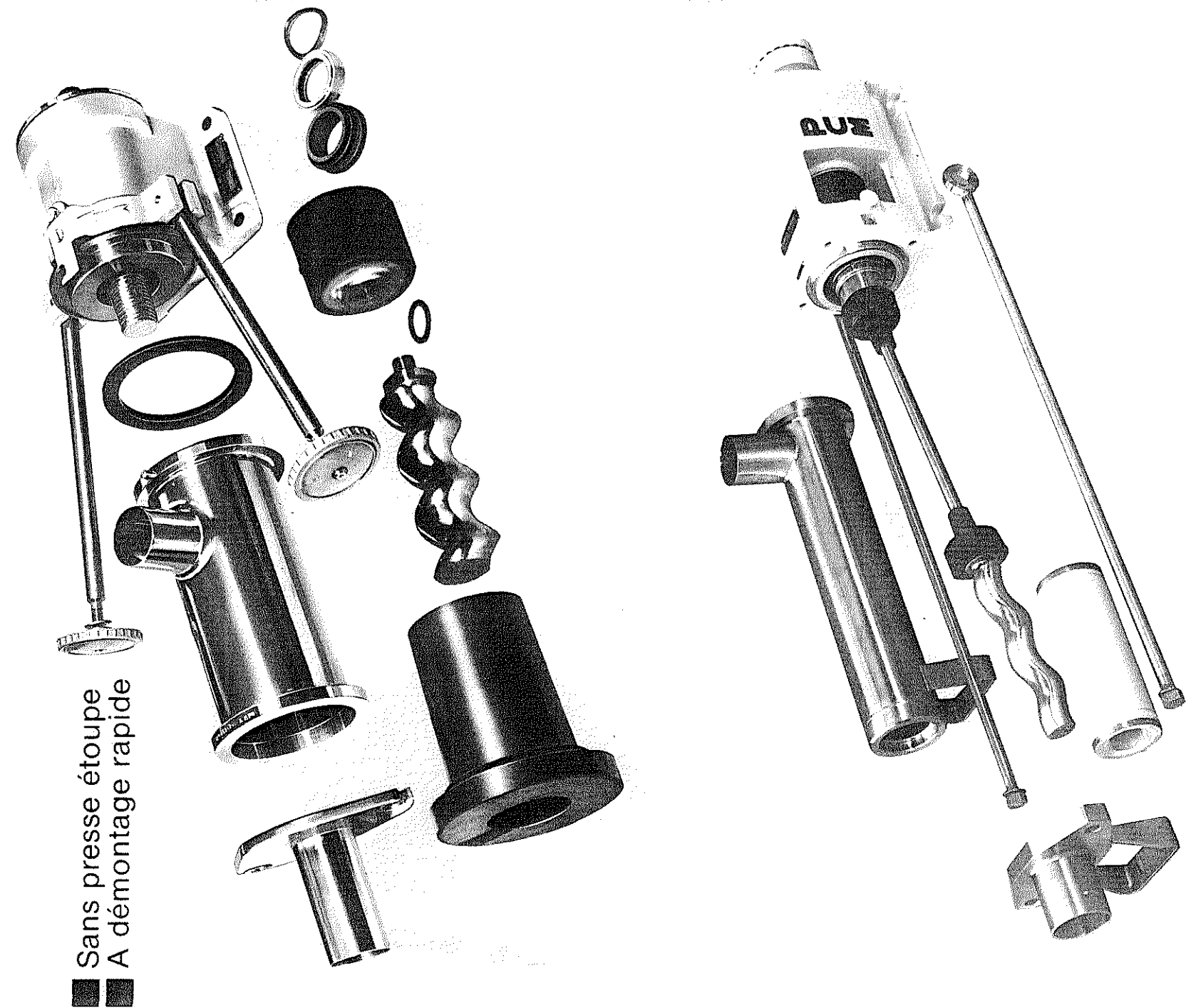


SÉRIE
ALIMENTAIRE
PARACHIMIQUE
ACIER INOX

PCM POMPE MOINEAU

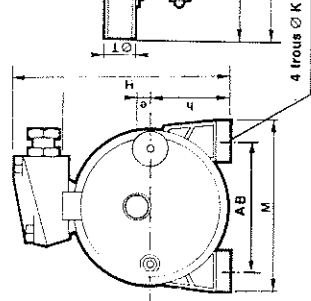
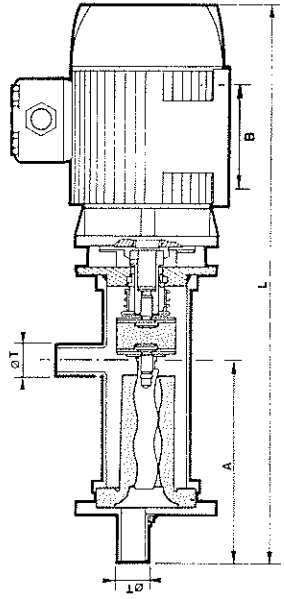


