

ELETTROPOMPE A PISTONE

ÉLECTROPOMPES Á PISTON / PISTON ELECTROPUMPS



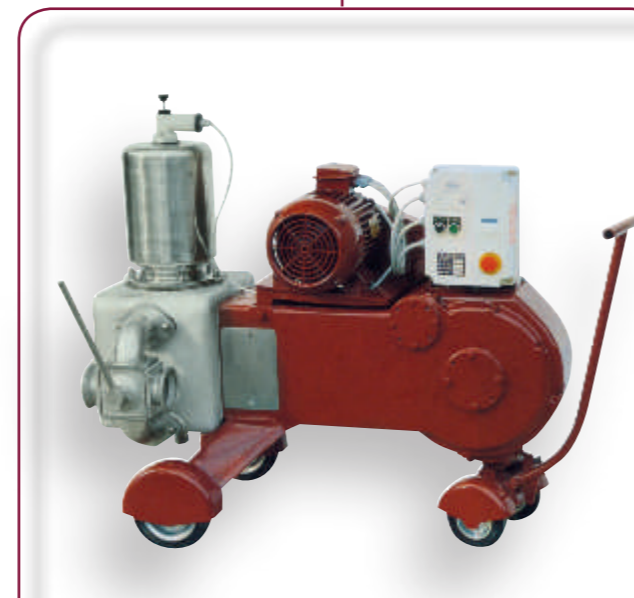
ATENA INOX

Per travaso liquidi, feccia e olio.
 Pour transvasement de liquides, lies et huiles.
 To transfer liquids, oil, lees.



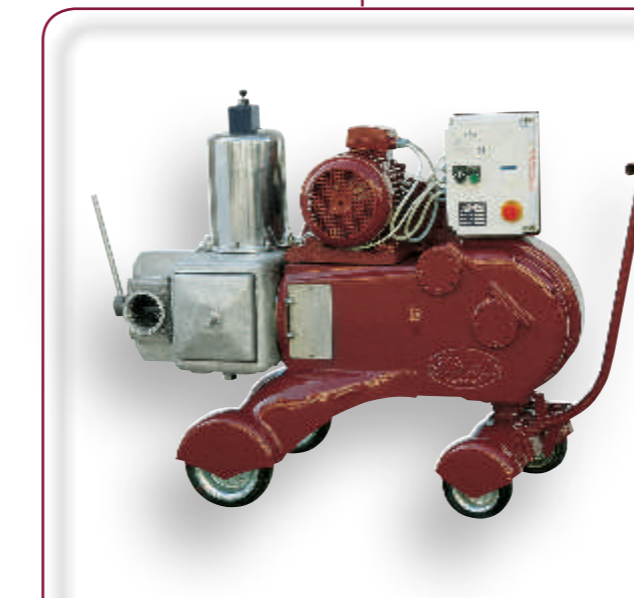
VENERE INOX

Per travaso liquidi, uva pigiata diraspata, feccia e olio.
 Pour transvasement de liquides, des raisins pressés, égrappés, de lies et huiles.
 To transfer liquids, must, oil, lees.



URANIA INOX

Per travaso liquidi, uva pigiata diraspata, feccia e olio.
 Pour transvasement de liquides, des raisins pressés, égrappés, de lies et huiles.
 To transfer liquids, must, oil, lees.



2P 100 INOX

Per travaso liquidi, uva pigiata diraspata, feccia e olio.
 Pour transvasement de liquides, des raisins pressés, égrappés, de lies et huiles.
 To transfer liquids, must, oil, lees.



Corpo pompa in acciaio inox fuso AISI 316. Carrello snodato su quattro ruote gommate di facile trasporto. Riduttore ad ingranaggi elicoidali lavoranti a bagno d'olio, assicurano la massima silenziosità. Pistone a due calotte in gomma speciale. Inversione di flusso azionando apposita leva senza muovere le tubazioni. Il pressostato consente di fermare ed avviare automaticamente il motore. Trasmissione azionata da motore elettrico trifase a due velocità per mezzo di cinghie trapezoidali. L'inversione e tutte le parti a contatto con il vino sono in acciaio inox.

Le pompe sono autodescanti fino ad una profondità di 9 m. sotto il livello della pompa e raggiungono una pressione di esercizio di 4 atm.

