



Pompe Mohno Serie FTF/PMS per pigiato Serie M per liquidi

*Mohno pumps - FTF/PMS range for crushed grapes
M range for liquids*

*Mohnopumpen - Serie FTF/PMS für Maische
Serie M für Flüssigkeiten*

*Pompes Mohno - Série FTF/PMS pour raisin foulé
Série M pour liquides*

*Bombas Mohno - Serie FTF/PMS para pisa
Serie M para líquidos*

Modello SP20 FTF 03



DELLA TOFFOLA

Pompe Mohno per pigiato Serie FTF/PMS

FTF/PMS range of Mohno pumps for crushed grapes - Mohnopumpen für Maische - Serie FTF/PMS
Pompes Mohno pour raisin foulé Série FTF/PMS - Bombas Mohno para pisa Serie FTF/PMS

Modello PMS 20 - FIS



Le pompe della serie FTF/PMS sono la migliore risposta alle esigenze di trasporto di prodotti come il pigiato d'uva, che fin dalla vendemmia hanno ricevuto ogni attenzione e che quindi vanno convogliati con pompe adatte.

Il pigiato va infatti trattato nel modo più delicato possibile per evitare estrazioni di sostanze intorbidanti indesiderate.

Le pompe FTF/PMS adottano particolari accorgimenti proprio per garantire questo risultato; ad esempio ruotano ad un basso numero di giri e montano un albero che ne consente il funzionamento senza vibrazioni. L'albero è cavo nei modelli FTF e pieno nei PMS.

Inoltre sono progettate per facilitare il loro agevole e veloce posizionamento sotto ad altre macchine, ad esempio le pigiatrici.

Particolarmente adatte per:

- Uve rosse diraspate e uve bianche pigiate.
- Pigiato d'uva non diraspato.
- Uve intere.
- Pigiato sgrondato di uve rosse provenienti da fermentini.
- Vinacce.
- Frutta intera con noccioli o pigiata, verdure pigiate.

Caratteristiche di serie:

- Realizzate interamente in acciaio Inox AISI 304;
- Dispositivo con sonde di livello contro il funzionamento a secco, che impedisce l'uso della pompa in assenza di prodotto.
- La robusta costruzione e l'impiego di materiali pregiati riducono quasi a zero le operazioni di manutenzione;
- I pochi componenti soggetti ad usura si cambiano in pochi minuti, evitando onerosi e prolungati fermi macchina. Tutti gli snodi sono di tipo aperto per facilitarne la pulizia.
- Pannello di comando completo di azionamenti e dispositivi di sicurezza a garanzia di un impiego razionale e sicuro.

Dotazioni su richiesta:

- Tutte le pompe possono essere fornite con inverter.
- Tramogge rialzate.
- Tubi di collegamento in plastica flessibile, PVC rigido o acciaio Inox.
- Valvole a sfera e raccorderie per serbatoi.

The pumps in the FTF/PMS range are the ideal solution when you need to carry products such as crushed grapes, which have to be handled with great care once they have been harvested and consequently also demand the use of suitable pumps.

In fact, the crushed grapes are treated as gently as possible to avoid extracting any substances that might cause unwanted clouding.

The FTF/PMS pumps have particular design features to achieve this result. For instance, they turn at low speed and are fitted with a shaft that ensures vibration-free operation. The shaft is hollow in the FTF models and solid in the PMS range.

Moreover, they are designed to facilitate their quick and easy positioning underneath other machines, such as crushers.

Particularly suitable for:

- Destemmed red grapes and crushed white grapes.
- Crushed but not destemmed grapes.
- Whole grapes.
- Strained crushed red grapes coming from fermenting tanks.
- Grape mark.
- Whole or crushed fruit with stones, crushed vegetables.

Standard features:

- Made entirely of AISI 304 stainless steel.
- Device with level detector to prevent the pump

from running dry, i.e. to stop the pump if there is no product to treat.

- Sturdy construction and use of top-quality materials reduce servicing needs to virtually nil.
- The few parts liable to wear and tear can be replaced in minutes, avoiding any lengthy and costly machine stoppages. All the joints are of the open type to facilitate cleaning.
- Control panel complete with actuators and safety devices to ensure safe and rational use.

Optional accessories:

- All the pumps can be supplied complete with an inverter.
- Raised hoppers.
- Flexible plastic, rigid PVC or stainless steel connection piping.
- Ball valves and tank pipe fittings.