■ Sans presse étoupe
■ A démontage rapide

SÉRIE ALPHA INOX

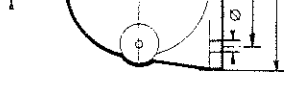
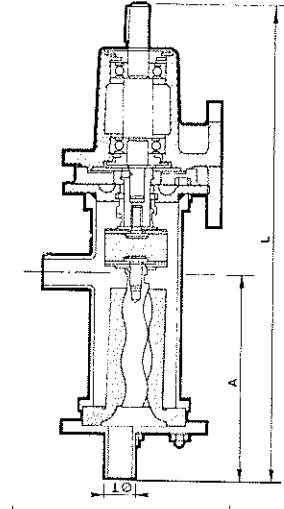
Version monobloc:

Types : 2GI-2MGI-2MGPI-2,8GI-4GI-6GI



Version avec palier:

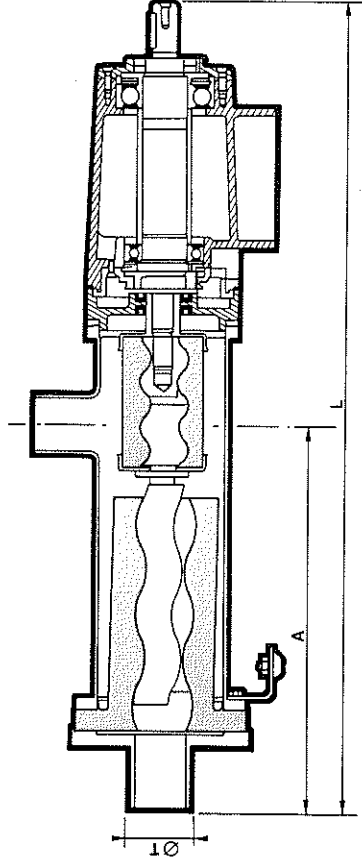
Types : P2GI-P2MGI-P2MGPI-P2,8GI-



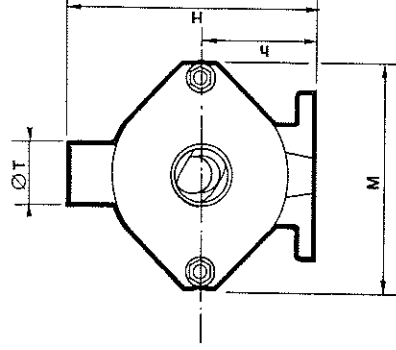
SÉRIE LCF LBF

Version avec palier:

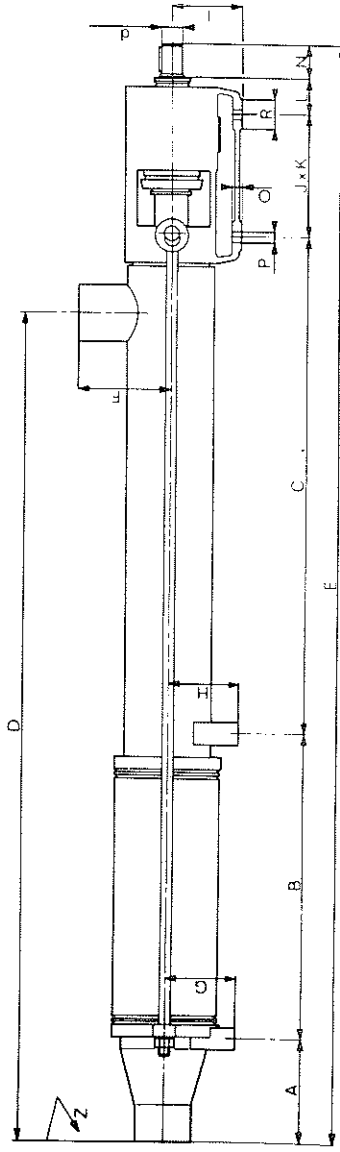
Type : LBF6B



| | A | | |
|-------|-----|-------|-----|
| LCF3 | 308 | LCF4 | 308 |
| LCF6R | 308 | LBF6B | 426 |

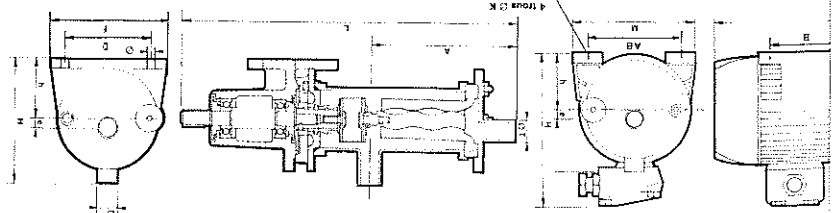


SÉRIE L.I



LPHA INOX

VGPI-2-8GI-4GI-6GI

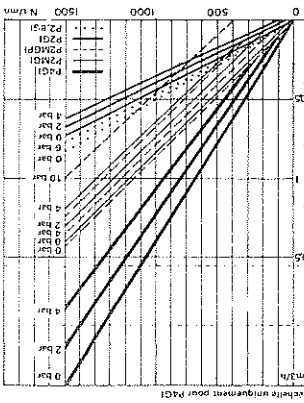


Version avec palier
Types : P2GI-P2MGI-P2MGP1-P2-8GI-P4GI

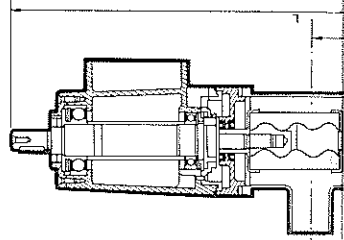
| Groupes | Moteur | Dimensions en mm | | | | | | | | | | | |
|--------------|-----------|------------------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------|----|--|
| | | Pr | Mess. | A | * h | h | L | M | B | AR | PK | BT | |
| 2GI | 700 | 198 | 13 | 80 | 200 | 515 | 157 | 100 | 125 | 9 | 281,5 | | |
| | 2MGI | 198 | 13 | 71 | 174 | 515 | 157 | 100 | 125 | 9 | 281,5 | | |
| 2GI mono | 1400 | 198 | 13 | 80 | 226 | 515 | 157 | 100 | 125 | 9 | 281,5 | | |
| | 2MGI mono | 198 | 13 | 80 | 200 | 515 | 157 | 100 | 125 | 9 | 281,5 | | |
| 4GI | 1400 | 198 | 13 | 80 | 220 | 740 | 172 | 125 | 140 | 9 | 531,5 | | |
| | 2MGI | 198 | 13 | 80 | 200 | 515 | 157 | 100 | 125 | 9 | 281,5 | | |
| 6GI | 1400 | 426 | 0 | 112 | 265 | 910 | 230 | 140 | 190 | 12 | 642 | | |
| | 2MGI | 426 | 0 | 112 | 255 | 910 | 230 | 140 | 190 | 12 | 642 | | |
| Pompes | | A | F | E | D | C | B | H | L | BT | B | | |
| P2GI | | 337 | 176 | 174 | 110 | 144 | 0 | 90 | 205 | 775 | 531,5 | 10 | |
| P2MGI P2-8GI | | 198 | 160 | 120 | 90 | 120 | 13 | 80 | 168 | 453 | 281,5 | 10 | |

