

Francesca.

Tecnologia enologica nel rispetto della tradizione.



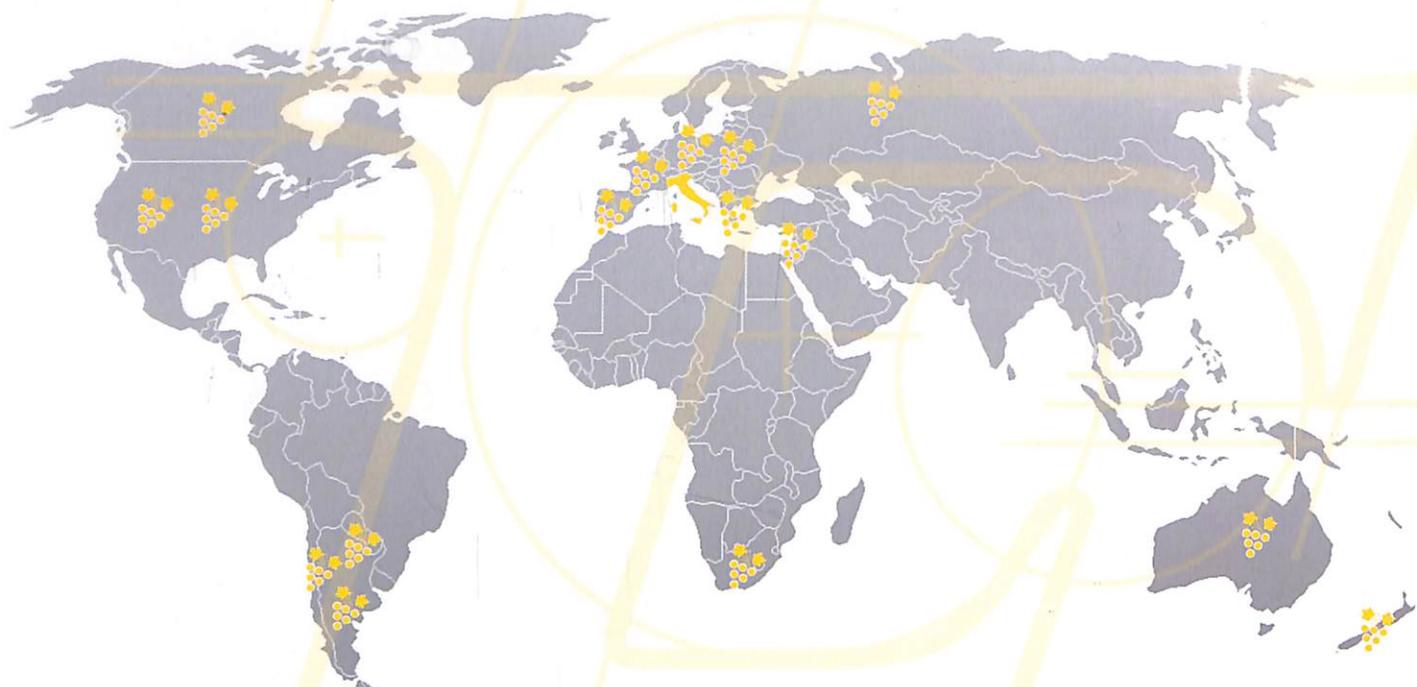
La pompa enologica per eccellenza

**Rivoluzionaria
Intelligente
Unica al mondo**

Progetto e brevetto:
Ing. Roberto Manzini

Francesca
POMPE ENOLOGICHE

www.francescapompeenologiche.com



AZIENDA ECCELLENZA E SPECIALIZZAZIONE

Proiettata all'innovazione nella ricerca dell'eccellenza e della qualità, Francesca Pompe Enologiche si è specializzata nella progettazione di macchinari esclusivamente dedicati al mondo Vino.

La conoscenza del settore unita alla passione per l'elettronica e la meccanica ha reso possibile la realizzazione di una macchina unica e brevettata, in grado di rispondere alla moderna necessità di funzionalità nel rispetto delle più delicate modalità di lavorazione in cantina, per chi predilige una produzione di qualità.

