

Pompe Peristaltiche serie PPD

Peristaltic Pumps-Schlauchpumpen
Pompes Péristaltiques-Bombas Peristálticas



Modello PPD 60

DELLA TOFFOLA

Pompe Peristaltiche serie PPD

Peristaltic pumps-Schlauchpumpen-
Pompes Péristaltiques-Bombas Peristálticas



Modello PPD 80

Nelle pompe peristaltiche il trasferimento del prodotto è ottenuto tramite la compressione progressiva di un tubo flessibile da parte di rulli.

L'alternanza di compressione e rilassamento del tubo crea una depressione in aspirazione e quindi un richiamo continuo di prodotto da trasferire.

Caratteristiche generali

Trasferimento integro del prodotto, possibilità di trasferire prodotti eterogenei con corpi solidi in sospensione, elevato potere autoadescente, assenza di contatto fra il prodotto da trasferire e gli organi meccanici, invertibilità del flusso, nessun inconveniente in caso di funzionamento senza prodotto da trasferire, precisione di dosaggio del prodotto grazie alla presenza di un inverter che consente una regolazione continua della portata. Le pompe peristaltiche sono particolarmente adatte per l'impiego nel settore agro-alimentare in quanto tutte le parti a contatto con il prodotto da pompare sono realizzate in acciaio inox o in gomma naturale.

Impieghi

Uva intera, uva pigiata, mosto, vino, vinaccia, spumante, aceto, polpa di frutta, polpa di verdura, succo di frutta, succo di verdura, macinato di carne, conserva, latte e derivati, pomodoro, olio, purea, maionese, ecc.

Tutte le pompe peristaltiche sono dotate di regolazione elettronica della portata tramite inverter, raccordi e camere di compensazione

in acciaio inox AISI 316, pressostato. Su richiesta è disponibile una tramoggia, dotata di coclea e agitatore, che consente di alimentare la pompa peristaltica anche con fluidi eterogenei difficilmente aspirabili in modo diretto.

In peristaltic pumps, the product is transferred by progressive compression of a hose pipe by rollers. Alternate compression and relaxation of the pipe creates a vacuum at the intake thus allowing continuous flow of product.

General characteristics

The main features of the pump are: complete transfer of product, possibility of transferring heterogeneous products containing suspended solid particles, high self-priming power, absence of contact between product transferred and the mechanical parts, possibility of flow reversal, no problem in the event of operation without product, precision of product dosing thanks to an inverter which allows continuous regulation of flow rate.

Use

Peristaltic pumps are ideal for use in the agro-food sector, as all the parts in contact with the product to be pumped are made of stainless steel or natural rubber.

These pumps are particularly suitable for pumping whole grapes, crushed grapes, must, wine, marc, sparkling wine, vinegar, fruit pulp, vegetable pulp, fruit juice, vegetable

juice, minced meat, preserves, milk and milk products, tomatoes, oil, purée, mayonnaise, etc.

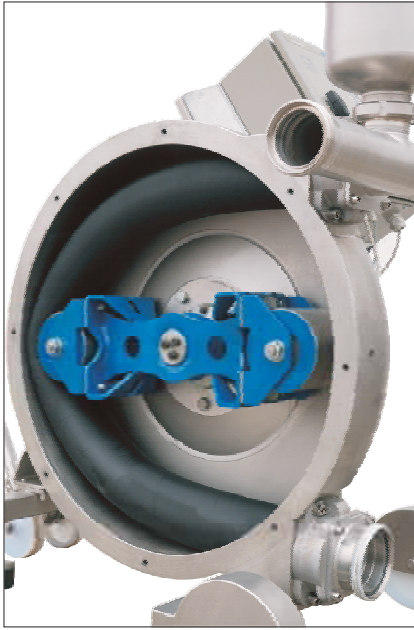
All peristaltic pumps are provided with electronic flow rate regulation by means of inverter, connections, AISI 316 stainless steel compensation chambers and pressure switch. As optionals, a hopper with screw feeder and agitator are available so that the peristaltic pump can be fed also with heterogeneous fluids that are difficult to suck in directly.

Bei den Schlauchpumpen wird das Medium durch das fortlaufende Zusammendrücken eines Schlauchs durch Walzen befördert. Durch das abschnittsweise Zusammendrücken und Freigeben des Schlauchs entsteht auf der Saugseite ein Unterdruck und folglich ein ständiger Sog des zu befördernden Mediums.

Allgemeine eigenschaften

Die wichtigsten Eigenschaften der Pumpe sind: schonende Beförderung des Mediums, Möglichkeit zum Befördern von heterogenen Medien, die feste Schwebstoffe enthalten, hohes Selbstansaugungsvermögen, keine Berührung zwischen Medium und den mechanischen Teilen, Umkehrbarkeit der Förderrichtung, keine Störung bei Pumpenbetrieb ohne Fördermedium, genaue Dosierbarkeit des Fördermediums dank des Vorhandenseins eines Frequenzumsetzers

mit stufenloser Regelung der Fördermenge. Schlauchpumpen eignen sich besonders zum Einsatz in der Agrar- und Ernährungsindustrie, weit alle Teile, die mit dem Pumpmedium in



Berührung kommen, aus rostfreiem Stahl oder Naturgummi hergestellt werden.

