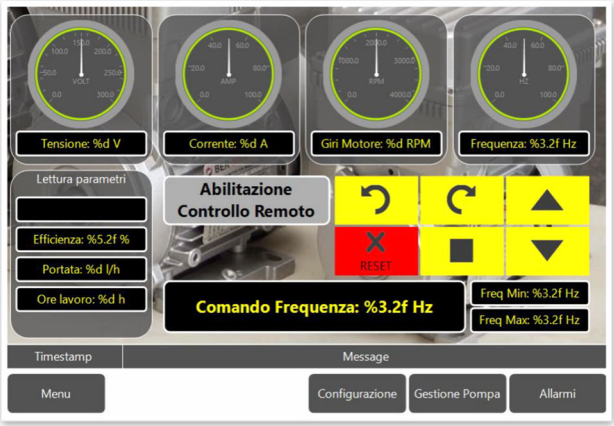


LES POMPES 4.0

Dans les **pompes péristaltiques** le transfert du produit est obtenu par compression progressive d'un tuyau flexible à l'aide de rouleaux. L'alternance de la compression et du relâchement du tuyau créé une dépression et onc un rappel continu de produit à transférer.

Caractéristiques principales

Les caractéristiques principales de la pompe sont: le transfert intégral du produit, la possibilité de transférer des produits hétérogènes avec des corps solides en suspension, un pouvoir auto-amorçant élevé, l'absence de contact entre le produit à transférer et les organes mécaniques, la possibilité d'inverser l'écoulement, aucun inconvénient en cas de fonctionnement sans produit à transférer, la précision de dosage du produit grâce à présence d'un inverseur qui permet un réglage continu du débit.

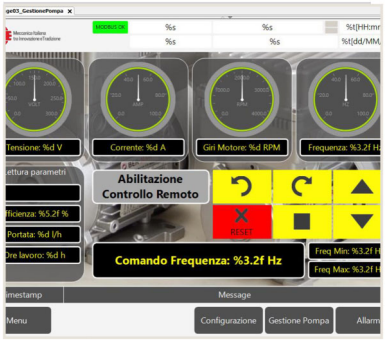
Les pompes péristaltiques sont tout particulièrement indiquées pour être utilisées dans le secteur agroalimentaire car toutes les parties en contact avec le produit à pomper sont réalisées en acier inoxydable ou en caoutchouc naturel.

Toutes les pompes péristaltiques C.M.E. sont dotées de régulation électronique du débit par inverseur, raccords et chambres de compensation en acier inoxydable AISI 316, pressostat.

Emploi

Ces pompes sont particulièrement indiquées pour le pompage de: raisin entier, raisin foulé ou pressuré, moût, vin, vinasse, mousseux, vinaigre, pulpe de fruit, pulpe de légumes, jus de fruits, jus de légumes, viande hachée, conserve, lait et dérivés, tomate, huile, purée, mayonnaise, etc,.

POMPES PERISTALTIQUES



GESTION 4.0

POMPES A GROS DEBIT

ROULEAUX A PRESSION RE-

TREMIE AMOVIBLE

VARIATEUR ELECTRONIQUE

PRESSOSTATE

LES POMPES PÉRISTALTIQUES SÉRIE PPC

MODÈLE	LIQUIDE	ÉGRAPPÉ	MARC	POMPE	TRÉMIE	RACC.	POIDS	mm	mm	mm
	Lt/H	Lt/H	Lt/H	Kw	Kw	DIN	Kg	PRO	LAR	HAUT
PPC 40X	500-4000	/	/	0.75	/	50	82	880	470	900
PPC 70X	1000-7000	/	/	1.50	/	50	111	950	470	1060
PPC 120X	2000-12000	1600	/	3.00	0.75	60	170	1100	600	1350
PPC 180X	3000-18000	2400	1000	4.00	0.75	80	210	1250	650	1450
PPC 260X	4000-26000	3200	1300	5.50	1.50	100	345	1350	670	1600