In soli 13 anni, Francesca P.E. è cresciuta fino a commercializzare le sue pompe in 19 nazioni, coprendo in breve tempo tutta la fascia climatica mondiale produttrice di vino, ad esclusione della sola Cina.

Nel 2010 si contano oltre 2500 pompe Francesca® sparse in tutto il mondo di cui circa il 70% al di fuori del territorio nazionale. La rete vendita aziendale è ramificata ed è composta da: **importatori nazionali, agenti, rivenditori nei vari stati.** L'azienda inoltre si avvale di personale specializzato in grado di fornire un servizio di assistenza post-vendita tempestivo e capillare.



Francesca è Innovazione Tecnologica

UN CUORE DI QUALITA'

La geometria dell'esclusivo rotore Francesca® fa sì che il moto del prodotto all'interno della pompa sia lineare e senza turbolenze.

La rotazione da 6 a 250 giri/min. **garantisce una movimentazione del vino sempre delicata in tutte le fasi del travaso mantenendo sempre come obiettivo primario il rispetto del vino.**

FUNZIONALE ED UNICA

Francesca® è l'unica pompa veramente polivalente perchè riunisce tutte le funzionalità delle pompe attualmente utilizzate dal mercato enologico.

L'elettronica sapientemente applicata alla meccanica, ha creato una pompa **versatile, intelligente e pratica.**

Tutti i modelli sono dotati di Inverter di serie.

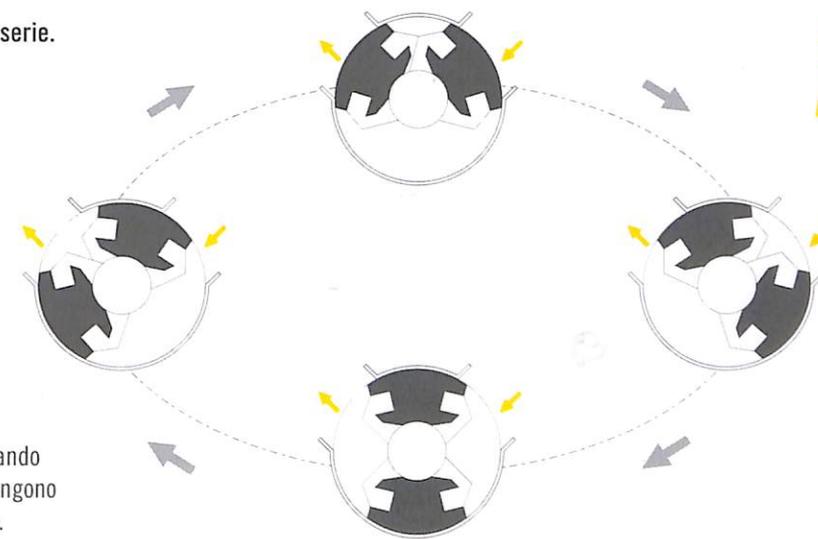
IN 3 PAROLE

Versatilità

Praticità

Autonomia

Il rotore è composto da due parti che, girando con moto rotatorio a velocità variabile, fungono alternativamente da pistone e da valvola.



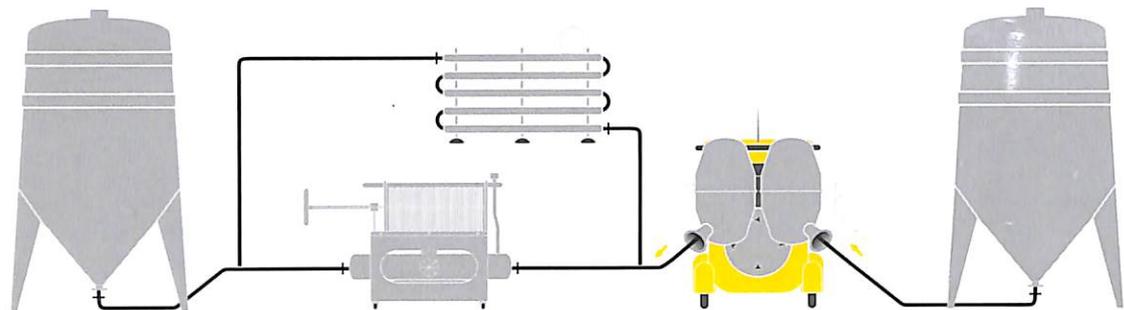
Francesca è:



