

LINEA PROFESSIONALE


LINEE SELEZIONE • DIRASPA-PIGIATRICI • PRESSE OLEODINAMICHE E PNEUMATICHE • POMPE • STOCCAGGIO





LINEA SELEZIONE UVA



tavolo dosatore vibrante TDV

 Tavolo vibrante dosatore per uva intera o diraspata. Costruito interamente in acciaio inox aisi 304 posto su piedi regolabili. Completo di griglia di sgrondo liquido con relativa vaschetta di recupero e quadro elettrico.

 Vibrating table for dosage of whole or destemmed grape. Completely made of aisi 304 stainless steel, on adjustable legs. Complete with dripping grid, collection basin and electric panel.

 Le table vibrant TDV permet de doser et distribuer le raisin de façon uniforme, pour favoriser le tri du produit. Construit entièrement en acier inox AISI 304, au lieu des pieds réglables. Grille complète du liquide de drainage avec réservoir de récupération relative et panneau électrique. La TDV peut être encore utilisée avant l'égrappoir pour alimenter le raisin de façon constante et uniforme.

CODICE code code	MODELLO type modèle	PORTATA (t/h) production production	LUNGHEZZA (mm) length longueur	LARGHEZZA (mm) width largeur	ALTEZZA (mm) height hauteur	POTENZA (kW) power puissance
3010	TDV	1 ÷ 5	1.250	1.150	1.065	0,34
3020	TR	1 ÷ 5	2.500 ÷ 4.000	800	670 ÷ 770	0,75
3030	TCV	1 ÷ 5	2.500 ÷ 4.000	800	670 ÷ 770	0,60

tavolo di selezione a nastro

TR



IT Tavolo di cernita uva per la rimozione manuale di acini e grappoli rovinati con tappeto in PVC alimentare costruito interamente in acciaio inox aisi 304 completo di vaschetta raccolta mosto, raschiatore per la pulizia del telo, variatore di velocità meccanico, piedi regolabili in altezza e ruote piroettanti per lo spostamento. Quadro elettrico.

UK Grape selection PVC belt, completely made of aisi 304 stainless steel. Ideal to take out from your harvest, leaves spolt grapes and bunches etc. Complete of collection tank for must, scraper, mechanical speed variator adjustable legs, rotating wheels for easy moving, electric panel. Collection basin and electric panel.

FR Les tables de tri sont utilisées pour l'enlèvement manuel de tous les composants nuisibles comme grappes et grains abîmés, grappes vertes, feuilles et autres corps étrangers. Le transporteur à bande est en PVC, apte au contact avec les aliments. Pourvus d'un variateur de vitesse, les tables de tri TR ont été prévues pour être utilisées de manière simple et pratique. Dotée d'un chariot avec deux roues fixes et deux roues pivotantes, pour faciliter les déplacements. En outre, la table est dotée d'un racleur avec un bassin de récupération. Tableau électrique.

tavolo di selezione vibrante

TCV




IT Tavolo vibrante di cernita uva per la selezione manuale di uve intere vendemmiate a mano o a macchina. Interamente costruito in acciaio aisi 304 su piedi regolabili in altezza e ruote piroettanti per una facile movimentazione. Griglia di sgrondo liquido nella prima parte del tavolo con vasca di raccolta mosto. Quadro elettrico con variatore elettronico (inverter) per variare rapidamente la velocità di avanzamento del prodotto.


UK Vibrating table for the selection of whole or destemmed grape. Completely made of aisi 304 stainless steel with adjustable legs and rotating wheels for easy moving. Dripping grid in the initial part of the table with a collection basin. The electric board equipped with electronic speed variator (inverter) enables a quick change of the product forwarding speed.


FR Table de tri vibrante raisins pour la sélection manuelle des raisins entiers récoltés à la main ou à la machine. Entièrement construit en acier inox AISI 304 pieds réglables en hauteur et roulettes pour un déplacement facile. Dans sa partie initiale, le plan de travail présente une grille d'égouttement pour le recouvrement immédiat du liquide (moût fleur) par un bassin sous-jacent doté d'une jonction à la demande. Tableau électrique avec variateur électronique (inverter), qui permet de varier rapidement la vitesse d'avancement du produit.

nastro elevatore

NT

 Nastro elevatore con tappeto in PVC alimentare. Largo mm 400 e su richiesta mm 250. Adatto a trasportare con la massima cura uva intera, diraspata e vinaccia fermentata. È regolabile in altezza a mezzo di un pistone idraulico comandato da una pompa manuale. Ampia tramoggia di carico, attacco per recupero liquido e quadro elettrico. Variatore di velocità meccanico opzionale. Realizzato interamente in acciaio inox aisi 304 completo di ruote girevoli per agevolare gli spostamenti.

