

PMT

7



Pompe monovite ideali per il trasferimento di fluidi densi nel settore:

- Enologico
- Delle bevande
- Delle conserve
- Alimentare in genere

Costruite interamente in acciaio inox. Il rotore elicoidale girando all'interno dello statore, trasporta il fluido attraverso le camere mobili che si creano con il movimento, senza centrifugare il prodotto e lasciandolo inalterato.

Single-screw pumps which are ideal for fluid as well as dense product transfer in the following commercial sectors:

- Oenological
- Drinks
- Preserved foodstuffs
- Foodstuffs in general

Entirely made of stainless steel. The helical rotor turns inside the stator and conveys the fluid through mobile compartments, which are created by the movement, without centrifugating the product and leaving it unspoil.

Pompes monovisse idéales pour le déplacement de produits fluides et denses dans les suivant secteurs:

- Enologie
- Des boissons
- Des conserves
- Alimentaire en général

Entièrement construites en acier inoxydable. Le rotor hélicoidal, en tournant à l'intérieur du stator, transporte le fluide à travers des chambres mobiles qui sont créés par le mouvement, sans centrifuger le produit en le laissant inalteré.



| | R.P.M. | HI / h | BAR | Ø connectors | Kw | Kg | A x B x H mm |
|-------------------|-----------------|----------|--------|--------------|----------------|----|------------------|
| PMT 7 2 V | I 270 II 540 | 35 70 | 6 3 | 50 | 1,5 3 phase | 75 | 1250 x 400 x 800 |
| PMT 7 INVERTER | 10 ÷ 540 | 1 ÷ 70 | 6 ÷ 3 | 50 | 1,5 3 phase | 80 | 1250 x 400 x 800 |

PMT

12



Schneckenpumpen, ideal verwendbar für die Förderung von flüssigen sowie dickflüssigen Produkte in den folgenden Branchen:

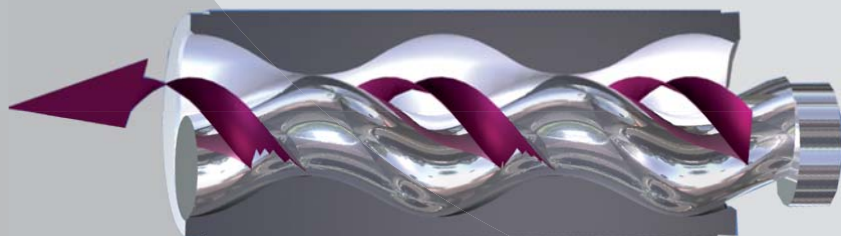
- Önologie
- Getränke - und Lebensmittelindustrie

Vollständig aus Edelstahl erzeugt. Durch die Drehungen des Wendelläufers im inneren des Stators werden die Flüssigkeiten, über die durch der Bewegung entstehenden Kammern, befördert. Das Produkt wird nicht zentrifugiert und bleibt daher unverändert.

Bombas con tornillo alimentador ideales para desplazar productos fluidos y densos en los siguientes sectores:

- Enológico
- De las bebidas
- De las conservas alimenticias
- Alimenticio en general

Son enteramente construidas en acero inoxidable. El rotor helicoidal, girando dentro el estator, transporta el fluido a través de las sucesivas cámaras que se producen con el movimiento, sin centrifugar ni alterar el producto.



| | R.P.M. | HI / h | BAR | Ø connectors | Kw | Kg | A x B x H mm |
|--------------------|----------|---------|-------|--------------|--------------|-----|------------------|
| PMT 12 2 V | I 270 | 60 | 6 | 60 | 3 | 96 | 1450 x 400 x 800 |
| | II 540 | 120 | 4 | | 3 phase | | |
| PMT 12 INVERTER | 10 ÷ 540 | 2 ÷ 120 | 6 ÷ 4 | 60 | 3 3 phase | 100 | 1450 x 400 x 800 |

ZAMBELLI ENOTECH srl

Via dell' Artigianato Z.A. - 36043 Camisano Vic.no (VI) - Italy - Tel. 0444.719402 - Fax 0444.719423
www.zambellienotech.it - info@zambellienotech.it