

# œNOPOMPE® v3

OEP 130 OEP 250

OEP 450 OEP 600

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](http://www.pmh-vinicole.fr)

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

**ÆNOPOMPE® | OEP130**

Ø 40 | De 15 a 130 hL/h

**ÆNOPOMPE® | OEP250**

Ø 50 | De 25 a 250 hL/h

**ÆNOPOMPE® | OEP450**

Ø 65/70 | De 30 a 450 hL/h

**ÆNOPOMPE® | OEP600**

Ø 70/80 | De 100 a 700 hL/h

**ÆNOPOMPE® | 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

### • CENOFUX® :

- 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

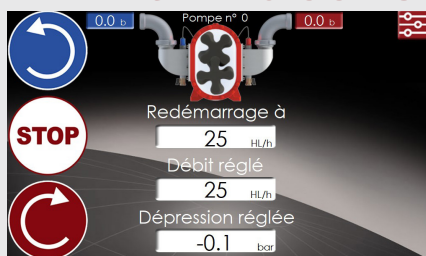
### • GRAVITAIRE :

flujo por gravedad con o sin contaje (CENOFUX®)

### • Sonda falta de líquido:

2 tecnologías para adaptarse a sus necesidades, con retardo ajustable

### • PANTALLA TÁCTIL DE 10 PULGADAS :



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

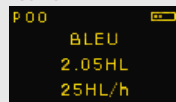
## PRÁCTICA

### • 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.

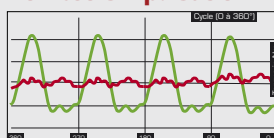


### • Válvula motorizada automática:

- garantiza el sellado total de la bomba mientras esté parada

## VENTAJAS ENOLÓGICAS

### Bombeo sin pulsación



— CENOPOMPE®  
— 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](mailto:info@pmh-vinicole.fr)

### Su distribuidor y servicio post venta