| DÉBIT | en 1400/mn | ZGI | 2MGI | 2MGP1 | 2-8GI | 4GI | 6GI | Fonctionnement | | | | | |
|------------|------------|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|----------------|------------|------------|------------|------------|-----------|
| | | | | | | | | à 4 bars | à 5 bars | à 6 bars | à 10 bars | | |
| transfert | 770 l/h | 1400 l/h | 1400 l/h | 1400 l/h | 1400 l/h | 1400 l/h | 1400 l/h | 3800 l/h | 5000 l/h | 7000 l/h | 10000 l/h | 13000 l/h | 15000 l/h |
| à 4 bars | 650 l/h | 1000 l/h | 1000 l/h | 1000 l/h | 1000 l/h | 1000 l/h | 1000 l/h | 2800 l/h | 3000 l/h | 4000 l/h | 5000 l/h | 6000 l/h | |
| à 5 bars | 550 l/h | 900 l/h | 900 l/h | 900 l/h | 900 l/h | 900 l/h | 900 l/h | 2400 l/h | 2600 l/h | 3400 l/h | 4200 l/h | 5000 l/h | |
| à 6 bars | 450 l/h | 750 l/h | 750 l/h | 750 l/h | 750 l/h | 750 l/h | 750 l/h | 1900 l/h | 2100 l/h | 2700 l/h | 3400 l/h | 4100 l/h | |
| à 10 bars | 1000 l/h | 1500 l/h | 1500 l/h | 1500 l/h | 1500 l/h | 1500 l/h | 1500 l/h | 4500 l/h | 5000 l/h | 6500 l/h | 8000 l/h | 9500 l/h | |
| Moteur | 0,37 kW | 0,75 kW | 0,75 kW | 0,75 kW | 0,75 kW | 0,75 kW | 0,75 kW | 1,5 kW | 1,1 kW | 4 kW | 2,2 kW | 1,5 kW | |
| Électrique | ou mono | ou dessus | ou dessous | ou dessous | ou dessous | ou dessous | ou dessous | ou dessous | ou dessous | ou dessous | ou dessous | ou dessous | |

Possibilité montage moteur 700 l/mn et 500 l/mn comme indiqué sur tableau de gauche pour connaître les débits, se reporter aux courbes ci-contre (moteurs non tenus en stock)

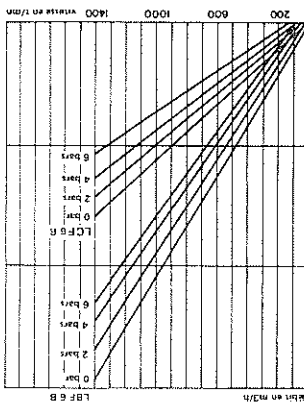
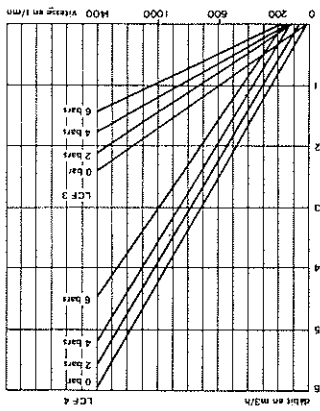
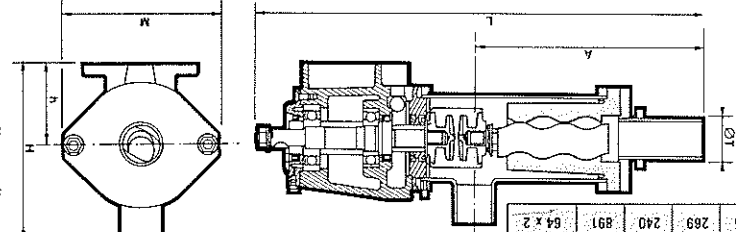


LCF LBF

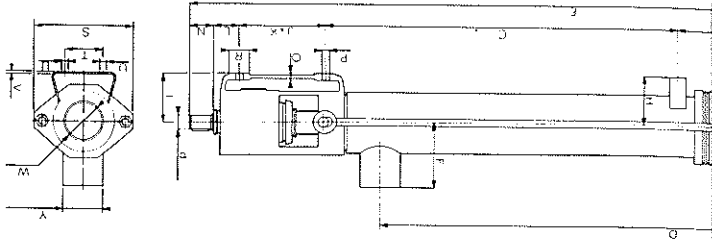


| Types | A | h | H | M | L | ØT |
|-------|-----|-----|-----|-----|-----|----------|
| LCF3 | 308 | 100 | 215 | 190 | 605 | 53 x 1,5 |
| LCF4 | 308 | 100 | 215 | 190 | 605 | 53 x 1,5 |
| LCF6R | 308 | 100 | 215 | 190 | 605 | 53 x 1,5 |
| LBF6R | 426 | 125 | 269 | 240 | 891 | 64 x 2 |

