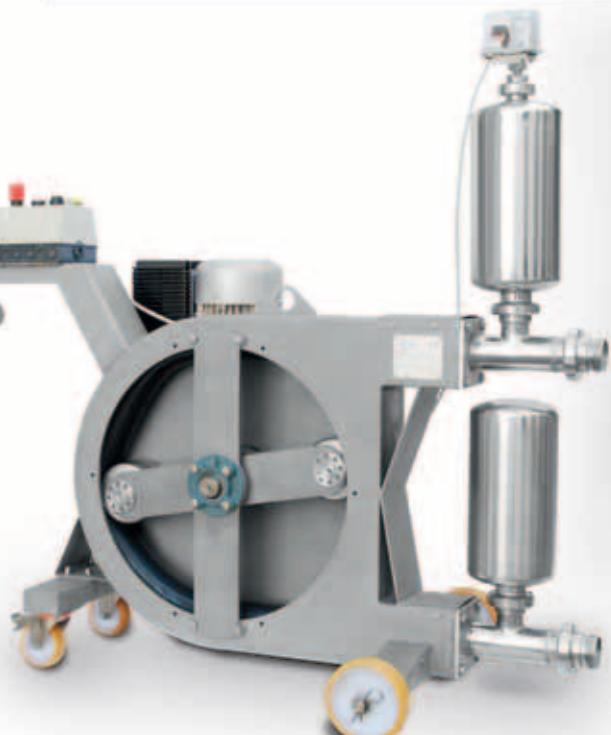


POMPA PERISTALTICA



La pompa peristaltica si basa sul principio della peristalsi in base al quale la prevalenza al fluido trattato viene impressa da uno schiacciamento che scorre lungo il tubo. Con questo metodo il fluido più o meno denso viene trasportato in modo soffice e delicato. La pompa è idonea al travaso di liquidi (vino, succhi di frutta, latte, olio) con prodotti semisolidi (uva intera, pigiata, diraspata, pomodoro). La pompa è costituita da un rotore a cui sono applicati due rulli, che ruotando schiacciano il tubo in gomma e provocano l'avanzamento del fluido. L'alternanza tra compressione e rilassamento del tubo genera un vuoto, idoneo ad aspirare il prodotto e di conseguenza una mandata costante. I vantaggi dati da questo tipo di pompa sono un pompaggio delicato evitando ossidazioni, sbattimenti, emulsioni, schiacciamento di acini e vinacioli e contatti tra prodotto e organi meccanici.



The peristaltic pump is based on the principle of peristalsis according which the prevalence to the fluid treated is given by a crushing sliding along the pipe. With this method the more or less dense liquids are transported in a delicate and soft way. The pump is suitable for the pouring of liquids (wine, fruit juices, milk, and oil) with semisolid products (crushed and intact grapes, grapes after the removal of stalks, tomatoes). The pump consists of a rotor bearing two rollers that while rotating compress the rubber pipe causing the advancement of the liquid. The alternation between compression and relaxation of the pipe generates vacuum sucking the product and consequently a constant delivery. The advantages of this type of pump are a delicate pumping preventing oxidizations, shakings, emulsions, crushing of berries and seeds, and contacts between the product and mechanical parts.



La pompe péristaltique se base sur le principe du péristaltisme selon lequel la prévalence au fluide traité est donnée par la compression qui glisse le long du tube. Avec cette méthode le fluide plus ou moins dense est transporté de manière souple et délicate. La pompe est apte au soutirage et transvasement de liquides (vin, jus de fruit, lait, huile) avec produits semisolides (raisins entiers, pressés et égrappés, tomates). La pompe consiste en un rotor auquel sont appliqués deux rouleaux qui en tournant compriment le tube en caoutchouc et causent l'avancement du fluide. L'alternance entre compression et relâchement du tube crée un vide apte à aspirer le produit et par conséquent un refoulement constant. Les avantages de ce type de pompe sont un pompage délicat sans oxydations, chocs, émulsions, écrasement de baies et pépins de raisins et possibilité d'éviter tout contact entre produit et parties mécaniques.



CARATTERISTICHE

- Corpo pompa in acciaio Aisi 304
- Rotore con due rulli montati su cuscinetti
- Motoriduttore direttamente applicato all'elemento portante
- Carrello autoportante in acciaio inox AISI 304
- Quadro elettrico con inversione di marcia
- Tubo in gomma alimentare
- Variatore di velocità "Inverter"
- Vaso di espansione
- Pressostato di sicurezza
- Lubrificazione del tubo in gomma in automatico



CARACTERISTIQUES

- Corps de la pompe en acier inox AISI 304
- Rotor avec deux rouleaux montés sur coussinets
- Motor réducteur directement appliquée sur l'élément pompant
- Chariot auto-portant en acier inox AISI 304
- Tableau électrique avec inverseur de marche
- Tuyau en caoutchouc alimentaire
- Variateur de vitesse électronique "inverter"
- Vase d'expansion
- Pressostat de sécurité
- Lubrification en automatique du tuyau en caoutchouc



SPECIFICATION

- Stainless steel pump body AISI 304
- Rotor with two rolls mounted on beraings
- Motor reducer directly applied on the bearing element
- AISI 304 stainless steel self supporting stand
- Control panel with reverse feature
- Double pipe of rubber for use in food industry
- "Inverter" electronic speed variator
- Expansion tank
- Safety pressure swtich
- Automatic lubrication of the rubber pipe

DATI TECNICI / DONNEES TECHNIQUES / TECHNICAL DATA

COD.

		RPE 70	RPE 150
Rotazione / Rotation	Giri/min. - Rev/min	15/70	20/70
Vino / Vin / Wine	Hl./ora	15/70	20/150
Uva diraspatà / Raisin Egrappé / Destemmed	Hl./ora		14/100
Prevalenza / Prévalence / Prevalence	m.	30	30
Attacchi / Connexions / Connections	mm. Kw.	50 1,5	60 3
Ingombro / Dimensions	L x P x H mm.	1200x710 970h.	1440x710 1250h.
Tubo in gooma / Tuyau en caoutchouc			
Rubber pipe	mm.	45 x 85	55 x 90
Peso / Poids / Weight	Kg.	130	180