MODÈLE	LIQUIDE	ÉGRAPPÉ	MARC	POMPE	TRÉMIE	RACC.	POIDS	mm	mm	mm
	Lt/H	Lt/H	Lt/H	Kw	Kw	DIN	Kg	PRO	LAR	HAUT
PPC 120X+T	2000-12000	1600	/	3.00	0.75	60	245	2150	750	1350
PPC 180X+T	3000-18000	2400	1000	4.00	0.75	80	285	2230	750	1450
PPC 260X+T	4000-26000	3200	1300	5.50	1.50	100	423	2300	820	1600

MODÈLE	LIQUIDE	ÉGRAPPÉ	MARC	POMPE	TRÉMIE	RACC.	POIDS	mm	mm	mm
	Lt/H	Lt/H	Lt/H	Kw	Kw	DIN	Kg	PRO	LAR	HAUT
PPC 300	6000-30000	5100	200	7.50	1.50	100	620	1800	660	1500
PPC 380	7600-38000	6500	2600	7.50	1.50	100	640	1800	660	1500
PPC 600	12000-60000	10200	4000	9.20	3.00	120	866	1850	900	1520
PPC 750	15000-75000	31900	1300	11.0	3.00	120	900	1850	900	15250

MODÈLE	LIQUIDE	ÉGRAPPÉ	MARC	POMPE	TRÉMIE	RACC.	POIDS	mm	mm	mm
	Lt/H	Lt/H	Lt/H	Kw	Kw	DIN	Kg	PRO	LAR	HAUT
PPC 300+T	6000-30000	5100	200	7.50	1.50	100	700	2600	900	2110
PPC 380+T	7600-38000	6500	2600	7.50	1.50	100	720	2600	900	2310
PPC 600+T	12000-60000	10200	4000	9.20	3.00	120	1029	2770	1280	2130
PPC 750+T	15000-75000	31900	1300	11.0	3.00	120	1063	2770	1280	2330

Les pompes à vis appartiennent à la catégorie des pompes volumétriques rotatives.

Caractéristiques principales

Toutes les pompes à vis PMC sont équipées d'une sonde thermique sur le stator qui arrête la pompe lorsque les températures de travail peuvent endommager le stator lui même. Eviter le fonctionnement à vide de la pompe par manque de fluide à pomper. Toutes les pompes PMCT sont équipées avec sondes de niveau. Les pompes de la série PMCTA sont équipées aussi d'un agitateur qui prévient la formation du pont sur la vis sans fin d'alimentation.

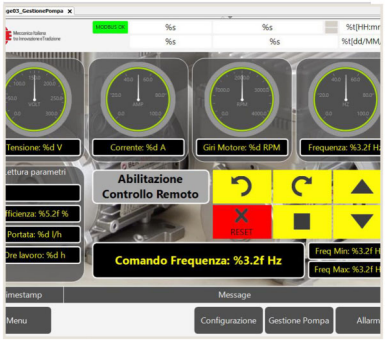
Emploi

Les pompes à vis sont particulièrement indiquées pour le secteur agroalimentaire car toutes les parties en contact avec le fluide à pomper sont réalisées en acier inoxydable ou en caoutchouc naturel. En particulier, ces pompes sont indiquées pour le pompage de: raisin, mout, vin, vinasse, marc de raisin, pulpe de fruits, pulpe de légumes, jus de fruits, jus de légumes, viande hachée, coulis de tomate, lait et ses dérivés, tomate, huile, confiture, marmelade, pâte d'olives, purée, mayonnaise, acides, colles, pâte lave-mains, détersif, produits cosmétiques, etc.

Sur demande

Régulateur électronique de débit, radiocommande ets by-pass.

