

POMPE PERISTALTICHE

POMPES PERISTALTIQUES

PERISTALTIC PUMPS

SCHLAUCHPUMPEN

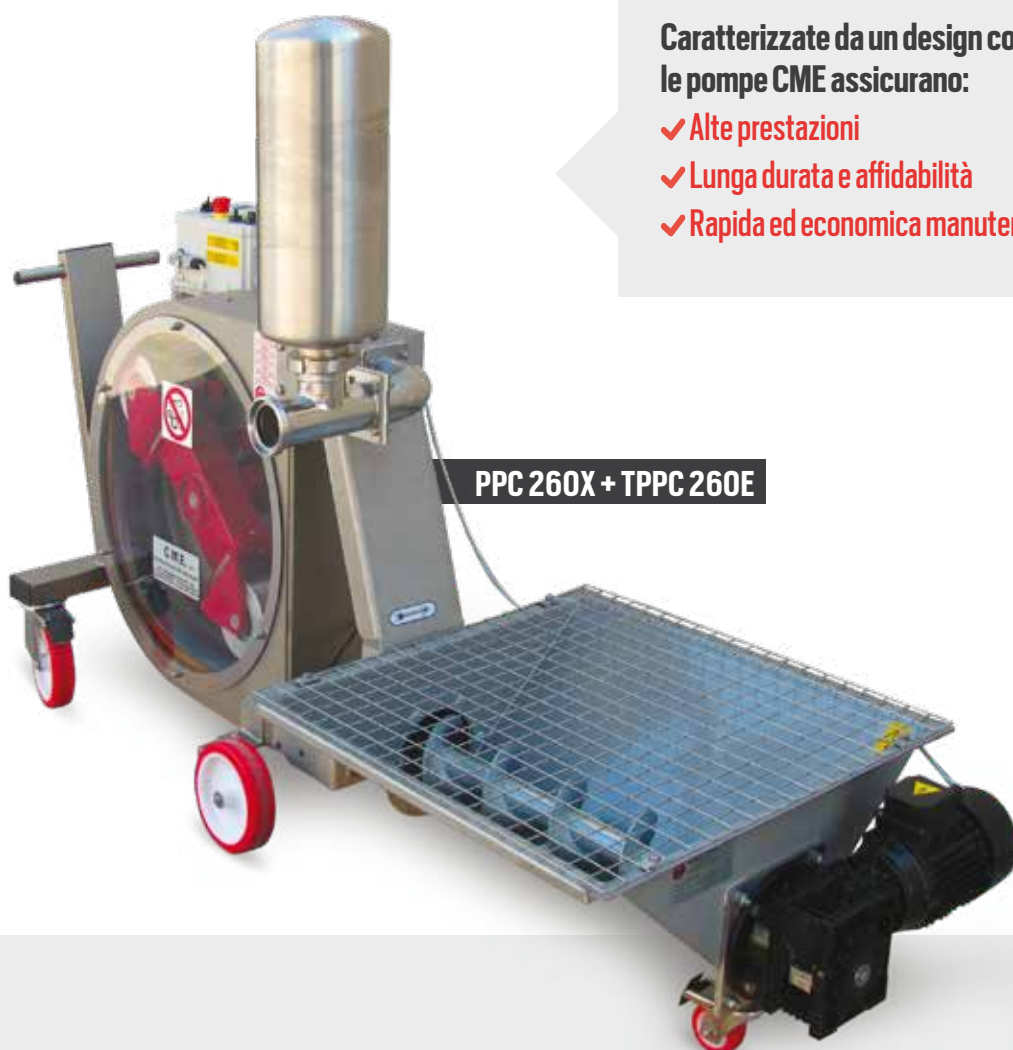
BOMBAS PERISTALTICAS

La pompa peristaltica è un tipo di pompa volumetrica. Il pompaggio del liquido è ottenuto dalla compressione e rilascio di un tubo, tramite la rotazione dei rulli pressori. La caratteristica principale di queste pompe è che il fluido pompato entra in contatto solamente con la gomma alimentare del tubo peristaltico, per portate da 4,7 fino a 750 hl/h.

Tutte le pompe possono essere dotate di tramoggia, facilmente montabile e smontabile.