 Belt elevator carry grape bunches, destemmed grapes or fermented pressed grapes. The belt elevator is wide mm 400 and mm 250 on request and it is suitable for food contact. Completely made of aisi 304 stainless steel and supplied with 4 wheels for easy moving. They can be provided with several lengths, and the height can be regulated by an hydraulic piston controlled by a manual pump. Wide hopper for loading, connection with suction pumps, and electric panel are standard. Optional, it can be supplied with speed variator.

 Élévateur NT à bandes en pvc, apte au contact avec les aliments, doté d'appuis à profil concave H=50 mm. 400 mm de largeur et 250 mm sur demande. Il sont utilisés pour transporter avec le plus grand soin du raisin entier, égrappé ou du marc de raisin. Dotée de série d'un piston hydraulique contrôlé par une pompe manuelle pour le réglage en hauteur. Fabriqué entièrement en acier inox AISI 304 avec roues pivotantes pour faciliter le déplacement. À la demande, on peut l'équiper d'un variateur de vitesse.



CODICE code code	MODELLO type modèle	LUNGH. NASTRO (mm) belt lenght longueur bande	LARGH. NASTRO (mm) belt width largeur bande	PORTATA (t/h) delivery débit horaire	TRAMOGGIA (mm) hopper tremiér	POTENZA (kW) power puissance	PESO (kg) weight poids
3041	NT250	2.500	400/250	2 ÷ 10	960x750	0,75	205
3042	NT300	3.000	400/250	2 ÷ 10	960x750	0,75	215
3043	NT350	3.500	400/250	2 ÷ 10	960x750	0,75	230
3044	NT400	4.000	400/250	2 ÷ 10	960x750	0,75	240

lavacassette universale **NETT'UNO**



- sistema di funzionamento con acqua a riciccolo
- macchina interamente realizzata in acciaio inossidabile 304
- vasca di recupero acqua da lt. 500
- binari di scorrimento adattabili a tutti i tipi di cassette con sistema di lavaggio integrato
- griglia rimovibile in acciaio inossidabile per la separazione delle impurità
- dispositivo automatico livello acqua
- filtro a rete in aspirazione alla pompa
- telaio su ruote
- quadro elettrico su piedistallo
- tubo di scarico totale



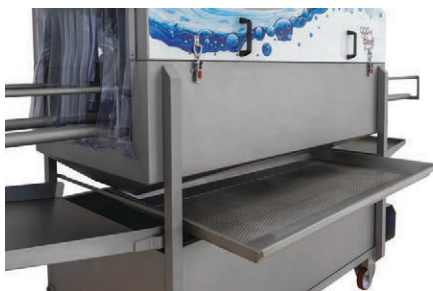
- *water recycling system*
- *machine entirely made of 304 stainless steel*
- *lt. 500 water collection tank*
- *sliding and spraying rails that can be adjusted to all types of boxes*
- *removable stainless steel net*
- *automatic device for water level keeping*
- *mesh filter in suction side of pump*
- *frame on wheels*
- *electrical panel on stand*
- *total discharge*



DIMENSIONI CASSETTE LAVABILI (mm) *size of the washable crates taille de caisses lavables*

LUNGHEZZA <i>length longueur</i>	min 0 max 1.000
LARGHEZZA <i>width largeur</i>	min 250 max 500
ALTEZZA <i>height hauteur</i>	min 0 max 400

- *fonctionnement avec de l'eau recyclée*
- *machine entièrement en acier inoxydable 304*
- *réservoir de récupération d'eau 500 lt*
- *rampe de pulvérisation d'eau et coulisses adaptables au différentes dimensions de caquettes*
- *grille amovible en acier inoxydable de réduction des impuretés*
- *dispositif automatique de niveau d'eau*
- *filtre en aspiration à la pompe*
- *châssis sur roues*
- *tableau électrique*
- *vidange totale*



POTENZA INSTALLATA (kW) <i>installed power puissance installée</i>	INGOMBRO (mm) <i>dimensions dimensions hors-tout</i>	PESO (kg) <i>weight poids</i>
2,2	910x3470x1650h	298

diraspa-pigiatrice OPTIMA



Le diraspa-pigiatrici della serie OPTIMA sono state costruite per ottenere una lavorazione soffice del prodotto.

Le macchine sono di moderna concezione ed hanno accorgimenti come il variatore di velocità del battitore e in alcuni modelli anche del cestello. I rulli in gomma sono regolabili dall'esterno a mezzo volantini e si muovono su dei binari. Il cestello è interamente costruito in acciaio inox ed ha fori arrotondati a profondo stampaggio per prevenire la lacerazione dei raspi. Per le uve più delicate è disponibile il cestello in materiale plastico.

Le diraspa-pigiatrici serie OPTIMA consentono di lavorare in qualsiasi maniera l'utilizzatore preferisce: diraspate poi pigiare, diraspate senza pigiare o soltanto pigiare.

