

POMPE A LOBI

POMPES A LOBES

LOBE PUMPS

DREHKOLBENPUMPEN

BOMBAS LOBULARES



PL 15

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.

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

| Modello Modèle - Model Modell - Modelo | Portata* Débit* - Flow* Fördermenge* - Caudal* | | Pressione Pression - Pressure Förderhöhe - Presión | | Potenza* Puissance* - Power* Leistung* - Potencia* |
|--|--|-------|--|-------|--|
| | [m³/h] | [Gpm] | [bar] | [psi] | [kW] |
| ● PL 15 | 15 | 66 | 4 | 58 | 3 |
| ● PL 25 | 25 | 110 | 4 | 58 | 5,5 |
| ● PL 40 | 40 | 176 | 4 | 58 | 7,5 |
| ● PL 70 | 70 | 308 | 4 | 58 | 11 |

* Le prestazioni della pompa si riferiscono al trasferimento di acqua in condizioni standard con una alimentazione pari a 50 Hz.

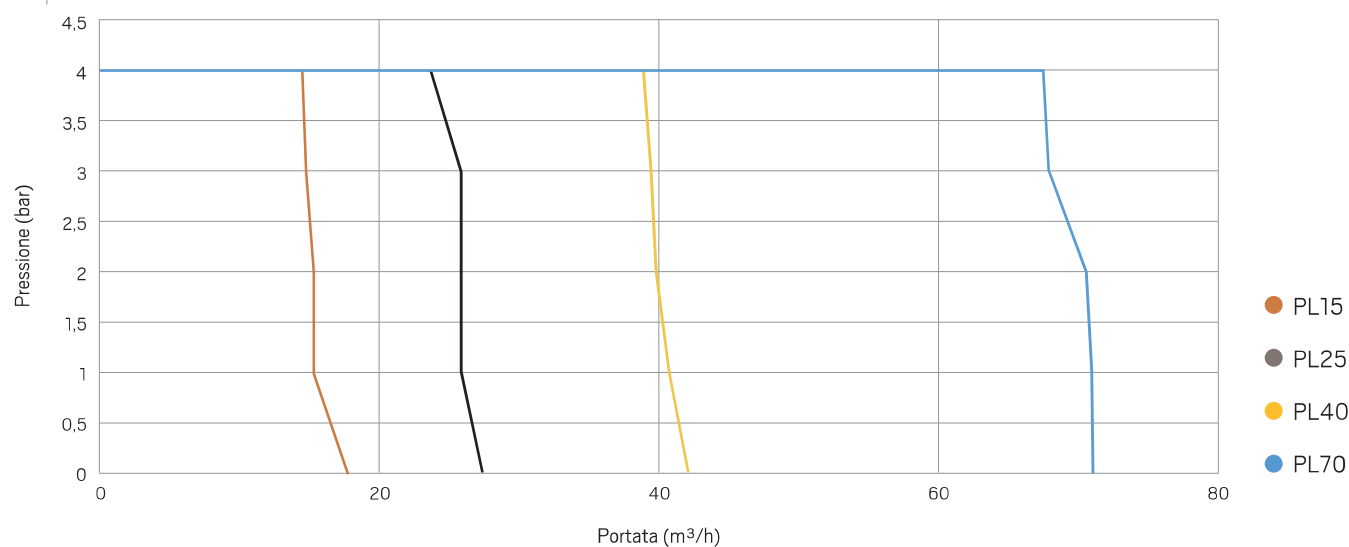
* Les performances de la pompe se réfèrent au transfert d'eau dans les conditions standard avec une alimentation à 50 Hz.

* Pump performance refers to water transfer under standard conditions with a 50 Hz supply.

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

* La presión y el caudal de flujo se calculan con una fuente de alimentación de 50 Hz.

 **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, vinaccia, feccia, etc.)
- settore agroalimentare (macinato di carne, conserva, purea, marmellata, etc.)

Principali caratteristiche

- Dimensioni compatte che ne consentono un utilizzo in spazi limitati
- Autoadescante;
- Flusso reversibile in entrambi i sensi di marcia;
- Rapida ed economica manutenzione

+ Optional

- Valvole di intercettazione inox
- Sensori di pressione
- Sensori di rilevamento passaggio fluido
- Totalizzatore del fluido elaborato
- Sistema di riempimento barriques in pressione ed in portata



 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.

Applications: Les matériaux et les géométries des pompes à lobes CME les rendent aptes à fonctionner dans: secteur œnologique (raisin entier, raisin pressé, moût, marc, écume, etc.); secteur agroalimentaire (viande hachée, conserves, purée, confiture, etc.).

Caractéristiques principales: dimensions compactes permettant son utilisation dans des espaces limités; L'auto-amorçage; flux réversible dans les deux sens; Maintenance rapide et économique.

En option: vannes d'interception en acier inoxydable; sondes de pression; sondes de détection de passage de fluide; totalisateur du fluide élaboré; Système de remplissage barrique en pression et en débit.

 Lobe pumps are a volumetric pump consisting of two lobe rotors, rotating synchronously, inside a shaped chamber.

Applications: The materials and the geometry of CME lobe pumps make them suitable for operating in: oenological sector (whole grapes, crushed grapes, must, marc, lees etc.); agri-food sector (minced meat, preserves, puree, jam, etc.).

Main characteristics: Compact dimensions that allow its use in limited spaces; Self-priming; Can run in both directions (reversible flow); Quick and economical maintenance.


Optional: Stainless steel interception valves; Pressure sensors; Fluid passage detection sensors; Process fluid totalizer; Barrique filling system in pressure and capacity.

 Die Drehkolbenpumpen sind volumetrische Pumpen, die aus einer geformten Kammer bestehen, in der zwei parallele Drehkolben auf parallelen Achsen und in synchroner Weise rotieren.

Anwendungen: Die Materialien und Geometrien der CME-Drehkolbenpumpen eignen sich für den Einsatz in: Önologie (ganze Trauben, gequetschte Trauben, Most, Trester, Hefe usw.); Lebensmittelindustrie (Hackfleisch, Konserven, Püree, Marmelade, usw.).

Hauptmerkmale: Kompakte Abmessungen, die den Einsatz in begrenzten Räumen ermöglichen; Selbstansaugend; Umkehrbare Strömung in beide Richtungen; Schnelle und wirtschaftliche Wartung.

Sonderausstattung: Edelstahl-Absperrventile; Drucksensoren; Sensoren zur Erkennung von Flüssigkeitspassagen; Durchflusszähler; Barriques-Füllsystem anhand Druck und Durchflussmenge.

 Las bombas lobulares son bombas volumétricas que consisten una cámara conformada en el interior que gira, en ejes paralelos y sincrónicamente, dos rotores de lóbulos.

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, orujo de uva, lías, etc.); sector agroalimentario (carne picada, conservas, purés, mermeladas, etc.).

Características principales: Dimensiones compactas que permiten su uso en espacios limitados; Auto-cebado; Flujo reversible en ambas direcciones; Mantenimiento rápido y económico.

Opcional: Válvulas de interceptación de acero inoxidable; Sensores de presión; Sensores de detección de paso de fluidos; Totalizador de fluido de proceso; Sistema de llenado barricas en presión y caudal.

