



Marchisio BEER

2016





marchisio
FM
Beer
 — MADE IN ITALY —
extra quality
 ★ ★ ★

Fermentatore | Fermenter



PAGINA 4
PAGE 4

Fermentatore conico
Conical fermenter

Fermentatore | Fermenter



PAGINA 6
PAGE 6

Fermentatore piano
Flat bottom fermenter

Bollitore | Boiler



PAGINA 8
PAGE 8

Bollitore piano
Flat bottom boiler

Linea Eco | Eco Line



PAGINA 10
PAGE 10

Linea economica
Economic line

Fermentatore | Fermenter



- > Fermentatore tronco conico
- > Conical fermenter

Caratteristiche tecniche

Fermentatore fondo conico completo di 2 valvole a sfera inox smontabili 1/2" TRICLAMP completa di guarnizioni.
Completo di chiusino superiore con fascetta inox a chiusura rapida con guarnizione in EPDM, attacco superiore TRICLAMP inox per gorgogliatore o ispezione.

- Equipaggiato e completo anche di:
- 2 maniglie in acciaio inox per movimentazione;
 - 3 piedi in acciaio inox;
 - Decantatore su scarico parziale per ripescaggio liquidi sul fondo.

Technical data

Conical fermenter equipped with 2 stainless steel demountable ball valve 1/2" TRI-CLAMP threading complete with gaskets.
Upper lid with stainless steel clamping closure and EPDM gasket, TRICLAMP fitting on lid for bubbler or inspection

- Also equipped with:
- 2 stainless steel handles;
 - 3 stainless steel legs;
 - Decanter on partial drain suitable for picking up liquids on the bottom of the tank.

Perché compralo? | Why I should buy this fermenter?

- Lo spessore dell'acciaio inox AISI 304 è di 1,5 mm | Thickness of AISI 304 S/S is 1,5mm both for virole and bottom
- La finitura interna è lucida a specchio e le saldature sono completamente consumate per evitare la formazione di spiacevoli residui e semplificare il processo di pulizia | Internal BA polished, all weldings are consumed in order to avoid any deposit of materials and to ease all the cleaning procedures.
- Tutte le parti del serbatoio possono essere facilmente smontate per una rapida e sicura sanitizzazione dopo ogni utilizzo | All the parts of the fermenter can be easily disassembled to achieve a fast and sure sanitization after every use.
- Ogni serbatoio è dotato di un foro superiore da 2" che permette di tenere sotto costante controllo la densità del prodotto e regolare così l'aggiunta di malti, zuccheri e luppoli | Every tank has got a 2" TRICLAMP hole that allows to keep constantly under control the density of the product and to add malts, sugar and hops.
- **100% MADE IN ITALY**



Fermentatore conico
Conical fermenter

Fermentatore piano
Flat bottom fermenter

Caratteristiche tecniche

Technical data

Litri effettivi Real liters	Galloni effettivi Gallons	Ø mm.	H Virola mm.
45	11,90	400	225
60	15,85	400	350
75	19,80	400	475
120	31,70	500	475
175	46,25	500	725
--	--	--	--

Accessori optional Optional equipments

Termometro inox - Stainless steel thermometer

Prolunghe piedi - Leg extension

--

--

--

--

Bollitore piano
Flat bottom boiler

Linea economica
Economic line

Fermentatore | Fermenter



- > Fermentatore fondo piano
- > Flat bottom fermenter

Caratteristiche tecniche

Fermentatore fondo piano completo di 1 valvola a sfera inox smontabile 1/2" TRICLAMP completo di guarnizioni.
Completo di chiusino superiore con fascetta inox a chiusura rapida con guarnizione in EPDM, attacco superiore TRICLAMP inox per gorgogliatore o ispezione.

Equipaggiato e completo anche di:
• 2 maniglie in acciaio inox per movimentazione.

Technical data

Conical fermenter equipped with 1 stainless steel demountable ball valve 1/2" TRICLAMP threading complete with gaskets.
Upper lid with stainless steel clamping closure and EPDM gasket, TRICLAMP fitting on lid for bubbler or inspection

Also equipped with:
• 2 stainless steel handles.

Perché comprarlo? | Why I should buy this fermenter?

- Lo spessore dell'acciaio inox AISI 304 è di 1,5 mm | Thickness of AISI 304 S/S is 1,5mm both for virole and bottom
- La finitura interna è lucida a specchio e le saldature sono completamente consumate per evitare la formazione di spiacevoli residui e semplificare il processo di pulizia | Internal BA polished, all weldings are consumed in order to avoid any deposit of materials and to ease all the cleaning procedures.
- Tutte le parti del serbatoio possono essere facilmente smontate per una rapida e sicura sanitizzazione dopo ogni utilizzo | All the parts of the fermenter can be easily disassembled to achieve a fast and sure sanitization after every use.
- Ogni serbatoio è dotato di un foro superiore da 2" che permette di tenere sotto costante controllo la densità del prodotto e regolare così l'aggiunta di malti, zuccheri e luppoli | Every tank has got a 2" TRICLAMP hole that allows to keep constantly under control the density of the product and to add malts, sugar and hops.
- **100% MADE IN ITALY**



