



18

MACCHINE ENOLOGICHE PROFESSIONALI

*oenological machines
machine enologique
maquina enologicas
Maschine önologische*



A close-up photograph of a mechanical assembly. A dark, cylindrical component is positioned at the top, with a bright red liquid being poured from its opening into a larger, dark, textured container below. The liquid is captured in motion, creating a blurred, fan-like shape as it falls. The lighting is dramatic, highlighting the metallic surfaces and the vibrant red of the liquid against a dark background.

Pompe e travaso

5. Pompe monoviti

Pompe e travaso

Modello ELIPOMPA



punti salienti - highlights - principaux points - puntos principales - wichtigsten Punkte

Acciaio inox

Certificata CE

Power = 220V 50Hz

Performance
120-210 hl/h max

Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Produzione Ton/h	Potenza motore kW	Ø Raccordi	Dimensioni tramoggia mm	Dimensioni totali mm
00007810	ELIPOMPA 70	4/7	3	50	600x600x450	1700x600x1080
00007815	ELIPOMPA 120	8/10	3	80	830x730x400	1880x830x1080
00007820	ELIPOMPA 180	15/18	4	80	830x830x470	1930x830x1080
00007825	ELIPOMPA 250	20/25	4	100	830x830x470	2420x830x1080
00007830	ELIPOMPA 300	25/30	5,5	120	830x830x470	2120x830x1080
00007835	ELIPOMPA 350	34/38	7,5	120	830x830x470	2240x1000x1080
00007840	ELIPOMPA 500	47/52	9	120	1080x1080x470	2270x1080x1080
---	---	---	---	---	---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ITALIANO

Il principio di funzionamento consiste in una vite elicoidale inox che ruota in uno statore in gomma naturale idonea al contatto con alimenti. Muovendosi il rotore causa spostamenti volumetrici all'interno di appositi alveoli nello statore. Questo sistema assicura un pompaggio delicato e costante nel massimo rispetto delle proprietà organolettiche del prodotto trattato.

- Basso numero di giri
- Idoneo per il trasferimento di prodotti densi e viscosi, liquidi delicati
- Flusso costante e minima aerazione ed emulsione del prodotto
- Bassa rumorosità e trascurabili vibrazioni
- Ingombri contenuti grazie al carrello, quadro elettrico con invertitore
- Sonda termica/livello per evitare funzionamento a secco (optional)
- Quadro elettrico con variatore e sonde di controllo automatico livello (optional)

Pompe e travaso

Modello PMT



punti salienti - highlights - principaux points - puntos principales - wichtigsten Punkte

Acciaio inox

Certificata CE

Power = 220V 50Hz

Performance
120-210 hl/h max

Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Tipo di motore	Potenza motore HP	Portata oraria ton/h	Diametro raccordi	Giri motore rpm
ND	PMT80	TF	4	6 - 8	80	140
ND	PMT120	TF	5,5	10 - 12	100	200
ND	PMT180	TF	5,5	16 - 18	120	193
---	---	---	---	---	---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ITALIANO

Pompa monovite con tramoggia realizzata in acciaio inox AISI 304 indicata per il trasferimento di uva intera, diraspata e di vinacce fermentate.

- Ampia tramoggia di carico
- Rotore in acciaio inox AISI 304
- Statore in gomma speciale atossica
- 4 ruote di cui due girevoli con freno
- Sonda per il controllo livello liquido in tramoggia
- Quadro elettrico
- Variatore di velocità meccanico (optional)
- Variatore di velocità elettronico (inverter, optional)

Pompe e travaso

Modello MOHNO



punti salienti - highlights - principaux points - puntos principales - wichtigsten Punkte

