

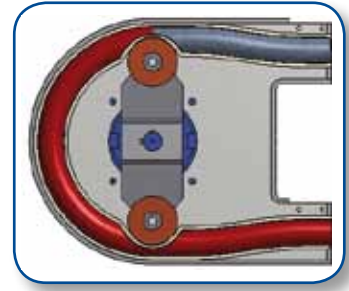
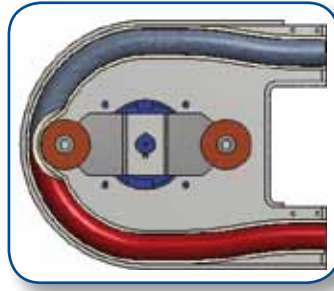
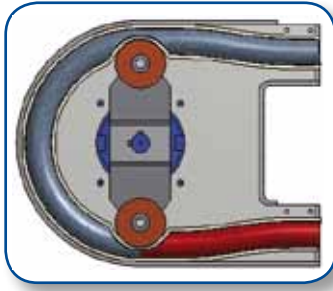



dal 1890 - since 1890

# ENOLOGIA OENOLOGIE - WINERY



MADE IN ITALY



 La pompa peristaltica si basa sul principio della peristalsi, in base al quale, la prevalenza al fluido trattato viene impressa da uno schiacciamento che scorre lungo il tubo. Con questo metodo il fluido più o meno denso viene trasportato in modo soffice e delicato. La pompa è idonea al travaso di liquidi (vino, succhi di frutta, latte, olio) e prodotti semisolidi (uva intera, pigiata, diraspata, pomodoro).

I molteplici vantaggi ne permettono un uso in diversi altri settori applicativi come: ceramica, chimica, trattamento acque, alimentare bevande, metallurgia, cartiere, edilizia, vernici e pigmenti, inchiostri e stampa.


La pompa è costituita da un rotore a cui sono applicati due rulli, che ruotando schiacciano il tubo in gomma e provocano l'avanzamento del fluido.

L'alternanza tra compressione e rilassamento del tubo genera un vuoto, idoneo ad aspirare il prodotto e di conseguenza una mandata costante.

Con il nostro ufficio tecnico è possibile studiare la Vs applicazione.

#### Vantaggi della pompa:

- Pompaggio delicato evitando ossidazioni
- Evita contaminazione dovuta ad agenti esterni
- Evita sbattimento e emulsione
- Evita schiacciamento del fluido come acini e vinaccioli
- Tenuta di pressione in caso di fermata
- Autoadescante da 8,5 mt
- Possibilità di funzionamento a vuoto
- In modalità dosatrice, possibilità di controllare la portata
- Manutenzione della pompa molto rapida e semplice
- Reversibilità della rotazione


 La pompe péristaltique se base sur le principe du péristaltisme, selon lequel, la prévalence au fluide traité est donnée par la compression qui glisse le long du tube. Avec cette méthode le fluide plus ou moins dense est transporté de manière souple et délicate. La pompe est apte au soutirage et transvasement de liquides (vin, jus de fruit, lait, huile) et produits semisolidés (raisins entiers, pressés et égrappés, tomates). Les nombreux avantages en permettent l'emploi aussi en divers secteur d'application: à savoir, céramique, chimique, traitement des eaux, alimentaire et boissons, métallurgie, isines de papeterie, bâtiments, vernis et pigments, encres et impression.

La pompe consiste en un rotor auquel sont appliqué deux rouleaux qui en tournant compriment le tube en caoutchouc et causent l'avancement du fluide. L'alternance entre compression et relâchement du tube crée un vide apte à aspirer le produit et par conséquent un refoulement constant.

Notre bureau technique est à votre disposition pour étudier les exigences de votre application.

#### Avantages de la pompe:

- Pompage délicat, sans oxydations
- Évite tout contact entre produit et parties mécaniques
- Évite chocs, émulsions
- Évite écrasement de baies et pépins de raisins
- Tenue de pression en cas de arrêtée
- Autoadescante de 8,5 mt
- Possibilité de fonctionnement à sec
- Possibilité de contrôler la portée
- Maintenance de la pompe très rapide et simple
- Rotation réversible

 The peristaltic pump is based on the principle of peristalsis according which the prevalence to the fluid treated is given by acrushing sliding along the pipe. With this method the more or less dense liquids are transported in a delicate and soft way. The pump is suitable for the pouring of liquids (wine, fruit juices, milk, and oil) and semisolid products (crushed and intact grapes, grapes after the removal of stalks, tomatoes).

