



COSTRUTTORI DI SOLUZIONI

meccanica intelligente per il settore enologico



“*E perché meno ammiri la parola,
guarda il calor del sole che si fa vino,
giunto a l'omor che de la vite cola.*”

Dante Alighieri

La Commedia - Purgatorio (Canto XXV)



INDICE INDEX ÍNDICE

- 4 C.M.E.: Chi siamo?**
*Qui sommes-nous ?- Who we are?
Über uns? - ¿Quiénes somos?*
-
- 8 Pompe a pistone in acciaio inox**
*Pompes à piston en acier inoxydable - Stainless steel piston pumps
Kolbenpumpen aus Edelstahl - Bombas de pistòn de acero inoxidable*
- 14 Pompe a pistone - Serie ATEX**
*Pompes à piston-Serie ATEX - Piston pumps-ATEX Serie
ATEX Serie Kolbenpumpen - Bombas de pistòn-serie ATEX*
- 16 Pompe peristaltiche**
*Pompes péristaltiques - Peristaltic pumps
Schlauchpumpen - Bombas peristálticas*
- 20 Pompe monovite inox**
*Pompes à vis en acier inoxydable - Stainless steel single screw pumps
Einschraubepumpen aus Edelstahl - Bombas helicoidal de acero inoxidable*
- 24 Pompe a lobi**
*Pompes à lobes - Lobe pumps
Drehkolbenpumpen - Bombas lobulares*
- 28 Pompe a rotore ellittico**
*Pompes à rotor elliptique - Elliptic rotor pumps
Verdrängerpumpen - Bombas de rotor elíptico*
- 30 Diraspatrici / Pigiatrici (serie DPN)**
*Fouloirs / Egrappoirs (serie DPN) - Destemmers/Crushers (DPN Series)
Abbeermaschinen/Quetschmaschinen (DPN-Serie) - Despalilladoras/Estrujadoras (serie DPN)*
- 36 Aspiratori per raspi**
*Aspirateurs pour rafles - Grape stalks aspirators
Absaugung für Traubenkämme - Aspiradores de escobajos*
- 38 Trituratori per raspi**
*Broyeurs pour rafles - Stalk mincers
Häcksler für Traubenkämme - Trituradores de escobajos*
- 40 Impianti & engineering**
*Installations & engineering - Plants & engineering
Anlagen & Engineering - Instalaciones e ingeniería*



Meccanica Italiana tra Innovazione e Tradizione



C.M.E. S.R.L., nata nel 1945 e situata nel cuore del territorio medio-padano, terra di diffusa cultura e tradizione meccanica ed elettronica, ha consolidato la propria esperienza nel campo della progettazione e produzione di impianti, macchinari ed attrezzature per l'enologia e per i fluidi alimentari.

Attenta alle esigenze dei propri clienti, C.M.E. ha saputo cogliere, nel corso degli anni, gli stimoli all'innovazione derivanti dal rapporto sinergico produttore-utilizzatore.

La creatività e il *Know-how* dei propri tecnici ed ingegneri, l'esperienza dei propri collaboratori,



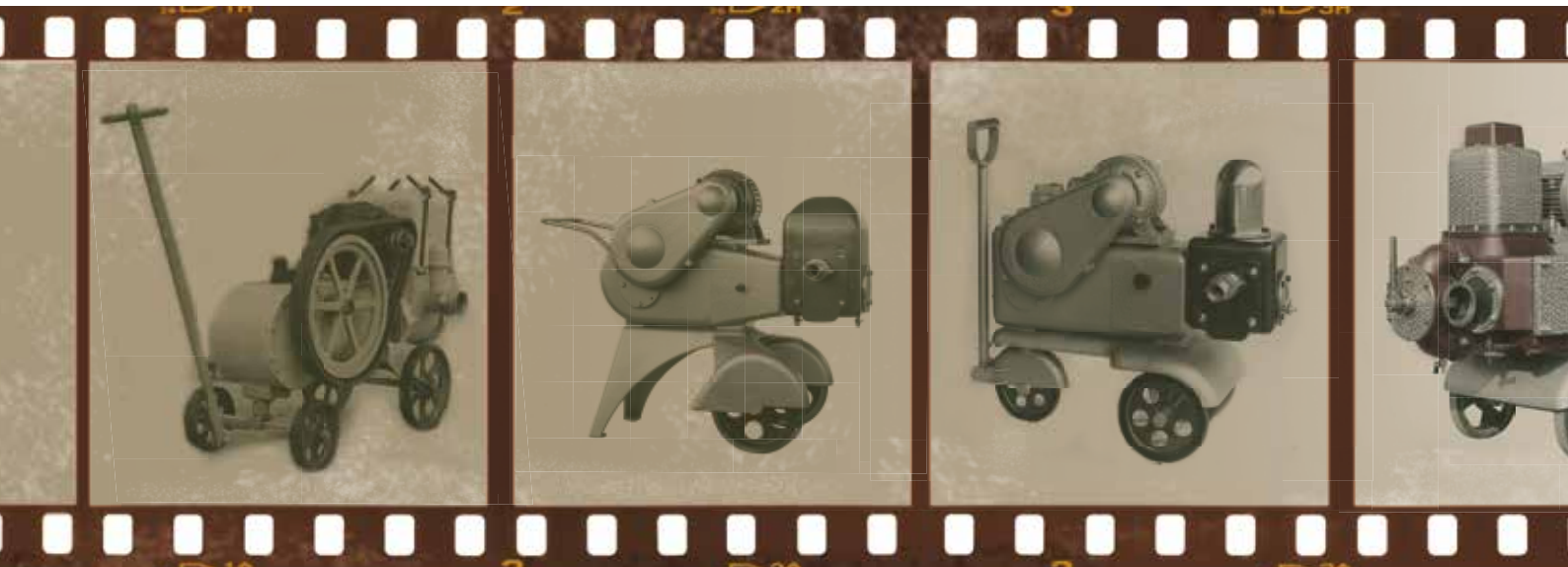
hanno garantito soluzioni costruttive all'avanguardia, affidabili e durature.

Grazie anche ad una dinamica rete organizzativa e distributiva, C.M.E. si prende cura del proprio cliente dalla progettazione, alla produzione, all'installazione e all'assistenza post vendita.

C.M.E. è una solida realtà cresciuta negli anni, apprezzata in tutta Italia e nelle più importanti regioni vitivinicole del mondo.

Pronta a nuove sfide, C.M.E. investe oggi in ricerca e sviluppo non solo nel settore enologico ma anche nel più vasto settore agro-alimentare.





🇮🇹 La mécanique italienne entre l'innovation et la tradition

La société **C.M.E. S.R.L.** est fondée en 1945 dans la zone centrale de la Plaine du Pô, territoire de grande tradition culturelle, réputé pour sa vocation mécanique et électronique. Elle est spécialisée dans la conception et dans la fabrication des systèmes, machines et outillages pour l'industrie œnologique et pour les liquides alimentaires.

Orientée client, la société C.M.E. a su tourner en sa faveur le facteur innovation qui s'appuie sur une interaction excellente entre fabricant et consommateur.

La créativité et le savoir-faire de ses techniciens et ingénieurs, ainsi que l'expérience de ses collaborateurs, ont abouti à des solutions techniques d'avant-garde, fiables et durables.

Forte d'une organisation excellente et d'un très bon réseau de distribution, C.M.E. est en mesure d'assister le client tout au long du parcours : conception, fabrication, installation et service après-vente.

C.M.E. est une entreprise qui a su grandir au fil des ans, appréciée dans toute l'Italie et dans les plus importantes régions viticoles du monde. Prête à relever des nouveaux défis,

C.M.E. investit aujourd'hui dans la recherche et le développement, non seulement dans l'industrie œnologique, mais aussi dans le vaste secteur de l'agroalimentaire.

🇮🇹 Italian mechanical engineering synthesis of innovation and tradition

C.M.E. S.R.L. was founded in 1945 and is based in the heart of the Central Po Valley, a land of widespread culture and a tradition of mechanics and electronics. It has consolidated its experience in the field of design and manufacture of plants, machinery and equipment for oenology and alimentary fluids.

Attentive to its customers' needs, C.M.E. has over the years been driving towards innovation resulting from a synergic manufacturer/user relationship.

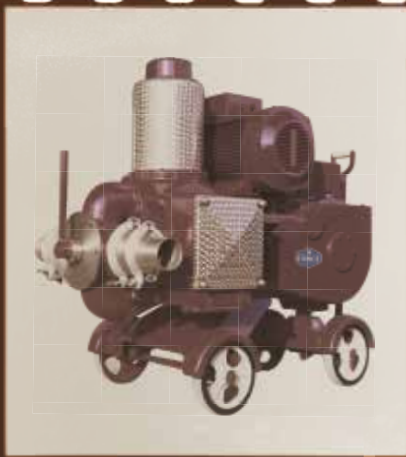
The creativity and know-how of our technicians and engineers and the experience of our collaborators have ensured state-of-the-art, reliable and durable constructive solutions.

C.M.E. looks after its customers from design to production to installation and after-sales service through its dynamic organisational and distribution network.

C.M.E. is a solid organisation that has grown over the years and is esteemed across Italy and in world major wine-growing regions.

Ready for new challenges, C.M.E. today invests in research and development not only in the oenological sector but also in the large-scale agro-food sector.





Der italienische Maschinenbau: innovativ, aber auch traditionsgebunden.

Die 1945 gegründete Firma **C.M.E. S.R.L.** liegt in der mittleren Poebene, einem traditionell für den Maschinenbau und die Elektronik renommierten Gebiet. Das Unternehmen hat sich auf den Bereich Konstruktion und Bau von Anlagen, Maschinen und Ausrüstungen für den Weinbau und für flüssige Nahrungsmittel spezialisiert.

C.M.E. ist seit jeher kundenorientiert und wusste im Laufe der Zeit die aus einem Verhältnis konstruktiver Zusammenarbeit zwischen Hersteller und Anwender entstehenden Anregungen aufzugreifen.

Aus der Kreativität und dem Know-how der Techniker und

Ingenieure sowie aus der Erfahrung der Mitarbeiter allgemein entstanden stets hochmoderne, zuverlässige und langlebige technische Lösungen.

Auch dank eines dynamischen Organisations- und Vertriebsnetzes ist C.M.E. in der Lage, den Bedarf des Kunden von der Konstruktion, über die Produktion und Installation bis hin zum After-Sales-Service zu erfüllen.

C.M.E. ist ein solides, im Laufe der Jahre gewachsenes Unternehmen, das sich in ganz Italien sowie in den bedeutendsten Weinbaugebieten der Welt einen Namen gemacht hat.

Heute investiert C.M.E. nicht nur in Forschung und Entwicklung für den Weinbau, für die Landwirtschafts- und Lebensmittelbranche allgemein, um sich neuen Herausforderungen zu stellen.



Mecánica italiana entre innovación y tradición

C.M.E. S.R.L., fundada en 1945 y situada en el corazón del territorio central de la Llanura Padana, tierra de gran cultura y tradición mecánica y electrónica, ha conseguido consolidar su experiencia en el diseño y la producción de instalaciones, maquinaria y equipos para el sector de la enología y de los fluidos alimentarios.

Nuestra empresa, atenta a las necesidades de sus clientes, ha sabido aprovechar, a lo largo de los años, los incentivos derivados de la relación sinérgica productor-usuario en términos de innovación.

La creatividad y el know-how de sus técnicos e ingenieros, y la experiencia de su personal, garantizan soluciones constructivas

de vanguardia, fiables y duraderas.

C.M.E., gracias a una dinámica red de organización y distribución, cuida de sus clientes desde la fase de diseño hasta la producción, pasando por la instalación y el servicio posventa.

C.M.E. es una sólida realidad empresarial que se ha ido creando a lo largo de los años y que ha conseguido ser apreciada en toda Italia así como en las regiones vitivinícolas más importantes del mundo.

Nuestra compañía, preparada para nuevos retos, está invirtiendo en la actualidad en actividades de investigación y desarrollo no solo en el campo enológico, sino también en el sector más amplio de la industria agroalimentaria.

POMPE A PISTONE IN ACCIAIO INOX

POMPES A PISTON EN ACIER INOXYDABLE

STAINLESS STEEL PISTON PUMPS

KOLBENPUMPEN AUS EDELSTAHL

BOMBAS DE PISTÓN DE ACERO INOXIDABLE



IDEAL 1010

La pompa a pistoni è un tipo di pompa volumetrica. Il pompaggio del liquido è ottenuto dallo scorrimento alternato di un pistone all'interno di un cilindro, le valvole di ritegno consentono il passaggio del fluido nella corretta direzione impedendone il reflusso. CME offre una vasta gamma di pompe a pistone, monocilindriche e bicilindriche, per portate da 30 fino a 1200 hl/h con pressione di lavoro pari a 2/3 bar. Disponibili nella versione con motoinverter o con motore a doppia velocità.

