

**G. Revello**  
S. STEFANO B.

# POMPA PERISTALTICA

**POMPE PÉRISTALTIQUE  
PERISTALTIC PUMP**



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.

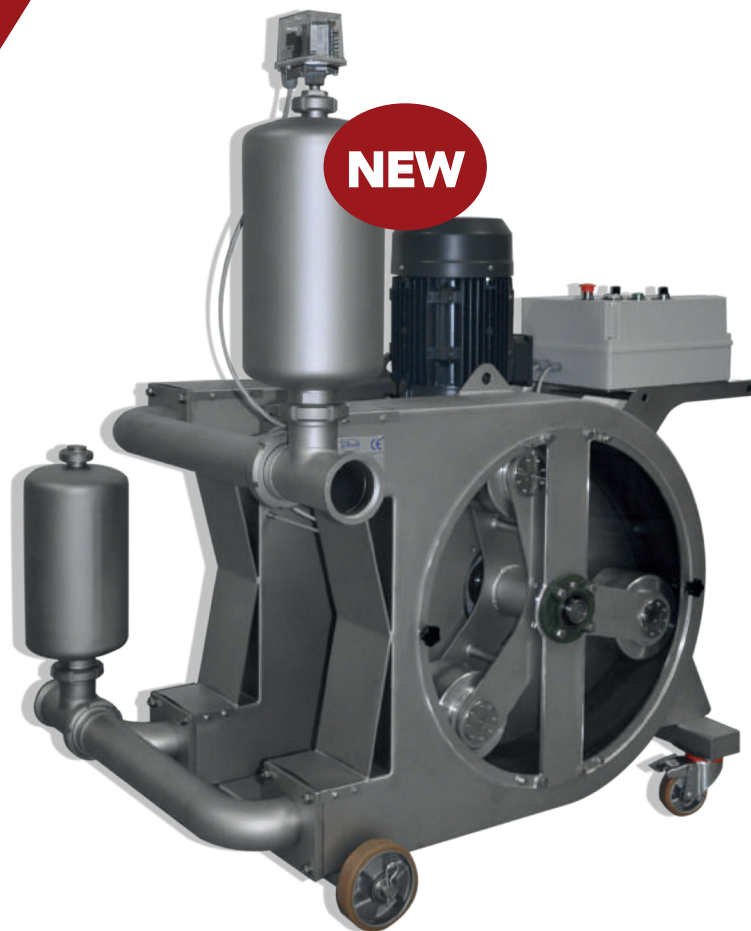
Con questo metodo il fluido più o meno denso viene trasportato in modo soffice e delicato. La pompa è idonea al travaso di liquidi (vino, succhi di frutta, latte, olio) e prodotti semisolidi (uva intera, pigiata, diraspata, pomodoro).

La pompa è costituita da un rotore a cui sono applicati tre 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.



The peristaltic pump is based on the principle of peristalsis according which the prevalence to the fluid treated is given by a crushing 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 semisolid products (crushed and intact grapes, grapes after the removal of stalks, tomatoes). The pump consists of a rotor bearing three 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.



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 semisolidés (raisins entiers, pressés et égrappés, tomates). La pompe consiste en un rotor auquel sont appliqué trois 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.

**REVELLO GIOVANNI**

Via Stazione 18 - 12058 S. Stefano Belbo (CN)

