



18

MACCHINE ENOLOGICHE PROFESSIONALI

*oenological machines
machine enologique
maquina enologicas
Maschine önologische*



A close-up photograph of a mechanical piston pump. The image shows a dark, metallic piston head at the top, with a red spray of oil or coolant being ejected from the bottom. The background is dark and out of focus, highlighting the mechanical components and the dynamic spray of the fluid.

Pompe e travaso

7. Pompe a pistone

Pompe e travaso

Modello MPS



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	Uscite Ø	Potenza kW - V	Velocità	Portata ton/h	Dimensioni mm	Peso Kg
00009320	MPS50	DN 50 -40	Kw 1,5/1,0 - 400 V	2	85/45	500x800x750	90
00009325	MPS55	DN 50 -40	Kw 1,5/1,0 - 400 V	2	110/50	500x800x750	95
00009330	MPS60	DN 60- 50	Kw 2,5/1,8 - 400 V	2	160/90	600x860x830	155
00009335	MPS70	DN 70-60	Kw 2,5/1,8 - 400 V	2	320/180	650x1200x930	250
---	---	---	---	---	---	---	---

informazioni - information - informations - informacón - Informationen

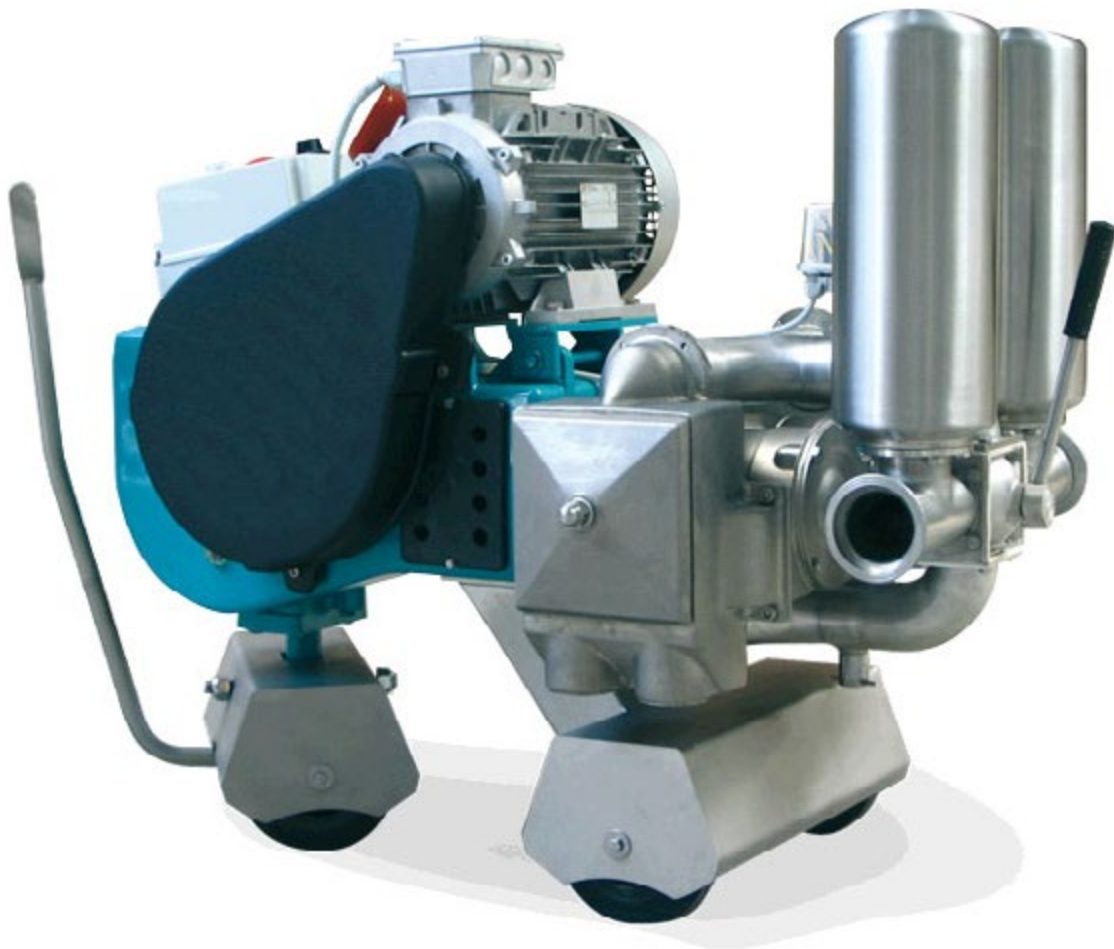
ITALIANO

Pompa a pistone in acciaio inox atte al travaso di vino, mosto, feccia uva diraspata, succo e polpa di grutta. Corpo pompa, invertitore, cilindri, coperchi e altre parti interne sono realizzate in acciaio inox AISI 304 compresi carrello, porta impianto elettrico e carte cinghie. Cilindro intercambiabile su Mod. MPS 60/70.

