

## HYGHSPIN – Précision, sécurité et hygiène

La pompe **HYGHSPIN** est une pompe à double vis. L'ensemble du corps de pompe et du carter support de paliers a été conçu et réalisé entièrement en inox pour respecter les contraintes des environnements hygiéniques.



Grâce à l'action des vis fonctionnant sans contact, des vitesses de rotation variant de moins 50 à 4 000 tr/min peuvent être atteintes avec cette pompe. Sa technologie fait de la **HYGHSPIN** la seule pompe volumétrique du marché capable de transférer des fluides en process, faiblement ou très visqueux, et de réaliser l'indispensable phase de NEP\* (CIP) sans recourir à une pompe centrifuge de gavage.



La solution **HYGHSPIN** permet de faire l'économie de la pompe NEP \*, de la pompe de recyclage NEP \*, du by-pass de la pompe volumétrique ainsi que des vannes correspondantes et de leur coût d'automatisation. En outre, le choix de la technologie **HYGHSPIN** permet d'économiser de façon importante sur l'encombrement au sol ainsi que sur le bilan énergétique en comparaison des autres technologies de pompes volumétriques utilisées jusqu'à ce jour dans les équipements de production. L'écoulement du produit dans la pompe se fait selon une trajectoire hélicoïdale sans

choc frontal sur les éléments mécaniques de la partie hydraulique ce qui engendre un flux régulier, propice aux transferts de fluides fragiles. Cette conception de pompe à deux vis procure des niveaux de NPSH favorables aux conditions d'aspirations difficiles comme les grandes lignes de tuyauterie ou même les aspirations dans des cuves sous vide.



Le positionnement au cœur du produit pompé des garnitures mécaniques d'étanchéité met en œuvre les dernières avancées techniques en matière de conception de pompes. Ces garnitures se trouvent entièrement dans la zone d'écoulement et sont ainsi parfaitement accessibles donc refroidies et nettoyées. Les garnitures mécaniques sont disponibles en version simples ou doubles avec rinçage et de nombreux matériaux peuvent être fournis (carbone, carbure de silicium, carbure de tungstène) pour apporter des solutions aux applications les plus délicates telles que les familles de produits collants, cristallisants, abrasifs ou chauds.

Tous les joints en contact avec le produit sont de forme profilée parfaitement adaptée à celle des gorges de joints ce qui supprime toute zone de rétention potentielle, rend impossible la contamination et facilite considérablement le nettoyage. La gamme **HYGHSPIN** a obtenu la certification EHEDG \*\*.



## Pourquoi choisir la pompe HYGHSPIN :

- Large plage de vitesses de rotation – adaptabilité optimale aux caractéristiques du produit à pomper
- Transport de fluides de viscosité de 0,5 à 1 000 000 cSt
- Très bons niveaux de NPSH – même pour les débits élevés
- Écoulement réversible, possible par inversion du sens de rotation
- Écoulement régulier sans pulsation, même pour les fluides contenant des morceaux, jusqu'à 42 mm de diamètre.
- Pompage du produit et du liquide de NEP \* avec une seule pompe (exclusif sur le marché des pompes volumétriques)
- Adaptée au NEP \* et au SEP \*\*\* avec d'excellentes caractéristiques de nettoyage
- Peut transporter des fluides contenant jusqu'à 60 % de gaz
- Résistance à l'usure élevée, possibilité de traitements spéciaux sur les parties en contact avec le produit pour le transfert de produits très abrasifs
- Peu de pièces d'usure
- Entretien aisé
- Protection contre le fonctionnement à sec par garnitures rincées

La pompe **HYGHSPIN** trouve une utilisation dans de nombreux domaines grâce à la polyvalence de ses possibilités d'utilisation, voici quelques exemples :

- Industrie des boissons (jus, jus avec pulpe, concentrés, sucre liquide)
- Brasseries (houblon liquide, sirop, levure, bière)
- Industrie de l'épicerie fine (huiles et graisses, soupes et pot-au-feu, sauces, assaisonnements)
- Pâtisseries (pâte, crème dessert, garnitures à la crème, œuf entier, jaune d'œuf, blanc d'œuf)
- Confiseries (chocolat, pâte pour bonbon gélifiés, glaçages, fourrages)
- Laiteries et industrie laitière (fromage fondu, yaourt, beurre, fromage blanc, caillé, crème, préparation à base de fruits, crème glacée)
- Boucherie (chair à saucisse, viande hachée, sang, masse grasse, prémix, nourriture pour animaux)
- Cosmétiques et pharmacie (matière première, glucose, glycérine, vaseline, shampooing, pâte dentifrice)

\* **NEP**: Nettoyage en place équivalent du CIP anglo-saxon (cleaning in place)

\* **SEP**: Stérilisation en place équivalent du SIP anglo-saxon (sterilisation in place)

\*\***EHDG**: European Hygienic Engineering & Design Group

