

marchisio
FM

LINEA SPUMANTE

sparkling wine line
vin pétillant
vino espumoso
Sekt





Imbottigliamento

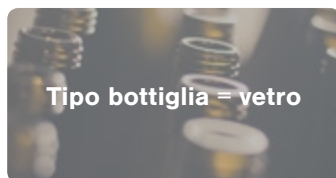
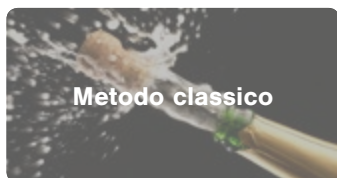
1. Riempitrici

Imbottigliamento

Modello ATLAS M



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



Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Tipo di bottiglia	Ingombro mm	Aria compressa lt/h	Produzione max bt/h	Peso Kg
ND	ATLAS M	Vetro H 230 - 380 mm +/-5 Vetro H 70 - 113 mm +/-2	500x900x1580	34	150	70
---	---	---	---	---	---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ITALIANO

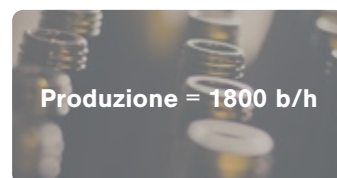
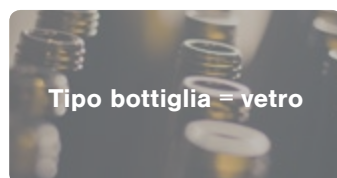
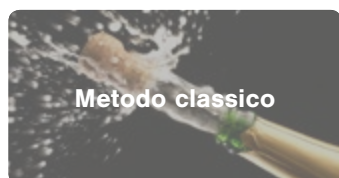
Il monoblocco manuale ATLAS M è stato progettato e realizzato per le lavorazioni del vino secondo il Metodo Classico. Pratico e maneggevole, si compone principalmente di:

- una struttura interamente realizzata in acciaio inossidabile inox AISI 304 sulla quale sono installati i dispositivi che consentono alla macchina di eseguire il proprio ciclo produttivo
- un dispositivo per l'operazione di degorgiatura;
- un serbatoio per il liqueur equipaggiato con ingressi per aria compressa ed azoto e relativi manometri per controllarne la pressione d'esercizio;
- un dispositivo per l'alloggiamento della bottiglia ed il suo inserimento sulla valvola di controllo del flusso di liqueur in ingresso;
- una valvola di scambio a tre vie, con comando manuale, equipaggiata di un sistema automatizzato per la regolazione della dose di liqueur da immettere;
- un dispositivo per l'alloggiamento della bottiglia che deve essere utilizzata come serbatoio del vino occorrente per l'operazione di livellatura;
- una valvola dotata di comando manuale a leva per il controllo della fase di livellatura.

Imbottigliamento Modello ATLAS 6-6-6



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



Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Tipo di bottiglia	Motore V	Aria compressa lt/h	Produzione max bt/h	Peso Kg
ND	ATLAS 666	Vetro H 230 - 380 mm +/-5 Vetro H 70 - 113 mm +/-2	380	350	1800	ND
---	---	---	---	---	---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ITALIANO

Il monoblocco 6-6-6 è costituito da tre torrette rotative, una per ogni fase di lavorazione: una torretta di scolmatura, una torretta per il dosaggio liqueur e una per la livellatura con vino, ognuna di esse dotate di 6 punti di lavoro. Il monoblocco 6-9-9 è costituito da tre torrette rotative, una per ogni fase di lavorazione: una torretta di scolmatura con sei punti di lavoro, una torretta per il dosaggio liqueur e una per la livellatura con vino, entrambe dotate di nove punti di lavoro.

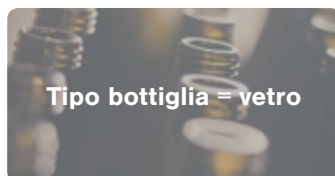
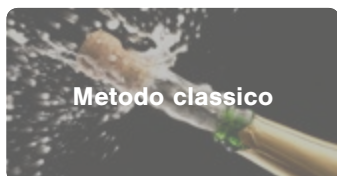
Le macchine della serie ATLAS sono rotative, predisposte per un funzionamento completamente automatico ed adattabili ad ogni esigenza produttiva; sono inoltre progettate per essere inserite in una linea automatizzata di produzione. Produzione da 1.500 (monoblocco 6-6-6) a 2.200 (monoblocco 6-9-9) b/h; tale dato resta comunque subordinato alla tipologia di spumante che si intende lavorare.

Imbottigliamento

Modello POKER 400



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



Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Tipo di bottiglia	Motore V	Aria compressa lt/h	Produzione max bt/h	Peso Kg
ND	POKER 400	Vetro H 230 - 380 mm +/-5 Vetro H 70 - 113 mm +/-2	380	ND	500	ND
---	---	---	---	---	---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ITALIANO

Il monoblocco automatico POKER 400 è costituito principalmente da una torretta a rotazione intermittente equipaggiata con sei gruppi di presa/chiusura bottiglia che eseguono, in contemporanea e nell'arco di una singola rotazione, quattro operazioni: degorgiatura, scolmatura, dosaggio del liqueur e livellatura.