Caratterizzate da un robusto design, le pompe CME assicurano:

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

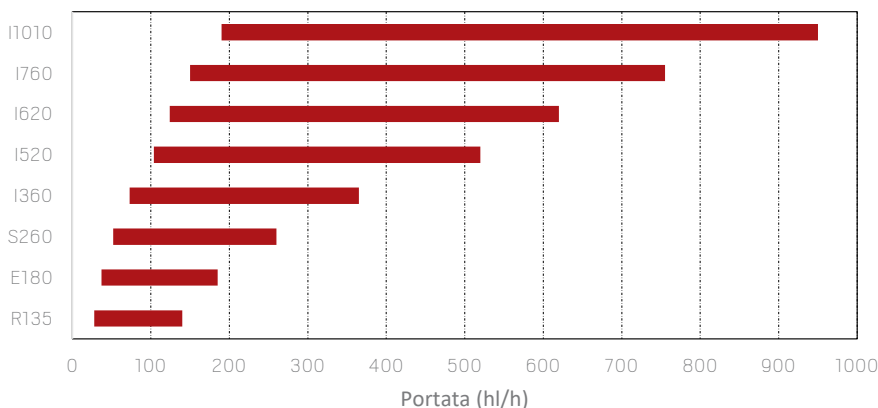
 **Gamma** / Gamme / Range / Produktpalette / Gama

Modello Modèle Model Modell Modelo	Portata con inverter [hl/h]* Débit avec inverter* Flowrate with inverter* Fördermenge mit inverter* Caudal con inverter*		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	Peso Poids Weight Gewicht Peso	
	[min]	[max]						[bar]
Monocilindrica Monocylindre Single cylinder Ein-Kolbenpumpen Monocilindrica	RAPIDA 135	28	140	2,5	2,2	DIN50	940 x 540 x 830	140
	ETERNA 180	37	185	3,5	3,0	DIN65	1220 x 670 x 950	220
	SERENA 260	52	260	3,5	4,0		1220 x 670 x 980	240
Bicilindrica Deux cylindres Two cylinder Doppel-Kolbenpumpen Bicilindrica	IDEAL 360	73	365	3,5	5,5	DIN65	1370 x 770 x 970	325
	IDEAL 520	104	520	3,5	7,5		1450 x 810 x 1030	340
	IDEAL 620	124	620	3,5	7,5	DIN100	1500 x 730 x 1160	390
	IDEAL 760	150	757	3,5	11		1630 x 770 x 1280	690
	IDEAL 1010	190	950	3,5	15,0		1680 x 870 x 1320	820

* 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 2,5/3,5 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 2,5/3,5 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 2,5/3,5 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 2,5/3,5 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 2,5/3,5 bar.

 **Dettaglio prestazioni con inverter**

Détails de performances avec inverter / Performance detail with inverter / Leistungskurven mit inverter / Detalle de rendimiento con inverter



SERENA 260



RAPIDA 135



ETERNA 180



IDEAL 360



IDEAL 520



IDEAL 620



IDEAL 760



IDEAL 1010



Applicazioni

Le pompe a pistoni CME sono studiate e fabbricate per essere utilizzate in diversi settori:

- enologico (trasferimento di mosto, uva, uva diraspata, uva pigiata, etc.)
- alimentare (trasferimenti di succhi di frutta, aceto, alcool e tanti altri)


Principali caratteristiche

- Disponibile nella versione con motoinverter o doppia velocità
- Ridotto numero di battute
- Ampi passaggi per agevolare il pompaggio del prodotto
- Basso scuotimento del liquido pompato
- Elevato rendimento di pompaggio
- Flusso costante ed equilibrato
- Corpo pompa interamente di acciaio inox AISI316L
- Invertitore di flusso
- Consumi ridotti

Optional

Le pompe a pistone CME possono essere fornite corredate di diversi optional e realizzate per l'utilizzo in atmosfere esplosive.

- Versione ATEX
- Radiocomando
- Tenute per fluidi aggressivi
- Raccordi a scelta: DIN, Macon, Garolla

 La pompe à piston est un type de pompe volumétrique. Le pompage du liquide est obtenu par le glissement alterné d'un piston à l'intérieur d'un cylindre, les clapets anti-retour permettent le passage du fluide dans le bon sens empêchant son reflux. CME propose une large gamme de pompes à piston, monocylindre et deux cylindres, pour des débits allant de 30 à 1200 hl/h avec une pression de travail à 2/3 bar. Disponible dans la version avec variateur électronique de fréquence (inverter) ou avec moteur à deux vitesses.


Les pompes CME sont caractérisées par une conception robuste et garantissent: Haute performance; Longue durée de vie et fiabilité; Maintenance rapide et économique.

Applications: Les pompes à piston CME sont conçues et fabriquées pour être utilisées dans différents secteurs: Oenologique (transfert de moût, vin, raisins égrappés, etc.); alimentaire (transferts de jus de fruits, vinaigre, alcool et beaucoup d'autres).

Caractéristiques principales: Disponible dans la version avec inverter ou deux vitesses; Nombre réduit de bagues; Grands passages pour faciliter le pompage du produit; Faible agitation du liquide pompé; Efficacité élevée de pompage; Débit constant et équilibré; Corps de pompe entièrement en acier inoxydable AISI316; Inverseur de flux; Consommation réduite.

En option: Les pompes à piston CME peuvent être fournies avec diverses options et conçues pour une utilisation en atmosphère explosive.


Version Atex; Radiocommande; Joints pour fluides agressifs; Raccords de votre choix: DIN, Macon, Garolla.

 Piston pumps are a type of pump where the pumping of liquid is obtained by the sliding of a piston inside a cylinder, with check valves to allow the passage of the fluid in the correct direction and preventing its return. CME offers a wide range of piston pumps, either single or double cylinder, with flow rates from 30 up to 1200 hl/h with working pressure equal to 2/3 bar. Characterized by a robust design, the CME pumps ensure: High performance; Long life and reliability; Quick and economical maintenance. Available in the version with Variable Frequency Drive (inverter) or with double speed motor.

Applications: CME piston pumps are designed and manufactured to be used in different sectors: oenological (transfer of must, wine, pressed grapes, de-stemmed grapes, etc.); food (transfers of fruit juices, vinegar, alcohol and many others).

Main characteristics: Available in the version with motoinverter or double speed; Reduced number of strokes; Wide passages to facilitate the pumping of the product; Low agitation of the pumped liquid; High pumping efficiency; Constant and balanced flow; Pump body entirely in stainless steel AISI316; Flow inverter; Reduced power consumption.

Optional: CME piston pumps can be supplied with various options, such as: ATEX version for use in explosive atmospheres; Remote control; Seals for aggressive fluids; Connections of your choice: DIN, Macon, Garolla.


 Die Kolbenpumpe gehört zur Gruppe der volumetrischen Pumpen. Das Pumpen der Flüssigkeit wird durch das abwechselnde Gleiten eines Kolbens innerhalb eines Zylinders erreicht, wobei die Rückschlagventile den Durchtritt der Flüssigkeit in die richtige Richtung erlauben und seinen Rückfluss verhindern. CME bietet eine breite Palette von Ein- und Doppelkolbenpumpen an, für Durchflussmengen von 30 bis 1200 hl/s mit einem Arbeitsdruck von 2/3 bar. Die CME-Pumpen zeichnen sich durch eine langlebige Konstruktion aus und bieten: Hohe Leistung; Lange Lebensdauer und Zuverlässigkeit; Schnelle und wirtschaftliche Wartung. Erhältlich in der Version mit Frequenzumsetzer (Inverter) oder mit Doppeldrehzahlmotor.

Anwendungen: CME-Kolbenpumpen wurden für den Einsatz in verschiedenen Bereichen entwickelt und hergestellt: Önologie (Umpumpen von Most, entrappte Trauben, usw.); Lebensmittelsektor (Umpumpen von Fruchtsäften, Essig, Alkohol, Wein, gepresste Trauben und viele andere).

Hauptmerkmale: Erhältlich in der Version mit Frequenzumsetzer (Inverter) oder doppelter Geschwindigkeit; Reduzierte Schlagzahl; große Durchgänge, um das Pumpen des Produkts zu erleichtern; Geringes Pulsieren der gepumpten Flüssigkeit; Hohe Pumpleistung; Konstanter und ausgewogener Fluss; Pumpengehäuse komplett aus Edelstahl AISI316; Flußumschalter; Reduzierter Verbrauch.

Sonderausstattung: CME-Kolbenpumpen können mit verschiedenen Zubehör geliefert und für den Einsatz in explosionsgefährdeten Bereichen ausgelegt werden.

Atex-Version; Fernbedienung; Dichtungen für aggressive Flüssigkeiten; Anschlüsse Ihrer Wahl: DIN, Macon, Garolla.

 La bomba de pistón es un tipo de bomba volumétrica. El bombeo del líquido se obtiene por la fluencia alternada de un pistón dentro de un cilindro, las valvulas de retención permite que el fluido fluya en la dirección correcta evitando el reflujo. CME ofrece una amplia gama de bombas de pistón, monocilíndricas y de dos cilindros, para caudales desde 30 hasta 1200 hl/h con presión de trabajo igual a 2/3 bar. Disponible en la versión con regulador electrónico de caudal (inverter) o con motor de dos velocidades.

Caracterizadas por un diseño robusto, las bombas CME aseguran: Alto rendimiento; Larga vida y fiabilidad; Mantenimiento rápido y económico.

Aplicaciones: Las bombas de pistón CME están diseñadas y fabricadas para ser utilizadas en diferentes sectores: enológico (transferencia de mosto, vino y uvas prensadas, uva despallada, etc.); alimentario (transferencia de jugos de frutas, vinagre, alcohol y muchos otros).

Características principales: Disponible en la versión con regulación electrónica del caudal mediante inverter o doble velocidad; Número reducido de percusiones; Grandes pasajes para facilitar el bombeo del producto; Baja agitación del líquido bombeado; Alta eficiencia de bombeo; Flujo constante y equilibrado; Cuerpo de la bomba completamente en acero inoxidable AISI316; Inversor de flujo; Consumo reducido.

Opcional: Las bombas de pistón CME se pueden suministrar con diferentes opciones y se pueden usar en atmósferas explosivas. Versión Atex; Control remoto; Sellos para fluidos agresivos; Racores de su elección: DIN, Macon, Garolla.

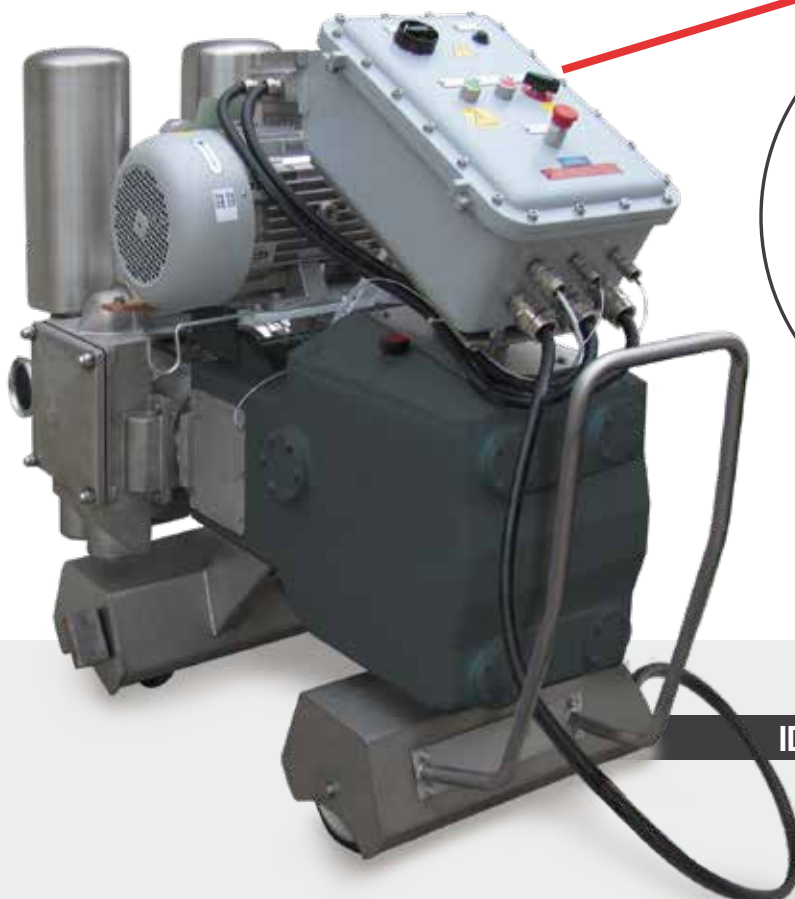
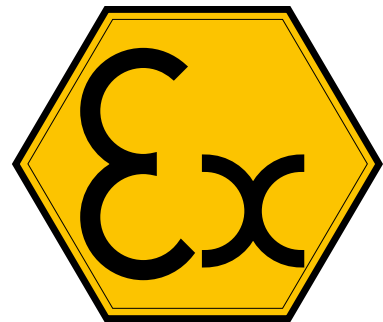
POMPE A PISTONE - SERIE ATEX

POMPES A PISTON - SÉRIE ATEX

PISTON PUMPS - ATEX SERIES

KOLBENPUMPEN - SERIE-ATEX

BOMBAS DE PISTÓN - SERIE ATEX



IDEAL 760 ATEX

Le pompe a pistone CME possono essere realizzate in versione ATEX quindi adatte a lavorare in Atmosfera Potenzialmente Esplosiva secondo la Directive 2014/34/EU-ATEX Statement of conformity+Annex VIII.

