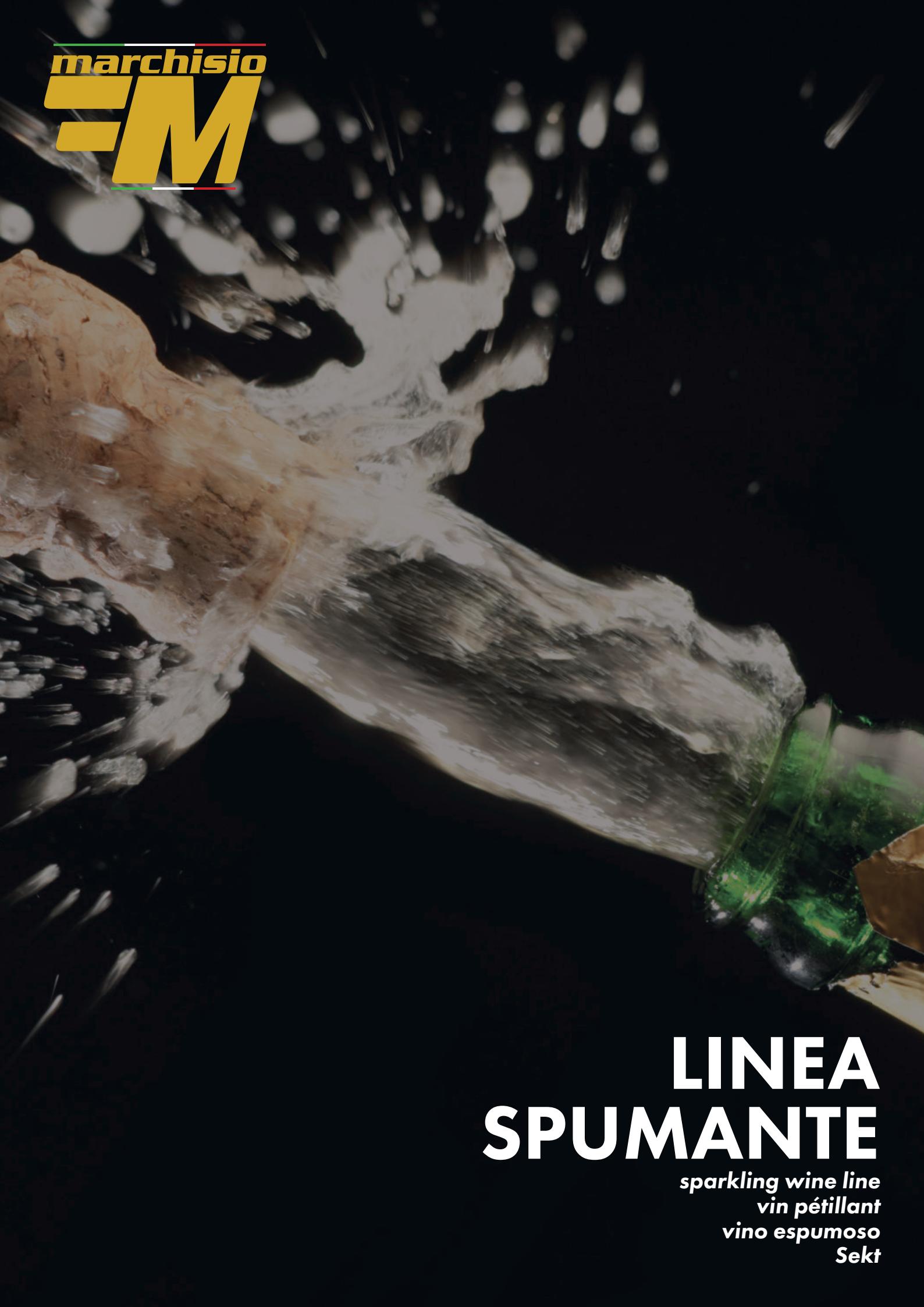


marchisio
FM



LINEA SPUMANTE

*sparkling wine line
vin pétillant
vino espumoso
Sekt*

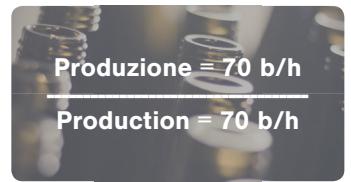
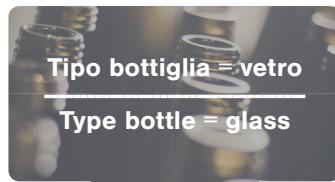




Imbottigliamento

**It's all you
need.**

Imbottigliamento Modello ATLAS M



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

ENGLISH

The manual monobloc ATLAS M has been designed for wine works following the Classic method.