POMPES MONHO



GESTION 4.0

TREMIE SUR MESURE

VARIATEUR ELECTRONIQUE

STATEUR CAOUTCHOUC

CHASSIS INOX

SONDE DE CONTROLE

LES POMPES MONHO SÉRIE PMC

MODÈLE	DEBIT	PRESSION	PUISSANCE
	Lt/H	Bar	Kw
PMC 04	4000	6	1.80
PMC 12	1100	6	4.00
PMC 27	27000	6	7.50
PMC 60	60000	6	11.00

LES POMPES MONHO SÉRIE PMVT TREMIE

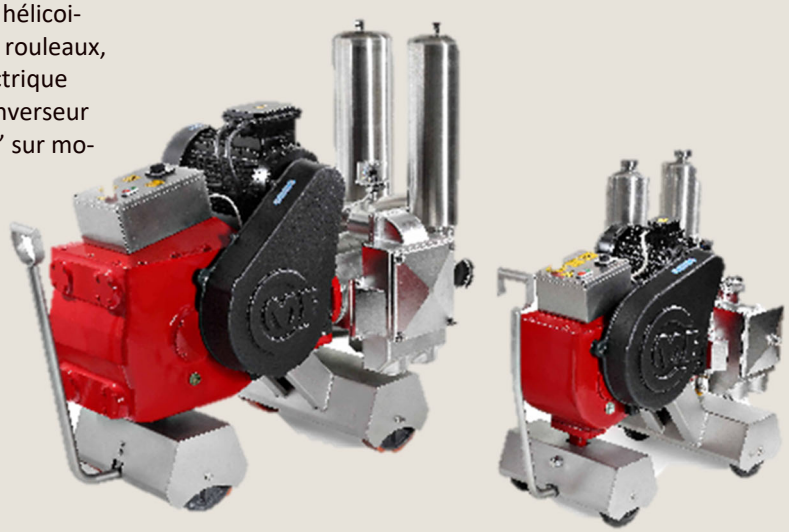
MODÈLE	DEBIT	PRESSION	PUISSANCE
	Lt/H	Bar	Kw
PMTC 05	5000	6	3.00
PMTC 20	20000	6	4.00
PMTC 32	32000	6	5.50
PMTC 60	60000	6	9.20
PMTC 95	95000		11.00

LES POMPES MONHO SÉRIE PMT BASE

MODÈLE	DEBIT	PRESSION	PUISSANCE
	Lt/H	Bar	Kw
PMT 15	18000	6	5.50
PMT 25	32000	6	7.50
PMT 45	55000	6	9.20
PMT 60	64000	6	11.00
PMT 80	85000	6	15.00
PMT 100	110000	6	18.50
PMT 100S	120000	6	22.00
PMT 130	160000	6	22.00
PMT 130S	180000	6	30.00

LA POMPE À ROTOR ELLIPTIQUE est une pompe volumétrique où une vis sans fin alimente de manière forcée un rotor qui, à travers d'un clapet anti-retour, fait avancer le produit par compression. Les pompes à rotor elliptique sont particulièrement indiquées pour être utilisées dans le secteur agro-alimentaire car toutes les parties en contact avec le produit à pomper sont réalisées en acier inoxydable.

POMPE PISTON. Corps de pompe en acier inoxydable moulé, cylindres avec chemises interchangeables en acier INOXYDABLE, sièges des boulets interchangeables en acier inoxydable sur les principaux modeles, bouteille d'air et tiges de piston en acier inoxydable, réducteur à engrenage hélicoidaux montés sur roulements à billes et à rouleaux, moteur électrique 2 vitesses, coffret électrique avec protection thermique, pressostat, inverseur de flux, réducteur avec dispositif "GLIFO" sur modèles IDEAL



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.

Caractéristiques principales

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

Applications

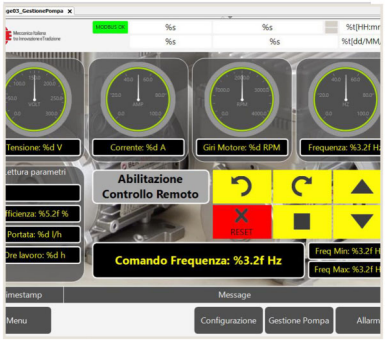
Les matériaux et les géométries des pompes à lobes CME les rendent aptes à fonctionner dans:
secteur œnologique (raisin entier, raisin pressé, moût, marc, écume, etc.)
secteur agroalimentaire (viande hachée, conserves, purée, confiture, etc.)