Certa delle prestazioni delle proprie macchine CME ha inoltrato la richiesta volontaria di Certificazione all'ente di controllo preposto ed ha ottenuto il deposito del fascicolo tecnico presso l'organismo notificato in seguito all'Atex Assessment Report ref. MOD 7.4.1 - ID: 3446.

Data la criticità dell'applicazione, in CME vengono eseguiti controlli molto rigorosi per la verifica delle caratteristiche della macchina, vengono inoltre applicati degli ulteriori controlli, non espressamente richiesti dalla normativa vigente, per monitorare al meglio le condizioni della macchina nelle fasi di lavoro.

Disponibili con quadro elettrico a 2 velocità.

 **Dettaglio prestazioni** / Détails de performances / Performance detail / Leistungsdetails / Detalle de rendimiento

Portata [h/h] Débit - Flowrate Fördermenge - Caudal		Prevalenza Prévalence - Head Förderhöhe - Prevalencia
[min]	[max]	[bar]
60	757	2-3




II 2/2G Ex h IIB T4 Gb/Gb





II 3G Ex h IIB T4 Gc


 **Gamma** / Gamme / Range / Produktpalette / Gama

Modello Modèle Model Modell Modelo	Portata [h/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	Peso Poids Weight Gewicht Peso	
	[min]	[max]	[bar]	[kW]		L x W x H [mm]	[kg]	
Monocilindrica Monocylindre Single cylinder Ein-Kolbenpumpe Monocilíndrica	RAPIDA 135	60	142	2,5	2,2	DIN50	940 x 540 x 830	140
	ETERNA 180	75	174	3,5	3,0	DIN65	1220 x 670 x 950	220
	SERENA 260	104	263	3,5	4,0		1220 x 670 x 980	240
Bicilindrica Deux cylindres Two cylinder Doppel-Kolbenpumpe Bicilíndrica	IDEAL 360	147	369	3,5	5,5	DIN65	1370 x 770 x 970	325
	IDEAL 520	222	504	3,5	7,5		1450 x 810 x 1030	340
	IDEAL 620	262	627	3,5	7,5	DIN100	1500 x 730 x 1160	390
	IDEAL 760	314	757	3,5	11		1630 x 770 x 1280	690

 Les pompes à piston CME peuvent être fabriquées en version ATEX et donc adaptées pour travailler dans une atmosphère potentiellement explosive conformément à la directive 2014/34 / Déclaration de conformité EU-ATEX + Annexe VIII. Sûr des performances de ses machines, CME a transmis la demande volontaire de certification à l'organisme de contrôle compétent et a obtenu le dépôt du dossier technique auprès de l'organisme notifié suite au rapport d'évaluation Atex réf. MOD 7.4.1 - ID: 3446. Compte tenu de la criticité de l'application, des contrôles très stricts sont effectués en CME pour vérifier les caractéristiques de la machine, en outre, des contrôles supplémentaires, non expressément requis par la législation en vigueur, ont été appliqués pour mieux contrôler les conditions de machine dans les phases de travail. Disponibles avec tableau électrique à 2 vitesses.

 The CME piston pumps can be produced in the ATEX version and are therefore suitable for working in a Potentially Explosive Atmosphere according to Directive 2014/34/EU-ATEX Statement of conformity+Annex VIII. Confident about the performance of its machineries, CME has forwarded the voluntary request for certification to the control body in charge and has obtained the filing of the technical file with the notified body following the Atex Assessment Report ref. MOD 7.4.1 - ID: 3446. Given the criticality of the application, very strict controls are carried out in CME in order to assess the characteristics of the pump, further controls are also applied, not expressly required by current legislation, to better monitor the conditions of the pump through the processing stages. Available with 2-speed electrical panel.

 Die CME-Kolbenpumpen können in ATEX-Ausführung hergestellt werden und sind daher für Arbeiten in explosionsgefährdeten Bereichen gemäß Richtlinie 2014/34 / EU-ATEX-Konformitätserklärung + Anhang VIII geeignet. Überzeugt von den Leistungsfähigkeiten seiner Maschinen hat CME die freiwillige Anfrage an das zuständige Zertifizierungsamt weitergeleitet und hat die Einreichung der technischen Unterlagen bei der benannten Stelle nach dem Atex-Bewertungsbericht Ref. MOD 7.4.1 - ID: 3446 erhalten. Angesichts der Kritikalität der Anwendung werden bei CME sehr strenge Kontrollen durchgeführt, um die Eigenschaften der Maschine zu überprüfen. Darüber hinaus werden zusätzliche Kontrollen durchgeführt, die nicht ausdrücklich von der geltenden Gesetzgebung vorgeschrieben sind, um am besten die Arbeitsbedingungen der Maschine in den Arbeitsphasen zu überwachen. Mit Schalttafel mit 2 Geschwindigkeiten verfügbar.

 Las bombas de pistón CME pueden fabricarse en versión ATEX y por lo tanto aptas para trabajar en una Atmosfera Potenzialmente Explosiva según la Directiva 2014/34 / EU-ATEX Declaración de conformidad+Anexo VIII. Confiada en las prestaciones de sus máquinas, CME ha remitido la solicitud voluntaria de certificación al organismo de control competente y ha obtenido la presentación del expediente técnico ante el organismo notificado tras el Informe de Evaluación Atex ref. MOD 7.4.1 - ID: 3446. Dada la criticidad de la aplicación, en CME se realizan controles muy estrictos para evaluar las características de la bomba, además se aplican controles adicionales, no exigidos expresamente para la legislación vigente, para monitorar mejor las condiciones de la bomba a lo largo de las etapas de procesamiento. Disponible con cuadro eléctrico de 2 velocidades.



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

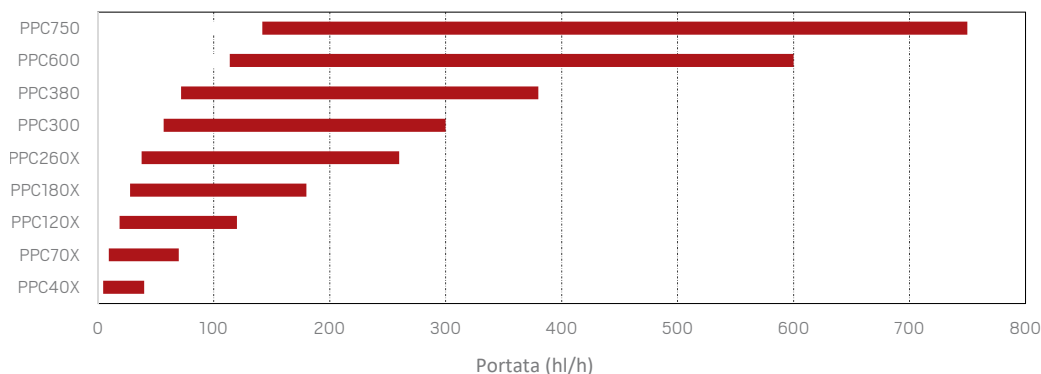


	Modello Modèle Model Modell Modelo	Portata* [hl/h]		Pressione max	Potenza*	Diametro interno tubo	Connessioni	Dimensioni	Peso			
		Débit* Flow* Fördermenge* Caudal*		Pression max Max pression Max Druck Presión máxi	Puissance* Power* Leistung* Potencia*	Diamètre interne du tube Pipe internal diameter Innendurchmesser 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
		Senza tramoggia**		PPC70X	9,5	70	3	1,5	40	DIN50	950 x 470 x 1020	110
		Senza tramoggia**		PPC120X	19	120	3	3,0	50		1100 x 600 x 1350	170
		Senza tramoggia**		PPC180X	28	180	3	4,0	57	DIN65	1250 x 650 x 1450	210
		Senza tramoggia**		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	
	Con tramoggia***		PPC180X+TPPC180E	28	180	3	4,0 + 0,75	57	DIN65	2230x750x1450	265	
	Con tramoggia***		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
		Senza tramoggia**		PPC380	72	380	3	7,5	90		1800 x 660 x 1500	625
Con tramoggia***		PPC300+TPPC300E	57	300	3	7,5 + 0,75	80	2600x900x1500	675			
Con tramoggia***		PPC380+TPPC300E	72	380	3	7,5 + 0,75	90	2600x900x1500	680			
Bitubo - Deux cylindres - Double pipe - Doppelrohr-Pumpen - Bitubo	Senza tramoggia**		PPC600	114	600	3	9,2	2 x 80	DIN100	1850 x 900 x 1520	850	
	Senza tramoggia**		PPC750	142	750	3	15,0	2 x 90		1850 x 900 x 1520	870	
	Con tramoggia***		PPC600+TPPC600	114	600	3	9,2 + 3,0	2 x 80		2770x1280x1520	1015	
	Con tramoggia***		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

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



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

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 Peristaltikschlauchs 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 + TPC 180

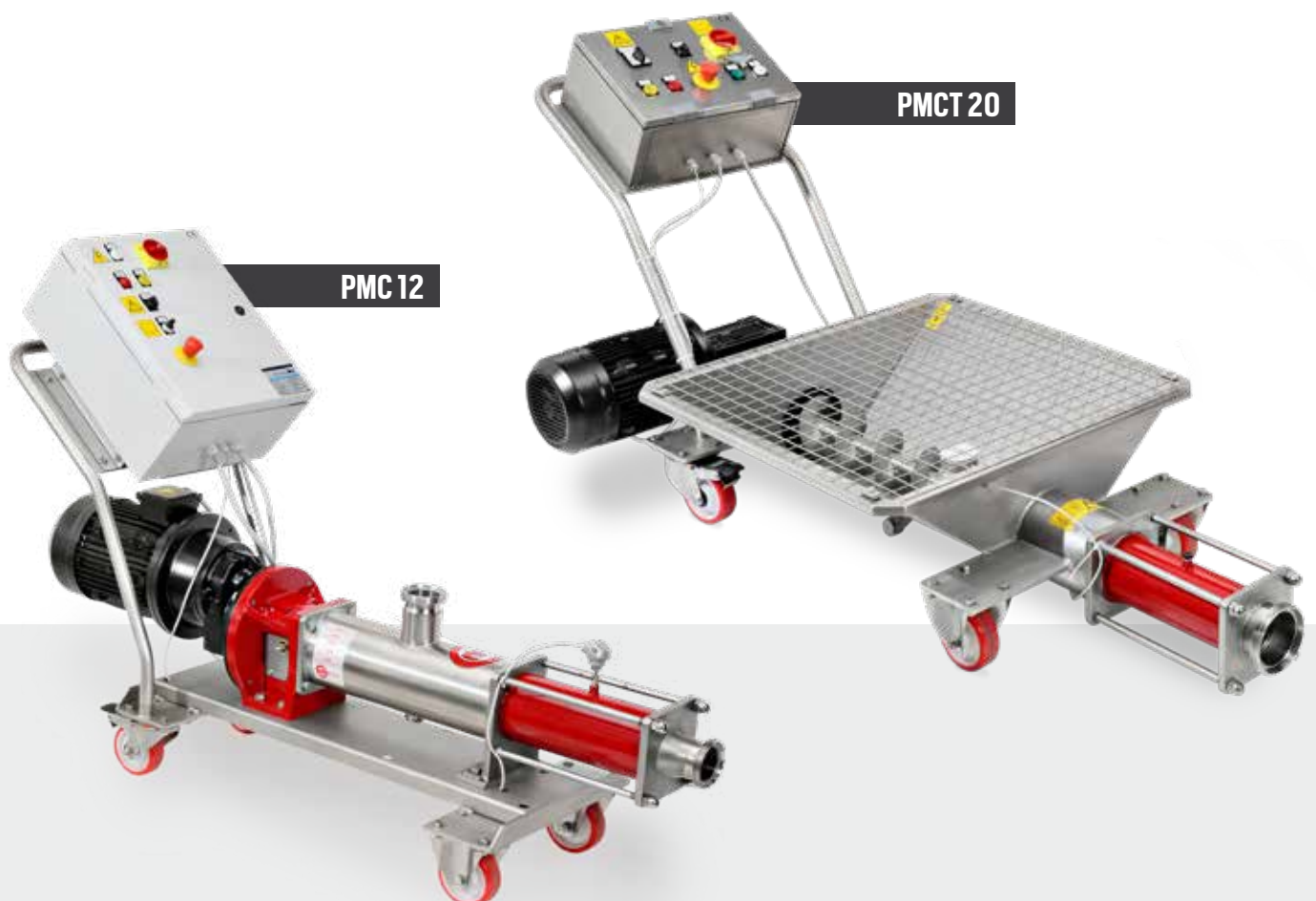
POMPE MONOVITE INOX

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 assicurano:

