

## 技術解説資料 醸造所やワイナリーで使用するポンプの一般的な特性比較 ed.4.0

○=優れる / good    △=潜在的な問題点 / good and bad    X=適応不可、悪い / no good, or can't work

(ご注意) この比較表は、各種ポンプの一般的な特性について記載したもので、特殊仕様などの場合には当てはまらない場合もあります。

ポンプ形式と、取り扱いブランド	機構の概念図	自給力? Self priming?	空運転? Dry running?	内容物のせん断? Solid contain?	ワインのポマセ? Wet pomace?	吐出圧? High pressure?	標準機の流量? Flow rate?	逆転可? Revers-ible?	脈動? Pulsation?	○良いところ? ×悪いところ? God and bad?
ragazzini Rotho ラガツィーニ ローソポンプ		○	○	○	○	○ max 8-10 bar	2-60 kl/h	○	△ ダンパー で補正	○: 破碎ぶどうや 醗酵済みワイン など固体混り 液にやさしい。メ カニカルシールや 弁がない。 X: 高温のものは 不適。やや高価
ragazzini Piston ラガツィーニ ピストンポンプ		○	△	△-○	△	△ max 3bar	15 -100 kl/h	X	△ ダンパー で補正	○: SUS316 のキ ャスト構造。ワイ ン業界で60年以 上の長年の信頼 と実績。 X: パルプやピスト ンが接液する。
ルーツ機械 セントリ フュガル centrifugal pump		X (-○ 自給式 ヘッドも ある)	X	X	X	△ max 5bar	3-40 kl/h	X	○	○: 流量の可変 度合いが高い。 国産サニタリーヘ ッドの安心感。 X: 高粘度に不 向き。遠心力を 利用するため、高 速回転が前提。
TCW /Waukesha ローブポンプ Lobe pump		○	△	△-○	△	△ max 4bar	4-35 kl/h	○	○	○: 吐出圧が安 定。ガス飲料の 送液にも。回転 数が低い。ワイン 用には定評ある ワケシャのヘッド を採用。 X: ローブが接液
TCW /rubber impeller ラバーインペ ラーポンプ		○	△	△	X	○ max 2-4 bar	4-45 kl/h	△-○	○	○: 価格。コンパ クトなポンプヘ ッド。シンプルな機 構。 X: ラバーインペ ラーのフレイバー適 性、磨耗性。
DIEMME モノポンプ Mono pump		○	△	△	○	○ max 3bar	15-30 kl/h	○	○	○: 受けホッパー つきで提案。除 梗破碎後などに X: 交換パーツが 高い
ダイアフラム Diaphragm pump * ご照会ください		○	○	○	X	△	4-20 kl/h	X	X	○: 高い自給 力。機械的摺動 部品がない。やさ しい送液。 X: パルプがある。
(参考) 容積 式の特 殊ポン プ事例	twin-screw, sign, etc.	△-○ モデルに よる	X-○ モデルに よる	X-○ モデルに よる	X	△-○ モデルに よる	...	△-○ モデルに よる	X-○ モデルに よる	○: ハイテク構造 多し。 X: 一般的に高 価。回転するステ ンレス部品(容積 可変パート)が接 液。

text: kt+hr+wt