

VIT VINIF

ÉQUIPEMENTS INDUSTRIELS



POMPE PÉRISTALTIQUE
PERISTALTIC PUMP
POMPA PERISTALTICA

POMPE PÉRISTALTIQUE

La pompe péristaltique CEP est un nouveau système de transport souple et délicat, idéal pour l'acheminement des fluides plus ou moins denses. La pompe est adaptée pour traiter des liquides tels que vins, jus de fruit, lait, huile ou des produits semi-solides tels que le raisin entier, foulé, égrappé, les tomates, les macédoines, le raisin ou encore des produits abrasifs comme le marc de raisin. Grâce au système d'isolement, le produit contenu n'entre jamais en contact avec l'organe de pompage et, par conséquent, il n'est pas soumis au phénomène d'oxydation, aux contaminations aux agitations, aux émulsions. De plus, les grains, les pépins et les rafles ne sont pas écrasés et ne sont pas contaminés par des particules nocives.

PERISTALTIC PUMP

The CEP Peristaltic pump is a new gentle and delicate transportation system and is ideal for the transportation of dense fluids. The pump is suitable to process liquids such as wine, fruit juice, milk, oil or semi-solid products such as whole, crushed, destemmed grapes, tomatoes, fruit salads or abrasive products such as marc. Thanks to the isolation system the product contained is never in contact with the pumping component and is therefore not subject to oxidation, contamination, shaking and emulsions.

In addition, berries, seeds and stalks are neither crushed nor contaminated by harmful particles.

POMPA PERISTALTICA

La pompa peristaltica CEP è un nuovo sistema di trasporto soffice e delicate ideale per il trasporto dei fluidi più o meno densi. La pompa è adatta a lavorare liquidi come "vino - succo di frutta - latte - olio" o con prodotti semi-solidi come "uva intera - pigiata - diraspata - pomodoro - macedonie - uva" o prodotti abrasivi come la vinaccia grazie al sistema di isolamento il prodotto contenuto non viene mai a contatto con l'organo pompante e di conseguenza non è soggetto a ossidazioni, contaminazioni, sbattimenti, emulsioni, inoltre acini, vinaccioli e raspi non vengono schiacciati né inquinati da particelle nocive.

CP_POMPVOL		MOD. 1	MOD. 2	MOD. 3	MOD. 4	MOD. 5	MOD. 6	MOD. 7
Giri/min rotore / Rotor R.P.M / Rotation tours/min. du rotor	m	29/98	21/71	21/71	21/71	15/51	15/51	15/51
Portata con liquidi / Flow rate with wine / Débit vin/liquide	hl/h	20/45	5/80	17/130	48/230	61/320	94/450	120/640
Pressione / Pressure / Pression	Bar	3	3	3	3	3	3	3
Raccordi DIN 11851 / Fittings DIN 11851 / Raccords DIN 11851	mm	50	50	65	80	100	100	120
Potenza motore / Motor power / Puissance moteur	Kw	1,5	2,2	3	4	7,5	7,5	11
Diametro tubo / Pipe Diam. / Diamètre membrane	mm	33	45	54	63	84	63+63	84+84
Numero rulli / Pipe Diam. / Diamètre membrane	Num.	2	2	2	2	2	2+2	4+4
Dimensioni pompa / Pump dimensions / Dimensions	mm	860x 420x H920	1150x 600x H1100	1300x 650x H1300	1300x 700x H1300	1400x 780x H1600	1600x 850x H1350	1700x 950x H1650
Peso / Weight / Poids	Kg	70	100	140	230	300	420	680
Dimensioni tramoggia / Hopper dimensions / Dimensions trémie	mm	-	750x 700x H430	750x 700x H430	750x 700x H430	750x 700x H430	750x 700x H430	750x 700x H430
Potenza motore tramoggia / Hopper motor power / Puissance moteur trémie	Kw	-	0,75	0,75	0,75	1,1	1,1	1,1



OPTIONEL

Tramoggia di carico con coclea / Loading Hopper with auger / Trémie de chargement avec vis sans fin

Pressostato di arresto automatico / Automatic stop pressure switch / Pressostat d'arrêt automatique

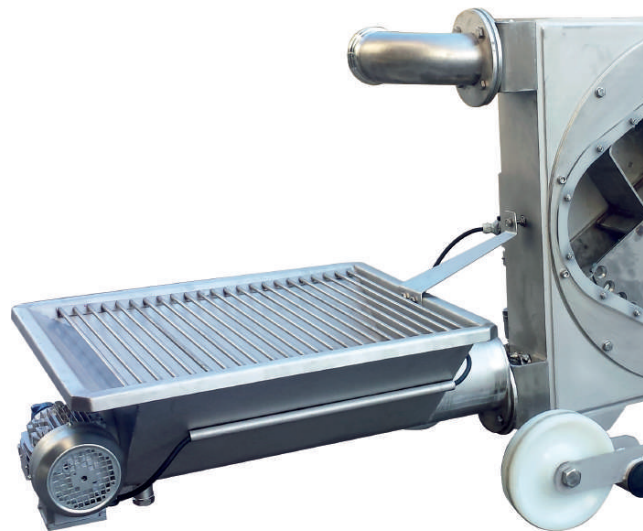
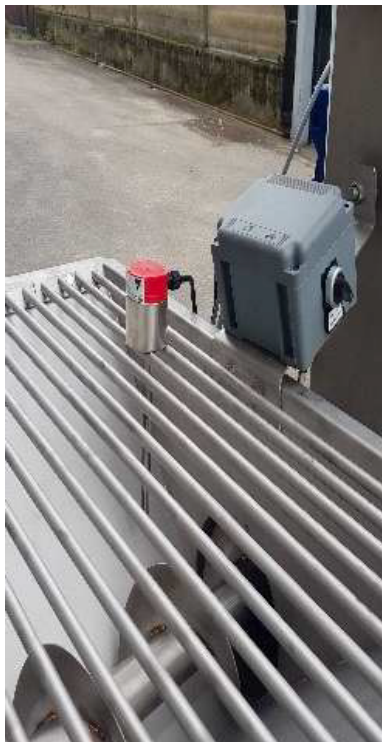
Tramoggia con coclea motorizzata / Hopper with drive auger / Trémie avec cochlée motorisée

Sonda di Livello su tramoggia Pinox / Level probe on hopper Pinox / Sonde de niveau sur trémie Pinox

Applicazione terzo rullo su tutti i modelli / Application third roller on all models / Application troisième rouleau sur tous les modèles

Radiocomando per pompa inox P.inox - Avanti/Indietro / Remote control for P.inox stainless steel pump - Forward/Backward / Radiocommande pour pompe inox P.inox - Avant/Arrière

Regolazione portata (senza fili) / Rate adjustment (wireless) / Réglage du débit (sans fil)



Votre spécialiste en matériel viticole et brassicole



Équipement de Vinification et Brassage

Entrepôt/Office

2 impasse Paul Sejourné, Naturpole III

66350 Toulouges - FRANCE

contact@vitvinif.com

+33 (0) 411 98 00 03

Opening Hours: Mo-Fr: 9:00-13:00/14:00-17:30