Acciaio inox

Certificata CE

Power = 220V 50Hz

Performance
120-210 hl/h max

Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Tipo di motore	Potenza motore Kw	Portata oraria ton/h	Diametro raccordi	Prevalenza
ND	PM7	TF	3	7	80	30
ND	PM12	TF	4	12	100	30
ND	PM22	TF	5,5	22	120	30
---	---	---	---	---	---	---

informazioni - information - informations - informacón - Informationen

ITALIANO

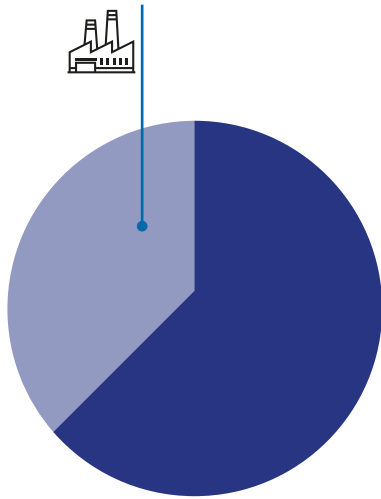
La pompa è adatta per il trasporto di uva intera, diraspata, pigiata, vinacce fermentate, mosto e prodotto alimentari vari. La coclea situata nella tramoggia di raccolta convoglia il prodotto all'interno dello statore, dove il rotore elicoidale lo spinge nella tubazione di uscita. Le pompe della serie PM tramite questo sistema di funzionamento possono raggiungere pressioni di circa 6 bar.

A richiesta è disponibile la serie PM senza tramoggia ideali per il travaso e il trasferimento di fluidi (il rotore elicoidale girando all'interno dello statore trasporta il fluido all'interno delle camere mobili che si creano con il movimento, senza centrifugare il prodotto e lasciandolo inalterato).

Optionals disponibili sono il pressostato e l'inverter.

I nostri numeri

Our facts



25.000

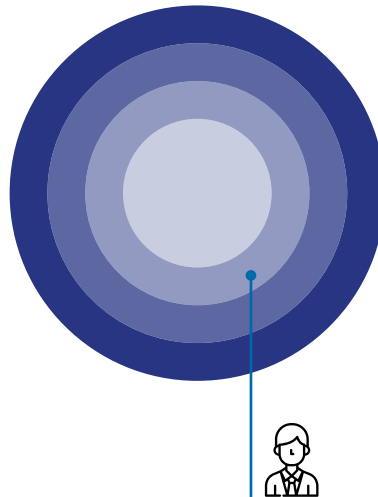
mq di superficie su cui sorge lo stabilimento MARCHISIO, di cui 10.000 adibiti alla produzione

sqm: the surface of MARCHISIO's plant, 10.000 which are for manufacturing

mq de surfaces sur laquelle se dresse l'établissement MARCHISIO, dont 10.000 de fabrication

mq de superficie en la cual se ha construido el establecimiento MARCHISIO, de los cuales 10.000 son fabricación

mq Oberfläche des MARCHISIO Werks, 10.000 davon sind Produktion



60

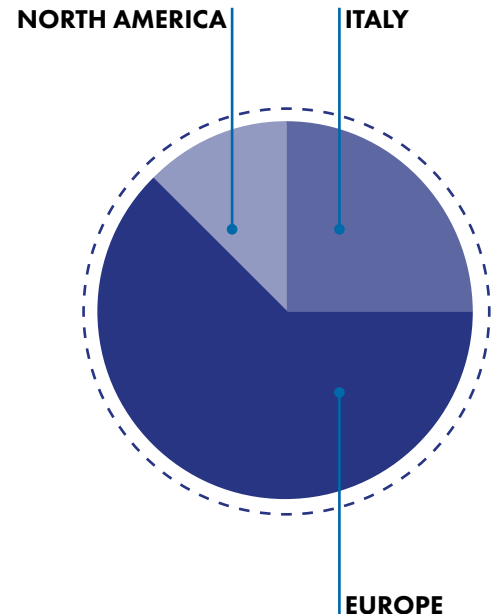
dipendenti

people (workers and employees)

employés (ouvriers et employés)

encargados (obreros y dependientes)

Mitarbeiter (Arbeiter und Angestellte)



100+

paesi in cui è distribuito

countries where our products are distributed

pays, ceux dans lesquels la marque est distribuée

países, en los que se distribuye

Länder, in denen wir vertreten sind



Fratelli Marchisio & C. S.p.A
Loc. Armurasse, 1
18026 Pieve di Teco (IM)
Tel. +39 0183 36237
Fax. +39 0183 36038
info@fratellimarchisio.com