

POMPE MONOVITE INOX

POMPES A VIS EN ACIER INOXYDABLE

STAINLESS STEEL SINGLE SCREW PUMPS

EXZENTERSCHNECKENPUMPEN

BOMBAS HELICOIDAL DE ACERO INOXIDABLE

La pompa monovite è un tipo di pompa volumetrica caratterizzata dalla presenza di un rotore che ruota all'interno dello statore fisso. Il moto relativo tra di essi genera delle camere all'interno delle quali il fluido viene inglobato per poi essere pompato.

CME offre un'ampia gamma di pompe monovite per portate da 17 a 1200 hl/h con pressione di lavoro fino a un massimo di 6 bar.

Si prestano a svariati utilizzi: possono essere utilizzate singolarmente come le versioni carrellate (linea PMC e PMCT) oppure come parte di un impianto più complesso (linea PMT) insieme alle Diraspa-Pigiatrici.

Le pompe CME assicurano:

- ✓ Alte prestazioni
- ✓ Lunga durata e affidabilità
- ✓ Trasferimento eterogeneo del prodotto
- ✓ Spinta del prodotto a lunga distanza



Applicazioni

I materiali e le geometrie delle pompe monovite CME le rendono adatte per operare nel:

- settore enologico (vino, vinaccia fermentata, uva intera, uva pigiata, mosto, vinaccia, feccia, etc.)
- settore alimentare (macinato di carne, conserva, purea, marmellata, etc.)



Principali caratteristiche

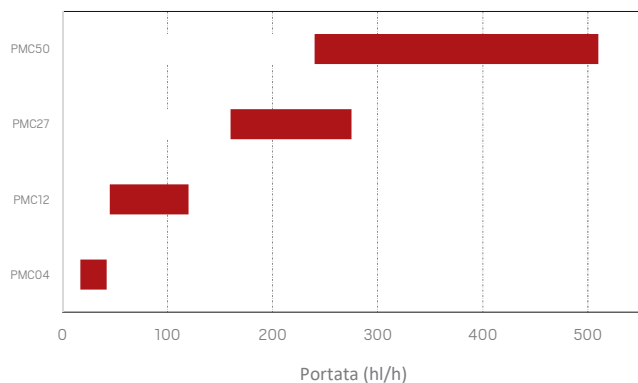
- Le parti in contatto con il prodotto sono realizzate con materiali certificati **per uso alimentare**
- Ampi passaggi di trasferimento
- Sonda di livello (su modelli PMT e PMCT)
- Sonda termica sullo statore per evitare danneggiamenti dovuti a temperature eccessive
- Manico applicabile su entrambi i lati
- Diverse tipologie di trasmissioni

+ Optional

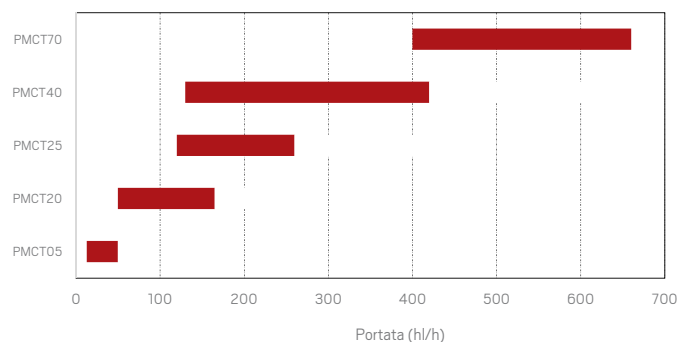
- Diversi tipi di statore per fluidi aggressivi o alte temperature (fino a 100°C)
- By-pass (per passaggio libero del fluido)
- Celle di carico (per la gestione automatica della pompa PMT)