- TRAVASO SOFFICE CON FLUSSO LINEARE E COSTANTE DEL LIQUIDO
- TOTALMENTE LAVABILE E STERILIZZABILE A 110° C
- ACCESSIBILITÀ TOTALE A TUTTE LE PARTI A CONTATTO COL LIQUIDO
- ASSENZA DI LIQUIDO AL SUO INTERNO A FINE TRAVASO
- AUTOADESCANTE FINO A 7,5 METRI
- VARIAZIONE ELETTRONICA DELLA PORTATA (MANUALE E AUTOMATICA)
- INVERSIONE DEL FLUSSO DA PANNELLO ELETTRONICO
- RADIOCOMANDO MULTIFUNZIONE
- MANUTENZIONE FACILE, PRATICA ED ECONOMICA

Modello	Portata (l/h)	
	Min	Max
F03	1500	9000
F04	4000	17000
F04S	2400	14000
F04V	500	12000
F05	4000	20000
F08	5000	26000
F08V	1000	26000
F10	8000	30000
F11	8000	35000
F20	15000	60000



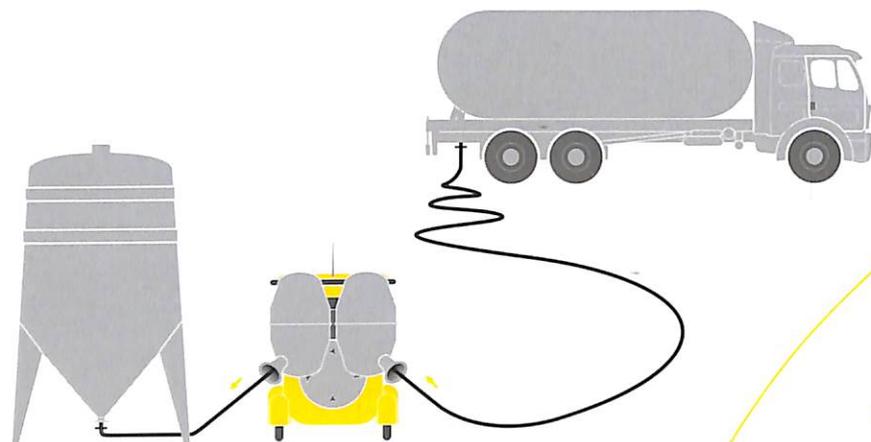


FILTRAZIONE

La pompa Francesca® garantisce un risultato eccellente in quanto autoregola automaticamente la sua portata adattandosi a quella del filtro, mantenendo la pressione ottimale a flusso costante e lineare.

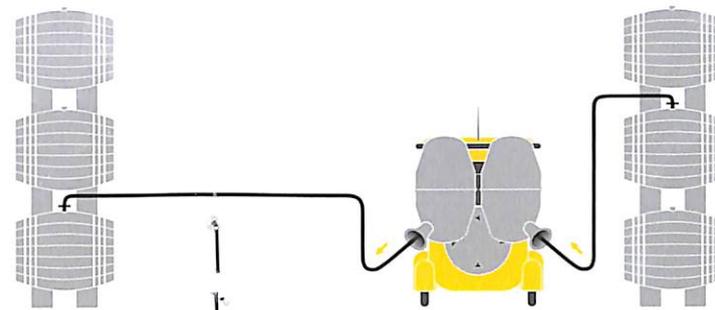
REFRIGERAZIONE (SCAMBIATORE DI CALORE)

Il pannello elettronico di comando permette di impostare la portata ottimale della pompa, in funzione del tipo di scambiatore utilizzato, per portare il prodotto alla temperatura desiderata.