La macchina è completa di vasca raccolta mosto con attacco tubo per il collegamento di pompe aspiranti. Nel caso in cui l'utilizzatore voglia utilizzare pompe monovite o a rotore ellittico già complete di vasca di ricezione, è sufficiente sfilare la vasca raccolta mosto.

Le diraspatrici serie OPTIMA sono interamente smontabili con estrema semplicità per un accurato lavaggio anche nelle parti più nascoste.



OPTIMA 80-160



OPTIMA 50



The destemmer-crusher machines in the OPTIMA range, have been designed for the soft pressing of the product. The machines are of modern conception and have special details such as the beater speed variator and also a basket in some model. Rubber rollers are adjustable by using two hand wheels and are also mobile. The sheeting of the drum (cage) is made in stainless steel with round countersunk holes to avoid maceration of the fruit and keeps the grapes stem intact. For difficult grapes is available as option the drum plastic made.

The destemmer-crushers OPTIMA range allow the user to work in several ways: stem and crush, to stem without crushing, or only to crush.

The machine is supplied with a must gathering tank with a fitting for the connection with suction pumps. Those who want to use monoscrew pumps or elliptical rotor pumps, have just to remove the must tank from its slides.

The destemmer OPTIMA can be entirely disassembled for cleaning even the most hidden parts.



Les égrappoirs-broyeurs de la série OPTIMA ont été construits pour obtenir un traitement doux du produit.

Les machines sont de conception moderne et disposent de caractéristiques telles que le variateur de vitesse du batteur et, dans certains modèles, également du panier. Les rouleaux en caoutchouc sont réglables de l'extérieur à l'aide de volants et se déplacent sur des rails. Le panier est entièrement fabriqué en acier inoxydable et comporte des trous arrondis moulés profonds pour éviter la déchirure des tiges. Pour les raisins les plus délicats, un panier en plastique est disponible.

Les égrappoirs-broyeurs de la série OPTIMA permettent de travailler selon la manière souhaitée par l'utilisateur: égrappoir puis foulé, égrappoir sans presser ou simplement foulé.

La machine est équipée d'un réservoir de récupération du moût avec raccord de tuyau pour connecter les pompes aspirantes.

Si l'utilisateur souhaite utiliser des pompes monovis ou à rotor elliptique déjà équipées de réservoir de réception, il suffit de retirer le réservoir de récupération du moût.

Les égrappoirs de la série OPTIMA sont entièrement démontables avec une extrême simplicité pour un lavage en profondeur même dans les parties les plus cachées.

CODICE code code	MODELLO type modèle	PRODUZIONE (t/h) production débit horaire	INGOMBRO (mm) dimensions dimensions hors-tout	POTENZA (kW) power puissance	PESO (kg) weight poids
1610	OPTIMA 50	4 ÷ 6	700x1.705x1.337	1,85 TF	223
1630	OPTIMA 80	7 ÷ 9	910x1.952x1.200	1,85 TF	257
1650	OPTIMA 160	12 ÷ 16	1.000x2.190x1.360	2,20 TF	355

pressa pneumatica **EXPRESS**



ATTREZZATURA STANDARD:

- completamente fatta in acciaio inox
- ruote ruotanti con doppio freno
- compressore a pistone silenzioso BECKER
- soffiante silenzioso per uno scorrimento veloce dell'aria fino a +0,2 bar
- soffiante silenzioso per l'aspirazione della membrana
- caricamento assiale con la possibilità di montaggio di valvola manuale
- automazione AE
- gestione manuale separata
- corda di sicurezza ai lati e alla parte posteriore della pressa
- una apertura grande sul cilindro
- EXPRESS 5 e EXPRESS 8 con una porta scorrevole
- EXPRESS 11 e EXPRESS 15 con doppia porta scorrevole
- costruzione speciale per una pulizia facile anche sotto la porta scorrevole
- tensione di alimentazione 400V, tre fasi
- grande vasca per il mosto su ruote ruotanti e con griglia sullo scarico
- dichiarazione di conformità CE e documentazione PED

OPZIONI:

- automazione AS
- EXPRESS 5, EXPRESS 8: valvola caricamento assiale DN65 o DN80
- EXPRESS 11, EXPRESS 15: valvola caricamento assiale DN65, DN80, DN100
- segnale acustico sul caricamento centrale in caso di sovraccarico.
- EXPRESS 5, EXPRESS 8, EXPRESS 11: tensione di alimentazione 230V, monofase
- tensioni di alimentazione differenti (220 – 440V, 50-60 Hz)
- prolunghe piedi del telaio e della vasca
- porta non perforata per la macerazione
- doppia porta scorrevole su EXPRESS 8
- vasca scorrevole



STANDARD FEATURES:

- made of stainless steel
- rotating wheels with double break
- silent compressor BECKER
- quiet fan for a fast airflow til +0,2 bar
- quiet fan for vacuuming the membrane
- central loading with optional manual valve
- automatics AS
- separated manual operation
- safety cord with interlocks on sides and on the back of the press
- big door opening
- EXPRESS 5 and EXPRESS 8 with one sliding door
- EXPRESS 11 and EXPRESS 15 with two sliding doors
- special: easy cleaning under the sliding doors
- supply voltage 400V, three-phase
- big collection tray on rotating wheels and a sieve on the outlet
- declaration of conformity CE and PED documentation

OPTIONAL:

- automatics AS
- EXPRESS 5, EXPRESS 8: valve on central loading DN65 or DN80
- EXPRESS 11, EXPRESS 15: valve on central loading DN65, DN80, DN100
- acoustic signal when press is full when central loading
- EXPRESS 5, EXPRESS 8, EXPRESS 11: supply voltage 230V, single phase
- different supply voltage (220 – 440V, 50-60 Hz)
- leg extensions on the framework and the collection tray
- non perforated doors for maceration
- double sliding doors on EXPRESS 8
- sliding tray



CARATTERISTICHE STANDARD


- costruzione in materiale inossidabile
- ruote rotanti con un doppio sistema di blocco
- funzionamento tranquillo e silenzioso del compressore lamellare BECKER
- unità di pressione pneumatica - ventilatore a portata d'aria rapida fino a +0,2 bar
- unità di vuoto pneumatico - ventilatore per assorbimento della membrana contro la parete
- carico centrale con possibilità di installazione di una valvola manuale
- automazione AE
- gestione manuale separata
- cavo di sicurezza ai lati laterali e in retro
- grande apertura di porta
- EXPRESS 5 e EXPRESS 8 una porta scorrevole
- EXPRESS 11 e EXPRESS 15 due porte scorrevoli
- costruzione speciale per lavaggio e pulizia semplici sotto la porta scorrevole
- tensione di alimentazione 400V, trifase
- grande vasca per i succhi su ruote rotanti con un setaccio e tubo di scarico
- dichiarazione CE di conformità e pianificazione e fabbricazione secondo gli standard PED per i pressori


OPZIONI:


- automazione AS
- EXPRESS 5, EXPRESS 8: valvola sul carico centrale DN65 o DN80
- EXPRESS 11, EXPRESS 15: valvola sul carico centrale DN65, DN80, DN100
- segnale sonoro in caso di sovraccarico
- EXPRESS 5, EXPRESS 8, EXPRESS 11: tensione di alimentazione 230V, monofase
- tensioni di alimentazione diverse (230-440V, 50-60Hz)
- prolungamento per i piedi sul telaio e la vasca
- porta impermeabile per la macerazione
- due porte scorrevoli su EXPRESS 8
- vasca scorrevole

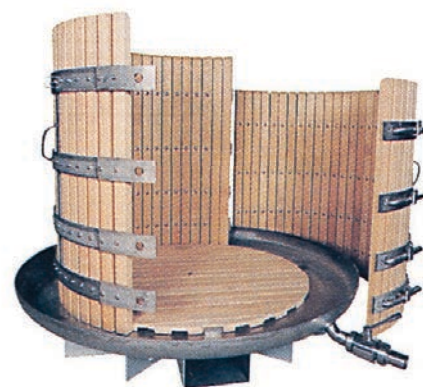
CODICE code code	MODELLO type modèle	CAPACITÀ (l) capacity capacité	APERTURA PORTELLA (mm) door size ouverture de l'écoutille	ATTACCO VASCHETTA tank connection attaque de cuve	CAPACITÀ VASCA MOSTO (l) must tank capacity capacité cuve moult	POTENZA (kW) power puissance	PESO (kg) weight poids
2410	EXPRESS 5	500	575x380	1"	230	2,5	290
2420	EXPRESS 8	800	640x390	1"	360	2,8	340
2430	EXPRESS 11	1.100	600x420	1"	450	3,0	490
2440	EXPRESS 15	1.500	880x420	1" 1/4	580	4,4	620
2450	EXPRESS 21	2.100	880x430	1" 1/4	710	4,8	830
2460	EXPRESS 26	2.600	960x430	1" 1/4	830	5,0	920
2470	EXPRESS 32	3.200	960x430	1" 1/2	1.000	6,0	1.070

pressa oleodinamica ERCOLE

 Costruita completamente in acciaio. Pistone in acciaio cromato, con una corsa utile che permette di esaurire con una sola passata la spremitura delle vinacce. Quadro elettrico centralizzato a funzionamento automatico. Manometro a microcontatti regolabili alla pressione voluta da 0 a 350 Atm. Azionamento con motore monofase o trifase a bagno d'olio. Costruita nella versione ad una gabbia estraibile con apposito carrello o due gabbie e due carrelli. La pressa ERCOLE viene costruita di serie con piatti portagabbia, in acciaio inox aisi 304. A richiesta si può fornire con i cerchi della gabbia e il piatto premente in acciaio inox aisi 304, centralina a doppia velocità e listelli della gabbia in polietilene per garantire la massima igiene.

