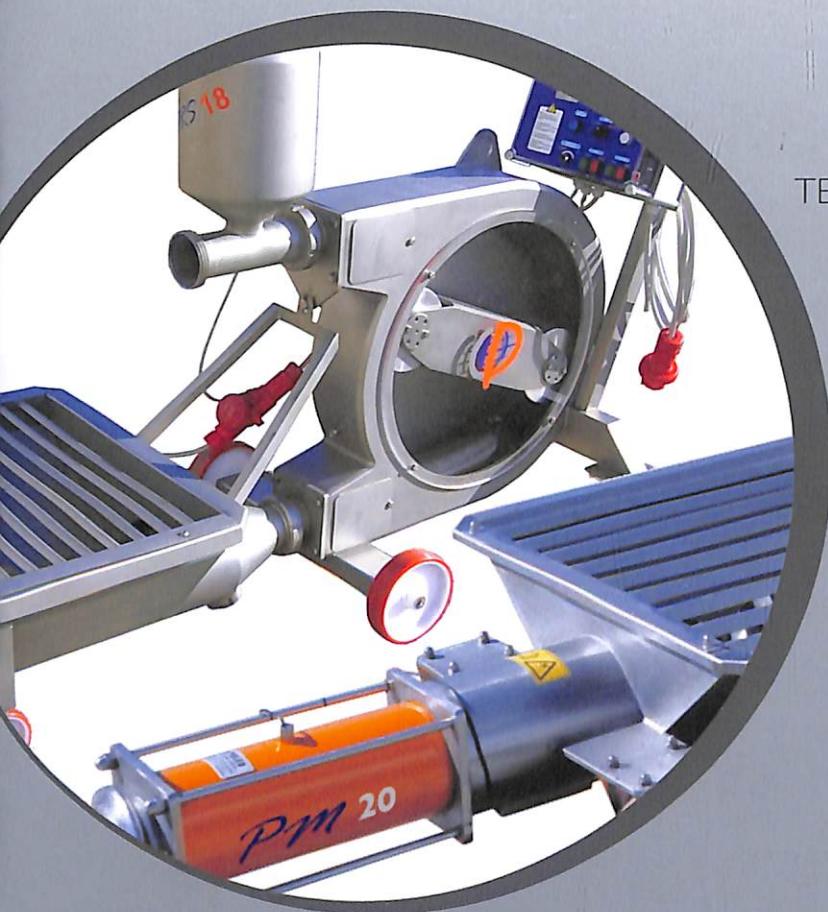


POMPE

TECNOLOGIE PER IL TRASFERIMENTO
TECHNOLOGY FOR GRAPES TRANSFERRING



POMPE

TECNOLOGIE PER IL TRASFERIMENTO
TECHNOLOGY FOR GRAPES TRANSFERRING

POMPA PERISTALTICA

Disponibile in vari modelli con portata da 5 a 600 hl/h.

Corpo pompa realizzato in acciaio inox AISI 304.

Grazie allo speciale tubo interno in gomma alimentare, la pompa peristaltica garantisce il trasferimento delicato di prodotti liquidi (vino, succhi di frutta, latte, olio) e semi densi (uva pigiata, diraspata, pomodoro, etc.). L'alternanza tra la compressione e la distensione del tubo garantisce una mandata continua e costante senza sbattimenti, schiacciamenti di acini o vinaccioli. Motorizzazione controllata da variatore di frequenza Inverter che permette la regolazione della portata della pompa. Pressostato limitatore di pressione per l'arresto automatico della pompa in caso di aumento eccessivo della pressione in mandata. Corredato di quadro elettrico completo di selettore per l'inversione del senso di pompaggio e di interruttore generale.

Può essere corredata di tramoggia di alimentazione in acciaio inox AISI 304, con coclea motorizzata e motoriduttore meccanico. Sistema di smontaggio rapido tra la tramoggia e la pompa.

PERISTALTIC PUMP

Available in various sizes from 5 to 600 hl/h..

The body of the pump is made of AISI 304 stainless steel.

Thanks to the special Inner pipe in food rubber, the peristaltic pump ensure soft transferring of liquid products (wine, fruit juices, milk, oil) and quite dense products (crushed/destemmed grapes, tomatoes).

The alternation between compression and distension of the pipe ensure continuous and steady flow with no shaking, or tearing of berries and grape seeds. Equipped with Inverter (Frequency variator) for pump capacity adjustment, with Electric control panel endowed with a selector for pumping direction inversion and with a General Switch.

The pump can be equipped with stainless steel feeding hopper with motorized screw and gearbox.

MODELLO ATTACCO DIN MODEL DIN CONNECTION

PORTATA LIQU. HL-H / PIG. TONS-H LIQUID CAPACITY HL-H / CRUSHED G. TONS-H

POTENZA (KW) / VELOCITÀ (RPM) POWER (KW) / SPEED (RPM)

PRS 4	5-40	1,1 / 10-75
PRS 7	10-70	1,5 / 10-75
PRS 12	20-120 / 1,5-8	3,00 / 10-75
PRS 18	30-180 / 2,3-12	4,00 / 10-75
PRS 26	40-260 / 3-16	5,5 / 10-75
PRS 30	60-300 / 4,5-22,5	7,5 / 10-75
PRS 60	120-600 / 9-45	9,2 / 10-75

POMPA MONO

Disponibili nella versione PM, per il trasferimento di uva intera, pigiata, diraspata e vinacce fermentate, e per il trasferimento di sostanze alimentari fluide anche viscose. Esecuzione in acciaio inox AISI 304 del rotore, dell'albero conduttore e del corpo pompa. Stator in NBR - PERBURAN. Complete di:

- tramoggia di raccolta in acciaio inox
- coclea che assicura il convogliamento del prodotto al rotore
- sonda termica che prelevando la temperatura dal rivestimento interno dello stator, controlla ed arresta la pompa quando la temperatura sale oltre il limite di sicurezza. Possibilità di variazione del numero dei giri del rotore a mezzo motovariatore o Inverter.