The very many advantages allow its use in various application sectors, such as ceramic, chemistry, water treatment, foodstuff, beverages, metallurgy, paper mills, construction, pigments and paints, inks and prints. The pump consists of a rotor bearing two rollers that while rotating compress the rubber pipe causing the advancement of the liquid.

The alternation between compression and relaxation of the pipe generates vacuum sucking the product and consequently a constant delivery.

Our technical department is at your disposal to examine the requirements of your application.

#### Pump advantages:

- Preventing oxidizations
- No shakings, emulsions
- No crushing of berries and seeds
- No contacts between the product and mechanical parts
- Held of pressure in case of stopped
- Self-priming from 8,5 mt
- Possibility of operation to dry
- In metering modality, possibility to control the delivery
- Maintenance of pump much simple and fast
- Reversibility of the spin



**RPE 1**



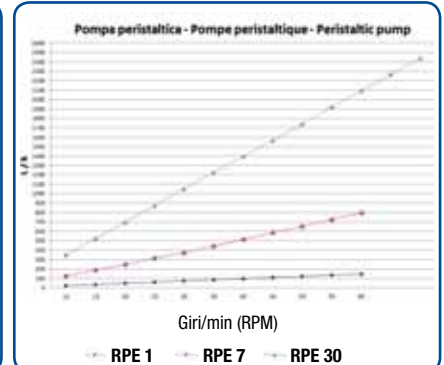
**RPE 7**



**RPE 30**

### DATI TECNICI / DONNEES TECHNIQUES / TECHNICAL DATA

COD.		RPE 1	RPE 7	RPE 30
Rotazione/Rotation	Giri/min.- Rev/0min	43	45	70
Vino/Vin/ Wine	Lt./h	100	700	2200
Prevalenza/Prévalence/ Prevalence	m.	20	20	25
Attacchi/ Connexions/ Connections	mm.	1/2"	1"	1" 1/4
Potenza/ Puissance/ Power	Kw.	0,18	0,37	0,55
Ingombro/Dimensions	L x P x H	410x250	450x340	600x450
	mm.	220H.	255H.	600H.
Peso/Poids/Weight	Kg.	14,70	22	30



