



18

# MACCHINE ENOLOGICHE PROFESSIONALI

*oenological machines  
machine enologique  
maquina enologicas  
Maschine önologische*



A close-up photograph of several weathered wooden beams, likely part of a bridge or industrial structure. The beams are arranged diagonally across the frame. Bright red cables or straps are visible, some wrapped around the wood. The background is dark and out of focus, showing some blurred lights and structures. The overall scene suggests a construction or industrial setting.

# Pigiatura e pressatura

7. Diraspatrici professionali

# Pigiatura e pressatura Modello ALFA25

---



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

Tramoggia e telaio  
inox

Funzionamento motore

Certificata CE

CE

# Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Produzione kg/h	Potenza HP	Versione	Ingombro mm	Peso kg
00004210	ALFA25	2500	2	Inox	1150x680x850	90
---	---	---	---	---	---	---

## informazioni - information - informations - información - Informationen

### ITALIANO

La diraspapigiatrice ALFA25 è costruita interamente in acciaio inox AISI 304. Completa di vasca di raccolta con uscita centrale e griglia fissa inox. Grande facilità di pulizia tramite l'apertura a cerniera, senza dover togliere cinghie o catene. Senza pompa, con rulli registrabili.

# Pigiatura e pressatura Modello ALFA30

---



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

Tramoggia e telaio  
inox

Funzionamento motore

Certificata CE



# Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Produzione kg/h	Giri rpm	Potenza V	Potenza HP	Tubo Ø	Versione	Ingombro mm	Peso Kg
00004212	ALFA30M	2000-3000	400/600	220	2,5	50/60	Inox	780x1500x1510	145
00004214	ALFA30T	2000-3000	400/600	380	2	50/60	Inox	780x1500x1510	145
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

## informazioni - information - informations - información - Informationen

### ITALIANO

La diraspapigiatrice ALFA25 è costruita interamente in acciaio inox AISI 304. Completa di vasca di raccolta con uscita centrale e griglia fissa inox. Grande facilità di pulizia tramite l'apertura a cerniera, senza dover togliere cinghie o catene. Senza pompa, con rulli registrabili.

# Pigiatura e pressatura Modello ALFA35

---



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

Tramoggia e telaio  
inox

Funzionamento motore

Certificata CE



# Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Produzione kg/h	Potenza HP	Potenza V	Ingombro mm	Peso Kg
00004220	ALFA35	3500-4000	2	220-380	1300x700x1150	130
---	---	---	---	---	---	---

## informazioni - information - informations - información - Informationen

### ITALIANO

Diraspa-pigiatrice con rulli in gomma alimentare.

La coppia di rulli permette una spremitura delicata dell'uva di serie su tutti i modelli l'albero diraspatore è realizzato con pale in gomma.

La gabbia di diraspa truca è realizzata in acciaio inox con fori bugnati.

La macchina è dotata di apertura centrale e di estrazione della gabbia, permettendo una semplice e completa pulizia.

#### DOTAZIONI:

Rulli in gomma autoregolabili

Totalmente in acciaio inox Aisi 304

Albero battitore con palette in gomma alimentare

Vaschetta di raccolta mosto con coclea di alimentazione

Quadro elettrico di Star e Stop potenza Kw. 1,8

Produzione 3500/5000 kg/h

Mis. 1300x800x1150 mm

# Pigiatura e pressatura Modello ALFA50

---



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

Tramoggia e telaio  
inox

Funzionamento motore

Certificata CE

CE

# Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Produzione kg/h	Giri rpm	Motore HP	Cestello Ø	Cestello lunghezza	Variatore	Ingombro mm	Peso Kg
00004250	ALFA50M	4000-5000	300-550	1,8 MF	30	100	SI	2140x760x1470	240
00004255	ALFA50T	4000-5000	300-550	1,8 TF	30	100	SI	2140x760x1470	240
00004270	ALFA70	5000-7000	300-550	2,2 TF	38	100	SI	2140x760x1520	300
00004290	ALFA100	8000-10000	300-550	2,2 TF	38	120	SI	2340x760x1520	360
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

## informazioni - information - informations - informacón - Informationen

### ITALIANO

Le diraspa-pigiatrici della serie ALFA 50-70-100-150-200 sono dotate di variatore, coclea di alimentazione uva e cestello girevole. Il battitore di serie è a pale fisse rivestite in gomma, oppure a palette in gomma regolabili. Il cestello di serie è inox con foratura Ø 24mm, oppure con doppia foratura 22/15 mm. inox o polietilene bianco. I rulli in gomma sono mobili e regolabili e per il lavaggio sono ribaltabili. La pompa esterna da collegare alla macchina può essere a girante in gomma, a pistoni, peristaltica o monovite. Nella versione senza vaschetta serve una pompa con tramoggia del tipo monovite, a pistone ellittico o peristaltica. Il battitore, il cestello e la vaschetta raccogli-mosto sono estraibili per una semplice pulizia.

