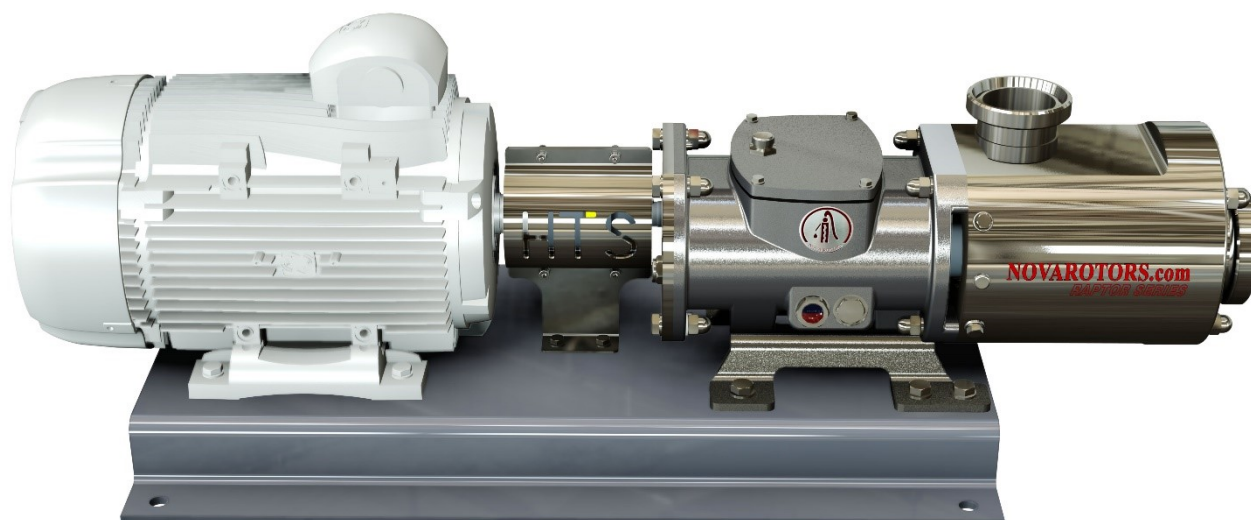


NOTRE PUISSANCE, VOTRE SATISFACTION



SÉRIE RAPTOR

Pompes sanitaires

Série HTS



Série hygiénique à double vis HTS

La série hygiénique HTS représente le plus haut niveau de technologie dans le domaine des pompes sanitaires à double vis, conçues spécialement pour garantir une hygiène optimale dans les secteurs alimentaire et pharmaceutique. Notre fierté réside dans la conception extrêmement robuste de nos pompes, obtenue grâce au surdimensionnement de l'arbre et des roulements, associé à un positionnement des engrenages breveté.

Les principales caractéristiques des pompes à double vis incluent :

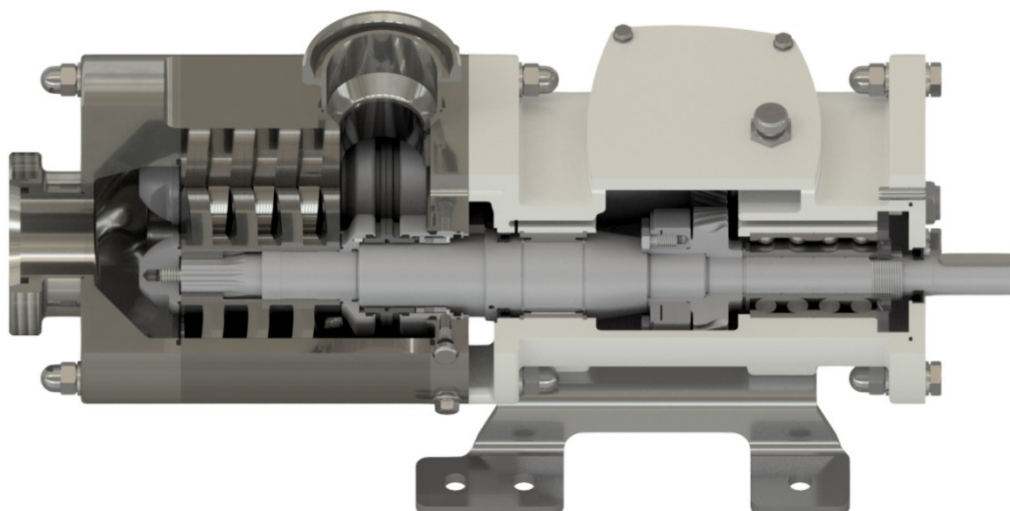
- Traitement délicat du produit et pulsations réduites grâce à la direction axiale du flux.
- Grande capacité d'aspiration avec de faibles valeurs de NPSHr (Net Positive Suction Head required).
- Absence de contact ou de frottement entre les rotors et le corps de pompe, permettant un fonctionnement à sec (uniquement avec garnitures flussées).
- Possibilité de réaliser les opérations CIP (Cleaning-In-Place) et le transfert de produit avec une seule pompe.
- Haute pression et débit élevé malgré la compacité de la pompe.
- Adaptée aux liquides très visqueux (jusqu'à 1 000 000 cps).
- Capable de transférer des corps solides et/ou des produits abrasifs.
- Facilité et rapidité de maintenance.

