



# COSTRUTTORI DI SOLUZIONI

meccanica intelligente per il settore enologico



CATALOGO GENERALE

**“***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.

---

#### 8 Pompe a pistone in acciaio inox

Pompes à piston en acier inoxydable - Stainless steel piston pumps  
Kolbenpumpen aus Edelstahl - Bombas de pistón de acero inoxidable

#### 16 Pompe a pistone - Serie ATEX

Pompes à piston-Serie ATEX - Piston pumps-ATEX Serie  
ATEX Serie Kolbenpumpen - Bombas de pistón-serie ATEX

#### 18 Pompe peristaltiche

Pompes péristaltiques - Peristaltic pumps  
Schlauchpumpen - Bombas peristalticas

#### 22 Pompe monovite inox

Pompes à vis en acier inoxydable - Stainless steel single screw pumps  
Einschraubenpumpen aus Edelstahl - Bombas helicoidal de acero inoxidable

#### 26 Pompe a lobi

Pompes à lobes - Lobe pumps  
Drehkolbenpumpen - Bombas lobulares

#### 30 Pompe a rotore ellittico

Pompes à rotor elliptique - Elliptic rotor pumps  
Verdrängerpumpen - Bombas de rotor elíptico

#### 32 Diraspatrici / Pigiatrici (serie DPN)

Fouloirs / Egrapoires (serie DPN) - Destemmers/Crushers (DPN Series)  
Abbeermaschinen/Quetschmaschinen (DPN-Serie) - Despalilladoras/Estrujadoras (serie DPN)

#### 38 Aspiratori per raspi

Aspirateurs pour rafles - Grape stalks aspirators  
Ablaufgäng für Traubenkämme - Aspiradores de escobajos

#### 40 Trituratori per raspi

Broyeurs pour rafles - Stalk mincers  
Häcksler für Traubenkämme - Trituradores de escobajos

#### 42 Tavoli di selezione uva e tramoggia vibrante

Tables de sélection raisin et trémies vibrantes - Selection vibrating tables and vibrating feeding hopper  
Traubensoriertische und Vibrationsdosiermulden - Tolva de selección de uva y mesa vibrante

#### 55 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,



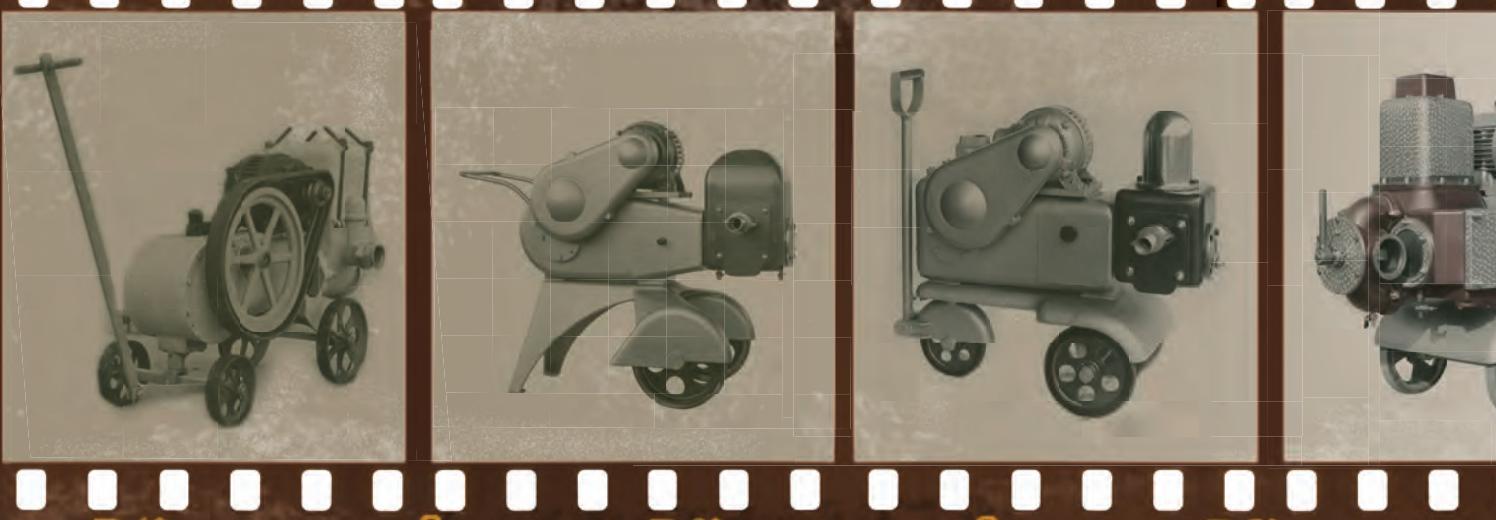
hanno garantito soluzioni costruttive all'avanguardia, affidabili e durature.

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.

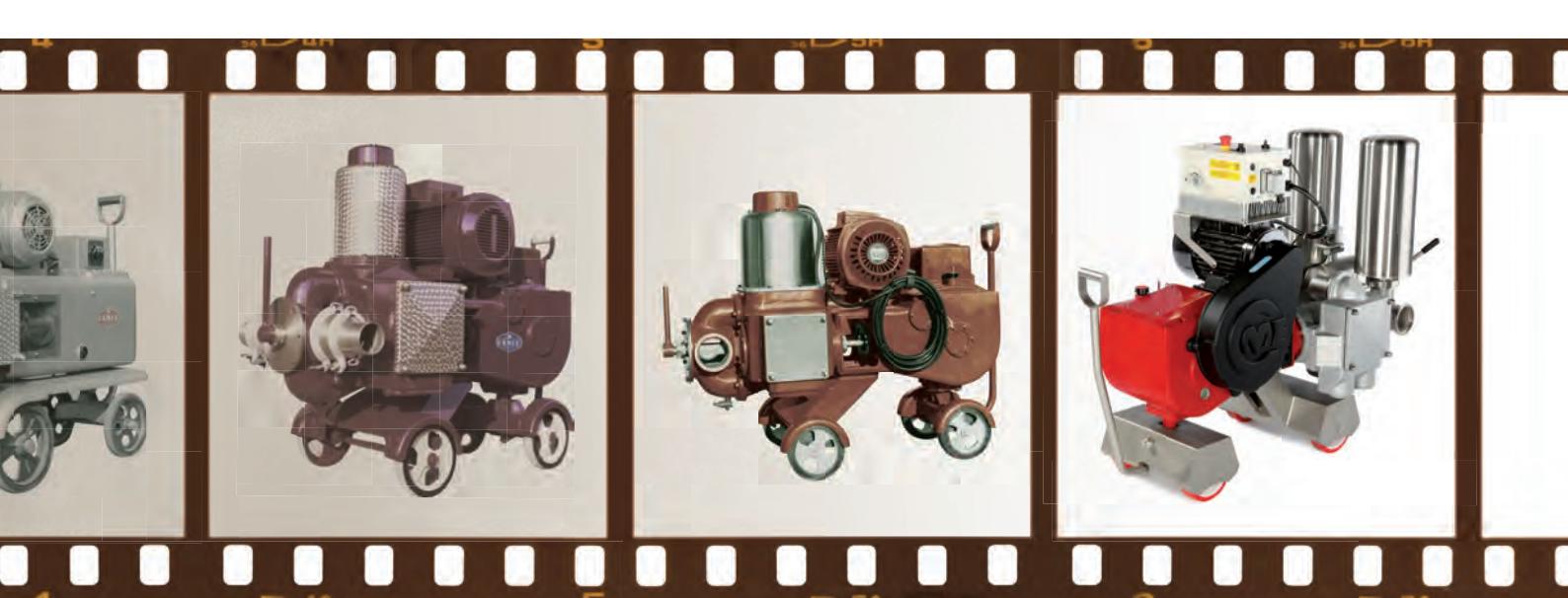
The creativity and know-how of our technicians and engineers and the experience of our collaborators have ensured state-of-the-art, reliable and durable constructive solutions.

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.



AISI 316

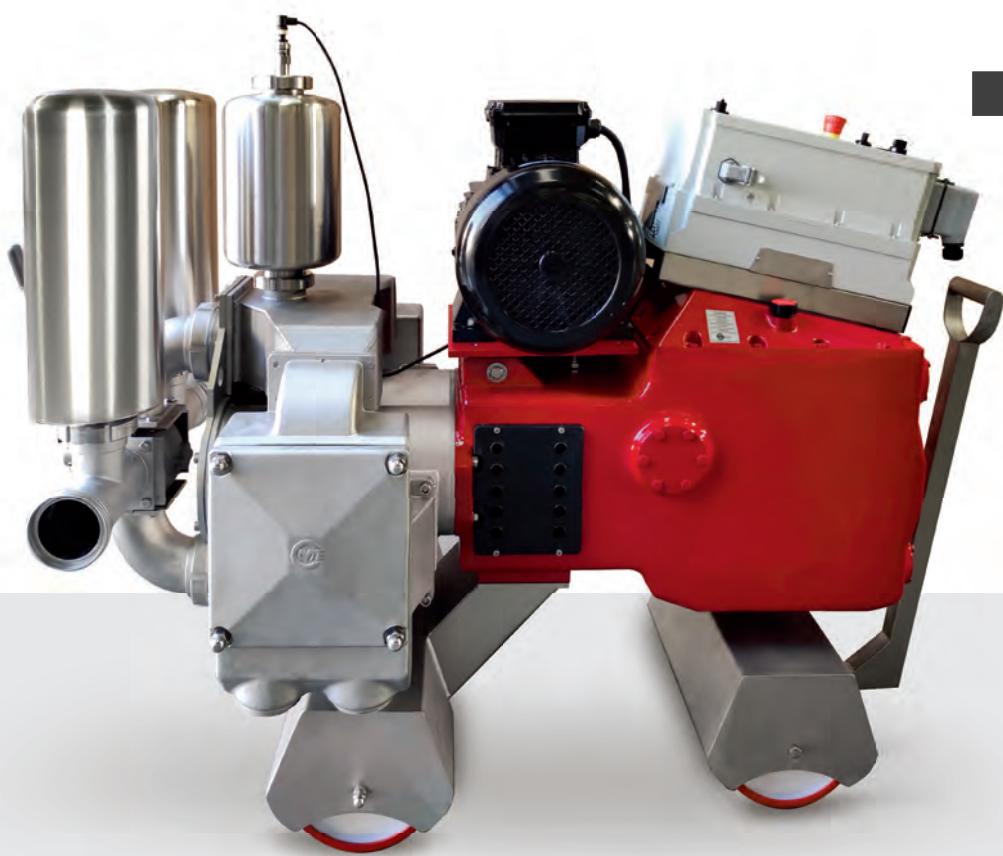
## POMPE A PISTONE IN ACCIAIO INOX

POMPES A PISTON EN ACIER INOXYDABLE

STAINLESS STEEL PISTON PUMPS

KOLBENPUMPEN AUS EDELSTAHL

BOMBAS DE PISTÓN DE ACERO INOXIDABLE



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 60 fino a 1000 hl/h con pressione di lavoro pari a 2/3 bar.

Caratterizzate da un robusto design, le pompe CME assicurano:

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



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

<b>Modello</b>		<b>Portata con inverter [hl/h]*</b>		<b>Potenza*</b>	<b>Connessioni**</b>	<b>Dimensioni</b>	<b>Peso</b>	<b>Imballo</b>
		Débit avec inverter*	Flow with inverter*	Puissance*	Raccords**	Dimensions	Poids	Emballage
		Fördermenge mit inverter*	Caudal con inverter*	Power*	Connections**	Dimension	Weight	Packaging
		[min]	[max]	[kW]	Racores**	Abmessungen	Peso	Verpackung
						Dimensiones	[kg]	Embalaje
						W x L x H [mm]		
<b>Monocilindrica</b> Monocilindre Single cylinder Ein-Kolbenpumpe Monocilindrica	<b>RAPIDA 135</b>	60	142	2,2	DIN50	940 x 540 x 830	140	1000 x 600 x 1050
	<b>ETERNA 180</b>	75	174	3,0	DIN65	1220 x 670 x 950	220	1450 x 800 x 1350
	<b>SERENA 260</b>	104	263	4,0		1220 x 670 x 980	240	1450 x 800 x 1350
<b>Bicilindrica</b> Deux cylindres - Single cylinder Doppel-Kolbenpumpen Bicilindrica	<b>IDEAL 360</b>	147	369	5,5	DIN65	1370 x 770 x 970	325	1450 x 800 x 1350
	<b>IDEAL 520</b>	222	504	7,5		1450 x 810 x 1030	340	1450 x 800 x 1350
	<b>IDEAL 620</b>	262	627	7,5	DIN100	1500 x 730 x 1160	390	1450 x 800 x 1350
	<b>IDEAL 760</b>	314	757	11		1630 x 770 x 1280	690	1750 x 900 x 1450
	<b>IDEAL 1010</b>	412	950	15,0		1680 x 870 x 1320	820	1750 x 900 x 1500

\* Le prestazioni della pompa si riferiscono al trasferimento di acqua in condizioni standard (0°C, contropressione NULLA P=0) con un'alimentazione pari a 50 Hz.  
La pompa elabora il fluido (H<sub>2</sub>O) per una pressione massima di 2/3 bar.

