



COSTRUTTORI DI SOLUZIONI

meccanica intelligente per il settore enologico

BODEGAS X GRAVEDAD



POMPE PERISTALTICHE

POMPES PERISTALTIQUES

PERISTALTIC PUMPS

SCHLAUCHPUMPEN

BOMBAS PERISTALTICAS



AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =

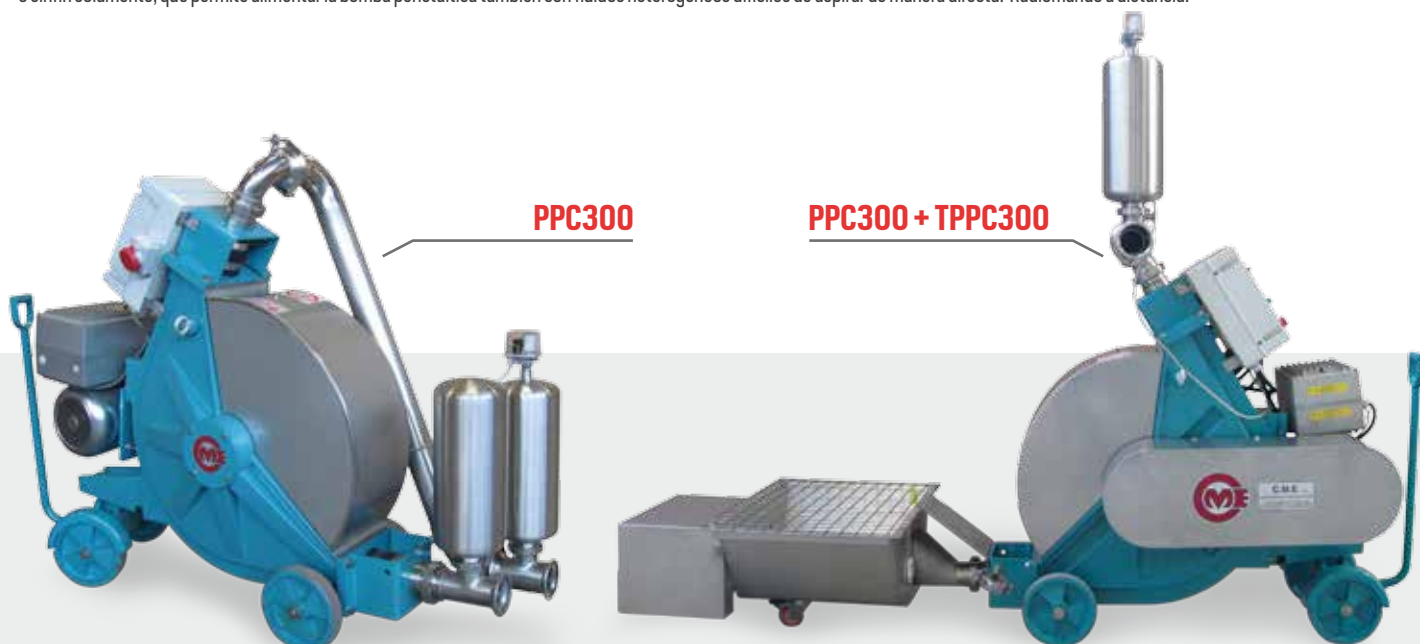


FR Dans les pompes péristaltiques le transfert du produit est obtenu par compression progressive d'un tuyau flexible à l'aide de rouleaux. L'alternance de la compression et du relâchement du tuyau crée une dépression et donc un rappel continu de produit à transférer. **Caractéristiques principales:** les caractéristiques principales de la pompe sont: le transfert intégral du produit, la possibilité de transférer des produits hétérogènes avec des corps solides en suspension, un pouvoir auto-amorçant élevé, l'absence de contact entre le produit à transférer et les organes mécaniques, la possibilité d'inverser l'écoulement, aucun inconvénient en cas de fonctionnement sans produit à transférer, la précision de dosage du produit grâce à la présence d'un inverseur qui permet un réglage continu du débit. Les pompes péristaltiques sont tout particulièrement indiquées pour être utilisées dans le secteur agroalimentaire car toutes les parties en contact avec le produit à pomper sont réalisées en acier inoxydable ou en caoutchouc naturel. Toutes les pompes péristaltiques C.M.E. sont dotées de régulation électronique du débit par inverseur, raccords et chambres de compensation en acier inoxydable AISI 316, pressostat. **Emploi:** ces pompes sont particulièrement indiquées pour le pompage de: raisin entier, raisin foulé ou pressuré, moût, vin, vinasse, mousseux, vinaigre, pulpe de fruit, pulpe de légumes, jus de fruits, jus de légumes, viande hachée, conserve, lait et dérivés, tomate, huile, purée, mayonnaise, etc.. **Sur demande:** une trémie est disponible sur demande, dotée de vis sans fin et agitateur ou seulement vit sans fin, qui permet d'alimenter la pompe péristaltique même avec des fluides hétérogènes difficiles à aspirer de manière directe. Radiocommande.

UK In peristaltic pumps, the product is transferred by progressive compression of a hose pipe by rollers. Alternate compression and relaxation of the pipe creates a vacuum at the intake thus allowing continuous flow of product. **Main features:** the main features of the pump are: complete transfer of product, possibility of transferring heterogeneous products containing suspended solid particles, high self-priming power, absence of contact between product transferred and the mechanical parts, possibility of flow reversal, no problem in the event of operation without product, precision of product dosing thanks to an inverter which allows continuous regulation of flow rate. With electronic flow rate regulation by means of inverter, connections, AISI 316 stainless steel compensation chambers and pressure switch. **Use:** peristaltic pumps are ideal for use in the agro-food sector, as all the parts in contact with the product to be pumped are made of stainless steel or natural rubber. These pumps are particularly suitable for pumping whole grapes, crushed grapes, must, wine, marc, sparkling wine, vinegar, fruit pulp, vegetable pulp, fruit juice, vegetable juice, minced meat, preserves, milk and milk products, tomatoes, oil, purée, mayonnaise, etc. **On demand:** a feeding hopper equipped with an auger and an agitator, or with an auger only, is available to allow the peristaltic pump to be fed with heterogeneous fluids which are difficult to be sucked directly. Radio remote control.

DE Bei den Schlauchpumpen wird das Medium durch das fortlaufende Zusammendrücken eines Schlauchs durch Walzen befördert. Durch das abschnittsweise Zusammendrücken und Freigeben des Schlauchs entsteht auf der Saugseite ein Unterdruck und folglich ein ständiger Sog des zu befördernden Mediums. **Haupteigenschaften:** Die wichtigsten Eigenschaften der Pumpe sind: schonende Beförderung des Mediums, Möglichkeit zum Befördern von heterogenen Medien, die feste Schwebstoffe enthalten, hohes Selbstansaugungsvermögen, keine Berührung zwischen Medium und den mechanischen Teilen, Umkehrbarkeit der Förderrichtung, keine Störung bei Pumpenbetrieb ohne Fördermedium, genaue Dosierbarkeit des Fördermediums dank des Vorhandenseins eines Frequenzumsetzers mit stufenloser Regelung der Fördermenge. Alle C.M.E. Schlauchpumpen haben eine elektronische Regelung der Fördermenge mittels Frequenzumsetzer, Anschlüsse und Ausgleichskammern aus rostfreiem Stahl AISI 316 und Druckschalter. **Einsatz:** Schlauchpumpen eignen sich besonders zum Einsatz in der Agrar- und Ernährungsindustrie, weil alle Teile, die mit dem Pumpmedium in Berührung kommen, aus rostfreiem Stahl oder Naturgummi hergestellt werden. Diese Pumpen eignen sich insbesondere zum Pumpen der folgenden Medien: ganze Trauben, gemischte Trauben, Maische, Wein, Trester, Schaumwein, Essig, Obstpulpe, Gemüsepulpe, Fruchtsaft, Gemüsesaft, Hackfleisch, Eingemachtes, Milch und Nebenprodukte, Tomaten, Öl, Püree, Mayonnaise etc. **Auf Anfrage:** ist ein mit Schnecke und Rührwerk oder nur mit Schnecke versehenen Trichter erhältlich, der die Beförderung von heterogenen Flüssigkeiten in die Pumpe erlaubt, die sich sonst schwer ansaugen lassen würden. Funkfernsteuerung.

