

## LOB<sup>®</sup> 200 E

### **POMPES A LOBES NDA MULTIFONCTIONS**

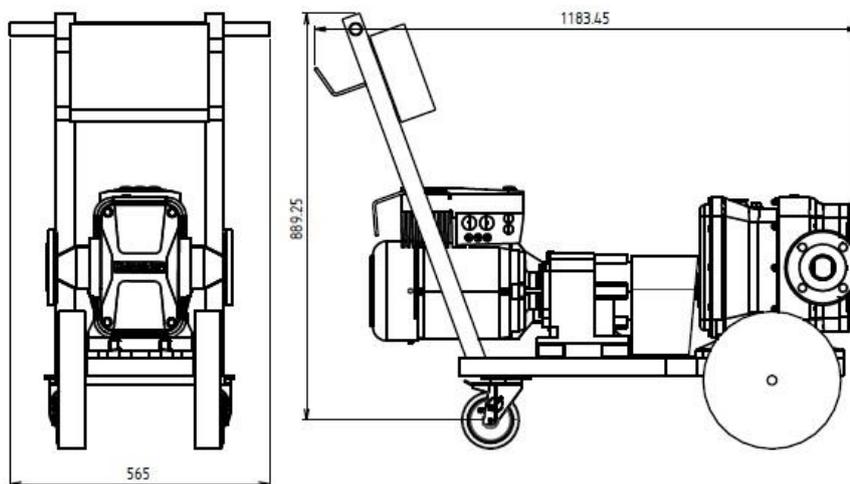
**Vendanges éraflées, moûts, vin**

#### CARACTERISTIQUES

- Pompe à lobes en Nitrile dur certifié alimentaire
- Vitesse de rotation faible : délicate avec le produit
- Corps de pompe en inox 316 L
- Grande plage de débit: de 15 à 240 hl/ h
- Variateur électronique
- Passage de particules solides ( $\phi_{max}$ : 25 mm)
- Faible dissolution de l'oxygène (**quelques  $\mu\text{g/l}$** )
- Auto aspirante: 8 mètres à sec
- Inverseur de sens de marche
- Débit pratiquement continu
- Pompe sur chariot inox
- Forte résistance à la pression (10 bars)
- Forte résistance à la température (-10 °C à 90 °C)
- Hygiénique: maintenance et nettoyage facile



#### DIMENSIONS/ Poids : 180 kg



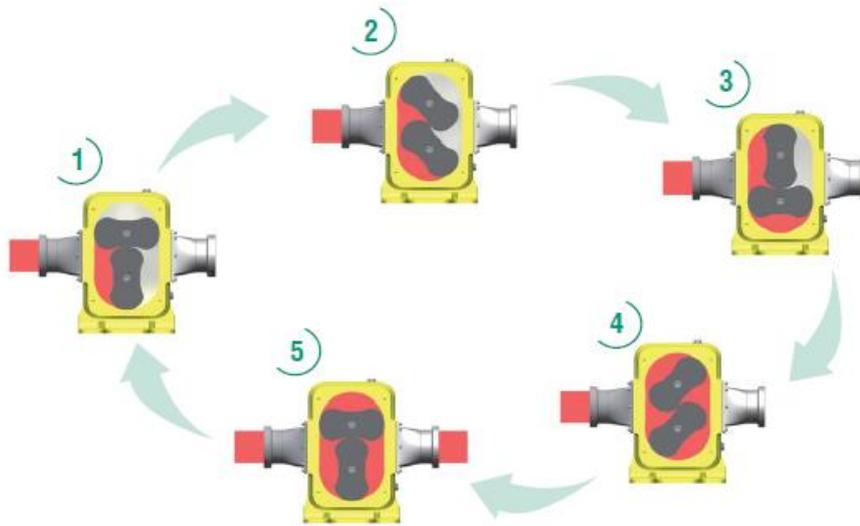
#### OPTIONS

- Radiocommande
- Pressostat
- Sonde détection manque de liquide
- Régulateur de pression