TRAVASO

Il flusso lineare del liquido generato dal rotore Francesca®, essendo senza turbolenze e pulsazioni, sfrutta al massimo la capacità di portata di ogni tipo di tubo, riducendo al minimo i tempi di travaso. Le valvole poste ai lati delle camere inoltre, consentono con una leggera pressione su di esse, il completo svuotamento dell'aria. Con questa semplice operazione è possibile evitare sempre il contatto tra aria e liquido, sin dalla prima fase di trasferimento (NO OSSIDAZIONE).



RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO BARRIQUE

Il movimento dolce del rotore accompagna gentilmente il liquido anche nelle delicate fasi di partenza e ripartenza durante il riempimento e lo svuotamento delle barrique, senza agitare il vino e senza provocare schiuma. La pompa Francesca® consente il rabbocco di precisione, senza l'utilizzo di by-pass, evitando inutili riciccoli di vino.

Francesca è Autonomia

L'impiego di una progettazione elettronica realizzata appositamente per questa macchina, rende possibile una programmazione della pompa specifica per ogni tipologia di lavoro da effettuare. Tutte le operazioni possono essere comandate anche a distanza, grazie all'esclusivo radiocomando multi-funzione.



Francesca è Praticità

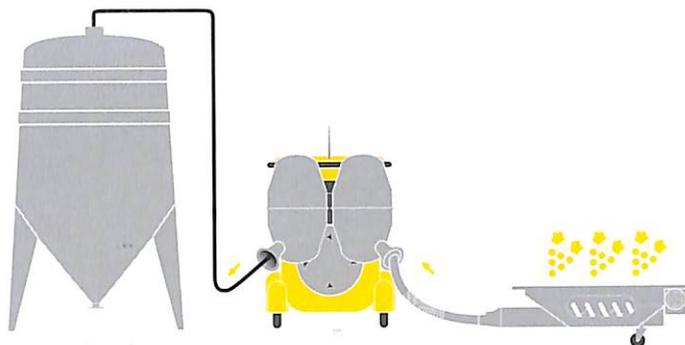
La pompa Francesca® è maneggevole, compatta e facile da utilizzare anche in spazi ridotti. Semplice da smontare e da ispezionare, garantisce l'accessibilità totale a tutte le parti in contatto con il prodotto, che possono quindi essere facilmente lavate e sterilizzate al termine di ogni operazione in pochissimo tempo (svitando il coperchio centrale, si ha completo accesso alla zona di contatto con il liquido).



Francesca è Versatilità

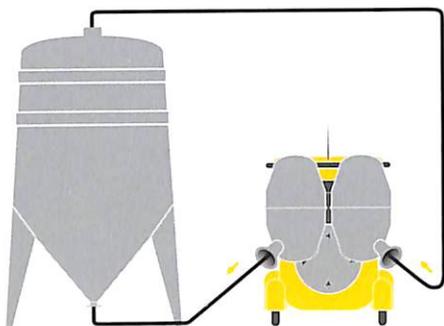


La pompa Francesca® è in grado di garantire alti standard qualitativi e prestazioni eccellenti nell'eseguire tutte le operazioni del cantiniere, dalla pigiatura, al rimontaggio, ai travasi tradizionali, all'imbottigliamento, alla filtrazione, al riempimento e svuotamento barrique.



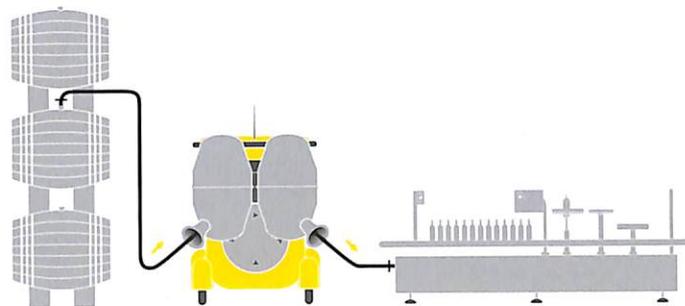
PIGIATURA

Il particolare rotore Francesca®, durante la pigiatura, accompagna dolcemente il prodotto senza schiacciare acini, pelli e vinaccioli. **Non produce feccia** evitando la formazione di accumuli di parti solide all'interno del corpo pompa. Per un'esecuzione ottimale del lavoro, suggeriamo l'utilizzo della tramoggia Francesca®.



