

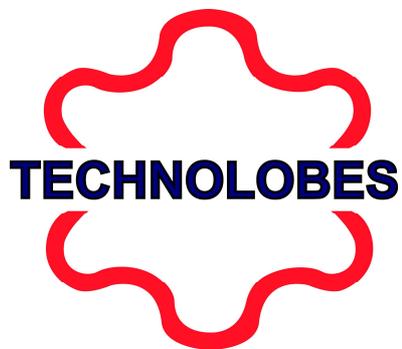
# POMPES A LOBES VINICOLE 300 hl/h

TechnoPompe a conçu une pompe à lobes dédiée à l'usage vinicole !

**NOUVEAUTÉ**



Une pompe avec trilobes droits en élastomère alimentaire FDA sans phtalates



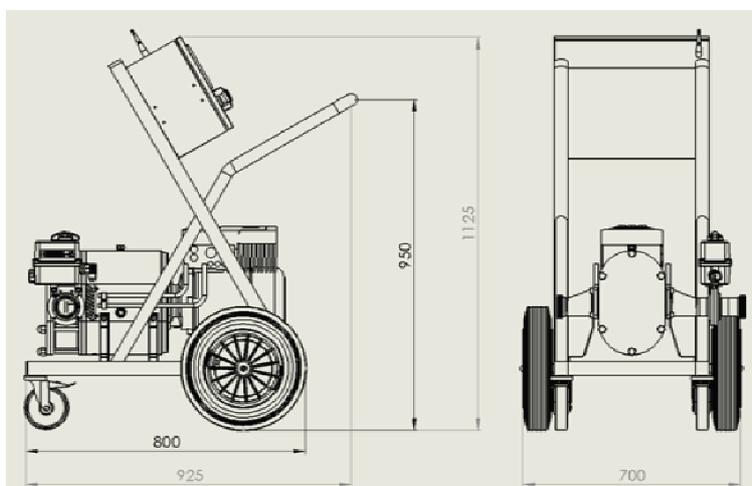
# 300 hl / 100 kg

Technopompe a conçu une pompe à lobes dédiée à l'usage viticole.

Nos pompes sont toutes inox 316L, avec peu de zone de rétention, et fonctionnent avec une garniture mécanique simple à entraînement positif et avec deux trilobes droits en élastomère alimentaire FDA sans phtalates.

Le coffret de commande en inox microbillé est composé d'un automate tactile 7", d'une radio commande 5 fonctions, d'une microfiche permettant la commande par flotteur, par contact sec ou vacuostat. Tous nos coffrets sont pré-disposés pour recevoir un compteur électromagnétique à associer par nos soins.

Nos pompes sont équipées dans les deux sens de marche d'un capteur de pression pour les divers réglages nécessaires à leurs fonctionnements et sont protégées contre la marche à sec par une sonde manque de liquide à balayage de fréquence.



Le carter des pompes comprend le réducteur de vitesse, le moteur y est fixé directement.

De part sa fabrication la longueur des pompes est réduite de même que leur poids.

La vitesse de fonctionnement maximum est de 550 tr/mn - débit 300 hl/h