

# Fermante Posa ve Üzüm Pompaları

## Fermented Pomace and Grapes Pumps

ÜZÜM POMPALARI GRAPE PUMPS		POSA VE ÜZÜM POMPALARI POMACE AND GRAPE PUMPS				
TİP / TYPE	TK MP1	TK MP2	TK MP4	TK MP6	TK MP8*	
MAX. ÜRÜN GEÇİŞİ (t/s) Sapsız üzümle MAXI. OUTFLOW (t/h) With destemmed grapes	7	20	30	60	80	
MAX. ÜRÜN GEÇİŞİ (t/s) Sapsız ve fermente üzümle MAXI. OUTFLOW (t/h) With fermented destemmed grapes	-	10	15	30	40	
HIZ (t/dk) SPEED (t/min)	90	200	280	260	240	
GÜÇ (kw) POWER (kw)	3	5,5	7,5	9	11	
BOŞALTMA BUNKERİ BOYUTLARI (mm) HOPPER INSIDE DIMENSIONS (mm)	Yükseklik Height	435	435	435	500	600
	Boyutlar Dimensions	600x600	595x600	630x630	700x800	700x800
BOYUTLAR (mm) DIMENSIONS (mm)	Yükseklik Height	860	900	900	1020	1080
	Uzunluk Lenght	1540	2140	2160	2725	2750
	Genişlik Width	750	645	700	780	780
BOŞ AĞIRLIK(kg) EMPTY WEIGHT (kg)	190	200	220	360	420	
ÖNGÖRÜLER BORULAMA ÇAPI (mm) ADVISED PIPING DIAMETER (mm)	120 <sup>(1)</sup>	120 <sup>(1)</sup>	120 <sup>(1)</sup>	150 <sup>(1)</sup>	150	
* Fermante üzümün pompalanması için en uygun pompa Pump the most appropriate for the pumping of fermented grapes						
<sup>(1)</sup> Küresel bağlantı / Spherical connections						



## TEKNOKROM

*"paslanmaz kalitenin ışıldayan simgesi"*  
*"the shining star of inoxable quality"*

TEKNOKROM MAKİNE İMALAT ve  
EKİPMANLARI SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.

İ.A.O.S.B. 10039 Sk. No: 08 Çiğli  
İZMİR \ TURKEY

Tel: +90 232 328 00 83

Faks: +90 232 328 05 97

www.teknokrom.com

teknokrom@teknokrom.com

## TEKNOKROM

*"paslanmaz kalitenin ışıldayan simgesi"*  
*"the shining star of inoxable quality"*



## TK MP SERİSİ MONPOMPALAR

Şarap üretim sürecinde TK MP pompaları taze üzümü bünyesine alır. Özellikle TK MP2, TK MP4, TK MP6 ve TK MP8 modelleri fermante posa transferine uyarlanmıştır.

### ■ ETKİLİ VE YUMUŞAK BİR ÇALIŞMA

TK MP pompanın çalışma prensibi üzümün daha nazik bir transferine izin verir.

İki oynar parça: lastik sonda ve helezon üzümün kesintisiz transferini sağlamak için yeterlidir.

Statör'ün içindeki büyük hücrelerin yardımıyla taze üzümün ezilme tehlikesi en aza indirilmiştir. Rotorun düşük rotasyon hızına bağlı volumetrik yer değişimi sayesinde sürekli ve nazik bir transfer sağlanır. Üzümle doğrudan temasta bulunan parçalar; yapay lastik statörü ve paslanmaz çelik rotor, yüksek kalitededir.

### ■ SIRADIŞI PERFORMANSLAR

TK MP pompalama işlemi için, çoğu zaman özel ve zor şartlarda bile (şarap mahzeni, kiler vb), gerekli basıncı sağlar. Uzun mesafelerde dahi aktarımı garantiler. Daha da ötesi kesintili çalışan pompaların tersine; ürünün pompa içindeki sürekli transferi boruların titreşimini önler.

TK MP'nin posa ve üzümle kontakta olan tüm parçaları paslanmaz çelik (flaşlar dahil) ya da sentetik maddeden (statör için) yapılmıştır ve hijyen ve güvelik unsurlarını karşılarlar.

TK MP mahzen çalışma koşullarını kolayca karşılar. Bunkerler (hoppers) temizlik ve tam boşaltım için bir direnç deliğine sahiptir.

### ■ GÜVENLİK

Mobil TK MP pompaları güvenlik şalteriyle opsiyonel olarak donatılabilir.

### Seviye Sensörü

TK MP pompaları boşaltım bunkerlerindeki üzüm, sıkılmış su ya da posa seviyesini belirlemek için bir ölçüm çubuğuyla (opsiyonel) donatılmıştır. Bu aygıt, boşaltım kovanındaki ham madde varlığına göre pompanın kontrollü çalışmasına (otomatik çalıştırma veya kapatma) izin vermektedir.

### ■ TEKNİK BİLGİLER

Pompalar frenli 4 adet hareketli tekerleğe sahiptir. Kontrol paneli yıkama işlemini kolaylaştırmak ve olası yabancı maddeleri çıkarmak için ters bir dişli ile donatılmıştır.

Pompa içinde dolaşan madde pompa gövdesini kendiliğinden yağladığı için çok fazla bakım gerektirmez.

### ■ OPSİYONEL PARÇALAR

Elektronik hız değiştiricisi  
Seviye belirleme sensörü

### ■ DİĞER POMPALAR

Taze üzüm pompalanması için ürün çıkış kapasitesi 10 ton/s 'den 110 ton/s'e kadar varan kapasite aralığında pompalar mevcuttur.

## AN INDISPENSIBLE LINK

In the heart of the vinification process, the TK MP pumps receive the fresh grapes. The TK MP2, TK MP4, TK MP6 and TK MP8 Models are particularly adapted to the transfer of fermented pomace.

### ■ AN EFFICIENT AND SMOOTH RUNNING

The running principle of the TK MP pumps allow a soft transport of the grapes. Two moving parts : a gavage screw and a Helicoidal Rotor are sufficient to ensure a continuous transfer of the grapes.

The grinding of the fresh grapes is minimal thanks to large cells located in the stator.

The volumetric displacement linked to a low rotation speed of the rotor ensures a soft and continuous transit of the transported materials.

The pump parts in direct contact with grapes are of high quality; artificial rubber stator and stainless steel rotor.

### ■ EXCEPTIONAL PERFORMANCES

The TK MP provides the necessary pressure for pumping operation within particular and often difficult conditions in the cellar. It ensures the lift on large distances. Moreover, the continuous transfer of the materials inside the pump avoids pipe vibrations, contrary the discontinuous type pumps.

All the TK MP parts in contact with grapes or the pomace are in stainless steel (including flanges) or in synthetical material (for the stator) and guarantee hygiene and safety. The TK MP match easily with the working conditions in the cellar.

Hoppers are fitted with one draining plug (DN 50 Macon) for the cleaning and a complete emptying

### ■ SAFETY

Mobile TK MP pumps could be optionally equipped by safety devices.

### Detecting Level Sensor

The TK MP pumps are fitted with a gauge-rod (in option) with a led to detect the level of grapes, juice or pomace in the hopper. This device enables the control of the pump (automatic starting or stopping) depending on the presence or not of raw materials in the hopper.

### ■ TECHNICAL DATA

Mobile pumps with brakes for 4 revolving wheels. Control panel with a reverse gear to facilitate the washing operation and to remove potential foreign materials. Few maintenance is needed, as the material circulating in the pump automatically lubricates its body.

### ■ OPTIONS

Electronic speed variator  
Detecting level sensor

### ■ OTHER PUMPS

A large range of pumping hoppers for fresh grapes are available with outflow from 10 t/h to 110 t/h

