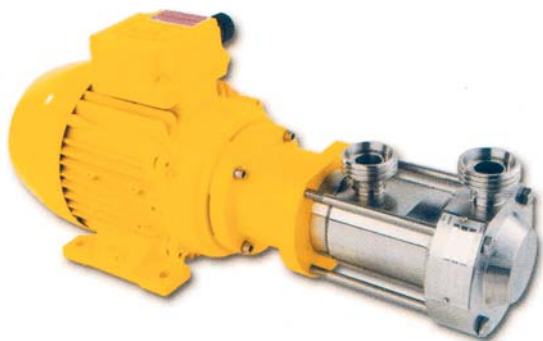


POMPY DOZUJĄCE

typoszereg MICRO-C

z oscylującym tłokiem



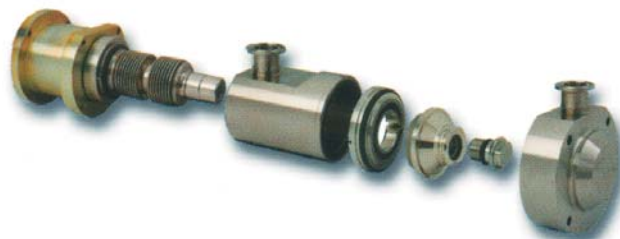
Dopuszczenia spożywcze:



Certyfikat ATEX:



- wykonane ze stali kwasoodpornej 316L,
- samozasysające na sucho, bez konieczności zalewania,
- zdolne do opróżnienia rurociągu po zakończeniu tłoczenia,
- możliwość pracy na sucho,
- bez jakichkolwiek uszczelnień wirujących (bezuszczelnieniowe),
- bardzo delikatne tłoczenie, bez naruszenia struktury pompowanego medium,
- stałe parametry dla cieczy o różnych lepkościach,
- stałe parametry nawet przy wahaniach przeciwnienia w instalacji,
- konstrukcja zapewniająca stałe parametry nawet po latach pracy urządzenia (samokompensacja elementów roboczych),
- skuteczne dozowanie przy wszystkich, nawet bardzo małych prędkościach obrotowych,
- bardzo łatwe do mycia ręcznego i w układach CIP/SIP.



WYŁĄCZNY DYSTRYBUTOR:

POMPY DOZUJĄCE

typoszereg **MICRO-C**

z oscylującym tłokiem

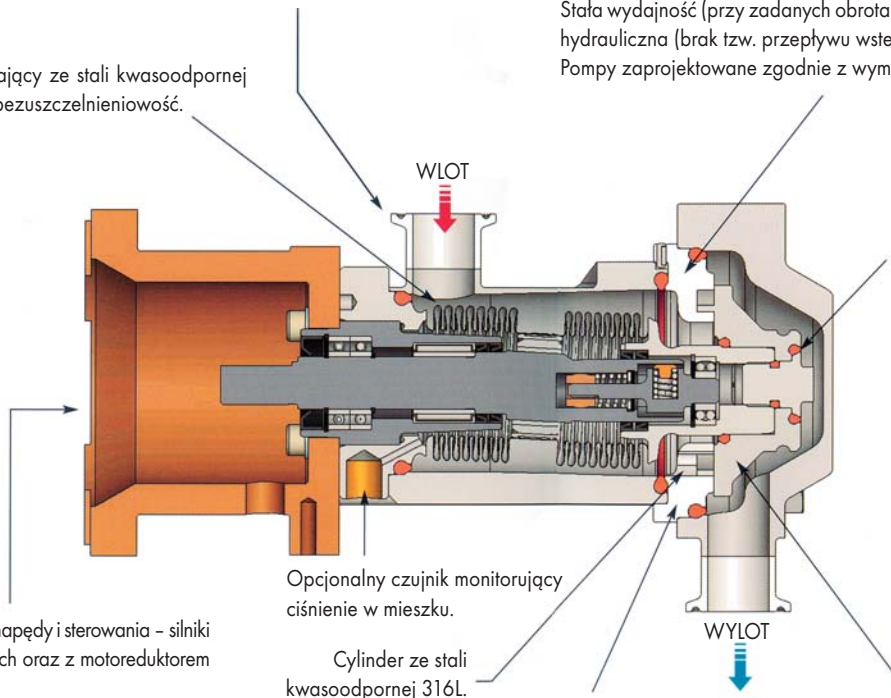
Prosta i solidna konstrukcja ze stali kwasoodpornej.
Możliwość pracy na sucho. Zdolność samozasysania bez zalewania.

