



LINEA HOBBY

*oenological machines
machine enologique
maquina enologicas
Maschine önologische*





Linea Olio

It's all you
need.

Linea Olio

Modello FUSTINO TIPO "A"



INOX 18/10

Spessore lamiera
0,6 mm

Stainless steel tickness
0,6 mm

Caratteristiche tecniche

Codice	Lt	Ø Apertura	Rubinetto	Dimensioni mm
FUS100	100	200	1/2"	450 x 760
FUS75	75	200	1/2"	450 x 600
FUS50B	50 basso	200	1/2"	450 x 420
FUS50	50	200	1/2"	370 x 600
FUS30B	30 basso	200	1/2"	370 x 360
FUS30	30	200	1/2"	300 x 530
FUS25B	25 basso	200	1/2"	360 x 330
FUS25	25	200	1/2"	300 x 460
FUS20	20	200	1/2"	300 x 380
FUS15	15	200	1/2"	300 x 315
FUSS50	50	120	1/2"	370 x 600
FUSS30	30	120	1/2"	300 x 530
FUSS25	25	120	1/2"	300 x 460
FUSS12	12	120	1/2"	230 x 400
FUSS10	10	120	1/2"	230 x 320
FUSS5	5	120	1/2"	210 x 250
FUSSM3	3 + maniglia	120	1/2"	170 x 200
—	—	—	—	—

informazioni - information - informations - información - Informationen

ENGLISH

Our steel drums are entirely made of stainless-steel 18/10, a thickness of 0.6mm and stainless-steel handles too; these drums are designed for the transportation and storage of olive oil, and also wine and milk. A variety of sizes are available.

FRANÇAIS

Nos fûts sont entièrement réalisés en acier inox 18/10 avec une épaisseur de 0,6mm et des manches également en inox ; ils sont idéaux pour le transport et stockage d'huile, mais également pour du vin ou du lait. Des mesures très variées sont disponibles.

ITALIANO

I nostri fustini sono realizzati in acciaio inox 18/10; sono bidoni ideali per il trasporto e lo stoccaggio di olio, vino e latte. La grande varietà di questi fusti per olio vino o latte permette una vasta scelta di misure e di grandezze. I fustini sono costituiti interamente in acciaio inox 18/10 con uno spessore di 0,6 mm, le maniglie invece in tondo inox.

Linea Olio

Modello FUSTINO TIPO "C"



INOX 18/10

Spessore lamiera
0,6 mm

Stainless steel tickness
0,6 mm

Caratteristiche tecniche

Codice	Lt	Ø Apertura	Rubinetto	Dimensioni mm
FUS50S	50	230	1/2"	420 x 440
FUS30S	30	230	1/2"	360 x 360
FUS25S	25	230	1/2"	360 x 320
FUSS15S	15	130	1/2"	280 x 310
FUSS10S	10	130	3/8"	280 x 240
FUSS5S	5	130	3/8"	230 x 190
FUSS3S	3	130	3/8"	220 x 180
FUSS2S	2	130	3/8"	172 x 130

informazioni - information - informations - información - Informationen

ENGLISH

Our steel drums are entirely made of stainless-steel 18/10, a thickness of 0.6mm and stainless-steel handles too; these drums are designed for the transportation and storage of olive oil, and also wine and milk. A variety of sizes are available.

FRANÇAIS

Nos fûts sont entièrement réalisés en acier inox 18/10 avec une épaisseur de 0,6mm et des manches également en inox ; ils sont idéaux pour le transport et stockage d'huile, mais également pour du vin ou du lait. Des mesures très variées sont disponibles.

ITALIANO

I nostri fustini sono realizzati in acciaio inox 18/10; sono bidoni ideali per il trasporto e lo stoccaggio di olio, vino e latte. La grande varietà di questi fusti per olio vino o latte permette una vasta scelta di misure e di grandezze. I fustini sono costituiti interamente in acciaio inox 18/10 con uno spessore di 0,6 mm, le maniglie invece in tondo inox.

