

AZIENDA CON SISTEMA DI  
GESTIONE PER LA QUALITÀ  
CERTIFICATO DA DNV  
=UNI EN ISO 9001:2000=



	Portata - Débit - Flow Rate - Durchsatz - Caudal				Motore - Moteur - Motor	
	LIQUIDO LIQUIDE LIQUID FLÜSSIGKEIT LIQUIDO [l/h]	UVA PIGIATA RAISIN FOULÉ CRUSHED GRAPES GEMAISCHTE TRAUBEN UVA PISADA [t/h]	UVA INTERA RAISIN ENTIER WHOLE GRAPES GANZE TRAUBEN UVA ENTERA [t/h]	VINACCIA MARC DE RAISIN MARC TRESTER ORUJO [t/h]	POMPA POMPE PUMP PUMPE BOMBA [kW]	TRAMOGGIA TRÉMIE HOPPER TRICHTER TOLVA [kW]
PPC40 - PPC40X	5 → 40	-	-	-	0,75	-
PPC70 - PPC70X	10 → 70	-	-	-	1,5	-
PPC120 - PPC120X	20 → 120	1,5 → 7,5	1 → 5	0,7 → 3,3	3	0,75
PPC180X	30 → 180	2,3 → 11,3	1,5 → 7,5	1 → 5	4	0,75
PPC260 - PPC260X	40 → 260	3 → 15	2 → 10	1,3 → 6,7	5,5	1,5
PPC300INV	60 → 300	4,5 → 22,5	3 → 15	2 → 10	7,5	1,5
PPC600INV	120 → 600	9 → 45	6 → 30	4 → 20	9,2	3,0
PPC300MDV	150   300	11,2   22,5	7,5   15	5   10	6,1   8,0	1,5
PPC600MDV	400   600	30   45	20   30	13,3   20	8,5   11,5	3,0

					LUNGHEZZA LONGUEUR LENGTH LÄNGE LARGO [mm]	LARGHEZZA LARGEUR WIDTH BREITE ANCHO [mm]	ALTEZZA HAUTEUR HEIGHT HÖHE ALTO [mm]
	DN	MACON DN	DIN DN	kg			
PPC40X	40	40	40	104	1000	590	960
PPC70X	50	40	50	118	1100	590	1080
PPC120X	60	50	50	170	1200	630	1350
PPC120X+TPPC120	60	50	50	265	2000	870	1350
PPC180X	80	70	65	206	1400	700	1550
PPC180X+TPPC180	80	70	65	306	2080	950	1550
PPC260X	80	70	65	345	1500	770	1650
PPC260X+TPPC260	80	70	65	450	2130	1020	1650
PPC300	100	80	100	620	1800	660	1500
PPC300+TPPC300	100	80	100	700	2600	900	1500
PPC600	120	100	100	866	1850	900	1520
PPC600+TPPC600	120	100	100	1029	2770	1280	1520