Caratteristiche tecniche

Technical data

Litri effettivi Real liters	Galloni effettivi Gallons	Ø mm.	H Virola mm.
40	10,57	400	350
60	15,85	400	475
100	26,42	500	475
150	39,63	500	725
--	--	--	--
--	--	--	--

Accessori optional Optional equipments

Termometro inox - Stainless steel thermometer

Valvola a sfera 1" TRICLAMP - Stainless steel valve 1" TRICLAMP

--

--

--

--

Fermentatore conico
Conical fermenter

Fermentatore piano
Flat bottom fermenter

Bollitore piano
Flat bottom boiler

Linea economica
Economic line

Bollitore | Boiler



- > Bollitore fondo piano
- > Flat bottom boiler pot

Caratteristiche tecniche

Bollitore fondo piano completo di 1 valvola a sfera inox smontabile 1/2" TRICLAMP completo di guarnizioni.
Completo di chiusino superiore con maniglia per una comoda e semplice apertura.

- Equipaggiato e completo anche di:
- 2 maniglie in acciaio inox per movimentazione;
 - Termometro in acciaio inox;
 - Protezione per termometro in acciaio inox.

Technical data

Flat bottom boiler pot equipped with 1 stainless steel demountable ball valve 1/2" TRICLAMP threading complete with gaskets.
Upper cover with handle.

- Also equipped with:
- 2 stainless steel handles;
 - Stainless steel thermometer;
 - S/S protection for thermometer.

Perché compralo? | Why I should buy this boiler?

- Lo spessore dell'acciaio inox AISI 304 è di 1,5 mm | Thickness of AISI 304 S/S is 1,5mm both for virole and bottom
- La finitura interna è lucida a specchio e le saldature sono completamente consumate per evitare la formazione di spiacevoli residui e semplificare il processo di pulizia | Internal BA polished, all weldings are consumed in order to avoid any deposit of materials and to ease all the cleaning procedures.
- Tutte le parti del serbatoio possono essere facilmente smontate per una rapida e sicura sanizzazione dopo ogni utilizzo | All the parts of the fermenter can be easily disassembled to achieve a fast and sure sanitization after every use.
- Ogni serbatoio è dotato di un foro superiore da 2" che permette di tenere sotto costante controllo la densità del prodotto e regolare così l'aggiunta di malti, zuccheri e luppoli e inoltre di allontanare i gas nocivi derivanti dalla cottura | Every tank has got a 2" TRICLAMP hole that allows to keep constantly under control the density of the product and to add malts, sugar and hops and furthermore it helps to make evaporate the dangerous gases produced during the first boil.
- **100% MADE IN ITALY**



Caratteristiche tecniche

Technical data

Litri effettivi Real liters	Galloni effettivi Gallons	Ø mm.	H Virola mm.
40	10,57	400	350
60	15,85	400	475
100	26,42	500	475
150	39,63	500	725
--	--	--	--
--	--	--	--

Accessori optional Optional equipments

Valvola a sfera 1" TRICLAMP - Stainless steel valve 1" TRICLAMP

Filtro bazooka - Bazooka filter

Filtro forato con piedini - Filter with laser made hole and small legs

--

--

--

Fermentatore conico
Conical fermenter

Fermentatore piano
Flat bottom fermenter

Bollitore piano
Flat bottom boiler

Linea economica
Economic line

Linea ECO | Line ECO



> Pentola in acciaio inox 18/10 AISI 304

> Stainless steel pot inox 18/10 AISI 304



Caratteristiche tecniche

Pentola bollitore per birra versione economy completa di:

- Coperchio con maniglia;
- Maniglie saldate;
- Termometro Analogico;
- Proteggitermometro in acciaio inox AISI 304;
- Scarico parziale con rubinetto 1/2" acciaio inox;
- Completamente realizzata in acciaio inox AISI 304;
- Finitura esterna satinata;
- Finitura interna lucida a specchio;
- Spessore fondo 2 mm;
- Spessore virola 1,5 mm.



Technical data

Boiling pot for beer economy version equipped with:

- Cover with handle;
- Welded handles;
- Analogical thermometer;
- S/S protection for thermometer;
- Partial drain with 1/2" S/S spigot;
- Completely made in S/S AISI 304;
- External satin finished;
- Internal BA finished;
- Thickness of the bottom 2 mm;
- Thickness of the virole 1,5 mm.



Perché compralo? | Why I should buy this boiler?

- E' un prodotto di qualità ad un prezzo economico | It's a good quality product at a very economical price;
- **100% MADE IN ITALY**



Fermentatore conico
Conical fermenter

Fermentatore piano
Flat bottom fermenter

Caratteristiche tecniche

Technical data

Litri nominali Liters	Galloni nominali Gallons	Ø mm.	H Virola mm.
30	8,00	400	330
50	13,00	400	500
80	21,00	400	750
100	26,00	400	1000
100 Basso	26,00	500	600
150	40,00	500	900
200	53,00	500	1200
200 Basso	53,00	650	650

--

--

Bollitore piano
Flat bottom boiler

Linea economica
Economic line



2016

Marchisio BEER

Fratelli Marchisio & C. S.p.A
Loc. Armurasse, 1
18026 Pieve di Teco (IM)
Tel. +39 0183 36237 (4 linee r.a)
Fax. +39 0183 36038

info@fratellimarchisio.com
export@fratellimarchisio.com

www.fratellimarchisio.com