Le pompe Revello sono costruite in fusione, che conferisce grande robustezza e durata nel tempo, invertitore a farfalla e ampi spazi favoriscono il passaggio non solo di liquidi, ma di mosti, uva diraspata, feccia, purea. La lunga corsa e il basso numero di colpi del pistone permettono un soffice travaso, nessun riscaldamento del prodotto travasato, nessun problema per il funzionamento a secco, nessun problema per travaso di liquidi con corpi solidi in sospensione, poca manutenzione.

Il corpo pompa e tutte le parti a contatto con il liquido sono in acciaio inox, in questo modo si risolve il problema della cessione di metallo. Per evitare il ristagno di liquido nella macchina si consiglia un lavaggio a fine giornata.

L'impianto elettrico a norme CE è dotato di trasformatore 24 Volts due termiche proteggono il motore da eventuali sbalzi di tensione o eccessivi assorbimenti.

Alle pompe è possibile applicare motore con inverter che permette una portata variabile.

A richiesta è possibile montare radiocomando per accensione, spegnimento e cambio velocità.



Corps de la pompe en fusion d'acier inox AISI 316. Chariot articulé sur quatre roues caoutchoutée, facile à transporter. Réducteur à engrenages hélicoïdaux qui travaillent en bain d'huile pour atténuer le bruit. Piston à deux calottes en caoutchouc spécial. Inversion de flux obtenue avec l'actionnement du levier relatif sans déplacer les tuyaux. Le pressostat permet d'arrêter et mettre en marche le moteur automatiquement. Transmission actionnée par moteur électrique triphasé à deux vitesses au moyen de courroies trapézoïdales. La soupape d'inversion et toutes les parties en contact avec le vin sont en acier inox.

Les pompes sont autoamorçantes jusqu'à une profondeur de 9 mètres au dessous du niveau de la pompe et atteignent une pression de travail de 4 atm.

Les pompes Revello sont construites en fusion, cette caractéristique leur donne une grande robustesse et durée dans le temps : l'inverseur à papillon et les amples espaces favorisent le passage pas seulement de liquides mais aussi de moûts, raisins égrappés, lies, puree. Le piston à course longue et le nombre réduit de coups du piston permettent un soutirage souple, sans chauffage du produit soutiré, pas de problème en cas de fonctionnement à sec ou pour le transvasement de produits avec des corps solides en suspension, peu d'entretien.

Le corps pompe et toutes les parties en contact avec le liquide sont en acier inox, de cette manière on donne solution au problème de la cession des métaux. Pour éviter toute stagnation du liquide dans la machine on recommande un lavage à fin de journée.

L'installation électrique conforme CE est équipé de transformateur 24 Volts, deux thermiques protègent le moteur de saut de courant ou absorptions.

Aux pompes on peut appliquer moteurs avec l'inverter qui permet de régler un débit variable.

Sur demande il est possible de monter une radiocommande pour mise en marche, arrêt et change de vitesse.

DATI TECNICI / DONNEES TECHNIQUES / TECHNICAL DATA

COD.		ATENA	VENERE	URANIA	2P100
Portata/Débit/Capacity	lit./h	1° - 60 2° - 120	1° - 110 2° - 200	1° - 170 2° - 300	1° - 280 2° - 500
Tubazioni/Tuyaux/Pipes	mm.	40/50	50/60/70	60/70/80	80/100
Prevalenza/Prévalence/Prevalence	m.	30	30	30	30
Ingombro/Dimensions	L x P x H mm.	880 x 510 810 H.	1100 x 600 1050 H.	1300 x 780 1100 H.	1470 x 760 1100 H.
Peso/Poids/Weight	Kg.	140	235	315	525
Potenza/Puissance/Power	Hp.	2.1/1.6	3.4/2.5	6/4.5	7.5/6



Pump body of cast AISI 316 stainless steel. Articulated trolley with four rubber-tired wheels for easy transport. Reducer with helical gears working in an oil bath guarantee utmost noiselessness. Piston with two hods of special rubber. Flow inversion obtained activated the suitable lever without removing the pipes. The manostat allows starting and stopping the motor automatically. Drive operated through a 3-phase two-speed electrical motor through trapezoid belts. The flow reverse valve and all parts in contact with the wine are made of stainless steel.

The pumps are self-priming till a dept of 9 m under the level of the pump and reach a working pressure of 4 atm.