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

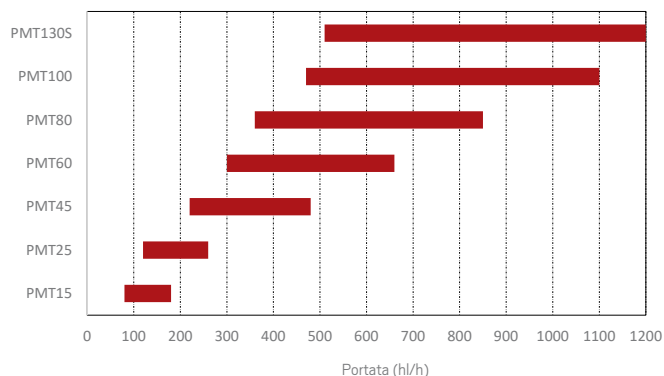
SERIE PMC



SERIE PMCT



SERIE PMT



Modello Modèle Model Modell Modelo		Portata [hl/h]* Débit* Flowrate* Fördermenge* Caudal*		Pressione max Pression max Max pression Max Druck Presión máxi	Potenza* Puissance* Power* Leistung* Potencia*	Conessioni Raccords Connections Anschlüsse Racores	Dimensioni Dimensions Dimensions Abmessungen Dimensiones L x W x H [mm]	Peso Poids Weight Gewicht Peso [kg]	
		[min]	[max]						[bar]
Carrellate Avec roues - Wheeled Auf Rollen - Con ruedas	Senza tramoggia PMC Sans trémie PMC Without hopper/PMC Ohne Trichter/PMC Sin tolva/PMC	PMC04	17	42	5	1,8	DIN40	1425 x 500 x 1132	106
		PMC12	45	120	5	4,0	DIN65	1783 x 500 x 1132	150
		PMC27	160	275	5	7,5	DIN65	1893 x 500 x 1132	200
		PMC50	240	510	5	11,0	DIN100	2055 x 500 x 1204	400
	Con tramoggia PMCT Avec trémie PMCT With hopper/PMCT Mit Trichter/PMCT Con tolva/PMCT	PMCT05	13	50	5	3,0	DIN65	1462 x 880 x 1117	130
		PMCT20	50	165	5	4,0	DIN100	1784x 880 x 1117	180
		PMCT25	120	260	5	5,5	DIN125	2060 x 1150 x 1100	200
		PMCT40	130	420	5	9,2	DIN125	2332 x 1116 x 1100	380
		PMCT70	400	660	5	11,0	DIN125	2363 x 1228 x 1100	450
		Su basamento Linea PMT Sur chassis Gamme PMT On basement PMT line Auf Rahmen PMT Sobre base fija Linea PMT	PMT15	In base all'applicazione Selon l'application - Based on the application Anwendungsmässig - De acuerdo con la aplicación	180	6	5,5	DIN100/125	In base all'applicazione Selon l'application - Based on the application Anwendungsmässig - De acuerdo con la aplicación
PMT25	260		6		7,5	DIN100/125			
PMT45	480		6		9,2	DIN100/125			
PMT60	660		6		11,0	DIN100/125			
PMT80	850		6		15,0	DIN125/150			
PMT100	1100		6		18,5	DIN125/150			
PMT130S	1200		6		22,0	DIN125/150			

* 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 5 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 5 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 5 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 5 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 5 bar.


 La pompe à vis est un type de pompe volumétrique caractérisée par la présence d'un rotor qui tourne à l'intérieur du stator fixe. Le mouvement relatif entre eux génère des chambres à l'intérieur desquelles le fluide est incorporé puis pompé. CME propose une large gamme de pompes à vis pour des débits de 17 à 1200 hl/h avec une pression de service jusqu'à un maximum de 6 bar. Ils se prêtent à diverses utilisations, par exemple ils peuvent être utilisés individuellement comme versions à roues (ligne PMC et PMCT) ou dans le cadre d'un système plus complexe (ligne PMT) avec les Fouloirs-Egrappoirs.

Les pompes assurent: Hautes performances; Longue durée de vie et fiabilité; Transfert hétérogène du produit; Poussée de produits longue distance

Applications: Les matériaux et la géométrie des pompes à vis CME les rendent aptes à fonctionner dans: secteur œnologique (vin et marc fermenté, raisin entier, raisin pressé, moût, marc, lies, etc.); secteur alimentaire (viande hachée, conserves, purée, confiture, etc.).

Caractéristiques principales: Les pièces en contact avec le produit sont en matériaux certifiés; Large passage de transfert; Sonde de niveau (sur les modèles PMT et PMCT); Sonde thermique sur le stator pour éviter les dommages dus à des températures excessives; Poignée applicable des deux côtés; Différents types de transmissions.

En option: Différents types de stators pour fluides agressifs ou hautes températures (jusqu'à 100 °C); By-pass (pour la libre circulation du fluide); Cellules de charge (pour la gestion automatique de la pompe PMT).


 Single screw pumps are volumetric pumps characterized by the presence of a rotor that rotates inside a stator. The relative motion between them generates cavities into which the fluid is introduced and then pumped out. CME offers a wide range of single-screw pumps for flow rates from 17 up to 1200 hl/h with max working pressure up to 6 bar. They are suitable for various uses, for example they can be used individually as the wheeled versions (PMC and PMCT line) or as part of a more complex system (PMT line) together with the Destemmers-Crushers.

