

ENOMET
IMPIANTI ENOLOGICI

PIÙ VALORE
AI VOSTRI VINI!

-  **POMPE**
-  PUMPS
-  POMPES
-  BOMBAS



ENOMET
IMPIANTI ENOLOGICI

ENOMET IMPIANTI S.r.l.
Via Dei Laghi, 18/E I Calcinelli
61030 Saltara I PU I Italia
Tel. +39 0721.897527 I Fax +39 0721.876108
www.enomet.it I info@enomet.it
C.F. e P. IVA 02502560416



Pompe uva mod. **ISIDE 90 - 180 - 230**

Pompa uva I mod. **ISIDE 90**



Modello Model Modèle Modelo	Portata Hl/h Flow Hl/h Debit Hl/h Capacidad Hl/h	Potenza installata kW Power kW Puissance kW Potencia kW	Dimensioni mm. Dimensions mm. Dimensions mm. Dimensiones mm.	Peso Kg. Weight Kg. Poids Kg. Peso Kg.
ISIDE 90	90 - 110	3	670x1620x h900	136
ISIDE 180	180 - 200	4	800x1800x h900	200
ISIDE 230	230 - 260	5,62	800x1800x h900	205

Dati non impegnativi / Date not binding / Données pas engageants / Los datos no son obligatorios



ITA Pompe uva **ISIDE 90-180-230**

Pompe del tipo a rotore ellittico per il trasferimento di uva intera, pigiata, vinacce fresche o fermentate, corpo pompa in acciaio inox Aisi 304 su ruote, predisposta per tubo diam. 100 mm., alimentazione 380V - 50 Hz, complete di rotore ellittico in materiale termoplastico ad alta resistenza, dispositivo antivibrante che permette un'alta stabilità di stazionamento durante il lavoro e quadro elettrico a norme CE. Il prodotto viene immerso dalla coclea all'interno del corpo pompa, dove l'azione combinata del rotore e della valvola a rasamento perimetrale lo spinge verso l'uscita. Il trasferimento del prodotto avviene per compressione e non per forza centrifuga, ottenendo così una qualità finale elevata. Nel caso in cui la pompa venga utilizzata con alte prevalenze o lunghi percorsi, si consiglia di abbinarla ad un vaso di compensazione onde ridurre le sollecitazioni e aumentare la stabilità.



ENG Elliptical rotor pumps **ISIDE 90-180-230**

The pump structure is totally built using carpentry techniques and is fitted onto a tank with a screw feeder. All parts are in inox AISI 304 steel. The elliptical rotor is made of a highly resistant thermo-plastic material. It is wheel-mounted, thus making it easier to move in cellar areas and has a simple vibrationdamping device which gives a high degree of stability when it is stationary during work phases. The pump is suitable for the transfer of whole or pressed grapes and of fresh or fermented dregs. The product is introduced into the pump body by the feeder and it is here, as a result of the combined action of the rotor and perimetral shim adjustment valve, that is pushed towards the exit and conveyed to its destination by means of pipes. The product is transferred by a compressive action and not by a centrifugal force, thus giving a high quality end-product. Should be used with high heads or with long pipe stretches, it is advisable to fit the machine with a discharge equalizing tank so as to reduce stress and increase stability.



FRA Pompes a rotor elliptique **ISIDE 90-180-230**

Pompes a rotor elliptique pour le déplacement de raisin entier, foulée, vendanges frais ou fermentés, corps pompe en acier inox Aisi 304 sur roues, prédisposée pour tuyau diam. 100 mm., alimentation 380V. 50 Hz, complètes de rotor elliptique en matériel thermoplastique à la haute résistance, dispositif contre les vibrations qu'il permet une haute stabilité de stationnement pendant le travail et tableau électrique aux règles CE. Le produit est introduit par le limaçon à l'intérieur du corps de la pompe, où l'action combinée du rotor et de la soupape a rasement perimetrale le pousse vers la sortie. Le déplacement du produit arrive pour compression et pas pour force centrifuge, en obtenant ainsi une qualité finale élevée. Dans le cas dans lequel la pompe soit utilisée avec hautes prédominances ou longs parcours, est conseillé de l'assortir à un vase de compensation afin de réduire les sollicitations et augmenter la stabilité.