Caratterizzate da un design compatto ed elegante, le pompe CME assicurano:

- ✓ Alte prestazioni
- ✓ Lunga durata e affidabilità
- ✓ Rapida ed economica manutenzione



Applicazioni

Le pompe peristaltiche CME consentono un trasferimento integro del prodotto. Possono essere utilizzate in diversi settori:

- enologico (vino, vinaccia fermentata, uva intera, uva pigiata, mosto, etc.)
- alimentare (macinato di carne, conserva, purea, marmellata, olio d'oliva, aceto balsamico, birra, etc.)
- settore industriale (edilizia, liquami, vernici)

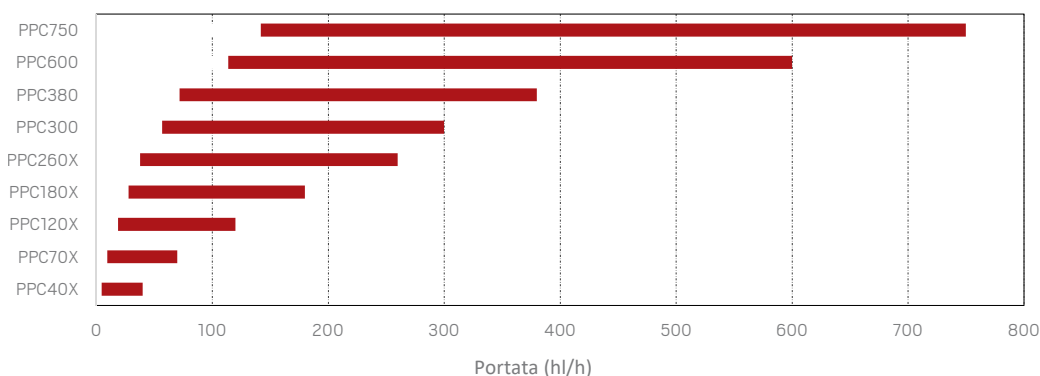
Principali caratteristiche

- Tramoggia removibile
- Doppio pressostato in aspirazione e mandata
- Sistema di riempimento barriques
- Elevato potere autoadescente
- Precisione di dosaggio del prodotto
- Regolazione elettronica della portata di serie su tutte le pompe
- Consumi ridotti
- Trasferimento del prodotto con corpi solidi
- Inversione di flusso
- Pompaggio "gentile"

+ Optional

- Tramoggia di carico dotata di coclea
- Tubo peristaltico per prodotti aggressivi
- Tubo peristaltico per alte temperature
- Radiocomando
- Raccordi a scelta: DIN, Macon, Garolla
- Sensore passaggio fluido

Dettaglio prestazioni / Détails de performances / Performance detail / Leistungskurven / Detalle de rendimiento



	Modello Modèle Model Modell Modelo	Portata* [h/h]		Pressione max	Potenza*	Diametro interno tubo	Conessioni	Dimensioni	Peso		
		Débit* Flow* Fördermenge* Caudal*		Pression max Max pression Max Druck Presión máxi	Puissance* Power* Leistung* Potencia*	Diamètre interne du tube Pipe internal diameter Innendurchmesser des Schlauchs Diámetro interno del tubo	Raccords Connections Anschlüsse Racores	Dimensions Dimensions Abmessungen Dimensiones	Poids Weight Gewicht Peso		
		[min]	[max]	[bar]	[kW]	[mm]		L x W x H [mm]	[kg]		
Monotubo - Monocylindre - Single pipe - Einrohr-Pumpen - Monotubo	Corpo in Inox Corps en inox - Stainless steel body Gehäuse aus Edelstahl - Cuerpo en inox	Senza tramoggia**	PPC40X	4,7	40	3	0,75	32	DIN40	880 x 470 x 900	80
			PPC70X	9,5	70	3	1,5	40	DIN50	950 x 470 x 1020	110
			PPC120X	19	120	3	3,0	50		1100 x 600 x 1350	170
			PPC180X	28	180	3	4,0	57	DIN65	1250 x 650 x 1450	210
			PPC260X	38	260	3	5,5	65		1350 x 670 x 1600	365
		Con tramoggia***	PPC120X+TPPC120E	19	120	3	3,0 + 0,75	50	DIN50	2150x750x1350	225
			PPC180X+TPPC180E	28	180	3	4,0 + 0,75	57	DIN65	2230x750x1450	265
			PPC260X+TPPC260E	38	260	3	5,5 + 0,75	65		2300x900x1600	420
	Corpo in ghisa Corps en fonte - Cast iron body - Gehäuse aus Gusseisen - Cuerpo de hierro fundido	Senza tramoggia**	PPC300	57	300	3	7,5	80	DIN100	1800 x 660 x 1500	620
			PPC380	72	380	3	7,5	90		1800 x 660 x 1500	625
			PPC300+TPPC300E	57	300	3	7,5 + 0,75	80		2600x900x1500	675
PPC380+TPPC300E			72	380	3	7,5 + 0,75	90	2600x900x1500		680	
Con tramoggia***		PPC600	114	600	3	9,2	2 x 80	DIN100	1850 x 900 x 1520	850	
		PPC750	142	750	3	15,0	2 x 90		1850 x 900 x 1520	870	
		PPC600+TPPC600	114	600	3	9,2 + 3,0	2 x 80		2770x1280x1520	1015	
		PPC750+TPPC600	142	750	3	15,0 + 3,0	2 x 90		2770x1280x1520	1035	
Bitubo - Deux cylindres - Double pipe Doppelrohr-Pumpen - Bitubo	Corps en fonte - Cast iron body - Gehäuse aus Gusseisen - Cuerpo de hierro fundido	Con tramoggia***	PPC600	114	600	3	9,2	2 x 80	DIN100	1850 x 900 x 1520	850
			PPC750	142	750	3	15,0	2 x 90		1850 x 900 x 1520	870
			PPC600+TPPC600	114	600	3	9,2 + 3,0	2 x 80		2770x1280x1520	1015
			PPC750+TPPC600	142	750	3	15,0 + 3,0	2 x 90		2770x1280x1520	1035

