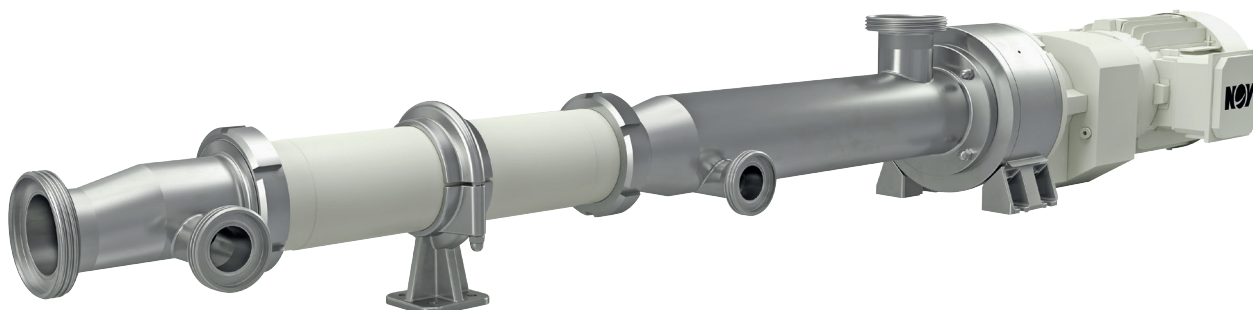




Pompe Monovite

Pompe Monovite Sanitarie



La caratteristica principale di questa serie di pompe monovite è quella di poter trasferire liquidi con solidi in sospensione, senza danneggiare il prodotto e garantendo l'integrità di fluidi quali salse, condimenti, zuppe e altri preparati alimentari. Grazie alla loro robustezza e versatilità, le pompe NOV Mono possono pompare liquidi molto viscosi quali, ad esempio: marmellate, burro di arachidi, miele e paste viscoso fino ad oltre 1.000.000 cPs. Queste pompe possono funzionare in regime di giri variabile garantendo un accurato controllo del processo e un dosaggio preciso ed efficiente, anche a velocità molto bassa.

Il design innovativo dell'albero flessibile "flexishaft" è garantito per 5 anni. Questa esecuzione originale ed unica, non prevede componenti che si possono degradare, tra l'azionamento e la sezione idraulica. Non è necessaria la lubrificazione, eliminando così il rischio di contaminazione del prodotto.

Caratteristiche e Vantaggi

- Certificazioni FDA, EHEDG e 3-A
- Si smontano rapidamente e sono facili da pulire
- Portata costante senza pulsazioni
- Assenza di valvole in aspirazione e mandata
- Possono pompare solidi fino a 25 mm di diametro
- Adatte per liquidi a temperature fino a 100 °C
- Facilità di manutenzione grazie al design specifico dell'albero
- Adatte per liquidi delicati quali zuppe e succhi
- Resistenti alla corrosione (ad esempio causata da acido citrico e aceti)
- Resistenti all'abrasione
- Possono pompare prodotti che contengono aria e gas
- Costi di esercizio ridotti grazie alla separazione di rotore e albero flessibile che possono essere sostituiti indipendentemente quando si usano.

Per maggiori informazioni **+39 02 484801** o **info@axflow.it**

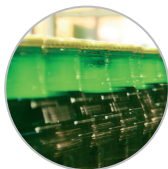
Applicazioni



PRODOTTI DA FORNO
Pastella, Burro, Uova, Impasti,
Glassa, Lievito, Preparati per torte



DOLCI
Cioccolato, Burro di cacao, Liquore,
Caramello, Liquirizia, Marzapane,
Torrone



BIRRA E VINO
Birra, Vino, Mosto



ZUCCHERO E MELASSO
Sciroppo di glucosio, Amido di
grano, Melasso



LATTERIA, CASEIFICI
Latte, Formaggi freschi, Panna,
Burro di arachidi, Yogurt, Gelati,
Crema



GRASSI E OLI
Olio di oliva, Olio di mais, Lardo,
Olio di lino, Olio di arachidi, Olio
vegetale, Olio di cocco, Olio di soia,
Olio di colza



CARNE E PESCE
Carne per insaccati, Grassi
animali, Pesce, Preparati per
animali



SALSE E CONSERVE
Maionese, Salsa di pomodoro,
Ketchup, Polpa di mela, Miele,
Marmellata, Sciroppi, Rafano,
Senape, Condimenti per insalate



FRUTTA, VERDURA, LEGUMI
Polpa e purea di frutta, Patate,
Purè di patate



BEVANDE
Succhi di frutta concentrati

Modelli

	Modelli	A Singolo Stadio
Portata m ³ /h (USGPM)	92 (406)	F178K
	66 (290)	F165K
	30 (132)	F150K
	11,4 (50,1)	F137K
	6,21 (27,3)	F130K
	2,87 (12,6)	F123K
	1,11 (4,87)	F117K
		0 6 (87) Pressione differenziale bar (psi)

	Modelli	A Doppio Stadio
Portata m ³ /h (USGPM)	46 (203)	F178B
	33 (145)	F165B
	15 (66)	F150B
	5,7 (25,1)	F137B
	3,1 (13,7)	F130B
	1,44(6,3)	F123B
	0,55 (2,44)	F117B
		0 12 (174) Pressione differenziale bar (psi)

"fluidity.nonstop" è la nostra promessa e il nostro obiettivo per fornire un servizio di qualità. Servizi, know-how e sviluppo di applicazioni sono il punto forte che nasce da una lunga e produttiva esperienza sul campo. Siamo il leader europeo nella distribuzione di impianti di pompaggio, analisi, dosaggio e miscelazione e nelle applicazioni di processi industriali. Vogliamo mantenere questa posizione e lavorare per una continua crescita andando incontro sempre più alle specifiche richieste dei diversi siti produttivi.

AxFlow S.r.l.
Via Del Commercio 15/A,
20090 Buccinasco (MI)
Tel.: +39 02 48 48 01
www.axflow.it
info@axflow.it

AXFLOW
fluidity.nonstop