



UNE GAMME COMPLÈTE DÉDIÉE AUX TRANSFERTS ŒNOLOGIQUES QUALITATIFS

LA POMPE ŒNOTECHNIQUE VOLUMÉTRIQUE À LOBES, VITESSE DE ROTATION LENTE POUR LE RESPECT DU PRODUIT.



LES POMPES À LOBES HAUTE QUALITÉ, NÉES AU CŒUR DES CHAIS

Les pompes à lobes VSP ont été spécialement développées pour le milieu des vins et spiritueux, afin de répondre au mieux aux contraintes des viticulteurs et distillateurs. Toujours dans un souci de préservation des produits transférés. Elles facilitent grandement les transferts au chai et sécurise le produit par son pilotage intelligent.



HYGIÈNE
Démontage sans outils pour une vidange totale du corps et une hygiène parfaite.

Des lobes adaptés à chaque application

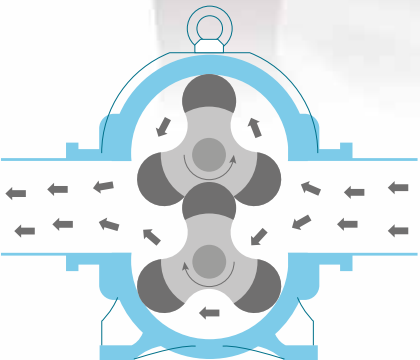
ÉTANCHÉITÉ DYNAMIQUE
Garnitures mécaniques disponibles avec joint EPDM ou VITON.

CHEMISAGE INTÉGRAL EN 316 TI DU CORPS DE POMPE (option) :
Le corps de pompe est revêtu de ½ coquilles radiales assurant un blindage complet. Ce blindage assure une protection accrue contre l'abrasion. En cas d'usure, les plaques axiales et radiales se changent en quelques instants. Cette protection octroie une durée de vie extrêmement élevée.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

ROTATION RÉVERSIBLE

Les pompes à lobes VSP transfèrent vos vins et spiritueux avec le plus grand respect. La forme hélicoïdale facilite les passages dynamiques du fluide et leur principe volumétrique leur octroie une grande performance de transfert.



ÉQUIPEMENTS DE SÉRIE :

- Écran tactile.
- Radio commande (sens rotation, plus vite/moins vite).
- Gestion automatique de vitesse en amont et en aval de la pompe (œnotechnique).
- Entonnage.
- Soutirage.

OPTIONS :

- Vanne motorisée.
- Présence liquide.
- Radio commande avec retour d'informations.
- Volucompteur électromagnétique (vin).
- Volucompteur massique (alcool).
- Pilotage extérieur.

POMPES à LOBES



Vini Solutions • POMPES



RÉGULATION ŒNOTECHNIQUES

DEUX NIVEAUX DE RÉGULATION :

- Respectueux
- Transfert

Un système complet et facile d'utilisation, qui s'adapte aux besoins des viticulteurs. Nos pompes VSP équipées de la régulation Œnotechniques, vous apporterons un confort de travail inégalé, tout en respectant au maximum vos produits, les protégeant du cisaillement et de la dissolution d'O₂.

Vous pouvez le considérer comme un assistant d'aide au pilotage de la pompe qui protégera vos transferts de toutes mauvaises utilisations.



UNE MAINTENANCE OPTIMISÉE ET UNE HYGIÈNE MAXIMUM

VSP, à la faveur du MIP « MAINTENANCE IN PLACE » équipe l'intégralité de ses pompes, permet un dépannage rapide et efficace.

En effet, les temps d'immobilisation et de maintenance sont générateurs de coûts. Ainsi, grâce à son nombre réduit de composants, la pompe VSP peut être dépannée par tout un chacun. Elle assure ainsi un entretien simple et une hygiène maximum.

RÉSEAUX DE DISTRIBUTEURS IMPLANTÉS AU CŒUR DES VIGNOBLES



5 Rue du Plateau
16370 SAINT-SULPICE-DE-COGNAC

05 45 83 79 77
contact@vini-solutions.com
www.vini-solutions.com

Retrouvez nous sur
les réseaux sociaux :



Vini Solutions • POMPES

La SOLUTION DE POMPAGE ŒNOTECHNIQUE