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

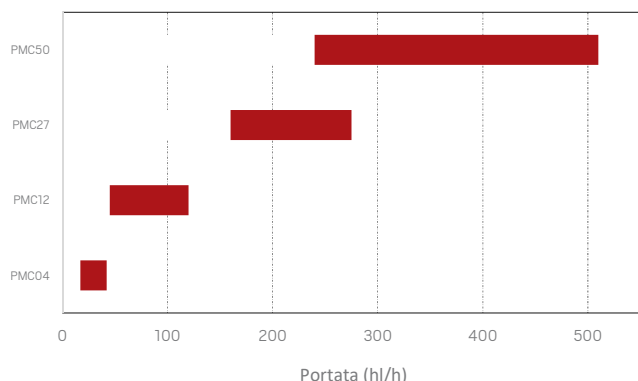


Modello Modèle Model Modell Modelo		Portata [hl/h]* Débit* Flowrate* Fördermenge* Caudal*		Pressione max Pression max Max pression Max Druck Presión máxi	Potenza* Puissance* Power* Leistung* Potencia*	Conessioni Raccords Connections Anschlüsse Racores	Dimensioni Dimensions Dimensions Abmessungen Dimensiones 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			

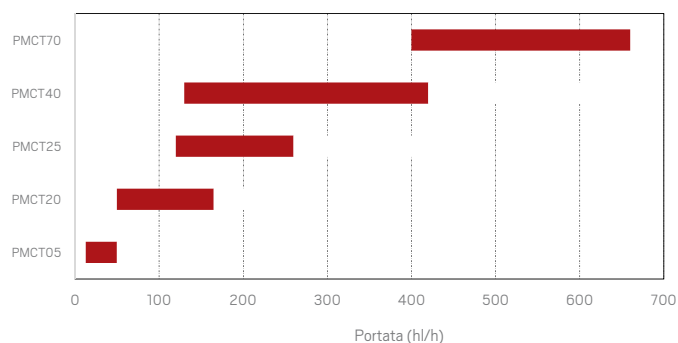
* Le prestazioni della pompa si riferiscono al trasferimento di acqua in condizioni standard con un'alimentazione pari a 50 Hz. La pompa elabora il fluido (H₂O) per una pressione massima di 5 bar.
 * Les performances de la pompe se réfèrent au transfert d'eau dans les conditions standard avec une alimentation 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.

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

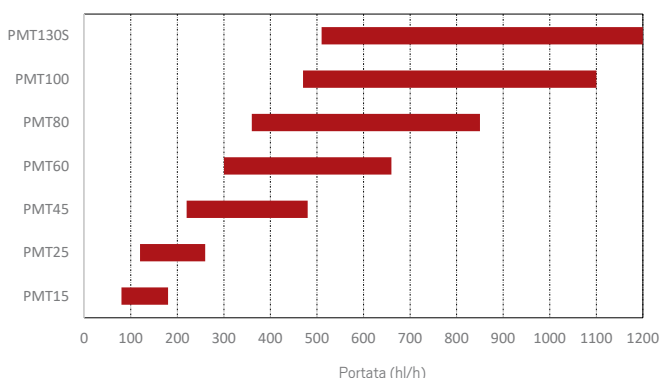
SERIE PMC



SERIE PMCT



SERIE PMT



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)


 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 Exzenterschneckenpumpe 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 Exzenterschneckenpumpen 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-Exzenterschneckenpumpen 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; Füllstandsprobe (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, lías, 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).

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 rotori 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.

 **Gamma** / Gamme / Range / Produktpalette / Gama

Modello Modèle - Model Modell - Modelo	Portata [hl/h]* Débit* - Flowrate* Fördermenge* - Caudal*		Pressione max Pression max - Max pression - Max Druck Presión máx	Potenza* Puissance* - Power* Leistung* - Potencia*	Conessioni Raccords - Connections Anschlüsse - Racores	Dimensioni Dimensions - Dimensions Abmessungen - Dimensiones	Peso Poids - Weight Gewicht - Peso
	[min]	[max]					
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 (H₂O) 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 (H₂O) pour une pression maximale de 3 bar.

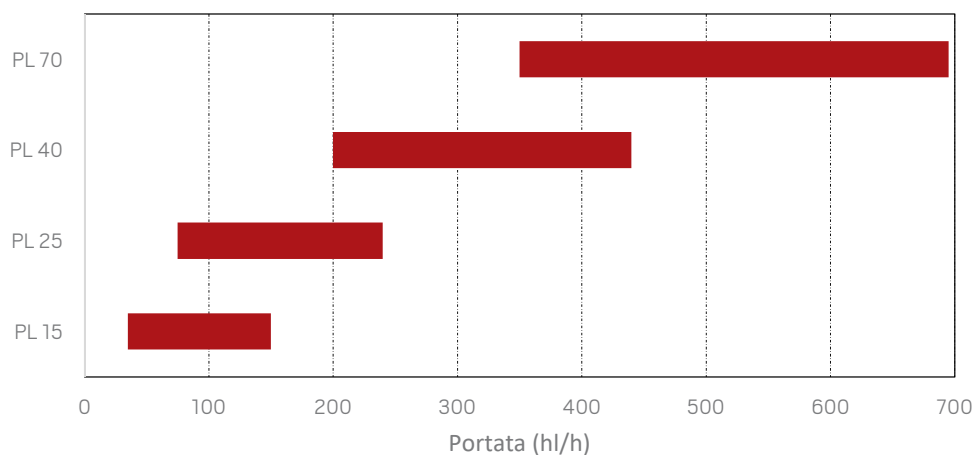
* Pump performance refers to water transfer under standard conditions with a 50 Hz supply. The pump processes the fluid (H₂O) for a maximum pressure of 3 bar.

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

Die Pumpe verarbeitet die Flüssigkeit (H₂O) 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 (H₂O) para una presión máxima de 3 bar.

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



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.)

Principali caratteristiche

- Regolazione elettronica della velocità
- Sistema di riempimento barriques
- Dimensioni compatte che ne consentono un 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

Optional

- Radiocomando

 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/h 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.); Lebensmittelsektor (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 Absperrventil; 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 (vinaigre 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.



POMPE A ROTORE ELLITTICO

POMPES A ROTOR ELLIPTIQUE

ELLIPTIC ROTOR PUMPS

VERDRÄNGERPUMPEN

BOMBA A ROTOR ELÍPTICO



PV 18

La pompa a rotore ellittico è una pompa volumetrica, si compone di una coclea che alimenta un rotore di forma ellittica che fa avanzare il prodotto per compressione. CME offre una gamma di pompe a rotore ellittico caratterizzate da:

- ✓ Alte prestazioni
- ✓ Lunga durata e affidabilità
- ✓ Economica manutenzione

 **Gamma** / Gamme / Range / Produktpalette / Gama

Modello Modèle - Model Modell - Modelo	Portata* Débit* - Flowrate* Fördermenge *- Caudal*	Pressione max Pression max - Max pression Max Druck - Presión máx	Potenza* Puissance* - Power* Leistung* - Potencia*	Passaggio Passage - Passage Freier Durchgang - Paso	Dimensioni Dimensions - Dimensions Abmessungen - Dimensiones	Peso Poids - Weight Gewicht - Peso
	[hl/h]	[bar]	[kW]	[mm]	L x W x H [mm]	[kg]
PV 12	120	1	4 + 0,75 per coclea	100 - 120	1900 x 780 x 880	295
PV 18	180	1	5,5 + 0,75 per coclea	100 - 120	1900 x 780 x 880	295
PV 40	400	1	7,5 + 1,1 per coclea	120	1660 x 1330 x 2000	470

* 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 1 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 1 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 1 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 1 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 1 bar.

Applicazioni

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


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


Principali caratteristiche


- Le parti a contatto con il prodotto da pompare sono in acciaio Inox AISI 304
- Ampi passaggi per il trasferimento del prodotto
- Tramoggia con coclea di alimentazione
- Portata fissa
- Camera compensazione


Optional

- Su base fissa
- Regolazione elettronica della portata con inverter
- Flangiabile a tramoggia uva / vasca

 La pompe à rotor elliptique est une pompe volumétrique, elle consiste en une vis alimentant un rotor elliptique qui fait avancer le produit par compression. CME propose une gamme de pompes à rotor elliptique caractérisées par: Haute performance; Longue durée de vie et fiabilité; Maintenance économique. **Applications:** Les matériaux et les géométries des pompes à rotor elliptique CME les rendent aptes à fonctionner dans: secteur oenologique (raisin entier, raisin pressé, marc etc.); secteur alimentaire (viande hachée, conserves, purée, confiture, etc.). **Caractéristiques principales:** Les pièces en contact avec le produit à pomper sont en acier inoxydable; Grandes passages pour le transfert de produit; Trémie avec vis d'alimentation; débit fixe; Chambre de compensation. **En option:** Sur une base fixe; Variateur électronique de fréquence (inverter); À brider avec trémie/réservoir à raisins.

 Elliptic rotor pumps are a volumetric pump consisting of a screw feeding an elliptical rotor that pumps the product out by compression. CME offers a range of elliptical rotor pumps that are characterized by: High performance; Long life and reliability; Economical maintenance. **Applications:** The materials and the geometry of CME elliptical rotor pumps make them suitable for operating in the:oenological field (whole grapes, crushed grapes, marc etc.); food field (minced meat, preserves, puree, jam, etc.). **Main characteristics:** The parts in contact with the pumped product are made in stainless steel; Wide passages for product transfer; Hopper with feed screw; Fixed flow; Pulsation dampeners. **Optional:** On fixed base; Electronic flow regulation with inverter; Possibility of being flanged to grape hopper / tank.

 Die Verdrängerpumpe mit elliptischem Rotor ist eine volumetrische Pumpe. Sie besteht aus einer Schnecke, die einen elliptischen Rotor befördert, der das Produkt durch Kompression fördert. CME kann eine Palette von Verdrängerpumpen anbieten, welche sich durch folgende Merkmale auszeichnen: Hohe Leistung; Lange Lebensdauer und Zuverlässigkeit, Wirtschaftliche Wartung. **Anwendungen:** Die Materialien und die Geometrien der elliptischen CME-Rotorpumpen machen sie für: Önologie (ganze Trauben, gequetschte Trauben, Trester, usw.); Lebensmittelsektor (Hackfleisch, Konserven, Püree, Marmelade, usw.), geeignet. **Hauptmerkmale:** Die Teile, die mit dem zu pumpenden Produkt in Berührung kommen, sind aus Edelstahl; Große Schritte für das Pumpen des Produkts; Trichter mit Förderschnecke; fixe Fördermenge; Ausgleichkammer. **Sonderausstattung:** Auf fester Basis; Elektronische Durchflussregelung mit Inverter; Anflanschbar mit Traubentrichter/Tank.

