

OENOPOMPE®

OEP130 OEP250

OEP450 OEP600

BOMBA VOLUMÉTRICA DE LÓBULOS HELICOIDALES

Alta calidad técnica y enológica
Multifunción • Práctica • Resistente



OZBOeno
ENOLOGÍA VIVA

PMHVINICOLE



Diseñado y fabricado en FRANCIA

MATERIALES TRADICIONALES | SOLUCIONES INNOVADORAS

www.pmh-vinicole.fr

Diseñada para llevar la mejor calidad de bombeo y resistir a las condiciones de uso exigentes del sector vinícola, la **œNOPOMPE®** se diferencia por su tecnología innovadora de rotores con lóbulos helicoidales y por su flexibilidad de uso.

4 modelos :
caudal de 15 a 600 hL/h

œNOPOMPE® | OEP130

Caudal de 15 a 130 hL/h

œNOPOMPE® | OEP250

Caudal de 25 a 250 hL/h

œNOPOMPE® | OEP450

Caudal de 30 a 450 hL/h

œNOPOMPE® | OEP600

Caudal de 100 a 600 hL/h



œNO
ENOLOGÍA VIVA

PRÁCTICA

- **Sistema electrónico integrado:** velocidad ajustable, inversión de sentido, indicador de caudal, temporizador
- **Control remoto a distancia por alta frecuencia :** pantalla digital con indicación del caudal, carga por inducción, marcha-paro / sentido de marcha / variación de velocidad
- Vaciado, limpieza y de fácil mantenimiento
- Bomba liviana y móvil
- **Válvula motorizada automática:** garantiza el sellado total de la bomba mientras esté parada



CARACTERÍSTICAS

- Cuerpo de bomba de acero inoxidable
- Lóbulos de EPDM (garantizados sin azufre y sin ftalatos)
- Conforme a la norma CE
- Mecánica garantizada 5 años, excepto las piezas de uso – Electrónica integrada garantizada 2 años
- Racores DN40, DN50, DN70 o según sus normas (SMS, MÂCON, DIN...)
- 10 metros de cable eléctrico con toma de corriente estándar
- L'oenopompe está certificada para zona ATEX

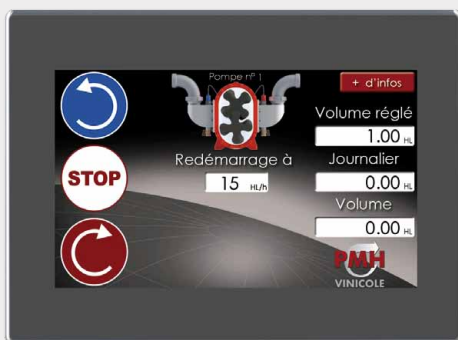


OPCIONES

- **CENOFLUX® :** Caudalímetro controlable y de lectura instantánea



- **Pantalla táctil de 7 pulgadas :**



- **SMART ELECTRONIC :** llenado de barricas y trasiego automático
- **SMART REGULATION :** regulación en función de la presión o de una temperatura programada
- **SMART DRIVE :** control externo por otro equipamiento de la bodega
- **GRAVITAIRE :** flujo por gravedad con o sin contaje (**CENOFLUX®**)
- **SONDE MANQUE LIQUIDE :** detector de falta de líquido con tiempo regulable



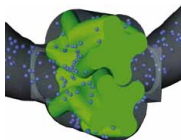
OZBOENO
ENOLOGÍA VIVA

PMH VINICOLE

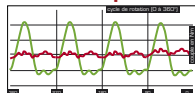
MATERIALES TRADICIONALES | SOLUCIONES INNOVADORAS

www.pmh-vinicole.fr

ALTA CALIDAD TÉCNICA Y ENOLÓGICA



Bombeo sin pulsación



— CENOPOMPE®
— otra bomba

- Bombeo sin pulsación (no requiere botella antipulsatoria y elimina los riesgos de contaminación bacterianas)
- Reduce hasta 5 veces la disolución del oxígeno durante el traspaso (significativamente inferior a las otras bombas)
- Resistente a altas temperaturas: esterilización posible hasta 80 °C
- 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...



La **CENOPOMPE®**

**está disponible exclusivamente en
distribuidores especializados en el sector vinícola.**

FABRICANTE Y SERVICIO POST VENTA

PMH Vinicole

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

DISTRIBUIDOR

AZ3 OENO

Polígono Akarregi Pab.5B
20120 Hernani, Gipuzkoa
Tél: +34 943 336 032
Fax: +34 943 336 332
e-mail : comercial@az3oeno.com



AZ3OENO
ENOLOGÍA VIVA

PMHVINICOLE

MATERIALES TRADICIONALES | SOLUCIONES INNOVADORAS