



Hygienic

Pompes centrifuges

Pompes personnalisables, conçues avec précision pour une durabilité optimale



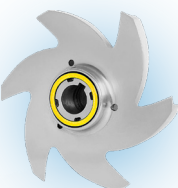
Pureté.
Performance.
Fonctionnalité.



Pompes centrifuges IPP destinées aux

Les pompes centrifuges de la gamme Flexipp sont conçues pour offrir une durabilité, une fiabilité et des performances robustes dans toutes les conditions de fonctionnement hygiéniques.

Idéales pour les huiles, les jus, la bière, le vin, le lait, les produits pharmaceutiques et autres fluides à faible viscosité, ces pompes présentent une conception modulaire qui permet de les personnaliser en fonction de votre application spécifique. Toutes les pièces sont usinées à partir de matériaux laminés pour une stabilité maximale et une durée de vie prolongée.

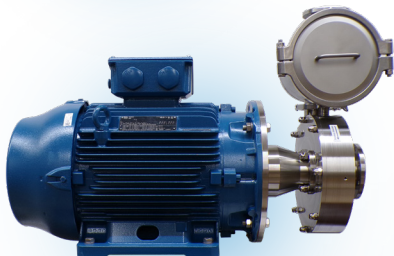
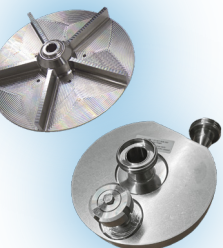


Conçues pour répondre à des normes d'hygiène strictes

Les capacités de nettoyage en place (CIP) et de stérilisation en place (SIP) garantissent un nettoyage facile et sans résidus, minimisant ainsi le risque de contamination.

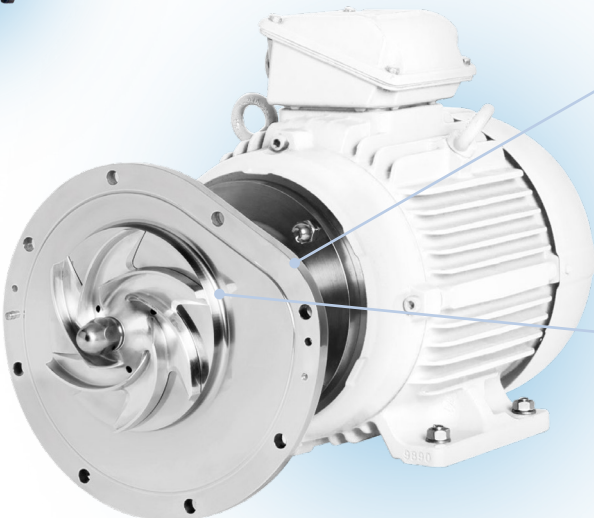
Raccords personnalisables

Les raccords courants comprennent les types DIN 11851 et TriClamp DIN 32676, mais tous les types de raccords alimentaires existants peuvent être mises en œuvre à votre demande, y compris DIN 11864 et DIN EN 1092-1. Des dimensions de tuyauterie conformes à diverses normes sont également disponibles.



Usinage optimisé Qualité et stabilité optimales

Chaque pièce est usinée à partir d'un matériau laminé, ce qui lui confère une stabilité qui garantit un fonctionnement fluide et optimise la durée de vie en protégeant les roulements et les joints mécaniques. Les cordons de soudure à symétrie de révolution assurent la fonctionnalité et réduisent au minimum le risque de défauts.



Entretien simplifié

Le dispositif de démontage par l'arrière (BPU) permet de retirer facilement l'unité pour l'entretien tandis que le corps de pompe reste raccordé à la tuyauterie.

Rendement avancé

La géométrie optimisée et coordonnée de la roue et du corps de pompe offre un rendement maximal et les valeurs de hauteur d'aspiration positive nette (NPSH) les plus basses possibles.



Fonctions CIP et SIP

La conception hygiénique et les joints toriques conformes aux normes de la FDA, sertis sans espace mort, permettent un nettoyage CIP/SIP sans résidus.

Conception hygiénique et flexible de la garniture mécanique

La garniture mécanique est intégrée à la roue, garantissant une hygiène maximale et une grande robustesse assurant une longue durée de vie. La garniture mécanique est également positionnée de manière à être accessible par l'avant, ce qui simplifie la maintenance et augmente la disponibilité de la machine. La conception compacte et modulaire de la garniture permet des remplacements et des mises à niveau faciles selon les besoins.

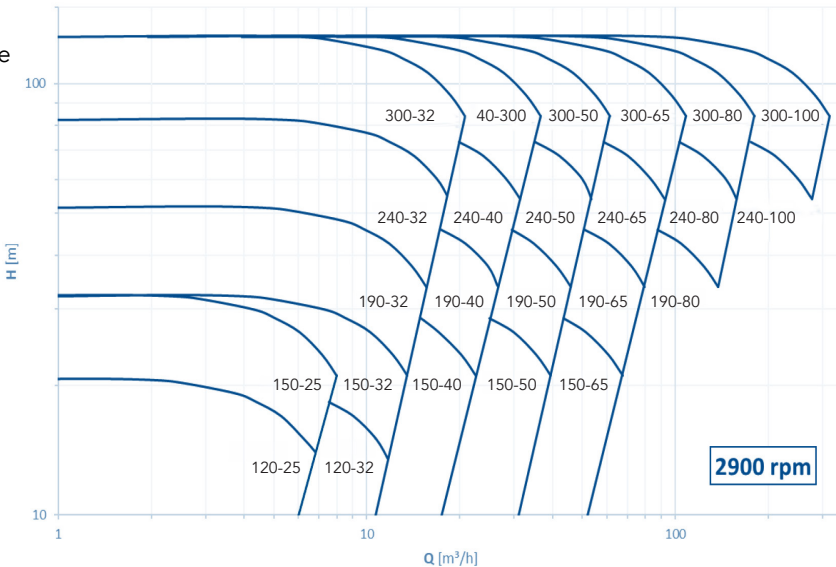
AVANTAGES DE CETTE CONCEPTION UNIQUE :

- Grands échangeurs thermiques pour le chauffage et le refroidissement
- Orifice de vidange permettant une vidange complète
- Finition de surface de contact jusqu'à $Ra \leq 0,4 \mu m$ ($16 \mu in$)
- Adaptation sur mesure des dimensions de raccordement
- Documentation complète

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE:

- Débits allant jusqu'à 5 000 l/min (1 321 gpm)
- Hauteurs de refoulement jusqu'à 120 m (394 ft)
- Températures jusqu'à 150 °C (302 °F)
- Pressions jusqu'à 16 bar (232 psi)
- Rugosité de surface Ra de $0,8 \mu m$ ($32 \mu in$)

LARGE PLAGE DE PERFORMANCE





Hygienic

PSG Hygienic
Feldmühlenweg 6-10
D-49593 Bersenbrück
Germany
+49 5439 809210
psgdover.com/hygienic



Pureté.
Performance.
Objectif.

HYG-160001-C-01-FR

Partenaire agréé PSG® :

Copyright 2026 PSG®, une société du groupe Dover