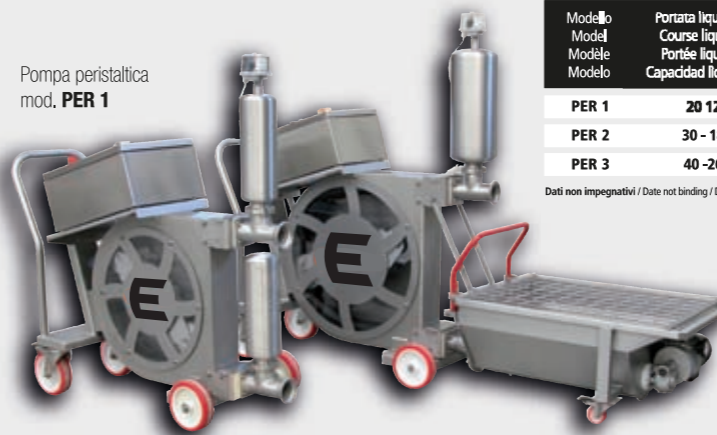


ESP Bombas con rotor elíptico **ISIDE 90-180-230**

Bombas del tipo a rotor elíptico por el traslado de uva entera, empujadas, orujos frescos o fermentáis, cuerpo bomba de acero inoxidable Aisi 304 sobre ruedas, predispuesta por tubo diam. 100 mm., alimentación 380V. 50 Hces, completas de rotor elíptico en material termoplástico a alta resistencia, dispositivo antivibrante que permite una alta estabilidad de estacionamiento durante el trabajo y cuadro eléctrico a normas CE. El producto es introducido por la cóclea dentro del cuerpo bomba, donde la acción combinada del rotor y la válvula a rasamento perimétrico lo empuja hacia la salida. El traslado del producto ocurre por compresión y no por fuerza centrífuga, consiguiendo así una calidad final elevada. En el caso en que la bomba sea utilizada con altos predomios o largos recorridos, se aconseja juntarla a una maceta de compensación de donde reducir los apremios y aumentar la estabilidad.

Pompe peristaltiche **PER 1 - PER 2 - PER 3**

Pompa peristaltica mod. **PER 1**



Modello Model Modèle Modelo	Portata liquido Hl/h Course liquid Hl/h Portée liquid Hl/h Capacidad liquido Hl/h	Portata diraspato Hl/h Course destemming Hl/h Portée égrappé Hl/h Capacidad despalillado Hl/h	Portata uva intera Hl/h Course whole grap Hl/h Portée raisin entière Hl/h Capacidad uva entera Hl/h	Potenza installata kW Power kW Puissance kW Potencia kW	Dimensioni mm. Dimensions mm. Dimensions mm. Dimensiones mm.	Peso Kg. Weight Kg. Poids Kg. Peso Kg.
PER 1	20 - 120	15 - 75	10 - 50	3	630x1200x h1350	230
PER 2	30 - 180	23 - 113	15 - 75	4	710x1370x h1450	320
PER 3	40 - 260	30 - 150	20 - 100	5,5	710x1400x h1650	405

Dati non impegnativi / Date not binding / Données pas engageants / Los datos no son obligatorios

Pompa peristaltica I mod. **PER 2**



ITA Pompe peristaltiche **PER 1 - PER 2 - PER 3**

Pompe realizzate in acciaio inox Aisi 304 su ruote, alimentazione 380V - 50 Hz, complete di vasi di espansione per aspirazione e mandata nel caso si vogliano pompare solo liquidi, pressostato di sicurezza in mandata con la possibilità di regolare la pressione massima di sicurezza e la pressione minima di riarmo e quadro elettrico inox con inverter per regolare la portata della pompa e visualizzatore di giri. Pompe adatte al trasferimento delicato di uva intera, diraspata, mosto, vinaccia e tutti i prodotti agroalimentari che si presentano in fase liquida con corpi solidi in sospensione. Il 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 così trattato con la massima delicatezza, senza schiacciamento, emulsione o sbattimento. Le pompe non hanno parti mobili a contatto del prodotto trasferito, limitando al massimo l'usura delle parti in movimento. Possono inoltre lavorare a secco senza problemi di danneggiamento ed hanno un elevato potere autoadescente. Nei modelli PER2 e PER3 è possibile aggiungere una vasca ricezione prodotto con motorizzatore da 0,37 kW.



ENG Peristaltic Pumps **PER 1 - PER 2 - PER 3**

Realized in steel inox Aisi 304 on wheels, feeding 380V - 50 Hz, complete of expansion vases for aspiration and sent in the case is wanted to pump only liquid, safety safety pressostat in sent with the possibility to regulate the safety maximum pressure and the least pressure of rearmament and electric picture inox with inverter to regulate the course of the pump and display device of turns. Pumps for the delicate transfer of whole grape, destemmed, must, marc and others liquids mixed with solid parts. The pumping of the product is gotten through the action of crushing of two rolls on a pipe in food rubber, the rotation of the rolls produces in the pipe an alternate of rooms containing the product to transfer that, opening and closing, they provoke a continuous aspiration and consequently a flow of uniform sent. The product results so essay with the maximum delicacy, without crushing, emulsion or banging. The pumps don't have mobile parts to contact of transferred product, limiting at the most the usury of the parts in movement. They can work besides to dry without problems of damage and they have an elevated auto-starting power. In the models PER2 and PER3 it is possible to add a receipt tub of product with mechanical speed control by 0,37 kW.



