

# ***POMPE PERISTALTICHE MONOBLOCCO***



**AS. 200**

**Mori**®  
**IMPIANTI ENOLOGICI**



AS. 100

### POMPA PERISTALTICA

Atta al trasferimento soffice e delicato delle uve diraspate, fermentate e liquidi. Pompaggio tramite il solo schiacciamento del tubo senza nessun organo meccanico a contatto con il prodotto. Autoadescanti in profondità, funzionamento a secco, complete di variatori di giri, inversione di flusso, pressostato automatico.

**A richiesta:** Tramoggia con raccordi. Radio-comando. By-Pass automatico.

### POMPE PERISTALTICHE

Apte au transport doux et léger de raisin égrappée, marc et liquides. Pompage avec la seule écrasement du tuyau sans aucun organes mécaniques en contact avec le produit. Auto-amorçage en profondeur, marche à sec, complète de variateur de vitesse, inversion, pressostat automatique.

**Sur demande:** Conquet avec raccords. Radio-comando. By-Pass automatique.

### PERISTALTIC PUMP

Suitable for a soft and delicate transport of grapes, destemmed and crushed grapes, fermented grapes, must and dense liquids. Pumping without impeller or mechanical device but only by pressing the hose with a rotative piston. Self priming, the pump can run dry, supplied with speed variator, reverse flow, regulate pressure.

**On request:** Feeding hopper. Remote control. By-Pass automatic.

### BOMBA PERISTALTICA

Con su funcionamiento simple por medio de la presión ejercitada sobre un tubo de goma, sin contacto del producto con el órgano de bombeo, la bomba es apta al trasiego suave y delicado para líquidos en general, uva despalillada, estrujada y uva fermentada. Autoaspirante de profundidad, funcionamiento en seco, inversión del flujo, equipada de variador de velocidad y presostato automático.

**Accesorios:** Tolva con sinfín. Mando a distancia. By-Pass automático.

### PERISTALTIC PUMPE

Der Arbeitsprinzip dieser Pumpe stützt sich auf den Druck von den drehenden Walzen, die fortlaufend einen Schlauch aus Gummi quetschen, das bewirkt den Schub des Produkts nach dem Ausgang. Das ist ein neues weiches und leichtes System für die Verlegung von Flüssigkeiten oder ganzen Trauben, abgeerntete Trauben und Trester. Pumpe selbstansaugend, Reversibilität des Flusses, mit stufenlosem Getriebe oder Inverter und automatischer Drückregler lieferbar.