 La bomba de rotor elíptico es una bomba volumétrica, consiste en un tornillo alimentador y un rotor elíptico que avanza el producto por compresión. CME ofrece una gama de bombas de rotor elípticas caracterizadas por: Alto rendimiento; Larga vida y fiabilidad; Mantenimiento económico. **Aplicaciones:** Los materiales y la geometría de las bombas lobulares CME los hacen adecuados para operar en el: sector enológico (uva entera, uva estrujada, orujo de uva, etc.) y sector alimentario (carne picada, conservas, purés, mermeladas, etc.). **Características principales:** Las partes en contacto con el producto a bombear son de acero inoxidable; Grandes pasos para la transferencia del producto; Tolva con tornillo de alimentación; Caudal fijo; Cámara de compensación. **Opcional:** Sobre una base fija; Variador electrónico del frecuencia (inverter); Posibilidad de bridar con tolva/tanque de uva.



DIRASPATRICI - PIGIATRICI (serie DPN)

FOULOIRS-EGRAPPOIRS (série DPN)

DESTEMMERS / CRUSHERS (DPN Series)

ABBEERMACHINEN UND QUETSCHENRICHTUNGEN (DPN-Serie)

DESPALILLADORA-ESTRUJADORA (serie DPN)



Le diraspatrici C.M.E. sono un prodotto di altissima efficienza che si colloca nelle primissime fasce del mercato per qualità ed affidabilità. Vengono prodotte da oltre 70 anni. Sono in continua evoluzione per rispondere al meglio alle esigenze del settore e del cliente. Le nostre macchine si contraddistinguono per:

- ✓ Alte prestazioni
- ✓ Facile ed economica manutenzione
- ✓ Robustezza e solidità
- ✓ Versatile e configurabile
- ✓ Facile e veloce pulizia

 **Gamma** / Gamme / Range / Produktpalette / Gama

Modello Modèle - Model Modell - Modelo	Produzione uva Production de raisin Grape production Leistung Producción uva [t/h]	Potenza battitore Puissance batteur Power of the beater Motorleistung Stachelwalze Potencia tambor [kW]	Potenza gabbia Puissance cage Power of the cage Motorleistung Korb Potencia jaula [kW]	Dimensioni Dimensions Dimensions Abmessungen Dimensiones L x W x H [mm]	Peso Poids Weight Gewicht Peso [kg]
DPN10	10	2,2	-	2050 x 750 x 1200	295
DPN15	15	2,2	0,55	2500 x 870 x 1050	405
DPN25	25	3,0	0,55	2880 x 1280 x 1200	520
DPN45L	45	5,5	0,75	3420 x 1100 x 1350	1200
DPN60L	60	7,5	0,75	3770 x 1300 x 1420	1400
DPN80	80	9,2	1,5	3900 x 1350 x 1720	1500
DPN100	100	11,0	2,2	4550 x 1640 x 1800	1700
DPN130S	130	22	4,0	4550 x 1640 x 1800	2100

Per DPN Modello Pour DPN Modèle For DPN model Für DPN Modell Para DPN Modelo	Tramoggia Trémie - Hopper Trichter - Tolla	Pigiatrice Fouloir - Crusher Quetscheinrichtung Estrujadora			Sistema di trasferimento Transfert fluide - Fluid transfer - Flüssigkeitsübertragung - Transferencia del líquido					
					Pompa PMT Pompe PMT - PMT pump Pumpe PMT - Bomba PMT		Pompa PMCT Pompe PMCT - PMCT pump Pumpe PMCT - Bomba PMCT		Pompa PPC Pompe PPC - PPC pump Pumpe PPC - Bomba PPC	
					Potenza [kW] Puissance Power Leistung Potencia	Modello Modèle Model Modell Modelo	Potenza [kW] Puissance Power Leistung Potencia	Rulli Rouleaux Rollers Rollen Rodillos	Modello Modèle Model Modell Modelo	Potenza [kW] Puissance Power Leistung Potencia
DPN10	-	PR10	-	2	-	-	PMCT20	4	PPC120X+ TPPC120E	3 + 0,75
DPN15	0,55	PR15	1,1		PMT15	5,5	PMCT20	4	PPC180X+ TPPC180E	4 + 0,75
DPN25	0,75	PR25	1,5		PMT25	7,5	PMCT25	5,5	PPC260X+ TPPC260E	5,5 + 0,75
DPN45L	1,1	PR45	2,2	4	PMT45	9,2	PMCT40	9,2	PPC600X+ TPPC600	9,2 + 3
DPN60L	1,5	PR60	3		PMT60	11	PMCT70	11	PPC600X+ TPPC600	9,2 + 3
DPN80	1,8	PR80	4		PMT80	15	-	-		
DPN100	2,2	PR100			PMT100	18,5	-	-		
DPN130S					PMT130S	22	-	-		

Impiego

La possibilità di regolare sia la velocità di gabbia e battitore sia la distanza tra di essi, unita ai sistemi di sgrondo, pigiatura e trasferimento del mosto, rende le DPN ideali per: qualsiasi tipo di uva; qualsiasi tipo di vendemmia (manuale o meccanica). Le varie parti della macchina possono prendere parte o meno al processo. La diraspatrice può essere configurata a seconda delle esigenze della produzione: diraspa-pigia-pompa; diraspa-pompa; pigia-pompa.

Principali caratteristiche

- Realizzate completamente in acciaio Inox AISI 304
- Robustezza
- Facile pulizia
- Semplice estrazione del battitore e gabbia
- Regolazione della distanza tra battitore e gabbia
- Possibilità di inserimento delle altre macchine (pigiatrici, pompe) anche in un secondo tempo
- Manutenzione economica

Optional

- Palette in vari formati e materiali (gomma e acciaio)
- Celle di carico per la pompa monovite serie PMT (regolazione automatica della produzione)
- Lavaggio in pressione ad alta efficienza
- Con tavolo di selezione rulli
- Portello motorizzazione con apertura laterale



DPN 15



DPN 25



DPN 45



DPN 60



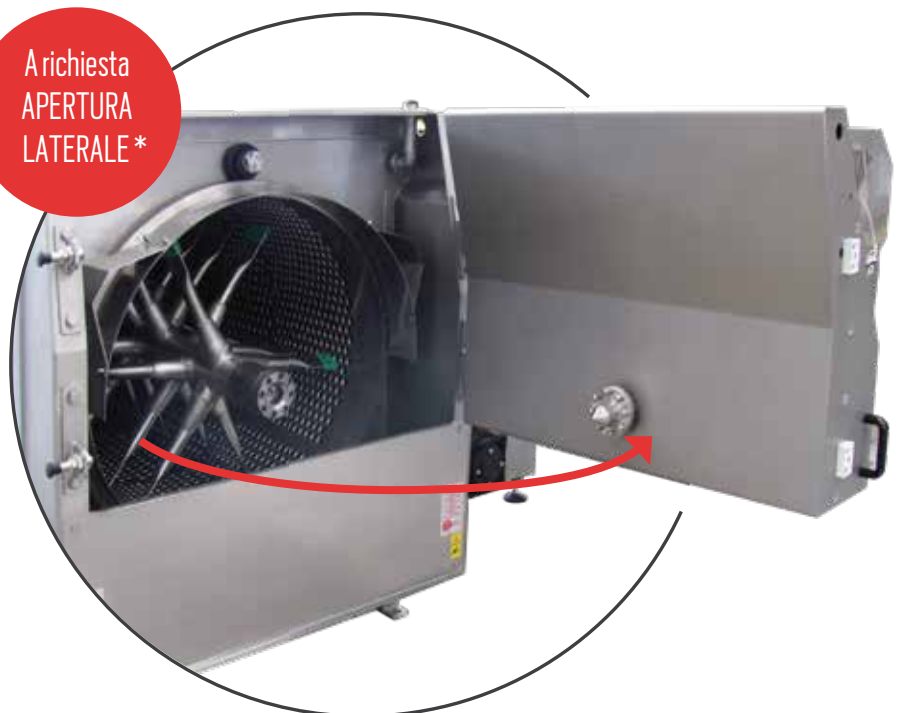
DPN 80



DPN 130



A richiesta
APERTURA
LATERALE*



*disponibile per ogni modello

Sur demande OUVERTURE LATÉRAL, disponible pour chaque modèle.

Upon request, SIDE OPENING, available for every model.

Auf Anfrage SEITENÖFFNUNG, für jedes Modell verfügbar.

A petición, APERTURA LATERAL, disponible para todos los modelos.

✓ Configura la tua DPN

Alimentazione

- Direttamente flangiata all'alimentatore/convogliatore

- Con tramoggia di alimentazione

La tramoggia è dotata di sgrondo ed è direttamente flangiata alla DPN.

Pigiatura

- rulli in gomma con regolazione della distanza per una pigiatura soffice delle uve

- possibilità di esclusione del sistema di pigiatura

Trasferimento del mosto

Il mosto in uscita dalla DPN (o dal sistema di pigiatura) può essere convogliato tramite:

- una vasca raccogli-mosto alla quale connettere


una pompa a pistoni peristaltica


- pompa monovite con tramoggia (PMT o PMCT)


- pompa peristaltica con tramoggia


Viene posizionata sotto alla DPN. Il mosto arriva

direttamente alla tramoggia di alimentazione della pompa.

 Égrappoirs - fouloirs CME constituent un produit à très haut rendement, placé dans les tous premiers segments du marché en termes de qualité et de fiabilité. Ils sont produits depuis plus de 70 ans et évoluent constamment pour mieux répondre aux besoins du secteur et du client. Nos machines se distinguent par: Fiabilité; Polyvalent et configurable; Robustesse et solidité; Maintenance facile et économique; Nettoyage rapide et facile. **Applications:** La possibilité d'ajuster la vitesse de la cage et du batteur et la distance entre eux, ainsi que les systèmes de vidange, d'écrasement et de transfert du mout, font que le DPN produit par C.M.E est idéal pour: tout type de raisin; tout type de vendange (manuelle ou mécanique). De plus, les différentes parties de la machine peuvent prendre part ou non au processus, de sorte que l'égrappoir peut être configuré en fonction des besoins de la production pour obtenir un système: égrappe-foule-pompe; égrappe-pompe; foule-pompe. **Caractéristiques principales:** entièrement en acier inoxydable; Robustesse; Désinfection facile; Extraction simple du batteur et de la cage; Réglage de la distance entre le batteur et la cage; Possibilité d'insérer les autres machines (fouloirs, pompes) même dans un second temps; Maintenance simple et économique. **Configurez votre DPN. Puissance:** Directement bridé au convoyeur; avec trémie d'alimentation. La trémie est équipée d'un écoulement et est directement bridée sur le DPN. **Fouillage:** rouleaux en caoutchouc avec réglage de la distance pour un pressage doux des raisins; possibilité d'exclusion du système de fouillage. **Transfert du mout:** Le mout laissé par le DPN (ou par le système de fouillage) peut être transmis par: un bac de récolte mout; Pompe à vis série PMT ou PMCT. Elle est positionnée sous le DPN. Le mout arrive directement à la trémie d'alimentation de la pompe. **En option:** palettes de divers formats et matériaux (caoutchouc et acier); cellules de charge pour la pompe à vis de la série PMT (régulation automatique de la production); lavage haute pression à haute efficacité; avec table de sélection à rouleaux, porte motorisée à ouverture latérale.

 C.M.E. destemmer/crushers are leading the world in quality and reliability. Our constantly evolving machines are renowned for being robust, efficient machines that produce high quality juice with minimal stalk damage. They have been produced for over 70 years and are constantly evolving to best meet the needs of the sector and customer. Our machines are distinguished by: Reliability; Versatile and configurable; Easy and economical maintenance; Quick and easy cleaning; Strength and solidity. **Applications:** The ability to adjust the speed of the cage and beaters (as well as the distance between them), when combined with effective systems for draining, crushing and transferring must, makes the DPN series ideal for: any type of grapes; any type of harvest (manual or mechanical). The various parts of the machine may or may not take part in the process, meaning that the destemmer/crusher can be configured according to the specific needs of your production: destemming-crushing-pumping; destemming-pumping; crushing-pumping. **Main characteristics:** Completely made of stainless steel; Robust; Easy cleaning; Simple extraction of beater and cage; Adjustment of the distance between the beater and the cage; Designed in order to integrate the system with other accessories (crushers, pumps); Effective and economic maintenance. **How you can configure your DPN: Feeding:** Can be directly flanged to your feeder / conveyor; With a motorized feeding hopper that includes a pre-draining system and is directly flanged to the DPN. **Crushing:** Rubber rollers with adjustable separation for the soft pressing of grapes; Easy removal of the crushing system on all models. **Must transfer:** The must left by the DPN (or by the crushing system) can be conveyed through: A collecting tank; A single screw pump with hopper (PMT or PMCT series) that is positioned under the DPN. The must is fed directly to the feeding hopper of the pump. **Optional:** paddles in different format and material (rubber and stainless steel); load cells for the PMT series single-screw pump (automatic production regulation); with roller selection table, side-opening for the motorization door.

