

POMPE A LOBI

POMPES A LOBES

LOBE PUMPS

DREHKOLBENPUMPEN

BOMBAS LOBULARES

Le pompe a lobi sono pompe volumetriche costituite da una camera sagomata al cui interno ruotano, su assi paralleli ed in modo sincrono, due rotorì a lobi.

CME offre una vasta gamma di pompe a lobi con valore di portata da 35 fino a 695 hl/h con pressione di lavoro pari a 3 bar.

Principali caratteristiche:

- ✓ Regolazione elettronica della velocità
- ✓ Sistema di riempimento barriques
- ✓ Dimensioni compatte per utilizzo in spazi limitati
- ✓ Autoadescante
- ✓ Flusso reversibile in entrambi i sensi di marcia
- ✓ Rapida manutenzione
- ✓ Valvola di intercettazione manuale
- ✓ Sensori di pressione
- ✓ Sensore di rilevamento passaggio fluido




Gamma / Gamme / Range / Produktpalette / Gama

Modello Modèle - Model Modell - Modelo	Portata [hl/h]* Débit* - Flowrate* Fördermenge* - Caudal*		Pressione max Pression max - Max pressure - Max Druck Presión máx	Potenza* Puissance* - Power* Leistung* - Potencia*	Connessioni Raccords - Connections Anschlüsse - Rácores	Dimensioni Dimensions - Dimensions Abmessungen - Dimensiones	Peso Poids - Weight Gewicht - Peso
	[min]	[max]	[bar]	[kW]		W x L x H [mm]	[kg]
PL 15	35	150	3	3	DIN65	1320 x 710 x 930	195
PL 25	75	240	3	5,5	DIN65	1320 x 710 x 930	198
PL 40	200	440	3	7,5	DIN100	1370 x 710 x 960	291
PL 70	350	695	3	11	DIN100	1370 x 710 x 980	300

* 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 (H_2O) per una pressione massima di 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 (H_2O) pour une pression maximale de 3 bar.

* Pump performance refers to water transfer under standard conditions with a 50 Hz supply. The pump processes the fluid (H_2O) for a maximum pressure of 3 bar.

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

Die Pumpe verarbeitet die Flüssigkeit (H_2O) für einen maximalen Druck von 3 bar.

* La presión y el caudal de flujo se calculan con una fuente de alimentación de 50 Hz. La bomba procesa el fluido (H_2O) para una presión máxima de 3 bar.

* Los datos de rendimiento se calculan con una fuente de alimentación de 50 Hz. La bomba procesa el fluido (H_2O) para una presión máxima de 3 bar.

Applicazioni

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

- settore enologico (uva intera, uva pigiata, mosto, vino e liquidi in generale, etc.)
- settore alimentare (aceto balsamico, macinato di carne, conserva, purea, marmellata, etc.)

Optional

- Radiocomando

Dettaglio prestazioni /

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



Les pompes à lobes sont des pompes volumétriques composées d'une chambre formée à l'intérieur de laquelle tournent, sur des axes parallèles et de manière synchrone, deux rotors à lobes. CME propose une large gamme de pompes à lobes avec des débits de 35 à 695 hl/h avec une pression de travail de 3 bar. **Applications:** Les matériaux et les géométries des pompes à lobes CME les rendent aptes à fonctionner dans: secteur œnologique (raisin entier, raisin pressé, moût, vin et liquides en général, etc.); secteur alimentaire (vinaigre balsamique, viande hachée, conserves, purée, confiture, etc.). **Caractéristiques principales:** Régulation électronique de la vitesse; Système de remplissage de barriques; Dimensions compactes permettant son utilisation dans des espaces limités; L'auto-amorçage; Flux réversible dans les deux sens; Maintenance rapide; Robinet d'arrêt manuel; Capteurs de pression, Capteur de détection de passage de fluide. **En option:** Radiocommande.

Lobe pumps are a volumetric pumps consisting of two lobe rotors, rotating synchronously, inside a shaped chamber. CME offers a wide range of lobe pumps with flow rate from 35 up to 695 hl/h with working pressure of 3 bar. **Applications:** The materials and the geometry of CME lobe pumps make them suitable for operating in: oenological sector (whole grapes, crushed grapes, must, wine and general liquid, s etc.); food sector (balsamic vinegar, minced meat, preserves, puree, jam, etc.). **Main characteristics:** Electronic flow regulation; Barrique filling system; Compact dimensions that allow its use in limited spaces; Self-priming; Can run in both directions (reversible flow); Quick maintenance; Manual shut-off valve; Pressure sensors; Fluid passage detection sensor. **Optional:** Remote control.

Die Drehkolbenpumpen sind volumetrische Pumpen, die aus einer geformten Kammer bestehen, in der zwei parallele Drehkolben auf parallelen Achsen und in synchroner Weise rotieren. CME bietet eine große Auswahl an Drehkolbenpumpen mit Fördermengen von 35 bis 695 hl/S bei einem Arbeitsdruck von 3 bar an. **Anwendungen:** Die Materialien und Geometrien der CME-Drehkolbenpumpen eignen sich für den Einsatz in: Önologie (ganze Trauben, gequetschte Trauben, Most, Wein und Flüssigkeiten im Allgemeinen, usw.); Lebensmittelbereich (Balsamico-Essig, Hackfleisch, Konserven, Püree, Marmelade, usw.). **Hauptmerkmale:** Elektronische Geschwindigkeitsregelung; Barriques Abfüllsystem; Kompakte Abmessungen, die den Einsatz in begrenzten Räumen ermöglichen; Selbstansaugend; Umkehrbare Strömung in beide Richtungen; Schnelle Wartung; Manuelles Absperrenventil; Drucksensoren; Sensor zur Erkennung des Flüssigkeitsdurchgangs. **Sonderausstattung:** Fernbedienung.

Las bombas lobulares son bombas volumétricas que consisten en una cámara conformada en cuyo interior giran, en ejes paralelos y sincrónicamente, dos rotores de lóbulos. CME ofrece una amplia gama de bombas lobulares con caudal desde 35 hasta 695 hl/h con una presión de trabajo de 3 bar. **Aplicaciones:** Los materiales y la geometría de las bombas lobulares CME los hacen adecuados para operar en el: sector enológico (uva entera, uva estrujada, mosto, vino y líquidos en general, etc.); sector alimentario (vinagre balsámico, carne picada, conservas, purés, mermeladas, etc.). **Características principales:** Regulación electrónica del caudal; Sistema de llenado barricas; Dimensiones compactas que permiten su uso en espacios limitados; Auto-cebado; Flujo reversible en ambas direcciones; Mantenimiento rápido; válvula de interceptación manual; Sensor de detección de paso de fluido. **Opcional:** Radiomando.

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 catálogo revisten un carácter meramente indicativo y no implican compromiso alguno para el fabricante



C.M.E. S.R.L.

via Vettigiano 17/B – 42012 Campagnola Emilia (RE) – Italy

tel. +39 0522 652821 – fax +39 0522 652844

info@cme-re.it

www.cme-re.it