 *Completely constructed in steel. Piston in chrome plated steel with a working stroke which completely squeezes the marc in one pass. Automatic centralised electric panel. Micro-contact pressure gauge adjustable to the desired pressure from 0 to 350 Atm. Drive with single or three phase oil-bath motor. Version with one extractable cage and special cart or with two cages and two carts. The ERCOLE press is supplied standard with a aisi 304 stainless steel cage plate. Cage rings and presser plate in aisi 304 stainless steel available upon request, two speed manual control unit, cage staves in polyethylene for greater hygiene.*

 *La presse verticale OMAC à commande oléodynamique ERCOLE, dotée de roues, sont entièrement réalisée en acier, elle comporte un piston en acier chromé dont la course utile permet de presser complètement le marc de raisin en une seule passe. Armoire électrique centralisée à fonctionnement automatique. Manomètre par micro-contacts, réglable en fonction de la valeur de pression désirée. Entraînement par moteur monophasé ou triphasé. Disponible en version avec une cage extractible dotée d'un chariot ou avec deux cages et deux chariots. Plateau presseur, cerceaux de la cage et chariot en acier laqué à l'aide de peinture atoxiques. Centrale à une vitesse avec moteur en bain d'huile. En options sont disponible les cerceaux de la cage et le plateau presseur en acier inoxydable, la centrale à double vitesse manuelle, lattes de la cage en polyéthylène pour aliments.*



CODICE code code	MODELLO type modèle	DIMENS. GABBIA (mm) cage dimensions dimensions de la cage	CAPACITÀ GABBIA (hl) cage capacity capacité de la cage	Ø PISTONE (mm) piston ø piston ø	INGOMBRO (mm) dimensions dimensions hors-tout	POTENZA (kW) power puissance	PESO ¹ (kg) weight poids	PESO ² (kg) weight poids
2210	ERCOLE 1	700x850	3	110	1.520x970x2.220	0,75	512	672
2220	ERCOLE 2	800x950	5	130	1.750x1.300x2.450	1,10	773	963
2221	ERCOLE 2 PLUS	800x950	5	130	1.750x1.300x2.450	1,10	793	998
2230	ERCOLE 4	1.150x1.150	9	180	2.150x1.440x3x025	1,88	2.350	2.550

¹ Nella versione una gabbia e un carrello - for one cage and one cart version - dans la version une cage et un chariot

² Nella versione due gabbie e due carrelli - for two cages and two carts version - dans la version deux cages et deux chariots

POMPE PER LIQUIDI

pompe a girante in gomma alimentare rubber impeller pumps - pompes a rotor flexible



CODICE code code	MODELLO type modèle	PORTATA (l/h) delivery débit horaire	TENSIONE(V) voltage voltage	RPM rpm rpm	POTENZA (kW) power puissance
431101	EP MINI 3/4"	1.000	380	900	0,37
431102	EP MINI 3/4"	1.000	220	900	0,37
431103	EP MINI 3/4"	1.620	380	1.400	0,56
431104	EP MINI 3/4"	1.620	220	1.400	0,56
432101	EP MIDEX 1"1/4	3.840	380	900	0,56
432102	EP MIDEX 1"1/4	3.840	220	900	0,56
432103	EP MIDEX 1"1/4	5.760	380	1.400	0,75
432104	EP MIDEX 1"1/4	5.760	220	1.400	0,75
433101	EP MINOR 40	6.900	380	900	1,50
433102	EP MINOR 40	6.900	220	900	1,50
433103	EP MINOR 40	10.000	380	1.400	1,50
434101	EP MAJOR 60	18.000	380	700	1,50
434102	EP MAJOR 60	22.500	380	900	1,87

pompe monovite serie PH monoscrew pumps PH series - pompes a rotor monovis PH



CODICE code code	MODELLO type modèle	PORTATA (l/h) delivery débit horaire	TENSIONE(V) voltage voltage	RPM rpm rpm	POTENZA (kW) power puissance
421201	MINI PH30	0 ÷ 3.600	220	0 ÷ 1.900	0,55
421202	MINI PH30	0 ÷ 3.600	380	0 ÷ 1.900	0,55
421301	MINI PH35	0 ÷ 5.500	220	0 ÷ 1.900	1,50
421302	MINI PH35	0 ÷ 5.500	380	0 ÷ 1.900	1,50

pompa peristaltica

PPE 2-3

La nuova serie di pompe peristaltiche PPE è dedicata al trasferimento delicato di uva intera, uva diraspata, mosto, vinaccia, e tutti i prodotti agro-alimentari che si presentano in fase liquida con corpi solidi in sospensione. Il trasferimento (pompaggio) del prodotto è ottenuto mediante l'azione di schiacciamento di due rulli su un tubo in gomma alimentare. La rotazione dei rulli genera nel tubo un alternarsi di camere contenenti il prodotto da trasferire che aprendosi e chiudendosi provocano un'aspirazione continua e conseguentemente un flusso di mandata uniforme. Il prodotto risulta trattato con la massima delicatezza, senza schiacciamento, emulsione o sbrattimento. Le pompe peristaltiche presentano la peculiarità di non avere parti mobili a contatto del prodotto trasferito, limitando quindi al massimo l'usura di tutte le parti in movimento. Possono inoltre lavorare a secco senza problemi di danneggiamento e presentano un elevato potere autoadescante.