Linea Olio

Modello FUSTINO TIPO "D"



INOX 18/10

Spessore lamiera
0,6 mm

Stainless steel thickness
0,6 mm

Caratteristiche tecniche

Codice	Lt	Ø Apertura	Rubinetto	Dimensioni mm
FUSE100S	100	200	1/2"	464 x 697
FUSE75S	75	200	1/2"	373 x 779
FUSE50S	50	200	1/2"	373 x 549
FUSE30S	30	200	1/2"	373 x 364
FUSE25S	25	200	1/2"	304 x 424
FUSE15S	15	200	1/2"	304 x 284
FUSE10S	10	200	1/2"	304 x 234
—	—	—	—	—

informazioni - information - informations - información - Informationen

ENGLISH

Our steel drums are entirely made of stainless-steel 18/10, a thickness of 0.6mm and stainless-steel handles too; these drums are designed for the transportation and storage of olive oil, and also wine and milk. A variety of sizes are available.

FRANÇAIS

Nos fûts sont entièrement réalisés en acier inox 18/10 avec une épaisseur de 0,6mm et des manches également en inox ; ils sont idéaux pour le transport et stockage d'huile, mais également pour du vin ou du lait. Des mesures très variées sont disponibles.

ITALIANO

I nostri fustini sono realizzati in acciaio inox 18/10; sono bidoni ideali per il trasporto e lo stoccaggio di olio, vino e latte. La grande varietà di questi fusti per olio vino o latte permette una vasta scelta di misure e di grandezze. I fustini sono costituiti interamente in acciaio inox 18/10 con uno spessore di 0,6 mm, le maniglie invece in tondo inox.

Linea Olio

Modello OLITA



Lamiera verniciata
Vernished steel

Power = 220V

Caratteristiche tecniche

Codice	Descrizione
00066920	Produzione 20 q.li/h , velocità motore 2850 rpm, potenza 0,25Kw con variatore di velocità
---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ENGLISH

Electric leaves-remover with forced ventilation can clean olives in a very short time. The technical feature that distinguishes this machine from others is the provision of an electronic speed variator from 0 to 2850 rpm, which allows the operator to defoliate any type of olive with the simple rotation of a knob.

Equipped with wheels for easy movement.

FRANÇAIS

Trieuse motorisée à ventilation forcée permet de nettoyer les olives en un temps très court. La caractéristique technique qui distingue cette machine des autres est la présence d'un variateur de vitesse électronique de 0 à 2850 tr/min, qui permet à l'opérateur de défouler tout type d'olives par simple rotation d'un bouton.

Équipé de roues pour un déplacement facile.

ITALIANO

Defogliatore a ventilazione forzata, riesce a pulire le olive in pochissimo tempo. La caratteristica tecnica che distingue questa macchina dalle altre è la dotazione di un variatore di velocità elettronico da 0 a 2850 giri al minuto, che permette all'operatore di defogliare qualsiasi tipo di oliva, con la semplice rotazione di una manopola.

Dotato di ruote per comodi spostamenti.

Linea Olio

Modello SPREMIOLIVA C30



AISI 304

Power = 220V - 50Hz

Certified CE

Caratteristiche tecniche

Codice	Descrizione
5950	Spremioliva C30
---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ENGLISH

“Spremioliva C.30” is ideal for producers who are used to work the olive right after harvesting in order to obtain a qualitative extra virgin oil.

It produces 30Kg/hour of olives, and for a daily production of 8 hours it is around 200Kg.

It comes with a crusher, a horizontal malaxer and a 2-stage centrifuge-decanter next gen.

There is also a standard inverter which regulates the centrifuge revs, a flow meter for the water dosage and a cleaning-kit for the cylinder.

We recommend using “Spremioliva C.30” along with the leaves-remover/washer DLE Baby.

Voltage standard: Single phase 220V 2.5Kw 50Hz

FRANÇAIS

Le “Spremioliva C.30” est idéal pour les producteurs qui veulent travailler l'huile directement après la récolte pour obtenir une huile extra-vierge de haute qualité.

Il produit 30Kg/heure d'olives, et donc une production journalière de 8 heures pour 200Kg.

Il est équipé d'un concasseur à couteau, d'un malaxeur horizontal et d'une centrifugeuse-décanteur à 2 phases nouvelle génération.

Un onduleur est disponible de série pour réguler les tours de la centrifugeuse, il est accompagné d'un débitmètre pour le dosage de l'eau et un kit de lavage pour le cylindre.

Il est conseillé de combiner le “Spremioliva C.30” avec l'effeuilleuse-laveuse DLE Baby.

Tension standard: Monophasé 220V 2,5Kw 50Hz.

