

PVT 50-80-130-230-320-450-640

# POMPA VOLUMETRICA PERISTALTICA

PERISTALTIC PUMP

**VLS**  
Technologies



SOLUTIONS FOR LIQUID PROCESSING

# POMPE PERISTALTICHE PVT Modello 50-80-130-230-320-450-640

## Peristaltic pumps PVT Model 50-80-130-230-320-450-640

### PVT 50 - PVT 80 - PVT 130 - PVT 230 - PVT 320 - PVT 450 - PVT 640

Versione standard AISI 304.

Unità monoblocco provvista di carrello inox su ruote (2 pivottanti con freno).

Corpo pompa in acciaio inox AISI 304.

Tubo interno in gomma alimentare (EPDM) adatto per prodotti liquidi e semi densi.

Motorizzazione controllata da variatore di frequenza INVERTER alloggiato nel quadro elettrico che permette la regolazione della portata della pompa.

Quadro elettrico completo di selettore per l'inversione del senso di pompaggio, interruttore generale, pulsante emergenza.

Camere di compensazione aspirazione e mandata realizzate in acciaio inox, smontabili su raccordo DIN.

Pressostato limitatore di pressione per l'arresto automatico della pompa in caso di aumento eccessivo della pressione in mandata.

Pressostato utilizzabile sia come sicurezza che come arresto automatico per il riempimento di barriques. Voltaggio standard 400/3/50 Hz.

### PVT 50 - PVT 80 - PVT 130 - PVT 230 - PVT 320 - PVT 450 - PVT 640

Standard version in AISI304 Stainless Steel with frame on wheels (2 swivel wheels with brake). Monobloc execution. Pump body in AISI304 Stainless Steel with internal tube in food grade rubber (EPDM) suitable for liquids or semi dense products.

Variable speed by means of electronic inverter integrated in the control board. Electric control board completed with command for selection of pumping direction, main switch and emergency push button.

Expansion vessel in AISI304 Stainless Steel, removable on DIN connection.

Safety device for pump stop in case of over-pressure due to wrong operation in the pipe circuit after the pump.

Pressure switch can be used both as safety and for the automatic stop when filling barriques. Standard voltage 400/3/50 Hz.

### Accessori:

TRAMOGGIA APERTA PER IL TRASFERIMENTO DI PIGIATO D'UVA:

Tramoggia di alimentazione per pompaggio pigiato, eseguita in acciaio inox AISI 304, con coclea motorizzata e motoriduttore meccanico indipendente a velocità fissa.

Sistema di smontaggio rapido tra la tramoggia e la pompa.

Presa elettrica indipendente per l'alimentazione della tramoggia dal quadro di comando della pompa.

Piede ausiliario supporto tramoggia.

### COMANDO A DISTANZA:

Telecomando con due funzioni start - stop e regolazione della velocità (portata). NB: la manovra d'inversione di marcia deve essere effettuata dal quadro comandi.

### Accessories:

HOPPER FOR MASH RECEIVING:

AISI 304 Stainless Steel loading hopper with motorized screw and independent gear-motor at fixed speed.

System for quick removal of the hopper.

Independent power socket for management of the hopper from the control board of the pump. Auxiliary support foot.

### REMOTE CONTROL START - STOP AND FLOWRATE REGULATION:

Remote control for start - stop and flowrate regulation.

NB: flow inversion must be done from the main control panel only.

### Dati tecnici nominali / Nominal technical data

	PVT 50	PVT 80	PVT 130	PVT 230	PVT 320	PVT 450	PVT 640
Rotazioni / Rotations (rpm)	5-100	10-80	10-80	15-70	10-52	15-70	10-52
Portata con vino / Flow rate with wine (hl/h)	2-50	5-80	17-130	48-230	61-320	94-450	123-640
Portata con uva diraspata/pigiata / Flow rate with destemmed/pressed grapes (hl/h)	-	-	80	150	200	300	400
Portata con uva intera / Flow rate with whole grapes (hl/h)	-	-	-	100	150	200	300
Portata con massa fermentata / Flow rate with fermented mass (hl/h)	-	-	-	80	90	160	180
Prevalenza / Head (m)	40	40	40	40	40	40	40
Garolla (mm)	40	50	60	80	100	100	120
Potenza installata / Installed power (kW)	1.5	2.2	3.0	4.0	5.5-11.0	7.5-11.0	11.0
Motore tramoggia / Hopper motor (kW)	-	0.75	0.75	0.75	0.75	2x0.75	2x0.75
Tubo peristaltico / Peristaltic tube (ømm)	30	45	50	60	76	2x60	2x76

### Dimensioni / Dimensions

Lunghezza / Length (mm)	860	1000	1150	1300	1400	1600	1700
Larghezza / Width (mm)	420	500	600	700	780	850	950
Altezza / Height (mm)	920	1000	1100	1300	1600	1350	1650

### Dimensioni tramoggia / Hopper dimensions

Lunghezza / Length (mm)	-	800	800	800	800	900	900
Larghezza / Width (mm)	-	750	750	750	750	110	110
Altezza / Height (mm)	-	420	420	435	440	435	440

### Accessori / Accessories

Radio comando tipo Varel / Remote control Varel type

Pressostato di sicurezza / Safety pressure switch

Quadro elettrico versione touch screen / Control panel with touch screen

PVT-V 120-180-280-400-600-900

# POMPA VOLUMETRICA PERISTALTICA

PERISTALTIC PUMP

**VLS**  
Technologies



SOLUTIONS FOR LIQUID PROCESSING

# POMPE PERISTALTICHE PVT-V Modello 120-180-280-400-600-900

## Peristaltic pumps PVT-V Model 120-180-280-400-600-900

### PVT-V 120 - PVT-V 180 - PVT-V 280 - PVT-V 400 - PVT-V 600 - PVT-V 900

Versione standard AISI 304. Unità monoblocco provvista di carrello inox su ruote (2 pivotanti con freno). Corpo pompa in acciaio inox AISI 304.