# Pigiatura e pressatura Modello EUROPA 2

---



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

Tramoggia e telaio  
inox

Funzionamento motore

Certificata CE

# Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Potenza HP	Giri rpm Asse bat	Giri rpm Coclea alim.	Produzione Ton/h	Motore	Variatore	Ingombro mm	Peso Kg
00004422	EUROPA 2	1,875	245-660	24-63	7-9	220-380V	Meccanico	1950x910x1420	285
00004425	EUROPA 2 TL	2,25	245-660	24-63	7-9	220-380V	Meccanico	1925x850x1600	320
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

## informazioni - information - informations - informacón - Informationen

### ITALIANO

L'alimentazione della macchina è regolata da una coclea, situata nella tramoggia di ricezione. L'uva è poi ripresa dall'asse diraspatore che ruota all'interno della gabbia forata (griglia) a fori adattati alle varietà d'uva e ai diversi modi di raccolta. La lamiera della griglia è a fori tondi svasati che evitano la lacerazione dei raspi.

La velocità di lavoro è variabile e si possono adottare regolazioni tali da ottenere acini interi.

Gli acini cadono poi, sui rulli in gomma a denti piccoli, che assicurano una pigiatura adeguata, regolabile a mezzo due volantini situati sul lato esterno della macchina.

La "EUROPA 2" di serie comprende:

Quadro elettrico per avviamento o arresto macchina, gruppo rulli, variatore meccanico onde adattare la velocità di lavoro ai vari tipi di uve, asse diraspatore con spatole in gomma regolabili, griglia in lamiera forata inox, vasca raccolta mosto completa di coclea avente la funzione di miscelatore ed alimentatore, con attacco tubo a cui collegare pompe aspiranti.

Nel caso non si vogliano utilizzare pompe aspiranti, ma altri tipi come ad esempio pompe a rotore ellittico, pompe mono, già complete di vasca di ricezione, basta togliere dalle apposite guide la vasca raccolta mosto.

Per i più esigenti, nel solo caso di uve raccolte manualmente, si può richiedere (optional) una griglia in materiale plastico. Le cantine che necessitano di una maggiore capacità di carico, possono richiedere la ns. "EUROPA 2" con tramoggia superiore longitudinale, come optional, versione R-TL.

La "EUROPA 2" risponde alle maggiori esigenze d'igiene poiché in pochi secondi è interamente smontabile in modo da poter accedere a tutte le parti che contengono residui di lavorazione. Le trasmissioni ed il motore sono completamente isolati dalla zona a contatto con il prodotto da lavorare.

# Pigiatura e pressatura Modello EUROPA 3

---



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

Tramoggia e telaio  
inox

Funzionamento motore

Certificata CE

CE

# Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Potenza HP	Giri rpm Asse bat	Giri rpm Coclea alim.	Produzione Ton/h	Motore	Variatore	Ingombro mm	Peso Kg
00004480	EUROPA 3	3	100-600	21-130	12-20	220-380V	Elettrico	2185x1000x1595	390
00004485	EUROPA 3 TL	3	100-600	21-130	12-20	220-380V	Elettrico	2100x930x1740	435
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

## informazioni - information - informations - información - Informationen

### ITALIANO

Tecnologia sviluppata nel rispetto del prodotto

L'alimentazione della macchina è regolata da una coclea, a velocità variabile, situata nella tramoggia di ricezione. L'uva è poi ripresa dall'asse diraspatore (a spatole orientabili che permettono l'accelerazione o il rallentamento dell'uscita dei raspi e dei corpi estranei), che ruota all'interno della gabbia forata (griglia) a fori adattati alle varietà d'uva e ai diversi modi di raccolta. La lamiera della griglia è a fori tondi svasati che evitano la lacerazione dei raspi.

La velocità di rotazione dell'asse diraspatore e della griglia è variabile e permette di adattare le regolazioni in modo da ottenere acini interi.

Gli acini cadono poi, sui rulli a denti piccoli, che assicurano una pigiatura adeguata, regolabile dall'operatore con i due volantini situati sul lato esterno della macchina.