En option

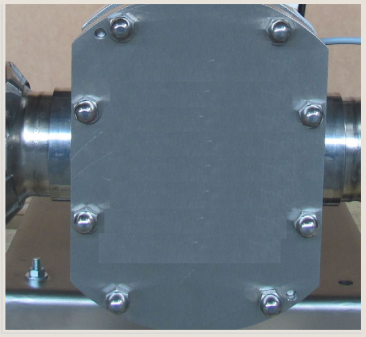
vannes d'interception en acier inoxydable
sondes de pression
sondes de détection de passage de fluide
totalisateur du fluide élaboré
Système de remplissage barrique en pression et en débit

MODÈLE	DEBIT	PRESSION	PUISSANCE
	Mq/h	Bar	Kw
PL 15	15	4	3.00
PL 25	25	4	5.50
PL 40	40	4	7.50
PL 70	70	4	11.00

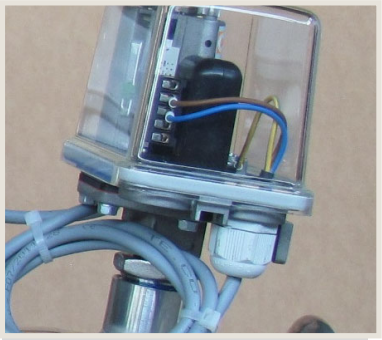
POMPES A LOBES



GESTION 4.0

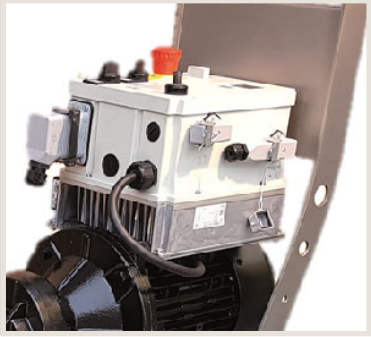


CORP DE POMPE INOX

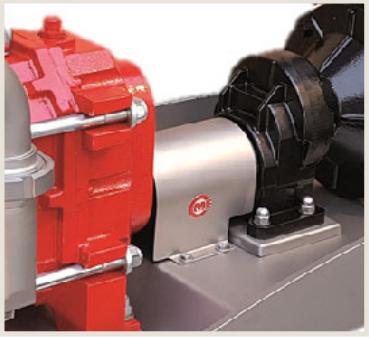


PRESSOSTATE

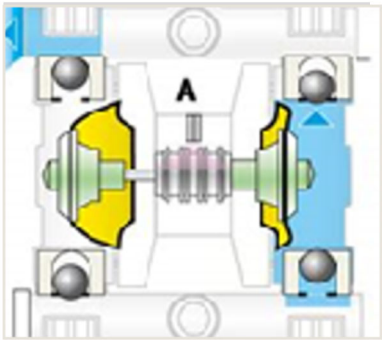
CHASSIS INOX RESISTENT



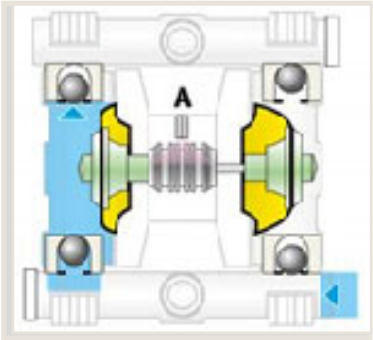
VARIATEUR ELECTRONIQUE



REDUCTEUR EXYERNE



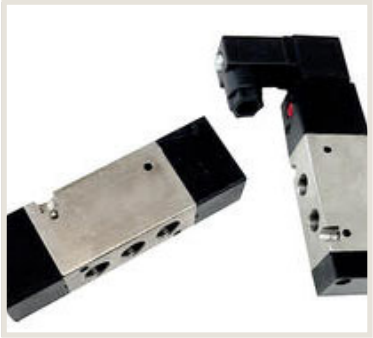
ASPIRATION



REFOULEMENT

CHARIOT INOX

COMMANDES PNEUMATIQUES



VANNES PNEUMATIQUES

FLUID GARD

POMPES PNEUMATIQUES

Les pompes **à membranes** sont formées de deux chambres symétriques reliées. Une membrane sépare chaque chambre en deux zones, dont une zone à air et une zone fluide. Un moteur à air comprimé linéaire s'interpose entre les deux chambres de façon à générer aux membranes un mouvement alternatif d'aller-retour de faible fréquence et d'amplitude.
Le dispositif est conçu pour provoquer alternativement le refoulement de fluide vers l'extérieur de la première chambre. Pendant ce temps, la seconde chambre se charge d'aspirer le produit qui, sous l'effet de la pression de la membrane, sera à son tour

MODÈLE	RACCORD	DEBIT	AIR	PREVALENCE
	TRI-CLAMP	Lt/Min	BSP mm	Mt
PF 18	1/2	20	6	80
PF 30	1	35	6	80
PF 50	1	55	1/4	80
PF 100	1	110	3/8	80
PF 160	11/2	170	1/2	80
PF 400	2	380	3/4	80
PF 700	21/2	700	3/4	80
PF 1000	3	1050	3/4	80