Die Pumpen, Serie FTF/PMS, eignen sich optimal zur Förderung von gequetschten Trauben, die schon bei ihrer Lese einer behutsamen Behandlung unterzogen wurden und demnach unter Anwendung geeigneter Pumpen zu fördern sind.

Zur Vermeidung einer Bildung von unerwünschten trübe machenden Substanzen ist die Maische so sorgfältig wie möglich zu behandeln.

Die Pumpen, Serie FTF/PMS, sind so konzipiert, dass ein optimales Ergebnis gewährleistet wird. Zum Beispiel drehen die Pumpen mit niedriger Umdrehungszahl und sind zudem mit einer Welle versehen, durch die ein schwingungsfreier Betrieb sichergestellt wird. Die Modelle FTF sind mit einer Hohlwelle und die Modelle PMS sind mit einer Vollwelle ausgestattet.

Ferner sind die Pumpen so gebaut, dass sie schnell und problemlos unter andere Maschinen, wie Traubenmühlen, geschoben werden können.

Besonders geeignet für:

- Rote entstieltete Trauben und weiße gequetschte Trauben.
- Maische aus nicht entstielteten Trauben.
- Ganze Trauben.
- Abgetropfte Maische aus roten Trauben vom Gärbehälter.
- Trester.
- Ganzes Obst mit Kern oder gequetschtes Obst, gequetschtes Gemüse.

Serienmäßige Eigenschaften:

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Vorrichtung mit Niveaufühlern zum Schutz gegen ein Trockenlaufen der Pumpe.
- Dank der robusten Bauweise und der Anwendung qualitativ hochwertiger Materialien sind die Pumpen weitgehend wartungsfrei.
- Die wenigen nicht verschleißfesten Komponenten können in Minutenschnelle ausgetauscht werden. Lange Maschinenstillstände werden somit vermeiden. Sämtliche Gelenkelemente sind reinigungsfreundlich konzipiert.
- Schalttafel mit Steuerelementen und Sicherheitseinrichtungen zur Gewährleistung eines rationalen und sicheren Gebrauchs.

Auf Wunsch lieferbares Zubehör:

- Alle Pumpen können mit Inverter geliefert werden.
- Angehobene Trichter.
- Verbindungsrohre aus biegsamem Kunststoff, steifem PVC oder Edelstahl.
- Kugelventile und Anschlussstücke für Tanks.

Les pompes de la série FTF/PMS sont la meilleure réponse aux exigences de transfert de produits tels que le raisin foulé, lequel fait l'objet, dès les vendanges, d'une grande attention et doit donc être acheminé avec des pompes appropriées.

Le raisin foulé doit en effet être traité le plus délicatement possible afin de ne pas libérer de substances susceptibles de provoquer la turbidité.

Les pompes FTF/PMS offrent des solutions particulières permettant justement de garantir ce résultat; elles tournent par exemple à bas régime et sont équipées d'un arbre donnant un fonctionnement sans vibrations. Cet arbre est creux dans les modèles FTF et plein dans les modèles PMS.

De plus elles sont conçues pour pouvoir être mises en place facilement et rapidement sous d'autres machines, telles que les fouloirs.

Elles sont particulièrement indiquées pour:

- Raisins rouges égrappés et raisins blancs foulés.
- Raisin foulé non égrappé.
- Raisin entier.
- Raisin rouge foulé égoutté provenant de vinificateurs.
- Marcs.
- Fruits entiers avec noyaux ou écrasés, légumes écrasés.