Le pompe della serie PPE vengono fornite in versione standard complete di:

- quadro elettrico inox completo di variatore elettronico (inverter) per regolare la portata della pompa
- vasi di espansione per l'aspirazione e la mandata nel caso in cui si vogliono pompare solo liquidi
- pressostato di sicurezza in mandata con la possibilità di regolare la pressione max di sicurezza e la pressione min di riarmo.

OPZIONI:

- Vaschetta ricezione prodotto (solo per PPE 2 e PPE 3)



The new range of peristaltic pumps PPE is studied for gently transferring whole grapes, destemmed grapes, must, marc, and others liquids mixed with solid parts, for the food and beverage industries. The transferring of the product is obtained by the action of two rollers on a rubber tube. The rotation of the rollers creates inside the tube an alternative movement of chambers, with inside the product, and this continuous movement of opening and closing generates a linear flow. The product is treated with utmost delicacy, without crushing, emulsion or shakings. The peristaltic pump's laudable characteristic is to have no moving parts in contact with the product moved, limiting to the maximum the wear of all mechanical parts. It can also work dry without damages or problems.

PPE pumps are provided in the standard version complete with:

- Stainless steel control panel with electronic speed variator (inverter) for regulating pump's flow
- Pipe fitting complete with expansion chamber for withdrawal if you just want to pump liquids
- Safety pressure sensor with adjustable maximum and minimum pressure limit.

OPTIONAL:

- Receiving hopper with motorized auger for feeding the pump (only for PPE 2 and PPE 3)



La nouvelle série de pompes péristaltiques PPE est dédiée au transfert délicat des raisins entiers, rafles de raisin, le raisin, et tous les produits agricoles et alimentaires qui se produisent en phase liquide avec les solides en suspension. Le pompage de produit s'effectue par l'action de deux rouleaux diamétralement opposés qui compriment un tube spécial en gomme alimentaire. La mise en rotation des deux rouleaux engendre dans le tube un mouvement alternatif de chambres contenant le produit à transférer, et les différentes ouvertures et fermetures provoquent une aspiration continue et constituent un flux uniforme sans coups de béliers. Il en résulte un grand respect, une grande délicatesse, aucune émulsion, et aucun écrasement du produit à transférer. Les pompes péristaltiques OMAC présentent l'avantage majeur d'avoir des parties mobiles qui ne sont pas en contact avec les produits transférés, permettant ainsi une usure quasiment inexistante de toutes les parties en mouvement. Ce type de pompe permet en outre de travailler à sec, sans risques d'endommager le mécanisme.

Les pompes de la série PPE sont fournies en version standard avec:

- coffret électrique inox incluant le variateur électronique (inverter) pour régler le débit de la pompe.
- cuves anti-bélier sur l'aspiration et le refoulement dans le cas uniquement de pompage de produits liquides.
- pressostat sur le circuit de refoulement offrant la possibilité de régler la pression minimum et maximum de fonctionnement.

OPTIONS:

- Trémie de réception du produit à transférer (uniquement pour les modèles PPE 2 et PPE 3)



CODICE code code	MODELLO type modèle	PORTATA (l/h) delivery débit horaire	POTENZA (kW) power puissance	INGOMBRO (mm) dimensions dimensions hors-tout	PESO (kg) weight poids
4720	PPE 2	2.500 ÷ 15.000	3,00 + 0,37*	1.370(2.300*)x710x1.450	320 + 65*
4730	PPE 3	4.000 ÷ 28.000	5,50 + 0,37*	1.400(2.350*)x710x1.650	405 + 68*

* con vaschetta - with collection tank - avec cuve

pompa monovite PM 10-20-30

Assicurano il trasporto di uve intere, uve solamente pigiate, uve diraspate o vinacce fermentate, secondo le esigenze. Il principio di funzionamento consiste in una vite elicoidale in acciaio inox che ruota all'interno di uno statore in gomma naturale idonea al contatto con alimenti. Nel suo movimento il rotore causa spostamenti volumetrici all'interno di appositi alveoli ricavati nello statore. Questo sistema permette un pompaggio delicato e costante nel massimo rispetto delle proprietà organolettiche del prodotto trattato.

