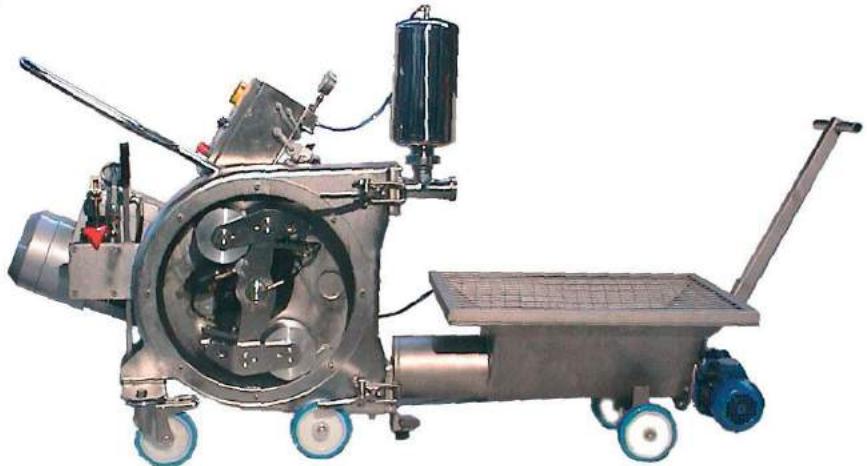


POMPA PERISTALTICA

POMPE PERISTALTIQUE

BOMBA PERISTALTICA

PERISTALTIC PUMP



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 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-adescante fino a 7 metri di profondità;
- Possibilità di funzionamento a secco;
- Pressione massima d'esercizio 6 bar (a richiesta 15 bar);
- Portata variabile (PRST120 da 0 a 12.000 l/h; PRST 260 da 3.000 a 26.000 l/h) grazie all'applicazione di inverter ultima generazione con filtri anti-disturbo e copia costante;
- Reversibilità di pompaggio;
- Quadro elettrico a norme "CE" completo di relè termico, pressostato e manometro, possibilità di applicazione di comando a distanza via radio, via cavo e con sonde di livello;
- Visualizzazione continua della portata tramite display ad alta efficienza;
- Macchina interamente costruita in acciaio inox, comprese le parti 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 secondi, senza l'ausilio di chiavi grazie al sistema esclusivo d'abbinamento pompa-tramoggia;
- Schiacciamento del tubo pompante indiretto, grazie al sistema a bilanciere brevettato, che garantisce anche l'assorbimento d'urti causati dall'entrata involontaria di corpi solidi quali sassi, pezzi di legno etc.
- By-pass interno adattabile alle esigenze del fluido pompato per la parzializzazione di portata e pressione d'esercizio; tale sistema evita l'applicazione di costosi ed ingombranti by-pass esterni.
- **Sistema automatico di innalzamento rullo per evitare lo schiacciamento del tubo a pompa ferma, aumentando la durata dello stesso, tale sistema permette una pulizia totale della pompa con cicli "C.I.P." garantendo una totale sanificazione della stessa.**

Pompe péristaltique pour le transvasement de tous liquides y compris pour les liquides de grande densité et avec corps solides en suspen 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'autre et de sortie de mè'90me diamètre permet un nettoyage sanitaire de la pompe sans risque de stagnation de liquides à l'intérieur même de la pompe.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.

- Auto amorçant jusqu'a 7 mètres de profondeur;
- Possibilité de fonctionnement a sec sans aucun dommage;
- Pression maximum de travail 6 bar (sur demande version spéciale jusqu'a 15 bar);
- Débit variable (PRST120 de 0 a 12.000 l/h; PRST 260 de 3.000 a 26.000 l/h) par variateur électronique dernière génération avec filtre et puissance fixe;
- Pompe réversible;
- Installation électrique aux normes "CE" avec relais thermique pressostat et manomètre de contrôle, 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 régulier et sans démonter le couvercle;
- Capacité de changement d'utilisation, concept unique dans cette génération de pompe; en effet on peut passer du pompage de liquides a celui de raisin de première presse, lies, etc et vice-versa en quelques instants, grâce a l'accouplement pompe - bac sans clef;
- Compression du tuyau en caoutchouc par un système indirect breveté permettant d' absorber les chocs de corps solides entrez par inadvertance dans la pompe;
- By pass intérieur adaptable selon les exigences de pompages et sans vanne de surpression extérieure;
- **Système de déconnexion automatique des galets d'entraînement afin d'éviter toute sollicitation inutile du tuyau lorsque la pompe est a l'arrêt et ne fonctionne pas, cet système donne une vie moyen du tuyau supérieur et en plus permet une nettoyage avec system « C.I.P. »**