* Le prestazioni della pompa si riferiscono al trasferimento di acqua in condizioni standard con un'alimentazione pari a 50 Hz. La pompa elabora il fluido (H₂O) per una pressione massima di 2/3 bar.

* Les performances de la pompe se réfèrent au transfert d'eau dans les conditions standard avec une alimentation à 50 Hz. La pompe traite le fluide (H₂O) pour une pression maximale de 2/3 bar.

* Pump performance refers to water transfer under standard conditions with a 50 Hz supply. The pump processes the fluid (H₂O) for a maximum pressure of 2/3 bar.

* Die Pumpenleistung bezieht sich auf die Übertragung von Wasser unter Standardbedingungen, mit einer Stromversorgung bei 50 Hz.

Die Pumpe verarbeitet die Flüssigkeit (H₂O) für einen maximalen Druck von 2/3 bar.

* La presión y el caudal de flujo se calculan con una fuente de alimentación de 50 Hz. La bomba procesa el fluido (H₂O) para una presión máxima de 2/3 bar.

**Sans trémie
**Without hopper
**Ohne Trichter
**Sin tolva

***Avec trémie
***With hopper
***Mit Trichter
***Con tolva

La pompe péristaltique est un type de pompe volumétrique. Le pompage du liquide est obtenu par la compression et la libération d'un tube, par la rotation des rouleaux presseurs. La caractéristique principale est que le fluide pompé entre en contact uniquement avec le caoutchouc alimentaire du tube péristaltique. Toutes les pompes peuvent être équipées d'une trémie qui peut être facilement assemblée et démontée. CME propose une large gamme de pompes péristaltiques, à un et à deux tubes, pour des débits allant de 4,7 à 75 hl/h. Toutes les pompes peuvent être équipées d'une trémie qui se monte et se démonte facilement.

Les pompes sont caractérisées par un design compact et élégant et elles assurent: Haute performance; Longue durée de vie et fiabilité; Maintenance rapide et économique.

Applications: les pompes péristaltiques CME permettent un transfert intact du produit. Elles peuvent être utilisées dans différents secteurs: Oenologique (vin, marc fermenté, raisins entiers, raisins pressés, moût, etc.); Alimentaire (viande hachée, conserves, purée, confiture, huile d'olive, vinaigre balsamique, bière, etc.); Industriel (construction, eaux usées, peinture).

Caractéristiques principales: Trémie amovible; Double pressostat en aspirations et refoulement; Système de remplissage barrique; Puissance auto-amorçante élevée; Précision de dosage du produit; Régulation électronique du débit en standard sur toutes les pompes; Consommation réduite; Transfert du produit avec des corps solides; Inversion du flux; Pompage "doux".

En option: Trémie de chargement; Tube péristaltique pour produits agressifs; Tuyau péristaltique pour hautes températures; Radiocommande; Raccords: DIN, Macon, Garolla; Capteur de passage de fluide.

Peristaltic pumps are volumetric pumps where the pumping of the liquid is obtained by the compression and release of a hose caused by the rotation of rollers. The main feature is that the pumped fluid comes into contact only with the food grade rubber of the peristaltic hose. All pumps can be equipped with a hopper, which can be easily assembled and disassembled. CME offers a wide range of peristaltic pumps, single and double hose, for flow rates from 4.7 to 75 hl/h. All pumps can be equipped with a hopper, which is easy to assemble and disassemble. Characterized by a compact and elegant design, the CME pumps ensure: High performance; Long life and reliability; Quick and economical maintenance.

Applications: CME peristaltic pumps provide gentle handling of the product and can be used in different sectors: Oenological (wine, fermented grape marc, whole grapes, crushed grapes, etc.); Food (minced meat, preserves, puree, jam, olive oil, balsamic vinegar, beer etc.); Industrial (construction, sewage, paints).

Main characteristics: Removable hopper; Double pressure switch on in suction and delivery; Barrique filling system; High self-priming capability; Product dosing accuracy; Electronic flow regulation as standard on all pumps; Reduced power consumption; Transfer of the product with solid bodies; Reversal of the flow; "Gentle" pumping; Ability to run dry.