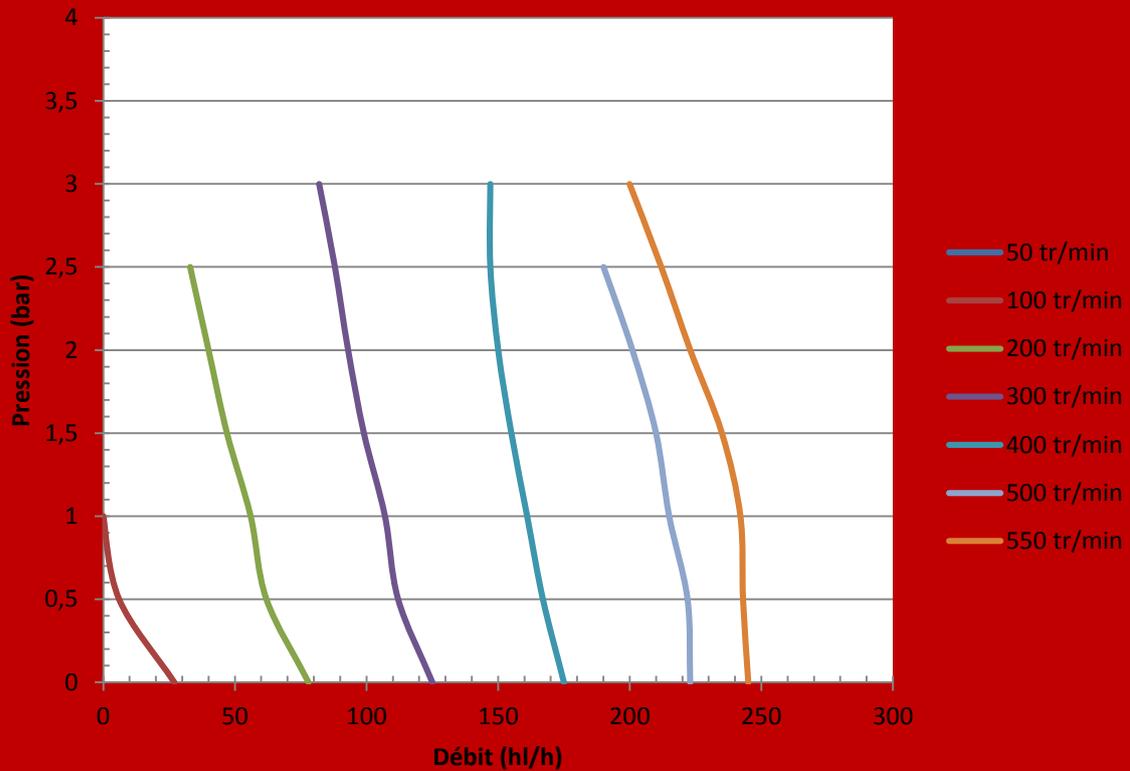
#### UTILISATIONS

- Transfert sur vendanges éraflées, moût avec petites particules solides, lies, jus, vins
- Remontage
- Filtration
- Embouteillage
- Capable de vider les tuyauteries après transfert

## PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT



## CORBES ET ENCOMBREMENTS Débit/Pression



Tours/min	Fréquence (Hz)	Débit (hl/h)	Pression (bar)	Intensité (Ampères)
50	8.7	4		4
100	17.4	27 à 6	0 à 0.5	2.1 à 2.5
200	34.9	78 à 33	0 à 2.5	2.2 à 4.2
300	52.3	125 à 82	0 à 3	2.5 à 4.8
400	69.7	175 à 147	0 à 3	2.7 à 6.3
500	87.2	223 à 190	0 à 2.5	3.1 à 7.5
550	95.9	245 à 200	0 à 3	3.6 à 9.5

### CONDITIONS DU TEST

- Eau à 10°C
- 12m de tuyau Ø 50 mm en aspiration
- 10m de tuyau de refoulement
- Mesure du débit avec Oenodeb®25