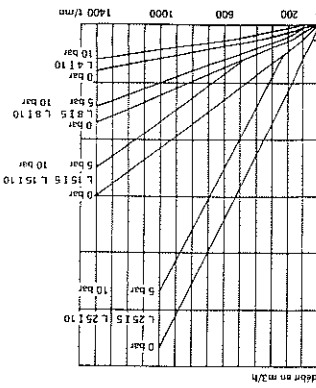
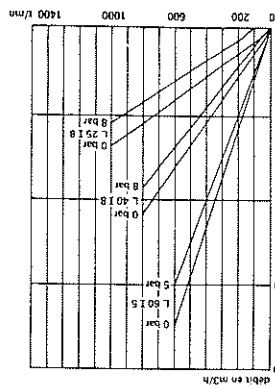
Version avec palier
Types : LCF3-LCF4-LCF6R



RIE L.I



| Type | A | B | C | D | E | F | G | H | I | J | K | L | M | N | O | P | R | S | T | U | V | ZW | ØZ | Z |
|--------|-----|-----|-----|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|----|----|----|-----|----|----|---|-----|-----|----|-----|---|
| L4110 | 105 | 485 | 490 | 870 | 110 | 90 | — | 90 | 175 | 80 | 45 | 60 | 15 | 14 | 60 | 102 | — | 14 | 2 | 54 | 54 | 28 | 300 | |
| L8110 | 79 | 295 | 520 | 795 | 1257 | 140 | 130 | 130 | 224 | 140 | 69 | 60 | 18 | 18 | 52 | 232 | 70 | 16 | 4 | 76 | 76 | 38 | 170 | |
| L15110 | 79 | 295 | 520 | 795 | 1257 | 140 | 130 | 130 | 224 | 140 | 69 | 60 | 18 | 18 | 52 | 232 | 70 | 16 | 4 | 76 | 76 | 38 | 170 | |
| L2515 | 98 | 331 | 687 | 895 | 1370 | 160 | 130 | 130 | 224 | 140 | 69 | 60 | 18 | 18 | 52 | 232 | 70 | 16 | 4 | 84 | 84 | 38 | 185 | |
| L2518 | 98 | 331 | 687 | 895 | 1370 | 160 | 130 | 130 | 224 | 140 | 69 | 60 | 18 | 18 | 52 | 232 | 70 | 16 | 4 | 84 | 84 | 38 | 185 | |
| L25110 | 98 | 331 | 687 | 895 | 1370 | 160 | 130 | 130 | 224 | 140 | 69 | 60 | 18 | 18 | 52 | 232 | 70 | 16 | 4 | 84 | 84 | 38 | 185 | |
| L4018 | 114 | 395 | 873 | 1015 | 1535 | 160 | 130 | 130 | 224 | 140 | 69 | 60 | 18 | 18 | 52 | 232 | 70 | 16 | 4 | 104 | 104 | 38 | 250 | |
| L6015 | 190 | 569 | 944 | 1558 | 2052 | 170 | 130 | 130 | 224 | 140 | 69 | 60 | 18 | 18 | 52 | 232 | 70 | 16 | 4 | 104 | 104 | 38 | 290 | |



GÉNÉRALITÉS DESCRIPTION POSSIBILITÉS

GÉNÉRALITÉS

Les problèmes de pompage de produits alimentaires sont multiples et la plupart du temps difficiles à résoudre.

Les produits à véhiculer sont souvent fragiles, délicats, craignent les émulsions et centrifugeages de nature à affecter leur texture, leur présentation et leurs qualités propres.

D'autre part, le souci permanent de qualité et de productivité conduit les fabricants de produits alimentaires à utiliser des lignes de fabrication de plus en plus automatiques.

Le matériel de pompage assurant la liaison entre les différentes machines : concentrateurs, cuiseurs, échangeurs, réchauffeurs, filtres homogénéiseurs, emboîteuses, etc., doit, de ce fait, posséder de nombreuses qualités, l'immobilisation des lignes automatiques de fabrication étant lourde de conséquences.

DESCRIPTION

Les pompes MOINEAU de la série alimentaire ont été étudiées spécialement pour résoudre tous ces problèmes à la demande des professionnels, techniciens, chefs d'entretien des industries agro-alimentaires.

Leurs principales qualités sont les suivantes :

- **Auto-amorçante** ;
- **Sans presse-étoupe** : obturateurs amovibles en caoutchouc ou garniture mécanique ;
- **Démontage et remontage instantanés** manuels, par le personnel utilisateur.
- **Sans émulsion, ni barattage, ni pulsatton** ;
- **Fonctionnement silencieux** ;
- **Débit régulier** ;
- **Matériaux sanitaires** : pièces en acier inoxydable et caoutchouc alimentaire, **soutenant des lavages à l'aide de solutions sodiques et nitriques chaudes.**

Les pompes LCF 3, LCF 4 et LCF 6 R sont identiques sauf en ce qui concerne le rotor inox et le stator en caoutchouc et, bien entendu, la puissance du moteur.