The pumps ensure: High performance; Long life and reliability; Heterogeneous transfer of the product; Long-distance product thrust.

Applications: The materials and the geometry of CME single screw pumps make them suitable for operating in different sectors: oenological (wine and fermented grape marc, whole grapes, crushed grapes, must, marc, lees etc.); food (minced meat, preserves, puree, jam, etc.).

Main characteristics: The parts in contact with the product are made of certified materials; Wide transfer passage; Level gauge (on PMT and PMCT models); Thermal sensor on the stator to avoid damage due to excessive temperatures; Handle applicable on both sides; Different types of transmissions.

Optional: Different types of stator for aggressive fluids or high temperatures (up to 100 °C); By-pass (for free flow of fluid); Load cells (for the automatic control of the PMT pump).


 Die Exzentrerschneckenpumpe gehört zur Gruppe der volumetrischen Pumpen. Die Hauptteile sind ein rotierendes Teil, der Rotor, und ein feststehendes, der Stator, in dem sich der erstere drehend bewegt. Die relative Bewegung zwischen ihnen erzeugt Kammern, in die die Flüssigkeit eingearbeitet und dann gepumpt wird. CME bietet eine große Auswahl an Exzentrerschneckenpumpen mit Fördermengen von 17 bis 1200 hl/h mit Arbeitsdruck bis maximal 6 bar. Sie eignen sich für verschiedene Verwendungszwecke, beispielsweise können sie einzeln als Radversionen (PMC- und PMCT-Linie) oder als Teil eines komplexeren Systems (PMT-Linie) zusammen mit den Abbeer- und Quetschmaschinen werden.

Die Pumpen sorgen für: Hohe Leistung; Lange Lebensdauer und Zuverlässigkeit; Heterogene Übertragung des Produkts; Produkt-Push über große Entfernungen.

Anwendungen: Die Materialien und die Geometrie der CME-Exzentrerschneckenpumpen eignen sich für den Betrieb in der: Önologie (Wein und vergorener Trester, ganze Trauben, gequetschte Trauben, Most, Trester, Hefe, usw.); Lebensmittelsektor (Hackfleisch, Konserven, Püree, Marmelade, usw.)

Hauptmerkmale: Die produktberührten Teile bestehen aus zertifizierten Materialien; Große Förderräume; Füllstandsonde (bei PMT- und PMCT-Modellen); Thermische Sonde am Stator, um Schäden durch zu hohe Temperaturen zu vermeiden; Griff beidseitig verwendbar; Verschiedene Arten von Übertragungen.

Sonderausstattung: Verschiedene Stator-Typen für z.B. aggressive Flüssigkeiten oder hohe Temperaturen (bis 100 °C); Bypass (für freien Durchfluss der Flüssigkeit); Wiegezellen (für die automatische Steuerung der PMT-Pumpe).

 La bomba helicoidal es un tipo de bomba volumétrica que se caracteriza por la presencia de un rotor que gira dentro del estator fijo. El movimiento relativo entre ellos genera cámaras dentro de las cuales se incorpora el fluido y luego se bombea. CME ofrece una amplia gama de bombas helicoidales para caudales desde 17 hasta 1200 hl/h con presión de trabajo hasta un máximo de 6 bar. Se prestan a diversos usos, por ejemplo se pueden utilizar individualmente como versiones con ruedas (línea PMC y PMCT) o como parte de un sistema más complejo (línea PMT) junto con las Despalilladora-Estrujadora. Las bombas garantizan: Rendimiento alto; Larga vida y confiabilidad; Transferencia heterogénea del producto; Empuje de producto a larga distancia.

Aplicaciones: Los materiales y la geometría de las bombas helicoidales CME los hacen adecuados para operar en sectores diferentes: sector enológico (vino y orujo fermentado, uva entera, uva estrujada, mosto, orujo de uva, lias, etc.); sector alimentario (carne picada, conservas, purés, mermeladas, etc.).

Características principales: Las partes en contacto con el producto están hechas de materiales certificados; Pasos amplios de transferencia; Sonda de nivel (sobre modelos PMT y PMCT); Sonda térmica en el estator para evitar daños debido a temperaturas excesivas; Mango aplicable en ambos lados; Diferentes tipos de transmisiones.

Opcional: Diferentes tipos de estatores para fluidos agresivos o altas temperaturas (hasta 100°C); By-pass (para un paso libre del fluido); Celdas de carga (para la gestión automática de la bomba PMT).