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

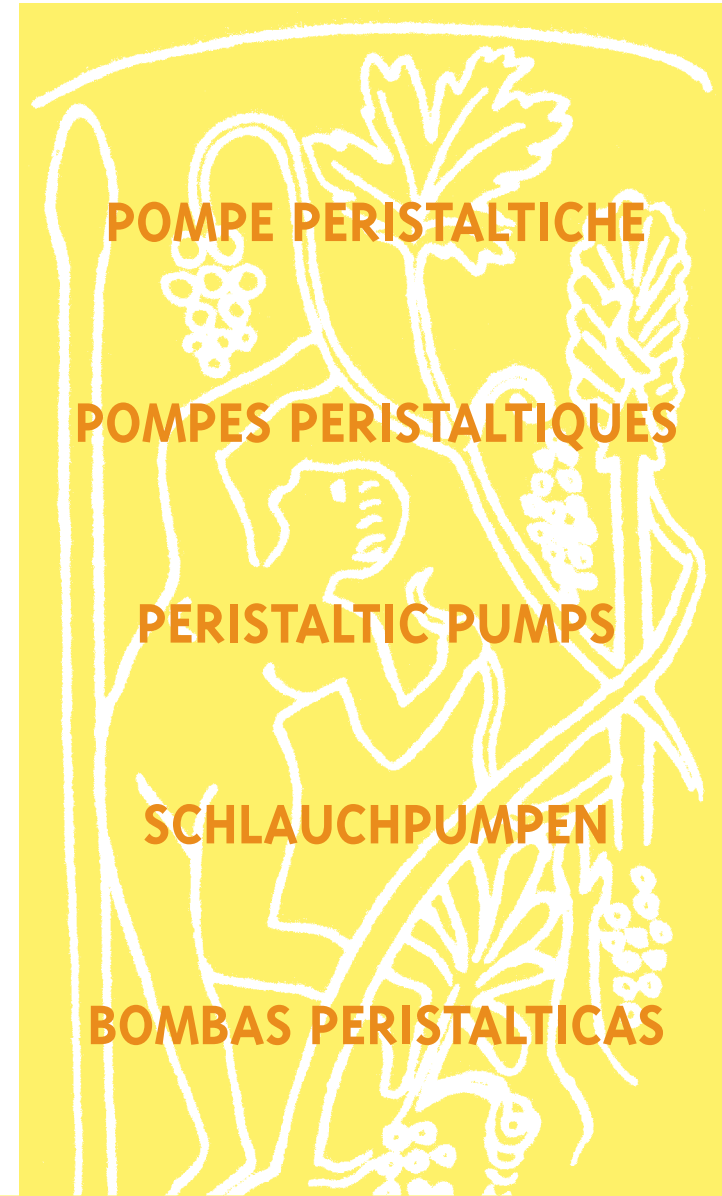
AGENTE - AGENT - SALES REP - VERTRETER - AGENTE



C.M.E. S.r.l.  
Via Vettigano, 17/B  
42012 Campagnola Emilia (RE) - Italy  
Tel. +39 0522 652821 - Fax +39 0522 652844  
www.cme-re.it - info@cme-re.it

AZIENDA CON SISTEMA DI  
GESTIONE PER LA QUALITÀ  
CERTIFICATO DA DNV  
=UNI EN ISO 9001:2000=

C18 revisione 6 del 26 ottobre 2007





## POMPE PERISTALTICHE

Nelle pompe peristaltiche il trasferimento del prodotto è ottenuto tramite la compressione progressiva di un tubo flessibile da parte di rulli.

L'alternanza di compressione e rilassamento del tubo crea una depressione in aspirazione e quindi un richiamo continuo di prodotto da trasferire. Le principali caratteristiche della pompa sono: trasferimento integro del prodotto, possibilità di trasferire prodotti eterogenei con corpi solidi in sospensione, elevato potere autoadescante, assenza di contatto fra il prodotto da trasferire e gli organi meccanici, invertibilità del flusso, nessun inconveniente in caso di funzionamento senza prodotto da trasferire, precisione di dosaggio del prodotto grazie alla presenza di un inverter che consente una regolazione continua della portata. Le pompe peristaltiche sono particolarmente adatte per l'impiego nel settore agro-alimentare in quanto tutte le parti a contatto con il prodotto da pompare sono realizzate in acciaio inox o in gomma naturale. In particolare queste pompe sono adatte per il pompaggio di: uva intera, uva pigiata, mosto, vino, vinaccia, spumante, aceto, polpa di frutta, polpa di verdura, succo di frutta, succo di verdura, macinato di carne, conserva, latte e derivati, pomodoro, olio, purea, maionese, ecc. Tutte le pompe peristaltiche C.M.E. sono dotate di regolazione elettronica della portata tramite inverter, raccordi e camere di compensazione in acciaio inox AISI 316, pressostato. Su richiesta è disponibile una tramoggia, dotata di coclea e agitatore, che consente di alimentare la pompa peristaltica anche con fluidi eterogenei difficilmente aspirabili in modo diretto.

## POMPES PERISTALTIQUES

Dans les pompes péristaltiques le transfert du produit est obtenu par compression progressive d'un tuyau flexible à l'aide de rouleaux.