Pompes inox à turbine flexible à bas régime de tours, particulièrement adaptes ou transfert des fluides délicats et fragiles, visqueux, y compris avec des particules en suspension. Les pompes trouvent une large application dans les secteurs OENOLOGIQUES / vin, mout, vendange égrappages) ALIMENTAIRES (bière, sucre, pulpe de fruits, mile, sucre liquide, sirop, glucose, lait, beurre, yaourt, œuf liquide, huile, sauce tomate, saumure, etc.)

La simplicité du principe de construction, la pluralité des matériaux utilisés disponibles et le contrôle rigoureux appliqué au cycle complet de fabrication permettent de réaliser des pompes extrêmement variés et prêtes à satisfaire toutes les applications demandées. Chaque modèle est disponible avec divers types de turbines, tenues mécaniques, raccords et de multiples possibilités d'exécutions : pompes à arbre nu, co-axiales avec moteur Électrique, avec moteur Hydraulique orbital, avec moto - réducteur, avec réduction a poulies (sur bâti ou sur chariot) avec variateur mécanique, avec variateur de vitesse Électronique.

CARACTERISTIQUES DE FONCTIONNEMENT ET AVANTAGES

Principe de fonctionnement ; Les pales flexible de la turbine se déforment et aspirent le liquide à l'intérieur du corps de pompe ; ceci en le transférant en continu au tube de sortie (vidange). Ce principe combine un pompage en douceur et performant en capacité d'auto - amorçage.

Auto - amorçage (aspiration automatique de produit jusqu'à 6 m de profondeur, même à sec).

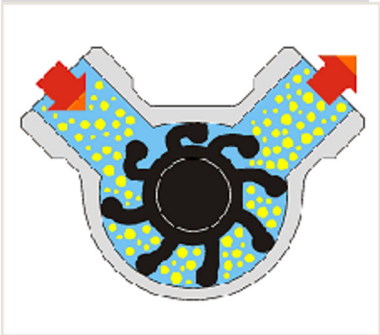
Inversion (fonction permettant de changer le sens de rotation, ceci pour renvoyer le liquide éventuellement en excès sans intervention manuelle, permet également de vider les tuyaux en fin de transvasement.