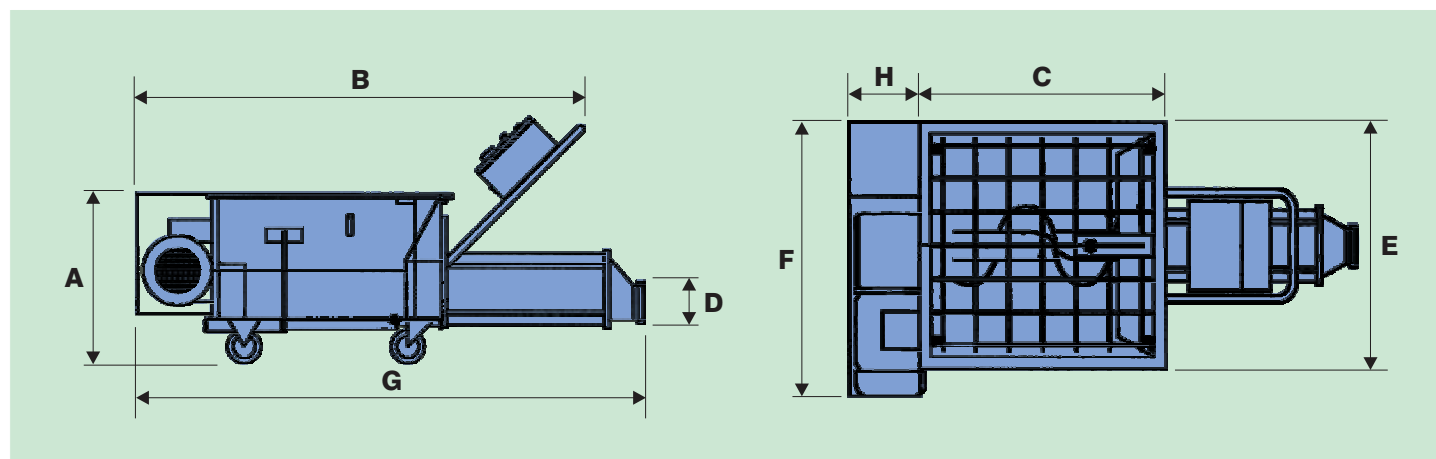
Caractéristiques de série:

- Pompes entièrement réalisées en acier inox AISI 304.
- Dispositif avec sondes de niveau contre le fonctionnement à sec, empêchant l'utilisation de la pompe en l'absence de produit.

- Construction robuste et emploi de matériaux de qualité rendant les opérations d'entretien presque totalement inutiles.
- Les rares composants sujets à l'usure se changent en quelques minutes, ce qui évite les arrêts machine prolongés et coûteux. Toutes les jonctions sont du type ouvert afin d'en faciliter le nettoyage.
- Panneau de commande avec actionnements et dispositifs de sécurité garantissant un emploi rationnel et sûr.

Équipements sur demande:

- Toutes les pompes peuvent être fournies avec un variateur.
- Trémies rehaussées.
- Tuyaux de raccordement en plastique souple, PVC rigide ou acier inox.
- Robinets à boisseau sphérique et raccords pour réservoirs.



Modello Model Modell Modèle Modelo	Rese m ³ /h Flow rate m ³ /h Fördermenge m ³ /h Rendement m ³ /h Rendimiento m ³ /h	Potenza kW Power kW Leistung kW Puissance kW Potencia kW	Giri al minuto RPM U/min. Tours par minute Rev. por minuto	Dimensioni mm - Dimensions mm - Maße mm Dimensions mm - Dimensiones mm								Peso ca. kg Weight - kg Gewicht ca. kg Poids kg (env.) Peso aprox. kg
				A	B	C	D	E	F	G	H	
SP 12 FTF 01	11	3,0	160	470	1510	850	120	700	1000	1330	120	185
SP 12 FTF 03	2,2 - 11	3,0	50 - 250	470	1000	850	120	700	1000	1330	120	230
SP 16 FTF 01	15	5,5	160	480	1560	955	120	1155	1355	1535	90	220
SP 16 FTF 02	25	5,5	250	480	1640	955	120	1155	1200	1660	210	220
SP 16 FTF 03	5 - 25	5,5	40 - 250	480	1560	955	120	1155	1490	1535	90	260
SP 20 FTF 01	50	7,5	220	540	1915	1100	120	1270	1270	2010	250	350
SP 20 FTF 03	10 - 50	7,5	40 - 220	540	1800	1100	120	1270	1605	1890	130	390
SP 24 FTF 01	75	11	250	680	1800	1100	150	1100	1700	2030	130	410
SP 24 FTF 03	15 - 75	11	50 - 250	680	1800	1100	150	1100	1790	2030	130	490
PMS 10 FIS	10	4,0	200	360	1610	850	100	700	820	1680	290	180
PMS 10 VAR	2 - 10	4,0	40 - 200	360	1610	850	100	700	820	1680	290	220
PMS 20 FIS	20	5,5	200	480	1760	955	120	1155	1155	1890	270	280
PMS 20 VAR	4 - 20	5,5	40 - 200	480	1760	955	120	1155	1155	1890	270	320
PMS 30 FIS	30	7,5	200	600	2050	1080	120	1155	1155	2305	290	360
PMS 30 VAR	6 - 30	7,5	40 - 200	600	2050	1080	120	1155	1155	2305	290	400
PMS 50 FIS	50	11,00	200	600	1950	1080	120	1080	1230	2220	310	430
PMS 50 VAR	10 - 50	11,00	40 - 200	600	1950	1080	120	1080	1230	2220	310	470

Las bombas de la serie FTF/PMS son la mejor respuesta a las exigencias de transporte de productos tales como la uva pisada, que reciben la máxima atención a partir de la vendimia y deben ser transportados con bombas adecuadas.