RIMONTAGGIO

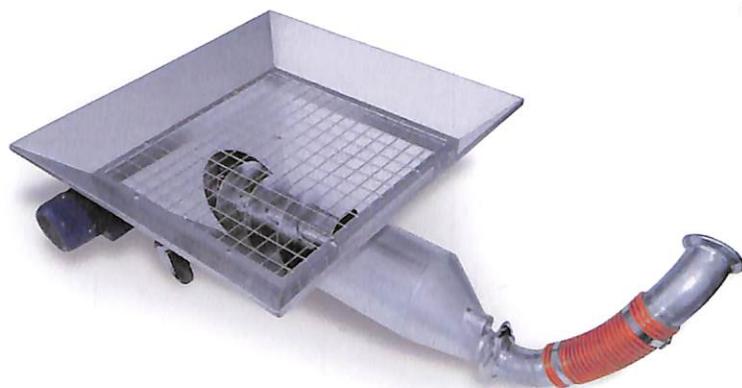
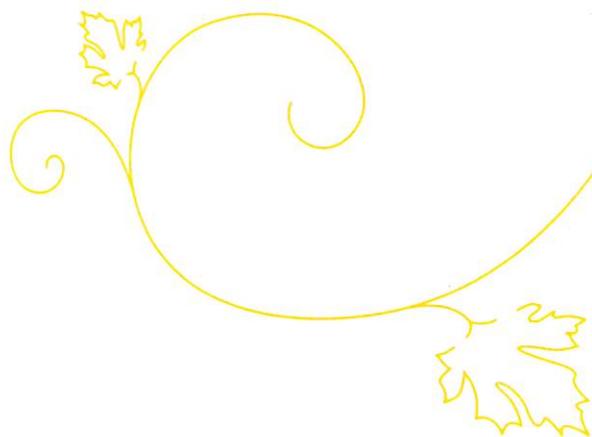
La pompa Francesca® è particolarmente indicata per il rimontaggio grazie al suo rotore che, con movimento lento e delicato, non schiaccia pelli e vinaccioli e quindi non produce feccia. Il pannello elettronico di comando consente di programmare facilmente i cicli di lavorazione: la pompa gestisce in autonomia tempi di lavoro, pause e velocità del flusso, per ottimizzare l'irrorazione del cappello.



IMBOTTIGLIAMENTO

La semplicità di ispezione e pulizia consentita dalla geometria del corpo pompa Francesca®, permette di avere in qualsiasi momento una pompa sempre pulita e sanificata. Questo aspetto, insieme al flusso lineare e costante ed alla completa mancanza di ossigenazione del vino, rende la Francesca® assolutamente adatta per l'imbottigliamento.

TRAMOGGIA Francesca® CON COCLEA A PASSO VARIABILE



- **PORTATA VARIABILE** DA 500 A 60000 L/H
- **VARIATORE MECCANICO DI VELOCITÀ**, PER ADATTARLA A TUTTI I MODELLI DELLE NOSTRE POMPE DA F03 A F20
- **COMANDATA DIRETTAMENTE DALL'INVERTER DELLA POMPA** (PERMETTE LA VARIAZIONE DELLA VELOCITÀ E DEL SENSO DI ROTAZIONE DELLA COCLEA, DAL PANNELLO DI COMANDO DELLA POMPA STESSA)
- **COCLEA A PASSO VARIABILE** (PER UN'ALIMENTAZIONE UNIFORME E PER EVITARE L'ACCUMULO DI PRODOTTO ALL'USCITA DELLA TRAMOGGIA)
- **COCLEA FACILMENTE ESTRAIBILE** (PER UNA VELOCE ED ACCURATA PULIZIA)

Modello	Portata (l/h)		Dimensioni Bocca di Raccolta (cm)
	Min	Max	
TC05	500	14000	60 x 60
TC10	900	25000	80 x 80
TC20	3000	60000	90 x 90



PRODOTTO IN
ITALIA

Via Ercolani, 7/c

40026 Imola (BO) Italia

Tel +39 0542 643474

Fax +39 0542 647342

info@francescapompeenologiche.com

www.francescapompeenologiche.com

