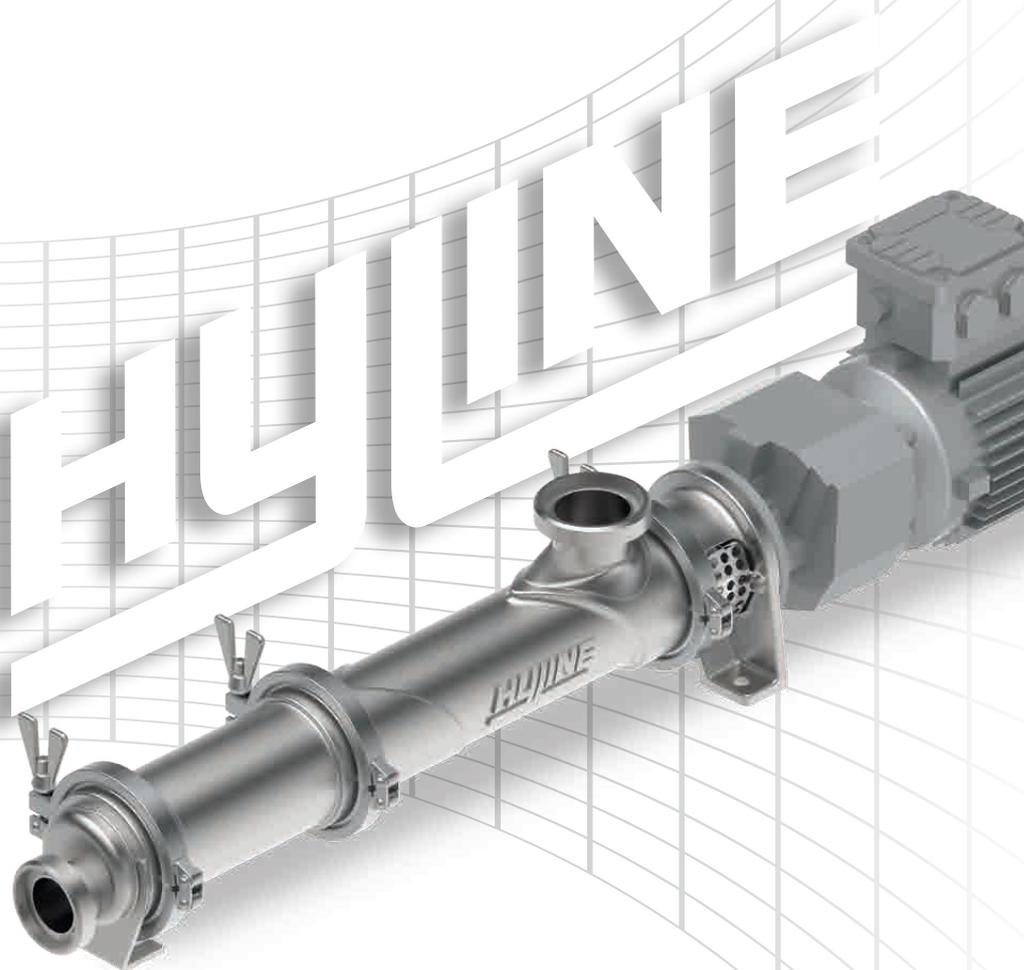




Pompe à vis excentrique hygiénique
WANGEN HYLINE



Pour les processus de transport
et de dosage hygiéniques dans les
industries alimentaires, cosmétiques
et pharmaceutiques



WANGEN HYLINE

Caractéristiques et particularités

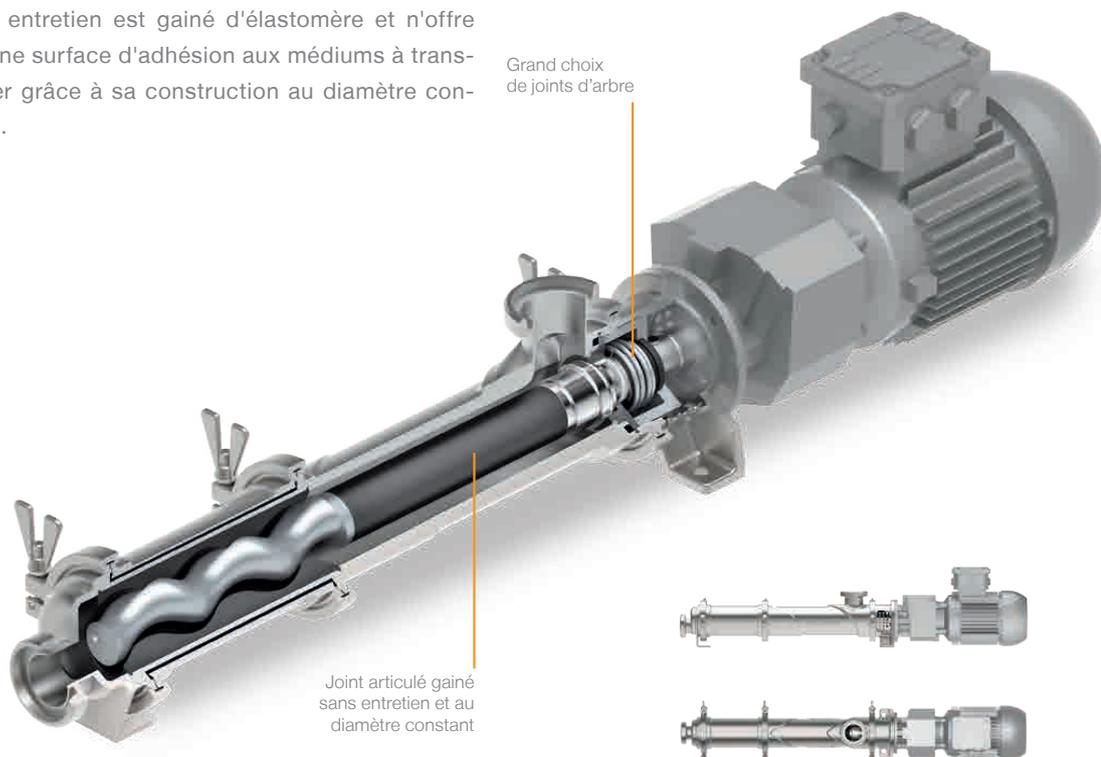
La nouvelle WANGEN HYLINE développée par WANGEN PUMPEN a été conçue pour un maximum de performance et de fiabilité.