\* Les performances de la pompe se réfèrent au transfert d'eau dans les conditions standard (0°C contre-pression NULLE P=0) avec une alimentation à 50 Hz.  
La pompe traite le fluide (H<sub>2</sub>O) pour une pression maximale de 2/3 bar.

\* Pump performance refers to water transfer under standard conditions (0°C zero back pressure P=0) with a 50 Hz supply. The pump processes the fluid (H<sub>2</sub>O) for a maximum pressure of 2/3 bar.

\* Die Pumpenleistung bezieht sich auf die Übertragung von Wasser unter Standardbedingungen (0°C Gegendruck Null P=0), mit einer Stromversorgung bei 50 Hz.

\* Die Pumpe verarbeitet die Flüssigkeit (H<sub>2</sub>O) 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 (0°C contrapresión cero P=0). La bomba procesa el fluido (H<sub>2</sub>O) para una presión máxima de 2/3 bar.

\*\* A richiesta Garolla o Macon

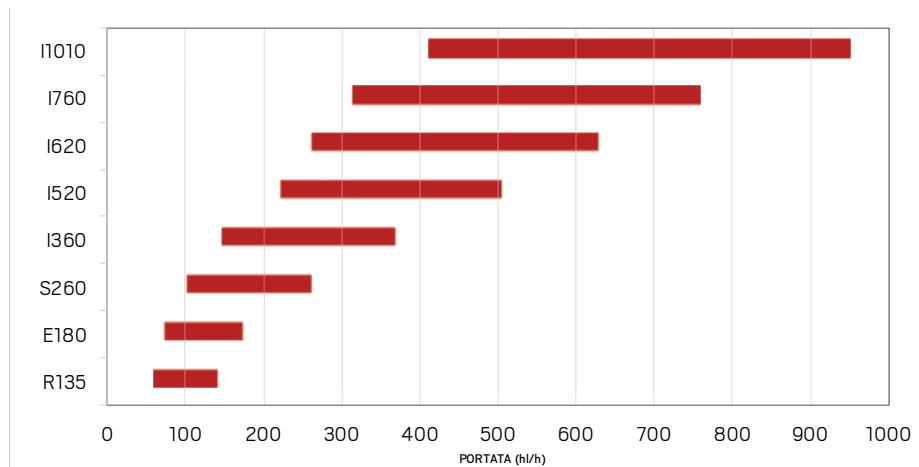
\*\* Sur demande Garolla ou Macon

\*\* On request Garolla or Macon

\*\*Auf Anfrage: Garolla oder Macon

\*\*Bajo pedido: Garolla o Macon

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





**ETERNA 180**

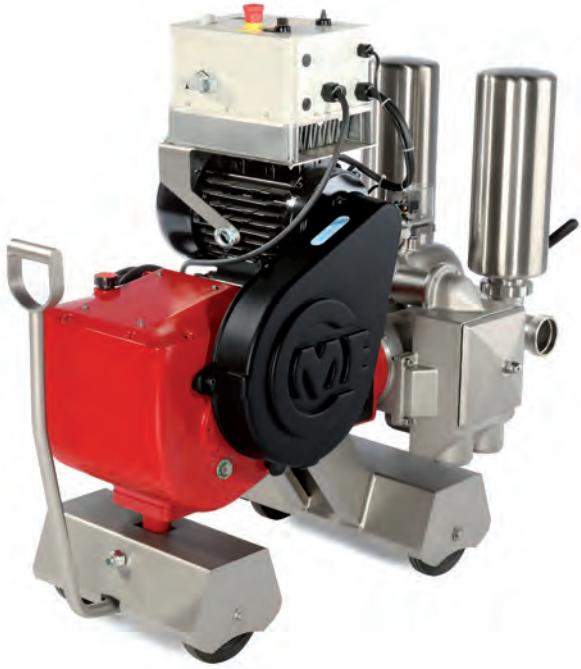
**RAPIDA 135**



**IDEAL 620**



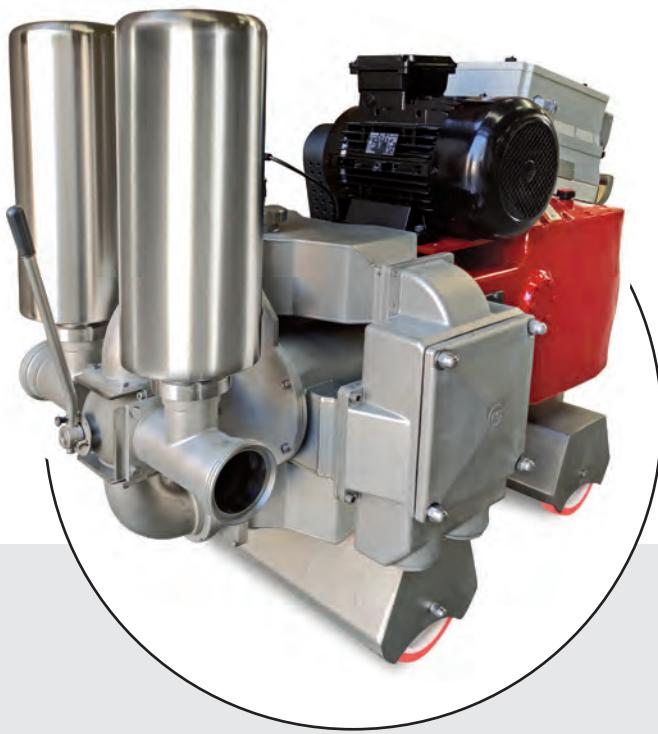
**IDEAL 360**



## IDEAL 1010



Optional:  
3<sup>a</sup> camera di  
compensazione \*



Disponibile per IDEAL 1010 (pagina 8).

\* **En option:** 3<sup>e</sup> chambre de compensation, disponible pour IDEAL 1010 (page 8).

\* **Optional:** 3<sup>rd</sup> compensation chamber, available for IDEAL1010 (page 8).

\* **Sonderausstattung:** 3 Ausgleichskammer, für IDEAL 1010 verfügbar (seite 8).

\* **Opcional:** 3<sup>ro</sup> cámara de compensación, disponible para IDEAL1010 (página 8).



## **Applicazioni**

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

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

## **Principali caratteristiche**

- Passaggi interni molto grandi
- Basso scuotimento del liquido pompato
- Elevato rendimento di pompaggio
- Flusso costante ed equilibrato
- Corpo pompa interamente di acciaio inox AISI316
- Invertitore di flusso
- Consumi ridotti
- Camicie e sedi valvola intercambiabili

## **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
- Valvole di sezionamento manuali
- Sensore di passaggio fluido
- Motorizzazione a scelta: inverter o doppia velocità



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 60 à 1000 hL/h avec une pression de travail à 2/3 bar.

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, raisins égrappés, etc.); agroalimentaire (transferts de jus de fruits, vinaigre, alcool et beaucoup d'autres).

**Caractéristiques principales:** Très grands passages intérieurs; 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; Chemises et sièges boulet interchangeables.

**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; Vannes de sectionnement manuel; Capteur de passage de fluide; Motorisation au choix : avec inverter ou double vitesse.

 Piston pumps are a volumetric 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 60 up to 1000 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.

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

**Main characteristics:** The main features that distinguish the CME piston pumps are: Very large interior passages; 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; Sleeves and interchangeable valve seats.

**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; Manual sectioning valves; Fluid flow sensor; Available motorizations: inverter or two speed.

 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 60 bis 1000 hL/h 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.

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

**Hauptmerkmale:** Die Hauptmerkmale, welche CME-Kolbenpumpen auszeichnen, sind: Sehr große freie Durchgänge; Geringes Pulsieren der gepumpten Flüssigkeit; Hohe Pumpleistung; Konstanter und ausgewogener Fluss; Pumpengehäuse komplett aus Edelstahl AISI316; Flusbumschalter; Reduzierter Verbrauch; Austauschbare Zylinderhemde und Ventilsitze.

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

Atex-Version; Fernbedienung; Dichtungen für aggressive Flüssigkeiten; Manuelle Absperrventile; Flüssigkeitsdurchgangssensor; Wahl der Motorisierung: Inverter oder doppelte Geschwindigkeit.

 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 60 hasta 1000 hL/h con presión de trabajo igual a 2/3 bar.

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, uva despalillada, etc.); agroalimentario (transferencia de jugos de frutas, vinagre, alcohol y muchos otros).

**Características principales:** Las características principales que distinguen las bombas de pistón CME son: Pasos internos muy grandes; 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; Camisas y asientos de válvula intercambiables.

**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; Válvulas de sección manual; Sensor de paso de fluido; Motorización a elegir: inverter o dos velocidad.





AISI 316

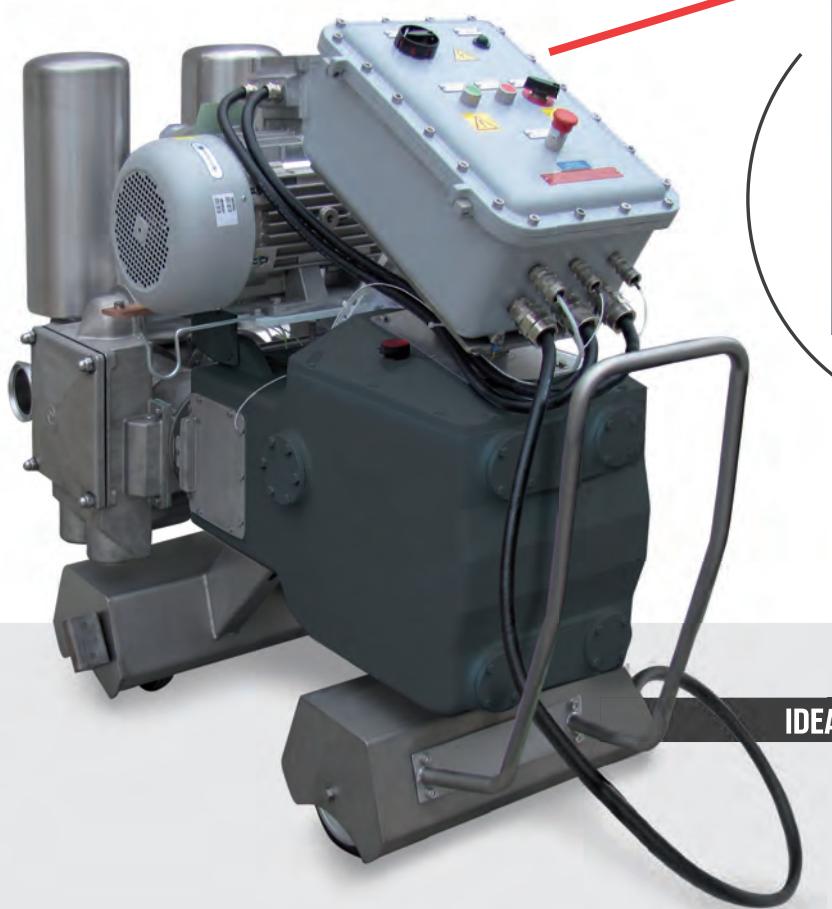
## POMPE A PISTONE - SERIE ATEX

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 tutte 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 / Leistungskurven / Detalle de rendimiento

Portata [hl/h]		Prevalenza
Débit - Flow		Prévalence - Head
Fördermenge - Caudal		Förderhöhe - Prevalencia
[min]	[max]	[bar]
60	950	2-3



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



II 3G Ex h IIB T4 Gc

 Les pompes à piston CME peuvent toutes 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. Sur 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 all 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 alle 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 todas en versión ATEX y por lo tanto aptas para trabajar en una Atmósfera Potencialmente Explosiva según la Directiva 2014/34 / EU-ATEX Declaración de conformidad+Anexo VIII.