Pompe a pistoni doppio effetto a 2 velocità che avvia e arresta il motore manovrando il rubinetto di fine tubo. Sistema esclusivo per la pulizia della campana con raccordo CLAMP 4". Valvola di inversione regolazione di flusso a farfalla o a sfera (mod. MPS 60). Tappo per scarico totale del liquido dal corpo pompa. La versione 70 è bicilindrica.

Pompe e travaso

Modello A PISTONE INOX



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	Portata hl/h	Portata hl/h	Potenza kW	Potenza kW	DN	Macon DN	DIN DN	Peso Kg
00008200	PERLA 85	80	40	1,1	0,75	50	40	50	108
00008205	RAPIDA 135	140	70	1,9	1,5	60	50	50	144
00008210	ETERNA 180	185	93	3	2,2	80	70	65	224
00008215	SERENA 260	260	130	4	3	80	70	65	237
00008216	VIVACE 310	310	155	4,5	3,3	80	70	65	253
00008220	IDEAL 360 2C	365	185	5,5	4,4	80	70	65	320
00008225	IDEAL 520 2C	520	260	8	6,1	80	70	65	352
00008230	IDEAL 620 2C	620	310	8	6,1	100	100	100	381
00008235	IDEAL 760 GL 2C	750	500	11	8,5	100	100	100	710
00008240	IDEAL 1010 GL 2C	950	625	13,5	9,5	100	100	100	820
00008245	IDEAL 1250 GL 2C	1250	840	17	12,5	120	100	100	890
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ITALIANO

Pompe a pistone in acciaio inox di alto valore tecnologico, di grande funzionalità, robustezza e affidabilità che, conservando la fondamentale caratteristica della “corsa lunga”, consentono di ottenere, anche in presenza di liquidi di cili, un elevato rendimento unitamente ad un flusso regolare, equilibrato e privo di sbattimento, nel massimo rispetto dei caratteri qualitativi del prodotto.

Principali caratteristiche

Corpo pompa in fusione di acciaio inox, cilindri con camicie inox intercambiabili, sedi valvola inox intercambiabili sui principali modelli, camere di compensazione inox sui tubi di aspirazione e mandata, riduttore ad ingranaggi elicoidali montato su cuscinetti a sfera e a rullini, motore elettrico a 2 velocità con arresto automatico di serie, pressostato, invertitore di flusso, riduttore con sistema “GLIFO” su modelli IDEAL 760 GL 2C INOX, IDEAL 1010 GL 2C INOX, IDEAL 1250 GL 2C INOX.

Impiego

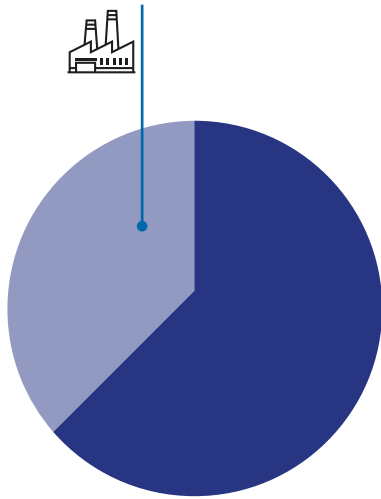
Aceto, alcool, distillato, feccia, liquore, mosto, olio, polpa di frutta, polpa di verdura, succo di frutta, succo di verdura, uva diraspata, vino.

Su richiesta

Versione antideflagrante conforme alla direttiva ATEX* , regolazione elettronica della portata e radiocomando

I nostri numeri

Our facts



25.000

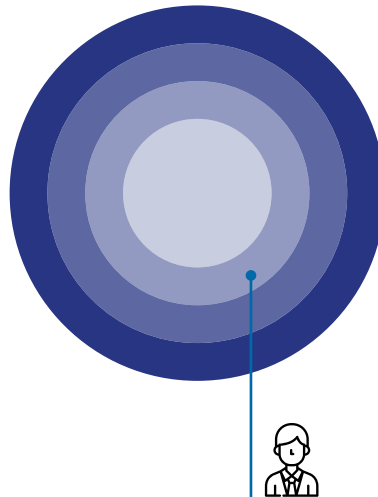
mq di superficie su cui sorge lo stabilimento MARCHISIO, di cui 10.000 adibiti alla produzione

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

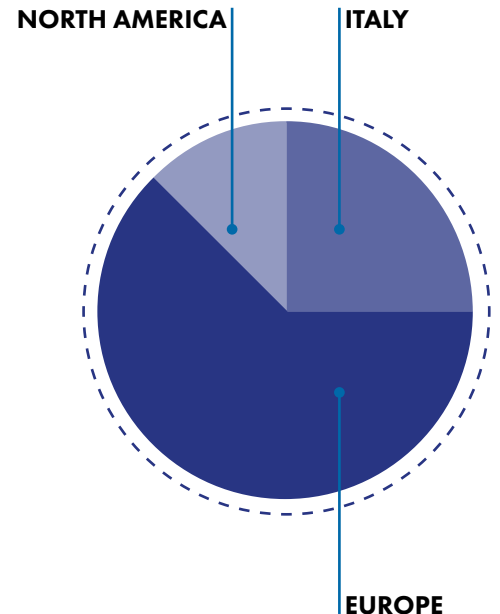
dipendenti

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