

CENO POMPE® V3

OEP130 OEP250

OEP450 OEP600

OEP 1000

BOMBA VOLUMÉTRICA DE LÓBULOS HELICOIDALES

Alta calidad técnica y enológica



Diseñado y fabricado en FRANCIA

RECEPCIÓN DE LA VENDIMIA & SOLUCIONES INNOVADORAS

PMH VINICOLE

www.pmh-vinicole.fr

OENOPOMPE® se distingue por su innovadora tecnología de rotor de lóbulos helicoidales, que le confiere la mejor calidad de bombeo del mercado !

OENOPOMPE® | OEP130

Ø 40 | De 15 a 130 hL/h

OENOPOMPE® | OEP250

Ø 50 | De 25 a 250 hL/h

OENOPOMPE® | OEP450

Ø 65/70 | De 30 a 450 hL/h



OENOPOMPE® | OEP600

Ø 70/80 | De 100 a 700 hL/h

OENOPOMPE® | OEP1000

Ø 100 | De 250 a 1000 hL/h

CARACTERÍSTICAS

- Nuevo diseño con cables integrados en el chasis
- Cuerpo de bomba de acero inoxidable
- Lóbulos de EPDM
- Calificado por el BNIC para bebidas espirituosas
- Mecánica garantizada 5 años, excepto las piezas de uso
- Electrónica garantizada 2 años
- Racores según sus normas
- 10 metros de cable eléctrico con toma de corriente estándar
- Certificado para zona ATEX
- Vaciado, limpieza y de fácil mantenimiento
- Bomba móvil y ligera

OPCIONES

- **CENOFLUX® :**
 - Caudalímetro controlable por pantalla táctil,
 - 99,7 % de precisión.



• SMART ELECTRONIC + :

llenado automático, regulación de presión/vacío, anticavitación de serie

• SMART THERMIC REGULATION:

control de temperatura programable para intercambiadores de calor

- **OEP 4.0:** recuperación de datos mediante USB o diálogo con el software de gestión de la bodega, pantalla wifi disponible

- **VÁLVULA DE GAS:** toma con válvula antirretorno motorizada para inyección de nitrógeno

- **SMART DRIVE:** control externo por otro equipamiento de la bodega

- **GRAVITAIRE :** flujo por gravedad con o sin contaje (**CENOFLUX®**)

- **SONDA FALTA DE LÍQUIDO:** 2 tecnologías para adaptarse a sus necesidades, con retardo ajustable

• PANTALLA TACTIL DE 10 PULGADAS :



- Visualización continua de la presión/vacío de trabajo
- Los parámetros pueden modificarse directamente en la pantalla principal durante el funcionamiento

PRÁCTICA

• Sistema electrónico integrado:

- velocidad ajustable,
- inversión de sentido,,
- visualización del caudal en la pantalla digital,
- temporización
- servocontrol.

• Mando a distancia con pantalla:

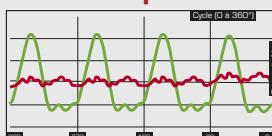
- visualización de opciones,
- regulación del volumen,
- carga inductiva,
- información completa,
- soporte del mando a distancia integrado en el chasis,
- velocidad.



- **Válvula motorizada automática:** garantiza el sellado total de la bomba mientras esté parada

VENTAJAS ENOLÓGICAS

Bombeo sin pulsación



— **OENOPOMPE®**
— otra bomba



- Reduce hasta 5 veces la disolución del oxígeno durante el traspaso
- Resistente a altas temperaturas : esterilización posible
- Poder de aspiración en vacío : - 5 m
- Presión de uso : hasta 6 bares



MULTIFUNCIÓN



Vaciado y llenado de tanques - Llenado de barricas

Filtración - Embotellado - Termovinificación

La **CENOPOMPE®** es capaz de bombear jugos, vinos, mostos, jugos a alta temperatura, productos de limpieza...

DESCUBRE NUESTRA GAMA DE PRODUCTOS



CENOPOMPE®
es disponible exclusivamente en
distribuidores especializados en el sector vinícola.

Fabricante

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

Su distribuidor y servicio post venta