 C.M.E. Abbeermaschinen brauchen keine Vorstellung, sie sind ein Produkt mit sehr hoher Effizienz, das in den obersten Segmenten des Marktes für Qualität und Zuverlässigkeit angesiedelt wird. Sie werden seit über 70 Jahren hergestellt und entwickeln sich ständig weiter, um den Bedürfnissen der Branche und der Kunden gerecht zu werden. Unsere Maschinen zeichnen sich aus durch: Zuverlässigkeit; Vielseitig und konfigurierbar; Einfach und wirtschaftliche Wartung; Schnelle und einfache Reinigung; Robustheit und Solidität. **Anwendungen:** Die Möglichkeit, sowohl die Geschwindigkeit als auch den Abstand von Stachelwalze und Abbeerkorb einstellen zu können, zusammen mit den Entsaftungs-, Quetscheinrichtungs- und Mostübertragungssystemen macht die von C.M.E. hergestellte DPN ideal für: jede Art von Trauben; jede Art von Weinernte (manuell oder mechanisch). Zusätzlich können die verschiedenen Teile der Maschine aktiviert werden oder nicht, somit kann die Abbeermaschine den Bedürfnissen der Produktion angepasst werden, um folgende Kombinationen zu ermöglichen: Abbeeren-Quetschen-Pumpen; Abbeeren-Pumpen; Quetschen-Pumpen. **Hauptmerkmale:** Komplett aus Edelstahl gefertigt; Robustheit; Einfache Reinigung; Einfache Demontage der Stachelwalze und der Abbeerkorb; Einstellung des Abstandes zwischen Stachelwalze und Abbeerkorb; Möglichkeit, weitere Maschinen (Quetscheinrichtung, Pumpe) in einem zweiten Moment anzubauen; Effiziente und einfache Wartung. **Konfigurieren Sie Ihre DPN: Beschickung:** Direkt an den Feeder / Förderer angeflanscht; Mit Annahmetrichter. Der Trichter ist mit einer Entsaftung ausgestattet und wird direkt an die DPN angeflanscht. **Quetschen:** Gummirollen mit Feineinstellung des Abstandes für ein sanftes Anquetschen der Trauben; Möglichkeit die Quetscheinrichtung zu umgehen. **Mostübertragung:** Der Most, der vom DPN (oder von der Quetscheinrichtung) abfließt, kann weitergefördert werden durch: Eine Mostsauffangwanne; Eine Exzentralschneckenpumpe mit Trichter der Serie PMT oder PMCT; Sie wird unterhalb der DPN positioniert. Der Most gelangt direkt in den Einfülltrichter der Pumpe. **Sonderausstattung:** Wiegezellen für die Exzentralschneckenpumpe der PMT-Serie (automatische Durchflussregelung); mit Rollenauswahltisch, Motorisierungstür mit seitlicher Öffnung.

 Las máquinas despalladoras C.M.E. no necesitan presentación, son un producto de muy alta eficiencia que se coloca en los primeros segmentos del mercado por calidad y confiabilidad. Se han producido desde hace más de 70 años y evolucionan constantemente para satisfacer mejor las necesidades del sector y del cliente. Nuestras máquinas se distinguen por: Fiabilidad; Versátil y configurable; Mantenimiento fácil y económico; Limpieza rápida y fácil; Robustez y solidez. **Aplicaciones:** La posibilidad de ajustar tanto la velocidad de la jaula como la velocidad del tambor y la distancia entre ellos, junto con los sistemas de drenaje, estrujado y transferencia de mosto, hace que la DPN producida por C.M.E. sea ideal para: cualquier tipo de uva; cualquier tipo de cosecha (manual o mecánico). Además, las diversas partes de la máquina pueden participar en diferentes procesos, por lo que la despalladora se puede configurar de acuerdo con las necesidades de producción para obtener un sistema: despallilla-estruja-bomba; despallilla-bomba; estruja-bomba. **Características principales:** Completamente realizadas de acero inoxidable; Robustez; Fácil desinfección; Extracción simple del tambor y jaula; Ajuste de la distancia entre el tambor y la jaula; Posibilidad de insertar las otras máquinas CME (estrujadoras, bombas, trituradores, aspiradores) incluso en un momento posterior; Mantenimiento sencillo y económico. **Configura tu DPN. Alimentación:** Directamente conectada al alimentador/transportador; Con tolva de alimentación. La tolva está equipada con drenaje y está directamente conectada a la DPN. **Estrujado:** rodillos de goma con ajuste de la distancia para un prensado suave de las uvas; posibilidad de exclusión del sistema de estrujado. **Transferencia de mosto:** El mosto dejado de la DPN (o de el sistema de trituración) se puede transportar a través: Un tanque de recogida de mosto; Bomba helicoidal con tolva serie PMT o PMCT. Está posicionada debajo de la DPN. El mosto llega directamente a la tolva de alimentación de la bomba. **Opcional:** paletas en varios tamaños y materiales (caucho y acero); celdas de carga para la bomba helicoidal de la serie PMT (regulación de producción automática); lavado a presión de alta eficiencia; con mesa de selección de rodillos, puerta lado motores con abertura lateral.

ASPIRATORI PER RASPI

ASPIRATEURS POUR RAFLES

GRAPE STALK ASPIRATORS

ABSAUGUNG FÜR TRAUBENKÄMME

ASPIRADORES DE ESCOBAJOS



Configurazione SX
Configuration SX
SX Version
Configuración SX
Konfiguration SX

Come tutti i prodotti C.M.E., i nostri aspiratori sono costruiti con materiali di alta qualità. Una girante direttamente calettata al motore ruota all'interno di una chiocciola, il movimento crea la depressione necessaria ad una efficace aspirazione ed espulsione dei raspi.

C.M.E. è a completa disposizione del cliente per fornire una consulenza sulla realizzazione dell'intera tubazione della linea di aspirazione raspi.

 **Gamma** / Gamme / Range / Produktpalette / Gama

Modello Modèle Model Modell Modelo	Potenza motore Puissance moteur Power Motor-Leistung Potencia Motor	Portata aria Débit d'air Air flow Durchfluss- smenge Luft Caudal aire	Portata di uva da diraspire Débit de raisin à égrapper Flow of grape to be destemmed Fördermenge in Bezug auf abzubeerenden Trauben Caudal de uva para ser despallada	Portata raspi Débit rafles Stalk flow Fördermenge an Traubenkämme Caudal escobajos	n° pale n° pales n° blades Anzahl der Rotorblätter n° palas	Ø tubo consigliato Ø recommandé du tube Ø recommended pipe Ø recomendado del tubo Ø Empfohlener Rohr	Dimensioni Dimensions Dimension Abmessungen Dimensiones	Peso Poids Weight Gewicht Peso
	[kW]	[m³/h]	[t/h]	[t/h]		[mm]	W x L x H [mm]	[kg]
AS 01	5,5	2350	10 - 20	0.5-1	4	200	735 x 820 x 870	147
AS 1	7,5	3200	20 - 35	1-1.75				150
AS 2	11	4600	35 - 50	1.75-2.5				188
AS 3	15	6200	50 - 100	2.5-5	5	250	735 x 820 x 980	205
AS 3A	18,5	7700	100 - 200	5-10				235
AS 4	22	9500	230	11.5				286

Le prestazioni sono calcolate ad un dislivello di 7 m in altezza e con una lunghezza delle tubazioni di 40 m.
Les performances sont calculées à une différence de hauteur de 7 m et avec une longueur de tuyauterie de 40 m.
The performances are calculated at a height difference of 7 m and with a 40 m pipe length.
Die Fördermengen werden bei einem Höhenunterschied von 7 m und einer Rohrleitungslänge von 40 m berechnet.
Las prestaciones se calculan con una diferencia de altura de 7 y con una longitud de tubería de 40 m.

Applicazioni


- Trasporto a distanza dei raspi


Principali caratteristiche


- Struttura e supporto in acciaio inox AISI 304
- Girante in acciaio al carbonio di alto spessore
- Uscita raspi destra o sinistra


Optional

- **Ciclone** per smorzare l'energia cinetica dei raspi e **convogliare i raspi verso il basso**

 Comme tous les produits C.M.E., nos aspirateurs sont fabriqués avec des matériaux de haute qualité. Une turbine directement fixée au moteur tourne à l'intérieur d'un écrou, le mouvement crée la dépression nécessaire à l'aspiration efficace et à l'expulsion des rafles. C.M.E. est à disposition du client pour fournir des conseils sur la construction de la tuyauterie complète de la ligne d'aspiration des rafles. **Applications:** le transport à distance des rafles. **Principales caractéristiques:** structure et support en acier inoxydable; turbine en acier au carbone épais; sortie rafles gauche ou droite. **En option: Cyclone** (pour amortir l'énergie cinétique des rafles).

 Like all C.M.E. products, our grape stalk aspirators are built with high quality materials. An impeller directly driven by a motor rotates inside a chamber, which creates the pressure necessary for the effective aspiration and expulsion of stalks. C.M.E. is available to provide advice on the construction of the entire pipeline for the stalk removal line. **Applications:** Transport of stalks. **Main characteristics:** structure and support in stainless steel; steel impeller in thick carbon; left or right exit of the grape stalks. **Optional: Cyclone** (to dampen the kinetic energy of the stalks).

 Wie alle C.M.E.-Produkte wird unsere Absaugung aus hochwertigen Materialien gebaut. Ein direkt am Motor befestigtes Laufrad rotiert innerhalb einer Schnecke; die Bewegung erzeugt einen Unterdruck, der für eine wirksame Ansaugung und Austragung der Traubenkämme notwendig ist. C.M.E. steht dem Kunden zur Verfügung, um ihn bei der Auslegung der kompletten Absaug-Leitung zu beraten. **Anwendungen:** Abtransport von Traubenkämmen. **Hauptmerkmale:** Struktur und Aufbau in Edelstahl; Laufrad aus dicken Carbonstahl; Austritt der Traubenkämme: links oder rechts. **Sonderausstattung: Zyklon** (um die kinetische Energie der Traubenkämme am Abgang zu dämpfen).

 Al igual que todos los productos de C.M.E., nuestros aspiradores están fabricados con materiales de alta calidad. Un impulsor directamente enchavetado al motor gira dentro de un caracol, el movimiento crea la depresión necesaria para la aspiración efectiva y la expulsión de los escobajos. C.M.E. está disponible para el cliente para proporcionar asesoramiento sobre la construcción de todo el tubo de la línea de succión de raspador. **Aplicaciones:** Transporte de escobajos. **Características principales:** estructura y soporte en acero inoxidable; impulsor en acero al carbono grueso; Salida lateral izquierda o derecha. **Opcional: Ciclón** (para amortiguar la energía cinética de los escobajos).





TRITURATORI PER RASPI

BROYEUR POUR RAFLES

STALK MINCERS

HÄCKSLER FÜR TRAUBENKÄMME

TRITURADORES DE RASPON



Il tritratore è composto da un sistema di coltelli che, ruotando ad alta velocità, sminuzzano i raspi con una conseguente riduzione di volume, fino all' 80%.

 **Gamma** / Gamme / Range / Produktpalette / Gama

Modello Modèle Model Modell Modelo	Potenza motore Puissance moteur Power Motor-Leistung Potencia Motor	Portata di uva da diraspere Débit de raisin à égrapper Flow of grape to be destemmed Fördermenge in Bezug auf abzubeerenden Trauben Caudal de uva para ser despalillada	Portata raspi Débit rafles Stalk flow Fördermenge an Traubenkämme Caudal escobajos	Dimensioni Dimensions Dimensions Abmessungen Dimensiones	Peso Poids Weight Gewicht Peso
	[kW]	[t/h]	[t/h]	W x L x H [mm]	[kg]
TR 50	4	50	2.5	830 x 980 x 920	150
TR 100	7,5	100	5	830 x 1150 x 920	195
TR 200	11	200	10	830 x 1180 x 920	203
TR 300	15	300	15	1000 x 1150 x 650	340
TR 400	18,5	400	20	1000 x 1150 x 650	360
TR 600	22	600	30	1060 x 1350 x 780	380

Applicazioni


- Triturazione di raspi (o scarti di lavorazione alimentare)
- Siamo a vostra disposizione per progettare il vostro impianto


Optional


- Regolazione della velocità di rotazione


Principali caratteristiche

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Riduzione del volume dei raspi fino all' 80%
- Regolazione dei coltelli fissi

 Le broyeur se compose d'un système de couteaux qui, en tournant à grande vitesse, émince les rafles avec une réduction de volume conséquente, jusqu'à 80%. **Applications:** Broyage des rafles (ou déchets de transformation alimentaire); Nous sommes à votre disposition pour projeter votre installation. **Caractéristiques principales:** Structure en acier inoxydable AISI 304; Réduction du volume des rafles jusqu'à 80%; Réglage des couteaux fixes. **En option:** Réglage de la vitesse de rotation.