ITALIANO

Lo Spremioliva C.30 è l'ideale per i produttori che vogliono lavorare le olive subito dopo la raccolta e quindi ottenere un olio extravergine di oliva di alta qualità.

Produce 30 Kg di olive/ora ed è indicato per una produzione giornaliera nelle 8 ore di circa 200 Kg .

E' dotato di un frangitore a coltelli, di una gramola orizzontale e di un decanter a 2 fasi di nuova generazione.

Di serie monta l'inverter per la regolazione dei giri del decanter/frangitore, il flussimetro di dosaggio acqua e il kit di lavaggio cilindro.

Si consiglia di abbinare allo Spremioliva C.30 la defogliatrice-lavatrice DLE Baby

Voltaggio standard: Monofase 220V 2,5 Kw 50 Hz.

Linea Olio

Modello FRANTOINO BIO



AISI 304

Power = 220V - 50Hz

Certified CE

Caratteristiche tecniche

Codice	Descrizione
6860	Frantoio BIO
---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ENGLISH

“Frantoio Bio” is ideal for producers who are used to work the olive right after harvesting in order to obtain a qualitative extra virgin oil.

It produces 40-50Kg/hour of olives, and for a daily production of 8 hours it is around 350Kg.

It comes with a crusher, a horizontal malaxer and a 2-stage centrifuge-decanter next gen.

There is also a standard inverter which regulates the centrifuge revs, a flow meter for the water dosage and a cleaning-kit for the cylinder, heating system without measurement tools and a variator for the auger in the decanter.

We recommend using “Frantoio Bio” along with the leaves-remover/washer DLE Baby.

Voltage standard: Single phase 220V 3Kw 50Hz

FRANÇAIS

Le “Frantoio Bio” est idéal pour les producteurs qui veulent travailler l’huile directement après la récolte pour obtenir une huile extra-vierge de haute qualité.

Il produit 40-50Kg/heure d’olives, et donc une production journalière de 8 heures pour 350Kg.

Il est équipé d’un concasseur à couteau, d’un malaxeur horizontal continu et d’une centrifugeuse-décanteur à 2 phases nouvelle génération.

Un onduleur est disponible de série pour réguler les tours de la centrifugeuse, il est accompagné d’un débitmètre pour le dosage de l’eau, d’un kit de lavage pour le cylindre, un chauffage sans instrument de mesure et un variateur de tours pour la tarière dans la centrifugeuse.

Il est conseillé de combiner le “Frantoio Bio” avec l’effeuilleuse-laveuse DLE Baby.

Tension standard: Monophasé 220V 3Kw 50Hz.

ITALIANO

Il Frantoio Bio è l’ideale per i produttori che vogliono lavorare le olive subito dopo la raccolta e quindi ottenere un olio extravergine di oliva di alta qualità’.

Produce 40-50 Kg di olive/ora ed è indicato per una produzione giornaliera nelle 8 ore di circa 350 Kg.

E’ dotato di un frangitore a coltelli, di una gramola orizzontale continua e di un decanter a 2 fasi di nuova generazione. Di serie monta l’inverter per la regolazione dei giri del decanter/frangitore, il flussimetro di dosaggio acqua, il kit di lavaggio cilindro, il riscaldamento senza visualizzazione della temperatura e il variatore di giri della coclea di immissione pasta al decanter.

Si consiglia di abbinare al Frantoio Bio la defogliatrice-lavatrice DLE Baby.

Voltaggio standard: Monofase 220V 3 Kw 50 Hz

Linea Olio

Modello FRANTOINO 80 PLUS



AISI 304

Power = 220V - 50Hz

Certified CE

Caratteristiche tecniche

Codice	Descrizione
7700	Frantoino 80 PLUS
---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ENGLISH

“Frantoino 80 Plus” is ideal for producers who are used to work the olive right after harvesting in order to obtain a qualitative extra virgin oil.

It produces 70-80Kg/hour of olives, and for a daily production of 8 hours it is around 600Kg.

It comes with a crusher, a horizontal malaxer and a 2-stage centrifuge-decanter next gen.

There is also a standard inverter which regulates the centrifuge revs, a flow meter for the water dosage and a cleaning-kit for the cylinder, heating system with a measurement tool on the control panel and a variator for the auger in the decanter.

Voltage standard: Single phase 220V 3Kw 50Hz

FRANÇAIS

Le “Frantoino 80 Plus” est idéal pour les producteurs qui veulent travailler l’huile directement après la récolte pour obtenir une huile extra-vierge de haute qualité.

