

MP 60-80-100



MP 80



POMPA A ROTORE MONOVITE MP 60-80-100

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:

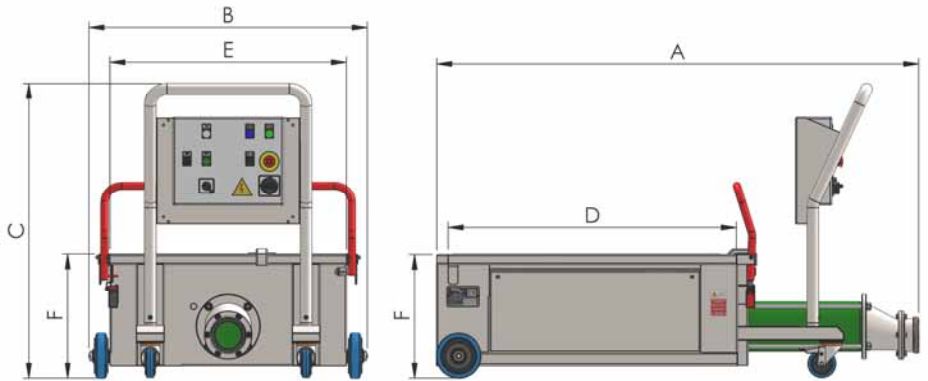
- Basso numero di giri che prolunga la durata delle parti rotanti.
- Idoneità al trasferimento di prodotti particolarmente densi e viscosi, di liquidi delicati, con o senza la presenza di particelle solide in sospensione.
- Flusso costante con assenza di pulsazioni.
- Minima aerazione ed emulsione del prodotto.
- Bassa rumorosità e trascurabili vibrazioni grazie al rotore cavo, ricavato da tubo.

- Pressione di lavoro raggiungibile 4÷6 bar.
- La portata delle pompe in base al modello scelto varia da un minimo di 10 T/h ad un massimo di 30 T/h (riferita ad acqua a 20÷25 °C e pressione di 0 bar).

Optionals

- Sonda termica (Fig.1).
- Sonda di livello minimo (Fig.2).
- Quadro elettrico con variatore di giri elettronico (Fig.3).

MP	60	80	100
Potenza installata [Kw]	4	5,5	7,5
Portata oraria [t/h]	7÷10	15÷20	25÷30
Peso macchina [kg]	160	228	316
Raccordi [Ø mm]	80	100	125
A [mm]	1520	1860	2135
B [mm]	824	974	1130
C [mm]	950	1060	1095
D [mm]	820	1040	1155
E [mm]	695	850	1000
F [mm]	380	455	500



MONO PUMPS TYPE MP 60-80-100

This pumps are essential in wine cellar to assure soft transfer of grape, partial crushed grape, destemmed grape and marc. The pump's rotor consists 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 allows a gentle and continuous flow of material without changing the product's basic properties.

Main feature

- Low Rpm assure long life of rotating parts.
- 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.

- The pump capacity is ranging, according to type, from 10 T/h to 30 T/h (water at 20 ÷ 25°C at zero counter pressure).

Optionals

- Temperature probe (Pic.1).
- Low level probe (Pic.2).
- Electric panel including: Inverter (Pic.3).



MONO POMPES SERIES MP 60-80-100

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

- Le faible nombre de tours permet une plus longue durée des parties en mouvement.
- 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.

- Le débit des pompes, selon le modèle, passe de 10 T/h minimum à 30 T/h maximum (avec de l'eau à 20÷25 °C et pression de 0 bar).

Options

- Sonde thermique (Fig.1).
- Sonde niveau minimum (Fig.2).
- Tableau électrique muni de variateur de vitesse électronique (Fig.3).



MONO PUMPEN SERIE MP 60-80-100

Diese Pumpen sind unvermeidlich in der Weinkelterei bei der Förderung von Weinreben, gekelterten Weintrauben, entstielteten Reben oder bei gegärter Maische. Die Pumpe besteht aus einer rotierenden Schnecke in einem Rohr aus lebensmittelfreundlichem Gummi. Der Schneckenrotor verschiebt das Produkt in die Statorrensinnung und gewährleistet eine gleichmäßige Austragung ohne die Produkteigenschaft zu beschädigen.

