



COSTRUTTORI DI SOLUZIONI

meccanica intelligente per il settore enologico

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

www.cme-re.it



POMPE MONOVITE INOX

POMPES A VIS EN ACIER INOXYDABLE

STAINLESS STEEL SINGLE SCREW PUMPS

EINSCHRAUBENPUMPEN AUS EDELSTAHL

BOMBAS HELICOIDAL DE ACERO INOXIDABLE



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

PMC 40/230/10



PMCT 25/200/7



POMPE MONOVITE INOX

Le pompe monovite appartengono alla categoria delle pompe volumetriche rotanti.

Principali caratteristiche

Tutte le pompe monovite PMC sono dotate di sonda termica sullo statore che consente l'arresto della pompa nel caso in cui vengano raggiunte temperature tali da danneggiare lo statore stesso. Tutte le pompe PMCT sono dotate di sonde di livello. È comunque consigliabile di evitare il funzionamento a vuoto della pompa per mancanza di fluido da pompare.

Le pompe della serie PMCTA sono dotate anche di un agitatore che previene la formazione del ponte sulla coclea di alimentazione.

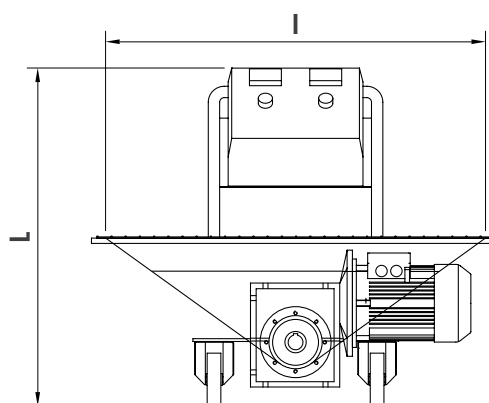
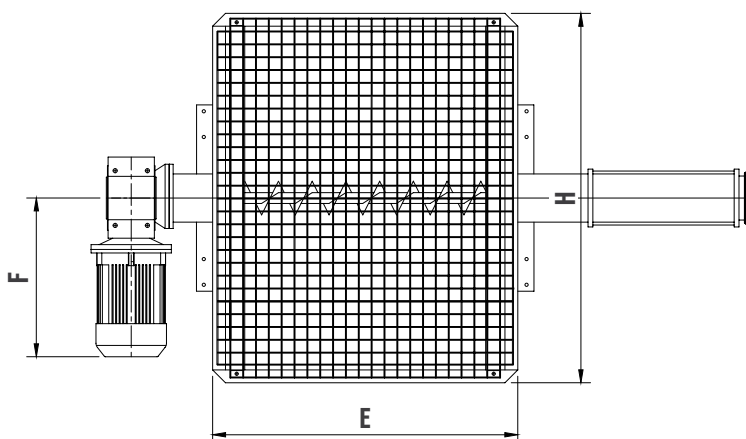
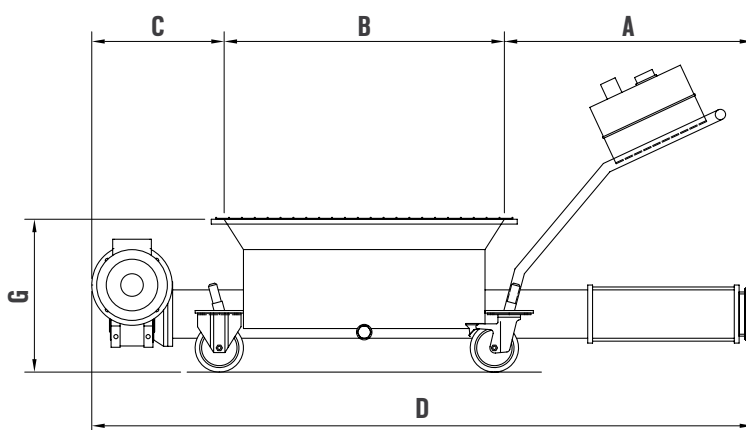
Impiego

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

In particolare queste pompe sono adatte per il pompaggio di: uva, mosto, vino, vinaccia, feccia, polpa di frutta, polpa di verdura, succo di frutta, succo di verdura, macinato di carne, conserva, latte e derivati, pomodoro, olio, marmellata, confettura, pasta di olive, purea, maionese, acidi, collanti, pasta lavamano, detersivo, prodotti cosmetici, ecc.

Su richiesta

Regolazione elettronica della portata, radiocomando e by-pass.



