

## LOB<sup>®</sup> 300 E

### POMPES A LOBES ND MULTIFONCTIONS

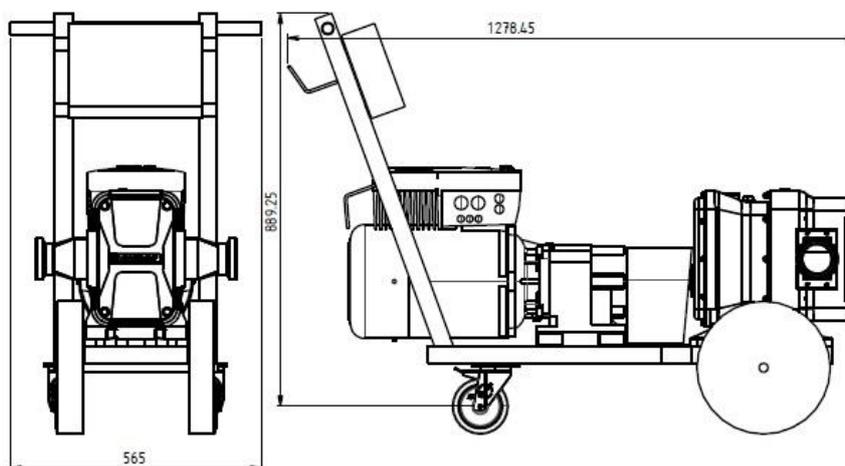
Vendanges éraflées, moûts, vin

#### 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: jusqu'à 360 hl/ h
- Variateur électronique
- Passage de particules solides ( $\varnothing_{\max}$ : 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 (6 bars)
- Forte résistance à la température (-10 °C à 90 °C)
- Hygiénique : maintenance et nettoyage facile



#### DIMENSIONS/ Poids : 220 kg



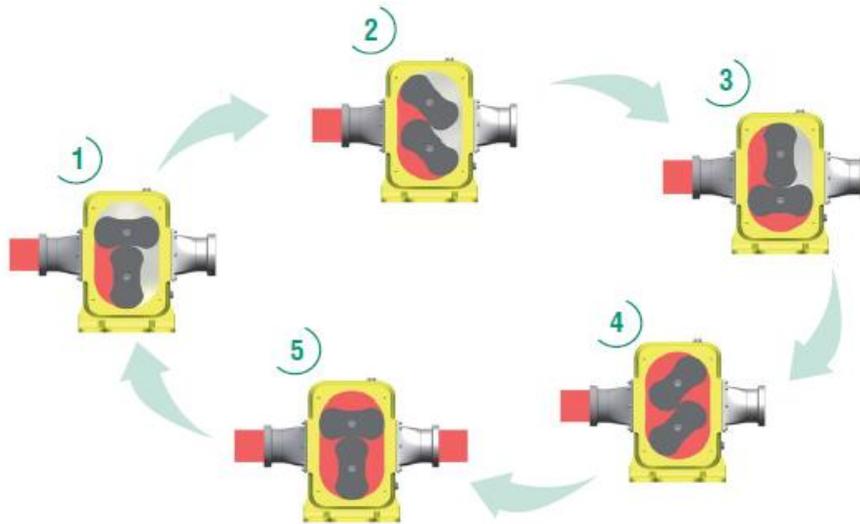
#### OPTIONS

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

#### UTILISATIONS

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

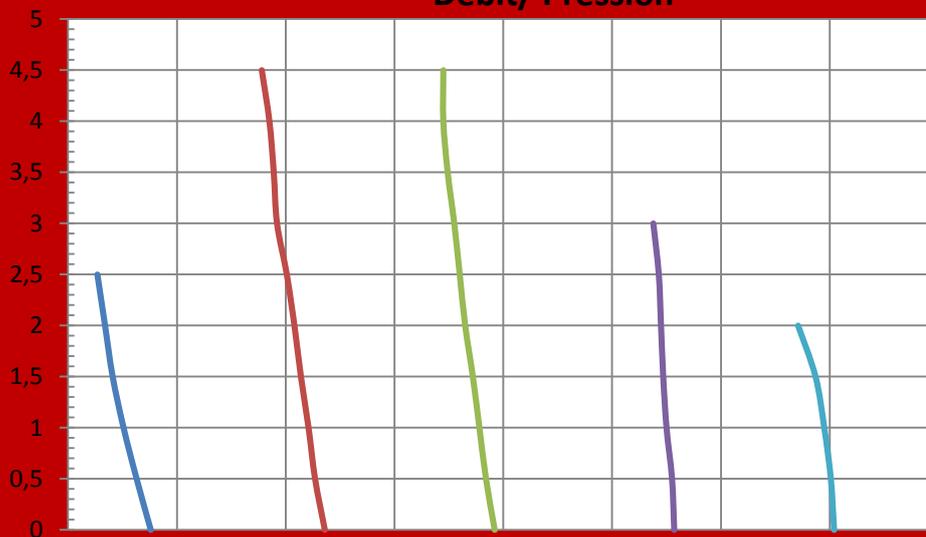
## PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT



## CORBES ET ENCOMBREMENTS

Pression (bars)

Débit/ Pression



Débit (hl/h)

Tours/min	Fréquence (Hz)	Débit (hl/h)	Pression (bars)	Intensité (Ampères)
50	9	15 à 35	0 à 2.5	7.8 à 10
150	26.9	90 à 120	0 à 4.5	8 à 14.2
250	44.8	170 à 200	0 à 4.5	8.1 à 14.4
350	62.8	270 à 280	0 à 3	7.1 à 15.7
450	80.7	300 à 320	0 à 2	10.4 à 15.6

### CONDITIONS DU TEST

- Eau à 10°C
- 12m de tuyau Ø 70 mm en aspiration
- 6m de tuyau de refoulement
- Mesure du débit avec Oenodeb® 50

