

POMPA PERISTALTICA SERIE "P"
PERISTALTIC PUMP SERIE "P"
POMPE PERISTALTIQUE SERIE "P"
BOMBA PERISTALTICA SERIE "P"



TIPO TYPE	DESCRIZIONE - DESIGNATION DESCRIPCION - ACCOUNT	HL/h	BAR	KW	RACCORDI CONNECTION	D. TUBO D. PIPE	DIMENSIONI DIMENSIONNES MEDIDAS SIZE CM:
P80X	POMPA MONO TUBO 180°	10-80	3,5	2,2	50	45x75	100X50X100
P120X	POMPA MONO TUBO 180°	15-120	3,5	3	50	50x80	115X60X110
P240X	POMPA MONO TUBO 180°	50-240	4	4	70	65x94	130X65X130
P300X	POMPA MONO TUBO 180°	60-300	3,5	7,5	80-100	78x120	140X80X160
P480X	POMPA BITUBO 180°	140-480	3	7,5	100	n.2 65x94	140X95X130



CORRADO WINE MACHINERY
 Via John Wiston Lennon, 40
 42018 San martino in Rio (R.E.) Italy
 TEL.+39.0522.696105 - FAX.+39.0522.736638
 e-mail: cwm.italia@apag.it web: www.apag.it
 C.F.E P.I. 02159310354



Pompa peristaltica atta al trasferimento di liquidi anche ad alta densità ed in presenza di corpi solidi. grazie all'abbinamento con l'apposita tramoggia, si possono trasferire anche puree, fecce, uva diraspata ed altri prodotti alimentari. il principio di funzionamento della pompa peristaltica, come risaputo, garantisce un pompaggio lineare, limitato schiacciamento ed assenza totale di riscaldamento del prodotto travasato. la mancanza di valvole assicura il passaggio di corpi solidi con estrema facilità, il tubo in gomma alimentare con certificazione "fda" raccordato alle connessioni d'entrata e uscita senza alcun dislivello, permette un'ottima pulizia della macchina evitando il ristagno di prodotto all'interno della stessa.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Auto-adescente fino a 7 metri di profondità;
- Possibilità di funzionamento a secco;
- Pressione massima di esercizio 3-5 bar (secondo modello);
- Portata variabile grazie all'applicazione di inverter ultima generazione con filtri anti-disturbo e copia costante.;
- Reversibilità di pompaggio;
- Quadro elettrico a comandi intuitivi in cassetta d'acciaio inox a norme "CE" con microprocessore di controllo, possibilità di applicazione di comando a distanza via radio, via cavo e con sonde di livello; pressostato su camera d'aria superiore.
- Visualizzazione continua della portata tramite display ad alta efficienza;
- Macchina interamente costruita in acciaio inox, comprese le componenti non a diretto contatto con il fluido pompato;
- Lubrificazione del tubo tramite pompa esterna in grado di rilasciare poco a poco il lubrificante senza dover asportare il coperchio;
- Versatilità d'utilizzo; da liquidi a puree in pochi minuti, con l'ausilio di una sola chiave inglese (accoppiamento tramite flangie UNI).



Pompe péristaltique pour le transvasement de tous liquides y compris pour les liquides de grande densité et avec corps solides en suspension. Sa connexion au bac de réception permet son utilisation pour le raisin de première presse, lies et purées de tous types de fruits. Le fonctionnement de la pompe péristaltique déjà connue depuis plusieurs années peut garantir un pompage linéaire sans aucun échauffement du produit et un pressage très limite. L'absence de vanne garantit un passage de corps solides sans formation de bouchons. le tuyau en caoutchouc alimentaire raccorde aux tuyaux d'antre et de sortie de même diamètre permet un nettoyage sanitaire de la pompe sans risque de stagnation de liquides a l'intérieur même de la pompe.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.