MONO PUMP

Available in two version: PM model for transferring of whole/crusched/ destemmed grapes and fermented marcs and in PML model for transferring of food liquid substances. Rotor, wire shaft and body of the pump are made of AISI 304 stainless steel.

Stator is made of NBR - PERBURAN.

Equipped with stainless steel hopper, screw to convoy the product to the rotor; thermic feeler that drawing the temperature from external cover of the stator, controls and stops the pump when temperature overcomes the safety limit.

Ability to vary rotor speed through moto-variator or Inverter.

MODELLO PM MODEL PM

PORTATA FISSA TONS/H FIXED CAPACITY - TONS/H

POTENZA (KW) / VELOCITÀ (RPM) POWER (KW) / SPEED (RPM)

PM 10	8/10	2,2
PM 12	10	4
PM 20	16-18	4
PM 28	25-28	5,5
PM 40	35-40	9,2
PM 60	60-70	15
PM 80	70-80	15

POMPA A LOBI P 800

La pompa volumetrica a lobi Mod. Delta P 800, realizzata interamente in acciaio inossidabile, è particolarmente adatta:

- al trasporto di uva intera, diraspata o pigiata
- al caricamento di presse orizzontali
- al trasferimento di vinacce scaricate dagli Autovinificatori

La rotazione dei due lobi genera nella camera di pompaggio un'azione di aspirazione compressione del prodotto con continuità, garantendone l'integrità.

Oltre che nel settore enologico, la pompa trova impiego nel settore alimentare per il pompaggio di qualsiasi tipo di frutta ed agrumi a pezzi, purea ed agrumaria, scarti di frutta, scarti e resti di verdura e quant'altro similare.

Capacità sino a 60/80 TONS/H.

POMPA "AUTOADESCANTE" IN ACCIAIO INOX

Disponibile in vari modelli con portata da 30 a 440 hl/h.

Con girante in neoprene, le pompe autoadescanti sono adatte al travaso di liquidi densi e con corpi solidi in sospensione, o per rimontaggio. La girante, in materiale sintetico, è perfettamente atossica e resistente agli acidi ad uso enologico.

POMPA A ROTORE ELLITTICO MOD. ELIOTOR

La pompa a rotore ellittico Mod. Eliotor è adatta al trasferimento di uva intera, diraspata o solo pigiata, e di vinacce fresche o fermentate. L'unità monoblocco è costruita interamente in acciaio inox AISI 304. Il pompaggio avviene per pressione e non per forza centrifuga, evitando la rottura dei raspi e la frantumazione degli acini e ottenendo così un'ottima qualità di prodotto finito.

P 800 LOBES PUMP

It's an horizontal volumetric pump made of AISI 304 stainless steel and it is mainly suitable to:

- transfer whole/destemmed/crusched grapes
- load horizontal Presses
- transfer fermented marcs coming from Vertical Fermenters tanks

The rotation of two lobes produces into the pumping chamber a continuous sucking/compression action of the product with no crushing or shearing effect. Besides the wine sector, the pump is suitable to food tech one: processing of any kind of fruit and citrus in pieces, mashed potatoes, waste of fruit, scraps and remains of vegetables and anything else of similar.

Capacity up to 60/80 TONS/H.

SELF-PRIMING PUMP

Available in various models with capacity from 30 to 440 hl/h.

Made up of AISI 304 stainless steel. Impeller is made of Neoprene.

Suitable for racking of fluid product with suspended solid parts and also for pumping up process. The inner Impeller, which is made of no toxic and synthetic material, is acid-resistant for oenological use.

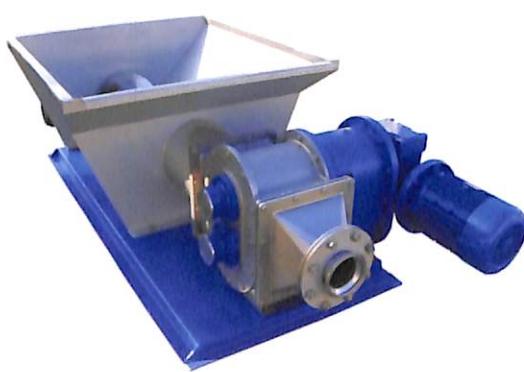
ELLIPTIC ROTOR PUMP

Eliotor Elliptic Rotor Pump is suitable for transferring whole grapes, pressed or crushed, and fresh or fermented marcs. The pump is made of a monoblock unit wholly made in AISI 304 stainless steel. The pumping action takes place by pressure and not by centrifugal action in order to avoid damaging of grapes and to get high quality product.

MODELLO MODEL	PORTATA - TONS CAPACITY - TONS	POTENZA INSTALLATA INSTALLED MOTOR POWER
RE 120	10/12	KW 3
RE 300	25/30	KW 5.5



POMPA AUTOADESCANTE
SELF PRIMING PUMP



POMPA A LOBI P 800
P 800 LOBES PUMP



POMPA PERISTALTICA PRS 7
PRS 7 PERISTALTIC PUMP



POMPA ROTORE ELLITTICO RE 120
RE 120 ELLIPTIC ROTOR PUMP



POMPA MONO CON TRAMOGGIA
MONO PUMP EQUIPPED WITH HOPPER



POMPA PERISTALTICA PRS 18
PRS 18 PERISTALTIC PUMP

SOLUZIONI TECNOLOGICHE PER IL WINE & FOOD / WINE & FOOD TECH