



Pompes à lobes

Pompes à lobes vinicoles



EC 1935/2004

boyser®

Nouvelle pompe multifonctions pour tous vos procédés de vinification

- Chariot ergonomique en inox
- Pompage faible pulsation
- Aspiration dans cuve à - 5m
- Passage de solides jusqu'à 50 mm
- Réversible
- Pompage délicat du produit, sans émulsion
- N'oxygène pas le produit
- Vitesse faible de 150 à 450 tr/min
- Facilement nettoyable
- Maintenance aisée avec plaque d'usure réversible
- Certificat alimentaire CE 1935/2004



Applications

- Transfert de vin, jus et moûts, lies et fond de cuve de 50 à 850 hl/h
- Chargement et déchargement des camions
- Vendange égrappée avec vis trémie
- Raisin égrappé et pressé
- Filtration, transfert de bentonite
- Soutirage, entonnage, embouteillage et thermovinification



Pompes à lobes

Spécifications techniques

Connexion	DN50 à DN125, Macon, DIN 11851, Clamp, SMS, etc.
Lobes	Revêtus de caoutchouc NBR agréées alimentaires (FDA)
Corps de pompe	Inox 316 ou 420 (option Ra: 0,8µm)
Etanchéité	Garniture mécanique Si.C / Si.C / NBR
Débits réglables	Variateur de fréquence IP66 / IP55

Options



Télécommande:

marche avant-arrière /
arrêt / variation de vitesse / télécommande
à distance



Ecran tactile 7”:

réglage des paramètres
/ comptage temps-débit



Pressostat pour sécuriser l'installation

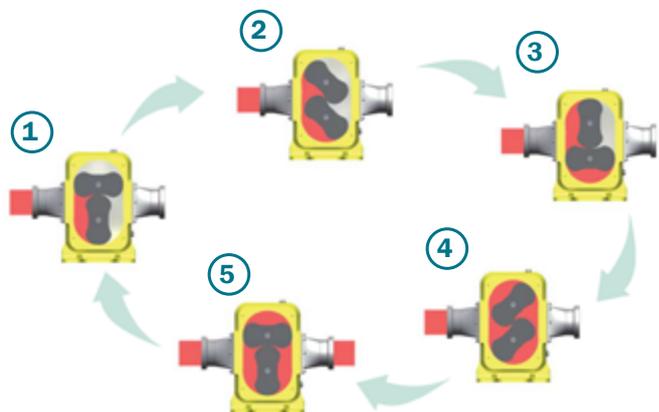


Vis d'alimentation trémie pour vendage égrappée



Variateur de fréquence
IP66 / IP55

Fonctionnement



Autres options: by-pass, vanne d'arrêt, débitmètre, détecteur de débit

"fluidity.nonstop" représente notre engagement en faveur d'un niveau inégalé de service, de qualité produit, de performances et de compétences. Nous sommes le premier spécialiste européen du transfert de « liquides difficiles », et nous mettons tout en oeuvre pour maintenir cette position.

Siège social - 87, rue des Poiriers - ZA Sainte Apolline - 78370 Plaisir
Tél: +33 (0)1 30 68 41 41 - Fax: +33(0)1 30 68 41 00
Site de Tours - 3, rue René Cassin - 37390 Notre Dame d'Oé
Tél.: +33(0)2 47 458 458
Site d'Evreux - Rue de la Croix Prunelle - 27220 Saint-André-de-l'Eure
Tél.: +33(0)2 32 37 49 06
E-mail: info@axflow.fr - Site internet: www.axflow.fr



AXFLOW
fluidity.nonstop