

A VOTRE SERVICE



Tous nos services sont conçus avec un seul objectif en tête : optimiser la performance des pompes et des systèmes PCM. De la maintenance préventive à la gestion des pièces de rechange, de la rénovation d'installations à la formation, notre seul objectif est d'optimiser au mieux la productivité de nos clients.

PCM propose une large gamme de services, de conseils et de transferts de connaissances en avant et après-vente :

Tests / Essais

Faire le bon choix

Installation, Mise en route, Formation

Pour un fonctionnement optimal

Maintenance

Une efficacité garantie

Rénovation d'équipements

Une durée de vie étendue

Audits d'installation

Les coûts de fonctionnement les plus bas du marché

Pièces détachées

Une distribution rapide dans le monde entier

PIÈCES DE RECHANGE

Une distribution rapide dans le monde entier

PCM opérant dans plus de 90 pays, vous pouvez obtenir rapidement des pièces de rechange PCM. L'utilisation de pièces d'origine PCM vous garantit la longévité de vos équipements et la conformité aux normes CE.

Délai de livraison et réactivité

Les pièces de rechange standard sont disponibles sous 24 heures.
Les commandes reçues avant 16h sont traitées le jour-même.
Un expert dédié aux pièces de rechange est à votre écoute pour toute demande d'information ou de commande.

Une qualité inégalée des composants

L'utilisation de pièces de rechange d'origine PCM est le meilleur choix. C'est la seule façon de garantir que vos équipements restent couverts par la garantie PCM et soient aptes au contact alimentaire (EU 1935-2004 / FDA).

Expertise des élastomères

Nous créons et fabriquons nos propres élastomères. Ils jouent un rôle essentiel dans le coût du cycle de vie de nos produits, c'est pourquoi nous avons développé des centaines de formules pour s'adapter aux fluides les plus difficiles. Contrairement à de nombreux fabricants de pompes, PCM maîtrise entièrement la fabrication de ses élastomères.

A PROPOS DE PCM



Fondé en 1932, le Groupe PCM est aujourd'hui l'un des principaux fournisseurs de solutions et d'équipements de traitement des fluides dans le monde. Notre spécialité est de développer des solutions de pompage pour le transfert et le dosage de produits abrasifs, fragiles, visqueux, corrosifs, chauds et lourds.

Présent partout dans le monde, PCM propose, aux industriels du secteur agroalimentaire, industriel et pétrolier, une large gamme de produits comprenant des systèmes de transfert, de dosage, de mélange, de remplissage, des pompes à cavités progressives, des pompes péristaltiques ainsi que pour le secteur pétrolier, des pompes pour l'activation de puits et pour le transfert en surface.

GAMMES POMPES ET SYSTÈMES AGROALIMENTAIRES

www.pcm.eu

Pour plus d'informations:

www.pcm.eu
contact@pcm.eu

TRANSFERT

PCM HYCARE™

Hygiène et sécurité alimentaire



Performances

- Pression: 16 bars
- Débit: de 20 l/h à 50 m³/h
- Taille des particules: 32 mm
- Gamme: 22 modèles

Avantages

- Préservation de la qualité et de la texture des produits
- Conception hygiénique intégrant une biele flexible en titane
- Maintenance réduite



PCM EASYFEED

Transfert de fluides très visqueux, hétérogènes avec ou sans particules, pâteux ou collants



Performances

- Pression: 16 bars
- Débit: jusqu'à 50m³/h
- Trémie: standard 260x150mm, 350 x 240mm, 520 x 350mm, et spécifiques sur demande

Avantages

- Polyvalence : transfert de produits variés, à fortes viscosités
- Hydrauliques performantes pour produits abrasifs
- Design respectant les normes alimentaires
- Maintenance simplifiée

PCM DELASCO™ SÉRIE DX

Transfert de fluides avec particules, abrasifs et/ou corrosifs



Performances

- Pression: 15 bars
- Débit: jusqu'à 15m³/h

Avantages

- Faible cisaillement (préservation de la texture du produit)
- Auto-amorçante, marche à sec autorisée
- Réversible
- Sans étanchéité dynamique



PCM HYFEED

Transfert de produits visqueux et hétérogènes



Performances

- Pression: 24 bars
- Débit: 52.5 m³/h
- Taille des particules: 40 mm maxi
- Gamme: 263 x 150 mm, 350 x 240 mm, 518 x 349 mm

Avantages

- Polyvalence et robustesse: transfert de produits variés
- Conception adaptée au contact alimentaire
- Maintenance simplifiée

PCM ECOMOINEAU™ C

AVEC STATOR COLLÉ

Faibles Coûts de Cycle de Vie (LCC)



Performances

- Pression: 16 bars
- Débit: de 3 l/h à 110 m³/h
- Taille des particules: 32 mm
- Gamme: 26 modèles

Avantages

- Respect des produits fragiles et visqueux
- Pompe la plus courte du marché
- Maintenance facile grâce à son articulation et à son système de raccordement breveté

PCM DOSYDRUM

Dépotage/Transfert de préparations visqueuses avec ou sans morceaux



Performances

- Pression refoulement: 4 bars
- Débit: jusqu'à 2.3T/h maxi
- Taille des particules: 48 mm maxi

Avantages

- Conception hygiénique
- Nettoyable en place
- Auto-amorçage, marche à sec autorisée
- Solution mobile, compacte, et agile (bac Europe, fût, ou autres contenants)



