



POMPE VOLUMÉTRIQUE À ROTOR ELLIPTIQUE  
PUMPS VOLUMETRIC TO ELLIPTICAL ROTOR  
POMPA VOLUMETRICA A GIRANTE ELLITTICO

## POMPES VOLUMÉTRIQUES À ROTOR ELLIPTIQUE

Pompe réalisée entièrement en acier inox AISI 304, conçue pour le pompage de raisin entier, raisin foulé, raisin fermenté et tout autre type de produit similaire. La pompe est fournie avec un chariot sur roues, une trémie de chargement avec vis sans fin d'alimentation, un motoréducteur, un tableau électrique et une poignée de transport. La qualité de pompe de cette pompe est due au faible nombre de tours du rotor et au système volumétrique à raclette. L'utilisation de cette pompe garantit un transfert du produit sans à-coups et de qualité pour éviter l'oxydation, l'agitation, l'émulsion ou l'écrasement des pépins et des rafles.

## PUMPS VOLUMETRIC TO ELLIPTICAL ROTOR

A pump entirely made from Aisi 304 stainless steel suitable for the pumping of whole grapes, crushed grapes, fermented grapes and any other type of similar product. The pump includes a wheeled trolley, a hopper with feed auger loading, gearmotor, electric electrical panel and carrying handle. The quality of the pumping of this pump is attributable to the low number of rotations of the rotor and the scraper blade volumetric system. Use of this pump means the product is transported gently while ensuring quality standards, avoiding oxidation, shaking, emulsion and crushing of the seeds and stalks.

## POMPA VOLUMETRICA A GIRANTE ELLITTICO

Pompa realizzata interamente in acciaio inox Aisi 304 indicata per il pompaggio di uva intera, uva pigiata, uva fermentata e qualsiasi altro tipo di prodotto simile la pompa è completa di carrello su ruote, tramoggia di carico con coclea di alimentazione, motoriduttore, quadro elettrico e manico per il trasporto. La qualità di pompaggio di questa pompa è dato dal basso numero di giri del rotore e dal sistema volumetrico a paletta raschiante. L'utilizzo di questa pompa garantisce di trasportate il prodotto in modo soffice e qualitativo evitando l'ossidazione, lo sbattimento, l'emulsione e lo schiacciamento di vinaccioli e raspi.

### CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DATE / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Corpo pompa completamente inox / Pump body entirely in stainless steel / Corps de pompe entièrement en inox

Carrello pompa su ruote / Wheeled pump trolley / Chariot de pompe sur roues

Vaschetta di alimentazione c/coclea / Feed tray with auger / Bac d'alimentation avec vis sans fin

### OPTIONEL

Vaso di compensazione / Expansion tank / Vase d'expansion

Variatore di Velocita' "Inverter" / Inverter electronic speed variator / Variateur de vitesse électronique "inverseur"

CP_POMPVOL		MOD. 1	MOD. 2	MOD. 3	MOD. 4	MOD. 5	MOD. 6
Potenza motore / Motor power / Puissance moteur	kW	1,5	4	4	5,5	7,5	7,5
Lavorazione oraria / Output per hour / Débit horaire	Ton/h	3-6	12	14	18-20	18-20	25
Prevalenza circa / Head about / Pression environ	m	7/10	10/15	10/20	10/20	10/35	10/35
Dimensioni tramoggia / Hopper dimensions / Dimensions	mm	540x H400	700x H380	700x H380	700x H380	700x H380	700x H380
Lunghezza / Profondità / Altezza Length / Depth / Height Longueur / Largeur / Hauteur	mm	1100x 540x H800	1250x 1000x H900	1250x 1000x H900	1250x 1000x H900	1250x 1000x H900	1250x 750x H800
Peso / Weight / Poids	kg	80	120	150	180	180	250



# Votre spécialiste en matériel viticole et brassicole



## Équipement de Vinification et Brassage

Entrepôt/Office

3 place des Moineaux- Zone Artisanale La Grône

66700 Argeles Sur Mer - FRANCE

**[contact@vitvinif.com](mailto:contact@vitvinif.com)**

**+33 (0) 789 56 46 91**

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