Optional: Loading hopper; Peristaltic hose for aggressive products; Peristaltic hose for high temperatures; Remote control; Connections: DIN, Macon, Garolla; Fluid passage sensor.

Die Schlauchpumpe gehört zur Gruppe der volumetrischen Pumpen. Das Pumpen der Flüssigkeit wird durch das Zusammendrücken und Freigeben eines dickwandigen Schlauches durch die Drehung der Druckrollen erreicht. Das Hauptmerkmal besteht darin, dass die gepumpte Flüssigkeit nur mit dem Lebensmittelgummi des Peristaltikschauchs in Kontakt kommt. Alle Pumpen können mit einem Trichter ausgestattet werden, der einfach montiert und demontiert werden kann. CME bietet eine breite Palette von Einrohr- und Doppelrohrschlauchpumpen an, für Fördermengen von 4,7 bis 75 hl/h. Alle Pumpen können mit einem Trichter ausgestattet werden, der einfach zu montieren und zu demontieren ist. Die CME-Pumpen zeichnen sich durch ein kompaktes und elegantes Design aus und bieten: Hohe Leistung; Lange Lebensdauer und Zuverlässigkeit; Schnelle und wirtschaftliche Wartung.

Anwendungen: CME Schlauchpumpen ermöglichen eine intakte Übertragung des Produkts. Sie können in verschiedenen Bereichen eingesetzt werden: Önologie (Wein, vergorener Trester, ganze Trauben, gequetschte Trauben, Most, usw.); Lebensmittelsektor (Hackfleisch, Konserven, Püree, Marmelade, Olivenöl, Balsamico-Essig, Bier, usw.); Industriesektor (Bau, Abwasser, Farben).

Hauptmerkmale: Abnehmbarer Trichter; Doppelter Druckschalter beim Saugen und Drücken; Barriques Abfüllsystem; Hohe Selbstansaugung; Produktdosiergenauigkeit; Elektronische Durchflussregelung als Serienausstattung für alle Pumpen; Reduzierter Verbrauch; Übertragung des Produkts mit festen Körpern; Flussumkehr; "Sanftes" Pumpen.

Sonderausstattung: Einfülltrichter; Schlauch für aggressive Medien; Schlauch für hohe Temperaturen; Fernbedienung; Anschlußgewinde: DIN, Macon, Garolla; Manuelle Absperrventile.

La bomba peristáltica es un tipo de bomba volumétrica. El bombeo del líquido se obtiene mediante la compresión y liberación de una manguera, a través de la rotación de los rodillos de presión. La característica principal es que el fluido bombeado entra en contacto únicamente con la goma alimentaria de la manguera peristáltica. Todas las bombas pueden equiparse con una tolva que se puede montar y desmontar fácilmente. CME ofrece una amplia gama de bombas peristálticas, de una sola manguera y de doble manguera, para caudales desde 4,7 hasta 75 hl/h. Todas las bombas pueden equiparse con una tolva de fácil montaje y desmontaje. Caracterizadas por un diseño compacto y elegante, las bombas CME aseguran: Alto rendimiento; Larga vida y fiabilidad; Mantenimiento rápido y económico.

Aplicaciones: las bombas peristálticas CME permiten una transferencia intacta del producto. Se pueden usar en diferentes sectores: enológico (vino, orujo fermentado, uva entera, uva estrujada, mosto, etc.); alimentario (carne picada, conservas, purés, mermeladas, aceite de oliva, vinagre balsámico, cerveza, etc.); Industrial: (construcción, aguas negras, pinturas).

Características principales: Tolva desmontable; Doble presostato en aspiración y entrega; Sistema de llenado barricas; Alto poder autocebante; Precisión de dosificación del producto; Regulación electrónica de caudal como estándar en todas las bombas; Consumo reducido; Transferencia del producto con cuerpos sólidos; Inversión de flujo; Bombeo "suave".

Opcional: Tolva de carga; Manguera peristáltica para productos agresivos; Manguera peristáltica para altas temperaturas; Radiomando; Conexiones: DIN, Macon, Garolla; Sensor de paso de fluido.

PPC 180 + TPPC 180



rev. 10/2024

I dati riportati nel presente catalogo sono indicativi e non impegnativi - Les données contenues dans ce catalogue sont indicatives et n'engagent pas le constructeur - The specifications given in this catalogue are indicative and not binding on manufacturer - Die Daten dieses Katalogs sind unverbindlich, Konstruktionsänderungen vorbehalten - Los datos expuestos en el presente catalogo revisten un carácter meramente indicativo y no implican compromiso alguno para el fabricante



C.M.E. S.R.L.
via Vettigano 17/B - 42012 Campagnola Emilia (RE) - Italy
tel. +39 0522 652821 - fax +39 0522 652844
info@cme-re.it
www.cme-re.it

