



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, intonaci, calcestruzzo). 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.



ENOVENETA

POMPA PERISTALTICA



POMPE PERISTALTIQUE

La pompe peristaltique est le nouveau système léger et délicat pour le transport des fluides plus au moins denses. La pompe est indiquée pour le travail avec des liquides (vin, jus de fruit, lait, huile), avec des produits semi-solides (raisin entier, raisin foulé, raisin égrappé, tomate, salade de fruits), ou bien avec des produits abrasifs (marc, provende, hachis, plâtre, béton). Le principe de fonctionnement de ce type de pompe se base sur la pression de deux ou trois rouleaux tournants qui écrasent progressivement un tuyau spécial en caoutchouc.

L'alternance entre écrasement et relâchement cause une dépression à l'intérieur du tuyau 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 qui pompe.



PERISTALTISCHE PUMPE

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, Verputz, Beton). 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.



PERISTALTIC PUMP

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, plaster, concrete).

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.



BOMBA PERISTÁLTICA

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, revoque, hormigón).

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 compresión 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.

ENOVENETA



ENOVENETA



CARATTERISTICHE:

- Corpo pompa in acciaio (PEV 60-150-280)
- Corpo pompa in alluminio verniciato (PEV 300-600)
- 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" (PEV 60-150-280)

A RICHIESTA:

- Tramoggia motorizzata con coclea
- By-pass con valvola meccanica
- Variatore meccanico (PEV 300-600)
- Variatore elettronico "Inverter" (PEV 300-600)
- Vaso di espansione
- Pressostato di sicurezza



CARACTERISTIQUES:

- Corps de la pompe en acier inox (PEV 60-150-280)
- Corps de la pompe en aluminium verni (PEV 300-600)
- Rotor avec deux rouleaux montés sur coussinets (PEV 60-150-280)
- Rotor avec trois rouleaux montés sur coussinets (PEV 300)
- Double rotor avec trois rouleaux montés sur roulements (PEV 600)
- Motoréducteur directement appliqué sur l'élément pompant
- Chariot auto-portant en acier inox AISI 304
- Tableau électrique avec inverseur de marche
- Tuyau en caoutchouc alimentaire
- Double tuyau en caoutchouc alimentaire (PEV 600)
- Variateur de vitesse électronique "inverseur" (PEV 60-150-280)

SUR DEMANDE:

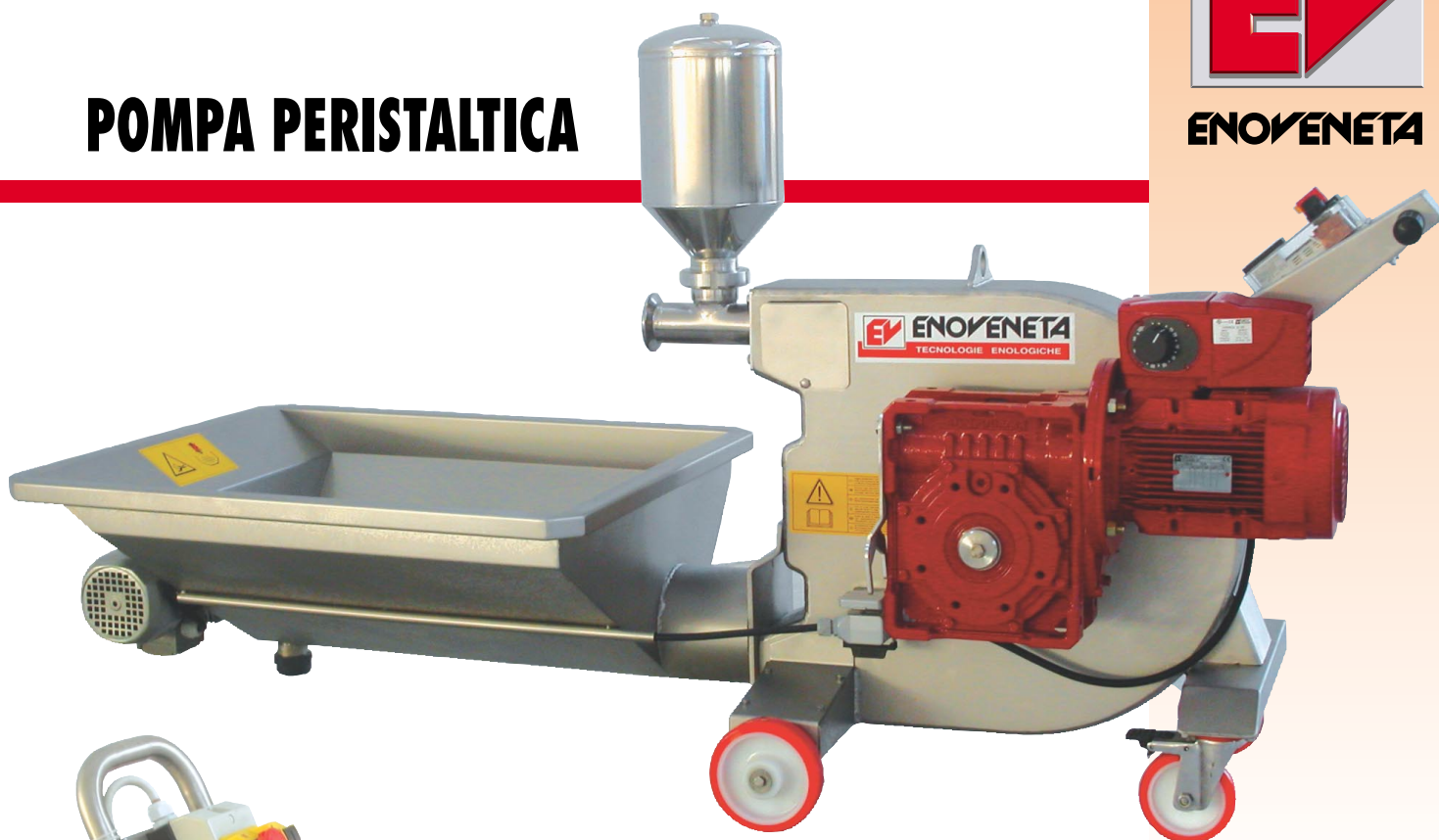
- Trémie motorisée avec vis sans fin
- By-pass avec vanne mécanique
- Variateur de vitesse mécanique (PEV 300-600)
- Variateur de vitesse électronique "inverseur" (PEV 300-600)
- Vase d'expansion
- Pressostate de sécurité



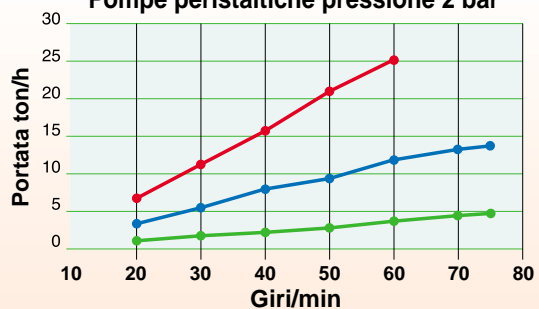


ENOVENETA

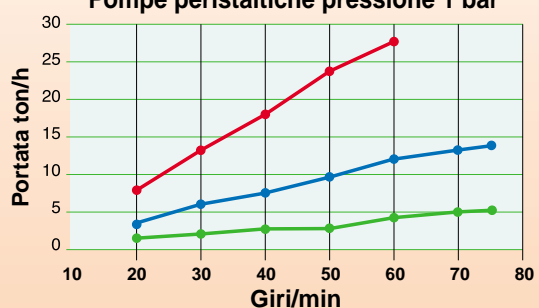
POMPA PERISTALTICA



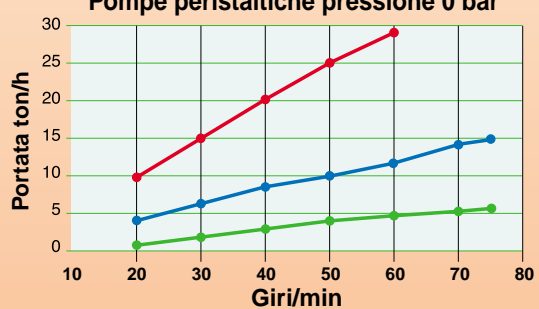
Pompe peristaltiche pressione 2 bar



Pompe peristaltiche pressione 1 bar



Pompe peristaltiche pressione 0 bar





ENOVENETA

SPECIFICATIONS:

- Stainless steel pump body (PEV 60-150-280)
- Pump body made of painted aluminium (PEV 300-600)
- 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 (PEV 50-100-200)

ON REQUEST:

- Motorized hopper with screw
- By-pass with mechanical valve
- Mechanical speed variator (PEV 300-600)
- "Inverter" electronic speed variator (PEV 300-600)
- Expansion tank
- Safety pressure switch

MERKMALE:

- Pumpengehäuse aus rostfreiem Stahl (PEV 60-150-280)
- Pumpengehäuse aus gestrichenem Aluminium (PEV 300-600)
- 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 (PEV 60-150-280)

AUF ANFRAGE:

- Ladetrichter mit Motor und Schnecke
- By-Pass mit mechanischem Ventil
- Mechanischer Geschwindigkeitswandler
- Elektronischer "Inverter" - Geschwindigkeitswandler (PEV 300-600)
- Ausdehnungsgefäß
- Druckwächter

CARACTERÍSTICAS:

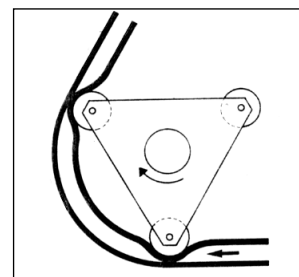
- Cuerpo bomba de acero inox (PEV 60-150-280)
- Cuerpo bomba de aluminio barnizado (PEV 300-600)
- Rotor con dos rollos montados en cojinetes (PEV 60-150-280)
- Rotor con tres rollos montados en cojinetes (PEV 300)
- Doble rotor con tres rollos montados en cojinetes (PEV 600)
- Motoreductor aplicado 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 de velocidad "inverter" (PEV 60-150-280)

A PETICIÓN:

- Embudo motorizado con sinfín
- By-pass con válvula mecánica
- Variador mecánico (PEV 300-600)
- Variador electrónico "inverter" (PEV 300-600)
- Vaso de expansión
- Presostato de seguridad

DATI TECNICI - DONNEES TECHNIQUES - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - INDICACIONES TECNICAS

COD.		980	981	982	953	954
MOD.		PEV60	PEV150	PEV280	PEV300	PEV600
	giri/1'	20/75	20/75	20/60	51	27 / 52
Vino - Vin - Wine Wein - Vino	Ton / h	1/2 - 5/6	2/3 - 14/15	7/9 - 26/28	28 / 30	I 24 / 28 II 53 / 58
Uva Diraspata/Pigiata - Raisin Égrappé/Foulé Destemmed/Pressed Grapes Abbeere/Gequetschte Trauben - Uva Sin Escobajos/Pisada	Ton / h	—	1/2 - 9/10	4/6 - 17/19	20 / 22	I 18 / 22 II 39 / 43
Uva Intera - Raisin Entier Whole Grapes - Heile Trauben Uva Entera	Ton / h	—	—	2/4 - 12/15	17 / 19	I 16 / 20 II 30 / 34
Massa Fermentata - Masse Fermentée Fermented Mass Gegorene Masse - Massa Fermentada	Ton / h	—	—	1/3 - 7/9	7 / 9	I 8 / 12 II 14 / 18
	m	30	30	30	35	I 20 II 35
	mm	50	60	80	100	100
Inverter	kW (HP)	1,5 (2)	3 (4)	4 (5,5)	5,5 (7,5)	I 7,2 (9,2) II 10 (12,5)
	LxPxH	950x650 800 h	1100x700 850 h	1300x830 1000 h	1800x900 1300 h	1800x1200 1300 h
	Ø mm	45	55	75	80	2x80
	LxPxH	—	870x750 450 h	870x830 450 h	870x830 500 h	1000x1000 500 h
	kW (HP)	—	0,37 (0,5)	0,37 (0,5)	0,37 (0,5)	0,75 (1)
	Kg.	120	200	340		



Dati e misure non sono impegnativi e possono essere variati senza preavviso.
Les données et les mesures sont indicative 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.



ENOVENETA

TECNOLOGIE ENOLOGICHE
Via Marconi, 80
35016 Piazzola sul Brenta (PD) Italy
Tel. +39 049 5590358
Fax +39 049 9600002
Internet: www.enoveneta.com
E-mail: info@enoveneta.com