Confia 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 monitorizar 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 non entra mai in contatto con le parti in movimento della macchina. CME offre una vasta gamma di pompe peristaltiche, monotubo e bitubo, per portate da 40 fino a 750 hl/h.

Caratterizzate da un design compatto ed elegante, le pompe CME assicurano:

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



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

<b>Modello</b>		<b>Portata*</b> [hl/h]		<b>Potenza*</b> Puissance* Power* Leistung* Potencia*	<b>Diametro interno tubo</b> Diamètre interne du tub Pipe internal diameter Innendurchmesser des Schlauchs Diámetro interno del tubo	<b>Connessioni**</b> Raccords** Connections** Anschlüsse** Racores**	<b>Dimensioni</b> Dimensions Dimension Abmessungen Dimensiones	<b>Peso</b> Poids Weight Gewicht Peso	<b>Imballo</b> Emballage Packaging Verpackung Embalaje	
		[min]	[max]							
<b>Monotubo</b>  Monocilindrica - Single pipe Einrohr-Pumpen - Monotubo	<b>Corpo in Inox</b>  Corps en inox Stainless steel body Gehäuse aus Edelstahl Cuerpo en inox	PPC40	15	38	0,75	32	DIN50	880 x 470 x 900	80	900 x 600 x 1000
		PPC70	24	71	1,5	40		950 x 470 x 1020	110	1000 x 600 x 1050
		PPC120	32	122	3,0	50		1100 x 600 x 1350	170	1450 x 800 x 1500
		PPC180	47	195	4,0	57	DIN65	1250 x 650 x 1450	210	1450 x 800 x 1500
		PPC260	62	257	5,5	65		1350 x 670 x 1600	365	1700 x 900 x 1650
	<b>Corpo in ghisa</b>  Corps en fonte Cast iron body - Gehäuse aus Gusseisen - Cuerpo de hierro fundido	PPC300	112	344	7,5	80	DIN100	1800 x 660 x 1500	620	1700 x 900 x 1500
		PPC380	111	361	7,5	90		1800 x 660 x 1500	625	1700 x 900 x 1500
		PPC600	114	592	9,2	2 x 80		1850 x 900 x 1520	850	1700 x 900 x 1550
		PPC750	152	723	15,0	2 x 90		1850 x 900 x 1520	870	1700 x 900 x 1550
<b>Bitubo**</b>										

\* Le prestazioni della pompa si riferiscono al trasferimento di acqua in condizioni standard ( $0^{\circ}\text{C}$ , contropressione NULLA  $P=0$ ) con un'alimentazione pari a 50 Hz.  
La pompa elabora il fluido ( $\text{H}_2\text{O}$ ) per una pressione massima di 2/3 bar.

\* Les performances de la pompe se réfèrent au transfert d'eau dan les conditions standard ( $0^{\circ}\text{C}$  contre-pression NULLE  $P=0$ ) avec une alimentation à 50 Hz.  
La pompe traite le fluide ( $\text{H}_2\text{O}$ ) pour une pression maximale de 2/3 bar.

\* Pump performance refers to water transfer under standard conditions ( $0^{\circ}\text{C}$  zero back pressure  $P=0$ ) with a 50 Hz supply. The pump processes the fluid ( $\text{H}_2\text{O}$ ) for a maximum pressure of 2/3 bar.  
\* Die Pumpenleistung bezieht sich auf die Übertragung von Wasser unter Standard bedingungen ( $0^{\circ}\text{C}$  Gegendruck Null  $P=0$ ), mit einer Stromversorgung bei 50 Hz.

\* Die Pumpe verarbeitet die Flüssigkeit ( $\text{H}_2\text{O}$ ) 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 ( $0^{\circ}\text{C}$  contrapresión cero  $P=0$ ). La bomba procesa el fluido ( $\text{H}_2\text{O}$ ) para una presión máxima de 2/3 bar.

\*\* A richiesta Garolla o Macon

\*\*\* Deux cylindres

\*\* Sur demande Garolla ou Macon

\*\*\* Double pipe

\*\* On request Garolla or Macon

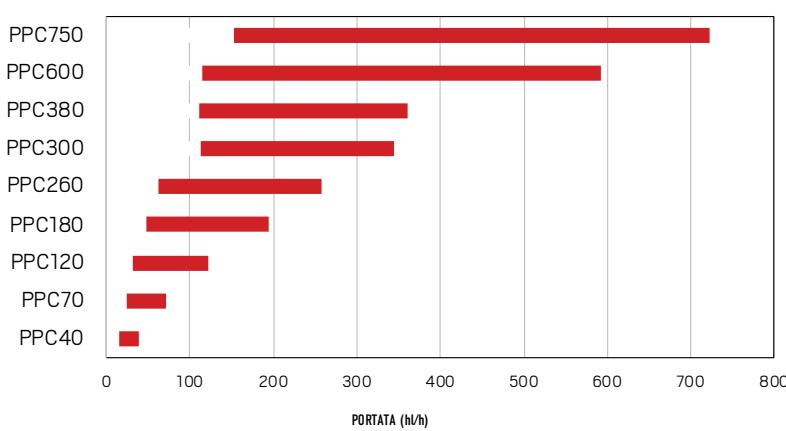
\*\*\* Doppelrohr-Pumpen

\*\*\*Auf Anfrage: Garolla oder Macon

\*\*\* Bitubo

\*\*\*Bajo pedido: Garolla o Macon

## 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 (uva intera\*, uva pigiata\*, mosto\*, etc.)
  - agroalimentare (macinato di carne\*, conserva\*, purea\*, marmellata\*, etc.)
- \* con TTPC tramoggia di carico

## Principali caratteristiche

- Sistema di riempimento barriques
- Elevato potere autoadescante
- Precisione di dosaggio del prodotto
- Regolazione elettronica della portata di serie su tutte le pompe
- Consumi ridotti
- Alta efficienza di pompaggio
- Pompaggio "gentile"



## Optional

- Tramoggia di carico
- Tubo peristaltico per ambienti aggressivi
- Tubo peristaltico per alte temperature
- Radiocomando
- Raccordi su misura
- 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 principale caractéristique de cette pompe est que le fluide pompé n'entre jamais en contact avec les pièces mobiles de la machine. CME propose une large gamme de pompes péristaltiques, à un et à deux tubes, pour des débits allant de 40 à 750 hl/h.

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 (raisins entiers\*, raisins pressés\*, moût\*, etc.); agroalimentaire (viande hachée\*, conserves\*, purée\*, confiture\*, etc.) \*avec TPPC trémie de chargement .

**Caractéristiques principales:** 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; Efficacité de pompage élevée; Pompage "doux".

**En option:** Trémie de chargement; Tuyau péristaltique pour environnements agressifs; Tuyau péristaltique pour hautes températures; Radiocommande; Raccords personnalisés; Capteur de passage de fluide.

Peristaltic pumps are a volumetric pump where the pumping of the liquid is obtained by the compression and release of a tube caused by the rotation of rollers. The main feature of this pump is that the pumped fluid never comes into contact with the moving parts of the machine. CME offers a wide range of peristaltic pumps, single and double tube, for flow rates from 40 up to 750 hl/h. 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 (whole grapes\*, crushed grapes\*, etc.); agri-food (minced meat\*, preserves\*, puree\*, jam\*, etc.) \*with TPPC loading hopper.

**Main characteristics:** Barrique filling system; High self-priming capability; Product dosing accuracy; Electronic flow regulation as standard on all pumps; Reduced power consumption; High pumping efficiency; "Gentle" pumping; Ability to run dry.

**Optional:** Loading hopper; Peristaltic hose for aggressive environments; Peristaltic hose for high temperatures; Remote control; Custom fittings; Fluid passage sensor.

Die Schlauchpumpe gehört zur Gruppe der volumetrischen Pumpen. Das Pumpen der Flüssigkeit wird durch das Zusammendrücken und Freigeben eines dickwandigen Schlauches anhand eines Gleitschuhs erreicht. Das Hauptmerkmal dieser Pumpe ist, dass das gepumpte Medium niemals mit den beweglichen Teilen der Maschine in Berührung kommt. CME bietet eine breite Palette von Einrohr- und Doppelrohrschlauchpumpen an, für Fördermengen von 40 bis 750 hl / h. 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 (ganze Trauben\*, gequetschte Trauben\*, Most\*, usw.); Lebensmittelindustrie (Hackfleisch\*, Konserven\*, Püree\*, Marmelade\*, usw.) \*mit TPPC-Ladeträger.

**Hauptmerkmale:** Barriques Abfüllsystem; Hohe Selbstansaugung; Produktdosiergenauigkeit; Elektronische Durchflussregelung als Serienausstattung für alle Pumpen; Reduzierter Verbrauch; Hohe Pumpleistung; "Sanftes" Pumpen.

**Sonderausstattung:** Einfülltrichter; Peristaltischer Schlauch für aggressive Medien; Peristaltischer Schlauch für hohe Temperaturen; Fernbedienung; Anschlussgewinde in verschiedenen Größen und Typen; Manuelle Absperrventile.

La bomba peristáltica es un tipo de bomba volumétrica. El bombeo del líquido se obtiene mediante la compresión y liberación de un tubo, a través de la rotación de los rodillos de presión. La característica principal de esta bomba es que el fluido bombeado nunca entra en contacto con las partes móviles de la máquina. CME ofrece una amplia gama de bombas peristálticas, de una sola manguera y de doble manguera, para caudales desde 40 hasta 750 hl / h. 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 (uva entera\*, uva estrujada\*, mosto\*, etc.); agroalimentario (carne picada\*, conservas\*, purés\*, mermeladas\*, etc.) \*con TPPC tolva de carga.

**Características principales:** Sistema de llenado barricas; Alto poder autocebante; Precisión de dosificación del producto; Regulación electrónica de caudal como estándar en todas las bombas; Consumo reducido; Alta eficiencia de bombeo; Bombeo "suave".

**Opcional:** Tolva de carga; Manguera peristáltica para entornos agresivos; Manguera peristáltica para altas temperaturas; Control remoto; Conexiones personalizadas; Sensor de paso de fluido.



PPC 260X + TPPC 260E





## 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 4 fino a 115,5 m<sup>3</sup>/h con pressione di lavoro fino a un massimo di 5 bar.

Le pompe monovite CME offrono una serie svariata di utilizzi, possono essere utilizzate singolarmente come le versioni carrellate (linea PMC e PMCT) oppure come parte di un impianto più complesso (linea PMT).