Excellentes prestations déjà à bas régime de tours qui permettent le transfert de fluides délicats et fragiles, viscosité jusqu'à 50.000 ccp ainsi qu'avec des particules en suspension sans armer, Émulsionner et sans détériorer les parties solides.

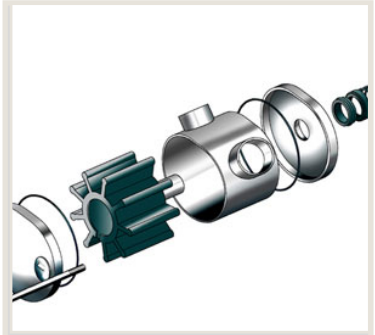
Transfert de produit sans pulsation (flux continu idéal pour dosage, remplissage et filtration).

La pompe fonctionne dans n'importe quelle position de montage.

POMPES IMPELLER

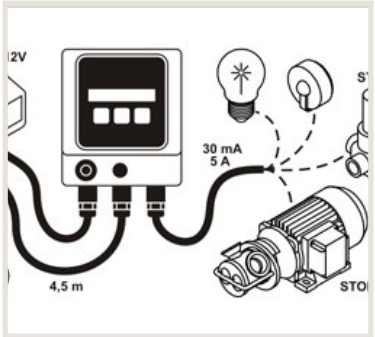


IMPELLER NBR-NR-EPDM-VMQ

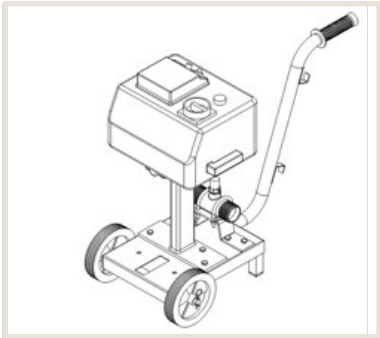


CORP DE POMPE DEMONTABLE

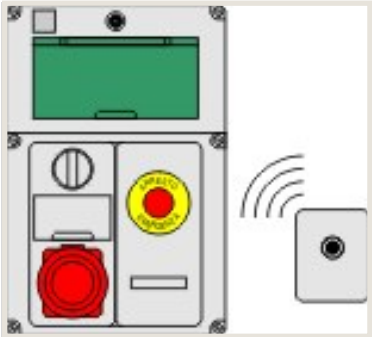
CARTER INOX



PUPITRE DE GESTION



CONTELITRE PROGRAMMABLE



RADIOCOMMANDE

POMPES AVEC MOTOTREDUCTEUR

MODELE	RAC.	VOLT	KW	VIT.	T/MIN	Lt/h
R.MIN40	40	380	1,5	1	350	2750
R.MIN40	40	380	1,5	1	700	5000
R.MIN40	40	380	1,5/2,2	2	350/700	2750/5000
R.MAJ60	60	380	2,2	1	235	6300
R.MAJ60	60	380	2,2	1	350	9000
R.MAJ60	60	380	2,2	1	470	12000
R.MAJ60	60	380	2,2	1	700	18000
R.MAJ60	60	380	1,5/2,2	2	235/470	6300/12000
R.MAJ60	60	380	1,5/2,2	2	350/700	9000/18000
R.MAX80	80	380	4,0	1	235	19200
R.MAX80	80	380	4,0	1	300	24600
R.MAX80	80	380	4,0	1	470	36000
R.MAX80	80	380	4,0	1	600	43800
R.MAX80	80	380	3,3/4,4	2	235/470	19200/36000
R.MAX80	80	380	3,3/4,4	2	300/600	24600/43800

POMPES AVEC VARIATEUR DE VITESSE

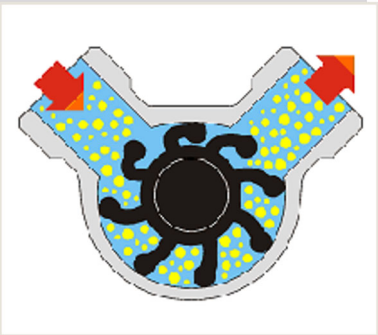
MODELE	RAC.	VOLT	KW	TOURS/MIN	Lt/h
V.MIN 40	40	380	1,5	175 / 900	1320 / 6900
V.MAJ 60	60	380	1.87	175/900	4320 / 22500
V.MAX 80	80	380	4.00	150 / 600	12000 / 43800

