



18

MACCHINE ENOLOGICHE PROFESSIONALI

*oenological machines
machine enologique
maquina enologicas
Maschine önologische*





Refrigerazione

2. Serpentine

Refrigerazione

Modello SERPENTINA



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

AISI 304/316

Spessore tubo
1,2 mm

Caldo e freddo

Attacchi Ø 1/2" L=200

Caratteristiche tecniche

Codice	Tipo di acciaio	Superficie m2	Diametro esterno mm	Altezza mm	Peso Kg	Volume circuito
00002000	AISI 304	0,6	274	559	7	2,7
00002005	AISI 304	1,1	274	1009	11	5,4
00002010	AISI 304	1,7	364	1114	17	8,1
00002015	AISI 304	2,2	364	1514	21	10,9
00002020	AISI 304	2,8	364	1914	28	13,6
00002025	AISI 304	3,3	364	2264	34	16,3
00002030	AISI 304	4,0	368	2215	39	20,0
00002035	AISI 304	5,0	368	2765	49	24,9
00002040	AISI 304	6,0	368	3265	57	29,4
00002100	AISI 316	0,6	274	559	7	2,7
00002105	AISI 316	1,1	274	1009	11	5,4
00002110	AISI 316	1,7	364	1114	17	8,1
00002115	AISI 316	2,2	364	1514	21	10,9
00002120	AISI 316	2,8	364	1914	28	13,6
00002125	AISI 316	3,3	364	2264	34	16,3
00002130	AISI 316	4,0	368	2215	39	20,0
00002135	AISI 316	5,0	368	2765	49	24,9
00002140	AISI 316	6,0	368	3265	57	29,4
---	---	---	---	---	---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ITALIANO

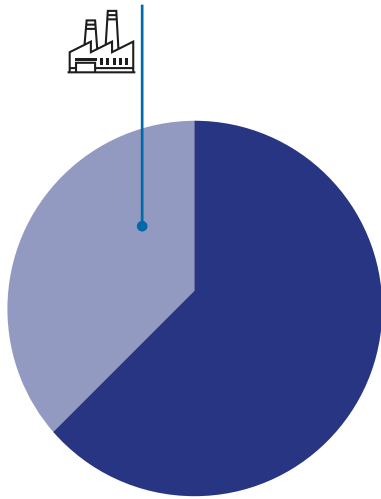
Il dispositivo di scambio a serpentina è costituito da un tubo di diametro ridotto e lunghezza elevata avvolto su se stesso ed è destinato a far circolare un liquido caldo o freddo e ad assicurare un'eccellente coefficiente di scambio.

La serpentina è molto utilizzata nella gestione e nel controllo della temperatura di vinificazione. Essa viene immersa nel mosto o nel vino e funziona senza ponte termico verso l'esterno, senza choc termico e senza effetto meccanico che possa danneggiare la qualità della vendemmia.

Il principio della serpentina permette una circolazione ad alta velocità del liquido così che il coefficiente di scambio termico risulta essere al massimo. A richiesta del cliente possiamo fornire anche questi dispositivi in formati speciali.

I nostri numeri

Our facts



25.000

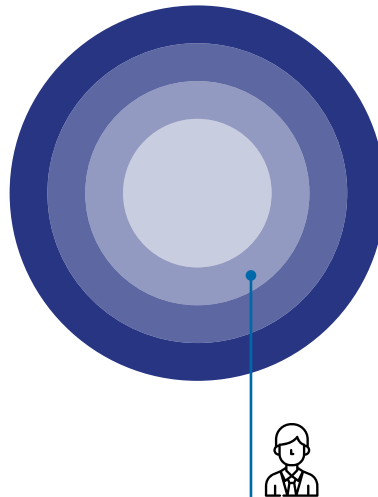
mq di superficie su cui sorge lo stabilimento MARCHISIO, di cui 10.000 adibiti alla produzione

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

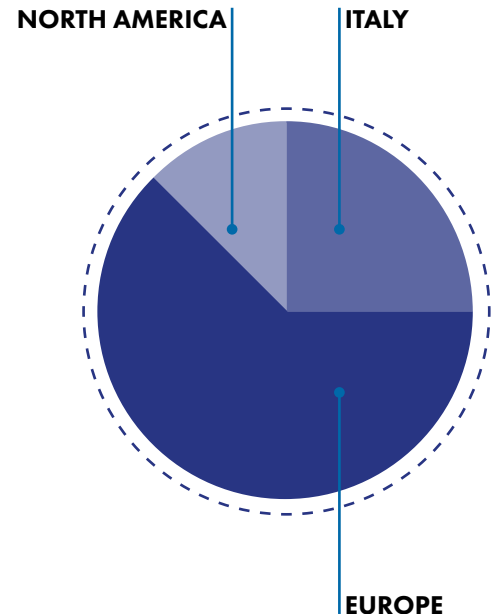
dipendenti

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