Easy to use and handy, it is mainly composed of:

- An entire structure in stainless-steel AISI304 on which have been put devices that allows the machine to do its own productive cycle;
- A device for disgorging operations;
- A tank for the liquor, prepared with entries for compressed air and nitrogen, and manometers to control the exerted pressure;
- A device to adjust the bottle to the control entry valve of the liquor inflow;
- An exchange three-way valve with manual control, with an automatic system in order to regulate the liquor inflow;
- A device to put the bottle on and adjust it at the correct height during the levelling operation;
- A manual lever valve to control the levelling operation;

FRANÇAIS

Le monobloc manuel ATLAS M a été pensé et réalisé pour un travail du vin selon la méthode Classique.

Pratique et maniable, il se compose principalement de :

- Une structure entièrement faite en acier inox AISI304 sur laquelle ont été installés des dispositifs qui permettent à la machine d'effectuer son propre cycle productif ;
- Un dispositif pour l'opération de dégorgement ;
- Une cuve pour la liqueur, équipée avec des entrées pour l'air comprimé et l'azote, accompagnées par des manomètres pour contrôler la pression d'exercice ;
- Un dispositif pour ajuster la bouteille à la vanne d'entrée de contrôle du flux de la liqueur ;
- Une vanne d'échange à trois voies, avec contrôle manuel, équipée d'un système automatisé pour régler le dosage de la liqueur à injecter ;
- Un dispositif pour poser la bouteille au bon niveau avec l'opération de nivellation ;
- Une vanne à commande manuelle à levier pour contrôler la phase de nivellation.

ITALIANO

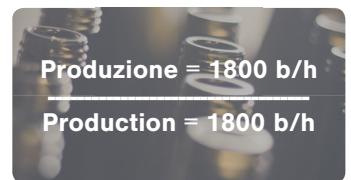
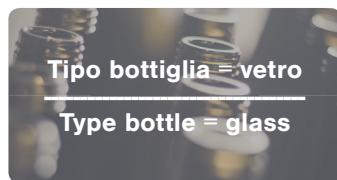
Il monoblocco manuale ATLAS M è stato progettato e realizzato per le lavorazioni del vino secondo il Metodo Classico.

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



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

ENGLISH

The monobloc 6-6-6 is made of three rotating towers, one for each part of the work. One tower for drainage, one tower for the liquor's dosage and a last one for inclining wine, each of them can handle up to six bottles at the time. The monobloc 6-9-9 can handle up to nine bottles for the dosage and inclining processes, and still six bottles for the drainage process. ATLAS' machines are rotative, prone to function automatically and are adaptable to any productive demand; Moreover, they can be used along an entire automated line of production.
Production «6-6-6» : 1500 bottles/hour
Production «6-9-9» : 2200 bottles/hour
The production is influenced by the characteristics of the sparkling wine used.

FRANÇAIS

Le monobloc 6-6-6 est constitué de trois tourelles rotatives, une pour chaque phase du processus. Une tour pour le drainage, une tour pour le dosage de la liqueur et une pour l'inclinaison du vin, chacune de ces tours peut procéder six bouteilles à la fois. Le monobloc 6-9-9 quant à lui peut procéder jusqu'à neuf bouteilles pour le dosage de la liqueur et l'inclinaison du vin, et toujours six pour le drainage. Les machines de la série ATLAS sont tournantes, prédisposées à un fonctionnement complètement automatique et adaptables à toute exigence productive ; Elles sont aussi pensées pour faire partie d'une chaîne de production automatique. Production «6-6-6» : 1500 bouteilles/heure
Production «6-9-9» : 2200 bouteilles/heure
La production dépend notamment du type de vin mousseux.