### Versatilità nell'utilizzo

La diraspa-pigiatrice "EUROPA 3 R", di serie comprende:

Quadro elettrico incorporato, gruppo rulli, variatore epicicloidale a bagno d'olio per coclea di alimentazione, variatore epicicloidale a bagno d'olio per asse diraspatore e griglia, vasca raccolta mosto completa di coclea avente la funzione di miscelatore ed alimentatore, con attacco tubo Ø 80 mm., a cui collegare pompe aspiranti.

Molti tipi di pompe possono essere utilizzati sotto questa macchina: pompe volumetriche, pompe a rotore ellittico, pompe a pistoni o altre.

La diraspa-pigiatrice "EUROPA 3 R" è stata montata su ruote per facilitarne gli spostamenti in cantina. Due di esse sono provviste di bloccaggio per dare maggior stabilità durante il lavoro.

La macchina è fornita con una griglia standard che è possibile sostituire, su richiesta, con una griglia a fori differenti.

Può essere usata solo come diraspatrice, allargando i rulli (apertura massima 45 mm.), a mezzo gli appositi volantini, oppure vista la facilità e rapidità di smontaggio, togliendoli totalmente da sotto la macchina.

La diraspatura si può eliminare, per fare la sola pigiatura, togliendo l'asse diraspatore e la griglia. Da considerare, in questo caso, che la produzione oraria è inferiore a quanto indicato nelle caratteristiche tecniche.

### Igiene

La facilità di smontaggio, pulizia e manutenzione della "EUROPA 3 R" risponde a tutte le esigenze in materia d'igiene.

Questa macchina è interamente smontabile in qualche secondo, in modo da poter accedere a tutte le parti che contengono residui d'uva ed altro.

Le trasmissioni ed il motore sono completamente isolati dalla zona a contatto con il prodotto da lavorare.

### Sicurezza

La diraspa-pigiatrice "EUROPA 3 R" è equipaggiata da dispositivi di arresto automatico, che agiscono quando vengono smontate le protezioni.

È dunque in conformità alle nuove norme europee di sicurezza.

### Optionals

Macchina con tramoggia lunga, versione EUROPA 3 R TL.

Lavaggio incorporato per facilitare la pulizia.

Griglia in materiale plastico.

# Pigiatura e pressatura Modello MANTA

---



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

Tramoggia e telaio  
inox

Funzionamento motore

Certificata CE



# Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Potenza HP	Riduttore HP	Produzione Q.li/h	Ingombro mm	Peso Kg
00004710	MANTA 70	2	0,8	50-70	1190x980x1400	190
00004715	MANTA 120	2	1,5	100-120	2150x1070x1510	270
---	---	---	---	---	---	---

## informazioni - information - informations - información - Informationen

### ITALIANO

MANTA è una diraspatrice a tamburo rotante.

Costruita interamente in acciaio inox Aisi 304 tutti i modelli dotati di variatore di velocità che permette di regolare contemporaneamente il numero dei giri sulla coclea di alimentazione.

l'albero con palette in gomma alimentare, diraspatore e tamburo forato al fine di ottimizzare la diraspatura e seconda della qualità d del grado di maturazione dell'uva.

La coclea di alimentazione convoglia l'uva nel cilindro forato dove l'albero battitore ruotando a bassa velocità periferica provoca il distacco degli acini dal raspo in modo soffice e delicato.

Tutti i modelli sono dotati di gruppo rulli nella parte inferiore.

I rulli in gomma sono per uso alimentare e auto - regalabili.

Tutti i modelli combinati con pigiatoio consentono il dispositivo di diraspa -pigia o diraspa -non pigia.

# Pigiatura e pressatura Modello ZARA

---



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

Tramoggia e telaio  
inox

Funzionamento motore

Certificata CE

CE

# Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Potenza HP	Produzione Ton/h	Motore V	Ingombro mm	Peso Kg
00004910	ZARA 100	2,5	8/12	380	2400x1100x1510	380
00004915	ZARA 150	3	10/15	380	2420x1100x1510	420
00004920	ZARA 300	5,5	25/30	380	3180x910x1950	850
00004925	ZARA 500	12	40/50	380	4150x1400x2400	1200
---	---	---	---	---	---	---

## informazioni - information - informations - información - Informationen

### ITALIANO

Le diraspa-pigiatrice Mod. ZARA sono progettate secondo le richieste della moderna enologia di qualità e con la migliore tecnologia presente.

