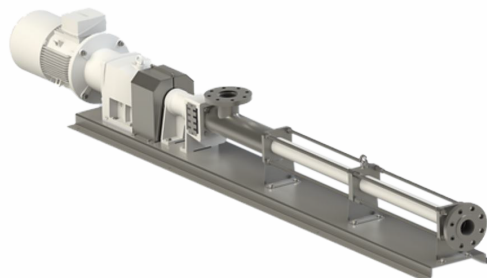


MODEL H

ITA

Progettata appositamente per soddisfare i più rigidi requisiti agroalimentari, la serie H consente di evitare la contaminazione del prodotto e di rovinarlo durante il processo di produzione. I modelli H sono progettati per un trasferimento accurato e delicato del prodotto pompato. Questa serie è stata progettata per evitare aree interne di ristagno ed è possibile implementare sistemi di pulizia tipo CIP (clean in place) e bypass. I modelli della serie H sono adatti per tutte le applicazioni in ambienti alimentari, farmaceutico, cosmetico, biotecnologico e per prodotti viscosi che devono essere gestiti con cura.



Vantaggi

Configurazione versatile:

- Versione igienica completa (giunzioni di pino aperte)
- Guarnizioni lubrificate con olio per uso alimentare
- Alimentazione elicoidale per alte viscosità
- Multistadio, alta pressione

Ideale per applicazioni igieniche e prodotti alimentari delicati:

- Sistema di giunzione a perno aperto igienico che garantisce la non contaminazione del prodotto pompato
- Alloggiamento di tenuta appositamente progettato per rimuovere "zone morte"
- Statori elastomerici certificati FDA, incluso nitrile bianco (tappi opzionali in acciaio inossidabile)

Soluzione economica

Manutenzione facile e veloce

- Facile pulizia della linea di processo grazie alla piastra di base in acciaio inox con piedini di supporto

Prestazioni

Portata:
fino a 140 m³/h

Pressione:
fino a 24 bar

Gamma:
36 modelli



CASPANI NUOVE TECNOLOGIE

Montano Lucino CO - Via dell'Industria 3a

Tel 031/471714 Fax 031/470351

www.cntcaspani.com