Caratteristiche principali: idoneità al trasferimento di prodotti particolarmente densi e viscosi, di liquidi delicati, con o senza la presenza di particelle solide in sospensione; flusso costante con assenza di pulsazioni; minima aerazione ed emulsione del prodotto; bassa rumorosità e trascurabili vibrazioni grazie al rotore cavo, ricavato da tubo; pressione di lavoro raggiungibile 4÷6 bar; costruite in acciaio inox con ingombri notevolmente contenuti in modo da poterle utilizzare con facilità al di sotto delle diraspapigiatrici e dei fermentini; complete di quadro elettrico incorporato con interruttore invertitore ed avviamento stellatriangolo per i modelli PM 20 e PM 30. OPZIONI:

- sonda termica per evitare il funzionamento a secco della pompa
- sonda di livello minimo per evitare il funzionamento a secco (riarmo manuale)
- quadro elettrico completo di variatore di giri elettronico (inverter)
- sonde controllo automatico di livello massimo e minimo controllate da inverter.

This pumps are essential in wine cellar to assure soft transfer of grape, partial crushed grape, destemmed grape and marc. The pump's rotor consist of a stainless steel screw revolving inside a stator made out of natural rubber suitable for foodstuff. By revolving the rotor create volume displacements in stator's cavities. This principle allow a gentile and continuous flow of material without changing the product's basic properties. Main features: possibility of transferring high viscous products and liquids with or without suspended particles; continuous flow without pulsation; minimum ventilation

and product's emulsion; low noise and vibration since rotor is made out of strong pipe; working pressure 4 ÷ 6 bar; our mono pumps are manufactured in stainless steel, have compact dimensions and easy to be used under destemmer-crushers and fermenting tanks; electric panel with start-stop and reverse starter for PM 20 and PM 30 models. OPTIONAL:

- *temperature feeler. Safety for pumps dry-run*
- *low level switch, in alternative to temperature. Manual re-start*
- *electric panel including: Inverter for Rpm change*
- *min-max level feeler to control the Rpm by the inverter.*

Des pompes indispensables dans une cave, car elles permettent de transporter, selon les exigences, du raisin entier, du raisin foulé, du raisin égrappé ou du marc. Le principe de fonctionnement est basé sur une vis hélicoïdale en acier inox qui tourne dans un stator en caoutchouc alimentaire naturel. Par son mouvement le rotor provoque des déplacements volumétrique au-dedans de des alvéoles spéciaux tirés dans le stator. Ce système permet un pompage délicat et constant en respectant les propriétés organoleptiques du produit traité.

Caractéristiques principales: apte au transport de produits aussi très denses et visqueux, de liquides délicats, avec ou sans la présence de particules solides en suspension; flux constant sans pulsations; aération et émulsion minimales du produit; faible bruit et négligeables vibrations grâce au rotor creux, tiré de tube; pression de travail jusqu'à 4÷6 bar; les pompes mono série PM sont fabriquées en acier inox avec des encombrements très faibles, de sorte qu'on puisse les utiliser au dessous des égrappoirs-fouloirs et des cuves de fermentation; équipées avec tableau électrique incorporé avec interrupteur inverseur et démarrage étoile-triangle sur le modèles PM 20 et PM 30. OPTIONS:


- *tableau électrique avec la caisse en acier inox*
- *sonde thermique. Dispositif pour éviter le fonctionnement à sec de la pompe*
- *sonde niveau minimum au lieu de la sonde thermique pour éviter le fonctionnement à sec*
- *tableau électrique muni de variateur de vitesse électronique (inverter)*
- *sondes contrôle automatique du niveau minimum et maximum par l'intermédiaire de l'inverter*





CODICE code code	MODELLO type modèle	PORTATA (t/h) delivery débit horaire	INGOMBRO (mm) dimensions dimensions hors-tout	POTENZA (kW) power puissance	PESO (kg) weight poids
4501	PM 10	7 ÷ 10	1.520x780x950	4,00	160
4502	PM 20	15 ÷ 20	1.860x930x1.060	5,50	228
4503	PM 30	25 ÷ 30	2.135x1.090x1.095	7,50	316

pompa a rotore ellittico **ELI 100-200**



 Pompa a rotore ellittico adatta al trasferimento dell'uva intera, pigiata, vinacce fresche o fermentate; il prodotto viene immesso dalla coclea all'interno del corpo della pompa dove l'azione combinata del rotore e di una valvola a rasamento perimetrale lo spinge verso l'uscita, ed a mezzo tubazioni viene convogliato a destinazione.
Il trasferimento del prodotto avviene per compressione e non per forza centrifuga (70 giri al minuto) ottenendo così una qualità finale elevata.
OPZIONI: variatore di giri - vaso compensazione