FRA Pompes péristaltiques **PER 1 - PER 2 - PER 3**

Pompes réalisées en acier inox Aisi 304 sur roues, alimentation 380V - 50 Hz, complètes de vases d'expansion pour aspiration et envoi dans le cas on veuille pomper seulement liquides, pressostat de sûreté en envoi avec la possibilité de régler la maximum pression de sûreté et la pression moindre de réarmement et tableau électrique inox avec inverter pour régler la portée de la pompe et compte-tours. Pompes aptes au déplacement délicat de raisin entière, égrappée, moût, marc et tous les produits agroalimentaires qu'ils présentent en phase liquide avec des corps solides en suspension. Le pompage du produit est obtenu par l'action d'écrasement de deux rouleaux sur un tuyau en gomme alimentaire, la rotation des rouleaux engendre dans le tuyau un se succéder de chambres contenant le produit à transférer que, en les ouvrant et en les fermant, ils provoquent une aspiration continue et conséquemment un flux d'envoyée uniforme. Le produit résulte traité avec la meilleure délicatesse, sans écrasement, emulsion ou claquement. Les pompes n'ont pas parties mobiles au contact du produit transféré en limitant au maximum l'usure des parties en mouvement. Ils peuvent travailler en outre à sec sans problèmes d'endommagement et ils ont un pouvoir élevé auto-appâteant. Dans les modèles PER2 et PER3 il est possible d'ajouter une vasque réception produite avec du moto-variateur de 0,37 kW.



ESP Bombas peristálticas **PER 1 - PER 2 - PER 3**

Bombas realizadas de arce inoxidables Aisi 304 sobres ruedas, alimentación 380V - 50 Hz, completas de macetas de expansión por aspiración y vuelta de llave en el caso si quieren bombar solista líquidos, pressostato de seguridad en vuelta de llave con el posibilidad de regular el presión máxima de seguridad y el presión mínima de rearme y cuadro eléctrico inoxidable con inverter para regular el alcance de la bomba y visualizador de vueltas. Bombas aptas al traslado delicado de uva entera, despalilladas, mosto, marc y todos los productos agroalimentarios que si presentan en fase liquida con cuerpos sólidos en suspensión. El bombeo del producto es conseguido a través del acción de aplastamiento de dos rollos sobre un tubo de goma alimenticia, el rotación de los rollos engendra en el arrullo un alternarse de habitaciones continentes el producto de trasladar que, abriéndose y cerrándose, provocan una aspiración continuo y consecuentemente un flujo de vuelta de llave uniforme. El producto resulta tan tratado con el máxima delicadeza, hasta aplastamiento, emulsión o enrolllo. Las bombas no tienen partos móviles a contacto del producto trasladado, limitando al sumo la usura de las partes en movimiento. Además pueden trabajar en consigo hasta problemas de perjuicio y tienen un elevado poder autoadescente. En los modelos PER2 y PER3 es posible añadir un tina recepción producida con motorvariador de 0,37 kW.

Pompe a rotore monovite mod. **PRM 70 - 150 - 250**

Pompa a rotore monovite I mod. **PRM 70**



Modello Model Modèle Modelo	Portata Hl/h Flow Hl/h Debit Hl/h Capacidad Hl/h	Potenza installata kW Power kW Puissance kW Potencia kW	Dimensioni mm. Dimensions mm. Dimensions mm. Dimensiones mm.	Peso Kg. Weight Kg. Poids Kg. Peso Kg.
PRM 70	70 - 100	3,7	780x1520x h950	160
PRM 150	150 - 200	5,6	930x1860x h1060	228
PRM 250	250 - 300	7,5	1130x2135x h1095	316

Dati non impegnativi / Date not binding / Données pas engageants / Los datos no son obligatorios



ITA Pompe a rotore monovite **PRM 70 - 150 - 250**

Ideali per 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.



ENG Mono Pumps type **PRM 70 - 150 - 250**

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 gentle and continuous flow of material without changing the product's basic properties.



FRA Mono pompes **PRM 70 - 150 - 250**

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 statore en caoutchouc alimentaire naturel. Par son mouvement le rotor provoque des déplacements volumétrique au-dedans de des alvéoles spéciaux tirés dans le statore. Ce système permet un pompage délicat et constant en respectant les propriétés organoleptiques du produit traité.



ESP Monobombas **PRM 70 - 150 - 250**

Ideales por uvas enteras, uvas solamente pisadas, uvas despalilladas u marc fermentados, según las exigencias. El principio de funcionamiento consiste en una vid helicoidal de acero inoxidable que rueda dentro de un estátor de goma natural idónea al contacto con alimentos. En su movimiento el rotor causa desplazamientos volumétricos dentro de adecuados alveolos sacados en el estátor. Este sistema permite un bombeo delicado y constante en el máximo respeto de las propiedades organolepticas del producto tratado.