POMPES AVEC VARIATEUR DE VITESSE ELECTRONICQUE E FIL COMMANDE

MODELE	RAC.	VOLT	KW	TOURS/MIN	Lt/h
I.MIN 40	40	230	1.87	50/900	380 / 6900
I.MIN 40	40	380	1.87	50/900	380/6900
I.MAJ 60	60	220	2.20	50/900	1230/22500
I-MAJ 60	60	380	2.20	50/900	1230/22500
I.MAX 80	80	380	4.00	50/600	3800/43800
I.MAX.D	100	380	5.50	50/470	7600/7200

Pompes inox à turbine flexible ALL IN ONE est une pompe intelligente qui permet à l'opérateur d'organiser, surveiller et planifier toutes les opérations de transfert de fluides dans la cave.
Dotée dun écran tactile de grande dimensions (7 pouces) multifonction, il est possible d'afficher les données du transfert en cours, de programmer les volumes à transférer ainsi qu'enregistrer les divers opérations effectuées (traçabilité).
A partir d'un simple menu intuitif, l'opérateur peut effectuer les opérations suivantes:
TRANSFERT LIBRE: sans volume programmé, la pompe fonctionne de manière classique en affichant le débit en l/min, l/h, hl/h.
REMPLISSAGE: un volume de vin est présélectionné, démarrage à la vitesse désirée, une fois la cible atteinte après décélération programmée et gérable par l'opérateur, la pompe s'arrête à la valeur cible transférée.
ENTONNAGE: programmation d'un volume de remplissage. Commander par une simple impulsion sur la radio commande.
REMONTAGE: programmation et mémorisation des cycles de travail, temps de pause, répétitions et temps de marche arrière.
Traçabilité: Toutes les opérations peuvent être facilement sauvegardées. Le nom de l'opérateur, date/heure, type d'opération, numéro de lot afin de garantir une traçabilité parfaite de vos opérations.
Diagnostic : ce menu vous permettra de voir immédiatement à l'écran les erreurs éventuelles (sous tensions, sur tensions) les arrêts dus à une intervention d'arrêt à sec ou les contacts auxiliaires (asservissement pressoir etc. j.
Pour les compteurs jusqu'au DN 50, il est possible, en téléchargeant l'application compteur de litres, d'afficher les informations sur les transferts en cours sur votre smartphone.

POMPES IMPELLER FLEXIBLE



IMPELLER NBR-NR-EPDM-VMQ

RADIO COMMANDE

TOUCH 7”

PORTE USB

DEBIMATRE MAGNETIQUE

CONNECTEUR 24 V

CHARIOT INOX 4 ROUES

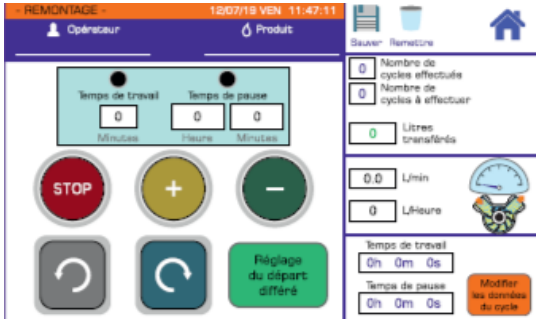
MODELE	RAC.	VOLT	KW	T/MIN	Lt/h 0 MT	Lt/h 4 MT	Lt/h 08MT	Lt/h 012MT
ALL IN MAJOR 5-120	40	230/400	2.20	25/470	650/12000	0/10500	0/8700	0/5100
ALL IN MAJOR 10-200	50	220/400	2.20	50/900	1230/22500	0/19560	0/15000	0/11220
ALL IN MAXI 20-300	50	400	4.00	25/470	2100/36000	0/34200	0/30000	0/24000
ALL IN MAXI 38-400	65	400	4.00	50/600	3800/43800	0/41400	0/36000	0/3000