Il produit 70-80Kg/heure d’olives, et donc une production journalière de 8 heures pour 600Kg.

Il est équipé d’un concasseur à couteau, d’un malaxeur horizontal continu et d’une centrifugeuse-décanteur à 2 phases nouvelle génération.

Un onduleur est disponible de série pour réguler les tours de la centrifugeuse, il est accompagné d’un débitmètre pour le dosage de l’eau, d’un kit de lavage pour le cylindre, un chauffage du malaxeur avec instrument de mesure sur le panneau de contrôle et un variateur de tours pour la tarière dans la centrifugeuse.

Tension standard: Monophasé 220V 3Kw 50Hz.

ITALIANO

Frantoino 80 Plus è l’ideale per i produttori che vogliono lavorare le olive subito dopo la raccolta e quindi ottenere un olio extravergine

di oliva di alta qualità’.

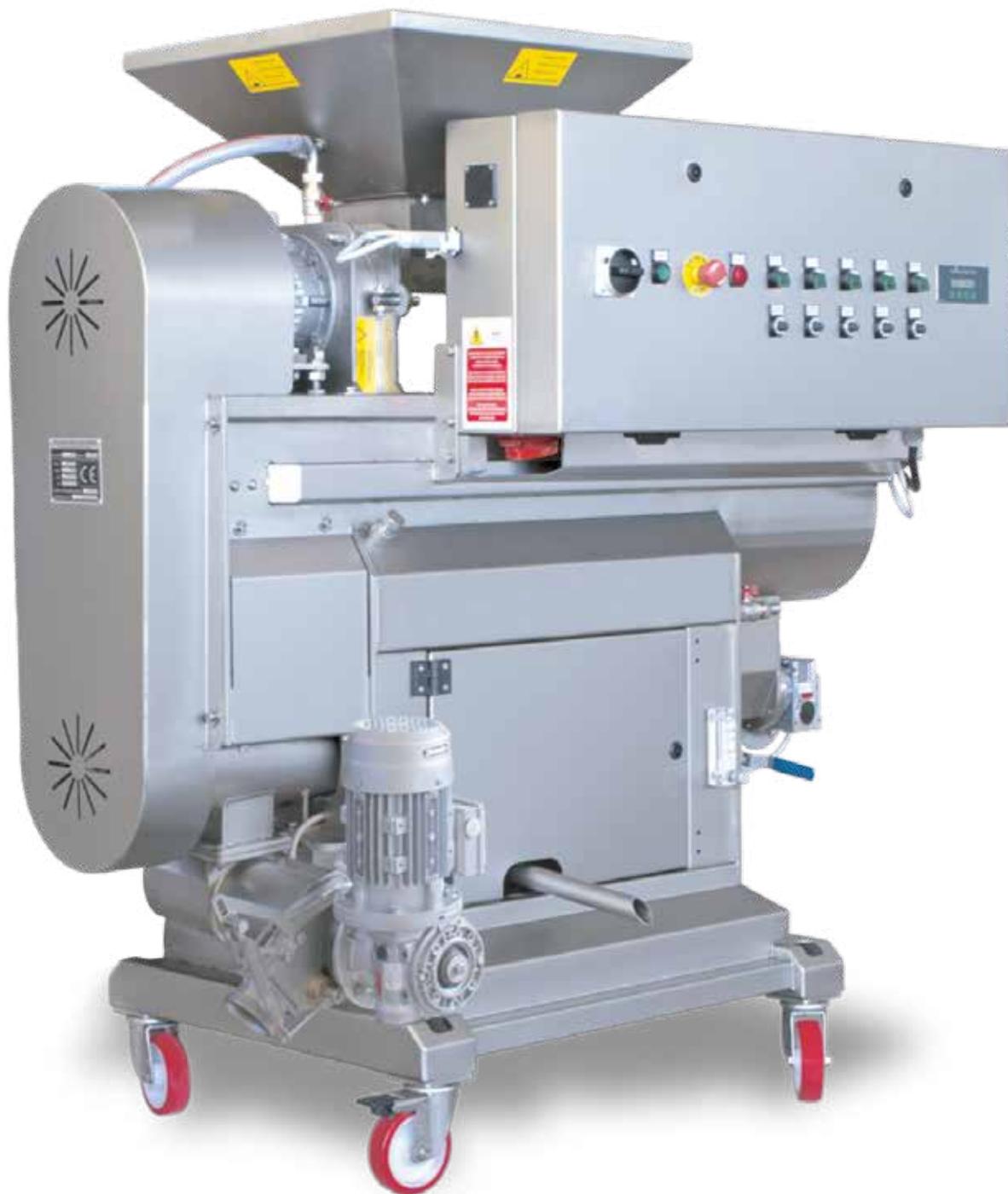
Produce 70-80 Kg di olive/ora ed è indicato per una produzione giornaliera nelle 8 ore di circa 600 Kg.