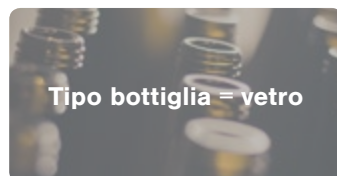
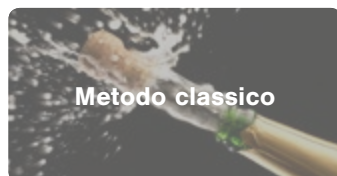
La bottiglia viene ribaltata di circa 65°, e dopo l'estrazione del tappo corona, viene chiusa per limitare la fuoriuscita di vino e riportata in posizione verticale per essere scolmata.

In seguito la bottiglia viene nuovamente inclinata per il dosaggio del liquer e riportata in posizione verticale per la livellatura. La torretta è equipaggiata con un comodo dispositivo per lo scarico dei tappi che vengono convogliati in una vaschetta all'interno del basamento.

Imbottigliamento Modello POKER 700



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



Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Tipo di bottiglia	Motore V	Aria compressa lt/h	Produzione max bt/h	Peso Kg
ND	POKER 700	Vetro H 230 - 380 mm +/-5 Vetro H 70 - 113 mm +/-2	380	ND	800	ND
---	---	---	---	---	---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ITALIANO

Il monoblocco automatico POKER 700 è costituito principalmente da due torrette, di cui la prima a rotazione continua e la seconda a rotazione intermittente.

La prima torretta è dedicata esclusivamente all'operazione di degorgiatura: equipaggiata con tre gruppi di presa/chiusura bottiglia, ribalta la bottiglia di circa 65° ed in seguito estrae il tappo corona (che viene convogliato in una vaschetta all'interno del basamento). Dopo questo passaggio la bottiglia, ancora inclinata, viene chiusa per limitare la fuoriuscita di vino e viene riportata in posizione verticale.

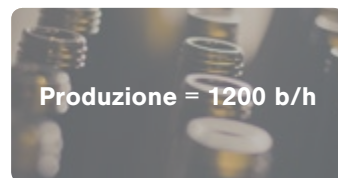
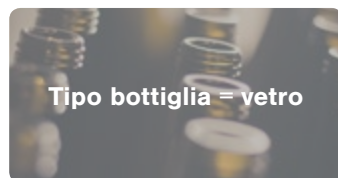
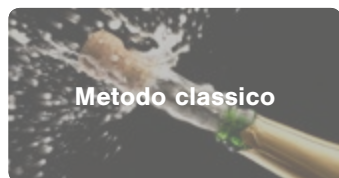
La seconda torretta dispone di sei punti di lavoro (ciascuno di essi equipaggiato con una pinza di presa) ed esegue tre operazioni nell'arco di una singola rotazione: scolmatura, dosaggio del liqueur e livellatura con vino.

Imbottigliamento

Modello DG4/6



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



Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Tipo di bottiglia	Motore V	Aria compressa lt/h	Produzione max bt/h	Peso Kg
ND	DG4/6	Vetro H 230 - 380 mm +/-5 Vetro H 70 - 113 mm +/-2	380	ND	1200 (DG4) 2200 (DG6)	ND
---	---	---	---	---	---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ITALIANO

La degorgiatrice è stata progettata per svolgere l'operazione di degorgiatura (ovvero l'estrazione del tappo corona) tramite una torretta equipaggiata con quattro (mod. DG4) o sei (mod. DG6) gruppi di presa/ chiusura bottiglia. Durante l'esecuzione del ciclo lavorativo ribalta la bottiglia di circa 65° dopodiché estrae il tappo corona.

A seguito dell'estrazione del tappo la bottiglia, che rimane in posizione inclinata, viene chiusa per limitare la fuoriuscita di vino. Prima del termine della rotazione la bottiglia viene riportata in posizione verticale.

La degorgiatrice (mod DG4 o DG6) è una macchina progettata per essere inserita in una linea automatizzata di produzione. Produzione massima da 1.200 bottiglie/ora (mod. DG4) a 2.200 bottiglie/ ora (mod. DG6); tale dato resta comunque subordinato alla tipologia di spumante che si intende lavorare.

