



18

MACCHINE ENOLOGICHE PROFESSIONALI

*oenological machines
machine enologique
maquina enologicas
Maschine önologische*



A close-up photograph of a mechanical pump component, likely an elliptical rotor pump. The image shows a dark, metallic, cylindrical part with a red brush or cleaning tool being applied to its surface. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the metal and the bristles of the brush.

Pompe e travaso

4. Pompe a rotore ellittico

Pompe e travaso

Modello ELLITTICA



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	Tubazione Ø	Potenza HP	Motore V	Portata Ton/h	Dimensioni tramoggia mm	Ingombro mm	Peso Kg
00007010	ELLITTICA 100	100	4	380	9-11	650x660x350	1620x660x900	140
00007015	ELLITTICA 205	120	5,5	380	18-20	780x800x445	1800x800x900	204
00007020	ELLITTICA 207	120	7,5	380	23-26	780x800x445	1800x800x900	210
---	---	---	---	---	---	---	---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ITALIANO

Con questa pompa il prodotto viene immesso dalla coclea all'interno del corpo pompa dove l'azione combinata del rotore e della valvola a rasamento perimetrale lo spinge verso l'uscita e da mezzo tubazioni convogliato a destinazione. Il trasferimento avviene per compressione ottenendo così una qualità finale elevata.

- Rotore ellittico in materiale termoplastico ad alta resistenza
- Carrellata per agevolare gli spostamenti in cantina
- Blocco pompa ricavato da carpenteria montato su vasca con coclea di alimentazione tutto in AISI 304
- Variatore di giri (optional)
- Vaso compensazione (optional, in caso di alte prevalenze o lunghi percorsi per ridurre le sollecitazioni e aumentare la stabilità)

Pompe e travaso

Modello VOLUPOMPA



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 HP	Motore V	Portata Ton/h	Prevalenza	Ø raccordi	Peso Kg
00007515	VOLUPOMPA 70	TF	2/3	380	5/7	15/2 mt - 25/4 mt	80	100
00007525	VOLUPOMPA 100	TF	4/5,5	380	9/11	15/2 mt - 25/4 mt	100	130
00007535	VOLUPOMPA 150	TF	5,5/7,5	380	14/17	15/2 mt - 25/4 mt	100	180
00007545	VOLUPOMPA 300	TF	7,5/10	380	25/30	35/4 mt - 60/8 mt	120	320
00007545	VOLUPOMPA 300	TF	7,5/10	380	25/30	35/4 mt - 60/8 mt	120	320
---	---	---	---	---	---	---	---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ITALIANO

La pompa è costruita totalmente in acciaio inox AISI 304 e completa di:

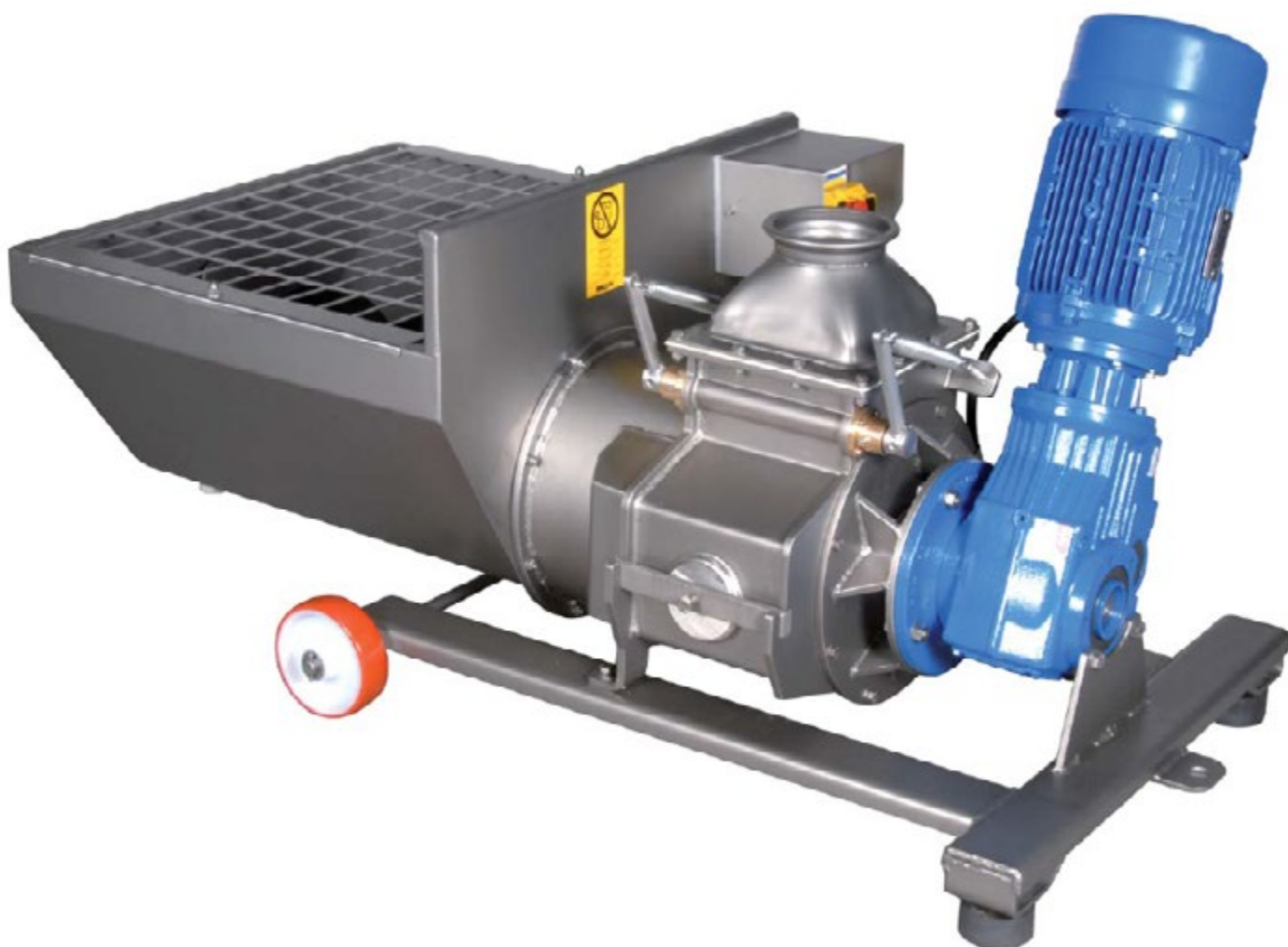
- Carrello su ruote
- Tramoggia di carico con colea di alimentazione
- Motoriduttore
- Quadro elettrico
- Manico di trasporto