Revello pumps are manufactured of cast, which gives them great sturdiness and long life, throttle reverse gear and wide spaces facilitate the passage not only of the liquids but also musts, grapes without stalks,

dregs, puree. The long stroke and low number of piston shots allow soft wine racking, no heating of the transferred product, problem-free dry running, no problems for racking of wines with solid bodies in suspension, little maintenance.

The body of the pump and all parts in contact with the liquid are of stainless steel, which solves the problem of metal release. To avoid liquid stagnation in the machine it is advisable to perform a washing at the end of he working day.

The electrical system complying with the EC standards is equipped with 24V transformer; two thermal switches protect the motor from any tension rush or exceeding absorptions.

The pumps can be equipped with motors with inverter that allows variable delivery. On demand it can be equipped also with a radio control for switch-on, switch-off, and speed change.

G. Revello
S. STEFANO B.

ELETTROPOMPE PERISTALTICHE

ÉLECTROPOMPES PERISTALTIQUES
PERISTALTIC ELECTROPUMPS



ELETTROPOMPE A PISTONE

ÉLECTROPOMPES Á PISTON
PISTON ELECTROPUMPS

REVELLO GIOVANNI S.N.C.

Via Stazione, 18 - I 2058 S. Stefano Belbo (CN)

Tel. 0141 844129 - Fax 0141 843211

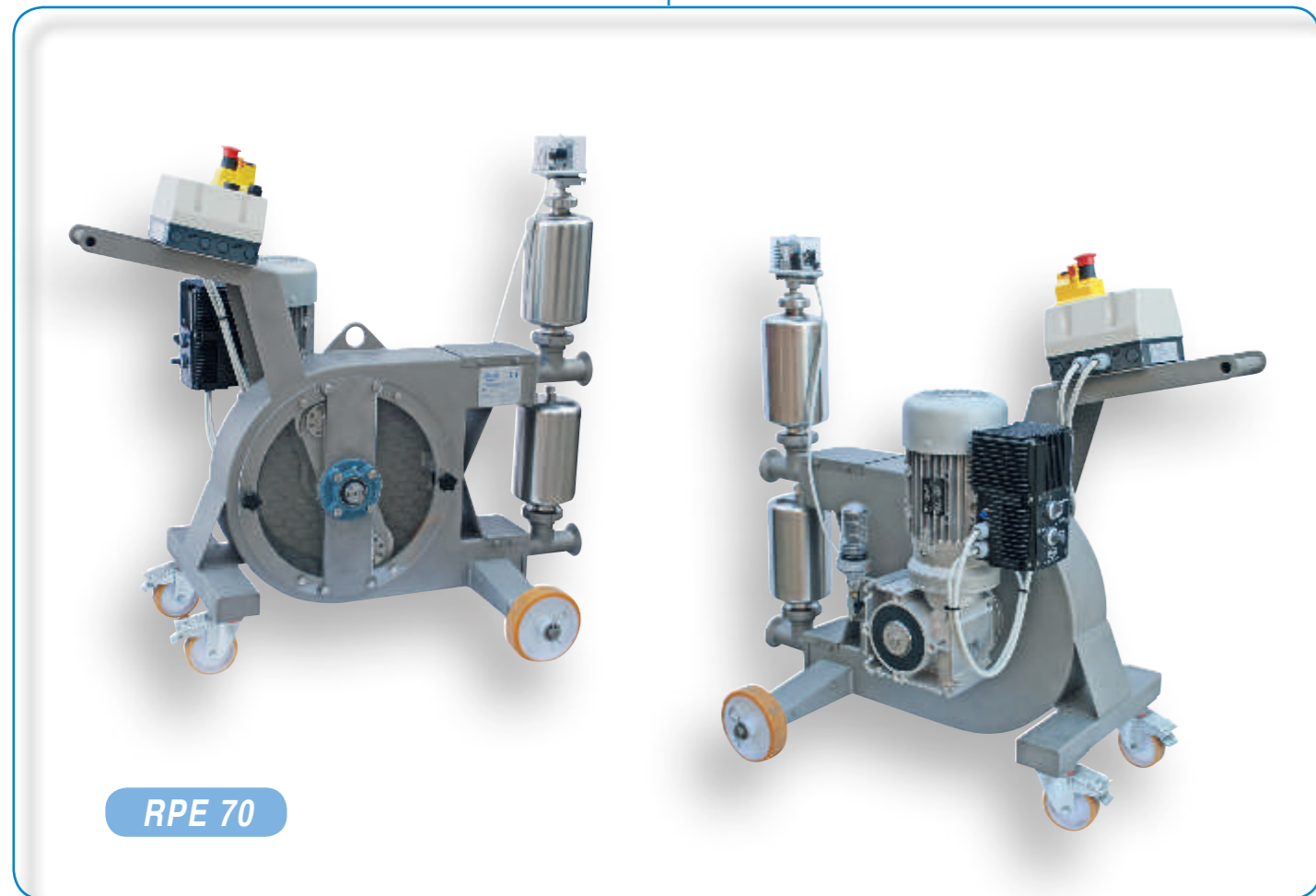
info@revellogiovanni.com

www.revellogiovanni.com

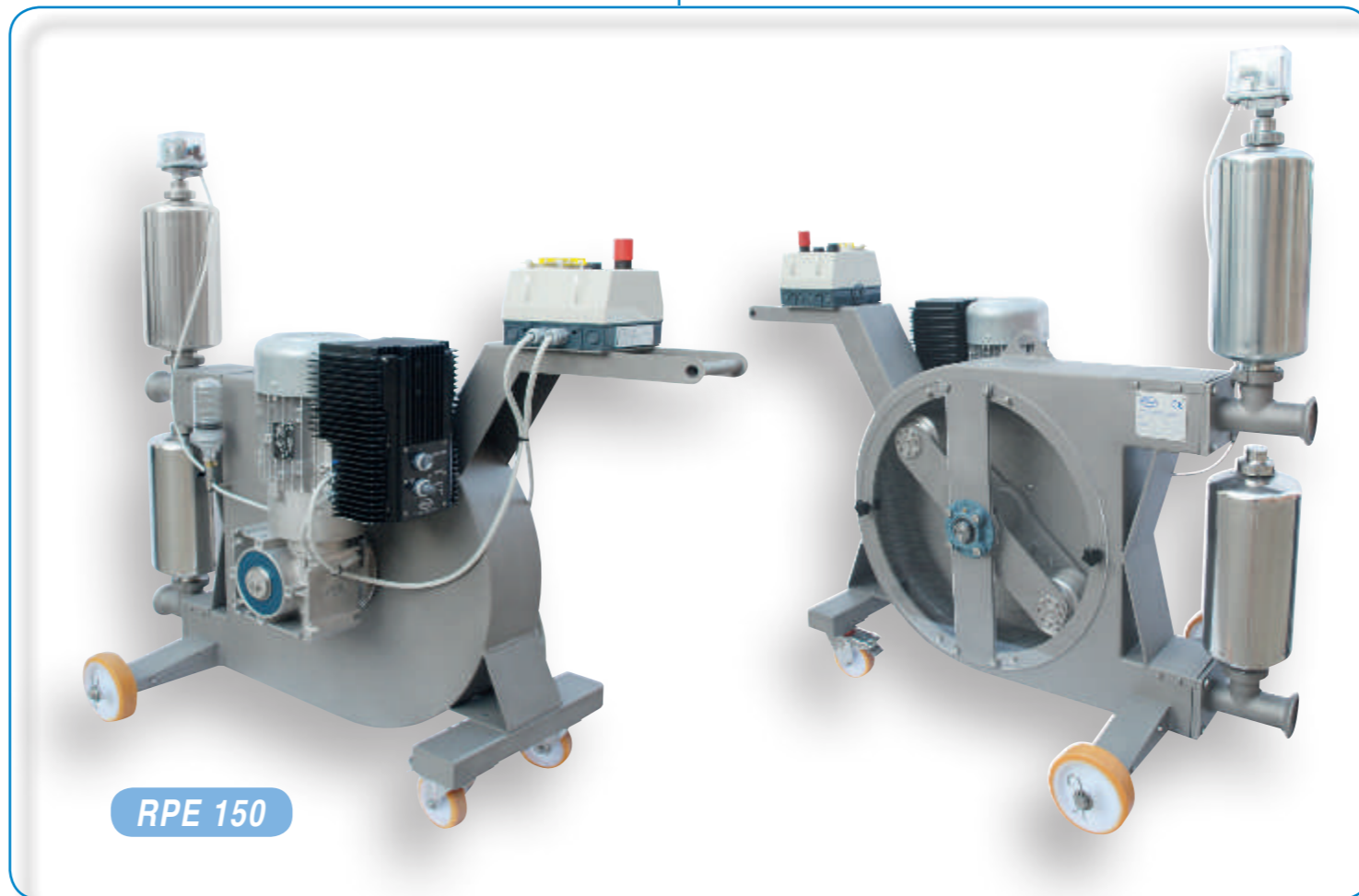
ELETTROPOMPE PERISTALTICHE

ÉLECTROPOMPES PERISTALTIQUES

PERISTALTIC ELECTROPUMPS



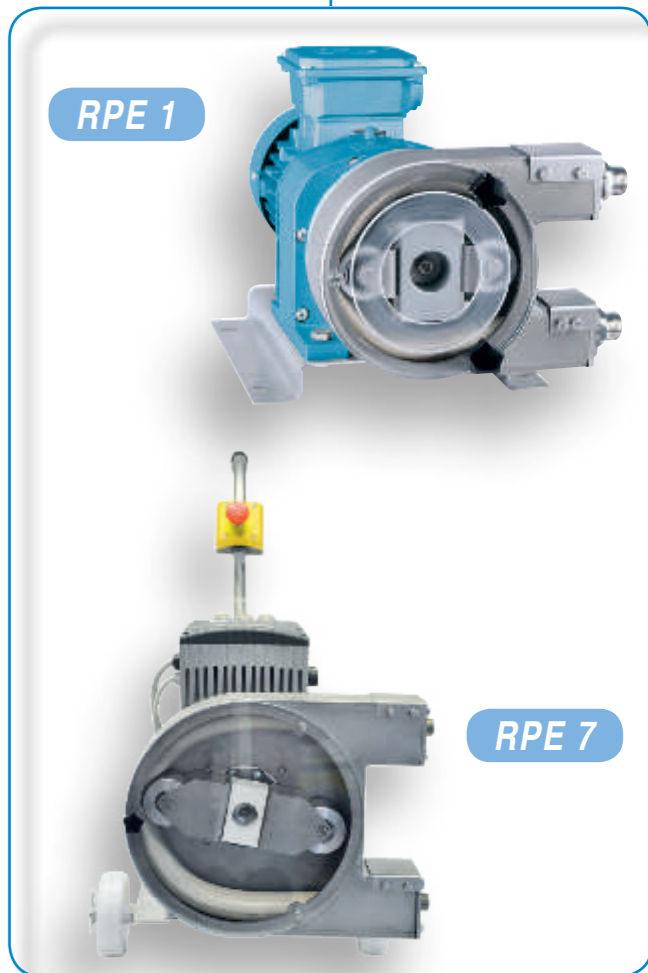
RPE 70



RPE 150



RPE 250



RPE 1

RPE 7



La pompa peristaltica si basa sul principio della peristalsi, in base al quale, la prevalenza al fluido trattato viene impressa da uno schiacciamento che scorre lungo il tubo. Con questo metodo il fluido più o meno denso viene trasportato in modo soffice e delicato. La pompa è idonea al travaso di liquidi (vino, succhi di frutta, latte, olio) e prodotti semisolidi (uva intera, pigiata, diraspata, pomodoro). La pompa è costituita da un rotore a cui sono applicati due rulli, che ruotando schiacciano il tubo in gomma e provocano l'avanzamento del fluido. L'alternanza tra compressione e rilassamento del tubo genera un vuoto, idoneo ad aspirare il prodotto e di conseguenza una mandata costante. I vantaggi di questo tipo di pompa sono un pompaggio delicato evitando ossidazioni, sbattimenti, emulsioni, schiacciamento di acini e vinaccioli e contatti tra prodotto e organi meccanici.