 *Elliptical rotor pump suitable to enable the transfer of whole or pressed grapes and of fresh or fermented marc. The product is pushed inside the pump by the screw auger, where the combined action of the rotor and of the wall scraping valve in turn pushes it towards the outlet point. The product is then taken to its destination through piping.
The transfer of the product occurs by compression and not by centrifugal force (70 revs per minute) with the result that the final product is of really high quality.
OPTIONAL: speed variator - compensating tank*


 *Pompe a rotor elliptique ELI a été conçue pour le transfert de la vendange entière, foulée ou égrappée, ainsi que pour les marcs cuvés. Le produit est introduit dans le corps de pompe par la vis de gavage, où l'action combinée du rotor elliptique et du clapet racler, expulse la vendange dans la tuyauterie qui la conduit, à l'abri de l'air, jusqu'à sa destination finale (Cuve, égrappoir-fouloir ou pressoir avec ou sans égouttoir préalable). L'acheminement du produit se fait par compression douce (à bas régime: 70 tours/mn) et non par la force centrifuge, ce qui permet d'obtenir ainsi un pompage d'une très grande qualité.
OPTIONS: variateur de vitesse - cuve anti-bélier*

CODICE <i>code</i> <i>code</i>	MODELLO <i>type</i> <i>modèle</i>	PORTATA (t/h) <i>delivery</i> <i>débit horaire</i>	PREVALENZA (m) <i>pump's head</i> <i>hauteur x longueur</i>	INGOMBRO (mm) <i>dimensions</i> <i>dimensions hors-tout</i>	POTENZA (kW) <i>power</i> <i>puissance</i>	PESO (kg) <i>weight</i> <i>poids</i>
4410	ELI 100	9 ÷ 10	8h x 25l	1.620x660x900	3,00	140
4421	ELI 200/5	18 ÷ 20	10h x 35l	1.800x800x900	4,10	204
4422	ELI 200/7	23 ÷ 26	10h x 35l	1.800x800x900	5,60	210


TANK DI STOCCAGGIO E VINIFICAZIONE







 La nostra gamma di prodotti è completata da serbatoi in acciaio inox per la vinificazione e lo stoccaggio, dotati di tutti gli accessori a richiesta del cliente.
 Il nostro ufficio tecnico è a disposizione per studiare la soluzione ottimale alle vostre esigenze.


 Our range of product is completed by stainless steel tanks for vinifying and stocking; supplied with all accessories on demand.
 Our technical office is at your disposal to study the best solution to your need.



 Notre gamme de produits est complétée par des cuves en acier inoxydable pour la fermentation et de stockage, avec tous les accessoires à la demande du client.
 Notre service technique est disponible pour étudier la meilleure solution à vos besoins.




SISTEMI DI LAVAGGIO

 L'igiene in cantina è la prima regola da tenere, insieme alla sicurezza sul lavoro. Proprio per questo abbiamo creato questa vasca di lavaggio serbatoi dalle prestazioni strabilianti che vi permette di lavare a fondo, in pochi minuti e soprattutto senza il contatto diretto con prodotti detergenti i serbatoi della vostra cantina.

Dotata di una potente pompa, questo sistema di lavaggio spinge l'acqua, addizionata di un qualsiasi prodotto, all'interno di una sfera di lavaggio che rimuove lo sporco più ostinato senza l'intervento dell'operatore.

 *The cleaning in a winery is the first rule to observe as well as for safety. That is why we create this washing tank with amazing performances that allows you to wash your tanks in few minutes and especially without using aggressive soaps. Equipped by a powerful pump, this washing tanks push water added with any cleaning product, in a washing ball removing even the deepest dirt without get in the tanks and staying out from burnt.*

 *L'hygiène dans la cave est la première règle d'organiser, avec la sécurité. Nous avons donc créé ce système qui vous permet de rincer abondamment, en minutes, surtout sans contact direct avec les produits de nettoyage des réservoirs de votre cave. Equipé d'une pompe puissante qui pousse le système lavage à l'eau, mélangée avec n'importe quel produit, dans une sphère de nettoyage qui élimine les saletés les plus tenaces, sans intervention de l'opérateur.*



CODICE code code	MODELLO type modèle	CAPACITÀ VASCA (l) tank capacity capacité cuve	INGOMBRO (mm) dimensions dimensions hors-tout	POTENZA (kW) power puissance	PESO (kg) weight poids
8010	VL4	150	1.000x1.300x800	4,00	65
8020	VL5	150	1.000x1.300x800	5,00	70



Via della Tecnologia, 12
62014 Corridonia (MC)
ITALY

☎ +39 0733 557386
www.officineomac.it
info@officineomac.it

Dati e immagini riportati nel presente catalogo sono puramente indicativi e possono subire variazioni senza preavviso.
Technical characteristics and images in this catalogue are not binding and can be changed without previous notice.
Données et les images incluses dans ce catalogue sont purement indicatives et sont sujettes à modification sans préavis.