De ce fait, une seule pompe, avec un jeu de trois rotors et trois stators, permet de réaliser les débits des modèles LCF 3, LCF 4 et LCF 6 R.

CHOIX DU TYPE DE POMPE

La vitesse de rotation, la température de pompage, la viscosité, la température de pompage, les conditions d'aspiration (hauteur, longueur, diamètre de la tuyauterie, coudes, pertes de charge dans les appareils, extraction sous vide), le caractère abrasif ou corrosif du produit à véhiculer, la pression au refoulement (hauteur, longueur, diamètre de la tuyauterie, coudes, pertes de charge dans échangeurs, filtres)

sont déterminants dans le choix du type de pompe.

Les courbes ci-contre, permettent aux utilisateurs de choisir facilement le type de pompe nécessaire à leurs besoins, ou de transformer leurs installations en fonction de leur production.

RECOMMANDATIONS D'INSTALLATION

Les diamètres des tuyauteries d'aspiration et de refoulement doivent être choisis en fonction des éléments suivants :

- Débit horaire de la pompe ;
- Hauteur et longueur d'aspiration ou charge ;
- Pression de refoulement ;
- Viscosité du produit à pomper.

Les pompes PCM ne doivent en aucun cas tourner sans être alimentées, la rotation « à sec » amenant la détérioration des pièces en caoutchouc.

La pompe peut aspirer les liquides sans qu'il soit nécessaire de prévoir un clapet de retenue en bout de la tuyauterie d'aspiration.

Si la pompe est en charge, il faut l'isoler de la capacité contenant le liquide à véhiculer par une vanne à passage direct qui doit être ouverte en marche et fermée à l'arrêt.

Si elle refoule dans une capacité sous pression il est nécessaire d'intercaler entre la pompe et la capacité un clapet de retenue.

La pompe PCM MOINEAU étant de système volumétrique, il ne faut pas fermer le refoulement sous peine de détérioration des pièces en caoutchouc par suite de la montée immédiate en pression.

VARIATION DU DÉBIT PAR VARIATION DE LA VITESSE DE ROTATION

Le débit des pompes PCM est sensiblement proportionnel à la vitesse de rotation.

Très souvent il est indispensable de pouvoir faire varier la vitesse de rotation de la pompe, en plus ou en moins, notamment dans les cas suivants :

- Les produits n'ont pas la viscosité habituelle par suite de leur pompage à plus basse ou à plus haute température.
- Utilisation nouvelle de la pompe pour véhiculer un produit de viscosité très différente de celle pour laquelle la pompe avait été prévue.
- Utilisation à la grande vitesse pour le lavage de la pompe et des tuyauteries à l'aide de solutions sodiques et nitriques chaudes.

— Nécessité d'ajuster parfaitement le débit de la pompe à celui de l'appareil qui la précède ou lui fait suite.

— Augmentation de la vitesse, provisoirement, afin de compenser l'usure de la partie rotative et du stator en caoutchouc en attendant le remplacement de ces pièces.

En marche continue, il est souhaitable de limiter la pression de refoulement à 4-5 bars.

En surcharge temporaire, il est possible de fonctionner jusqu'à la pression de refoulement de 8 à 10 bars.

PRODUITS POMPÉS

Yaourt, crème, lait, lait concentré, beurre, fromage fondu, entremeis, chocolat.

Vin, alcools, moûts, lies de vin, liqueurs.

Sirops, miel, confitures, pulpes de fruits, compotes, jus de fruits, glucoses

Sauces, concentrés de tous ordres, pâtes à biscuits, ferments, gélatines

Pâtes de viande, pâte à quenelles, purées de légumes ou de fruits, levure, sang plasma, eau minérale, huiles, condiments, moutarde, vinaigre, ainsi que tous les produits cosmétiques et pharmaceutiques.

PCM

POMPE MOINEAU

De la SGMM

17, rue Ernest-Laval - BP 35
92173 VANVES Cedex (France)
Tél. : (1) 46 45 21 98 - Téléc. 250 032 PCM VANV
Téléfax : (1) 46 42 90 06

Société Anonyme
au capital de 7.200.800 F
R.C.S. Nanterre 572.180.198