La qualità del pompaggio è dovuto al basso numero di giri del rotore e al sistema volumetrico a paletta raschiante. Il prodotto in questo modo viene trasportato in maniera delicata, soffice, evitando l'ossidazione, l'emulsione e lo schiacciamento di vinaccioli e raspi.

- Variatore di velocità (optional)
- Vaso di compensazione (optional)
- Curva portagomma (optional)

Pompe e travaso

Modello VM



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	Prevalenza	Diametro raccordi
00008025	VM10	MF/TF	2/2,5	2 - 5	15/2 mt/25/4 mt	80
00008030	VM15	TF	4	5 - 10	25/4mt	100
00008035	VM15	TF	5,5	5 - 10	35/6 mt	100
00008040	VM18	TF	5,5	7 - 15	30/4 mt	120
00008045	VM18	TF	7,5	7 - 15	40/6 mt	120
00008050	VM20	TF	7,5	12 - 30	35/4 mt	120
---	---	---	---	---	---	---

informazioni - information - informations - informacón - Informationen

ITALIANO

Queste pompe sono tutte dotate di tramoggia basculante al fine di procedere alla svinatura di vasche con altezza della portella inferiore a quella della tramoggia di carico (escluso VM20). La trasmissione avviene tramite motoriduttore a bassi giri che garantisce un fattore di servizio rendendo praticamente eterno il gruppo motore/riduttore. La velocità di rotazione dell'ogiva sui 70 rpm è ridotta al minimo per garantire un trattamento meno stressante del prodotto. Ideale per il travaso d'uva, vinaccia e diraspato il pompaggio del prodotto avviene mediante pressione evitando la rottura dei raspi, della buccia degli acini. Costruita su carrello inox per facile spostamento è dotata di dispositivo di appoggio a terra su piedi antivibranti durante il lavoro.

- Quadro elettrico a norma CE
- Vaso di compensazione (optional)
- Curva inox (optional)
- Portagomma (optional)

Pompe e travaso

Modello MONOPOMPA



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	Ø Raccordi
00007220	MONOPOMPA60	TF	3,7	7 - 10	80
00007225	MONOPOMPA80	TF	5,6	15 - 20	100
00007230	MONOPOMPA100	TF	7,5	25 - 30	120
---	---	---	---	---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

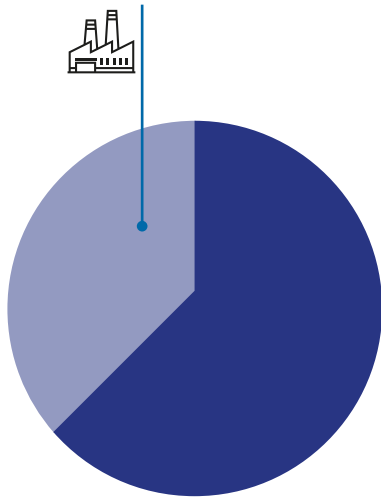
ITALIANO

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)

I nostri numeri

Our facts



25.000

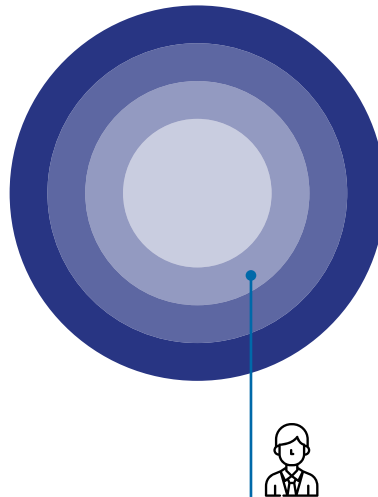
mq di superficie su cui sorge lo stabilimento MARCHISIO, di cui 10.000 adibiti alla produzione

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

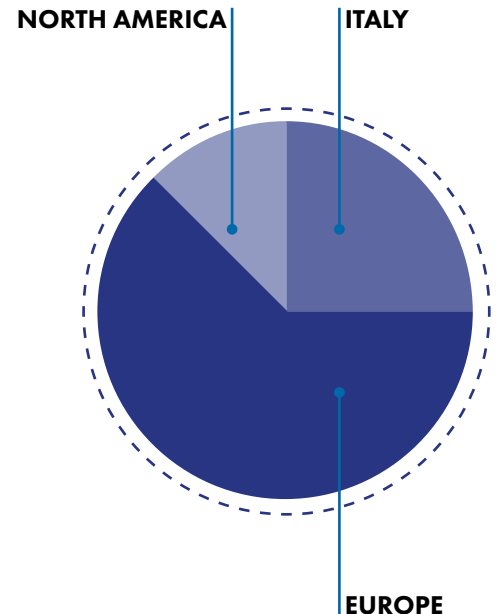
dipendenti

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