REDUCTEUR BAIN D'HUILES

STOP A SEC

IMPULSEUR LENTE ROTATION

TOUS TYPES DE RACCORD



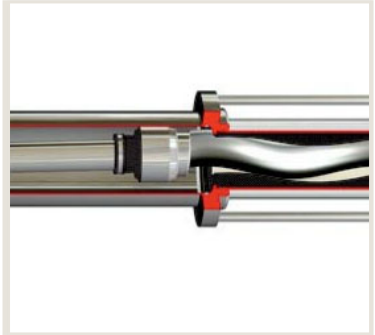
LES POMPES MONHO de la série hygiénique MXF est au niveau de l'état de l'art pour le secteur alimentaire, pharmaceutique, chimique ou cosmétique. Conçues avec un schéma totalement sanitaire, conformes aux réglementations EHEDG et 3A, elles permettent un nettoyage maximal. Ces pompes sont particulièrement indiquées pour le "Nettoyage sur Place" et la "Stérilisation sur Place". La géométrie a été soignée dans les moindres détails pour éviter les zones stagnantes et les zones mortes. Réalisées avec des finitions de très haut niveau et avec une précision maximale pour chaque composant.
Outre les parties en contact avec le produit, le support monobloc et le socle/chariot sont en acier inoxydable. Les raccords disponibles sont DIN 11851, Clamp, RJT, SMS et enfin Garolla et Macon pour le secteur de l'œnologie.

CARACTERISTIQUES DE FONCTIONNEMENT ET AVANTAGES

Auto - amorçage (aspiration automatique de produit jusqu'à 6 m de profondeur, même à sec).
Inversion (fonction permettant de changer le sens de rotation, ceci pour renvoyer le liquide éventuellement en excès sans intervention manuelle, permet également de vider les tuyaux en fin de transvasement.
Excellentes prestations déjà à bas régime de tours qui permettent le transfert de fluides délicats et fragiles, viscosité jusqu'à 50.000 ccp ainsi qu'avec des particules en suspension sans armer, Émulsionner et sans détériorer les parties solides.
Transfert de produit sans pulsation (flux continu idéal pour dosage, remplissage et filtration).

POMPES MOHNO SPECIAL

PROTECTION DU STATEUR



TRANFERT SANS PULSATION

MODELE	RAC.	VOLT	KW	T/MIN	Lt/h	Prev Mt
MXF 30 INCA	32	400	1.5	319 / 880	640 / 3000	40
MXF 30 INCA	32	230	1.50	190 / 880	640 / 3000	40
MXF 80 INCA	50	400	2.20	115 / 544	1600 / 8000	40
MXF 80 INCA	50	230	2.20	115 / 544	1600 / 8000	40
MXF 200 INCA	65	400	4.00	115 / 470	4400 / 20000	40
MXF 300 INCA	80	400	5.50	115 / 470	8000 / 30000	40
MXF 600 INCA	100	400	7.50	108 / 367	17600 / 60000	40
MXF 600 INCA	100	400	11.00	108 / 367	17600 / 60000	40
MXF 1200 INCA	125	400	15.00	97 / 315	2000 / 105000	40

MODELE	RAC.	VOLT	KW	T/MIN	Lt/h	Prev Mt
MXF 30	32	400	1.10	473	1600	40
MXF 80	50	400	2.20	287	4000	40
MXF 200	65	400	4.00	287	11000	40
MXF 300	80	400	5.50	287	20000	40
MXF 600	100	400	7.50	270	44000	40
MXF 600	100	400	11.00	270	44000	40
MXF 1200	125	400	15.00	242	800000	40