Imbottigliamento

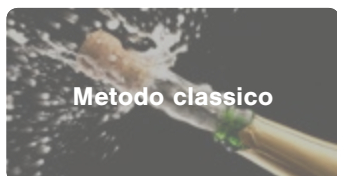
Modello ISO 4S



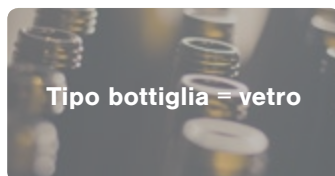
punti salienti - highlights - principaux points - puntos principales - wichtigsten Punkte



Acciaio inox



Metodo classico



Tipo bottiglia = vetro



Produzione = 200 b/h

Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Tipo di bottiglia	Motore V	Aria compressa lt/h	Produzione max bt/h	Peso Kg
ND	ISO 4S	Vetro H 230 - 380 mm +/-5 Vetro H 70 - 113 mm +/-2	380	ND	200	ND
---	---	---	---	---	---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ITALIANO

Adatta al riempimento di bevande addizionate di anidride carbonica in bottiglie di varie misure, la ISO 4S funziona in modo automatico consentendo all'operatore di dedicarsi esclusivamente alla logistica di carico e scarico del piattello.

I rubinetti racchiudono il meglio della tecnologia concepita per evitare schiumatura del prodotto, garantendo la massima fluidità del riempimento unita ad un sistema di livellatura completamente automatico; permette inoltre un riempimento tandem di due bottiglie contemporaneamente. La ISO 4S è costruita interamente in acciaio inossidabile AISI 304 (o AISI 316 a richiesta del cliente); alcuni particolari sono realizzati in materiale plastico o gomma (anch'essi certificati per uso alimentare o compatibili a tale utilizzo) mentre le pareti di accesso alla zona di lavoro sono realizzate in materiale trasparente, antiurto ad alta resistenza che permette all'operatore di seguire la lavorazione.

Imbottigliamento

Modello MUIMA T G



Acciaio inox

Metodo classico

Tipo bottiglia = vetro

Produzione = 300 b/h

Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Tipo di bottiglia	Motore V	Aria compressa lt/h	Produzione max bt/h	Peso Kg
ND	MUIMA TG	Vetro H 230 - 380 mm +/-5 Vetro H 70 - 113 mm +/-2	380	ND	300	ND
---	---	---	---	---	---	---

informazioni - information - informations - informac3n - Informationen

ITALIANO

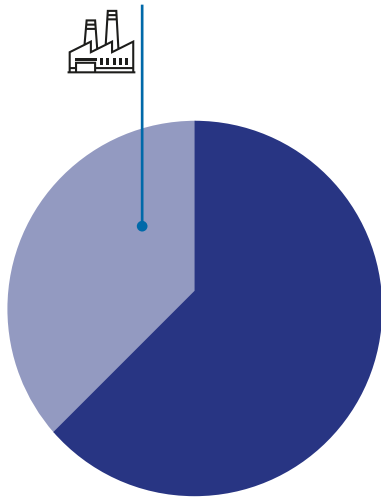
Il triblocco semiautomatico riunisce in un'unica macchina le operazioni per il vino secondo il Metodo classico, ovvero degorgiatura, scolmatura, dosaggio del liqueur, livellatura con vino e si completa di tappatura e gabbiettatura.

La macchina viene azionata appoggiando la bottiglia sul piattello, tramite comando a due mani, e si arresta al termine di ogni ciclo. Il caricamento dei tappi a fungo in sughero è manuale mentre la distribuzione è automatica.

Il funzionamento della gabbiettatrice è sia meccanico che pneumatico; il caricamento delle gabbiette avviene nella tradizionale canna (capacità canna 250 gabbiette) mentre la distribuzione avviene in automatico.

I nostri numeri

Our facts



25.000

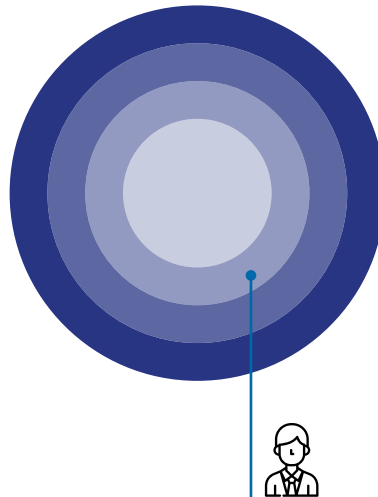
mq di superficie su cui sorge lo stabilimento MARCHISIO, di cui 10.000 adibiti alla produzione

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

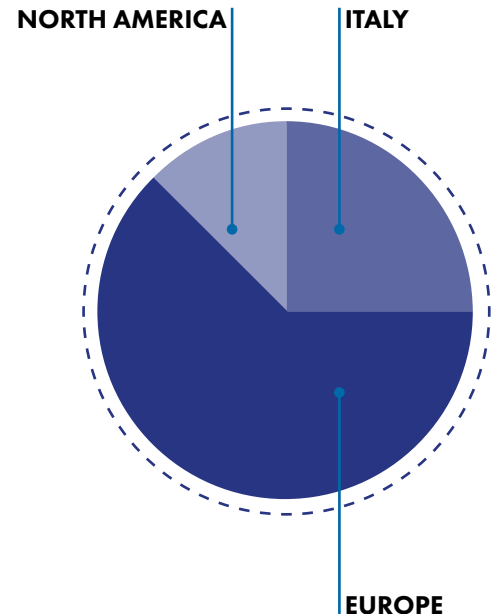
dipendenti

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