**ELETTROPOMPE PERISTALTICHE**  
**ELECTRIC PERISTALTIC PUMPS**  
**ÉLECTROPOMPES PERISTALTIQUES**



**RPE 70**



Ingrassatore  
Graisseur  
Lubricator



Inverter  
Variateur de vitesse  
Inverter



Fascetta di serraggio  
Bande de serrage  
Clamping band

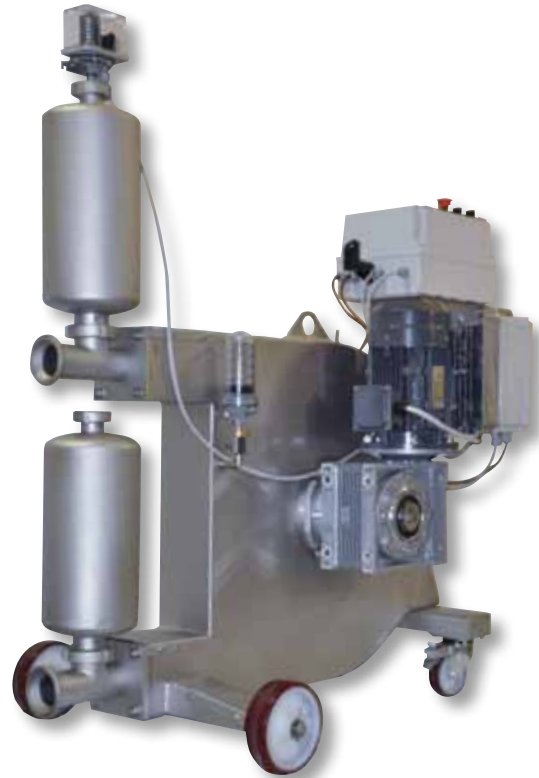


Supporto cuscinetto  
Support roulement  
Bearing support





**RPE 150**



**CARATTERISTICHE** 🇮🇹

- Corpo pompa in acciaio inox AISI 304
- Rotore con due rulli montati su cuscinetti
- Albero motore: appoggia su supporto cuscinetto sul lato opposto al moto riduttore garantendo una più lunga vita al riduttore ed al tubo gomma
- Motoriduttore direttamente applicato all'elemento portante
- Carrello autoportante in acciaio inox AISI 304
- Quadro elettrico CE: marcia-arresto-inversione di rotazione-variazione di velocità (potenziometro) fungo d'emergenza
- Tubo in gomma alimentare privo di plastificanti
- Variatore di velocità "Inverter"
- Vasi di espansione
- Pressostato di sicurezza
- Lubrificazione del tubo in gomma in automatico

**CARACTERISTIQUES** 🇫🇷

- Corps de la pompe en acier inox AISI 304
- Rotor avec deux rouleaux montés sur coussinet
- Arbre moteur: appuyant sur support roulement sur le côté opposé au réducteur en assurant une plus longue durée au réducteur et au tuyau en caoutchouc
- Motoréducteur directement appliqué sur l'élément pompant
- Chariot auto-portant en acier inox AISI 304
- Tableau électrique CE: marche-arrêt-inversion de rotation-variation de vitesse (potentiomètre) bouton d'arrêt d'urgence
- Tube en caoutchouc alimentaire sans plastifiants
- Variateur de vitesse électronique "inverter"
- Vases d'expansion
- Pressostate de sécurité
- Lubrification en automatique du tuyau en caoutchouc

**SPECIFICATION** 🇬🇧

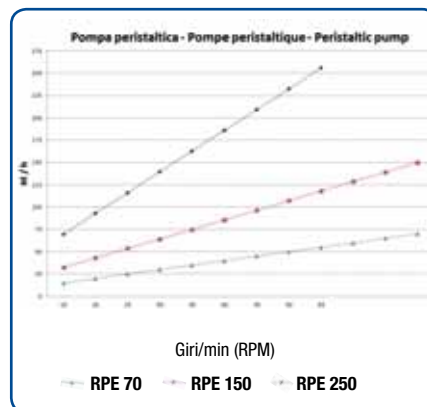
- Stainless steel pump body AISI 304
- Rotor with two rolls mounted on bearings
- Driving shaft: leaning on a bearing at the side opposite to the reducer so ensuring a longer life to the reducer and the rubber hose
- Motor reducer directly applied on the bearing element
- AISI 304 stainless steel self supporting stand
- CE electric board: start-stop-rotation inversion-speed variation (potentiometer)-emergency stop button
- Hose mad of alimentary-graded rubber without plasticizers
- "Inverter" electronic speed variator
- Expansion tanks
- Safety pressure swtich
- Automatic lubrificationof the rubber pipe

**RPE 250**



#### DATI TECNICI / DONNEES TECHNIQUES / TECHNICAL DATA

COD.		RPE 70	RPE 150	RPE 250
Rotazione/Rotation	Giri/min.- Rev/0min	14/70	14/70	15/58
Vino/Vin/ Wine	hl./h	14/70	30/150	70/250
Uva diraspata/Raisin Egrappé/Destemmed	hl./h	-	14/100	50/175
Prevalenza/Prévalence/Prevalence	m.	30	30	30
Attacchi/Connexions/Connections	mm.	50	60	80
Potenza/Puissance/Power	Kw.	1,5	3	5,5
Ingombro/Dimensions	L x P x H	1200x710	1440x710	850x1600
	mm.	970H.	1250H.	1600H.
Peso/Poids/Weight	Kg.	130	180	300



#### ACCESSORI

- By pass con valvola meccanica
- Contaltri
- Motore con servo ventilazione
- Radiocomando per controllo a distanza
- Telaio per ancoraggio a pavimento

#### ACCESSOIRES

- By-pass avec vane mécanique
- Compteur-litres
- Moteurs servo-ventiles
- Radiocommande pour contrôle à distance
- Châssis de fixation au sol

#### ACCESSORIES

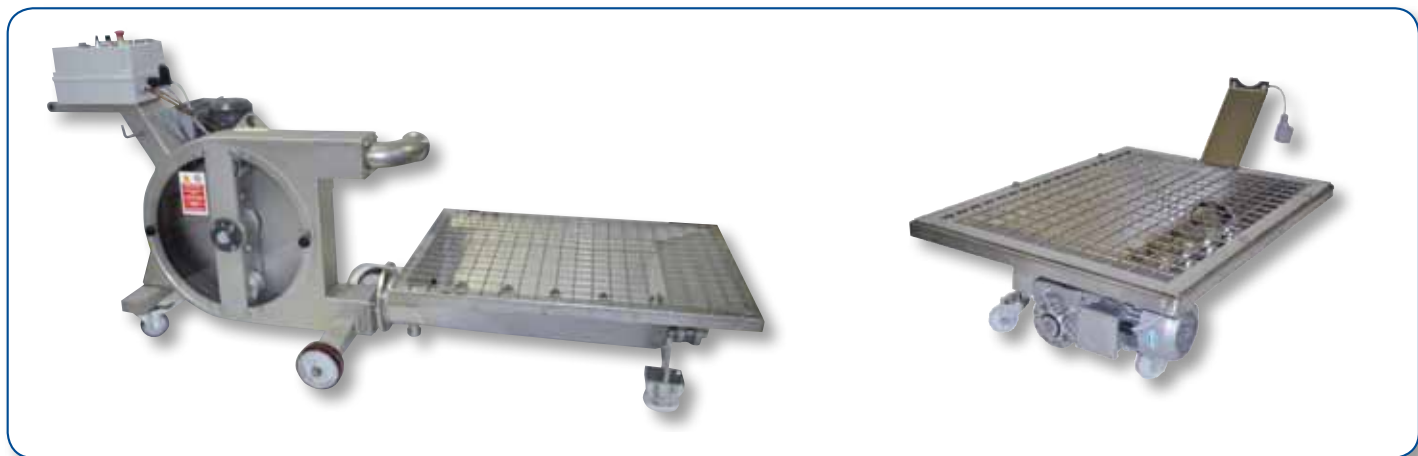
- By-pass with mechanical valve
- Liter counter
- Servofan motor
- Radio remote control
- Frame for ground fixing



**POMPA SU BASAMENTO**  
**POMPE SUR BÂTI**  
**PUMP ON A BASE**

## **TRAMOGGIA / TREMIER / HOPPER**

Tramoggia di alimentazione in acciaio inox, completa di motoriduttore, coclea e griglia di protezione  
*Trémie d'alimentation en acier inoxydable, dotée de motoreducteur, vis sans fin et grille de protection*  
 Stainless steel feed hopper, with motor reducer, screw and protection grid



<b>MODELLO / MODÈLE / MODEL</b>		<b>T 150</b>	<b>T 250</b>
Ingombro/Dimensions	L x P x H mm	1010x750 x350	1010x710 x500
Potenza/Puissance/Power	Kw.	0,55	0,75

# ELETTROPOMPE A PISTONE

## PISTON ELECTROPUMPS

### ÉLECTROPOMPES À PISTON



#### ATENA INOX

Per travaso liquidi, feccia e olio.  
*Pour transvasement de liquides, lies et huiles.*  
*To transfer liquids, oil, lees.*



#### VENERE INOX

Per travaso liquidi, uva pigiata diraspata, feccia e olio.  
*Pour transvasement de liquides, des raisins pressés, égrappés, de lies et huiles.*  
*To transfer liquids, must, oil, lees.*



Corpo pompa in acciaio inox fuso AISI 316. Carrello snodato su quattro ruote gommate di facile trasporto. Riduttore ad ingranaggi elicoidali lavoranti a bagno d'olio, assicurano la massima silenziosità. Pistone a due calotte in gomma speciale. Inversione di flusso azionando apposita leva senza muovere le tubazioni. Il pressostato consente di fermare ed avviare automaticamente il motore. Trasmissione azionata da motore elettrico trifase a due velocità per mezzo di cinghie trapezoidali. L'inversione e tutte le parti a contatto con il vino sono in acciaio inox.

Le pompe sono autodescanti fino ad una profondità di 9 m. sotto il livello della pompa e raggiungono una pressione di esercizio di 4 atm.

Le pompe Revello sono costruite in fusione, che conferisce grande robustezza e durata nel tempo, invertitore a farfalla e ampi spazi favoriscono il passaggio non solo di liquidi, ma di mosti, uva diraspata, feccia, purea. La lunga corsa e il basso numero di colpi del pistone permettono un soffice travaso, nessun riscaldamento del prodotto travasato, nessun problema per il funzionamento a secco, nessun problema per travaso di liquidi con corpi solidi in sospensione, poca manutenzione.

Il corpo pompa e tutte le parti a contatto con il liquido sono in acciaio inox, in questo modo si risolve il problema della cessione di metallo. Per evitare il ristagno di liquido nella macchina si consiglia un lavaggio a fine giornata. L'impianto elettrico a norme CE è dotato di trasformatore 24 Volts due termiche proteggono il motore da eventuali sbalzi di tensione o eccessivi assorbimenti.

Alle pompe è possibile applicare motore con inverter che permette una portata variabile.

A richiesta è possibile montare radiocomando per accensione, spegnimento e cambio velocità.



Corps de la pompe en fusion d'acier inox AISI 316. Chariot articulé sur quatre roues caoutchoutée, facile à transporter. Réducteur à engrenages hélicoïdaux qui travaillent en bain d'huile pour atténuer le bruit.

Piston à deux calottes en caoutchouc spécial. Inversion de flux obtenue avec l'actionnement du levier relatif sans déplacer les tuyaux. Le pressostat permet d'arrêter et mettre en marche le moteur automatiquement. Transmission actionnée par moteur électrique triphasé à deux vitesses au moyen de courroies trapézoïdales. La soupape d'inversion et toutes les parties en contact avec le vin sont en acier inox.

Les pompes sont autoamorçantes jusqu'à une profondeur de 9 mètres au-dessous du niveau de la pompe et atteignent une pression de travail de 4 atm.

Les pompes Revello sont construites en fusion, cette caractéristique leur donne une grande robustesse et durée dans le temps : l'inverseur à papillon et les amples espaces favorisent le passage pas seulement de liquides mais aussi de moûts, raisins égrappés, lies, purée. Le piston à course longue et le nombre réduit de coups du piston permettent un soutirage souple, sans chauffage du produit soutiré, pas de problème en cas de fonctionnement à sec ou pour le transvasement de produits avec des corps solides en suspension, peu d'entretien.

Le corps pompe et toutes les parties en contact avec le liquide sont en acier inox, de cette manière on donne solution au problème de la cession des métaux. Pour éviter toute stagnation du liquide dans la machine on recommande un lavage à fin de journée.

L'installation électrique conforme CE est équipé de transformateur 24 Volts, deux thermiques protègent le moteur de saut de courant ou absorptions.

Aux pompes on peut appliquer moteurs avec l'inverter qui permet de régler un débit variable.

Sur demande il est possible de monter une radiocommande pour mise en marche, arrêt et change de vitesse.



# ELETTROPOMPE A PISTONE

## PISTON ELECTROPUMPS

### ÉLECTROPOMPES À PISTON



#### URANIA INOX

Per travaso liquidi, uva pigiata diraspata, feccia e olio.  
 Pour transvasement de liquides, des raisins pressés,  
 ègrappés, de lies et huiles.  
 To transfer liquids, must, oil, lees.



#### 2P 100 INOX

Per travaso liquidi, uva pigiata diraspata, feccia e olio.  
 Pour transvasement de liquides, des raisins pressés,  
 ègrappés, de lies et huiles.  
 To transfer liquids, must, oil, lees.

#### DATI TECNICI / DONNEES TECHNIQUES / TECHNICAL DATA

COD.		ATENA	VENERE	URANIA	2P100
Portata/Débit/Capacity	lit./h	1° - 60 2° - 120	1° - 110 2° - 200	1° - 170 2° - 300	1° - 280 2° - 500
Tubazioni/Tuyaux/Pipes	mm.	40/50	50/60/70	60/70/80	80/100
Prevalenza/Prévalence/Prevalence	m.	30	30	30	30
Ingombro/Dimensions	L x P x H mm.	880 x 510 810 H.	1100 x 600 1050 H.	1300 x 780 1100 H.	1470 x 760 1100 H.
Peso/Poids/Weight	Kg.	140	235	315	525
Potenza/Puissance/Power	Hp.	2.1/1.6	3.4/2.5	6/4.5	7.5/6



Pump body of cast AISI 316 stainless steel. Articulated trolley with four rubber-tired wheels for easy transport. Reducer with helical gears working in an oil bath guarantee utmost noiselessness. Piston with two hoods of special rubber. Flow inversion obtained activated the suitable lever without removing the pipes. The manostat allows starting and stopping the motor automatically. Drive operated through a 3-phase two-speed electrical motor through trapezoid belts. The flow reverse valve and all parts in contact with the wine are made of stainless steel.

The pumps are self-priming till a dept of 9 m under the level of the pump and reach a working pressure of 4 atm.

Revello pumps are manufactured of cast, which gives them great sturdiness and long life, throttle reverse gear and wide spaces facilitate the passage

not only of the liquids but also musts, grapes without stalks, dregs, puree. The long stroke and low number of piston shots allow soft wine racking, no heating of the transferred product, problem-free dry running, no problems for racking of wines with solid bodies in suspension, little maintenance.

The body of the pump and all parts in contact with the liquid are of stainless steel, which solves the problem of metal release. To avoid liquid stagnation in the machine it is advisable to perform a washing at the end of he working day. The electrical system complying with the EC standards is equipped with 24V transformer; two thermal switches protect the motor from any tension rush or exceeding absorptions.

The pumps can be equipped with motors with inverter that allows variable delivery. On demand it can be equipped also with a radio control for switch-on, switch-off, and speed change.

**RBB 130**



Quadro elettrico con PLC  
Panneau électrique avec PLC  
Electric panel with PLC



Contaltri  
Compte-litres-électronique  
Flowmeter



Rubinetto fluido  
Robinet de fluide  
Fluid tap

É una macchina riempitrice semiautomatica per Bag-in-Box da 2 litri a 20 litri. Riempie prodotti liquidi e semidensi di tipo alimentare o di altra natura (es. vino ed olio fino a un massimo di viscosità di 300 cps). É possibile realizzare un riempimento a caldo fino alla temperatura di 50°C con una pompa da 50 l/min. Il dosaggio avviene con contaltri elettronico.

É possibile utilizzare ogni tipo di rubinetto standard come: Vtop, Press-Top e Flex-Top.  
Con il vacuostato è possibile fare il controllo dei sacchetti difettosi.

Manualmente si posiziona il bag in box nella forcella; manovrando con la leva si rimuove il tappo e si inserisce il rubinetto nel sacchetto. Premendo il tasto start si realizza il vuoto nel sacchetto, successivamente avviene il riempimento e l'aggiunta di azoto. Manovrando nuovamente con la leva si inserisce il tappo nel bag in box e manualmente si estrae il sacchetto per farlo scivolare nel cartone.


La macchina ha un piano liscio inclinato regolabile per aiutare la discesa del sacchetto nella scatola, la quale è posizionata su un piano regolabile in altezza.

La macchina è dotata di un pannello operatore con il quale si gestisce il volume di riempimento, il tempo di vuoto, il tempo di azoto e la pulizia della macchina.

Il PLC memorizza i formati realizzati dando infine una statistica del lavoro eseguito.

La macchina è predisposta per il lavaggio CIP e la sterilizzazione ad acqua calda.

Il telaio della macchina è in acciaio inox su quattro ruote pivotanti con il freno. I materiali utilizzati sono adatti per il lavaggio chimico.

 Rempilseuse semi-automatique pour Bag-in-Box de 2 litres à 20 litres, pour le remplissage de produits alimentaires et non alimentaires liquides et semi-denses (par ex. vin et huile jusqu'à une viscosité maximum de 300 cps.). Il est possible d'effectuer un remplissage à chaud jusqu'à la température de 50°C avec une pompe avec une délivrance de 50 l/min. Le dosage est effectué au moyen d'un compte-litres-électronique.

Il est possible d'utiliser tout type de robinet standard: à savoir Vitop, Prees-Top et Flex-Top. Avec le vacuostate il est possible de réaliser le contrôle des poches défectueuses.


On place la poche manuellement dans la fourche; en manœuvrant avec le levier on retire le bouchon et insère le robinet dans la poche. En pressant le bouton marche on fait le vide dans la poche, en suite se fait le remplissage avec l'azote. En manœuvrant encore le levier on insère le bouchon dans la poche et on retire la poche pour la faire glisser dans la boîte.

La machine est équipée d'un plan lisse incliné réglable pour faciliter la descente de la poche dans la boîte qui est positionnée sur un plan réglable en hauteur.

La machine est équipée d'un panneau opérateur avec lequel on gère le volume de remplissage, le temps du vide, le temps de l'azote et le nettoyage de la machine.

Le PLC mémorise les formats réalisés et fournit une statistique du travail effectué. Machine prédisposée pour le lavage CIP et la stérilisation à l'eau chaude. Le châssis de la machine est en acier inox sur quatre roues pivotantes dont deux avec frein.

Les matériaux sont adaptés pour le lavage chimique.

 Semi-automatic filter for Bag-in-Box with capacities from 2 litres to 20 litres, for the filling of liquid and semi-dense products including foodstuff and other liquids (e.g. oil and wine a maximum viscosity of 300 cps). It is possible to perform hot filling at a temperature up to 50°C with a pump with delivery of 50 l/min. The dosing is made with with electronic liter-counter.

It is possible to use any type of standard tap: Vtop, Press-Top and Flex-Top. Control of defective bag my means of a vacuum meter.

The bag is positioned in the fork; maneuvering the lever the stopper is removed and the filling tap is inserted in the bag. By pressing start you make the vacuum in the bag, later on the filling is made with the addition of nitrogen. Maneuvering the lever again the stopper is inserted in the bag in box and the bag is extracted manually to make it slide in the box.

The machine is equipped with a smooth inclined plane to help the descent of the bag into the box that is positioned on a height-adjustable surface.

The machine is equipped with operator panel for the management of the filling volume, the vacuum time, the nitrogen time and the cleaning of the machine.

The PLC stores the formats realized supplying the statistics of the work performed. Machine predisposed for the CIP washing, and the sterilization with hot water. The chassis of the machine is made of stainless steel and is supported by four castor wheels, of which two are equipped with brakes. The materials are suitable for chemical washing.



Pinza di presa tappo  
Capuchon préenseurur  
Cap gripper



Contaltri in acciaio inox  
Compte-litres-électronique  
Stainless steel flowmeter



Rubinetto a membrana  
Robinet à membrane  
Membrane fluid tap

Dati e misure non sono vincolanti e possono essere variati senza preavviso  
Données et mesures sont seulement indicatives et peuvent subir des variantes  
Measurements and operating data are approximative,  
not legally binding and subject to change without notice

### DATI TECNICI / DONNEES TECHNIQUES / TECHNICAL DATA

Potenza pompa / Puissance pompe / Motor pump	0,9 KW
Alimentazione / Alimentation	220V 1-phase 50 HZ
Pressione aria / Pression air / Air pression	6 bar
Pressione azoto / Pression azote / Nitrogen pression	0,5 bar
Peso / Poids / Weight	77 Kg.
Dimensione / Dimension	60 x 90 x 160 cm

Capacità / Capacité / Quantity	Produzione / Production
3 Lt.	160/180 bb/h
5 Lt.	130/150 bb/h
10 Lt.	110/130 bb/h
15 Lt.	90/110 bb/h
20 Lt.	80/100 bb/h



Revello Giovanni S.N.C. di Revello Luigi & C.  
Via Stazione, 18 - 12058 S. Stefano Belbo (CN) ITALIA  
Tel. +39 0141 844129 – Fax +39 0141 290001  
[www.revellogiovanni.com](http://www.revellogiovanni.com) – [info@revellogiovanni.com](mailto:info@revellogiovanni.com)

**MADE IN ITALY**