



# MONTANARO F. L L I SRL

## Officina Macchine Enologiche

Via Cav. O. Riccaddonna 218 – 14053 CANELLI (AT)

Tel. E Fax +39 0141 82.36.11

E-mail: [info@montanarofratelli.com](mailto:info@montanarofratelli.com)

Internet: [www.montanarofratelli.com](http://www.montanarofratelli.com)

COD. FISCALE E P.IVA 01429500059  
NR. REG. IMPR CC.IAA AT: 01429500059  
CAP. SOC. EURO: 12.000,00 i.v.

## POMPA STRAZZARI PER UVA E VINACCIA A ROTORE ELLITTICO IN ACCIAIO INOX

### POMPA SERIE G6-220

Pompa per uva e vinaccia a rotore ellittico in Acciaio INOX (Rotore Ø 300x200), BREVETTATA, Particolarmente adatta al travaso di uva e vinaccia.

Agisce per pressione e non per forza centrifuga, assicura il miglior trattamento possibile al prodotto pompato evitando la rottura dei raspi e la frantumazione di buccia e vinaccioli.

Ingrassatore automatico sulle tenute del riduttore.

Cono di scarico inox apribile con cerniere per una rapida ispezione di tutto l'interno pompa, attacco Garolla inox Ø 120.

Tramoggina mm. 700x700 h. 380 INOX, reclinabile per ottenere un minor ingombro in altezza, completa di griglia di protezione coclea inox.

Carrello INOX (longitudinale o trasversale) per il trasferimento in azienda su ruotine e telaio per lo stazionamento su tamponi antivibranti.

Motoriduttore HP 5,5 380 Volt e interruttore d'arresto.

Portata: 180/200 Q/H (subordinati a tubazione adeguate e prodotto scorrevole).





# MONTANARO F. L L I SRL

## Officina Macchine Enologiche

Via Cav. O. Riccaddonna 218 – 14053 CANELLI (AT)

Tel. E Fax +39 0141 82.36.11

E-mail: [info@montanarofratelli.com](mailto:info@montanarofratelli.com)

Internet: [www.montanarofratelli.com](http://www.montanarofratelli.com)

COD. FISCALE E P.IVA 01429500059  
NR. REG. IMPR CC.IAA AT: 01429500059  
CAP. SOC. EURO: 12.000,00 i.v.

## STAINLESS STEEL STRAZZARI ELLEPTICAL ROTOR PUMP FOR GRAPES AND MARC

### PUMP SERIES G6-220

Elliptical rotor pump for grapes and marc in stainless steel (Rotor 300x200), PATENDED.

Particularly suitable for the transfer of grapes and marc.

It acts by pressure and not by centrifugal force, it ensures the best possible treatment of the pumped product avoiding breaking of the stalks and crushing of the skins and grape pips. It can also be used for fermented marc.

Refillable automatic lubricator on the seal gear.

Stainless steel openable cone with hinges, for inspection of the entire internal pump, stainless steel ball or garolla joint Ø 100 -120.

Reclinable stainless steel hopper mm. 700x700 h.380 INOX, to obtain smaller height dimensions, it is complete with stainless steel auger protection grid.

Stainless steel wagon (longitudinal or transversal) wheels for handling and stainless steel frame with ground support device on four anti-vibration pads.

Geared motor HP 5,5 380 Volt and stop switch.

Flow rate : 180/200 Q/H