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

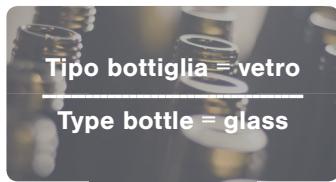


Acciaio inox

Stainless steel

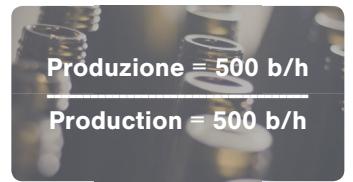


Metodo classico



Tipo bottiglia = vetro

Type bottle = glass



Pruduzione = 500 b/h

Production = 500 b/h

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

ENGLISH

The automatic monobloc POKER 400 is mainly made of one rotative intermittent tower, it is equipped with six catch/seal bottle groups. It can proceed four operations in a single rotation: disgorging, drainage, dosage and tilting. The bottle is inclined of around 65°, following, the cap is removed and the bottle is sealed again in order to avoid any leak, and then put vertically. Next, the bottle will be tilted again for the liquor's dosage, and then put vertically again. The tower is equipped with a smart device for the caps' outflow, they are gathered in a tray at the bottom of the machine.

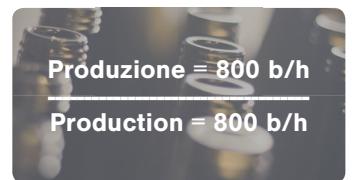
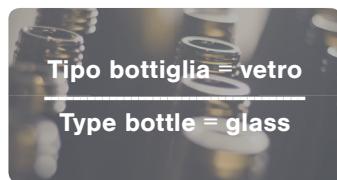
FRANÇAIS

Le monobloc automatique POKER 400 est constitué principalement d'une tourelle à rotation intermittente équipée avec six groupes de prise/fermeture bouteille qui effectuent, en même temps et dans une seule rotation, quatre opérations : dégorgement, drainage, dosage de la liqueur et inclinaison. La bouteille est inclinée d'environ 65°, et suite à l'extraction du bouchon capsule, elle est fermée pour éviter de faire couler du produit et est rabattue à la verticale. Ensuite la bouteille est à nouveau inclinée pour le dosage de la liqueur pour ensuite revenir verticalement. La tourelle est équipée d'un dispositif astucieux pour l'évacuation des capsules qui sont recueillis dans un bac au fond de la machine.

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 liquore 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 liquore 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



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

ENGLISH

The automatic monobloc POKER 700 is composed of two towers, one in a continuous rotation and the other one in an intermittent rotation.

The first tower's purpose is exclusively the disgorging process: it is made of three catch/seal bottle groups, first it tilts the bottle on a 65° angle and then extract the cap (which will go in a tray at the bottom of the machine). Soon after, the machine seals the bottle to avoid any leak, finally the bottle is put vertically.

The second tower is made of six working groups (each one has a lifting clamp) and can do three operations in a single rotation: drainage, liquor's dosage and wine's tilting.

FRANÇAIS

Le monobloc automatique POKER 700 est constitué principalement de deux tourelles à rotation, la première est continue la seconde intermittente.

La première est utilisée uniquement pour le dégorgement : équipée de trois groupes de prise/fermeture bouteille, elle incline la bouteille de 65° pour ensuite extraire la capsule (qui ira ensuite dans un bac au fond de la machine).

Après cette opération, la bouteille encore inclinée, se fait sceller pour éviter de couler, puis est mise à la verticale.

La seconde tourelle est équipée avec six groupes de travail (chacun équipé d'une pince à soulèvement) et effectue trois opérations dans une seule rotation : le drainage, dosage de la liqueur et inclinaison du vin.

ITALIANO

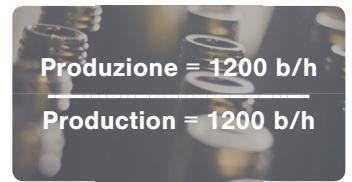
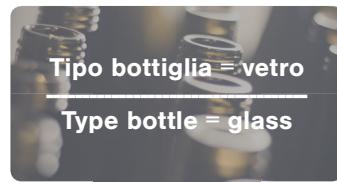
Il monoblocco automatico POKER 700 è costituito principalmente da due torrette, di cui la prima a rotazione continua e la seconda a rotazione intermittente.