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 linear 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

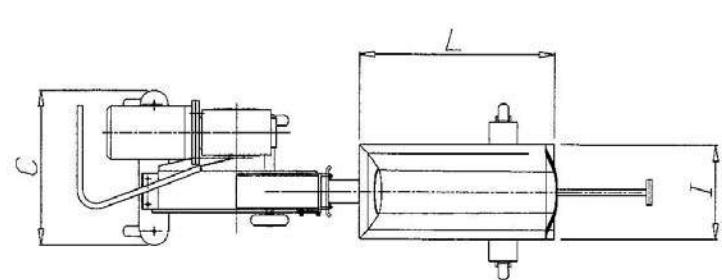
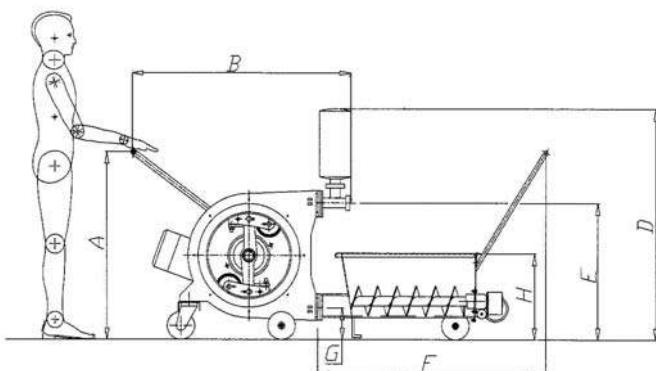
- Autosubcionante hasta 7 metros de profundidad;
- Posibilidad de funcionamiento en seco sin ningún prejuicio;
- Presión de trabajo hasta 6 bar (a pregunta hasta 15 bar);
- Caudal variable (PRST120 de 0 asta 12.000 l/h; PRST 260 de 3.000 asta 26.000 l/h)con variador electrónico (inverter), de ultima concepción con filtros y fuerza constante;
- Sentido de bombeo reversible;
- Tablero eléctrico a normas "CE" completo de térmicos, pressostato y manómetro de control, 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;
- Lubrificación de la manquera para una pequeña bomba exterior que garantiza una mas homogénea lubricación si desarmar la tapa;
- Capacidad de cambiar su utilización, concepto único en su sector, ya que se puede pasar de trasiego de líquidos a pasta y mosto, uva molida, etc. y viceversa en unos segundos y sin usar de ninguna llave gracias a nuestro sistema particular rápido de conexión bomba –tolva;
- Compresión indirecta de la manguera debido a un sistema particular brevetado que también proteja la bomba de eventuales golpes causados por la caída involuntaria de cuerpos sólidos (piedras maderas etc.) dentro de la bomba;
- By-pass interior para la regulación del caudal y presión según necesidad sin ninguna válvula exterior;
- **Sistema de desconexión automática de los rodamientos cuando la bomba esta parada lo cual permite no gastar o usar inútilmente la manguera, garantizado una mayor vida de la manguera. Este sistema permite también una limpieza total de la bomba con sistema "C.I.P.".**