En efecto, la uva pisada debe ser manejada de la forma más delicada posible, a fin de evitar la salida de sustancias indeseadas que pueden causar turbiedad.

Para garantizar este resultado, las bombas FTF/PMS emplean especiales soluciones. Por ejemplo, giran con un número limitado de revoluciones y poseen un eje gracias al cual funcionan sin vibraciones. El eje es hueco en los modelos FTF y lleno en los modelos PMS.

Asimismo, han sido diseñadas como para ser colocadas de una forma simple y rápida por debajo de otras máquinas, tales como las pisadoras.

Son particularmente indicadas para lo siguiente:

- Uva negra despalillada y uva blanca pisada
- Uva pisada no despalillada
- Uva entera
- Uva negra pisada y escurrida procedente de fermentadores
- Orujos
- Fruta entera con hueso o pisada, verduras pisadas

Características de serie:

- Fabricadas enteramente en acero inoxidable AISI 304.
- Dispositivo con sondas de nivel contra el funcionamiento en seco, que impide el uso de la bomba si no hay producto.
- La construcción robusta y el uso de

materiales de alta calidad eliminan casi del todo la necesidad de mantenimiento.

- Los pocos componentes sujetos a desgaste se reemplazan en pocos minutos, evitando largas y costosas paradas de la máquina. Todas las articulaciones son de tipo abierto para que la limpieza sea más sencilla.
- Panel de controles completo con accionamientos y dispositivos de seguridad, para garantizar un uso racional y seguro.

Dotaciones a petición:

- Todas las bombas pueden tener montado un inversor
- Tolvas elevadas
- Tubos de conexión de plástico flexible, PVC rígido y acero inoxidable
- Válvulas esféricas y uniones para depósitos

Pompe Mohno per liquidi Serie M

M range of Mohno pumps for liquids - Mohnopumpen für Flüssigkeiten - Serie M
Pompes Mohno pour raisin foulé Série FTF - Bombas Mohno para líquidos serie M

Modello SP 10 - M 03



Le pompe Mohno universali serie M sono la soluzione ideale per le cantine, le industrie per succhi di frutta, birrerie, distillerie e per l'industria delle bevande in genere.

Sono adatte per il convogliamento di vino, mosti d'uva con o senza acini, vinacce, lieviti, frutta sia snocciolata che intera, succhi di frutta.

Possibilità d'uso con mosto caldo.

Caratteristiche di serie:

- Pompe particolarmente adatte per i lavori di convogliamento in generale e per le filtrazioni.
- Costruzione compatta e maneggevole in acciaio inox AISI 304.
- By-pass integrato a molla per regolare in qualsiasi momento la pressione di mandata.
- L'azione pompante è estremamente delicata e priva di vibrazioni grazie allo speciale rotore cavo.

- Nessun danno a semi e noccioli.
- Grande capacità di auto-adesamento, fino a 6 m di colonna d'acqua.
- Due velocità di funzionamento e doppio senso di rotazione.

Dotazioni su richiesta:

- Tutte le pompe possono essere fornite con inverter.
- Dispositivo con sonde di livello contro il funzionamento a secco, che impedisce l'uso della pompa in assenza di prodotto.

The M range of all-purpose Mohno pumps provides the ideal solution for wine cellars and fruit-juice industries, breweries, distilleries and the soft drinks industry.

They are suitable for carrying wine, grape must with and without pips, grape mark, yeasts, whole and pitted fruit, and fruit juice.