Les pompes à double vis en acier inoxydable offrent de nombreux avantages dans les processus industriels, en particulier dans les secteurs alimentaire, chimique et pharmaceutique. Voici les principaux :

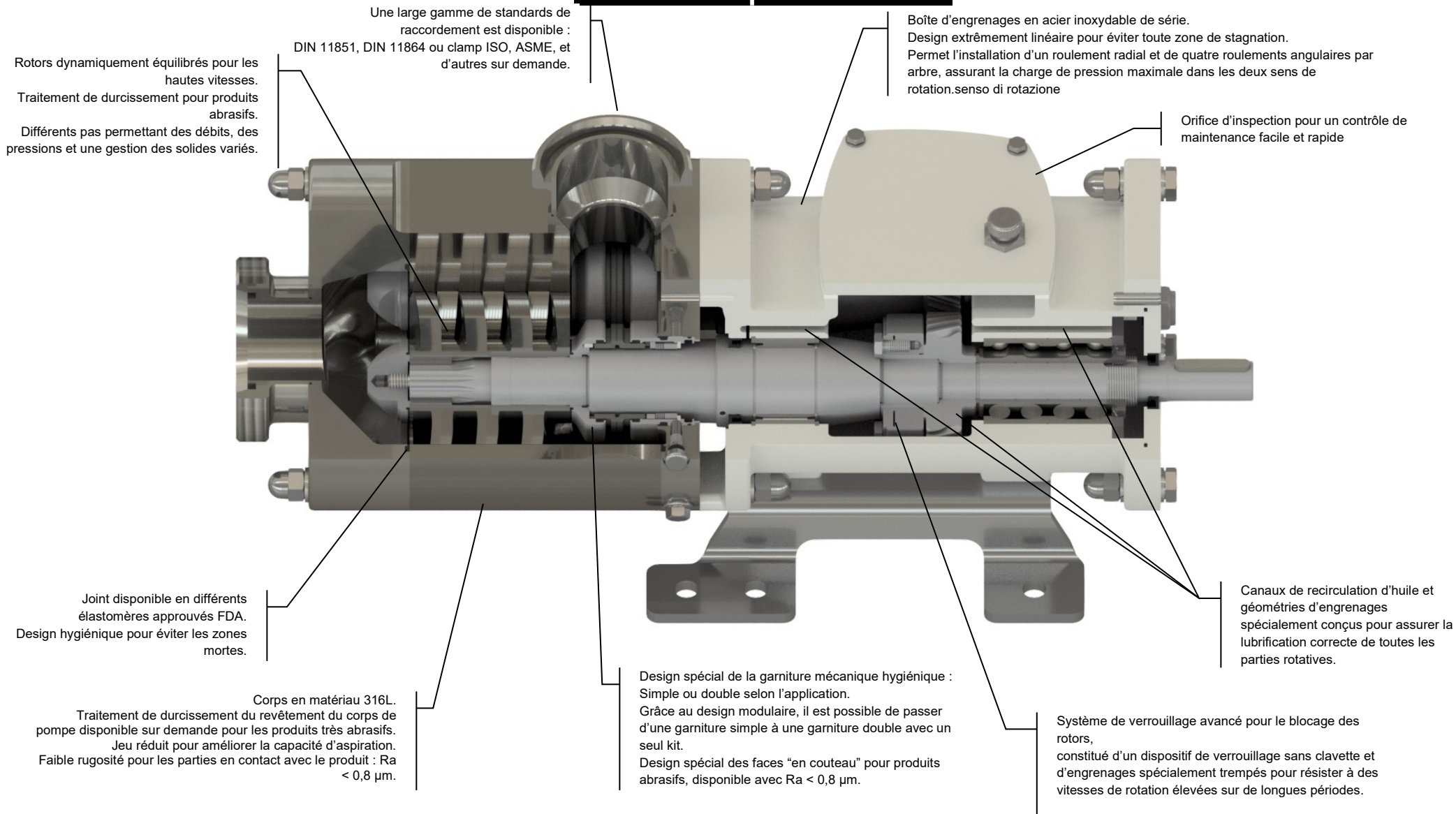
1. **Hygiène et conformité aux normes** – Entièrement réalisées en acier inoxydable, elles sont faciles à nettoyer et conformes aux normes sanitaires les plus strictes (EHEDG, FDA, 3-A).
2. **Polyvalence opérationnelle** – Adaptées au pompage de fluides de différentes viscosités, des liquides les plus fluides aux plus denses, y compris les produits contenant des particules en suspension.
3. **Débit constant et sans pulsations** – Assure un transfert délicat du produit, réduisant le risque d'altération de la texture ou de séparation des phases.
4. **Auto-amorçage et gestion des fluides gazeux** – Capacité d'auto-amorçage jusqu'à 9 mètres et aptitude à traiter des fluides contenant du gaz ou de l'air sans perte d'efficacité.
5. **Inversion du flux** – Possibilité d'inverser le sens de pompage sans modification mécanique, atout précieux dans les procédés de production flexibles.
6. **Efficacité énergétique** – Le design optimisé permet de réduire la consommation énergétique par rapport à d'autres technologies de pompage.
7. **Résistance et durabilité** – Construction robuste en acier garantissant une longue durée de vie, même avec des fluides abrasifs ou agressifs.