E’ dotato di un frangitore a coltelli, di una gramola orizzontale continua e di un decanter a 2 fasi di nuova generazione. Di serie monta l’inverter per la regolazione dei giri del decanter/frangitore, il flussimetro di dosaggio acqua, il kit di lavaggio cilindro, il riscaldamento delle gramole con sensore temperatura e visualizzatore sul quadro e il variatore di giri della coclea di immissione pasta al decanter.

Voltaggio standard: Monofase 220V 3 Kw 50 Hz

Linea Olio

Modello FRANTOINO GOLD



AISI 304

Power = 220V - 50Hz

Certified CE

Caratteristiche tecniche

Codice	Descrizione
9940	Frantoino GOLD
---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ENGLISH

“Frantoino Gold” is ideal for producers who are used to work the olive right after harvesting in order to obtain a qualitative extra virgin oil.

It produces 80-100Kg/hour of olives, and for a daily production of 8 hours it is around 600Kg.

It comes with a crusher, a horizontal malaxer and a 2-stage centrifuge-decanter next gen.

The patented centrifuge-decanter allows to regulate the extraction exclusively from control panel in a simple and intuitive way.

The crusher’s clean-up is totally automatic thanks to the washing circuit,

Voltage standard: Single phase 220V 3.5Kw 50Hz

FRANÇAIS

Le “Frantoino Gold” est idéal pour les producteurs qui veulent travailler l’huile directement après la récolte pour obtenir une huile extra-vierge de haute qualité.

Il produit 80-100Kg/heure d’olives, et donc une production journalière de 8 heures pour 800Kg.

Il est équipé d’un concasseur à couteau, d’un malaxeur horizontal continu et d’une centrifugeuse-décanteur à 2 phases nouvelle génération.

La centrifuge-décanteur brevetée permet de régler l’extraction exclusivement depuis le panneau de contrôle d’une manière simple et intuitive sans arrêter la machine.

Le nettoyage du broyeur est totalement automatique grâce au circuit de lavage.

Tension standard: Monophasé 220V 3,5Kw 50Hz.

ITALIANO

Frantoino Gold è l’ideale per i produttori che vogliono lavorare le olive subito dopo la raccolta e quindi ottenere un olio extravergine di oliva di alta qualità’.

Produce 80-100 Kg di olive/ora ed è indicato per una produzione giornaliera nelle 8 ore di circa 800 Kg.

E’ dotato di un frangitore a coltelli, di una gramola orizzontale continua e di un decanter a 2 fasi di nuova generazione. Il decanter brevettato permette di regolare l’estrazione esclusivamente dal quadro comandi senza fermo-macchina in modo semplice ed intuitivo.

La pulizia del frantoio è completamente automatica tramite il circuito di lavaggio.

Voltaggio standard: Monofase 220V 3,5 Kw 50 Hz

Linea Olio

Modello FRANTOINO GOLD 200



AISI 304

Power = 220V - 50Hz

Certified CE



Caratteristiche tecniche

Codice	Descrizione
14560	Frantoino GOLD 200
---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ENGLISH

“Frantoino Gold 200” has been designed to extract quality olive oil.

The olives are transferred from the hopper to the crusher (variator in option in order to adapt the speed to your product) thanks to an auger with multiple speeds. The resulting pomace falls in the horizontal malaxer compartment with a horizontal ribbon blender with helical blades studied for the adequate blend.

In the malaxer compartment, there is an electrical resistance monitored by a thermoregulator which monitors the pomace's temperature, ranging from 18°C to 25°C.

The olive oil outflows from two adjustable nozzles.

The pomace outflows via a pump pss.1 located under the centrifuge.

