

steimel

HYGIENE
KREISKOLBENPUMPE

HYGIENIC
ROTARY LOBE PUMP

HKK

KOMPETENZ UND LEIDENSCHAFT.

GEBR. STEIMEL GMBH & CO. MASCHINENFABRIK

JOHANN-STEIMEL-PLATZ 1

53773 HENNEF

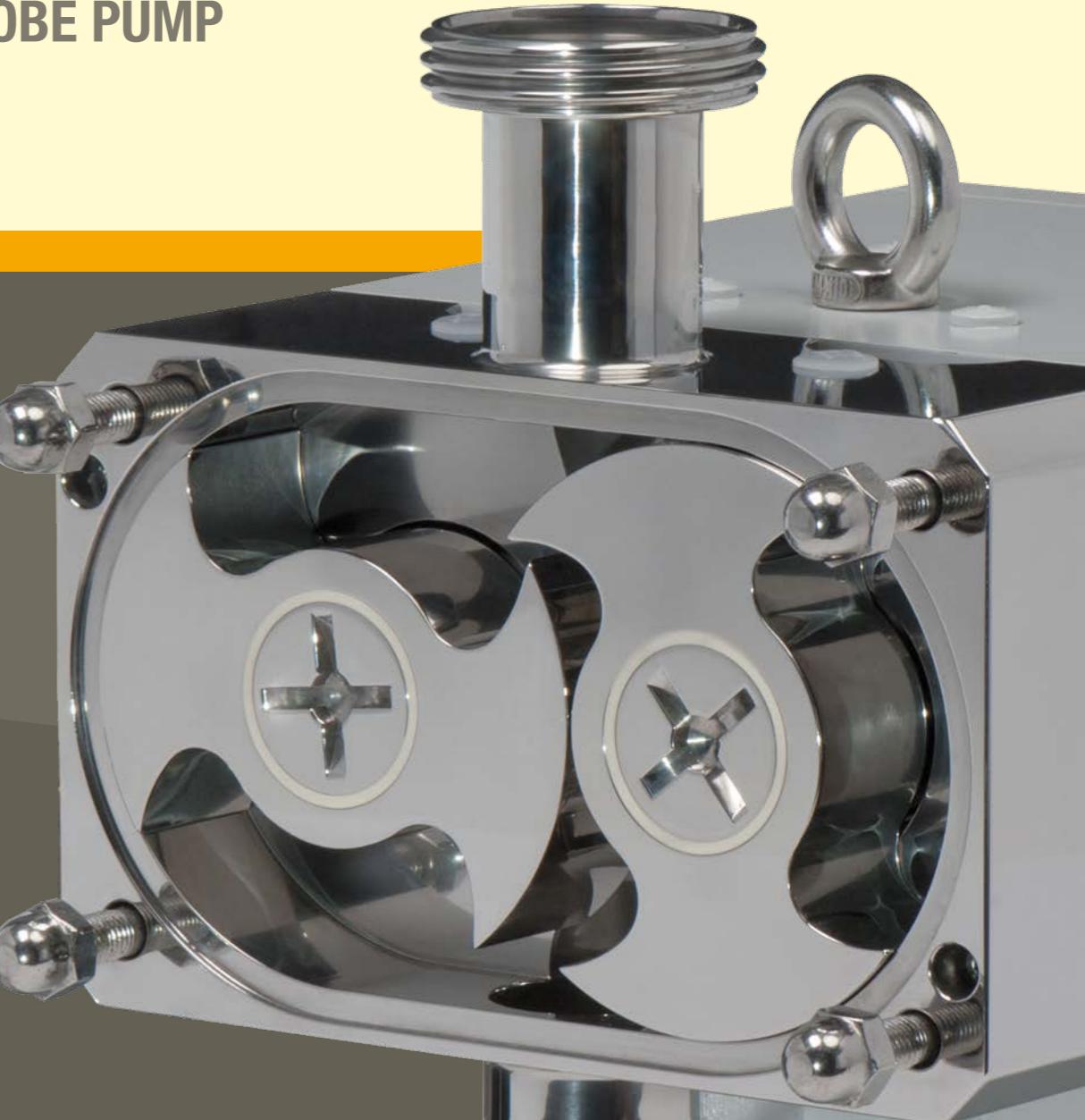
DEUTSCHLAND ▪ GERMANY

FON: +49 (0) 22 42 / 88 09-0

FAX: +49 (0) 22 42 / 88 09-160

E-MAIL: VTP@STEIMEL.COM ▪ WEB: WWW.STEIMEL.COM

HKK.1-01-2014-de-en



- EHEDG Zertifiziert
- CIP und SIP geeignet
- Perfekt für Getränke und Lebensmittel
- Von niedrig bis hochviskos
- Hygienische, schonende Förderung
- Abriebfrei
- Komplett in Edelstahl lieferbar
- Überdruckventil integrierbar
- Aseptik-Anschlüsse nach DIN 11864
- Leichter Austausch der Dichtungen
- Drehrichtungsunabhängig

- EHEDG certificate
- CIP and SIP capable
- Perfect for drinks and foodstuffs
- From low to highly viscous
- Hygienic, gentle conveying
- Abrasion free
- Available completely in stainless steel
- Pressure relief valve can be integrated
- Aseptic connections according to DIN 11864
- Easy replacement of the seals
- Independent of rotation direction

Die neu entwickelte Hygiene-Kreiskolbenpumpe HKK basiert auf der Konstruktion der erfolgreichen Kreiskolbenpumpe SKK. Sie wurde speziell für die Anwendung im Lebensmittelbereich entwickelt und ergänzt das Fördermedienspektrum der Pumpenmodelle aus dem Haus Gebr. Steimel GmbH & Co. um diesen hygienisch sensiblen Bereich.

Alle anwendungsrelevanten Aspekte sind in die Konstruktion der HKK eingeflossen. Sämtliche produktberührten Teile wurden unter Hygienic-Design Gesichtspunkten optimiert und somit steht eine Pumpe zur Verfügung, die die typischen Bedürfnisse der Anwender in der Lebensmittelindustrie abdeckt.

Mit großer Markterfahrung, hoher Flexibilität und Qualität steht Steimel als kompetenter Partner der Lebensmittelindustrie zur Verfügung.

The newly developed HKK hygienic rotary lobe pump is based on the construction of the successful SKK rotary lobe pump. It was developed especially for use in the food industry and supplements the range of the pump models from Gebr. Steimel GmbH & Co. by this hygienically very sensitive area.

All application-relevant aspects flowed into the construction of the HKK. All parts coming into contact with the product were optimised according to hygienic design aspects and a pump is therefore available that covers the typical requirements of the user in the food industry.

Steimel makes its widespread market experience, high flexibility and high quality available to the food processing industry.

TYPISCHE FÖRDERMEDIEN:

Milchprodukte (z. B. Joghurt, Fruchtjoghurt, Quark, Käse), Öle, Fette, Suppen, Saucen, Süßwaren, Fruchtzubereitung, Säfte

TYPICAL FLUIDS:

Dairy products (eg yoghurt, fruit yoghurt, quark, cheese), oils, fats, soups, sauces, confectionery, fruit preparations, fruit juices