Le pompe assicurano:

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



## Gamma / Gamme / Range / Produktpalette / Gama

Carrellate Avec roues - Wheeled Auf Rollen - Con ruedas	Senza tramega PMC Sans trame PMC Without hopper PMC Ohne Trichter PMC Sin tolva PMC	Modello Modèle Model Modell Modelo		Portata [hl/h]* Débit* Flow* Fördermenge* Caudal*	Potenza* Puissance* Power* Leistung* Potencia*	Connessioni Raccords Connections Anschlüsse Racores	Dimensioni Dimensions Dimension Abmessungen Dimensiones	Peso Poids Weight Gewicht Peso	Imballo Emballage Packaging Verpackung Embalaje
		[min]	[max]	[kW]	W x L x H [mm]	[kg]	W x L x H [mm]		
Con tramega PMCT Avec trame PMC With hopper PMCT Mit Trichter PMC Con tolva PMCT	PMC04	17	42	1,8	DIN40	1300 x 500 x 1200	106	1450 x 800 x 1350	
	PMC12	45	120	4,0	DIN65	1770 x 500 x 1200	150	1800 x 850 x 1350	
	PMC27	156	275	7,5	DIN65	2180 x 670 x 1200	200	2250 x 850 x 1350	
	PMC50	241	508	11,0	DIN100	2460 x 670 x 1290	400	2500 x 850 x 1450	
	PMCT05	13	42	3,0	DIN65	1460 x 880 x 1120	130	1500 x 900 x 1250	
	PMCT20	51	162	4,0	DIN100	1780 x 880 x 1120	155	1800 x 900 x 1250	
	PMCT25	130	250	5,5	DIN125	2060 x 1150 x 1100	200	2250 x 1150 x 1250	
	PMCT40	161	412	9,2	DIN125	2330 x 1120 x 1100	380	2350 x 1150 x 1250	
	PMCT70	411	650	11,0	DIN125	2360 x 1290 x 1100	450	2400 x 1300 x 1250	
	PMT15		180	5,5	DIN100/125	<b>In base all'applicazione</b> Selon l'application - Based on the application Anwendungsmässig - De acuerdo con la aplicación			
	PMT25		321	7,5	DIN100/125				
	PMT45		555	9,2	DIN100/125				
	PMT60		641	11,0	DIN100/125				
	PMT80		852	15,0	DIN125/150				
	PMT100		1100	18,5	DIN125/150				
	PMT100S		1155	22,0	DIN125/150				

\* Le prestazioni della pompa si riferiscono al trasferimento di acqua in condizioni standard (0°C, contropressione NULLA P=0) con un'alimentazione pari a 50 Hz.  
La pompa elabora il fluido (H<sub>2</sub>O) per una pressione massima di 5 bar.

\* Les performances de la pompe se réfèrent au transfert d'eau dan les conditions standard (0°C contre-pression NULLE P=0) avec une alimentation à 50 Hz.  
La pompe traite le fluide (H<sub>2</sub>O) pour une pression maximale de 5 bar.

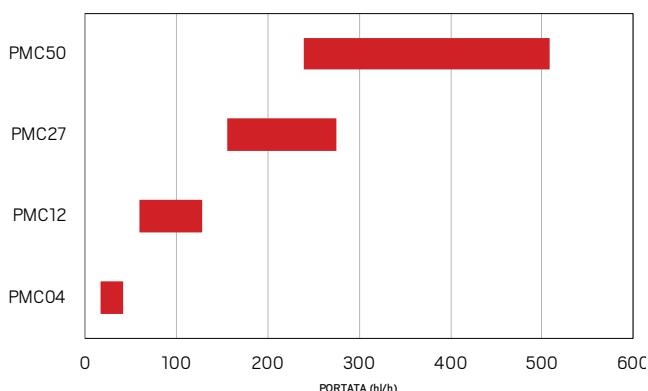
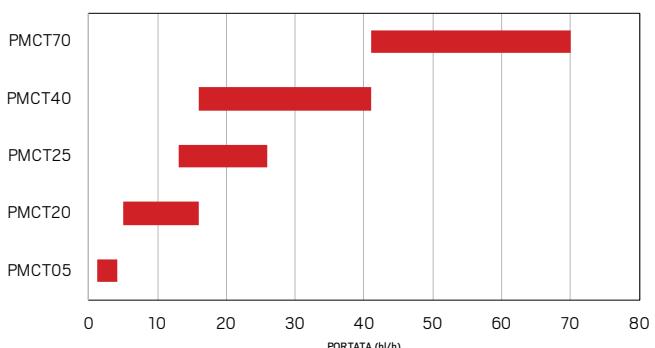
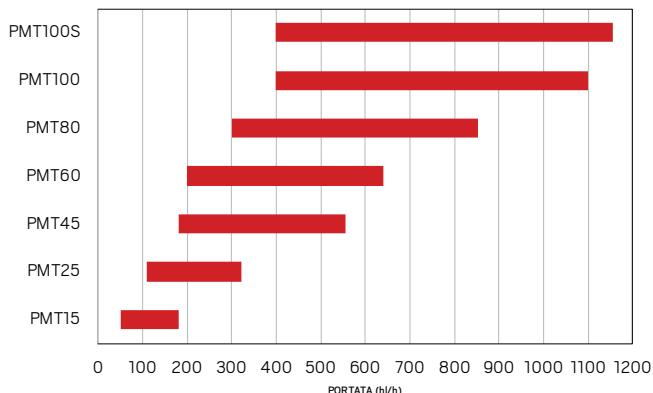
\* Pump performance refers to water transfer under standard conditions (0°C zero back pressure P=0) with a 50 Hz supply. The pump processes the fluid (H<sub>2</sub>O) for a maximum pressure of 5 bar.

\* Die Pumpenleistung bezieht sich auf die Übertragung von Wasser unter Standard bedingungen (0°C Gegendruck Null P=0), mit einer Stromversorgung bei 50 Hz.

Die Pumpe verarbeitet die Flüssigkeit (H<sub>2</sub>O) für einen maximalen Druck von 5 bar.

\* La presión y el caudal de flujo se calculan con una fuente de alimentación de 50 Hz (0°C contrapresión cero P=0). La bomba procesa el fluido (H<sub>2</sub>O) para una presión máxima de 5 bar.

**In base all'applicazione**  
Selon l'application - Based on the application  
Anwendungsmässig - De acuerdo con la aplicación


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

**Principali caratteristiche**

- Le parti a contatto con il prodotto sono realizzate con materiali certificati
- Ampi passaggi di trasferimento
- Sonda di livello (su modelli PMT e PMCT)
- Sonda termica sullo statore per evitare danneggiamenti dovuti a temperature excessive
- Diverse tipi di motorizzazione in dipendenza delle esigenze del cliente

**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 4 à 115,5 m<sup>3</sup>/h avec une pression de service jusqu'à un maximum de 5 bar. Les pompes assurent: haute performance; Longue durée de vie et fiabilité; Maintenance rapide et économique.

**Applications:** Les matériaux et la géométrie des pompes à vis 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:** 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; Différents types de motorisation en fonction des besoins du client.

**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 dynamométriques (pour la gestion automatique de la pompe PMT).

● Single screw pumps are a volumetric pump 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 4 up to 115,5 m<sup>3</sup>/h with max working pressure up to 5 bar. The CME pumps ensure: High performance; Long life and reliability; Quick and economical maintenance.

**Applications:** The materials and the geometry of CME single screw pumps make them suitable for operating in different sectors: oenological (whole grapes, crushed grapes, must, marc, lees etc.); agri-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; Different types of motorization depending on customer needs.

**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 management of the PMT pump).

● Die Exzentrerschneckenpumpe 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 Exzentrerschneckenpumpen mit Fördermengen von 4 bis 115,5 m<sup>3</sup>/h mit Arbeitsdruck bis maximal 5 bar. Die Pumpen gewährleisten: Hohe Leistung, Lange Lebensdauer und Zuverlässigkeit, Schnelle und wirtschaftliche Wartung. Die Einzelschneckenpumpen CME nutzen einer breiten Palette von Anwendungen und können einzeln als fahrbare Version (PMCLinie und PMCT) oder als Teil eines komplexeren Systems (PMT Serie) verwendet werden.

**Anwendungen:** Die Materialien und die Geometrie der CME-Exzentrerschneckenpumpen eignen sich für den Betrieb in der: Önologie (ganze Trauben, gequetschte Trauben, Most, Trester, Hefe, usw.); Lebensmittelindustrie (Hackfleisch, Konserven, Püree, Marmelade, usw.)

**Hauptmerkmale:** Die produktberührten Teile bestehen aus zertifizierten Materialien; Große Förderräume; Füllstandsonde (bei PMT- und PMCT-Modellen); Thermische Sonde am Stator, um Schäden durch zu hohe Temperaturen zu vermeiden; Verschiedene Antriebssarten, abhängig von den Kundenbedürfnissen.

**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 4 hasta 115,5 m<sup>3</sup>/h con presión de trabajo hasta un máximo de 5 bar. Las bombas aseguran: Alto rendimiento; Larga vida y fiabilidad; Mantenimiento rápido y económico.

**Aplicaciones:** Los materiales y la geometría de las bombas helicoidales CME los hacen adecuados para operar en sectores diferentes: sector enológico (uva entera, uva estrujada, mosto, orujo de uva, lías, etc.); sector agroalimentario (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; Diferentes tipos de motorización según las necesidades del cliente.

**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 rotorì a lobi.

CME offre una vasta gamma di pompe a lobi con valore di portata da 50 fino a 690 hl/h con pressione di lavoro pari a 3 bar.



## Gamma / Gamme / Range / Produktpalette / Gama

<b>Modello</b> Modèle - Model Modell - Modelo	<b>Portata [hl/h]*</b> Débit* - Flow* Fördermenge* - Caudal*		<b>Potenza*</b> Puissance* - Power* Leistung* - Potencia*	<b>Connessioni</b> Raccords - Connections Anschlüsse - Racores	<b>Dimensioni</b> Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones	<b>Peso</b> Poids - Weight Gewicht - Peso	<b>Imballo</b> Emballage - Packaging Verpackung - Embalaje
	[min]	[max]					
PL 15	35	150	3	DIN65	1320 x 710 x 930	170	1450 x 800 x 1350
PL 25	75	240	5,5	DIN65	1320 x 710 x 930	185	1450 x 800 x 1350
PL 40	200	440	7,5	DIN100	1370 x 710 x 960	300	1450 x 800 x 1350
PL 70	350	695	11	DIN100	1370 x 710 x 980	350	1450 x 800 x 1350

\* Le prestazioni della pompa si riferiscono al trasferimento di acqua in condizioni standard (0°C, contropressione NULLA P=0) con un'alimentazione pari a 50 Hz.  
La pompa elabora il fluido ( $H_2O$ ) per una pressione massima di 3 bar.

\* Les performances de la pompe se réfèrent au transfert d'eau dans les conditions standard (0°C contre-pression NULLE P=0) avec une alimentation à 50 Hz.  
La pompe traite le fluide ( $H_2O$ ) pour une pression maximale de 3 bar.

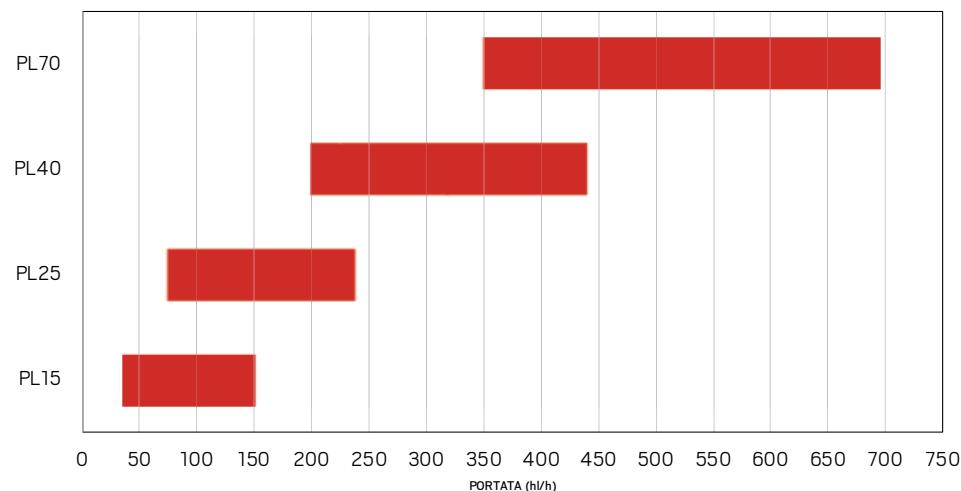
\* Pump performance refers to water transfer under standard conditions (0°C zero back pressure P=0) with a 50 Hz supply. The pump processes the fluid ( $H_2O$ ) for a maximum pressure of 3 bar.

\* Die Pumpenleistung bezieht sich auf die Übertragung von Wasser unter Standard bedingungen (0°C Gegendruck Null P=0), mit einer Stromversorgung bei 50 Hz.

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

\* La presión y el caudal de flujo se calculan con una fuente de alimentación de 50 Hz (0°C contrapresión cero P=0). La bomba procesa el fluido ( $H_2O$ ) 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 agroalimentare (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 ed economica manutenzione
- Valvola di intercettazione manuale
- Sensori di pressione

## 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 50 à 690 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 agroalimentaire (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 et économique; robinet d'arrêt manuel; capteurs de pression.

