

La qualità della tradizione, l'affidabilità della tecnologia



PEV 60 - 150 - 280 - 300 - 600

POMPA PERISTALTICA

Peristaltic pump
Pompe péristaltique
Peristaltische Pumpe
Bomba peristáltica

EV
ENOVENETA
TECNOLOGIE ENOLOGICHE

La pompa peristaltica è il nuovo sistema soffice e delicato per il trasporto di fluidi più o meno densi. La pompa è adatta a lavorare con liquidi (vino, succhi di frutta, latte, olio), con prodotti semisolidi (uva intera, pigiata, diraspata, pomodoro, macedonie) o prodotti abrasivi (vinaccia, mangimi, macinati). Il principio di funzionamento di questa pompa si basa sulla pressione di rulli rotanti che, schiacciando in modo progressivo un tubo in gomma, provocano una spinta del prodotto verso l'uscita. L'alternanza tra compressione e rilassamento del tubo genera un richiamo continuo del prodotto e di conseguenza una mandata costante. I vantaggi dati da questa pompa sono quelli di poter operare evitando ossidazioni, sbattimenti, emulsioni, schiacciamento di acini o vinaccioli ed il contatto tra prodotto ed elemento pompante.

The peristaltic pump is the new soft and delicate system for transferring more or less thick fluids. The pump is suitable for working with fluids (wine, fruit juice, milk, oil), semi-solid products (whole grapes, destemmed grapes, pressed grapes, tomatoes, fruit salad) or abrasive products (marc, feedstuff, meal). The working principle of this kind of pumps is based on the pressure of two/three rolling rolls that progressively squeeze a special gummy tube. The alternance between squeezing and relaxing generates a depression in the pipe and a continuous fluid recall. The product that enters the tubular element is transferred entire without being damaged. This working principle avoids oxidation, shaking, emulsion, grape and grape-seed squeezing and the contact between product and pumping element.

La pompe peristaltique est le nouveau système léger et délicat pour le transport des fluides plus ou moins denses. La pompe est indiquée pour travailler avec de liquides (vin, jus de fruit, lait, huile), avec de produits semi-solides (raisin entier, raisin foulé, raisin égrappé, tomate, salade de fruits), ou bien avec de produits abrasifs (marc, provende, hachis). Le principe de fonctionnement de ce type de pompe se base sur la pression de deux ou trois galets tournants qui écrasent progressivement une membrane spéciale en caoutchouc. L'alternance entre écrasement et relâchement cause une dépression à l'intérieur de la membrane et par conséquent un attrait continu du fluide. Le produit qui entre dans l'élément tubulaire est transféré intact sans dégâts. Avec cette pompe on peut travailler sans oxydation, claquement, émulsion, écrasement des grains ou des pépins de raisin et sans aucun contact entre le produit et l'élément de pompage.

Die peristaltische Pumpe ist das neue weiche und leichte System für die Verlegung von mehr oder weniger dicken Flüssigkeiten. Die Pumpe ist für den folgenden Bearbeitungen geeignet: Flüssigkeiten (Wein, Obstsaft, Milch, Öl), halb feste Produkte (heile Trauben, gequetschten Trauben, abbeeren Trauben, Tomaten, Obstsalat) und abschleifende Produkte (Trester, Futter, Gemahlene). Der Arbeitsprinzip dieser Pumpe stützt sich auf den Druck von den drehenden Walzen, die fortlaufend einen Schlauch aus Gummi quetschen. Das bewirkt den Schub des Produkts nach dem Ausgang. Der Wechsel zwischen Zusammendrückung und Entspannung des Schlauches erzeugt eine durchgehende Lockung des Produktes und infolgedessen eine beständige Förderleistung. Dank dieser Pumpe vermeidet man Oxydation, Schlagen, Emulsion, Quetschung der Beeren oder der Weintraubenkerne, und den Kontakt zwischen dem Produkt und das Pumpenelement.

La bomba peristáltica es el nuevo sistema blando y delicato para el transporte de fluidos de varia densidad. La bomba es apta para trabajar con líquidos (vino, leche, aceite, zumos de fruta), con productos semisólidos (uva entera, pisada, estrujada, tomates, ensaladas de frutas) o con productos abrasivos (casca, cebo, molidos). El principio de funcionamiento de esta bomba es la presión de rollos que, aplastando progresivamente un tubo de goma, empujan el producto hacia la salida. La alternación de comprensión y aflojamiento del tubo genera una llamada continua del producto y, por consiguiente, un flujo constante. Unas ventajas de esta bomba: se puede trabajar evitando oxidaciones, sacudimientos, emulsiones, aplastamiento de granos o semillas y el contacto entre el producto y elemento bombeante.