INJECTION / DOSAGE

PCM DOSYFRUIT™ PREMIUM



Fonction

- Dosage mono ou multi-ingrédients avec soutirage en BIB ou conteneurs, entièrement automatisé (fabrication industrielle de yaourts aux fruits)

Option

- Version compacte: conteneur sur châssis, pesage
- Version basic: dosage mono-ingrédient pour process semi-automatique

Avantages

- Pertes d'ingrédients minimisées
- Augmentation de la productivité de l'équipement industriel
- 100% fiable et répétable
- Respect des ingrédients avec ou sans marquants
- Hygiénique



PCM DOSING UNIT



Fonction

- Dosage mono ou multi-ingrédients de petits lots avec soutirage en BIB ou conteneurs ou trémie

Avantages

- Polyvalence
- Compacité et mobilité
- 100% fiable et répétable
- Respect des ingrédients avec ou sans marquants
- Hygiénique



PCM ADDITIVE STATION



Fonction

- Dosage de petites doses d'arômes ou d'additifs liquides mono ou multi-parfums avec soutirage en bidons

Avantages

- Station compacte et flexible
- Simplicité d'utilisation
- 100% fiable et répétable
- Hygiénique



MÉLANGE

PCM DOSYMIX™

Mélangeur dynamique



Performances

- Pression: 10 bars
- Débit: de 0.7 m³/h à 6 m³/h
- Taille des particules: 25 mm
- Gamme: 5 modèles

Avantages

- Mélange de produits hétérogènes et sensibles sans cisaillement
- Conception hygiénique
- Nettoyable en place
- Option: fonction trémie



PCM DOSTAM

Mélangeur statique



Performances

- Débit: 0.5 m³/h à 60 m³/h
- Gamme: 6 modèles

Avantages

- Mélange de fluides homogènes
- Facile à mettre en oeuvre
- Fonctionnement sans énergie (statique sans motorisation)



REPLISSAGE, NAPPAGE, FOURRAGE

PCM étudie vos besoins et propose des solutions sur-mesure pour répondre à vos contraintes.

PCM DOSYFILL

Fonction

- Remplissage de produits divers visqueux dans tous types de contenants

PCM ADDITIVEFILL

Fonction

- Remplissage de produits liquides



PCM DOSYFEED & PCM ADDITIVEFEED

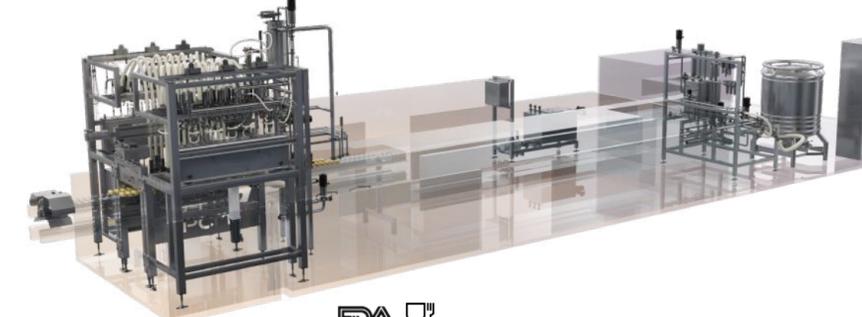
Fonction

- Fourrage de produits visqueux ou liquides dans diverses préparations culinaires

PCM DOSYTOP

Fonction

- Dépose ou nappage



PRINCIPE TECHNOLOGIE MOINEAU™

Une pompe Moineau™ est constituée d'un rotor tournant à l'intérieur d'un stator hélicoïdal. Lorsque le rotor tourne à l'intérieur du stator, une double chaîne de cavités étanches (alvéoles) est constituée. Lors de cette rotation, les alvéoles progressent le long de l'axe de la pompe sans changer de forme ni de volume, transférant le produit sans le dégrader.



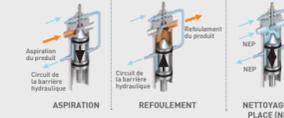
PRINCIPE TECHNOLOGIE LAGOA

Les pompes Lagoa™ sont constituées d'une membrane attelée à un piston dont le mouvement alternatif remplit et vide successivement le volume du doseur.



PRINCIPE TECHNOLOGIE DELASCO™

Le principe péristaltique repose sur la capacité d'un tube en élastomère souple à se déformer puis à reprendre sa forme initiale. Les pompes péristaltiques sont équipées de tubes haute et basse pression.



PRINCIPE TECHNOLOGIE DOSYST™

La pompe Dosys™ se synchronise directement sur la machine de remplissage et de conditionnement. Le piston, entraîné par un servomoteur brushless, et le clapet rotatif breveté assurent une dose précise des ingrédients (+/- 0,5%). Cette technologie autorise également le dosage de fluides comprenant des ingrédients semi-solides sans en détériorer la structure.



La certification EHEDG pour l'Union Européenne et le standard 3A pour les Etats-Unis définissent des critères de conception hygiénique et de nettoyabilité, depuis le choix des matériaux jusqu'à la conception de ses équipements.



La conformité aux règlements européens 1935-2004 (Union Européenne) et FDA (Etats-Unis) garantissent l'aptitude des matériaux au contact alimentaire ainsi que la traçabilité des équipements.



Ces équipements peuvent répondre aux exigences de la réglementation ATEX concernant les atmosphères explosives.