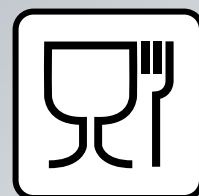


FLUX FOOD

Une conformité certifiée



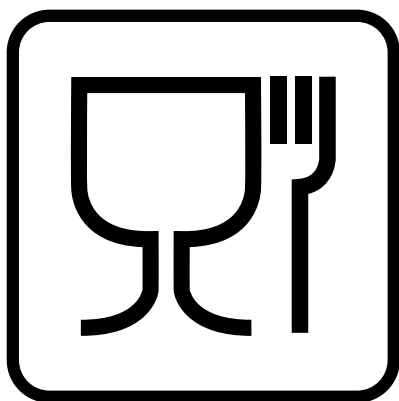
More than just pumps



FLUX FOOD

La série de pompes portant le symbole „verre/fourchette“

Les pompes de la série FLUX FOOD répondent aux dernières normes de sécurité européennes en ce qui concerne le contact avec des denrées alimentaires. Elles sont conformes au règlement (CE) n° 1935/2004 ainsi qu'au règlement (UE) 10/2011 concernant les „matières plastiques“ et peuvent porter le symbole verre/fourchette.



Les pompes FLUX FOOD portent le symbole „verre et fourchette“.

La série FLUX FOOD

La série FLUX FOOD comprend les pompes vide-fûts et vide-conteneurs FP 427 FOOD et FP 430 FOOD ainsi que la pompe à vis hélicoïdale excentrée F 560 FOOD. Toutes les pompes FOOD sont fabriquées en acier inoxydable. Elles couvrent un large éventail d'applications pour le transfert des liquides à faible viscosité ainsi que ceux à haute viscosité et sont faciles à démonter et à nettoyer. De plus, le modèle FP 430 FOOD est antidéflagrant selon ATEX et convient pour le transfert des alcools.



FLUX FOOD – pour une utilisation dans le domaine agro-alimentaire.

Que signifie le symbole „verre/fourchette“ ?

Depuis mai 2011 le règlement (UE) 10/2011 concernant les matières plastiques en contact avec les denrées alimentaires est en vigueur en tant que mesure spécifique de la réglementation (CE) 1935/2004. Ce règlement concrétise pour la première fois de façon homogène pour toute l'Union Européenne les exigences en ce qui concerne les matériaux et les objets en matière plastique qui sont destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. En outre, il définit les méthodes de contrôle pour la certification. Seuls les matériaux et objets certifiés selon ce règlement peuvent porter le symbole „verre et fourchette“.

Différences dans l'analyse des risques en UE et aux USA (FDA)

En ce qui concerne l'analyse des risques des matières autorisées en UE, il existe des divergences vis-à-vis des exigences de la Food and Drug Administration (FDA) aux Etats-Unis. Les nouvelles pompes de la série FLUX FOOD répondent aussi bien aux exigences du règlement européen 10/2011 qu'à celles de la FDA, offrant ainsi de réels avantages pour les entreprises d'envergure internationale.

Avantages

- ▶ **Certifié pour le contact avec les denrées alimentaires selon les dernières normes européennes**
- ▶ **Certifié également selon les exigences de la FDA (pour le marché US)**
- ▶ **Pompe vide-fûts avec protection antidéflagrante également disponible**
- ▶ **Facile à démonter pour nettoyage**

