

POMPA PERISTALTICA PERISTALTIC PUMP BOMBA PERISTÀLTICA

Pompa peristaltica adatta a lavorare con

Liquidi: vino, succhi di frutta, olio, latte

Prodotti semi-solidi: uva intera, pigiata e diraspata, frutta tritata.

Prodotti abrasivi: vinaccia, mangime, intonaco, calcestruzzo



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.

I vantaggi dati da questa pompa sono quelli di poter lavorare senza ossidazioni, sbattimenti, schiacciamento di acini o vinaccioli ed il contatto tra prodotto ed elemento pompante.

SISTEMA VUOTO CONTINUO

Questo sistema consiste nell'applicazione di una pompa vuoto elettrica e di un vacuostato che favoriscono l'apertura totale del tubo all'interno della cassa a tenuta semiermetica. Il risultato è una resa maggiore nel travaso dei prodotti abrasivi ed un minor schiacciamento del prodotto.

Peristaltic pump suitable for:

Fluids (Wine, Fruit juice, olive oil, milk)

Semi-solid products (Whole grapes, destemmed or pressed grapes, crushed fruit)

Abrasive products (Marc, feedstuff, concrete)

The work of this pump is based on two rolling rolls that progressively squeeze a special rubber tube. The alternance between squeezing and relaxing generates a depression in the hose and a continuos fluid recall.

The lack of valves permit 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 hygiene of the machine avoiding the stagnation of the product inside the pump.

CONTINUOUS VACUUM SYSTEM

It involves the use of an electric vacuum pump and a vacuum switch; this helps the complete opening of the tube inside the semi-hermetic housing. The advantage is a better performance in transferring abrasive products and less compression of the product inside the hose.



POMPA PERISTALTICA PERISTALTIC PUMP BOMBA PERISTALTICA

Bomba peristáltica apta para trabajar con líquidos (vino, leche, aceite, zumos de fruta) con productos semisolidos (uva entera, estrujada, tomates y frutas molidas) y también con productos abrasivos (casca, cebo, molidos, revoque, hormigón). Mediante la combinación con la tolva (opcional), puede transferir puré, lías de vino, los tallos de uva y otros productos alimenticios.

El principio de funcionamiento de la 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, consiguiente, un flujo constante.

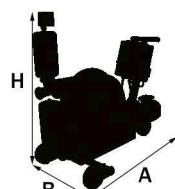
Unas ventajas de esta bomba: se puede trabajar evitando oxíaciones, sacudimientos, emulsiones, aplastamiento de granos o semillas y el contacto entre producto y elemento bombeante.



ZETA-PE 45



ZETA-PE 30



Mod.	ZETA-PE 16	ZETA-PE 25	ZETA-PE 30	ZETA-PE 45	ZETA-PE 50	ZETA-PE 60
Rotazioni - Rotations	rpm	20/140	20/98	5/100	8/60	10/80
Vino - Wine	ton/h	0,1/0,6	0,2/1,9	0,2/5	0,5/8	1,7/13
Uva diraspatata/pigjata - Destemmed/pressed grapes	ton/h	-	-	-	-	8
Uva intera - Whole grapes	ton/h	-	-	-	-	10
Massa fermentata - Fermented grapes	ton/h	-	-	-	-	8
Prevalenza	m	40	40	40	40	40
Ø Raccordi - Fittings	mm	40	40	40	40	60
Ø Tubo - Hose	Ø mm	16	25	30	45	55
Motore - Motor	kW	0,37		1,5	2,2	3
Motore tramoggia - Hopper motor	kW	-	-	-	-	0,75
Dimensioni - Dimensions	AxBxH	-	-	860x420x900	890x450x930	1150x600x1100
						1300x700x1300