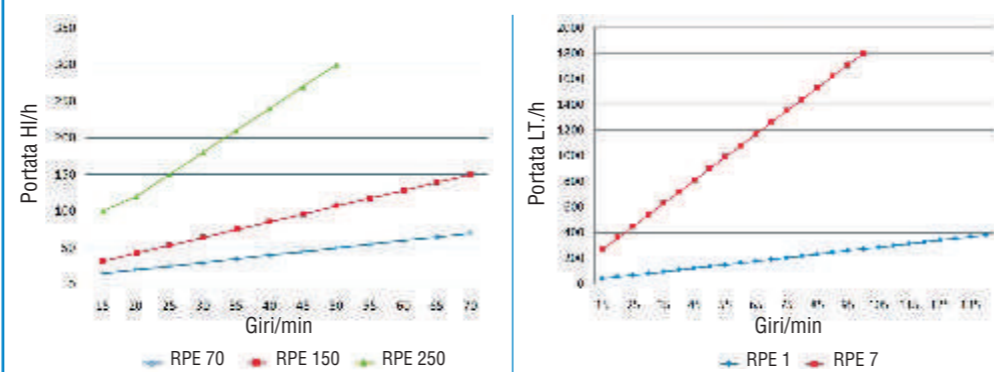


La pompe péristaltique se base sur le principe du péristaltisme, selon lequel, la prévalence au fluide traité est donnée par la compression qui glisse le long du tube. Avec cette méthode le fluide plus ou moins dense est transporté de manière souple et délicate. La pompe est apte au soutirage et transvasement de liquides (vin, jus de fruit, lait, huile) et produits semisolides (raisins entiers, pressés et égrappés, tomates). La pompe consiste en un rotor auquel sont appliqué deux rouleaux qui en tournant compriment le tube en caoutchouc et causent l'avancement du fluide. L'alternance entre compression et relâchement du tube crée un vide apte à aspirer le produit et par conséquent un refoulement constant. Les avantages de ce type de pompe sont un pompage délicat sans oxydations, chocs, émulsions, écrasement de baies et pépins de raisins et possibilité d'éviter tout contact entre produit et parties mécaniques.



The peristaltic pump is based on the principle of peristalsis according which the prevalence to the fluid treated is given by acrushing sliding along the pipe. With this method the more or less dense liquids are transported in a delicate and soft way. The pump is suitable for the pouring of liquids (wine, fruit juices, milk, and oil) and semi-solid products (crushed and intact grapes, grapes after the removal of stalks, tomatoes). The pump consists of a rotor bearing two rollers that while rotating compress the rubber pipe causing the advancement of the liquid. The alternation between compression and relaxation of the pipe generates vacuum sucking the product and consequently a constant delivery. The advantages of this type of pump are a delicate pumping preventing oxidizations, shakings, emulsions, crushing of berries and seeds, and contacts between the product and mechanical parts.

ELETTROPOMPE PERISTALTICHE / ÉLECTROPOMPES PERISTALTIQUES / PERISTALTIC ELECTROPUMPS



DATI TECNICI / DONNEES TECHNIQUES / TECHNICAL DATA

COD.		RPE 70	RPE 150	RPE 250	RPE 1	RPE 7
Rotazione/Rotation	Giri/min.- Rev/min	14/70	14/70	15/58	Giri/min.- Rev/min	43 45
Vino/Vin/ Wine	HL/h	14/70	30/150	70/250	LT/h	100 700
Uva diraspata/Raisin Egrappé/Destemmed	HL/h	-	14/100	50/175	-	-
Prevalenza/Prévalence/Prevalence	m.	30	30	30	m.	20 20
Attacchi/Connexions/Connections	mm.	50	60	80	mm.	1/2" gas 1" gas
Potenza/Puissance/Power	Kw.	1,5	3	5,5	Kw.	0,18 0,37
Ingombro/Dimensions	L x P x H	1200x710	1440x710	850x1600	L x P x H	410x250 450x340
	mm.	970H.	1250H.	1600H.	mm.	220H. 255H.
Peso/Poids/Weight	Kg.	130	180	300	Kg.	14,70 22



CARATTERISTICHE

- Corpo pompa in acciaio inox AISI 304
- Rotore con due rulli montati su cuscinetti
- Motoriduttore direttamente applicato all'elemento portante
- Carrello autoportante in acciaio inox AISI 304
- Quadro elettrico con inversione di marcia
- Tubo in gomma alimentare
- Variatore di velocità "Inverter"
- Vaso di espansione
- Pressostato di sicurezza
- Lubrificazione del tubo in gomma in automatico

CARACTERISTIQUES

- Corps de la pompe en acier inox AISI 304
- Rotor avec deux rouleaux montés sur coussinets
- 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
- Variateur de vitesse électronique "inverter"
- Vase d'expansion
- Pressostate de sécurité
- Lubrification en automatique du tuyau en caoutchouc

SPECIFICATION

- Stainless steel pump body AISI 304
- Rotor with two rolls mounted on bearings
- Motor reducer directly applied on the bearing element
- AISI 304 stainless steel self supporting stand
- Control panel with reverse feature
- Double pipe of rubber for use in food industry
- "Inverter" electronic speed variator
- Expansion tank
- Safety pressure switch
- Automatic lubrication of the rubber pipe