**En option:** Radiocommande.

● Lobe pumps are a volumetric pump consisting of two lobe rotors, rotating synchronously, inside a shaped chamber. CME offers a wide range of lobe pumps with flow rate from 50 up to 690 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.); agri-food sector (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 and economical maintenance; Manual shut-off valve; Pressure sensors.

**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 50 bis 690 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.); Lebensmittelindustrie (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 und wirtschaftliche Wartung; Manuelles Absperrventil; Drucksensoren.

**Sonderausstattung:** Fernbedienung.

● Las bombas lobulares son bombas volumétricas que consisten en una cámara conformada en el interior que gira, en ejes paralelos y sincrónicamente, dos rotores de lóbulos. CME ofrece una amplia gama de bombas lobulares con caudal desde 50 hasta 690 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 agroalimentario (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 y económico; válvula de interceptación manual.

**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. Frutto dell'esperienza maturata sul campo per oltre 40 anni, CME offre un'ampia gamma di pompe a rotore ellittico caratterizzate da:

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

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

Modello Modèle – Model Modell – Modelo	Portata* Débit* – Flow* Fördermenge *– Caudal*	Potenza* Puissance* – Power* Leistung* – Potencia*	Passaggio Passage – Passage Freier Durchgang – Paso	Dimensioni Dimensions – Dimensiones Abmessungen – Dimension	Peso Poids – Weight Gewicht – Peso	Imballo Emballage – Packaging Verpackung – Embalaje
	[hl/h]	[kW]	[mm]	W x L x H [mm]	[kg]	W x L x H [mm]
PV 12	120	4 + 0,75 per coclea	100 - 120	1900 x 780 x 880	295	1700 x 900 x 1050
PV 18	180	5,5 + 0,75 per coclea	100 - 120	1900 x 780 x 880	295	1700 x 900 x 1050
PV 40	400	7,5 + 1,1 per coclea	120	1660 x 1330 x 2000	470	1700 x 1350 x 1100

\* Le prestazioni della pompa si riferiscono al trasferimento di acqua in condizioni standard (0°C, contropressione NULLA P=0) con un'alimentazione pari a 50 Hz.  
La pompa elabora il fluido (H<sub>2</sub>O) per una pressione massima di 1 bar.

\* Les performances de la pompe se réfèrent au transfert d'eau dan les conditions standard (0°C contre-pression NULLE P=0) avec une alimentation à 50 Hz.  
La pompe traite le fluide (H<sub>2</sub>O) pour une pression maximale de 1 bar.

\* Pump performance refers to water transfer under standard conditions (0°C zero back pressure P=0) with a 50 Hz supply. The pump processes the fluid (H<sub>2</sub>O) for a maximum pressure of 1 bar.

\* Die Pumpenleistung bezieht sich auf die Übertragung von Wasser unter Standard bedingungen (0°C Gegendruck Null P=0), mit einer Stromversorgung bei 50 Hz.

Die Pumpe verarbeitet die Flüssigkeit (H<sub>2</sub>O) für einen maximalen Druck von 1 bar.

\* La presión y el caudal de flujo se calculan con una fuente de alimentación de 50 Hz (0°C contrapresión cero P=0). La bomba procesa el fluido (H<sub>2</sub>O) 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, mosto, vinaccia, etc.)
- settore agroalimentare (macinato di carne, conserva, purea, marmellata, etc.)

## **Principali caratteristiche**

## **Optional**

- Le parti a contatto con il prodotto da pompare sono in acciaio Inox
- Geometrie e spessori ottimizzati per avere la massima efficienza
- Tramoggia con coclea di alimentazione
- Portata fissa

- Camera compensazione

 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. Fruit de l'expérience acquise sur le terrain depuis plus de 40 ans, CME propose une large gamme de pompes à rotor elliptique caractérisées par: haute performance; Longue durée de vie et fiabilité; Maintenance rapide et 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, mout, marc etc.); secteur agroalimentaire (viande hachée, conserves, purée, confiture, etc.). **Caractéristiques principales:** Les pièces en contact avec le produit à pomper sont en acier inoxydable; Géométries et épaisseurs optimisées pour une efficacité maximale; Trémie avec vis d'alimentation; débit fixe. **En option:** Chambre de compensation.

 Elliptic rotor pumps are a volumetric pump consisting of a screw feeding an elliptical rotor that pumps the product out by compression. With over 40 years of experience gained in the field, CME offers a wide range of elliptical rotor pumps that are characterized by: High performance; Long life and reliability; Quick and economical maintenance. **Applications:** The materials and the geometry of CME elliptic rotor pumps make them suitable for operating in the oenological field (whole grapes, crushed grapes, must, marc etc.); agri-food field (minced meat, preserves, puree, jam, etc.). **Main characteristics:** The parts in contact with the pumped product are made in stainless steel; Optimized geometries and thicknesses for maximum efficiency; Hopper with feed screw; Fixed flow. **Optional:** Pulsation dampeners.

 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. Aufgrund der Erfahrung, welche seit über 40 Jahren auf diesem Gebiet gesammelt wurde, kann CME eine breite Palette von Verdrängerpumpen anbieten, welche sich durch folgende Merkmale auszeichnen: Hohe Leistung; Lange Lebensdauer und Zuverlässigkeit, Schnelle und wirtschaftliche Wartung. **Anwendungen:** Die Materialien und die Geometrien der elliptischen CME-Rotorpumpen machen sie geeignet für: Önologie (ganze Trauben, gequetschte Trauben, Most, Trestler, usw.); Lebensmittelindustrie (Hackfleisch, Konserven, Püree, Marmelade, usw.). **Hauptmerkmale:** Die Teile, die mit dem zu pumpenden Produkt in Berührung kommen, sind aus Edelstahl; Optimierte Geometrien und Materialstärken für maximale Effizienz; Trichter mit Förderschnecke; fixe Durchflussmengen. **Sonderausstattung:** Ausgleichskammer.

 La bomba de rotor elíptico es una bomba volumétrica, consiste en un tornillo alimentador y un rotor elíptico que avanza el producto por compresión. Resultado de la experiencia adquirida en el campo por más de 40 años, CME ofrece una amplia gama de bombas de rotor elípticas caracterizadas por: Alto rendimiento; Larga vida y fiabilidad; Mantenimiento rápido y 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, mosto, orujo de uva, etc.) y sector agroalimentario (carne picada, conservas, purés, mermeladas, etc.). **Características principales:** Las partes en contacto con el producto a bombar son de acero inoxidable; Geometrías y espesores optimizados para una máxima eficiencia; Tola con tornillo de alimentación; Caudal fijo. **Opcional:** Cámara de compensación.



## **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. non hanno bisogno di presentazioni, sono un prodotto di altissima efficienza che si colloca nelle primissime fasce del mercato per qualità ed affidabilità. Vengono prodotte ormai da 70 anni e sono in continua evoluzione per rispondere al meglio alle esigenze del settore e del cliente. Le nostre macchine si contraddistinguono per:

- ✓ **Alte prestazioni**
- ✓ **Semplicità di settaggio dei parametri di funzionamento**
- ✓ **Rapida ed economica manutenzione**
- ✓ **Facile e veloce pulizia**



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

<b>Modello</b> Modèle – Model Modell – Modelo	<b>Produzione uva</b> Production de raisin Grape production Leistung Producción uva	<b>Potenza battitore</b> Puissance batteur Power of the beater Motorleistung Stachelpalze Potencia tambor	<b>Potenza gabbia</b> Puissance cage Power of the cage Motorleistung Korb Potencia jaula	<b>Dimensioni</b> Dimensions Dimension Abmessungen Dimensiones	<b>Peso</b> Poids Weight Gewicht Peso
	[t/h]	[kW]	[kW]	W x L x H [mm]	[kg]
DPN15	15	2,2	0,55	870 x 2500 x 1050	450
DPN25	25	3,0	0,55	1280 x 2880 x 1200	650
DPN45L	45	5,5	0,75	1100 x 3420 x 1350	1000
DPN60L	60	7,5	0,75	1300 x 3770 x 1420	1170
DPN80	80	9,2	1,5	1350 x 3090 x 1720	1300
DPN100	100	11,0	2,2	1640 x 4550 x 1800	1690
DPN140	140	18,5	4,0	1640 x 4550 x 1800	1950

<b>Per DPN Modello</b> Pour DPN Modèle For DPN model Für DPN Modell Para DPN Modelo	<b>Tramoggia</b> Trémie – Hopper Trichter – Tolva	<b>Pigiatrice</b> Fouloir – Crusher Quetscheinrichtung Estrujadora		<b>Sistema di trasferimento</b> Transfert fluide – Fluid transfer – Flüssigkeitsübertragung Transferencia del líquido									
				<b>Vasca raccogli mosto</b> Trémie récolte mout – Hopper for must Mostauffangwanne Tanque de recogida mosto		<b>Pompa PMT</b> Pompe PMT – PMT pump Pumpe PMT – Bomba PMT							
		<b>Potenza [kW]</b> Puissance Power Leistung Potencia	<b>Modello</b> Modèle Model Modell Modelo	<b>Potenza [kW]</b> Puissance Power Leistung Potencia	<b>Rulli</b> Rouleaux Rollers Rollen Rodillos	<b>Potenza [kW]</b> Puissance Power Leistung Potencia	<b>Modello</b> Modèle Model Modell Modelo	<b>Potenza [kW]</b> Puissance Power Leistung Potencia					
DPN15	0,55	PR15	1,1	2	2	0,55	PMT15	5,5					
DPN25	0,75	PR25	1,5			0,75	PMT25	7,5					
DPN45L	1,1	PR45	2,2	4	4	1,1	PMT45	9,2					
DPN60L	1,5	PR60	3			1,5	PMT60	11					
DPN80	1,8	PR80	4			1,8	PMT80	15					
DPN100	2,2	PR100				2,2	PMT100	18,5					
DPN140						PMT100S	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 prodotte da C.M.E 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 pertanto configurata a seconda delle esigenze della produzione: diraspa-piglia-pompa; diraspa-pompa; pigia-pompa.

## Principali caratteristiche

Realizzate completamente in acciaio inox; robustezza; facile igienizzazione; 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 semplice ed economica

## Optional

Cilindri pneumatici; 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; versione per alta qualità (integrità degli acini); tramoggia con sistema integrato per configurazione **diraspa / non diraspa**





**DPN 15**



**DPN 25**



**DPN 45**



**DPN 60**



**DPN 80**

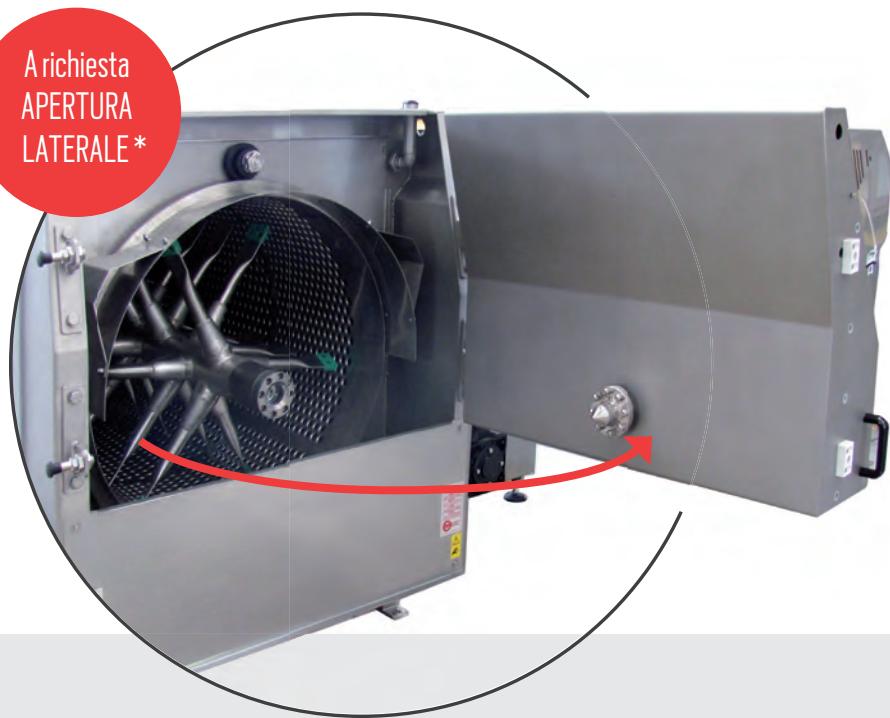


**DPN100**





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 raccoglimosto
- pompa monovite con tramoggia (PMT o PMCT)  
*Viene posizionata sotto alla DPN. Il mosto arriva direttamente alla tramoggia di alimentazione della pompa.*

 Les égrappoirs CME n'ont pas besoin d'introduction, ils 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 70 ans et évoluent constamment pour mieux répondre aux besoins du secteur et du client. Nos machines se distinguent par: Fiabilité; Réglage simple des paramètres de fonctionnement; Maintenance rapide 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; Dézinfection 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. **Foulage:** rouleaux en caoutchouc avec réglage de la distance pour un pressage doux des raisins; possibilité d'exclusion du système de foulage. **Transfert du mout:** Le mout laissé par le DPN (ou par le système de foulage) peut être transmis par: un bac de récolte mout; Pompe à vis série PMT ou PMCT. Elle est positionnée sous le DPN. Le moût arrive directement à la trémie d'alimentation de la pompe. **En option:** cylindres pneumatiques; palettes de divers formats et matériaux (caoutchouc et acier); cellules dynamomètres pour la pompe à vis de la série PMT (régulation automatique de la production); lavage haute pression à haute efficacité; version haute qualité (intégrité des baies); trémie avec système intégré pour la configuration d'égrappage / non-égrappage.