Przyłącza gwintowane zwykłe (BSP, NPT), spożywcze (tzw. mleczarskie) DIN 11851, farmaceutyczne Tri-Clamp i inne (możliwy obrót portu wejściowego o 90°).

Ponadprzeciętna żywotność urządzenia oraz układ samokompensacji zapewniający stałe parametry pompy nawet przy wycieraniu się elementów roboczych. Stała wydajność (przy zadanych obrotach) bez pulsacji. Doskonała sprawność hydrauliczna (brak tzw. przepływu wstecznego w pompie).

Pompy zaprojektowane zgodnie z wymaganiami EHEDG, 3A, TA.Luft i ATEX.

Mieszek osłaniający ze stali kwasoodpornej zapewniający bezuszczelnienność.

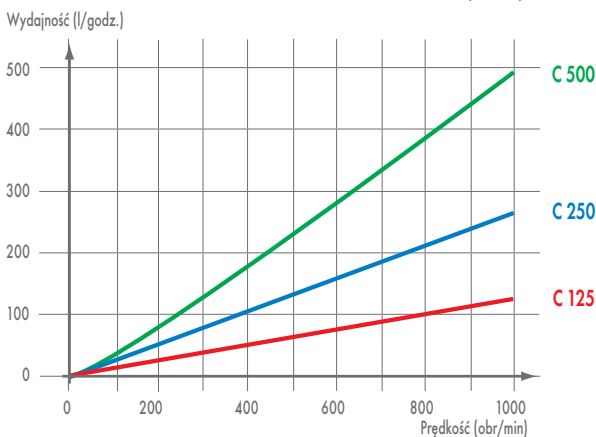


Uszczelki standardowo z FKM (Viton), opcjonalnie PTFE. Wszystkie elementy stykające się pompowanym medium z materiałów dopuszczonych przez FDA. Mogą być używane w strefach zagrożonych wybuchem według ATEX 94/9/EC (II 2G IIB T3, T4). Możliwość mycia w układach CIP i SIP (120°C).

Różne możliwe napędy i sterowania - silniki o stałych obrotach oraz z motoreduktorem lub falownikiem.

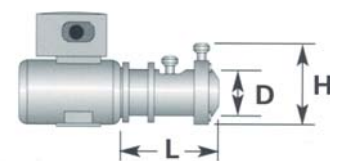
Najniższa możliwa prędkość ścinania (ruch oscylacyjny, a nie obrotowy) zapewnia najdelikatniejsze pompowanie, bez naruszenia struktury cieczy.

Dysk wykonany ze specjalnej stali kwasoodpornej (Aceton) dla lepszej odporności na skoki ciśnienia.



Przykłady zastosowań - bezpulsacyjne dozowanie cieczy takich jak: mleko, kremy, jogurty, lody, mleko skondensowane, budynie, sery, dodatki zapachowe, barwniki, płynny cukier, alkohole, piwo, syropy, drożdże, polewy, soki, pulpy, oleje, tłuszcze, solanka, enzymy, kwas mlekowy, kwasy, sosy, miód, zupy, skrobia, glukoza, ocet, musztarda, ketchup itp.

Dostępne także pompy typoszeregu C o tych samych zaletach, o wydajnościach do 18 m³/godz.



	Micro C-125	Micro C-250	Micro C-500
Maksymalna wydajność (l/godz.)	125	250	500
Maksymalne ciśnienie (bar)	15	10	5
Długość L (mm)	242	242	242
Średnica D (mm)	116	116	116
Wysokość H (mm)	138	138	138
Masa samej pompy (kg)	8	8	8
Wolny przelot (mm)	0,8	0,8	0,8

WYŁĄCZNY DYSTRYBUTOR: