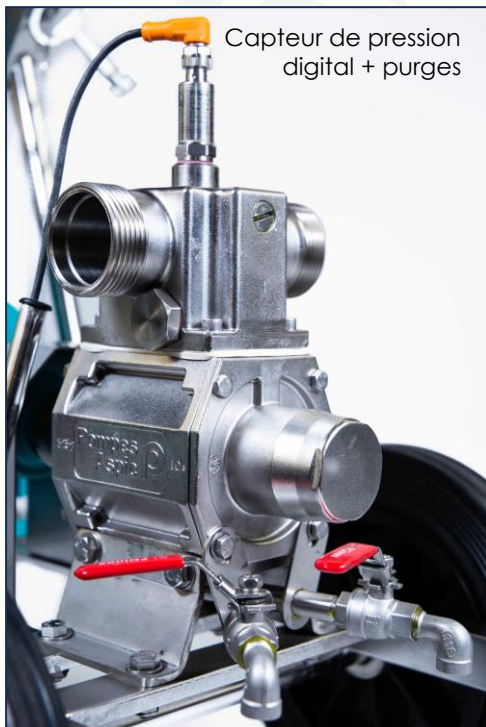
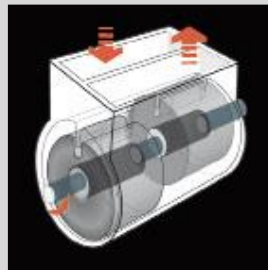


Pompe EVO  
PREMIUM



Capteur de pression  
digital + purges

**Technologie Double piston** à mouvement elliptique  
alterné et régime variable  
pour un **respect de l'intégrité des liquides œnologiques**



**Animation 3D :** [https://youtu.be/VmD\\_MSmx35o](https://youtu.be/VmD_MSmx35o)

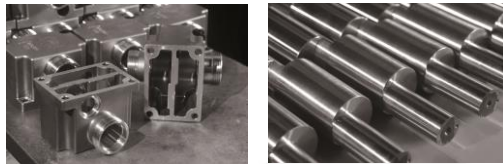
### 4 modèles :

**ASPIC MINI SIII** de 7 à 70 HI/h

**ASPIC MAJOR SIII** de 14 à 140 HI/h

**ASPIC 50 SIII** de 30 à 280 HI/h

**ASPIC 80 SII** de 90 à 500 HI/h



### Bénéfices pratiques :

Autoamorçage instantané

Pas de pertes de charge détectables à régimes lents

Passage sans dommage de particules solides

Fonctionnement temporaire à sec

Fonctionnement entre -50°C et 130°C

Stérilisation vapeur jusqu'à 130°C

Aucune libération de Phtalates ni de Bisphénols natifs

### **De nombreuses options de série sur l'EVO PREMIUM**

- Télécommande
- Capteur de pression réglage digital
- Prise asservissement
- Capteur de suppression de sécurité
- Ecran tactile comprenant 5 modes :
  1. **Transfert** = indication débit
  2. **Entonnage** = réglage pression max
  3. **Régulation pression** débit en fonction pression
  4. **Remontage** programmation débit et cycles
  5. **Volumétrique** = volume à pomper

### **En option :**

- Arrêt automatique par manque de liquide
- Télécommande sur batterie avec afficheur débit
- ByPass inox 316L en d40

### **Détails techniques :**

*Amorçage automatique double rotor à mouvement alternatif lent.*

- Corps inox 316 L injecté sous pression
- Moteur triphasé à consommation réduite d'énergie
- Inverseur électrique aspiration / refoulement
- Arrêt automatique par fermeture du refoulement puis redémarrage auto à l'ouverture
- By-pass de sécurité anti-surpression
- Disjoncteur thermique de surchauffe moteur,
- Dispositif de vidange
- Chariot inox indéformable
- Cordon de raccordement,
- Raccords 40 ou 50 mâcon/Din au choix,
- Normes CE.
- Pistons alimentaires sans phtalates sans bisphénols