	[mm]										
	Kg	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L
PMCT 07/150/7	152	610	750	425	1785	830	470	360	830	750	960
PMCT 10/200/7	154	610	750	425	1785	830	470	360	830	750	960
PMCT 20/150/7	198	770	870	410	2050	950	495	480	1150	1070	960
PMCT 25/200/7	200	770	870	410	2050	950	495	480	1150	1070	960
PMCT 34/200/7	274	920	1000	415	2335	1080	580	600	1080	1000	960
PMCT 42/200/7	302	1070	750	540	2360	830	580	390	830	750	960
PMCT 45/150/7	380	970	1000	400	2370	1080	750	600	1080	1000	960
PMCT 60/200/7	380	970	1000	400	2370	1080	750	600	1080	1000	960




FR Les pompes à vis appartiennent à la catégorie des pompes volumétriques rotatives. **Caractéristiques principales:** toutes les pompes à vis PMC sont équipées d'une sonde thermique sur le stator qui arrête la pompe lorsque les températures de travail peuvent endommager le stator lui-même. Éviter le fonctionnement à vide de la pompe par manque de fluide à pomper. Toutes les pompes PMCT sont équipées avec sondes de niveau. Les pompes de la série PMCTA sont équipées aussi d'un agitateur qui prévient la formation du pont sur la vis sans fin d'alimentation. **Emploi:** les pompes à vis sont particulièrement indiquées pour le secteur agroalimentaire car toutes les parties en contact avec le fluide à pomper sont réalisées en acier inoxydable ou en caoutchouc naturel. En particulier, ces pompes sont indiquées pour le pompage de: raisin, mout, vin, vinasse, marc de raisin, pulpe de fruits, pulpe de légumes, jus de fruits, jus de légumes, viande hachée, coulis de tomate, lait et ses dérivés, tomate, huile, confiture, marmelade, pâte d'olives, purée, mayonnaise, acides, colles, pâte lave-mains, détergent, produits cosmétiques, etc. **Sur demande:** régulateur électronique de débit, radiocommande et by-pass.

UK Screw pumps belong to the rotating displacement pump category. **Main features:** all PMC screw pumps have a thermal probe on the stator that allows the pump to stop if it reaches temperatures liable to damage the stator itself. However, the pumps should not be allowed to run dry owing to lack of fluid. All the PMCT pumps are equipped with level probes. PMCTA series pumps are also equipped with an agitator that prevents lumps from forming on the feed screw. **Use:** screw pumps are particularly suitable for use in the agricultural-food production sector since all the parts that contact the pumped fluid are made of stainless steel or natural rubber. These pumps are particularly suitable for pumping: grapes, must, wine, grape marc, wine sediment, fruit pulp, vegetable pulp, fruit juice, vegetable juice, ground meat, preserves, milk and its by-products, tomatoes, oil, jam, marmalade, olive paste, puree, mayonnaise, acids, adhesives, hand-cleanser paste, detergents, cosmetic products, etc. **On demand:** electronic flow regulator, radio remote control and by-pass.

DE Die Einschraubepumpen gehören zur Kategorie der rotierenden Verdrängerpumpen. **Haupteigenschaften:** alle Einschraubepumpen PMC haben auf dem Stator einen Temperaturfühler, der das Anhalten der Pumpe gestattet, wenn so hohe Temperaturen erreicht werden, dass der Stator beschädigt werden könnte. Die Pumpe sollte auf jeden Fall dann nicht laufen, wenn das Pumpmedium fehlt. Alle PMCT Pumpen sind mit Füllstandssonden. Die Pumpen der Baureihe PMCTA sind mit einem Rührwerk versehen, welches die Brückenbildung auf der Zuführschnecke verhindern soll. **Einsatz:** die Einschraubepumpen eignen sich besonders für den Einsatz in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, weil alle Teile, die mit dem Pumpmedium in Berührung kommen, aus Edelstahl oder Naturgummi hergestellt werden. Diese Pumpen eignen sich insbesondere zum Fördern von: Trauben, Most, Wein, Trester, Schlempe, Fruchtfleisch, Gemüsepulpe, Fruchtsaft, Gemüsesaft, Hackfleisch, eingemachtes Obst, Milch und Nebenprodukte, Tomaten, Öl, Marmelade, Konfitüre, Olivenpaste, Püree, Mayonnaise, Säuren, Kleber, Handwaschpaste, Waschmittel, Kosmetikprodukte etc. **Auf Anfrage:** Elektronenregler Ausflussmenge, Funkfernsteuerung und By-Pass.

ES Las bombas monotornillo pertenecen a la categoría de las bombas volumétricas rotativas. **Características principales:** todas las bombas monotornillo PMC poseen sonda térmica en el estator, que permite la parada de la bomba si se alcanzan temperaturas tales que puedan dañar el estator mismo. Es de todos modos aconsejable evitar el funcionamiento en vacío de la bomba por la ausencia de fluido a bombear. Todas las bombas PMCT están equipadas con sondas de nivel. Las bombas de la serie PMCTA están equipadas también con un agitador que previene la formación del puente en el sinfín de alimentación. **Empleo:** las bombas monotornillo son particularmente idóneas para el empleo en el sector agro alimenticio ya que todas las partes que entran en contacto con el fluido a bombear están realizadas con acero inoxidable o goma natural. En particular estas bombas son idóneas para bombear: uva, orujo, sedimento, pulpa de fruta, pulpa de verdura, zumo de fruta, zumo de verdura, carne picada, conservas, leche y derivados, tomate, aceite, mermelada, pasta de olivas, purés, mayonesas, ácidos, colas, pasta lavamanos, detergente, productos cosméticos, etc. **Bajo pedido:** regulador electrónico de caudal, radiomando a distancia y by-pass.



	PORTATA [m³/h] DEBIT - FLOW RATE DURCHSATZ - CAUDAL РАСХОД	PRESSIONE MASSIMA [bar] PRESSION - PRESSURE DRUCK - PRESION МАКСИМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ	POTENZA MOTORE [kW] PUISSANCE MOTEUR - MOTOR POWER MOTORLEISTUNG - POTENCIA MOTOR МОЩНОСТЬ ДВИГАТЕЛЯ	VELOCITÀ DI ROTAZIONE [min⁻¹] VITESSE - SPEED GESCHWINDIGKEIT - VELOCIDAD СКОРОСТЬ ВРАЩЕНИЯ	 DN	 MACON DN	 DIN DN
PMC 001/1000/5	0,1	5	0,55	1000	30	30	30
PMC 005/620/7	0,5	7	0,75	620	30	30	30
PMC 01/620/7	1,1	7	1,5	620	40	40	40
PMC 02/620/7	1,7	7	1,5	620	40	40	40
PMC 03/620/7	3,2	7	1,5	620	40	40	40
PMC 04/620/7	4,3	7	1,5	620	40	40	40
PMC 05/380/7	5,0	7	2,2	380	50	40	50
PMC 07/280/10	6,6	10	3	280	60	50	50
PMC 09/380/10	9,0	10	3	380	60	50	50
PMC 13/280/10	13,0	10	5,5	280	80	70	65
PMC 19/400/7	19,0	7	5,5	400	80	70	65
PMC 19/400/10	19,0	10	7,5	400	80	70	65
PMC 17/280/10	17,6	10	7,5	280	80	70	65
PMC 25/400/10	25,8	10	7,5	400	80	70	65
PMC 25/230/10	25,0	10	7,5	230	100	100	100
PMC 40/230/10	40,0	10	11	230	100	100	100
PMC 56/260/7	56,0	7	11	260	100	100	100
PMC 005/675/7	0,19 → 0,55	7	0,75	230 → 675	30	30	30
PMC 01/675/7	0,4 → 1,2	7	1,5	230 → 675	40	40	40
PMC 02/675/7	0,6 → 1,8	7	1,5	230 → 675	40	40	40
PMC 04/675/7	1,2 → 3,5	7	1,5	230 → 675	40	40	40
PMC 05/675/7	1,6 → 4,7	7	1,8	230 → 675	40	40	40
PMC 05/400/7	1,9 → 5,3	7	3	140 → 400	50	40	50
PMC 10/400/10	3,3 → 9,5	10	4	140 → 400	60	50	50
PMC 20/410/10	6,5 → 20,0	10	7,5	140 → 410	80	70	65
PMC 26/410/10	8,8 → 25,8	10	7,5	140 → 410	80	70	65
PMC 30/280/10	10,9 → 30,4	10	9,2	100 → 280	100	100	100
PMC 48/280/10	17,0 → 48,0	10	11	100 → 280	100	100	100
PMC 60/280/10	20,0 → 60,0	10	15	280	100	100	100
PMCT 04/280/7	3,5	7	3	280	80	70	65
PMCT 07/280/7	7,2	7	3	280	80	70	65
PMCT 07/150/7	7,0	7	3	150	100	100	100
PMCT 10/200/7	10,0	7	4	200	100	100	100
PMCT 20/150/4	20,0	4	4	150	100	100	100
PMCT 20/150/7	20,0	7	5,5	150	100	100	100/125
PMCT 25/200/7	25,0	7	5,5	200	100	100	100/125
PMCT 34/200/7	34,0	7	7,5	200	120	100	100/125
PMCT 42/200/7	42,3	7	9,2	200	120	100	100/125
PMCT 45/150/7	45,0	7	11	150	120	100	100/125
PMCT 60/200/7	60,0	7	15	200	120	100	100/125
PMCT 04/320/7	1,3 → 4,0	7	3	100 → 320	80	70	65
PMCT 08/310/7	2,7 → 8,0	7	3	100 → 310	80	70	65
PMCT 12/240/7	3,6 → 12,0	7	4	70 → 240	100	100	100
PMCT 21/165/7	6,3 → 21,0	7	5,5	50 → 165	100	100	100/125
PMCT 27/220/7	8,2 → 27,5	7	5,5	70 → 220	100	100	100/125
PMCT 37/220/7	11,1 → 37,0	7	7,5	70 → 220	120	100	100/125
PMCT 47/220/7	14,0 → 47,0	7	9,2	70 → 220	120	100	100/125
PMCT 50/167/7	15,0 → 50,0	7	11	50 → 167	120	100	100/125
PMCT 66/220/7	19,8 → 66,0	7	15	70 → 220	120	100	100/125

PMCTA = PMCT + agitatore 0,75 kW

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. - VERTEPETER - AGENTE



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 =**