La prima torretta è dedicata esclusivamente all'operazione di degorgatura: 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



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

ENGLISH

The Disgorger monobloc is meant to accomplish the disgorgement process (cap extraction) thanks to a tower made of four (mod. DG4) or six (mod. DG6) catch/seal bottle groups. During the productive process, the bottle is tilted on a 65° angle to extract the cap.

Following this operation, the bottle remains tilted and is sealed in order to avoid any leaks.

At the end of the rotation the bottle is put back vertically.

The monobloc (Mod. DG4 et Mod. DG6) is designed to fit in a automatic productive chain

Max production Mod. DG4 : 1200 bottles/hour

Max production Mod. DG6 : 2200 bottles/hour

The production is influenced by the characteristics of the sparkling wine used

FRANÇAIS

Le monobloc Dégorceur a été développé pour accomplir le procédé de dégorgement (extraction de la capsule) grâce à une tourelle équipée de quatre (mod. DG4) ou six (mod. DG6) groupes de prise/fermeture bouteille. Durant l'exécution du cycle productif, la bouteille est inclinée à 65° pour extraire la capsule.

Suite à cette opération, elle reste en position inclinée puis la bouteille est scellée pour éviter que le vin coule. Avant la fin de la rotation, la bouteille est remise à la verticale.

Le monobloc (Mod. DG4 et Mod. DG6) est pensé pour être insérée dans une chaîne automatisée de production.

Production maximale Mod. DG4 : 1200 bouteilles/heure

Production maximale Mod. DG6 : 2200 bouteilles/heure

La production dépend notamment du type de vin mousseux.

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)

Produzione massima da 2.200 bottiglie/ ora (mod. DG6);

Tale dato resta comunque subordinato alla tipologia di spumante che si intende lavorare

Imbottigliamento Modello ISO 4S

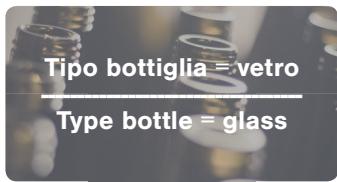


Acciaio inox

Stainless steel

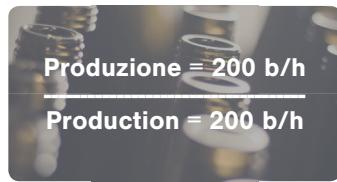


Metodo classico



Tipo bottiglia = vetro

Type bottle = glass



Produzione = 200 b/h

Production = 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

ENGLISH

The ISO 4S is suited to fill beverages containing added carbon dioxide (sparkling wine, beers, ...) in different bottle sizes, it works automatically, allowing to just be preoccupied of loading and unloading the tray.

The sophisticated taps allow to avoid product foaming, ensuring a maximum fluidity during the filling process paired to a tilting system; the monobloc also allows to process two bottles at the time.

The ISO 4S structure is entirely made in AISI 304 stainless-steel (AISI 316 on demand); some parts are made with plastic or gum (each certified for food use), the access walls are made in a transparent and shockproof (high strength) material that allows the worker to access the workplace.

FRANÇAIS

Adaptée au remplissage de boissons comprenant du gaz carbonique ajouté (mousseux, bières, ...) dans des bouteilles à mesures variées, la ISO 4S fonctionne d'une manière automatique, permettant de se dédier uniquement à la logistique du chargement/déchargement du plateau.

Les robinets à la pointe de la technologie permettent d'éviter que le produit mousse, garantissant une fluidité maximale du remplissage couplée à un système d'inclinaison complètement automatique ; La machine permet également un remplissage de deux bouteilles simultanément.

La structure de l'ISO 4S est intégralement en acier inox AISI 304 (AISI 316 sous demande) ; certaines pièces sont en plastique ou en caoutchouc (certifiés pour une utilisation alimentaire) alors que les parois d'accès à la zone de travail sont dans un matériau transparent et antichoc (haute résistance) qui permet à l'opérateur d'effectuer son travail.

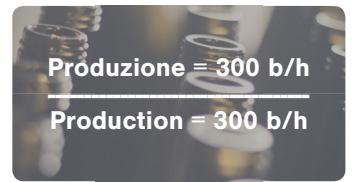
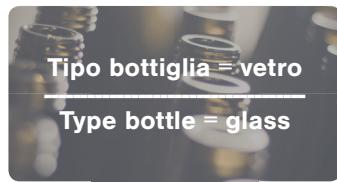
ITALIANO

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



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 - información - Informationen

ENGLISH

The semi-automatic tribloc gathers a machine for traditional method operations such as disgorgement, drainage, liquor's dosage and wine tilting, and also corks capping machine and a muzzle machine.