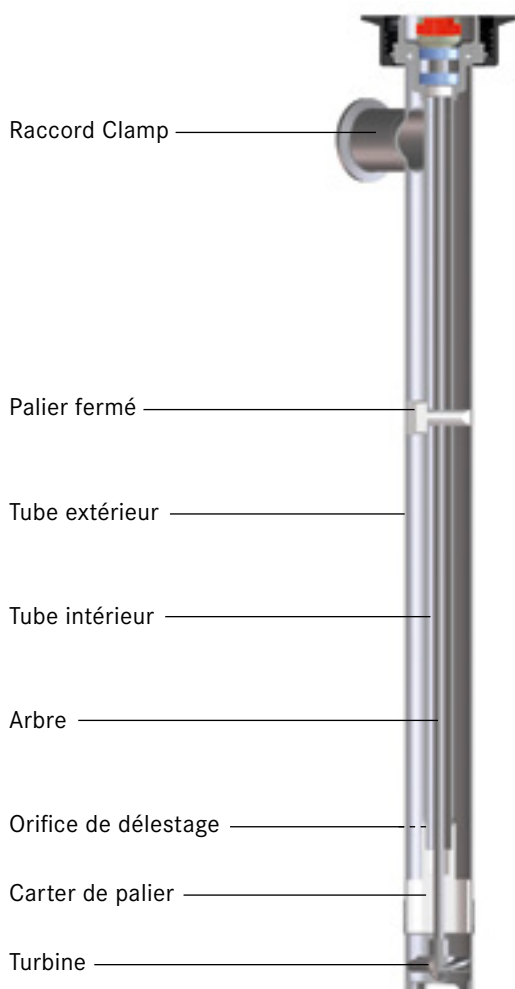
Le pompes 3-A pour le marché américain



Contrairement au règlement européen et aux exigences de la FDA, la norme 3-A comprend des exigences complémentaires concernant la construction des pompes. FLUX propose déjà depuis 1995 des pompes des séries F 427 et F 560 répondant aux exigences FDA et également certifiées 3-A.

FLUX FOOD

Pompe vide-fûts FP 427 FOOD – l'entièrement démontable



Caractéristiques du produit

- ▶ Sans garniture d'étanchéité et donc entièrement démontable
- ▶ Démontage rapide sans outil
- ▶ Volume mort réduit
- ▶ Pompage sans pulsation
- ▶ Pompage possible sur une vanne fermée (par ex. clapet)
- ▶ Poids faible
- ▶ Combinaison possible avec différents moteurs si nécessaire
- ▶ Possibilité de régler le débit en fonction du moteur (via un régulateur de la vitesse de rotation du moteur)

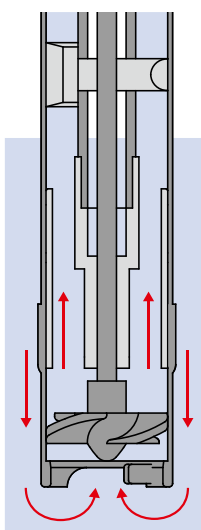
Caractéristiques techniques



- ▶ Débit : max. 240 l/min*
- ▶ Viscosité : max. 1000 mPas
- ▶ Profondeur d'immersion : 700/1000/1200 mm
- ▶ Matériau : matériau principal acier inox, toutes les pièces en contact avec le fluide sont certifiées
- ▶ Raccord tubulure de refoulement : Clamp 1½"

Description du fonctionnement

La pompe FP 427 FOOD entièrement démontable est une pompe vide-fûts sans garniture d'étanchéité qui fonctionne selon le principe d'une pompe centrifuge axiale. Le groupe moto-pompe comporte le moteur et la pompe. A partir d'un accouplement, le moteur entraîne l'arbre de transmission à l'extrémité duquel se trouve un rotor de pompe (turbine) semblable à une hélice. La turbine doit en permanence être recouverte de fluide pour que la pompe puisse refouler.



Le fluide est pompé de façon axiale grâce à la rotation, c.-à-d. de manière parallèle à l'arbre de la pompe jusqu'à la tubulure de refoulement.

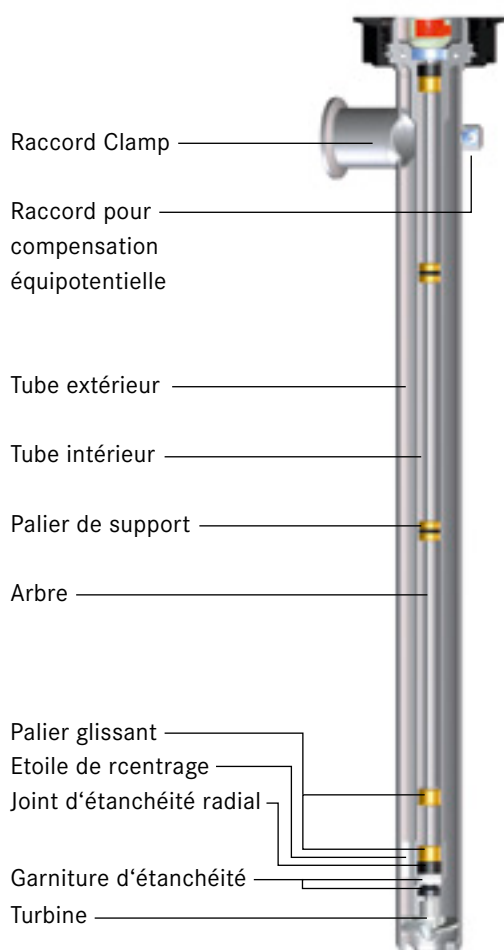
Avec la pompe FP 427 FOOD sans garniture d'étanchéité, le fluide atteint également le tube intérieur le long de l'arbre. Il se situe ici au même niveau que dans le fût. Lors de la vidange du fût, le niveau du fluide baisse dans le fût. Le niveau du fluide diminue également en conséquence dans le tube intérieur. Le fluide s'y trouvant s'écoule via les orifices de délestage.

