



Delta PMV 1 / 2 / 4



Delta PMV 2

En el centro de la cadena de vinificación, las bombas Delta PMV aseguran la recepción de las uvas frescas y están adaptadas al traslado de orujos fermentados (excepto Delta PMV1).

- Traslado suave y continuo de la vendimia y del orujo fermentado.
- Garantía de higiene y seguridad.



Tapón de desagüe



Sonda de detección del nivel (Opción)

Ventajas esenciales

- Grandes alveolos en el estator para asegurar un mínimo de trituración de la vendimia.
- Velocidad lenta de rotación del rotor para un traslado continuo de las materias sin removido (respeto de la uva).
- El desplazamiento volumétrico de la vendimia y del orujo fermentado.
- Descarga sobre grandes distancias.
- Mantenimiento reducido (el cuerpo de la bomba está autolubricado).

Descripción

- Bomba móvil con:
 - 4 ruedas de acero inoxidable pivotantes con frenos.
 - Sostén estabilizador (excepto Delta PMV1).
 - Rotor excéntrico DN92 en acero inoxidable (excepto Delta PMV: DN68).
 - Estator en Perbunan.
 - Tolva con tapón de desagüe DIN 50 para el lavado y un vaciado total.
 - Rejilla de seguridad con 2 interruptores a llaves, para el lavado de la tolva.

Opciones

- Sonda de detección del nivel de vendimia o de orujos fermentados en la tolva. Este dispositivo permite el control de la bomba (arranque o parada automático) según la presencia o no de materias en la tolva.
- Rejilla de descube para traslado de orujos fermentados con 2 interruptores a llaves (excepto Delta PMV 1).
- Una rejilla intermedia para la utilización de la bomba bajo una despalilladora con o sin estrujador.

Características técnicas

Tipo	Delta PMV 1 VAR	Delta PMV 2 / PMV 4	Delta PMV 4 VAR	PMV 4 VAR Con bajo caudal
Dimensiones interiores de la tolva L x An x Al – mm.	630x637x442	630x637x442	630x637x442	630x637x442
Dimensiones de la Bomba L x An x Al – mm.	2152x715x1021	2254x715x970	2272x715x1021	2272x715x1021
Peso a vacío (kg)	195	205 / 210	240	240
Caudal maxi (t/h) con uvas despalilladas	3 a 12	20 / 30	10 a 30	3 a 16
Caudal maxi (t/h) con orujos fermentados despalillados en cuba	-	10 / 15	10 a 15	-
Velocidad (t/min)	51 a 164	167 / 264	84 a 270	26 a 120
Potencia (kW)	5,5	7,5	7,5	7,5

Distribuido por :

Bucher Vaslin

Rue Gaston Bernier – BP 70028
F - 49290 Chalonnes sur Loire
Tél. +33 (0)2 41 74 50 50
Fax +33 (0)2 41 74 50 51
E-mail : commercial@buchervaslin.com

www.buchervaslin.com
Su éxito es nuestra prioridad