PEV 300

CARATTERISTICHE DI SERIE:

- Corpo pompa in acciaio AISI 304
- Rotore con due rulli montati su cuscinetti (PEV 60-150-280)
- Rotore con tre rulli montati su cuscinetti (PEV 300)
- Doppio rotore con tre rulli montati su cuscinetti (PEV 600)
- Motoriduttore direttamente applicato all'elemento portante
- Carrello autoportante in acciaio inox AISI 304
- Quadro elettrico con inversione di marcia
- Tubo in gomma alimentare
- Doppio tubo in gomma alimentare (PEV 600)
- Variatore di velocità "Inverter"
- Vaso di espansione
- Certificazione riconosciuta a livello mondiale contro la contaminazione TCA-TBA del tubo peristaltico Enoveneta
- Certificazione FDA per la compatibilità del tubo peristaltico con prodotti alimentari

STANDARD FEATURES:

- Stainless steel pump body
- Rotor with two rolls mounted on bearings (PEV 60-150-280)
- Rotor with three rolls mounted on bearings (PEV 300)
- Double rotor with three rolls mounted on bearings (PEV 600)
- Motor reducer directly applied on the bearing element
- AISI 304 stainless steel self-supporting stand
- Control panel with reverse feature
- Pipe of rubber for use in food industry
- Double pipe of rubber for use in food industry (PEV 600)
- "Inverter" electronic speed variator
- Expansion tank
- Universally recognized certification against contamination by TCA - TBA agents
- FDA certification of compatibility of peristaltic tube with foodstuff

STANDARDMERKMALE:

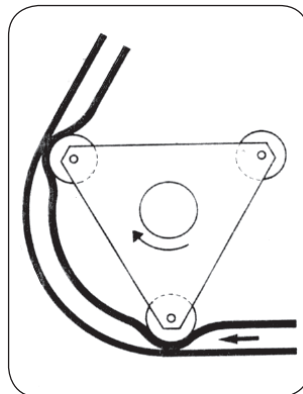
- Pumpengehäuse aus rostfreiem Stahl
- Rotor mit zwei auf Lager eingebauten Quetschen (PEV 60-150-280)
- Rotor mit drei auf Lager eingebauten Quetschen (PEV 300)
- Doppelrotor mit drei auf Lager eingebauten Quetschen (PEV 600)
- Getriebemotor direkt auf dem Pumpenelement eingesetzt
- Selbsttragendes Fahrgestell aus rostfreiem Edelstahl AISI 304
- Schalttafel mit Umkehrvorrichtung
- Rohr aus Gummi für Lebensmittel
- Doppelrohr aus Gummi für Lebensmittel (PEV 600)
- Elektronischer "Inverter" Geschwindigkeitswandler
- Ausdehnungsgefäß
- Weltanerkannte Beschulung gegen die TCA - TBAverseuchung des peristaltischen Schlauches
- FDA Beschulung für die Kompatibilität des peristaltischen Schlauches mit Lebensmitteln

CARACTERISTIQUES STANDARD:

- Corps de la pompe en inox AISI 304
- Rotor avec deux galets montés sur coussinets (PEV 60-150-280)
- Rotor avec trois galets montés sur coussinets (PEV 300)
- Double rotor avec trois galets montés sur roulements (PEV 600)
- Motoréducteur directement appliqué sur l'élément pompant
- Chariot auto-portant en inox AISI 304
- Tableau électrique avec inverseur de marche
- Membrane en caoutchouc alimentaire
- Double membrane en caoutchouc alimentaire (PEV 600)
- Variateur de vitesse électronique "inverseur"
- Vase anti - bélier
- Certification mondiale de la membrane péristaltique Enoveneta contre la contamination par TCA-TBA
- Certification FDA mondiale du tube péristaltique Enoveneta pour la compatibilité avec les produits alimentaires

CARACTERISTICAS ESTANDAR:

- Cuerpo bomba de acero inox
- Rotor con dos rollos montados en cojinetes (PEV 60-150-280)
- Rotor con tres rollos montados en cojinetes (PEV 300)
- Doble rotor con tres rollos montados en cojinetes (PEV 600)
- Motoreductor aplicado directamente al elemento de sostén
- Carrito autoportante de acero inox AISI 304
- Cuadro eléctrico con invertidor de marcha
- Tubo de goma alimenticia
- Tubo doble de goma alimenticia (PEV 600)
- Variador electrónico "inverter"
- Vaso de expansión
- Certificación reconocida a nivel mundial contra la contaminación del tubo peristáltico por TCA - TBA
- Certificación FDA de compatibilidad de la manguera peristáltica con productos alimenticios



A RICHIESTA:

- Tramoggia con coclea motorizzata
- By-pass con valvola meccanica
- Pressostato di sicurezza
- Contaltri
- Kit Riempibarriques
- Vaso di espansione con membrana
- Filo comando e Radiocomando per controllo a distanza
- Predisposizione per comando remoto da linea imbottigliamento o altro dispositivo

AVAILABLE OPTIONS:

- Hopper with motorized screw
- By-pass with mechanical valve
- Safety pressure switch
- Liter counter
- Barrique filling system
- Expansion vessel with diaphragm
- Cable and radio remote control
- Automatic remote control device

ACCESSOIRES SUR DEMANDE:

- Trémie avec vis sans fin motorisée
- By-pass avec vanne mécanique
- Pressostate de sécurité
- Compteur-litres
- Kit de remplissage barriques
- Vase anti-bélier avec membrane
- Commande par câble et radiocommande pour contrôle à distance
- Predisposition pour commande à distance (depuis la ligne d'embouteillage ou autre)

AUF ANFRAGE:

- Ladetrichter mit Motor und Schnecke
- By-Pass mit mechanischem Ventil
- Druckwächter
- Literzähler
- Anfüllungs-Kit der Barriques
- Ausdehnungsgefäß mit Membran
- Kabel- und Funksteuerung Kit
- Anlagen zur Steuerung der Pumpe vom Abfüllsystem oder von anderen Vorrichtungen

A PETICIÓN:

- Tolva con sinfín motorizado
- By-Pass con válvula mecánica
- Pressostato de seguridad
- Dispositivo contador de litros
- Kit llenado barricas
- Cámara de compensación con membrana
- Control remoto con cable y radiocomando
- Predisposición para comando remoto de línea de embotellado u otro dispositivo

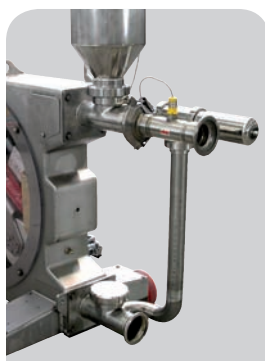


PEV 60



PEV 600

OPTIONAL



		PEV 60	PEV 150	PEV 280	PEV 300	PEV 600
Giri/min rotore Rotor r.p.m. Rotations tours/min. du rotor Rotor r.p.m. rotor r.p.m.		19/63	12/60	14/49	15/55	15/55
Portata con liquidi Flow rate with wine Débit vin/liquide Wein Caudal con vino	Ton/h	1/2 - 5/6	2/3 - 13/14	7/9 - 24/25	7/9 - 25/26	14/16 - 51/56
Portata con uva diraspata/pigiata Flow rate with destemmed/crushed grape Débit raisin égrappé / foulé Abbeerene/gequetschte Trauben Caudal con uva despalillada/pisada	Ton/h	-	1/2 - 9/10	4/6 - 17/18	4/6 - 17/19	9/12 - 34/39
Portata con uva intera Flow rate with whole grape Débit raisin avec rafle Heile Trauben Caudal con uva entera	Ton/h	-	-	2/4 - 12/14	2/4 - 12/15	6/6 - 24/30
Portata con massa fermentata Flow rate with fermented mass Débit masse fermentée Gegorene Masse Caudal con masa fermentada	Ton/h	-	-	1/3 - 7/8	1/3 - 7/9	2/6 - 14/18
Prevalenza Head Pression Förderhöhe Prevalencia	m	25	25	25	25	25
Raccordi DIN 11851 Fittings DIN 11851 Raccords DIN 11851 Anschlüsse DiN 11851 Racores DIN 11851	mm	50	65	80	80	100
Potenza motore Motor power Puissance moteur Motorleistung Potencia motor	kW	1,5	3	4	5,5	9,2
Diametro tubo Pipe diam. Diamètre membrane Rohr Durchmesser Diam. manguera	mm	45	55	75	75	2x75
Numero rulli No. of rollers Nombre galets de pression Nr. Walzen Nr. rollos	n°	2	2	2	3	3+3
Dimensioni pompa Pump dimensions Dimensions Pumpe Abmessungen Dimensiones bomba	mm	950 650 800	1100 700 850	1300 830 1000	1300 830 1000	1300 1100 1000
Peso kg Weight Poids Gewicht Peso	m	120	200	340	360	650
Dimensioni tramoggia Hopper dimensions Dimensions trémie Trichter Abmessungen Dimensiones tolva	mm	-	870 750 450	870 830 450	870 830 450	1000 1000 500
Potenza motore tramoggia Hopper motor power Puissance moteur trémie Trichter Abmessungen Potencia motor tolva	kW	-	0,55	1,1	1,1	2,2

Dati e misure non sono impegnativi e possono essere variati senza preavviso.
 Les données et les mesures sont indicatives et peuvent subir des variations sans préavis.
 Measurements and operating data are approximative, not legally binding and subject to change without notice.
 Daten und Massangaben sind indikativ und können ohne Voranzeige verändert werden.
 Datos y medidas no son vinculantes y pueden ser variados sin previo aviso.

La qualità della tradizione, l'affidabilità della tecnologia



NUOVO STUDIO - Tel. 049 9201296 cod. 31.9803003rev00



Esempio di abbinamento
PEV 280 + tramoggia
con Top 25

EV
ENOVENETA
TECNOLOGIE ENOLOGICHE



Via Marconi, 56 - 35016 Piazzola sul Brenta (PD) ITALY - Tel. +39 049 5590358 - Fax +39 049 9600002

e-mail: info@enoveneta.it - www.enoveneta.it