Nous sommes convaincus que nos pompes à double vis de la série HTS représentent la solution idéale pour vos besoins dans les secteurs alimentaire, chimique ou pharmaceutique, en garantissant des performances élevées, une hygiène irréprochable et une grande fiabilité.

Nous restons à votre disposition pour tout complément d'information ou pour vous aider à choisir le modèle le plus adapté à vos applications spécifiques.



Caractéristiques détaillées





CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

VERSION ET OPTIONS

Matériau du corps (carter)

Matériaux de base:

AISI 316

Traitements thermiques:

Kolsterization

Matériaux de l'arbre de garniture

Matériaux de base:

AISI 630

Duplex (F51) o Superduplex (F55) sur demande

Matériaux des rotors

Matériaux de base:

AISI 316

Duplex (F51) o Superduplex (F55) sur demande

Trattamenti termici:

Kolsterizzazione

Matériaux per guarnizioni

Matériaux de base:

H-NBR

EPDM

FPM

Plaque et châssis de base

Plaque de base standard

Plaque de base standard avec pieds réglables 3-A

Châssis de base hygiénique (conforme aux recommandations hygiéniques)

3A SANITARY PAR RAPPORT À LA VERSION STANDARD

1. Matériaux et surfaces en contact avec le produit

Rugosité interne garantie (ex. $Ra \leq 0,8 \mu m$ ou selon la spécification 3A), avec certificats de mesure.

Matériaux conformes FDA / 3A pour toutes les parties en contact avec le produit (joints, O-rings, élastomères).