Tel. 0141 844129 - Fax 0141 843211

info@revellogiovanni.com

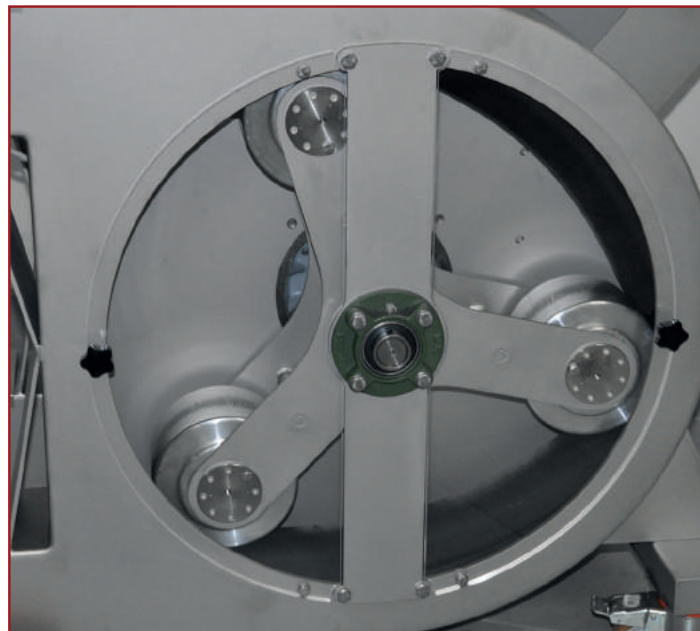
www.revellogiovanni.com

# G. Revello

S. STEFANO B.

## POMPA PERISTALTICA

### POMPE PÉRISTALTIQUE PERISTALTIC PUMP



#### CARATTERISTICHE

- Corpo pompa in acciaio inox AISI 304
- Doppio rotore con tre rulli montati su cuscinetti (RPE 500)
- Motoriduttore direttamente applicato all'elemento portante
- Carrello autoportante in acciaio inox AISI 304
- Quadro elettrico con inversione di marcia
- Doppio tubo in gomma alimentare (RPE 500)
- Motore a due velocità
- Vasi di espansione
- Pressostato di sicurezza
- Lubrificazione del tubo in gomma automatico



#### CARACTERISTIQUES

- Corps de la pompe en acier inox AISI 304
- Double rotor avec trois galets montés sur roulements (RPE500)
- Motoréducteur directement appliqué sur l'élément pompant
- Chariot auto-portant en acier inox AISI 304
- Tableau électrique avec inverseur de marche
- Double tuyau en caoutchouc alimentaire (RPE500)
- Moteur électrique 3-phasé à deux vitesses
- Vase d'expansion
- Pressostate de sécurité
- Lubrification en automatique du tuyau en caoutchouc



#### SPECIFICATION

- Stainless steel pump body AISI 304
- Double rotor with three rolls mounted on bearings (RPE 500)
- Motor reducer directly applied on bearing element
- AISI 304 stainless steel self supporting stand
- Control panel with reverse feature
- Double pipe of rubber for use in food industry (RPE500)
- 3-phase Two-speed electrical motor
- Expansion tanks
- Safety pressure switch
- Automatic lubrication of the rubber pipe

#### A RICHIESTA

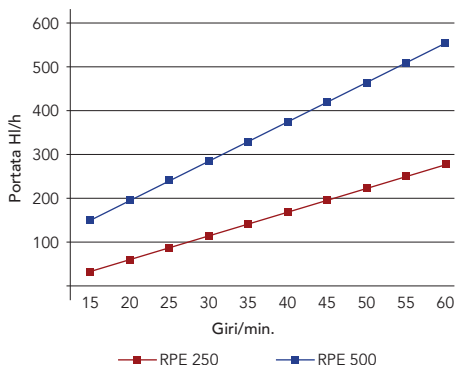
- Variatore di velocità "invertir"
- Tramoggia motorizzata con coclea.
- By pass con valvola meccanica
- Contaltri
- Motore con servo ventilazione
- Radiocomando per controllo a distanza

#### ACCESSOIRES SUR DEMANDE

- Variateur de vitesse électronique "invertir"
- Trémie avec vis sans fin motorisée
- By-pass avec vane mécanique
- Compteur-litres
- Moteurs servo-ventiles
- Radiocommande pour contrôle à distance

#### AVAILABLE OPTIONS

- "Invertir" electronic speed variator
- Hopper with motorized screw
- By-pass with mechanical valve
- Liter counter
- Servofan motor
- Radio remote control



#### DATI TECNICI/DONNES TECHNIQUES/TECHNICAL DATA

		RPE 250	RPE 500
Rotazione/Rotation/Rotation	giri/min	15/58	15/58
Vino/Vin/Wine	Hl/ora	70/250	139/500
Uva diraspata/Raisin Egrappé/Destemmed	Hl/ora	50/175	100/380
Uva intera/Raisin avec rafle/Whole grape	Hl/ora	38/138	60/300
Massa fermentata/Masse fermentée/Fermented mass	Hl/ora	21/75	40/150
Prevalenza/Prévalence/Prevalence	m	25	25
Attacchi/Connexions/Connections	mm	80	80
Potenza/Puissance/Power	kW	4	7,5
Ingombro/Dimension/Dimension	LxPxH	850x1600x1600	1000x1600x1600
Peso/Poids/Weight	Kg	300	550
Dimensione tramoggia/Hopper dimensions	mm	1010x1000x500	1010x710x440
Potenza motore tramoggia/Hopper motor power	kW	2,2	0,75