

Pompe per vuoto con camme a secco



Atlas Copco ha sviluppato una nuova pompa per vuoto a camme a secco che va ad ampliare la gamma DZS. Le pompe per vuoto a camme offrono camere di pompaggio senza contatto e totalmente a secco, fornendo nel contempo alte prestazioni, efficienza energetica e la massima semplicità. Ispirate al design dei compressori Atlas Copco, queste

pompe sono caratterizzate da materiali di costruzione e rivestimenti innovativi. In seguito a un'anomalia del processo, a meno che non si rimuovano le camme dagli alberi, non può essere garantita una pulizia interna completa della pompa. La rimozione delle camme nelle pompe a lobi comporta una rifasatura delle stesse che, a sua volta, implica lo smontaggio della scatola degli ingranaggi, un'attività che richiede molto tempo. Il nuovo design delle pompe DZS supera questo ostacolo offrendo camme rimovibili facili da pulire senza la necessità di rifasatura delle parti, semplificando disassemblaggio, pulizia e il rimontaggio senza la necessità di intervenire sugli organi di trasmissione. Questa novità consente di ridurre significativamente i costi e i tempi di fermo macchina. Il design modulare della camera di pompaggio, della scatola degli ingranaggi e del silenziatore facilita la gestione della pompa che può essere sostituita parzialmente anziché disassemblata interamente. Le pompe a camme DZS trovano un ampio utilizzo nel settore imbottigliamento e vinicolo sono adatte a sostituire le pompe ad anello liquido solitamente impiegate nel riempimento delle bottiglie e sono ideali nell'utilizzo con i concentratori per il mosto attrezzati con pompe in pressione. Lo skid è molto semplice e si compone di una pompa e di un serbatoio. All'interno del serbatoio vengono poste le bucce dell'uva spremuta. A seguito di fermentazione, si ottiene un liquido che verrà utilizzato per rendere rosso il vino che altrimenti risulterebbe

giallo/verdastro. La funzione della pompa in pressione è semplicemente quella di insufflare aria all'interno del serbatoio e mantenere in costante circolazione il mosto.



<http://www.imbottigliamento.it/OpKvU>