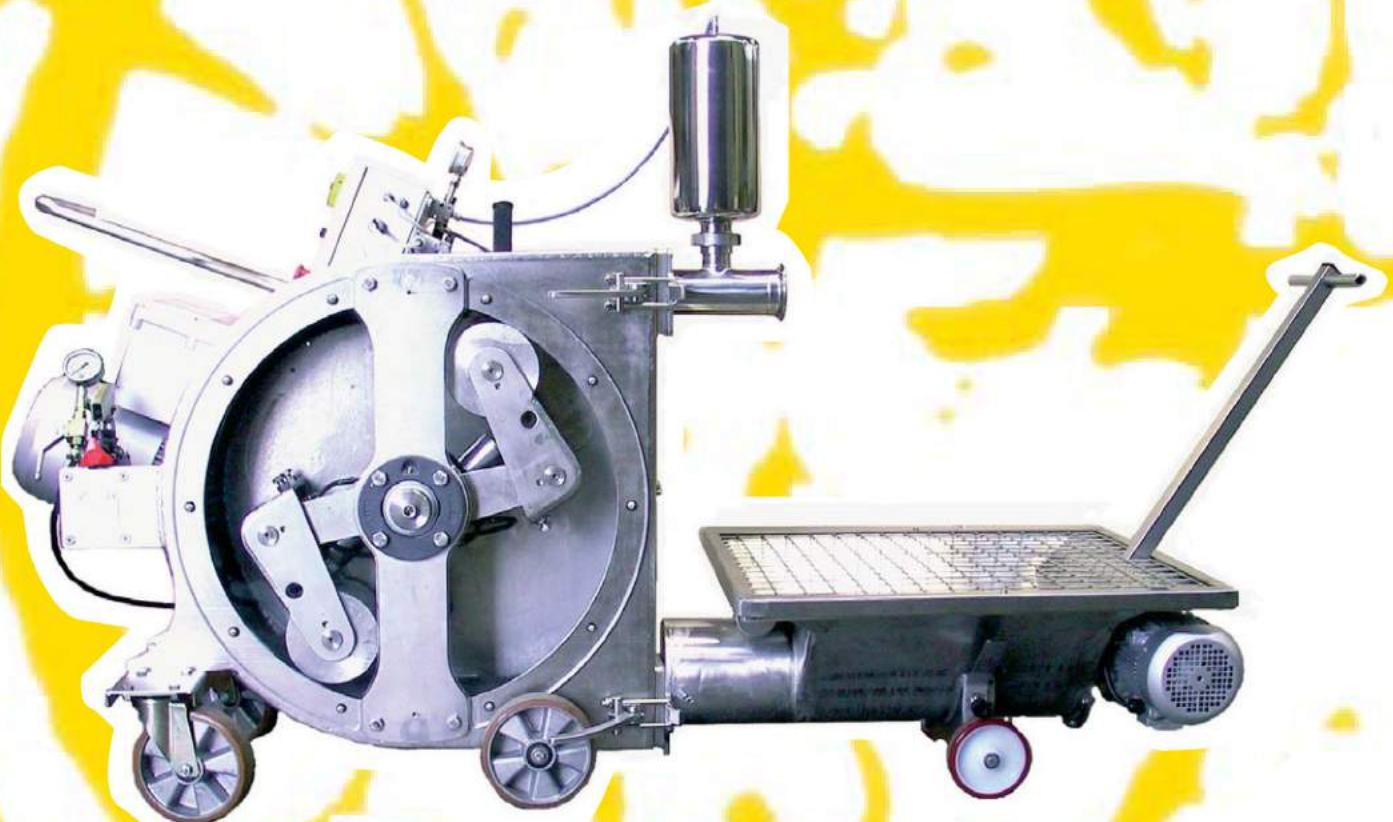


Peristaltic pump suitable for the transfer of high density fluids and in presence of solid bodies. Thanks to the coupling to the hopper, is possible to transfer mash consistency fluids, dregs, destemmed grapes, and other alimentary products. The working principle, as known, assure a linear pumping, limited squashing and complete absence of product heating. The lack of valves warrant an easily crossing of solid bodies, the rubber tube 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.

- Self priming till 7 m depth;
- The pump can run dry without any damage;
- Maximum exercise pressure of 6 bar; (on required motel till 15 bar);
- Variable delivery (PRST120 from 0 to 12.000 l/h; PRST 260 from 3.000 to 26.000 l/h) thanks to inverter application (last generation with filter and steady power);
- Pumping reversibility;
- "CE" control panel with safe motor, switch pressure and control manometer, if required is possible the application of a wireless remote control, cable remote control and with 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 seconds without spanner aid, thanks to the rapid pump-hopper coupling this is our exclusive system;
- Indirect squeezing of the pumping pipe thanks to a patent rocker system that also warrant the absorption of shocks caused by solid corps unintentionally got in, like stones, wood pieces, etc.;
- Internal by-pass adaptable to the pumped fluid requirements for the delivery and exercise pressure partialization; this system avoid the application of bulky and expensive external by-pass;
- **Automatically roller lift up system for not press pipe with the pump is term of service, This permit a long life of pipe and clean system "C.I.P.",**

| POMPA | A | B | C | D | E | F | G | H min/max | I | L | Kg | Kw |
|-----------|------|------|-----|------|-----|------|-----|--------------|-----|-----|-----|-----|
| POMPA 120 | 980 | 1180 | 680 | 1115 | 675 | 1415 | 155 | 400/430 | 710 | 860 | 270 | 4,0 |
| POMPA 260 | 1180 | 1400 | 680 | 1410 | 910 | 1385 | 165 | 400/430 | 710 | 860 | 480 | 7,5 |





TIMBRO RIVENDITORE



Corrado Wine Machinery

C.W.M. S.R.L.

Via John Wiston Lennon 40, 42018 San Martino in Rio (R.E.) Italy
Phone: +39-0522-696105; Fax: +39-0522-736638 mail: cwm.italia@apag.it