**Auf Anfrage:** Trichter mit Schnecke. Fernsteuerung mit Kabel. Automatischer By-Pass.





**AS. 20**

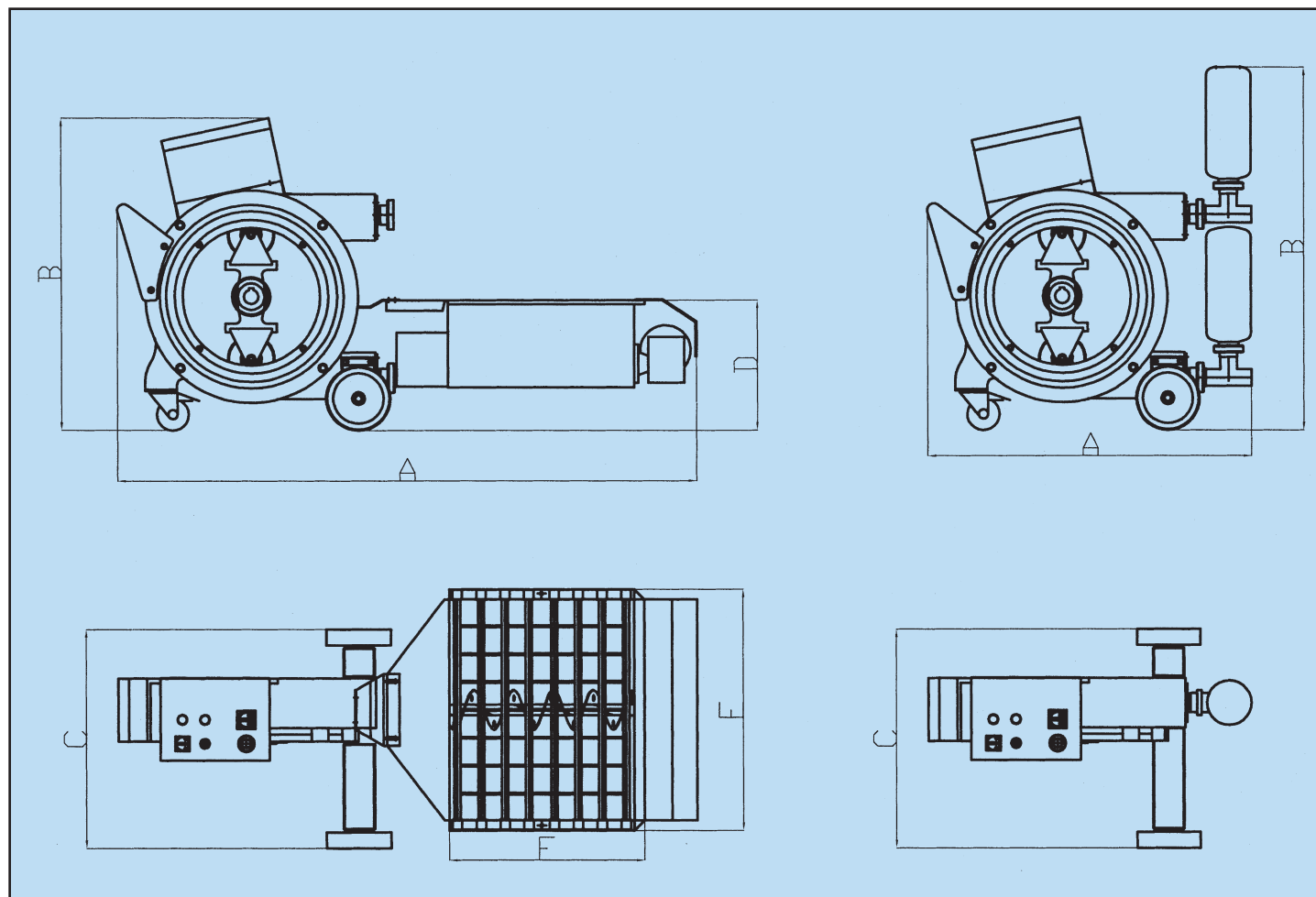


**AS. 50**



**AS. 200**





| TIPO<br>TYPE<br>TYP | MOTORE<br>MOTOR<br>MOTEUR | VELOCITÀ<br>SPEED<br>VITESSE<br>GESCHWINDIGKEIT<br>VELOCIDAD | PORTATA<br>DELIVERY<br>DEBIT<br>FÖRDERMENGE<br>CAUDAL | RACCORDI<br>FITTINGS<br>RACCORDE<br>ANSCHLÜSSE<br>RACORES | DIMENSIONI mm.<br>DIMENSIONS<br>MASSE<br>MEDIDAS<br>RACORES<br>A-B-C-D-E-F | PESO KG.<br>WEIGHT<br>POIDS<br>GEWICHT<br>PESO |
|---------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| AS. 20              | Kw 0,75 V. 400            | RPM 20-90                                                    | l/h 5-20                                              | Ø 40                                                      | 1000x800x450 HT                                                            | Kg. 65                                         |
| AS. 50              | Kw 1,5 V. 400             | RPM 7-65                                                     | l/h 5-50                                              | Ø 40                                                      | 930x1150x650 HT                                                            | Kg. 140                                        |
| AS. 100             | Kw 3,0 V. 400             | RPM 7-60                                                     | l/h 10-110                                            | Ø 50                                                      | 1200x1450x670 HT                                                           | Kg. 230                                        |
| AS. 200             | Kw 4,0 V. 400             | RPM 7-60                                                     | l/h 20-220                                            | Ø 80                                                      | 1600x1700x840 HT                                                           | Kg. 410                                        |
| AS. 300             | Kw 7,5 V. 400             | RPM 7-60                                                     | l/h 60-300                                            | Ø 100                                                     | 1800x1500x660 HT                                                           | Kg. 600                                        |
| AST. 100            | Kw 3,0+ 0,37 V. 400       | RPM 7-60                                                     | Ton./h 4-7                                            | Ø 80                                                      | 1850x970x670x420x760x640 HT                                                | Kg. 270                                        |
| AST. 200            | Kw 4,0+0,75 V. 400        | RPM 7-60                                                     | Ton./h 10-14                                          | Ø 100                                                     | 2450x1250x840x470x800x730 HT                                               | Kg. 460                                        |
| AST. 300            | Kw 7,5+1,5 V. 400         | RPM 7-60                                                     | Ton./h 13-18                                          | Ø 100                                                     | 2600x1500x660x470x900x745 HT                                               | Kg. 700                                        |

**Mori**®  
**IMPIANTI ENOLOGICI**

MORI LUIGI di Mori Arturo & C. s.a.s.

Via Cassia, 42 - Fraz. Calzaiole - 50026 SAN CASCIAO VAL DI PESA (FI)  
Tel. +39 055 8249117 Fax +39 055 8249304 - [www.moriluigi.it](http://www.moriluigi.it) - E-mail: [mori@moriluigi.it](mailto:mori@moriluigi.it)

Dati e misure non sono impegnativi e possono essere variati senza preavviso