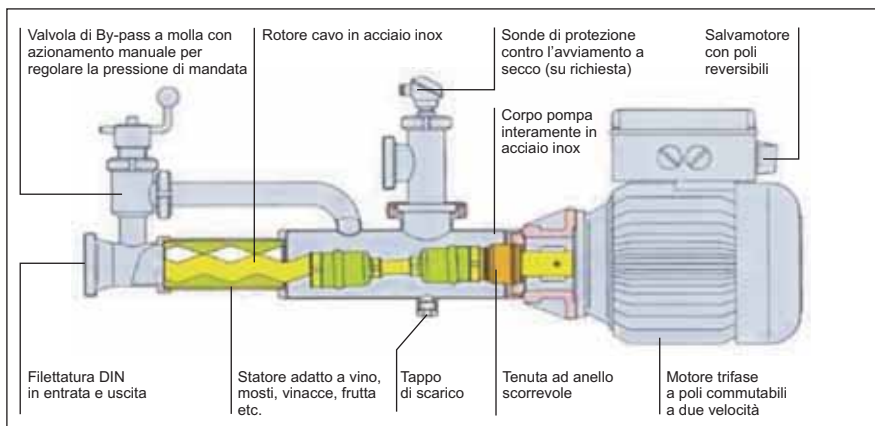
They can also be used with heated grape must.

Standard features:

- Pumps particularly suitable for carrying fluids in general and for filtering processes.
- Compact and manageable, made of AISI 304 stainless steel
- Integrated sprung bypass for prompt delivery pressure control
- The pumping action is extremely gentle and vibration-free, thanks to the special hollow rotor.
- No damage to pips and stones.
- Great self-priming capacity up to 6 m water column.
- Two operating speeds and two-way rotation.

Optional accessories:

- All the pumps can be supplied complete with an inverter.
- Device with level detector to prevent the pump from running dry, i.e. to stop the pump if there is no product to treat.



Pompe Mohno per liquidi Serie M

M range of Mohno pumps for liquids - Mohnopumpen für Flüssigkeiten - Serie M
Pompes Mohno pour raisin foulé Série FTF - Bombas Mohno para líquidos serie M

Die universellen Mohnopumpen, Serie M, sind die ideale Lösung für Weinkellereien, Industrien für die Herstellung von Fruchtsäften, Brauereien, Destillieren und für die Getränkeindustrie im Allgemeinen.

Sie eignen sich zur Förderung von Wein, Traubenmosten mit und ohne Beeren, Trester, Hefe, ganzem oder entkerntem Obst und Fruchtsäften.

Die Pumpe kann auch für warmen Most verwendet werden.

Serienmäßige Eigenschaften:

- Diese Pumpen eignen sich insbesondere zur Förderung im Allgemeinen und für Filtrationen.
- Kompakte und handliche Konstruktion aus Edelstahl AISI 304.
- Integriertes Bypassventil mit Feder für die Einstellung des Förderdrucks in jedem beliebigen Moment.
- Die Pumpwirkung ist sehr schonend und dank des Hohlrotors schwingungsfrei.
- Samen und Kerne werden nicht beschädigt.

- Hohe Selbstansaugleistung bis zu 6 m Wassersäule.

- Zwei Betriebsgeschwindigkeiten und doppelte Drehrichtung.

Auf Wunsch lieferbares Zubehör:

- Alle Pumpen können mit Inverter geliefert werden.

- Vorrichtung mit Niveaufühlern zum Schutz gegen ein Trockenlaufen der Pumpe.

Les pompes Mohno universelles série M sont la solution idéale pour les caves, les industries des jus de fruits, les brasseries, les distilleries et pour l'industrie des boissons en général.

Elles sont indiquées pour le transfert du vin, des moûts de raisin avec ou sans grains, des marcs, des levures, des fruits (dénoyautés ou entiers) et des jus de fruits. Possibilité d'utilisation avec moût chaud.

Caractéristiques de série:

- Pompes particulièrement indiquées pour les travaux de transfert en général et pour les filtrations.

- Construction compacte et maniable en acier inox AISI 304.

- Bipasse intégré à ressort pour pouvoir régler à tout moment la pression de

refoulement.

- L'action de pompage est extrêmement délicate et exempte de vibrations grâce au rotor creux spécial.

- Les pépins et les noyaux ne sont pas abîmés.

- Grande capacité d'auto-amorçage, jusqu'à 6 m de colonne d'eau.

- Deux vitesses de fonctionnement et double sens de rotation.

Équipements sur demande:

- Toutes les pompes peuvent être fournies avec un variateur.

- Dispositif avec sondes de niveau contre le fonctionnement à sec, empêchant l'utilisation de la pompe en l'absence de produit.