 The mincer consists of a system of knives which, by rotating at high speed, mince the stalks with a consequent reduction in volume of up to 80%. **Applications:** Shredding of grape stalks (or food processing waste). **Main characteristics:** AISI 304 stainless steel structure; Stalks volume reduction up to 80%; Adjustment of fixed knives. **Optional:** Adjustment of rotation speed.

 Der Häcksler besteht aus einem Messersystem, das durch Drehen mit hoher Geschwindigkeit die Kämme mit einer entsprechenden Volumenreduzierung um bis zu 80% zerkleinert. **Anwendungen:** Häckseln von Traubenkämme (oder Lebensmittelverarbeitungsabfällen); Wir stehen zur Verfügung, um Ihre Installation auszulegen. **Hauptmerkmale:** Struktur aus Edelstahl AISI 304; Reduzierung des Volumens der Kämme um bis zu 80%; Einstellung feststehender Messer. **Sonderausstattung:** Einstellung der Rotationsgeschwindigkeit.

 El triturador consiste en un sistema de cuchillas que, al girar a gran velocidad, pican los escobajos con la consiguiente reducción de volumen, hasta un 80%. **Aplicaciones:** Trituración de escobajos (o desechos de procesamiento de alimentos); Estamos a su disposición para diseñar su sistema. **Características principales:** Estructura de acero inoxidable AISI 304; Reducción en el volumen de escobajos hasta un 80%; Ajuste de cuchillas fijas. **Opcional:** Ajuste de la velocidad de rotación.



IMPIANTI & ENGINEERING

INSTALLATIONS & ENGINEERING

PLANTS & ENGINEERING

ANLAGEN & ENGINEERING

INSTALACIONES E INGIENERÍA



Da oltre 75 anni C.M.E. è tra i leader mondiali nella progettazione e costruzioni di impianti ricevimento uva. Grazie all'esperienza maturata sul campo in centinaia di cantine, C.M.E. è in grado di proporre soluzioni personalizzate in base alle esigenze del cliente. A richiesta realizziamo macchinari e manufatti in carpenteria su misura anche per il più ampio settore alimentare.

Vasche di ricevimento uva

Sono interamente progettate e costruite nel nostro stabilimento da tecnici e saldatori esperti.

Principali caratteristiche:

- Lamiera e profilati strutturali di diversi spessori, esclusivamente in acciaio inox AISI 304 o superiore
- Capacità e portate su misura
- Sponda di scarico frontale e/o laterale, ad azionamento idraulico o manuale
- Monococlea o bicoclea
- Coclee rompiponte
- Realizzate senza supporti intermedi per favorire lo scorrimento dell' uva o di altri tipi di prodotto
- Adeguate protezioni antinfortunistiche
- Portello di scarico idraulico o pneumatico
- Sistemi sgrondanti per vendemmia meccanica completamente ispezionabili e adatti per tutti i tipi di uva
- Valvole rompivuoto nei cassetti sgrondanti
- Diversi tipi di motorizzazione a scelta
- Possibilità di eliminare il processo di pesatura installando la vasca su celle di carico
- Chiusura di emergenza

Elevatori e trasportatori a coclea

- Completamente realizzati in acciaio inox AISI 304 o superiore
- Costruiti e progettati per diversi tipi di materiale (uva, raspi, vinaccia, feccia)
- Coclea realizzata in diversi tipi di materiale
- Diversi tipi di sistemi sgrondanti in base alle esigenze

Engineering

È un mondo unico con le proprie esigenze specifiche. Per questo CME è in grado di proporre:

- Progetti, impianti e macchinari su misura
- Realizzazioni di alta qualità eseguite da tecnici specializzati
- Formazione per gli operatori
- Velocità di intervento e manutenzione

 Depuis plus de 75 ans, CME figure parmi les leaders mondiaux dans la conception et la construction de systèmes de réception du raisin. Grâce à l'expérience acquise sur le terrain dans des centaines de caves, CME est en mesure de proposer des solutions personnalisées en fonction des besoins du client. Sur demande, nous produisons des machines et des produits de menuiserie sur mesure également pour le secteur alimentaire au sens large. **Cuves de réception des raisins** Ils sont entièrement conçus et fabriqués dans notre usine par des techniciens et soudeurs experts.

Principales caractéristiques : Tôles et profilés structurels de différentes épaisseurs, exclusivement en acier inoxydable AISI 304 ou supérieur; Capacités et débits personnalisés; Hayon de déchargement frontal et/ou latéral, à commande hydraulique ou manuelle; Vis simple ou double; Vis de rupture de pont; Fabriqué sans supports intermédiaires pour faciliter le glissement des raisins ou d'autres types de produits; Protections adéquates en matière de prévention des accidents; Porte de déchargement hydraulique ou pneumatique; Des systèmes de vidange pour les vendanges mécaniques entièrement inspectables et adaptés à tous les types de raisins; Clapets casse-vide dans les tiroirs égouttoirs; Différents types de motorisation au choix; Possibilité de supprimer le processus de pesée en installant le réservoir sur des capteurs; Fermeture d'urgence. **Élévateurs et convoyeurs à vis :** Entièrement fabriqué en acier inoxydable AISI 304 ou supérieur; Construit et conçu pour différents types de matériaux (raisins, rafles, marcs, lies); Vis sans fin réalisée avec de différents types de matériaux; Différents types de systèmes de drainage en fonction des besoins **Ingénierie:** Chaque réalité de production est une manière unique avec ses propres besoins spécifiques. C'est pour cette raison que CME est en mesure de proposer: Projets, systèmes et machines personnalisés; Créations de haute qualité réalisées par des techniciens spécialisés; Formation des opérateurs; Rapidité d'intervention et de maintenance.

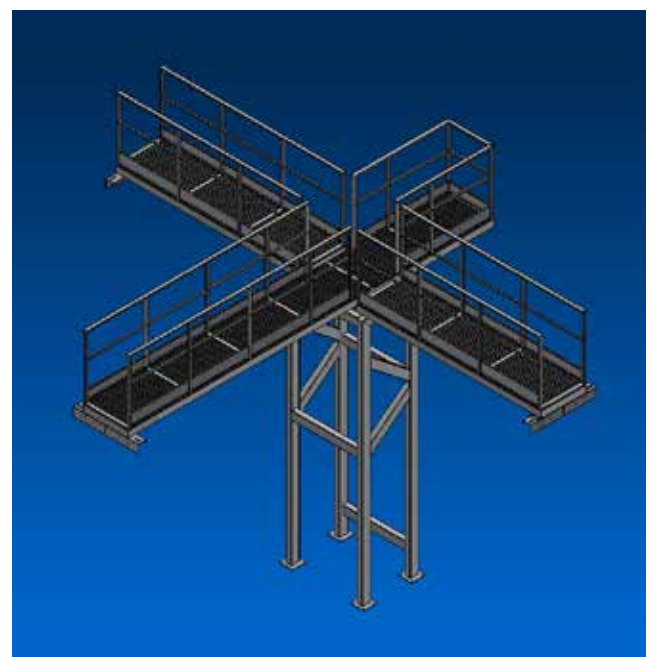
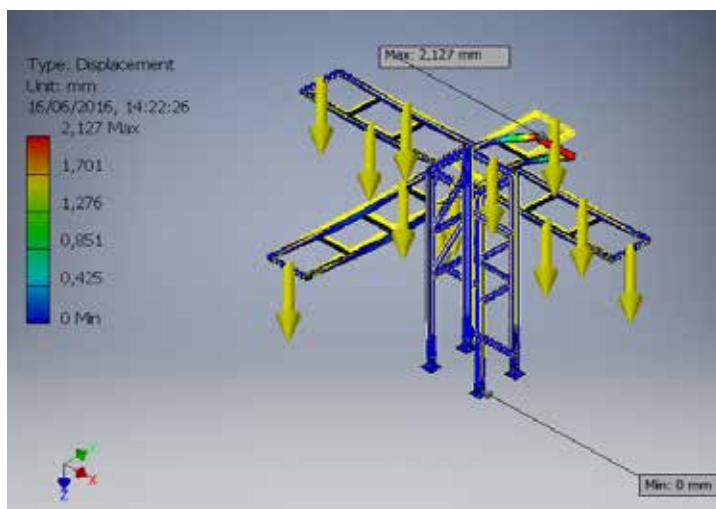
 For over 75 years, CME has been a world leader in the design and construction of grape reception systems. Thanks to the experience gained in the field in hundreds of wineries, CME is able to offer customized solutions based on the customer's needs. Upon request, we produce custom-made machinery and carpentry products also for the wider food sector.

Grape reception tanks: They are entirely designed and built in our factory by expert technicians and welders. **Main features:** Sheet metal and structural profiles of different thicknesses, exclusively in AISI 304 stainless steel or higher; Customized capacities and flow rates; Front and/or lateral discharge side, hydraulically or manually operated; Single or double auger; Bridge-breaking augers; Made without intermediate supports to facilitate the flow rates of grapes or other types of product; Adequate safety protections; Hydraulic or pneumatic discharge door; Draining systems for mechanical harvesting that can be fully inspected and are suitable for all types of grapes; Vacuum-breaking valves in the draining drawers; Different types of motorization to choose from; Possibility of eliminating the weighing process by installing the tank on load cells; Emergency closure. **Screw elevators and conveyors:** Entirely made in AISI 304 stainless steel or higher; Built and designed for different types of material (grapes, stalks, marc, lees); Auger made of different types of material; Different types of draining systems based on needs. **Engineering:** Each production reality is unique with its own specific needs. For this reason CME is able to offer: Customized projects, systems and machinery; High quality creations carried out by specialized technicians; Training for operators; Quick intervention and maintenance.

Seit über 75 Jahren gehört CME zu den weltweit führenden Unternehmen in der Entwicklung und dem Bau von Traubenannahmesystemen. Dank der in Hunderten von Weingütern gesammelten Erfahrung in diesem Bereich ist CME in der Lage, maßgeschneiderte Lösungen basierend auf den Kundenbedürfnissen anzubieten. Auf Wunsch fertigen wir maßgeschneiderte und aus Edelstahl gefertigten Maschinen auch für den gesamten Lebensmittelbereich. **Traubenannahmetanks** Sie werden vollständig in unserer Fabrik von erfahrenen Technikern und Schweißern entworfen und gebaut. **Hauptmerkmale:** Strukturbleche und Profile unterschiedlicher Stärke, ausschließlich aus Edelstahl AISI 304 oder höher; Kundenspezifische Kapazitäten und Durchflussraten; Heckklappe mit vorderer und/oder seitlicher Entladung, hydraulisch oder manuell betätigt; einzel- oder Doppelschnecke; Brückenbrechende Schnecke; Hergestellt ohne Zwischenstützen, um das Gleiten von Trauben oder anderen Produkten zu erleichtern; Angemessene Unfallverhütungsmaßnahmen; Hydraulische oder pneumatische Auslastür; Entwässerungssysteme für die maschinelle Ernte, die vollständig kontrollierbar und für alle Traubenarten geeignet sind; Vakuumbrecherventile in den Abtropfschubladen; Verschiedene Motorisierungsarten zur Auswahl - Möglichkeit, den Wiegevorgang zu eliminieren, indem der Tank auf Wiegenzellen montiert wird; Notschließung. **Schneckenauflüge und Förderer:** Komplett aus Edelstahl AISI 304 oder höher gefertigt; Gebaut und konzipiert für verschiedene Arten von Material (Trauben, Stiele, Trester, Traubenreste); Schnecke aus verschiedenen Materialien; Verschiedene Arten von Entwässerungssystemen je nach Bedarf. **Maschinenbau:** Jede Produktionsrealität ist eine einzigartige Art und Weise mit ihren eigenen spezifischen Anforderungen. Aus diesem Grund kann CME Folgendes anbieten: Kundenspezifische Projekte, Systeme und Maschinen; Hochwertige Kreationen, die von spezialisierten Technikern ausgeführt werden; Schulung für Bediener; Geschwindigkeit des Eingriffs und der Wartung.

