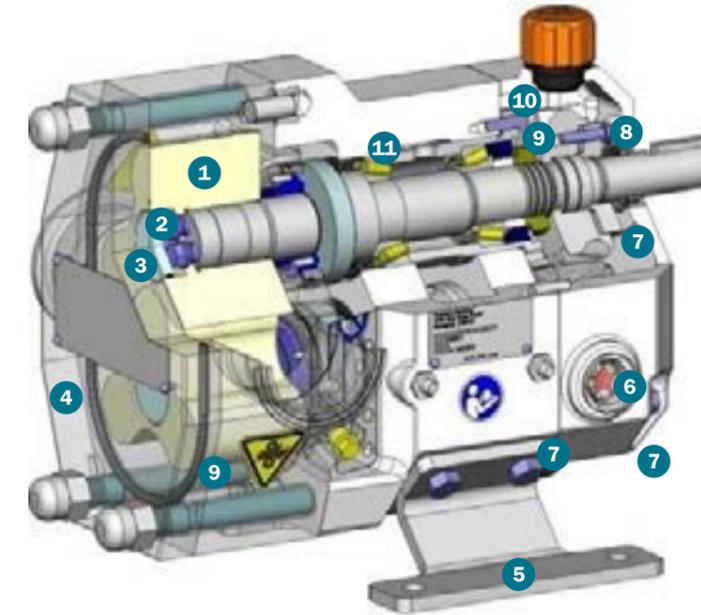


Divers

Huiles et lubrifiants
Amidons, boues
Résines et polymères
Peintures et amidons



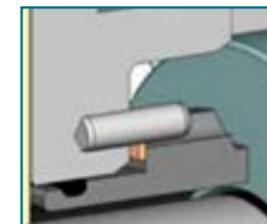
Performance et fiabilité



- 1 Rotor en inox 316 L
- 2 Fixation innovante des rotors combinant positionnement précis des rotors et accès facile
- 3 Fixation des rotors isolée de la zone produit
- 4 Couvercle plat facile à nettoyer
- 5 Possibilité de montage multiples horizontales et verticales
- 6 Voyant transparent pour vérifier le niveau d'huile
- 7 Engrenages hélicoïdaux de précision
- 8 Synchronisation facile des engrenages
- 9 Roulement coniques robustes ne nécessitant pas de calage
- 10 Accès facile aux cales pour le réglage des jeux de fonctionnement des rotors
- 11 Roulements graissés à rouleaux hyper robustes

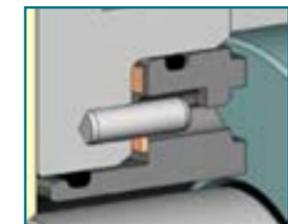
Garnitures mécaniques simples

En standard : carbure de silicium / carbure de silicium ou carbone /inox pour une parfaite protection contre l'abrasion. Joints FKM ou EPDM



Garnitures mécaniques doubles

Utilisées avec un liquide de barrage pour refroidir, lubrifier et rincer les faces des garnitures. C'est le meilleur choix dans des conditions de service difficiles.

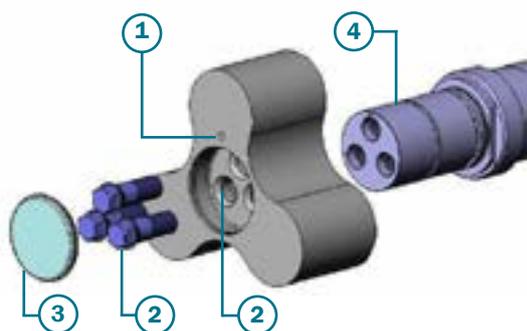




Pompes à lobes

Un mode de fixation des rotors innovant

La fixation des rotors par 3 écrous à collerette garantit la répétabilité du positionnement des rotors et un gros couple de transmission.



- ① Un repère sur le rotor et l'arbre donne un point de référence lors du remontage . La disposition non uniforme des vis garantie l'alignement.
- ② Des butées sur les vis et les rotors positionnent précisément le rotor et empêchent le desserrage des vis
- ③ Vis isolées de la zone produit par une capsule et un joint torique
- ④ Conception innovante permettant de garder un embout de gros diamètre pour un couple et une rigidité maximum

Spécifications techniques

Modèle	Cylindrée (l/tour)	Débit max (m ³ /h)	Raccordements	Pression max	Vitesse max (t/min)	Plage de température
0040	0,04	2,8 m ³ /h	DN 25/1"	10 bar	1200	-10 à +90 °C
0100	0,10	5,4 m ³ /h	DN 25/1"		900	
0140	0,14	7,5 m ³ /h	DN 40/1,5"		900	
0230	0,23	12 m ³ /h	DN 40/1,5"		900	
0300	0,30	16 m ³ /h	DN 50/2"		900	
0670	0,67	28 m ³ /h	DN 50/2"		700	
0940	0,94	39 m ³ /h	DN 80/3"		700	
2290	2,29	82 m ³ /h	DN 100/4"		600	



Contactez-nous au 01 30 68 41 41 ou sur info@axflow.fr

"fluidity.nonstop" représente notre engagement en faveur d'un niveau inégalé de service, de qualité produit, de performances et de compétences. Nous sommes le premier spécialiste européen du transfert de « liquides difficiles », et nous mettons tout en oeuvre pour maintenir cette position.

Siège Social

87, rue des Poiriers
Parc Sainte Apolline
78370 Plaisir
Tél.: + 33 (0)1 30 68 41 41
Fax: + 33 (0)1 30 68 41 00

Site de Tours

3, rue René Cassin
37390 Notre Dame d'Oé
Tél.: + 33 (0)2 47 458 458
Fax: + 33 (0)2 47 45 14 34