FRANÇAIS

Le “Frantoino Gold 200” a été pensé pour extraire l'huile d'olive de haute qualité.

La trémie dotée d'une tarière à vitesse variable transfère les olives dans le broyeur (viateur disponible en option pour une meilleure adaptation au produit). Une fois que l'olive passe au travers du broyeur, la pâte tombe dans le compartiment avec un malaxeur à ruban doté de lames hélicoïdales étudiées pour obtenir le pétrissage adéquat.

Une résistance se situant dans la cavité du malaxeur est contrôlée par un thermorégulateur qui gère la température de la pâte qui peut varier entre 18°C et 25°C.

L'évacuation de l'huile se fait par le biais de deux tuyères réglables.

L'évacuation du grignon d'olive se fait le biais d'une pompe pss.1 située sous la centrifugeuse.

ITALIANO

Frantoino Gold 200 è stata progettata per estrarre olio extravergine di oliva di alta qualità.

Una tramoggia dotata di coclea con velocità variabile trasferisce le olive al frangitore che può essere dotato di variatore di velocità per frangere nel miglior modo la cultivar in lavorazione (optional). La pasta dal frangitore cade nella gramolatrice dotata di aspo agitatore con pale elicoidali particolarmente studiate per effettuare una adeguata gramolazione.

Una resistenza posta nell'intercapedine della gramola e controllata da un termoregolatore gestisce la temperatura della pasta che può variare da un minimo di 18° ad un massimo di 25°.

L'uscita dell'olio avviene mediante due ugelli regolabili.

Lo scarico della sansa avviene mediante una pompa pss.1 montata sotto al decanter.

Linea Olio

Modello CALIBRATRICE A RULLO



Lamiera verniciata
Vernished steel

Power = 220V

Caratteristiche tecniche

Codice	Descrizione
ND	Calibratrice a rullo per olive
---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ENGLISH

The machine is used to sort olive by their size, up to four different sizes.
On the photo you can see the hopper where you throw olives in and the exits on the opposite side.
It weights 110Kg and comes with two handles and two turning wheels in order to move.

Technical notice:

Motor 0.5hp 4 poles b 5 single phase + speed reducer mvf 49/a r1/60

Emergency button on command panel

Motor Protection Circuit Breaker 2,5-4

Differential Switch 220V

The Calibrating machine with rollers can be used in a functioning temperature between -10°C and 60°C. Be careful to be free of any flammable gas in the surroundings.

The atmosphere also needs to be dry due to some elements exerting tension in the machine.

FRANÇAIS

La calibreuse sert à sélectionner les olives par taille, jusqu'à quatre différentes.

Sur la photo on distingue la trémie où l'on jette les olives ainsi que les évacuations devant.

Elle pèse 110Kg et est équipée de poignées et de deux roues tournantes pour la déplacer.

Caractéristiques techniques :

Moteur 0,5hp 4 pôles b 5 monophasé + réducteur mvf 49/a r1/60

Bouton d'arrêt d'urgence sur le panneau de contrôle

Départ moteur 2,5-4

Interrupteur différentiel 220V

La calibreuse à roulement peut être utilisée dans une température d'exercice comprise entre -10°C et 60°C. Attention à ce qu'il n'y est pas d'éléments gazeux inflammables dans les environs.

Il faut également que l'environnement soit relativement sec à cause de éléments en tension.

ITALIANO

La calibratrice serve a selezionare le olive per grandezza, essa è in grado di calibrare sino a 4 dimensioni.

Nella foto sono indicati i punti di carico, e i punti di raccolta olive.

La calibratrice ha un peso di kg 110 e per lo spostamento è munita di due maniglioni e due ruote girevoli.

Caratteristiche tecniche:

Motore hp 0,5 4 poli b 5 monofase + riduttore mvf 49/a r1/60

Fungo di sicurezza montato su scatola stagna

Salvatore 2,5 - 4

Bobina di sgancio 220 v

La calibratrice a rullo può essere utilizzata con temperatura di esercizio compresa tra i -10°C e 60°C occorre verificare che non si sia in presenza di atmosfera a rischio esplosivo.

La calibratrice a rullo possiede elementi in tensione per tale motivo occorre che l'ambiente sia asciutto.

Linea Olio

Modello RIEMPI VASETTI



AISI 304

Power = 220V



Caratteristiche tecniche

Codice	Descrizione
ND	Riempitrice per vasetti
---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ENGLISH

The Filling machine can be used for a variety of products fit for jars of any dimension.