Las bombas Mohno universales serie M son la solución ideal para bodegas, industrias que producen zumos de frutas, cervecerías, destilerías y para la industria de las bebidas en general.

Son adecuadas al transporte de vino, mostos de uva con o sin granos, orujos, levaduras, fruta sin deshuesar o entera, zumos de frutas.

Se le puede usar con mosto caliente.

Características de serie:

- Bombas particularmente adecuadas para operaciones de transporte en general y para la filtración.

- Construcción compacta y conveniente de acero inoxidable AISI 304.

- By-pass integrado de muelle para ajustar en cualquier momento la presión de suministro.

- La acción de bombeo es extremadamente delicada y sin vibraciones, gracias al especial rotor hueco.

- No daña las semillas y los huesos.

- Gran capacidad de autocebado, con columna de agua hasta 6 m.

- Dos velocidades de funcionamiento y doble sentido de rotación.

Dotaciones a petición:

- Todas las bombas pueden tener montado un inversor.

- Dispositivo con sondas de nivel contra el funcionamiento en seco, que impide el uso de la bomba si no hay producto.



Modello SP6 - M 02

Modello - Model Modell - Modèle Modelo	Resa l/h - Flow rate l/h Fördermenge l/h - Rendement l/h Rendimiento l/h	Potenza kW - Power kW Leistung kW - Puissance kW Potencia kW	Giri al minuto - RPM U/min - Tours par minute Rev. por minuto	Peso kg - Weight kg Gewicht - Poids kg Peso kg
SP 04 M02	1.250 - 2.500	0,7 / 1,1	700 / 1.400	24
SP 04 M03	400 - 2.500	1,1	280 - 1.400	35
SP 45 M02	2.500 - 5.000	0,7 / 1,1	700 / 1.400	29
SP 45 M03	700 - 5.000	1,1	280 - 1.400	45
SP 05 M02	5.000 - 10.000	1,0 / 1,9	700 / 1.400	60
SP 05 M03	1.500 - 10.000	2,2	200 - 1.400	80
SP 06 M02	10.000 - 20.000	2,2 / 3,5	700 / 1.400	96
SP 06 M03	4.000 - 20.000	4,0	280 - 1.400	115
SP 10 M02	15.000 - 30.000	2,0 / 4,0	450 / 900	120
SP 10 M03	5.000 - 28.000	4,0	160 - 800	145
SP 12 M02	20.000 - 40.000	4,8 / 6,0	400 / 800	140
SP 12 M03	6.000 - 32.000	5,5	126 - 625	165
SP 16 M02	25.000 - 50.000	6,4 / 6,8	50 / 500	225
SP 16 M03	10.000 - 50.000	7,5	80 - 400	275

DELLA TOFFOLA

DELLA TOFFOLA S.p.A.
Via Feltrina, 72 - 31040 SIGNORESSA DI TREVIGNANO (TREVISO) ITALY
Tel. +39 0423 6772 - Fax +39 0423 670 841
e-Mail dtgroup@dellatoffola.it - Internet www.dellatoffola.it



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2000

Numero Verde
800-803276

*SOLO PER L'ITALIA
ONLY FOR ITALY



DTF

ZAE de la Baume - BP 15,
34290 Servian (France)
Tél. +33 (0) 467 39 39 00 - Fax +33 (0) 467 39 39 01
e-Mail contact@dellatoffola.fr
Internet www.dellatoffola.fr



DELLA TOFFOLA IBERICA S.A.

Pl. Lentiscares, c/La Losa, S/N
26370 NAVARRETE LA RIOJA (ESPAÑA)
Tel. +34 941 440 420 Fax +34 941 440 571
e-Mail dti@dellatoffola.es



DELLA TOFFOLA SUDAMERICA Lim.

Avenida Puerta Sur
03400 SAN BERNARDO - SANTIAGO (CHILE)
Tel. +56-2 854 1170 Fax +56-2 854 1088
e-Mail jsolis@dellatoffola.cl
Internet www.dellatoffola.cl



DELLA TOFFOLA ARGENTINA S.A. DT INOX S.A.

Carril Rodriguez Peña, 2271 Zona Industrial
5511 MAIPÚ - MENDOZA (ARGENTINA)
Tel./Fax +54 (0) 261 493 1929
e-Mail dellatoffolaargentina@dellatoffolaarg.com.ar
Internet www.dellatoffolaarg.com.ar



DELLA TOFFOLA
GROUP