Haupteigenschaften

- Geringe Umdrehungen und lange Lebensdauer der rotierenden Teile.
- Besonders geeignet zum Pumpen von Produkten mit hoher Viskosität sowie von Flüssigkeiten mit und ohne schwebenden Teilen.
- Gleichmäßige Ausbringung ohne Pulsierung.
- Geringe Belüftung und Emulsion des Produktes.
- Lärm- und vibrationsarm dank des Rotors aus stabilem Rohr.
- Arbeitsdruck von 4 bis 6 bar.

- Die Ausbringung der Pumpe ist je nach Typ von 10 T/Stunde bis 30 T/Stunde (Bezogen aus Wasser 20 ÷ 25°C und null Gegendruck).

Zubehör

- Temperatur-Fühler (Abb.1).
- Min. Niveau-Schalter (Abb.2).
- Elektroschrank mit Inverter (Abb.3).



MONOBOMBAS SERIE MP 60-80-100

Bombas indispensables en cualquier cantina, ya que aseguran el transporte de uvas enteras, exprimidas, derraspadas y vináceas fermentadas, según las diferentes necesidades. El principio de funcionamiento consiste en un elicoide de acero inoxidable, que ruota en un estator de goma natural, especialmente indicado para el tratamiento de sustancias alimenticias. Moviéndose, el rotor causa desplazamientos volumétricos en el interior de especiales alvéolos ubicados en el estator. Este sistema permite un bombeo suave y constante, respetando al máximo las propiedades organolépticas de los productos tratados.

Características principales

- Reducido número de revoluciones, a fin de prolongar la vida útil de las partes móviles de la máquina.
- Capacidad de transferir productos particularmente densos y viscosos, líquidos delicados, con o sin presencia de partículas sólidas en suspensión.
- Flujo constante, con ausencia de pulsaciones.
- Mínima ventilación y emulsión del producto.
- Baja rumorosidad y muy reducidas vibraciones, gracias al rotor cóncavo tubular.
- Presión máxima de trabajo: 4 ÷ 6 bar.

- La capacidad de transporte de las bombas varía en base al modelo, desde un máximo de 10 T/hora hasta un máximo de 30 T/hora (evaluada con transporte de agua a 20 ÷ 25 °C y una presión de 0 bar).

Opcionales

- Sonda térmica (Fig.1)
- Sonda de nivel mínimo (Fig.2).
- Cuadro eléctrico completo (Fig.3), con variador electrónico (inverter) de revoluciones.



BOMBAS MOHNO SERIE MP 60-80-100

Bombas indispensáveis em qualquer adega uma vez que asseguram o transporte de uva inteira, uva simplesmente esmagada, uva desengaçada ou massas fermentadas, de acordo com as exigências da adega. O princípio de funcionamento consiste num veio helicoidal em aço inox que roda no interior de um estator em borracha natural, própria para contacto com produtos alimentares. No seu movimento o rotor provoca deslocamentos volumétricos no interior dos alvéolos existentes no estator. Este sistema permite uma bombagem delicada e constante com o máximo respeito pelas propriedades organolépticas do produto tratado.

Características principais:

- Baixo número de rotações que aumenta a duração das partes em movimento.
- Adequado para a trasfega de produtos particularmente densos e viscosos, líquidos delicados, com ou sem a presença de partículas sólidas em suspensão.
- Fluxo constante com ausência de pulsações.
- Minimização do contacto com o ar e do emulsionamento do produto.
- Baixo nível de ruído e vibrações mínimas graças ao rotor maquinado a partir de tubo.
- Pressão de trabalho até 4÷6 bar.

- O caudal da bomba de acordo com o modelo da bomba escolhida varia de um mínimo de 10 T/H até um máximo de 30 T/H (para água a 20÷25 °C e pressão de 0 bar).

Optionals

- Sonda térmica (Fig.1)
- Sonda de nível mínimo (Fig.2).
- Quadro eléctrico com variador de rotação electrónico (Fig.3).