

œNOPOMPE® v3

OEP 130 OEP 250
OEP 450 OEP 600
OEP 1000

POMPE VOLUMÉTRIQUE À LOBES HÉLICOÏDAUX

Haute qualité technique et œnologique



Conçu et fabriqué en FRANCE

PMH VINICOLE

RÉCEPTION DE VENDANGE & SOLUTIONS INNOVANTES

www.pmh-vinicole.fr

L'**œNOPOMPE®** se distingue par sa technologie innovante de rotors à lobes hélicoïdaux lui permettant d'apporter la meilleure qualité de pompage du marché !

œNOPOMPE® | OEP130

Ø 40 | De 15 à 130 hL/h

œNOPOMPE® | OEP250

Ø 50 | De 25 à 250 hL/h

œNOPOMPE® | OEP450

Ø 65/70 | De 30 à 450 hL/h

œNOPOMPE® | OEP600

Ø 70/80 | De 100 à 700 hL/h

œNOPOMPE® | OEP1000

Ø 100 | De 250 à 1000 hL/h



LES + PRODUIT

- Nouveau design avec câbles intégrés au châssis
- Corps de pompe INOX 316
- Lobes en caoutchouc EPDM
- Qualifié par le BNIC pour les spiritueux
- Mécanique garantie 5 ans, hors pièces d'usure
- Électronique garantie 2 ans
- Raccordements tuyaux selon vos standards
- 10 mètres de câble électrique avec prise standard
- Qualifié pour intervenir en zone ATEX
- Vidange, nettoyage et maintenance faciles
- Pompe légère et mobile

OPTIONS

• CENOFLUX® :

- débitmètre pilotable par écran tactile,
- 99,7 % de précision.



• SMART ELECTRONIC + :

entonnage et soutirage automatique, régulation de pression/dépression, anti-cavitation

• SMART THERMIC REGULATION :

régulation en fonction d'une température programmable pour échangeur thermique

• OEP 4.0 :

récupération de données par USB ou dialogue avec le logiciel de gestion de cave, écran wifi disponible

• VANNE GAZ :

piquage avec vanne motorisée anti-retour pour injection d'azote

• SMART DRIVE :

pilotage externe ou par un autre équipement du chai

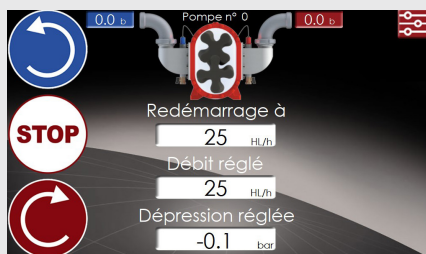
• GRAVITAIRE :

écoulement gravitaire avec ou sans comptage (CENOFLUX®)

• SONDE MANQUE LIQUIDE :

2 technologies selon vos besoins avec temporisation réglable

• ÉCRAN COULEUR TACTILE 10" :



- Affichage constant de la pression/dépression de travail
- Paramètres modifiables directement sur l'écran principal en fonctionnement

PRATIQUE

• Électronique embarquée :

- vitesse réglable,
- inversion des sens,
- affichage du débit sur écran digital,
- temporisation,
- asservissement.

• Télécommande sans fil avec écran :

- affichage des options,
- incrémentation du volume,
- recharge par induction,
- support de télécommande intégré au châssis,
- retour complet d'informations,
- débit.

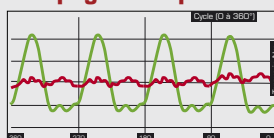


• Vanne papillon motorisée automatique :

garantit la totale étanchéité de la pompe à l'arrêt

LES + CENOLOGIQUES

Pompage sans pulsation



CENOPOMPE®
— autre pompe



- Réduit jusqu'à 5 fois la dissolution d'oxygène lors des transferts
- Haute tenue en température : stérilisation possible
- Pouvoir d'aspiration à vide : - 5 m
- Pression d'utilisation : jusqu'à 6 bar



MULTIFONCTIONS

Soutirage - Transfert - Entonnage - Filtration
Embouteillage - Thermovinification

L'**ŒNOPOMPE**® peut tout pomper : jus, vins, alcools, huiles, lies, moûts, jus à haute température, produits de lavage...

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE PRODUITS



L'ŒNOPOMPE®
est disponible exclusivement auprès
des distributeurs spécialisés de la filière vin.

Constructeur

PMH Vinicole

ZA - 41 allée de la Croix des Hormes
69 250 Montanay - France
Tel. +33 (0)4 72 21 83 00
Fax +33 (0)4 72 51 43 17
e-mail : info@pmh-vinicole.fr

Votre distributeur & SAV