 With over 70 years of production, 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 70 years and are constantly evolving to best meet the needs of the sector and customer. Our machines are distinguished by: Reliability; Simple setting of operating parameters; Quick and economical maintenance; Quick and easy cleaning. **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 design of each machine allows for the inclusion or exclusion of each step of 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 below the DPN. The must is fed directly to the feeding hopper of the pump. **Optional:** pneumatic cylinders; paddles in different format and material (rubber and stainless steel); load cells for the PMT series single-screw pump (automatic production regulation); high efficiency pressure washing; high quality version (integrity of the berries); hopper with integrated system for destemming / non-destemming configuration.

 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 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; Einfache Einstellungen der Betriebsparameter; Schnelle und wirtschaftliche Wartung; Schnelle und einfache Reinigung. **Anwendungen:** Die Möglichkeit, sowohl die Geschwindigkeit als auch den Abstand von Stachelwalze und Abbeerkorb einzustellen 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 Lese (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, weiter Maschinen (Quetscheinrichtung, Pumpe) in einem zweiten Moment anzubauen; Effiziente und einfache Wartung. **Konfigurieren Sie Ihre DPN:** **Beschickung:** Direkt an den Feeder / Förderer angeflanscht; Mit Annahmeträger. 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 Exzenterorschneckenpumpe mit Trichter der Serie PMT oder PMCT; Sie wird unterhalb der DPN positioniert. Der Most gelangt direkt in den Einfülltrichter der Pumpe. **Sonderausstattung:** Finger an Stachelwalze in verschiedenen Größen und Materialien (aus Gummi und aus Stahl); Wiegezellen für die Exzenterorschneckenpumpe der PMT-Serie (automatische Durchflussregelung); Hocheffiziente Druckreinigung; Hochwertige Version (Integrität der Beeren); Trichter mit integriertem System für die Entbeeren und nicht-Entbeerenkonfiguration.

 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 durante 70 años y evolucionan constantemente para satisfacer mejor las necesidades del sector y del cliente. Nuestras máquinas se distinguen por: Fiabilidad; Configuración simple de los parámetros de operación; Mantenimiento rápido y económico; Limpieza rápida y fácil. **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-bombea; despallilla-bombea; estruja-bombea. **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:** cilindros neumáticos; 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; versión de alta calidad (integridad de las bayas de uva); tolva con sistema integrado para la configuración de despallido / no despallido.



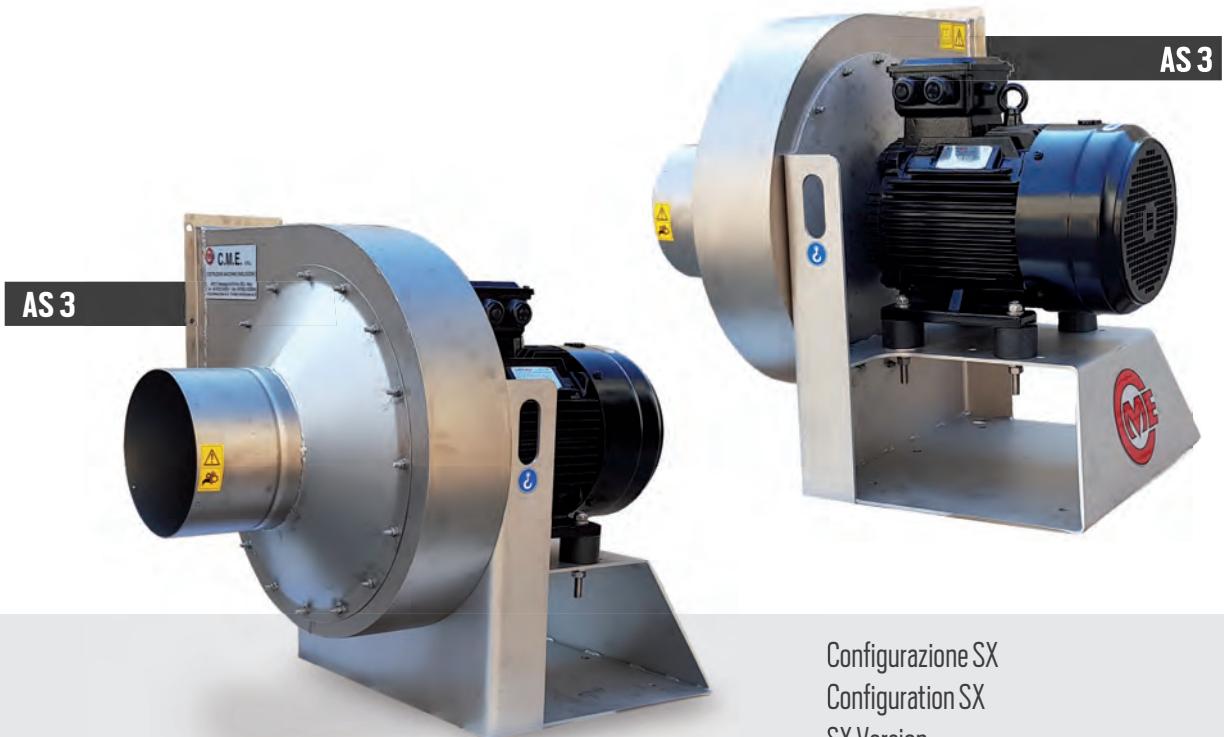
## ASPIRATORI PER RASPI

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 Durchflus- smenge Luft Caudal aire	Portata di uva da diraspone Débit de raisin à égrapper Flow of grape to be destemmed Fördermenge an abzuberegenden Trauben Caudal de uva para ser despalillada	Portata raspi Débit rafles Stalk flow Fördermenge an Traubenkämme Caudal escobajos	nº pale nº pales nº blades Anzahl der Rotorblätter nº 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]	[Nm³/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
- Girante in acciaio al carbonio di alto spessore
- Uscita raspi destra o sinistra

 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 encajado 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).

## Optional

- **Ciclone** (per smorzare l'energia cinetica dei raspi)





## TRITURATORI PER RASPI

BROYEUR POUR RAFLES

STALK MINCERS

HÄCKSLER FÜR TRAUBENKÄMME

TRITURADORES DE RASPON



Il trituratore 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 diraspare Débit de raisin à égrapper Flow of grape to be destemmed Fördermenge an Trauben- kämmen Caudal de uva para ser despalillada	Portata raspi Débit rafles Stalk flow Fördermenge an Trauben- kämmen Caudal escobajos	Dimensioni Dimensions Dimension 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

 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 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%; Rotation speed adjustment.

 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 Traubenkämmen (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 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 velocidad de rotación.

## Principali caratteristiche

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



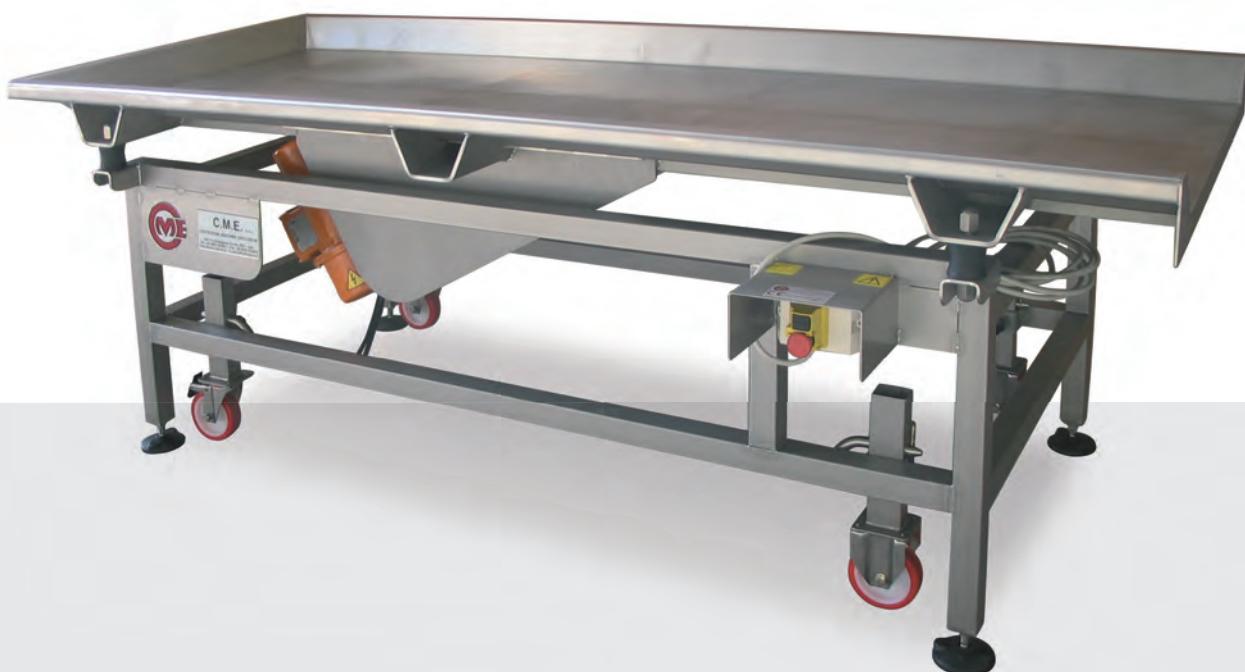
## TAVOLI DI SELEZIONE UVA E TRAMOGGIA VIBRANTE

TABLES DE SELECTION RAISIN ET TREMIES VIBRANTES

SELECTION VIBRATING TABLES AND VIBRATING FEEDING HOPPER

TRAUBENSORTIERTISCHE UND VIBRATIONSDOSIERMULDEN

TOLVA DE SELECCIÓN DE UVA Y MESA VIBRANTE



I tavoli di selezione uva e le tramogge vibranti C.M.E. sono interamente costruiti in acciaio Inox.  
Siamo a vostra disposizione per progettare il vostro impianto su misura.

## Gamme Tavoli selezione uva

Tables selection raisin / Grape selection tables  
Traubensortiertische / Mesas de selección

<b>Modello</b> Modèle - Model Modell - Modelo	<b>Potenza motore</b> Puissance moteur - Power Motor-Leistung - Potencia Motor	<b>Dimensioni</b> Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimension	
			[kW]
TSV 825	2 x 0,60	2500 x 800	
TSV 830	2 x 0,60	3000 x 800	
TSV 835	2 x 0,60	3500 x 800	
TSV 840	2 x 0,60	4500 x 800	

## Applicazioni

- Selezione uva o altro materiale agroalimentare

Les tables de sélection des raisins et les trémies vibrantes C.M.E. sont entièrement en acier inoxydable. Nous sommes à votre disposition pour concevoir votre système personnalisé. **Applications:** Sélection de raisins ou d'autres matières agroalimentaires. **Principales caractéristiques:** Les pièces structurelles en acier inoxydable; Vibrations à travers 2 moteurs électriques; Équipé de canaux de séparation des déchets; Pieds antivibratoires articulés réglables en hauteur; Présence de roues pour un positionnement facile. **En option:** Système de drainage des liquides.