ES En las bombas peristálticas el traslado del producto se obtiene mediante la compresi3n progresiva de un tubo flexible por parte de rodillos. La alternancia de compresi3n y aflojamiento del tubo crea un vacio de admisi3n y, por lo tanto, un retorno continuo de producto a trasladar. **Características principales:** las principales características de la bomba son las siguientes: traslado íntegro del producto, posibilidad de trasladar productos heterogéneos con cuerpos sólidos en suspensi3n, elevado poder de autocebadaura, ausencia de contacto entre el producto a trasladar y los 3rganos mecánicos, posible inversi3n del flujo, ningún inconveniente en caso de funcionamiento sin producto a trasladar, dosificaci3n precisa del producto gracias a la presencia de un inversor que permite la regulaci3n continua del caudal. Todas las bombas peristálticas C.M.E. est3n dotadas de regulaci3n electr3nica del caudal mediante un inversor, uniones y c3maras de compresi3n en acero inox AISI 316 y un pres3stato. **Empleo:** las bombas peristálticas son 3ptimas para el sector agro-alimentario ya que todas las partes en contacto con el producto a bombear son de acero inoxidable o de goma natural. En efecto, estas bombas son adecuadas para el bombeo de: uva entera, uva pisada, mosto, vino, orujo, vino espumoso, vinagre, pulpa de fruta, pulpa de verdura, zumo de fruta, zumo de verdura, carne picada, conserva, leche y derivados, tomate, aceite, puré, mayonesa, etc. **Bajo pedido:** se puede dotar de una tolva, con sinfín y agitador o sinfín solamente, que permite alimentar la bomba peristáltica tambi3n con fluidos heterogéneos difíciles de aspirar de manera directa. Radiomando a distancia.



Nelle pompe peristaltiche il trasferimento del prodotto è ottenuto tramite la compressione progressiva di un tubo flessibile da parte di rulli. L'alternanza di compressione e rilassamento del tubo crea una depressione in aspirazione e quindi un richiamo continuo di prodotto da trasferire.

Principali caratteristiche

Le principali caratteristiche della pompa sono: trasferimento integro del prodotto, possibilità di trasferire prodotti eterogenei con corpi solidi in sospensione, elevato potere autoadescante, assenza di contatto fra il prodotto da trasferire e gli organi meccanici, invertibilità del flusso, nessun inconveniente in caso di funzionamento senza prodotto da trasferire, precisione di dosaggio del prodotto grazie alla presenza di un inverter che consente una regolazione continua della portata.

Tutte le pompe peristaltiche C.M.E. sono dotate di regolazione elettronica della portata tramite inverter, raccordi e camere di compensazione in acciaio inox AISI 316, pressostato.

Impiego

Le pompe peristaltiche sono particolarmente adatte per l'impiego nel settore agro-alimentare in quanto tutte le parti a contatto con il prodotto da pompare sono realizzate in acciaio inox o in gomma naturale.

In particolare queste pompe sono adatte per il pompaggio di: uva intera, uva pigiata, mosto, vino, vinaccia, spumante, aceto, polpa di frutta, polpa di verdura, succo di frutta, succo di verdura, macinato di carne, conserva, latte e derivati, pomodoro, olio, purea, maionese, ecc.

Su richiesta

È disponibile una tramoggia, dotata di coclea e agitatore o solo coclea, che consente di alimentare la pompa peristaltica anche con fluidi eterogenei difficilmente aspirabili in modo diretto. Radiocomando.