Le design hygiénique de la WANGEN HYLINE a été réalisé conformément aux directives très strictes du GMP (Good Manufacturing Practice) pour lesquelles le domaine alimentaire, pharmaceutique et cosmétiques joue un rôle de plus en plus important. Pour cela, comme toujours chez WANGEN PUMPEN, on a tout particulièrement veillé à la qualité, et donc ainsi à la durabilité.

Point fort hygiénique : Son joint articulé flexible sans entretien est gainé d'élastomère et n'offre aucune surface d'adhésion aux médiums à transporter grâce à sa construction au diamètre constant.

Afin de pouvoir transporter une palette de médiums aussi large que possible, le HYLINE dispose d'un grand choix de joints articulés à effet simple et double comme par exemple un joint d'étanchéité rotatif glissant, un joint d'étanchéité rotatif avec soufflet élastomère ou une garniture de presse étoupe.

De plus, les points de jonction dans l'espace produit sont évités par un point de jonction extérieur de service et ne doivent donc pas être péniblement colmatés.



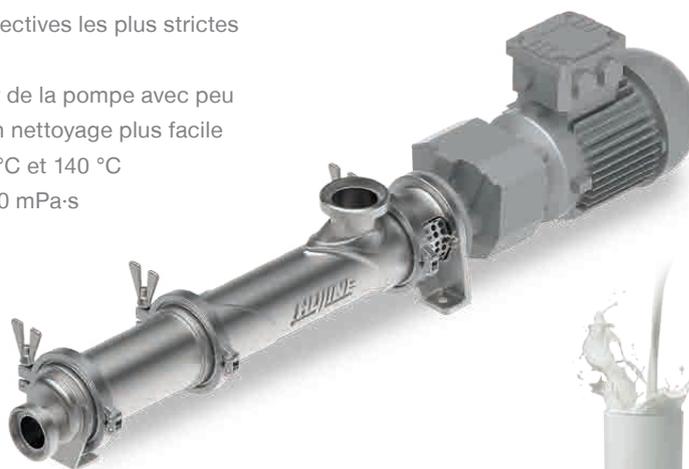
Données techniques et propriétés

Caractéristiques de WANGEN HYLINE

Taille	Passage libre maximale (mm)	Debit (m ³ /h)	Pression différentielle maximale (bar)
20	26	0,02 jusqu'à 7	20

Propriétés :

- Design conforme aux directives les plus strictes EHEDG, 3A et GMP
- Conception de l'intérieur de la pompe avec peu de zones mortes pour un nettoyage plus facile
- Températures entre -30 °C et 140 °C
- Viscosité jusqu'à 100 000 mPa·s



Médium transportés :

- les produits laitiers tels que le beurre, la margarine, le lait, le yaourt, le fromage fondu
- les boissons telles que les jus de fruits, la bière
- les sucreries telles que le chocolat, le sucre liquide, la pâte d'amandes, la pâte à gaufres, le fondant ou les glaçages
- la moutarde, le ketchup, la mayonnaise, la sauce de soja ou le concentré de tomates
- Pâtes
- le miel, le caramel ou la gélatine
- Crème glacée, confiture
- la nourriture pour animaux
- Produits cosmétiques tels que le shampoing ou le savon
- les produits pharmaceutiques



POUR UN PARTENARIAT RÉUSSI

Rototec AG

Luzernstrasse 224c
3078 Richigen

+41 31 838 40 00
info@rototec.ch

www.rototec.ch



ENVIRONNEMENT

Eaux usées, recyclage, biogaz,
traitement des déchets spéciaux, UIOM,
canalisation, agriculture



PLANIFICATEURS

Construction d'installations, ingénieurs,
constructions mécaniques, spécialistes en
technique des procédés



INDUSTRIE

Papier, carton, cellulose, céramique,
revêtements, galvanoplastie, verre, briques,
matières plastiques, produits en bois



CHIMIE

Colles, peintures, produits chimiques,
bitumes, latex, huiles et graisses

LA POMPE QUI CONVIENT À VOTRE BRANCHE



DENRÉES ALIMENTAIRES

Pain et pâtisserie, produits laitiers,
boissons, épicerie fine, confiserie, chocolat,
sucre, viande, légumes et fruits



EAU

Sanitaire / infrastructure, pompiers, protection
contre les inondations, navigation



PHARMACIE & COSMÉTIQUE

Crèmes, pommades, matières premières,
médecine vétérinaire



SECTEUR DU BÂTIMENT

Fabrication du béton, matériaux isolants,
cimenteries, géothermie, produits en ciment,
construction de tunnels, gravières