Avantages

- ▶ Entièrement démontable
- ▶ Une pompe unique pour différents fluides
- ▶ Plusieurs pompes peuvent fonctionner avec un moteur démontable
- ▶ Insensible aux matières solides dans le fluide
- ▶ Démontage rapide
- ▶ Possibilité de passer rapidement à un autre fluide
- ▶ Courts temps de transformation
- ▶ Transportable par une personne
- ▶ Possibilité d'utiliser des vannes (par ex. clapets)



Accessoire au modèle FP 427 FOOD – un bec d'écoulement avec clapet.



Caractéristiques du produit

- ▶ Avec garniture d'étanchéité
- ▶ Démontable en 2 parties (tube intérieur avec arbre, garniture d'étanchéité et turbine ainsi que tube extérieur)
- ▶ Pour les liquides volatiles
- ▶ Pompage sans pulsation
- ▶ Pompage possible sur une vanne fermée (par ex. pistolet de remplissage)
- ▶ Poids faible
- ▶ Combinaison possible avec différents moteurs si nécessaire
- ▶ Possibilité de régler le débit volume en fonction du moteur (via un régulateur de la vitesse de rotation du moteur)

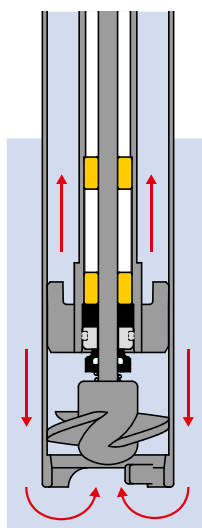
Caractéristiques techniques

- ▶ Débit : max. 240 l/min*
- ▶ Viscosité : max. 1000 mPas
- ▶ Profondeur d'immersion : 700/1000/1200 mm
- ▶ Matériau : matériau principal acier inox, toutes les pièces en contact avec le fluide sont certifiées
- ▶ Raccord tubulure de refoulement : Clamp 1½"



Description du fonctionnement

La pompe FP 430 FOOD est une pompe vide-fûts avec garniture d'étanchéité qui fonctionne selon le principe d'une pompe centrifuge axiale. Le groupe moto-pompe comporte le moteur et la pompe. A partir d'un accouplement, le moteur entraîne l'arbre de transmission à l'extrémité duquel se trouve un rotor de pompe (turbine) semblable à une hélice.



La turbine doit en permanence être recouverte de fluide pour que la pompe puisse refouler. Le fluide est pompé de façon axiale grâce à la rotation, c.-à-d. de manière parallèle à l'arbre de la pompe jusqu'à la tubulure de refoulement.

Sur la pompe FP 430 FOOD, la garniture d'étanchéité étanchéifie le tube intérieur par rapport au fluide. Elle empêche ici le liquide pompé de pénétrer dans le tube intérieur. Ce n'est qu'au niveau de la turbine que l'arbre entre en contact avec le fluide.

Avantages

- ▶ Protection antidéflagrante pour le transfert des alcools
- ▶ Une pompe unique pour différents fluides
- ▶ Plusieurs pompes peuvent fonctionner avec un moteur
- ▶ Démontage rapide (à l'exception de la garniture d'étanchéité)
- ▶ Possibilité de passer rapidement à un autre fluide
- ▶ Courts temps de transformation
- ▶ Transportable par une personne
- ▶ Possibilité d'utiliser des vannes (par ex. pistolet de remplissage)



Accessoire au modèle FP 430 FOOD - pistolet de remplissage.