Sistema vuoto continuo composto da una pompa del vuoto e da un vacuostato, posti all'interno della cassa a tenuta semiermetica.

Tubo interno in gomma alimentare (EPDM) adatto per prodotti liquidi e semi densi.

Motorizzazione controllata da variatore di frequenza INVERTER alloggiato nel quadro elettrico che permette la regolazione della portata della pompa.

Quadro elettrico completo di selettore per l'inversione del senso di pompaggio, interruttore generale, pulsante emergenza.

Camere di compensazione aspirazione e mandata realizzate in acciaio inox, smontabili su raccordo DIN.

Pressostato limitatore di pressione per l'arresto automatico della pompa in caso di aumento eccessivo della pressione in mandata.

Pressostato utilizzabile sia come sicurezza che come arresto automatico per il riempimento di barriques.

Voltaggio standard 400/3/50 Hz.

### PVT-V 120 - PVT-V 180 - PVT-V 280 - PVT-V 400 - PVT-V 600 - PVT-V 900

Standard version in AISI304 Stainless Steel with frame on wheels (2 swivel wheels with brake). Monobloc execution.

Vacuum system composed by vacuum pump, pressure switch installed in the semi-hermetic pump body.

Pump body in AISI304 Stainless Steel with tubular element in food grade rubber (EPDM) suitable for liquid foodstuffs or semi dense products.

Variable speed by means of electronic inverter integrated in the control board. Electric control board complete with command for selection of pumping direction, main switch and emergency push button.

Expansion vessel in AISI304, removable on DIN connection.

Safety device for pump stop in case of over-pressure due to wrong operation in the pipe circuit after the pump.

Pressure switch can be used both for security and for the automatic stop when filling barriques. Standard voltage 400/3/50 Hz.

### Accessori:

TRAMOGGIA APERTA PER IL TRASFERIMENTO DI PIGIATO D'UVA:

Tramoggia di alimentazione per pompaggio pigiato, eseguita in acciaio inox AISI 304, con coclea motorizzata e motoriduttore meccanico indipendente a velocità fissa.

Sistema di smontaggio rapido tra la tramoggia e la pompa.

Presse elettrica indipendente per l'alimentazione della tramoggia dal quadro di comando della pompa.

Piede ausiliario supporto tramoggia.

### COMANDO A DISTANZA:

Telecomando con due funzioni start - stop e regolazione della velocità (portata).

NB: la manovra d'inversione di marcia deve essere effettuata dal quadro comandi.

### Accessories:

HOPPER FOR MASH RECEIVING:

AISI 304 Stainless Steel loading hopper with motorized screw and independent gear-motor at fixed speed.

System for quick removal of the hopper.

Independent power socket for management of hopper from the control panel of the pump.

Auxiliary support foot.

### REMOTE CONTROL START - STOP AND FLOWRATE REGULATION:

Remote control with start - stop and flowrate regulation.

NB: the flow inversion must be done from the main control panel only.

### Dati tecnici nominali / Nominal technical data

	PVT-V 120	PVT-V 180	PVT-V 280	PVT-V 400	PVT-V 600	PVT-V 900
Rotazioni / Rotations (rpm)	20-100	20-100	5-100	10-80	10-80	15-70
Portata con vino / Flow rate with wine (hl/h)	20-120	20-180	50-280	80-420	120-580	200-870
Portata con uva diraspata/pigiata / Flow rate with destemmed/pressed grapes (hl/h)	80	100	200	300	440	630
Portata con uva intera / Flow rate with whole grapes (hl/h)	-	-	120	180	240	360
Portata con massa fermentata / Flow rate with fermented mass (hl/h)	50	70	100	130	200	260
Prevalenza / Head (m)	40	40	40	40	40	40
Garolla (mm)	60	60	80	100	120	120
Potenza installata / Installed power (kW)	2.2	4.0	5.5	11.0	11.0	15.0
Motore tramoggia / Hopper motor (kW)	0.75	0.75	1.1	1.5	2x1.1	2x1.5
Pompa vuoto / Vacuum pump (kW)	0.18	0.18	0.18	0.18	0.18	0.18
Tubo peristaltico / Peristaltic tube (ømm)	53	57	70	90	2x70	2x90

### Dimensioni / Dimensions

Lunghezza / Length (mm)	1000	1150	1300	1400	1600	1700
Larghezza / Width (mm)	500	600	700	780	850	950
Altezza / Height (mm)	1000	1100	1300	1600	1350	1650

### Dimensioni tramoggia / Hopper dimensions

Lunghezza / Length (mm)	800	800	800	800	900	900
Larghezza / Width (mm)	750	750	750	750	110	110
Altezza / Height (mm)	420	420	435	440	435	440

### Accessori / Accessories

Tramoggia aperta per trasferimento pigiato / Hopper for mash receiving

Radio comando tipo Varel / Remote control Varel type

Pressostato di sicurezza / Safety pressure switch

Quadro elettrico versione touch screen / Control panel with touch screen