2. Garnitures et joints

Garnitures mécaniques conformes 3A, souvent dans les configurations suivantes :

- flushed / avec rinçage
- garniture mécanique double

Joints frontaux sans zones de stagnation.

Absence totale d'élastomères non autorisés ou non traçables.

3. Conception hygiénique du corps de pompe

Vidange complète (orifice court ou inclinaisons permettant le drainage total).

Aucune zone morte / dead legs.

Géométries compatibles CIP/SIP, certifiées comme telles.

4. Motorisation et composants externes

Moteur wash-down ou en acier inoxydable, ou carter de protection comme déjà indiqué.

Ventilation hygiénique ou fermetures empêchant l'entrée de contaminants.

5. Marquages et documentation

Traçabilité complète des matériaux (FDA/EC 1935/2004).

Manuels et procédures conformes aux exigences 3A, y compris la documentation CIP/SIP.

Marquage officiel 3A sur le corps de pompe.

6. Assemblage et processus de fabrication

Raccords DIN 11864-1 / DIN 11864-2.

Châssis hygiénique avec pieds conformes à la norme 3A.

Système d'étanchéité

Garniture mécanique hygiénique simple équilibrée (design spécial)

Garniture mécanique hygiénique double équilibrée (design spécial)

Dispositifs de contrôle

Panneau de commande

Coffret électrique avec variateur de fréquence

Moteur avec variateur intégré

Équipements et options

Manteau de chauffage (chemise chauffante)

Quench avec chambre de rinçage

Carter moteur

Certifications

CE

Conforme aux exigences EHEDG

Certification 3-A Sanitary Standard 

Raccordements

DIN 11851

DIN 11864-1 / DIN 11864-2 / DIN 11864-3

Clamp ISO 2852, cLAMP ASME-3A, Clamp DIN 32676

RJT

SMS 1145

Macon

Plage de fonctionnement

Débit

Jusqu'à 200 m³/h

Pression

Jusqu'à 25 bar

Température

De -40 °C à 150 °C

Applications typiques

Secteur laitier

(Yogourt, crèmes, lait et dérivés)



Boissons,

cocktails de fruits,
substances
huileuses, sirops,
produits visqueux



Brasseries



Produits de boulangerie et pâtisserie



Cosmétique et pharmaceutique

(Préparations, crèmes
et lotions épaisses,
produits chimiques et
pharmaceutiques)



Industrie alimentaire:

Industrie de la tomate,
des fruits transformés
et des sauces



TABLEAU DES MODÈLES
Débits et pressions

| Taille | Modèle | Rotation | Température maximale | Débit maximal à 0 bar [m³/h] * | Vitesse maximale [rpm] | Pression maximale [bar] | Diamètre maximal de passage des solides [mm] |
|--------------|--------|-----------------------------|--|--------------------------------|------------------------|-------------------------|--|
| HTS 2 | 2-1 | Sens horaire et antihoraire | 130 °C pour le produit 150 °C pour le nettoyage (température plus élevée sur demande) | 27 | 3600 | 25 | 16 |
| | 2-2 | | | | | | |
| | 2-3 | | | | | | |
| | 2-4 | | | | | | |
| HTS 4 | 4-1 | | | 65 | 3600 | 25 | 24 |
| | 4-2 | | | | | | |
| | 4-3 | | | | | | |
| | 4-4 | | | | | | |
| HTS 6 | 6-1 | | | 100 | 3000 | 25 | 30 |
| | 6-2 | | | | | | |
| | 6-3 | | | | | | |
| | 6-4 | | | | | | |
| HTS 8 | 8-1 | | | 200 | 2500 | 25 | 40 |
| | 8-2 | | | | | | |
| | 8-3 | | | | | | |
| | 8-4 | | | | | | |

Rotors disponibles en fonction du fluide pompé et de la taille des particules en suspension



[illegible]



Via Carlo Cattaneo, 19/25
36040 SOSSANO (VI)
ITALIE

Téléphone : +39-0444-888151
Fax : +39-0444-888152
Mail : sales@novarotors.com
Site internet : www.novarotors.com



ISO 45001: 2018



ISO 9001: 2015