PPC70X

PPC40X - PPC70X - PPC120X



PPC120X + TPPC120



PORTATA - DÉBIT - FLOW RATE - DURCHSATZ - CAUDAL РАСХОД				MOTORE - MOTEUR - MOTOR ДВИГАТЕЛЯ					
LIQUIDO [hl/h] LIQUIDE - LIQUID FLÜSSIGKEIT LIQUIDO ЖИДКОСТЬ	UVA PIGIATA [t/h] RAISIN FOULÉ - CRUSHED GRAPES GEMAISCHTE TRAUBEN UVA PISADA ОТЖАТЫЙ ВИНОГРАД	VINACCIA [t/h] MARC DE RAISIN MARC - TRESTER ORUJO ВЫЖИМКИ	POMPA [kW] POMPE - PUMP PUMPE BOMBA НАСОС	TRAMOGGIA [kW] TRÉMIE - HOPPER TRICHTER TOLVA БУНКЕР					
PPC40X	5 → 40	-	-	0,75	-	40	40	40	
PPC70X	10 → 70	-	-	1,5	-	50	40	50	
PPC120X	20 → 120	1,6 → 9,6	-	3	0,75	60	50	50	
PPC180X	30 → 180	2,4 → 14,4	1 → 5	4	0,75	80	70	65	
PPC260X	40 → 260	3,2 → 20,8	1,3 → 6,7	5,5	1,5	80	70	65	
PPC300INV	60 → 300	5,1 → 25,5	2 → 10	7,5	1,5	100	80	100	
PPC300MDV	150 300	12,8 25,5	5 10	6,1 7,5	1,5	100	80	100	
PPC380INV	76 → 380	6,5 → 32,3	2,6 → 13	7,5	1,5	100	80	100	
PPC380MDV	190 380	16,2 32,3	6,5 13	6,1 7,5	1,5	100	80	100	
PPC500INV	100 → 500	9,0 → 45,0	3,6 → 18	15	2,2	100	80	100	
PPC600INV	120 → 600	10,2 → 51,0	4 → 20	9,2	3,0	120	100	100	
PPC600MDV	300 600	25,5 51,0	10 20	9 11	3,0	120	100	100	
PPC750INV	150 → 750	12,8 → 63,8	5 → 25	15	3,0	120	100	100	
PPC750MDV	375 750	31,9 63,8	13 25	9 11	3,0	120	100	100	

↑ TPPC ↑ TPPCE

	PESO [kg] POIDS - WEIGHT GEWICHT - PESO МАССА	LUNGHEZZA [mm] LONGUEUR - LENGTH LÄNGE - LARGO ДЛИНА	LARGHEZZA [mm] LARGEUR - WIDTH BREITE - ANCHO ШИРИНА	ALTEZZA [mm] HAUTEUR - HEIGHT HÖHE - ALTO ВЫСОТА
PPC40X	82	880	470	900
PPC70X	111	950	470	1060
PPC120X	170	1100	600	1350
PPC120X+TPPC120	245	1900	750	1350
PPC120X+TPPC120E	223	2150	750	1350
PPC180X	210	1250	650	1450
PPC180X+TPPC180	285	1900	750	1450
PPC180X+TPPC180E	263	2230	750	1450
PPC260X	345	1350	670	1600
PPC260X+TPPC260	423	2050	750	1600
PPC260X+TPPC260E	399	2300	820	1600
PPC300	620	1800	660	1500
PPC300+TPPC300	700	2600	900	2110
PPC380	640	1800	660	1500
PPC380+TPPC300	720	2600	900	2310
PPC500	800	2160	810	2340
PPC500+TPPC500	890	3100	1000	2340
PPC600	866	1850	900	1520
PPC600+TPPC600	1029	2770	1280	2130
PPC750	900	1850	900	1520
PPC750+TPPC600	1063	2770	1280	2330

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.



C.M.E. S.R.L.
tel. +39 0522 652821
fax +39 0522 652844
info@cme-re.it
www.cme-re.it

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =

AGENTE - AGENT - SALES REP. - VERTRETER - AGENTE