Durante más de 75 años, CME ha estado entre los líderes mundiales en el diseño y construcción de sistemas de recepción de uva. Gracias a la experiencia adquirida en el campo en cientos de bodegas, CME es capaz de ofrecer soluciones personalizadas en función de las necesidades del cliente. Bajo pedido, fabricamos maquinaria y productos de carpintería a medida también para el sector alimentario en general. **Tanques de recepción de uva** Están íntegramente diseñados y construidos en nuestra fábrica por técnicos y soldadores expertos. **Características principales:** Chapas y perfiles estructurales de diferentes espesores, exclusivamente en acero inoxidable AISI 304 o superior; Capacidades y caudales personalizados; Portón trasero de descarga frontal y/o lateral, accionado hidráulica o manualmente; Sinfin simple o doble; Tornillos rompepuentes; Fabricado sin soportes intermedios para facilitar el deslizamiento de la uva u otro tipo de productos; Protecciones adecuadas para la prevención de accidentes; Puerta de descarga hidráulica o neumática; Sistemas de drenaje para vendimia mecánica totalmente inspeccionables y aptos para todo tipo de uva; Válvulas rompe-vacío en los cajones de drenaje; Diferentes tipos de motorización para elegir; Posibilidad de eliminar el proceso de pesaje instalando el tanque sobre células de carga; Cierre de emergencia. **Elevadores y transportadores de tornillo:** Completamente fabricado en acero inoxidable AISI 304 o superior; Construidos y diseñados para diferentes tipos de material (uvas, raspones, orujos, lias); Sinfin fabricado en diferentes tipos de material; Diferentes tipos de sistemas de drenaje en función de las necesidades. **Ingeniería:** Cada realidad productiva es una forma única con sus necesidades específicas. Por esta razón CME puede ofrecer: Proyectos, sistemas y maquinaria personalizados; Creaciones de alta calidad realizadas por técnicos especializados; Formación para operadores; Rapidez de intervención y mantenimiento.

Simulazione della resistenza strutturale



 Simulation de la résistance structurelle





 Simulation der Strukturfestigkeit

 Structural strenghts simulation

 Simulación de resistencia estructural

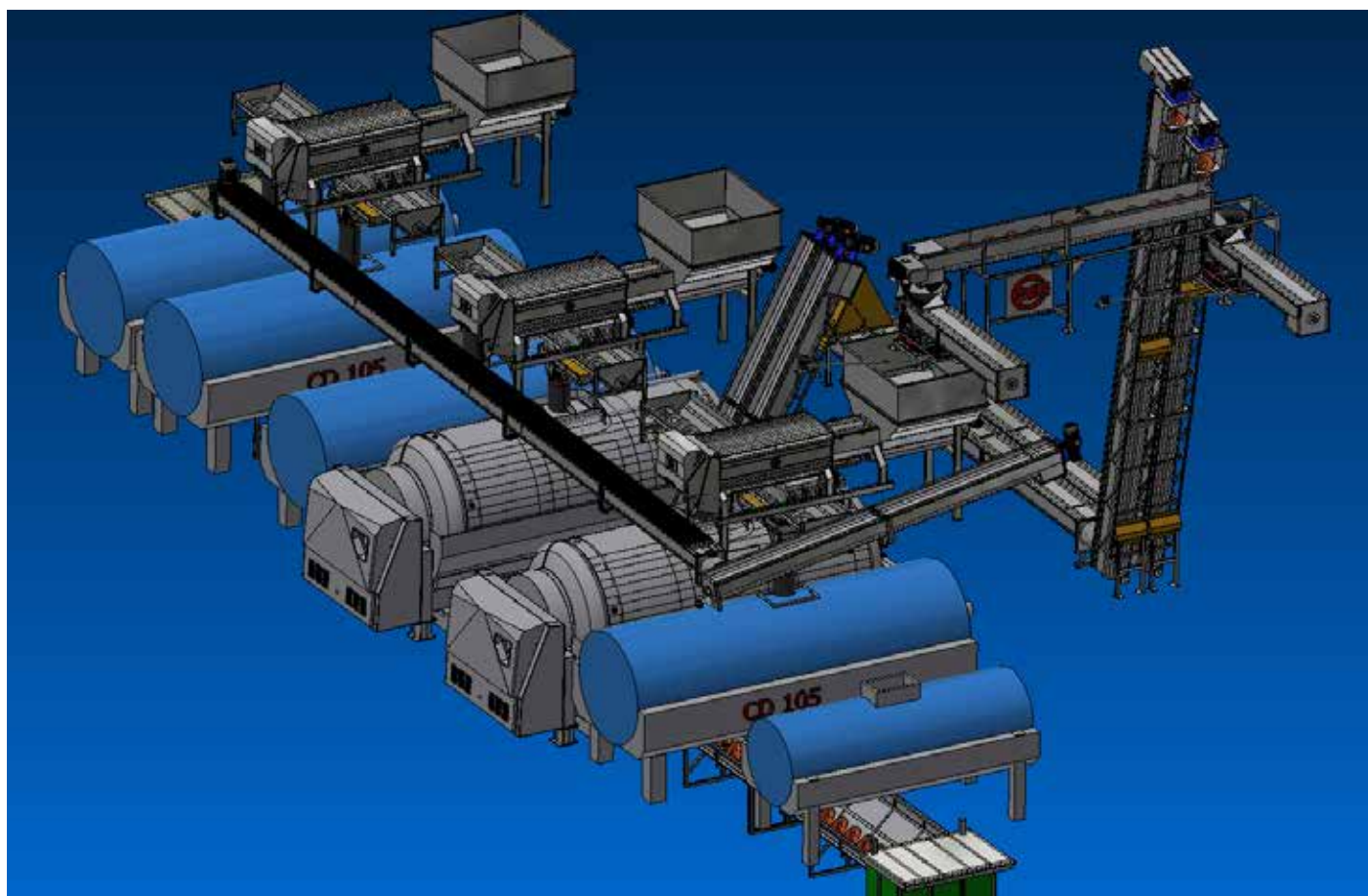
Assistenza alla progettazione delle opere edili ed in cantiere





-  *Assistance dans la conception des travaux de construction et sur site*
-  *Assistance in the design of construction works on-site*
-  *Unterstützung bei der Planung von Bauarbeiten und vor Ort*
-  *Asistencia en el diseño de obras de construcción y en el sitio*




**Impianto di ricevimento, diraspa-pigiatura, pressatura, evacuazione vinaccia esaurita e raspi.
Progettazione e installazione sono stati realizzati per l'interno di una struttura di 5 livelli di piano**



 *Installation de réception, égrappage, pressage, évacuation du marc épuisé, élimination des rafles.
L'usine a été construite dans une structure de 5 niveaux.*

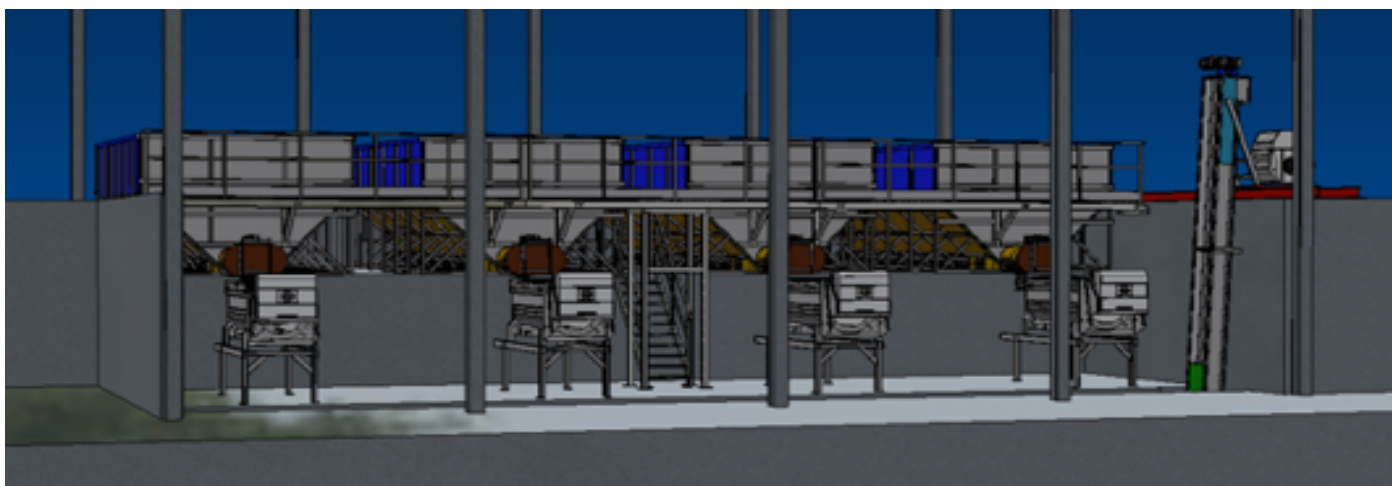
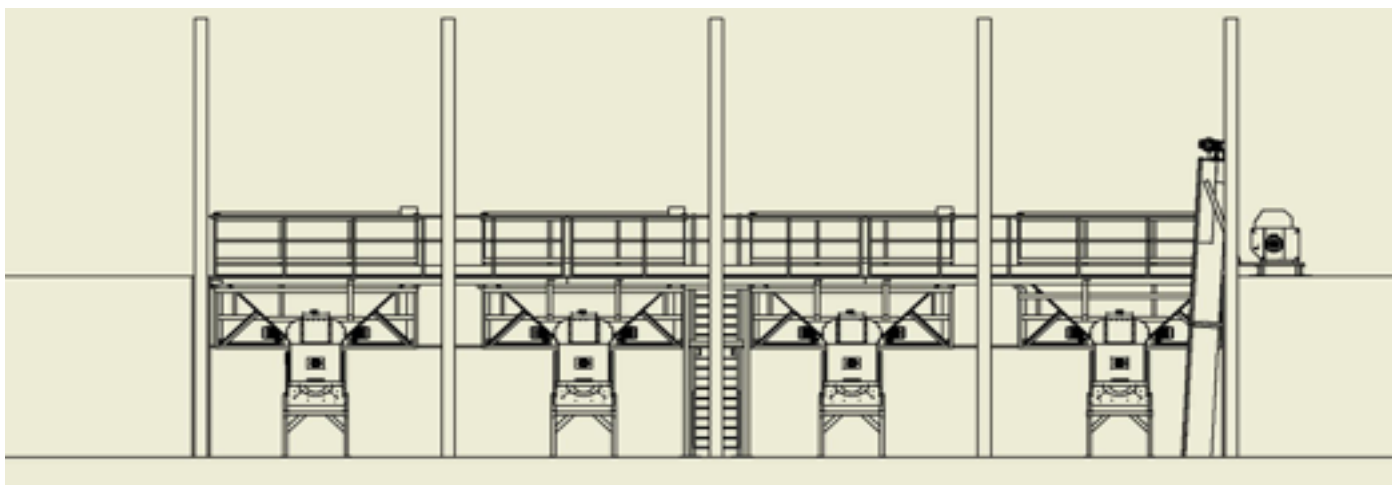
 *Receiving plant, destemmer/crusher, press units, marc and stalk removal.
This plant was built within a structure of 5 levels.*





 *Traubenannahme, Abbeeren-Quetschen, Pressen, Abtransport des ausgepressten Tresters und der Traubenkämme.
Die Anlage wurde in einem Gebäude auf 5 verschiedenen Ebenen realisiert.*

 *Planta de recepción, despallido-estrujado, prensado, evacuación de orujo agotado, eliminación de escobajos.
La planta fue construida dentro de una estructura de 5 niveles.*



Impianto di ricevimento, diraspa-pigiatura, pompaggio e smaltimento raspi



-  *Installation de réception, égrappage, pompage et évacuation des rafles.*
-  *Receiving plant, destemmer/crusher, pumping and stalk disposal.*
-  *Traubenannahme, Abbeeren/Quetschen, Pumpen und Abtransport der Traubenkämme.*
-  *Planta de recepción, despalillado-estrujado, bombeo y eliminación de escobajos.*













meccanica intelligente per il settore **enologico** **alimentare** **industriale**

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 caracter meramente indicativo y no implican compromiso alguno para el fabricante



AGENTE - AGENT - SALES REP. - VERTRETER - AGENTE



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