It is entirely in stainless steel, and comes with motor 0.25Hp and a three-phase electric implant, it also doesn't need a particular maintenance.

Some products to be used:

Paté
Preserve
Jam
Pesto
Meat

FRANÇAIS

La remplisseuse convient pour remplir une variété de produits dans des bocaux de toutes dimensions.

Entièrement réalisé en acier inox, elle est équipée d'un moteur 0,25CV et d'un implant électrique triphasé, il n'y pas besoin d'entretien particulier.

Exemples de produits :

Pâté
Conserve
Confiture
Pesto
Viande

ITALIANO

La riempitrice è idonea a riempire, con svariati prodotti, vasetti di ogni misura.

Interamente realizzata in acciaio inox, è provvista di motore da 0,25CV e di impianto elettrico trifase, inoltre non necessita di nessuna manutenzione.

I principali usi possono essere:

Patè
Conserve
Marmellate
Pesti
Carne

Linea Olio

Modello PATE'



AISI 304

Power = 220V

Caratteristiche tecniche

Codice	Descrizione
ND	Macchina per patè
---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ENGLISH

The Mini Olive pitting machine is entirely made of stainless steel, its function is to detach the pit from the skin and the pulp. It produces around 50-60Kg/hour thanks to a 1.5Hp Motor

FRANÇAIS

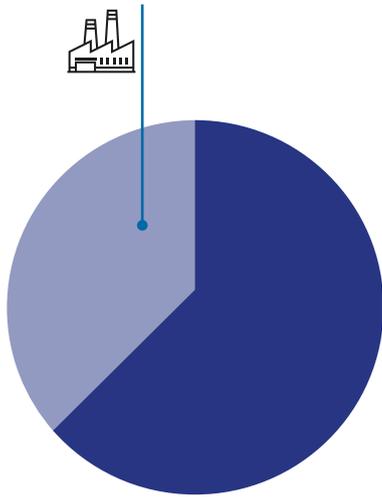
La mini Dénoyauteuse est réalisée entièrement en acier INOX, sa fonction est de séparer le noyau de la peau et la chair. Sa production est d'environ 50-60Kg/heure avec un moteur de 1,5CV

ITALIANO

La Mini snocciolatrice è realizzata interamente in acciaio INOX ed ha la funzione di separare l'osso e la pelle dalla polpa. La mini snocciolatrice snocciola circa 50/60 kg di olive in un'ora, il motore ha una potenza di 1,5 CV.

I nostri numeri

Our facts



25.000

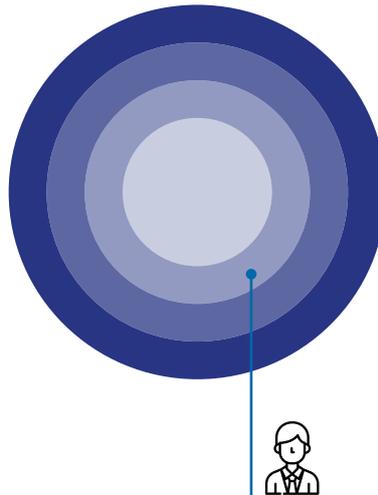
mq di superficie su cui sorge lo stabilimento MARCHISIO, di cui 10.000 adibiti alla produzione

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

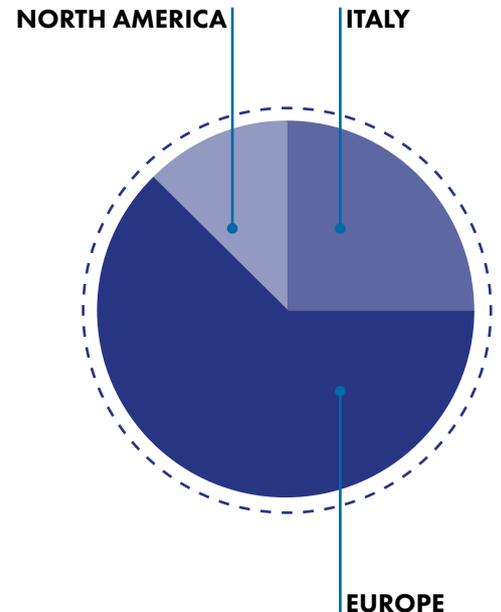
dipendenti

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