FLUX FOOD

Pompe à vis hélicoïdale excentrée F 560 FOOD –
pour des denrées alimentaires à haute viscosité



Version avec
flasque de
palier et moteur
triphase

Version avec
réducteur et
moteur
pneumatique

Caractéristiques du produit

- ▶ Pompe auto-aspirante
- ▶ Pompage réalisé en toute précaution, avec peu de turbulences
- ▶ Peu de pulsations
- ▶ Volume mort réduit
- ▶ Système modulaire complet
- ▶ Disponible également avec un réglage variable de la vitesse de rotation (pompage proportionnel à la vitesse de rotation)
- ▶ Pompe/arbre/vis facilement démontable sans outil

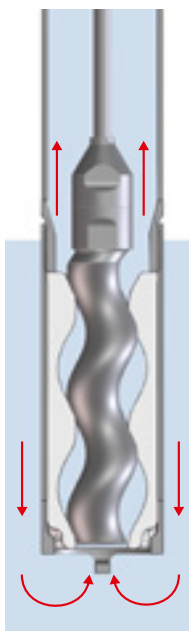
Caractéristiques techniques



- ▶ Débit : max. 50 l/min
- ▶ Profondeur d'immersion : 700/1000/1200 mm
- ▶ Pression nominale : 8 bar
- ▶ Matériau : matériau principal acier inox, toutes les parties entrant en contact avec le fluide sont certifiées
- ▶ Raccord tubulure de refoulement : Clamp 2"

Description du fonctionnement

La pompe à vis hélicoïdale excentrée F 560 FOOD est une pompe volumétrique pour transfert des produits à haute viscosité. Elle est proposée en 2 versions : avec réducteur planétaire ou avec flasque de palier.



La vis hélicoïdale tourne de manière excentrée à l'intérieur d'un stator servant de contrepartie. Ainsi, par la rotation de la vis, des cavités autonomes sont créées dans lesquelles le fluide est poussé vers le haut, tout en assurant une faible turbulence pour la préservation du fluide.

La vis hélicoïdale sert d'étanchéité de l'aspiration de la pompe. Ceci permet une pression élevée, indépendamment de la vitesse de rotation du moteur.

Avantages

- ▶ **Optimal pour les fluides visqueux permettant encore l'écoulement**
- ▶ **Convient aux fluides sensibles au cisaillement**
- ▶ **Pompage avec une pression constante**
- ▶ **Adaptation individuelle aux caractéristiques du fluide**
- ▶ **Débit réglable (en combinaison avec un moteur triphasé)**
- ▶ **Débit facilement mesurable**
- ▶ **Pompe facilement démontable**



Accessoire au modèle F 560 FOOD – bec d'écoulement avec raccord Clamp.



More than just pumps

Le nom FLUX est aujourd'hui reconnu dans le monde entier comme marque pour les standards de pointe dans la technologie des pompes. Tout a commencé en 1950 avec l'invention de la première pompe vide-fûts électrique. FLUX offre aujourd'hui une vaste gamme de produits, qui permettent de réaliser des solutions sur mesure. Les pompes FLUX sont, entre autres, utilisées dans l'industrie chimique et pharmaceutique, dans la construction mécanique et d'installations technologiques ainsi que dans les entreprises de galvanoplastie, du traitement des eaux usées et du secteur agroalimentaire.

Qu'il s'agisse d'une solution individuelle ou d'un système complet – la qualité FLUX est synonyme de grande longévité, d'une excellente rentabilité et d'une sécurité maximale.

Outre l'excellente qualité et fiabilité des produits FLUX, nos clients apprécient notre compétence professionnelle exceptionnelle et l'attention particulière de notre personnel à l'encontre des clients.

FLUX-GERÄTE GMBH livre actuellement des pompes dans presque 100 pays répartis dans le monde entier.

FLUX FRANCE SAS

1 rue Ambroise Croizat · 77183 Croissy Beaubourg
Tel : +33 1 64 15 20 00 · Fax : +33 1 64 15 20 09
info@flux-pompes.com · www.flux-pompes.com