Einsatz

Diese Pumpen eignen sich insbesondere zum Pumpen der folgenden Medien: ganze Trauben, gemaischte Trauben, Maische, Wein, Trester. Schaumwein, Essig, Obstpulpe, Gemüsepulpe, Fruchtsaft, Gemüseart, Hackfleisch, Eingemachtes, Milch und Nebenprodukte, Tomaten, Öl, Püree, Mayonnaise etc.

Alle Schlauchpumpen haben eine elektronische Regelung der Fördermengen mittels Frequenzumsetzer, Anschlüsse und Ausgleichskammern als rostfreiem Stahl 1.4401 und Druckschalter. Auf Wunsch ist auch ein mit Schnecke und Rührwerk versehener Trichter erhältlich, der es gestattet, die Schlauchpumpe auch mit heterogenen Flüssigkeiten zu beschicken, die sich nur schwerlich direkt ansaugen lassen.

Dans les pompes péristaltiques le transfert du produit est obtenu par compression progressive d'un tuyau flexible à l'aide de

rouleaux. L'alternance de la compression et du relâchement du tuyau crée une dépression et donc un rappel continu de produit à transférer.

Caracteristiques generales

Les caractéristiques principales de la pompe sont: le transfert intégral du produit, la possibilité de transférer des produits hétérogènes avec des corps solides en suspension, un pouvoir auto-amorçant élevé, l'absence de contact entre le produit à transférer et les organes mécaniques, l'impossibilité d'inverser l'écoulement, aucun inconvénient en cas de fonctionnement sans produit à transférer, la précision de dosage du produit grâce à la présence d'un inverseur qui permet un réglage continu du débit.

Les pompes péristaltiques sont tout particulièrement indiquées pour être utilisées dans le secteur agroalimentaire car toutes les parties en contact avec le produit à pomper sont réalisées en acier inoxydable ou en caoutchouc naturel.

Emploi

Ces pompes sont particulièrement indiquées pour le pompage de: raisin entier, raisin foulé ou pressuré, moût, vin, vinasse, mousseux, vinaigre, pulpe de fruit, pulpe de légumes, jus de fruits, jus de légumes, viande hachée, conserve, lait et dérivés, tomate, huile, purée, mayonnaise, etc. Toutes les pompes péristaltiques sont dotées de régulation électronique du débit par inverseur, raccords et chambres de compensation en acier inoxydable AISI 316, pressostat. Une trémie est disponible sur demande, dotée de vis sans fin et agitateur, qui permet d'alimenter la pompe péristaltique même avec des fluides hétérogènes difficiles à aspirer de manière directe.

En las bombas peristálticas el traslado del producto se obtiene mediante la compresión progresiva de un tubo flexible por parte de rodillos. La alternancia de compresión y aflojamiento del tubo crea un vacío de admisión y, por lo tanto, un retorno continuo de producto a trasladar.

Características generales

Las principales características de la bomba son las siguientes: traslado íntegro del producto, posibilidad de trasladar productos heterogéneos con cuerpos sólidos en suspensión, elevado poder de autocebatura, ausencia de contacto entre el producto a trasladar y los órganos mecánicos, posible

inversión del flujo, ningún inconveniente en caso de funcionamiento sin producto a trasladar, dosificación precisa del producto gracias a la presencia de un inversor que permite la regulación continua del caudal. Las bombas peristálticas son óptimas para el sector agroalimentario ya que todas las partes en contacto con el producto a bombear son de acero inoxidable o de goma natural.

Empleo

En efecto, estas bombas son adecuadas para el bombeo de: uva entera, uva pisada, mosto, vino, orujo, vino espumoso, vinagre, pulpa de fruta, pulpa de verdura, zumo de fruta, zumo de verdura, carne picada, conserva, leche y derivados, tomate, aceite, puré, mayonesa, etc.

Todas las bombas peristálticas están dotadas de regulación electrónica del caudal mediante un inversor, uniones y cámaras de compensación en acero inox AISI 316 y un presostato. Bajo pedido se puede dotar de una tolva, con sinfín y agitador, que permite alimentar la bomba peristáltica también con fluidos heterogéneos difíciles de aspirar de manera directa.



Modello PPD 120

Modello Model Modell Modèle Modelo	Portata Liquido Flow rate Liquid Flüssigkeit Durchsatz Débit Liquide Caudal Liquido hl/h	Lunghezza Length Länge Longeur Longitud mm	Larghezza. Width Breite Largeur Ancho mm	Altezza Height Höhe Hauteur Altura mm	Potenza Motore Motor power Motorleistung Puissance moteur Potencia motor kW	Raccordi Connections Anschluß Raccord Union mm
PPD 60	6 ÷ 150	1180	650	1300	2,2	DIN 65
PPD 80	20 ÷ 260	1360	890	1650	5,5	DIN 80
PPD 100	65 ÷ 750	1500	910	1900	7,5	DIN 100
PPD 120	95 ÷ 930	1900	1200	1600	15	DIN 125

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