Trattamento delle uva soffice e delicata

Adattamento alle diverse necessità di lavorazione in funzione alle varietà ed al grado di maturazione

Adatte alla lavorazione delle uve raccolte meccanicamente

Coclea di alimentazione indipendente con tramoggia e griglia di sgrondo iniziale

La variazione di giri avviene in amniera precisa grazie alla regolazione tramite Inverter con Display digitale

La macchina è progettata per un accurata pulizia senza la rimozione di alcuna parte

Le macchine sono personalizzabili a seconda delle necessità

# Pigiatura e pressatura Modello EMME

---



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

Tramoggia e telaio  
inox

Funzionamento motore

Certificata CE

# Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Potenza HP	Produzione Ton/h	Motore V	Ingombro mm	Velocità battitore rpm
00005320	EMME 30	2	3-5	380	1700x850x1600	250-500
00005325	EMME 40	2,5	4-8	380	1800x1060x1600	250-500
00005330	EMME 50	3	8-12	380	2100x1060x1600	250-500
---	---	---	---	---	---	---

## informazioni - information - informations - información - Informationen

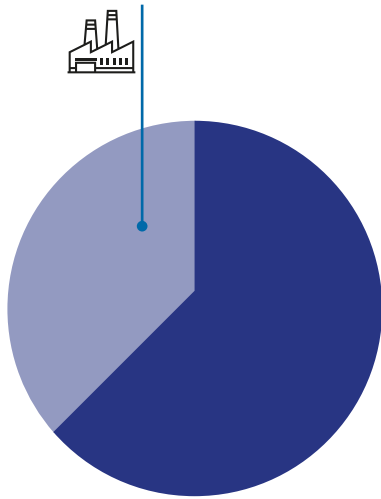
### ITALIANO

DIRASPA-PIGIATRICE SERIE EMME: Realizzata completamente in acciaio inox. Predisposta per vari tipi di lavorazioni secondo i più moderni criteri di vinificazione. Offre la possibilità di: Scarico diretto su pompe uve e vinacce. Scarico in vasca di raccolta mosti con omogenizzatore per attacco pompa separata. Applicazione di pigiatrice a rulli in gomma alimentare regolabili per pigiatura soffice.

Struttura di facile smontaggio per una perfetta pulizia. Gabbia e battitore intercambiabili a seconda delle uve lavorate. Caratteristiche tecniche: Gabbia e albero battitore ruotano nello stesso senso. Gabbia con fori a profonda imbutitura. Coclea di alimentazione indipendente dall'albero battitore. Variatore di velocità visualizzato. Battitore a pale inox aisi 304. (intercambiabile a richiesta).

# I nostri numeri

## Our facts



**25.000**

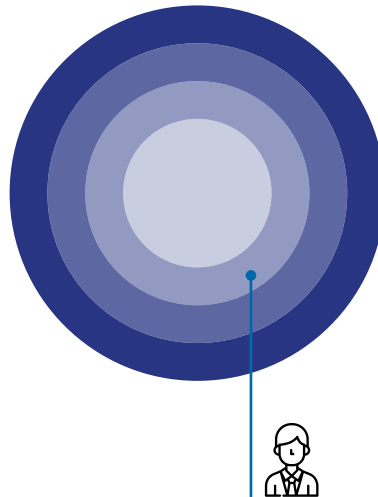
**mq di superficie su cui sorge lo stabilimento MARCHISIO, di cui 10.000 adibiti alla produzione**

*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**

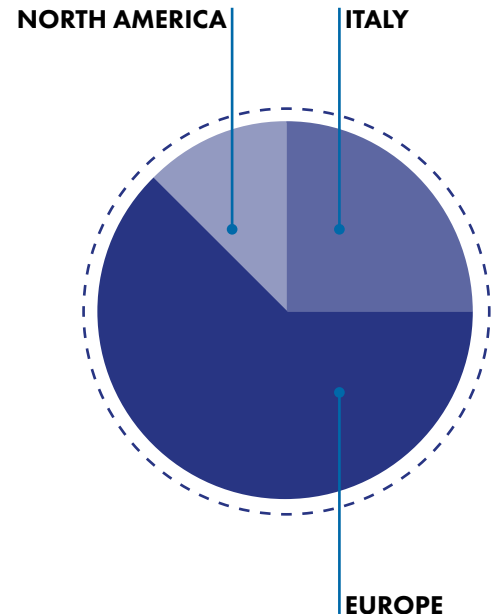
**dipendenti**

*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](mailto:info@fratellimarchisio.com)