The machine is activated while putting a bottle on the tray, thanks to a two-hand command system, and stops at the end of each cycle.

The cork caps loading is manual, but the distribution is automatic.

The muzzle functioning is mechanic and pneumatic; the muzzles loading in a specific compartment (max capacity 250) is manual and the distribution is automatic

FRANÇAIS

Le tribloc semi-automatique réunit une machine pour les opérations selon la méthode classique, c'est-à-dire le dégorgement, le drainage, le dosage de la liqueur et l'inclinaison avec le vin, et se complète avec le bouchonnement et muselement.

La machine est actionnée en appuyant la bouteille sur le plateau, grâce à une commande à deux mains et s'arrête au terme de chaque cycle.

Le chargement des bouchon champignons en liège se fait manuellement, la pose est automatique.

Le fonctionnement de la machine à museler est mécanique et pneumatique ;

Le chargement des muselets se fait manuellement dans un compartiment spécifique (capacité max 250), la distribution est automatique.

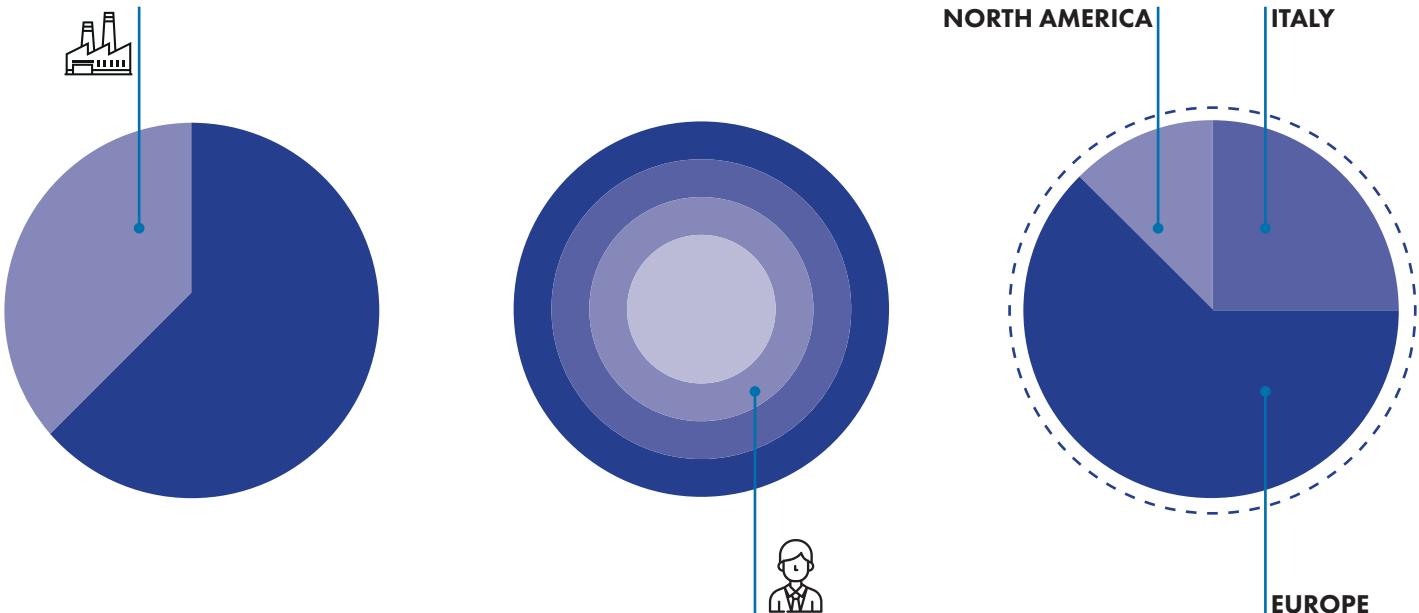
ITALIANO

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 gabbietatrice 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 costruido 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

paises, 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