Our grape selection tables and the feeding hoppers are entirely made of stainless steel. We are at your disposal to design your customized system. **Applications:** Selection of grapes or other agri-food material. **Main characteristics:** Structural parts in stainless steel; Vibration through 2 electric vibrators; Equipped with waste separation channels; Articulated anti-vibration feet adjustable in height; Presence of wheels for easy positioning. **Optional:** System for drainage of liquids.

Die C.M.E. Traubensortiertische und Vibrationsdosiermulden sind komplett aus Edelstahl gefertigt. Wir stehen zur Verfügung, um Ihnen ein maßgeschneidertes System zu entwerfen.. **Anwendungen:** Selektion von Trauben oder anderen landwirtschaftlichen Lebensmitteln. **Hauptmerkmale:** Strukturteile aus Edelstahl; Vibration durch 2 elektrische Unwuchtmotoren; Sortierrinnen für Fremdpartikel; Anti-Vibrationsfüße, in der Höhe verstellbar; Vier Rollen zur einfachen Positionierung. **Sonderausstattung:** Spaltsieb im Sortierbereich mit Auffangwanne.

Las mesas de selección de uva y las mesas vibrantes C.M.E. están hechas completamente de acero inoxidable. Estamos a su disposición para diseñar su sistema personalizado. **Aplicaciones:** Selección de uvas u otro material agroalimentario **Características principales:** Partes estructurales en acero inoxidable ; Vibración a través de 2 vibradores eléctricos; Equipado con canales de separación de residuos; Pies antivibratorios articulados y ajustables en altura; Presencia de ruedas para un fácil posicionamiento. **Opcional:** Sistema para drenaje de líquidos.



## Principali caratteristiche

- Parti strutturali in acciaio inox
- Vibrazione tramite 2 motovibratori elettrici
- Dotati di canali di separazione scarti
- Piedi antivibranti snodati e regolabili in altezza
- Presenza di ruote per un facile posizionamento



## Optional

- Sistema per il drenaggio dei liquidi

## Tramoggia vibrante

Trémie vibrante / Feeding hopper  
Vibrationsdosiermulden / Mesas vibrantes

<b>Modello</b> Modèle - Model Modell - Modelo	<b>Potenza motore</b> Puissance moteur - Power Motor-Leistung - Potencia Motor	<b>Dimensioni</b> Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimension	
			[kW]
TV 500	2 x 0,30	1800 x 1600 x H1685	

## Applicazioni

- Ricezione e convogliamento uva o altro materiale agroalimentare

## Principali caratteristiche

- Parti strutturali in acciaio inox
- Vibrazione tramite 2 motovibratori elettrici
- Vasca raccoglimosto con raccordo Ø 60 mm
- Piedi antivibranti snodati e regolabili in altezza
- Pulsantiera di comando marcia e arresto
- Capacità 500 kg



**Applications:** Réception et transport de raisins ou d'autres produits agroalimentaires. **Caractéristiques principales:** Pièces structurelles en acier inoxydable; Vibrations à travers 2 vibrateurs électriques; Bac de récolte avec raccord Ø 60 mm; Pieds antivibratoires articulés réglables en hauteur; Démarrer et arrêter le panneau de commande; Capacité 500 kg.



**Applications:** Receiving and conveying grapes or other agri-food material.

**Main characteristics:** Structural parts in stainless steel; Vibration through 2 electric vibrators; Collecting tank with Ø 60 mm connection; Articulated anti-vibration feet adjustable in height; Start and stop control panel; Capacity 500 kg.



**Anwendungen:** Annahme und Beförderung von Trauben oder anderen landwirtschaftlichen Lebensmitteln. **Hauptmerkmale:** Strukturteile aus Edelstahl; Vibration durch 2 elektrische Unwuchtmotoren; Mostauflangwanne mit Anschluß Ø 60 mm ; Anti-Vibrationsfüße, in der Höhe verstellbar; Steuerung: ein –aus ; Kapazität 500 kg.



**Aplicaciones:** Recepción y transporte de uva u otro material agroalimentario. **Características principales:** Partes estructurales en acero inoxidable ; Vibración a través de 2 vibradores eléctricos; Tanque de recogida mosto con conexiones Ø 60 mm; Pies antivibratorios articulados y ajustables en altura; Panel de control "iniciar y detener"; Capacidad 500 kg.



# IMPIANTI & ENGINEERING

## INSTALLATIONS & ENGINEERING

## PLANTS & ENGINEERING

## ANLAGEN & ENGINEERING

## INSTALACIONES E INGENIERÍA



Da oltre 75 anni C.M.E. è tra i leader mondiali nella progettazione e costruzioni di impianti per l'enologia. Grazie all'esperienza maturata sul campo in centinaia di cantine, C.M.E. studia le migliori soluzioni tecniche basandosi sui bisogni specifici di ogni cliente. Siamo a completa disposizione per effettuare studi preliminari, senza impegno di acquisto e completamente gratuiti.

### Vasche di ricevimento uva

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

### Principali caratteristiche:

- lamiere e profilati strutturali di diversi spessori, esclusivamente in Acciaio Inox
- monococlea o bicoclea
- sponda di scarico idraulica
- pianali ribaltabili a misura
- passerelle di ispezione e scale di accesso in buca
- possibilità di eliminare il processo di pesatura installando la vasca su celle di carico
- sistemi sgrondanti ottimizzati per tutti i tipi di uva
- chiusura di emergenza
- valvole rompivuoto nei cassetti sgrondanti
- installazione chiavi in mano

### Elevatori e trasportatori a coclea

- coclea realizzata interamente nella nostra azienda
- coclea realizzata in acciaio inox
- diversi tipi di sistemi di sgrondo a seconda delle esigenze del processo
- completamente realizzati in acciaio inox
- opzione di basamento con ruote per un facile posizionamento
- adatti a qualsiasi tipo di materiale da cantina (uva, vinaccia, raspi, feccia, etc.)

### Engineering

L'aspetto fondamentale per la riuscita di un progetto è soddisfare le esigenze reali del cliente. Ogni cantina è un mondo unico, con spazi, portate e processi differenti.

Per questo C.M.E. fornisce ai propri clienti:

- progetti ed impianti su misura
- realizzazioni di alta qualità eseguite da tecnici specializzati
- velocità di intervento e manutenzione
- formazione per gli operatori delle cantine

 Depuis plus de 75 ans C.M.E. est l'un des leaders mondiaux dans la conception et la construction des installations pour l'enologie. Grâce à l'expérience acquise sur le terrain dans des centaines de caves, C.M.E. étudie les meilleures solutions techniques en fonction des besoins spécifiques de chaque client. Nous sommes à votre disposition pour réaliser des études préliminaires, sans obligation d'achat et totalement gratuites.

**Convoyeurs de réception raisin:** Ils sont entièrement conçus et construits dans notre usine par des techniciens et des soudeurs expérimentés. **Caractéristiques principales:** profils de tôle et de structure de différentes épaisseurs, exclusivement en acier inoxydable; monovis ou deux vis; côté décharge hydraulique; plates-formes de basculement sur mesure; passerelles d'inspection et échelles d'accès dans la fosse; possibilité d'éliminer le processus de pesée en installant le convoyeur sur des capteurs de force; systèmes de drainage optimisés pour tous les types de raisins; fermeture d'urgence; vannes casse-vide dans les tiroirs drainants; installation clé en main.

**Elevateurs et convoyeurs à vis:** vis entièrement fabriquée dans notre entreprise; vis en acier inox; différents types de systèmes de drainage en fonction des besoins du processus; entièrement en acier inoxydable; option sous-sol avec roues pour un positionnement facile; adaptés à tout type de matériel de cave (raisin, marc de raisin, rafles, écume, etc.).

**Ingénierie:** L'aspect fondamental pour la réussite d'un projet est de satisfaire les besoins réels du client. Chaque cave est un monde unique, avec des espaces, des capacités et des processus différents. C.M.E. depuis plus de 75 ans fournit à ses clients: projets et installations sur mesure; projets de haute qualité réalisés par des techniciens spécialisés; vitesse d'intervention et de maintenance; formation pour les opérateurs des caves.

 For over 75 years C.M.E. has been one of the world leaders in the design and construction of plants for oenology. Thanks to the experience gained in the field in hundreds of wineries, C.M.E. can provide the best technical solutions based on the specific needs of each client. We are at your disposal to carry out preliminary studies, with no obligation to purchase or cost.

**Grape receiving hoppers:** These are entirely designed and built in our factory by experienced technicians and welders. **The main characteristics are:** sheet and structural profiles of different thicknesses, exclusively in stainless steel; single or double screw; hydraulic barrier; tailor-made tipping platforms; inspection walkways and access ladders in the pit; possibility of eliminating the weighing process by installing the tank on load cells; draining systems optimized for all types of grapes; emergency closure; vacuum breakers valves in the draining drawers; turnkey installation.

**Screw elevators and conveyors:** screws made entirely in our company; auger made in stainless steel; different types of drainage systems can be supplied according to the needs of your process; completely made of stainless steel; base option with wheels for easy positioning; suitable for any type of winery product (grape, marc, stalks, lees, etc.).

**Engineering:** The fundamental aspect for the success of a project is to satisfy the real needs of the client. Each winery is a unique challenge, with different spaces, capacities and processes. C.M.E. has provided its customers with: tailor-made projects and installations; high quality projects carried out by specialized technicians; speed of intervention and maintenance; training for the operators of the winery.

 C.M.E. ist seit über 75 Jahren einer der weltweit führenden Hersteller von Anlagen für die Önologie. Dank der gesammelten Erfahrung aus hunderten von realisierten Kellern, studiert C.M.E. die besten technischen Lösungen basierend auf den spezifischen Bedürfnissen jedes einzelnen Kunden. Für Vorstudien stehen wir Ihnen ohne Ankaufsverpflichtung und völlig kostenlos zur Verfügung.

**Traubenannahmewanne:** Sie werden komplett in unserer Fabrik von erfahrenen Technikern und Schweißern geplant und gebaut. **Hauptmerkmale:** Blech- und Konstruktionsprofile in verschiedenen Stärken, ausschließlich aus Edelstahl; Einfach- oder Doppelschnecke; hydraulische Seitenwand; maßgeschneiderte Kippböden; Laufstege und Steigleitern zur Annahmegrube; Möglichkeit, den Wiegvorgang zu eliminieren, beim Installieren des Tanks auf die Wiegezellen; Optimierte Entwässerungssysteme für alle Traubensorten; Notschließung; Vakuum-Unterbrecherventil in Entwässerungsschubladen; schlüsselfertige Installationen.

**Schneckenelevatoren und -förderer:** Schnecken vollständig in unserer Firma angefertigt; Schnecke aus Edelstahl; verschiedene Arten von Entsaftungssystemen entsprechend den Anforderungen des Kunden; komplett aus Edelstahl gefertigt; Chassis auf Rädern als Option für eine einfache Positionierung; geeignet für verschiedene Medien (Weintrauben, Traubentrester, Traubenkämme, Hefe u.s.w.).

**Engineering:** Der grundlegende Aspekt für den Erfolg eines Projekts ist die Erfüllung der tatsächlichen Bedürfnisse des Kunden. Jedes Weingut ist eine einzigartige Welt mit unterschiedlichen Räumen, Kapazitäten und Prozessen.

C.M.E. bietet daher seinen Kunden seit über 75 Jahren: maßgeschneiderte Anlagen und Installationen; hochwertige Projekte, die von spezialisierten Technikern umgesetzt werden; Schnelligkeit bei Fehlerbehebung und Wartung; Ausbildung der Mitarbeiter von Kellereien.