L'alternance de la compression et du relâchement du tuyau crée une dépression et donc un rappel continu de produit à transférer.

Les caractéristiques principales de la pompe sont: le transfert intégral du produit, la possibilité de transférer des produits hétérogènes avec des corps solides en suspension, un pouvoir auto-amorçant élevé, l'absence de contact entre le produit à transférer et les organes mécaniques, la possibilité d'inverser l'écoulement, aucun inconvénient en cas de fonctionnement sans produit à transférer, la précision de dosage du produit grâce à la présence d'un inverseur qui permet un réglage continu du débit. Les pompes péristaltiques sont tout particulièrement indiquées pour être utilisées dans le secteur agroalimentaire car toutes les parties en contact avec le produit à pomper sont réalisées en acier inoxydable ou en caoutchouc naturel. 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. 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. Une trémie est disponible sur demande, dotée de vis sans fin et agitateur, qui permet d'alimenter la pompe péristaltique même avec des fluides hétérogènes difficiles à aspirer de manière directe.

## PERISTALTIC PUMPS

In peristaltic pumps, the product is transferred by progressive compression of a hose pipe by rollers. Alternate compression and relaxation of the pipe creates a vacuum at the intake thus allowing continuous flow of product. The main features of the pump are: complete transfer of product, possibility of transferring heterogeneous products containing suspended solid particles, high self-priming power, absence of contact between product transferred and the mechanical parts, possibility of flow reversal, no problem in the event of operation without product, precision of product dosing thanks to an inverter which allows continuous regulation of flow rate. Peristaltic pumps are ideal for use in the agro-food sector, as all the parts in contact with the product to be pumped are made of stainless steel or natural rubber. These pumps are particularly suitable for pumping whole grapes, crushed grapes, must, wine, marc, sparkling wine, vinegar, fruit pulp, vegetable pulp, fruit juice, vegetable juice, minced meat, preserves, milk and milk products, tomatoes, oil, purée, mayonnaise, etc.

C.M.E. peristaltic pumps are provided with electronic flow rate regulation by means of inverter, connections, AISI 316 stainless steel compensation chambers and pressure switch. As optional, a hopper with screw feeder and agitator are available so that the peristaltic pump can be fed also with heterogeneous fluids that are difficult to suck in directly.

## SCHLAUCHPUMPEN

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

## BOMBAS PERISTALTICAS

En las bombas peristálticas el traslado del producto se obtiene mediante la compresión progresiva de un tubo flexible por parte de rodillos. La alternancia de compresión y aflojamiento del tubo crea un vacío de admisión y, por lo tanto, un retorno continuo de producto a trasladar. Las principales características de la bomba son las siguientes: traslado íntegro del producto, posibilidad de trasladar productos heterogéneos con cuerpos sólidos en suspensión, elevado poder de autocebada, ausencia de contacto entre el producto a trasladar y los órganos mecánicos, posible inversión del flujo, ningún inconveniente en caso de funcionamiento sin producto a trasladar, dosificación precisa del producto gracias a la presencia de un inversor que permite la regulación continua del caudal. Las bombas peristálticas son óptimas para el sector agro-alimentario ya que todas las partes en contacto con el producto a bombear son de acero inoxidable o de goma natural. En efecto, estas bombas son adecuadas para el bombeo de: uva entera, uva pisada, mosto, vino, orujo, vino espumoso, vinagre, pulpa de fruta, pulpa de verdura, zumo de fruta, zumo de verdura, carne picada, conserva, leche y derivados, tomate, aceite, puré, mayonesa, etc. Todas las bombas peristálticas C.M.E. están dotadas de regulación electrónica del caudal mediante un inversor, uniones y cámaras de compensación en acero inox AISI 316 y un presóstat. Bajo pedido se puede dotar de una tolva, con sinfín y agitador, que permite alimentar la bomba peristáltica también con fluidos heterogéneos difíciles de aspirar de manera directa.

PPC120X



PPC120



PPC260X+TPPC260



PPC300



PPC300+TPPC300