- Auto amorçant jusqu'à 7 mètres de profondeur ;
- Possibilité de fonctionnement a sec sans aucun dommage ;
- Pression maximum de travail 3-5 bar (selon modèle);
- Débit variable par variateur électronique dernière génération avec filtre et puissance fixe ;
- Pompage réversible ;
- Implantation électrique aux normes «CE» avec boîte en acier inox, commandes intuitive et directe ; microprocesseur de control et pressostat sur la chambre d'aire supérieure, possibilité de télécommandes par câble, par radio et par sonde de niveau ;
- Visualisation continue du débit horaire par un display a haute définition;
- La pompe et tous ses composants sont entièrement fabriqués en acier inox y compris ceux n'étant pas au contact direct avec le liquide ;
- Lubrification du tuyau par une petite pompe extérieure en mesure de garantir une lubrification plus régulière et sans démonter le couvercle ;
- Capacité de changement d'utilisation, on peut passer du pompage de liquides a celui de raisin de première presse, lies, etc et vice-versa en quelques minutes avec une simple clef grâce a l'accouplement pompe – bac par bride UNI;



Peristaltic pump suitable for the transfer of high density fluids and in presence of solid bodies. thanks to the coupling to the hopper, is possible to transfer mash consistency fluids, dregs, destemmed grapes, and other alimentary products. The working principle, as known, assure a linear pumping, limited squashing and complete absence of product heating. The lack of valves warrant an easily crossing of solid bodies, the alimentary rubber tube (with FDA certification) is connected to the stainless steel connection without any inequality and allow an optimal cleaning and hygienization of the machine Avoiding the stagnation of the product inside the pump.

TECHNICALS CHARACTERISTICS

- Self priming till 7 m depth;
- The pump can run dry without any damage;
- Maximum exercise pressure of 3-5 bar; (as models);
- Variable delivery thanks to inverter application; (last generation with filter and steady power);
- Pumping reversibility;
- "CE" control panel in stainless steel with simples and intuitive commands, control by microprocessor, switch pressure on superior air chamber if required it is possible the application of remote control, cable control and sensor level control.
- Display to high definition visualised the capacity of the pumps;
- The machine is entirely built in stainless steel, including the components not in direct contact with the pumped fluid;
- The lubrication of the pipe is making thanks to the external pumps without take the lid and with more homogeneity;
- Utilisation versatility; alternation from liquids to dregs obtainable in a few minutes with only one key (coupling pump-hopper by UNI flange);



Bomba peristáltica para el trasiego de toda clase de líquidos incluso los líquidos de gran densidad y con cuerpos sólidos en suspensión. Juntada a la tolva de recepción, esta bomba peristáltica se puede utilizar para pasta y mosto, uva molida y otros productos alimentarios. El funcionamiento de la bomba peristáltica como ya conocido permite un bombeo lineal sin calentamiento del producto y un estrujamiento muy limitado del producto. La ausencia de válvula permite el pasaje de sólidos sin ningún problema y sin riesgo de atasco cualquiera. La manguera de caucho conectada a la salida y entrada, siendo todas de mismo diámetro, permite una limpieza interior fácil y segura sin que pueda estancarse ningún líquido dentro de la bomba.

CARACTERISTICAS TECNICAS

- Autosubcionante hasta 7 metros de profundidad;
- Posibilidad de funcionamiento en seco sin ningún perjuicio;
- Presión de trabajo hasta 3-5 bar (según modelo);
- Caudal variable con variador electrónico (inverter), de ultima concepción con filtros y fuerza constante;
- Sentido de bombeo reversible;
- Tablero eléctrico en acero inox a normas "CE", mando intuitivos y directo, completo de microprocesador de control y presotato, posibilidad de comandar la bomba a distancia según sistema con cable, radio y con sonda de nivel;
- Visualización del caudal para un display a alta definición;
- Bomba totalmente fabricada en acero inox también en las partes que no están directamente en contacto con el líquido;
- Lubricación de la manquera para una pequeña bomba exterior que garantiza una mas homogénea lubricación si desarmar la tapa;
- Capacidad de cambiar su utilización, se puede pasar de trasiego de líquidos a pasta y mosto, uva molida, etc. y viceversa en algunos minutos simplemente con una llave gracias a la conexión bomba –tolva para una brida UNI;