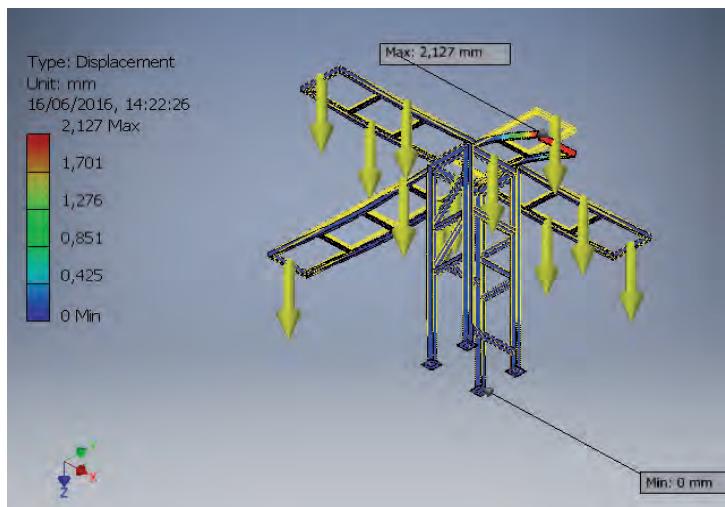
 Por más de 75 años C.M.E. es uno de los líderes mundiales en el diseño y la construcción de plantas para la enología. Gracias a la experiencia adquirida en el campo en más de cientos de bodegas, C.M.E. estudia las mejores soluciones técnicas en función de las necesidades específicas de cada cliente. Estamos a su disposición para llevar a cabo estudios preliminares, sin obligación de compra y completamente gratis.

**Tolvas de recepción UVA:** Están completamente diseñadas y construidas en nuestra fábrica por técnicos y soldadores experimentados. **Características principales:** perfiles de chapa y estructurales de diferentes espesores, exclusivamente en acero inoxidable; monocólea o bicólea; lado de descarga hidráulico; plataformas de vuelco hechas a medida; pasillos de inspección y escaleras de acceso en el pozo; posibilidad de eliminar el proceso de pesaje instalando el tanque en celdas de carga; sistemas de drenaje optimizados para todo tipo de uvas; cierre de emergencia; interruptores de vacío en los cajones de drenaje; instalación llave en mano

**Elevadores y transportadores de tornillo sin fin:** cóclea hecha completamente en nuestra fábrica; sin fin en acero inoxidable; diversos tipos de sistemas de drenaje según las exigencias del proceso; completamente hecho de acero inoxidable; opción de basamento con ruedas para una fácil colocación; adecuado para cualquier tipo de material de bodega (uva, orujo de uva, escobajos, láfas, etc.).

**Ingeniería** El aspecto fundamental para el éxito de un proyecto es satisfacer las necesidades reales del cliente. Cada bodega es un mundo único, con diferentes espacios, capacidades y procesos. Para esto, C.M.E. durante más de 75 años ofrece a sus clientes: proyectos e instalaciones a medida; proyectos de alta calidad llevados a cabo por técnicos especializados; velocidad de intervención y mantenimiento; entrenamiento para los operadores de las bodegas.

## Simulazione della resistenza strutturale



 Simulation de la résistance structurelle

 Structural strengths simulation

 Simulation der Strukturfestigkeit

 Simulación de resistencia estructural

## Assistenza alla progettazione delle opere edili ed in cantiere

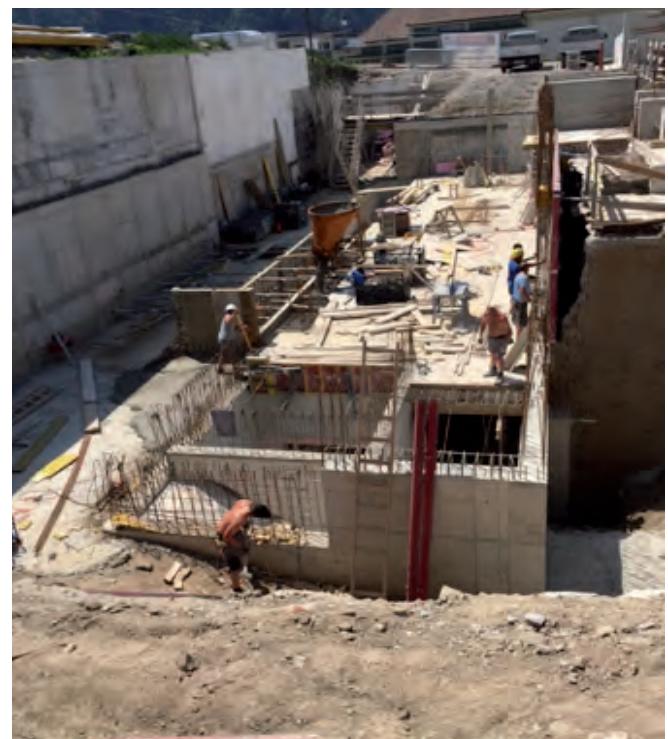


🇫🇷 Assistance dans la conception des travaux de construction et sur site

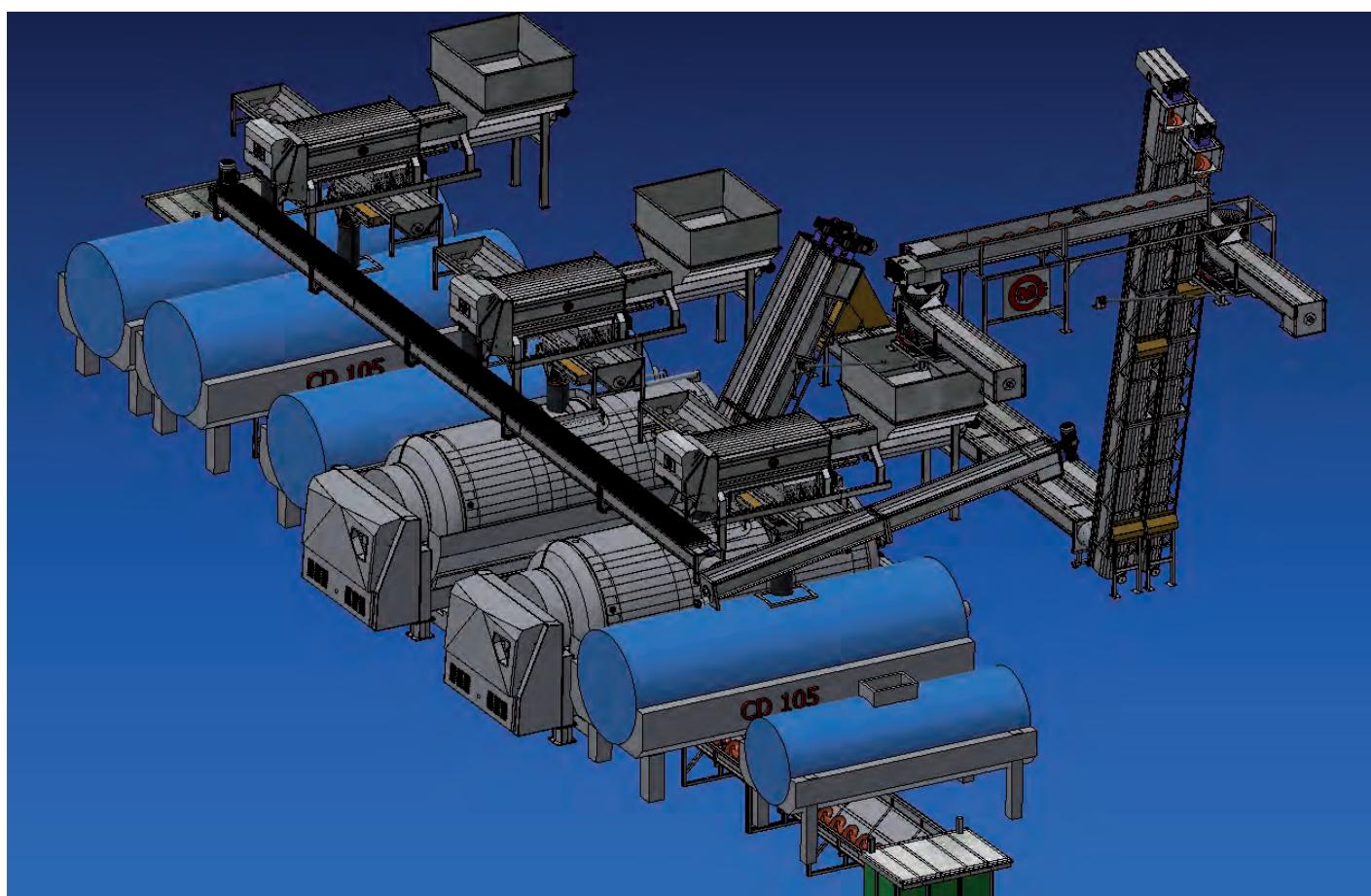
🇬🇧 Assistance in the design of construction works on-site

🇩🇪 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.

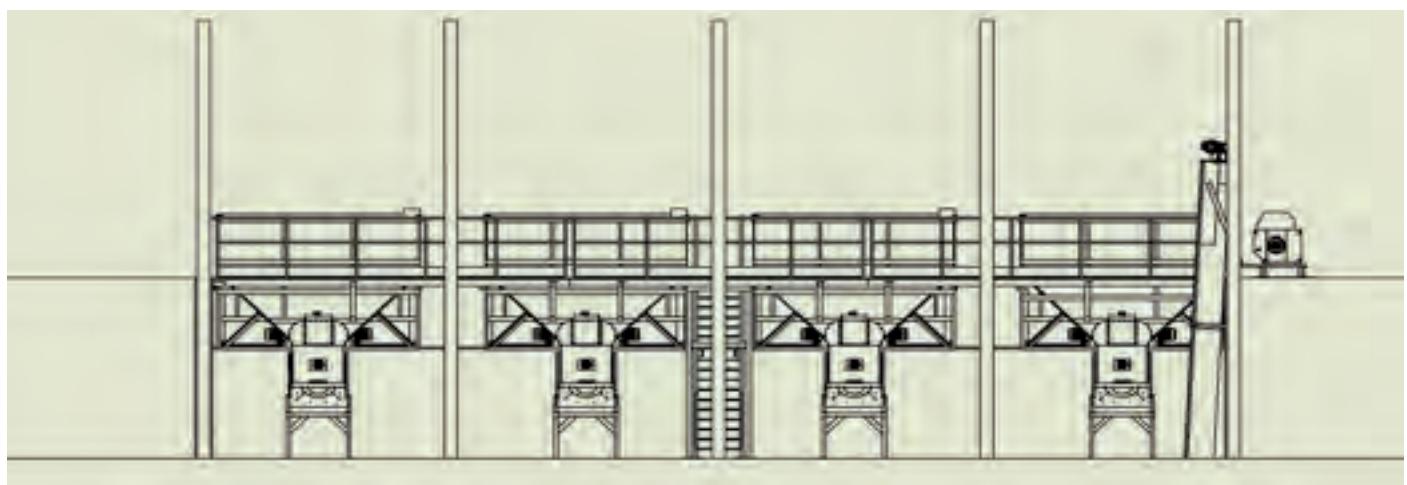
Die Anlage wurde in einem Gebäude auf 5 verschiedenen Ebenen realisiert.

Planta de recepción, despalillado-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 **alimentare** **farmaceutico** **minerario**

I dati riportati nel presente catalogo sono indicativi e non impegnativi - Les données contenues dans ce catalogue sont indicatives et n'engagent pas le constructeur - The specifications given in this catalogue are indicative and not binding on manufacturer - Die Daten dieses Katalogs sind unverbindlich, Konstruktionsänderungen vorbehalten - Los datos expuestos en el presente catálogo revisten un carácter meramente indicativo y no implican compromiso alguno para el fabricante



C.M.E. S.R.L.  
via Vettigano 17/B – 42012 Campagnola Emilia (RE) – Italy  
tel. +39 0522 652821 – fax +39 0522 652844  
[info@cme-re.it](mailto:info@cme-re.it)  
[www.cme-re.it](http://www.cme-re.it)



AGENTE - AGENT - SALES REP. - VERTRRETER - AGENTE

