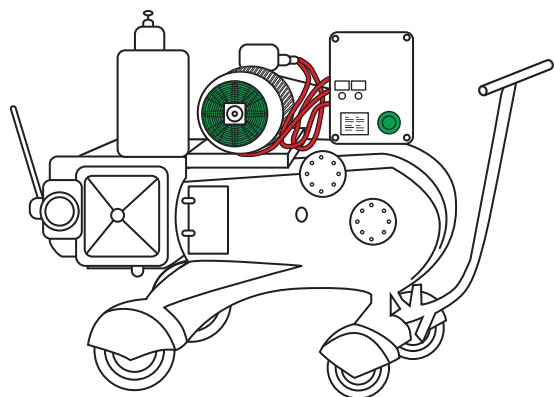


## Scheda B3: Movimentazione del prodotto (pompe enologiche)



### Descrizione

Le pompe costituiscono uno strumento indispensabile nel settore enologico e grazie alle loro molteplici funzioni trovano costante impiego in tutte le lavorazioni che si effettuano in una cantina, in ogni fase del processo produttivo.

Le **pompe enologiche** sono dispositivi idraulici che utilizzano energia meccanica per il trasporto o il sollevamento dei liquidi entro una tubazione opportunamente collegata con esse. Esse imprimono al fluido pressione e velocità di flusso, vincendo le relative resistenze; possono inoltre determinare un certo livello di vuoto negli impianti e in virtù di questo trovano impiego nei processi di distillazione, aspirazione delle condense, filtrazione sottovuoto, evaporazione dei mosti. A seconda del principio di funzionamento possono essere distinte in volumetriche e centrifughe.

Fattori di rischio principali	Simbolo
Rumore	
Elettrocuzione	
Cadute e scivolamenti	
Posture incongrue	
Fatica fisica e movimentazione manuale dei carichi (tubazioni)	
Proiezione di materiale	
Contatto con organi in movimento o in rotazione	

### Misure di prevenzione e protezione

- leggere il manuale prima dell'utilizzo;
- porre la massima attenzione alla presenza di tubazioni che possono generare il rischio di scivolamento e cadute;
- attenzione alla manutenzione delle stesse, possibili elettrocuzioni dovute all'usura di parti in tensione;
- non intervenire sulla macchina quando essa è in funzione;
- presenza di liquidi in pressione in tutta l'area di lavoro, porre la massima attenzione.

**Controlli**

- Alimentazione
- Tubazioni ed elementi in pressione

**DPI**

Guanti a resistenza meccanica



Scarpe anti-infortunistiche

(con caratteristiche di resistenza all'acqua ed antiscivolo)



Tuta da lavoro



Otoprotettori (in base alla tipologia di macchina)

