



18

MACCHINE ENOLOGICHE PROFESSIONALI

*oenological machines
machine enologique
maquina enologicas
Maschine önologische*



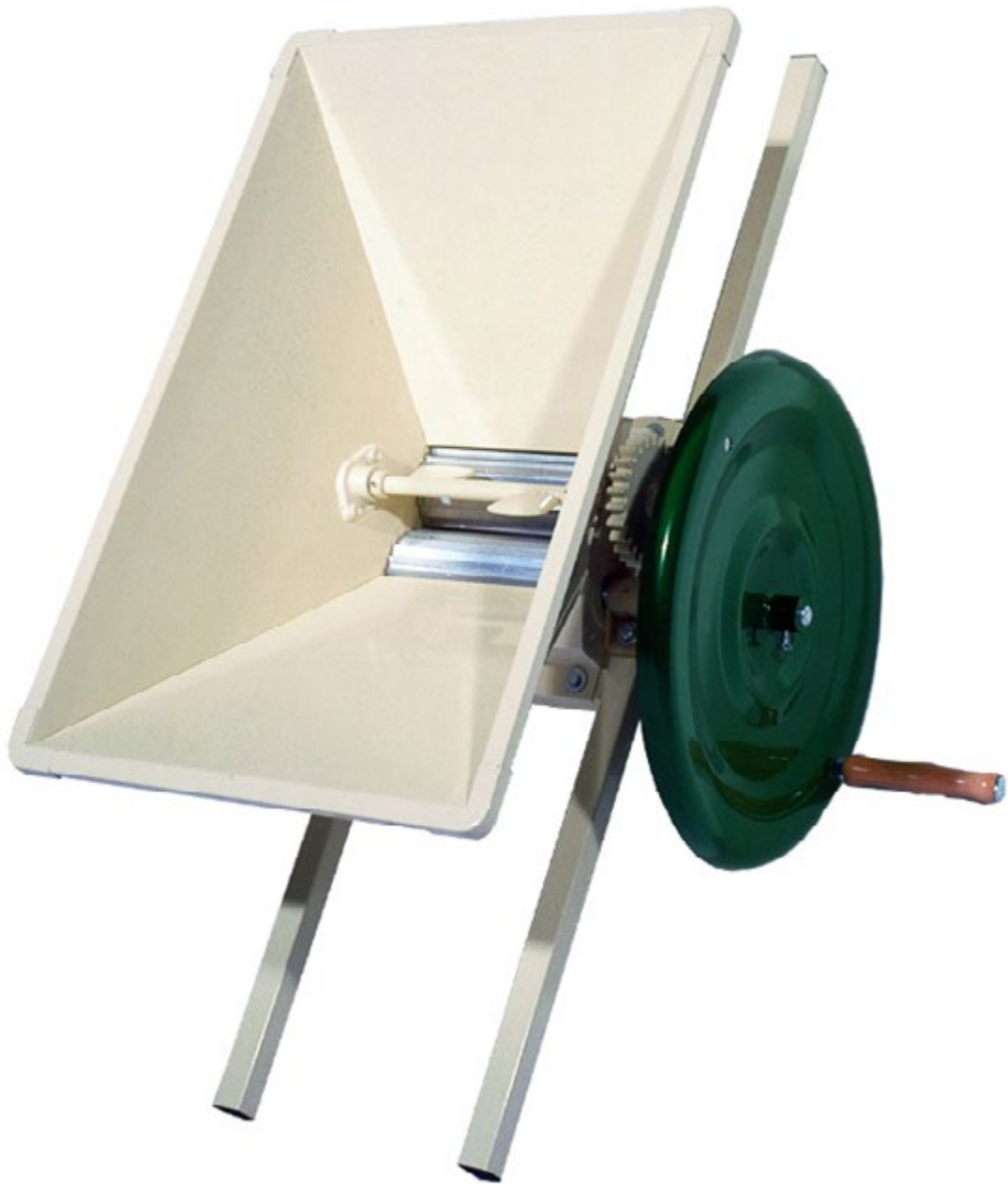
A close-up photograph of several weathered wooden beams, likely part of a bridge or industrial structure. The beams are arranged diagonally across the frame. Bright red cables or straps are visible, some wrapped around the wood. The background is dark and out of focus, showing some blurred lights and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

Pigiatura e pressatura

4. Pigiatrici

Pigiatura e pressatura

Modello MINI/CERVINO/BISALTA



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

Tramoggia e telaio
smaltato o inox

Funzionamento manuale

Certificata CE



Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Motore	Versione	Dimensioni tramoggia mm	Peso kg
00003410	MINI	No	Tram. Inox	400x400	15
00003415	MINI	Si	Tram. Inox	400x400	20
00003420	CERVINO	No	Tram. Inox	500x750	18
00003425	CERVINO	Si	Tram. Inox	500x750	23
00003440	CERVINO	No	Tutta smaltata	500x750	18
00003445	CERVINO	Si	Tutta smaltata	500x750	23
00003430	BISALTA	No	Tram. Inox	600x900	20
00003435	BISALTA	Si	Tram. Inox	600x900	25
00003450	BISALTA	No	Tutta smaltata	600x900	20
00003455	BISALTA	Si	Tutta smaltata	600x900	25
---	---	---	---	---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ITALIANO

- Telaio con verniciatura a polveri epossidiche per alimenti (NB: il colore può cambiare rispetto a quello indicato in foto);
- Tramoggia smaltata o inox;
- Con o senza agitatore;
- Rulli in alluminio;
- A norma CE.

- Produzione MINI: 400/600 Kg/h
- Produzione CERVINO: 500/800 Kg/h
- Produzione BISALTA: 700/1000 Kg/h

Pigiatura e pressatura Modello BCG-V/S



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

Tramoggia
smaltata o inox

Funzionamento manuale

Certificata CE



Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Motore	Versione	Dimensioni tramoggia mm
00003887	BCG-V	No	Tram. smaltata	400x400
00003888	BCG-S	No	Tram. Inox	400x400
---	---	---	---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ITALIANO

Pigiatrice per la lavorazione dell'uva con tramoggia smaltata o inox con rulli in nylon da 220 mm. Materiali di qualità e struttura curata nei più minimi particolari rendono questa macchina pratica e semplice nel funzionamento.

Sotto la tramoggia si presenta una barella in acciaio smaltato; l'uso manuale è consentito da un volano che trasmette il moto rotatorio a ingranaggi e rulli per un'azione di schiacciamento dell'uva.

Così come i rulli, anche gli ingranaggi sono in nylon: questo garantisce lunga durata del prodotto e un miglior trattamento delle sostanze alimentari.

Grazie alla presenza di particolari supporti, inoltre, i rulli sono regolabili di qualche millimetro.

Pigiatura e pressatura Modello SGC-V/S



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

Tramoggia e telaio
smaltato o inox

Funzionamento manuale

Certificata CE



Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Motore	Versione	Dimensioni tramoggia mm
00003889	SCG-V	No	Tram. smaltata	800x500
00003890	SCG-S	No	Tram. Inox	800x500
---	---	---	---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ITALIANO

Pigiatrice per la lavorazione dell'uva di medie dimensioni, ad uso manuale, prodotta con materiali di qualità, dalla struttura curata in ogni suo particolare e molto robusta.

Questa pigiatrice presenta la tramoggia, l'agitatore, la viteria in acciaio Inox (elemento che garantisce igienicità e durata nel tempo) ed una barella in acciaio smaltato.

Il volano, che ne consente l'uso manuale, trasmette il moto rotatorio a ingranaggi, rulli e all'agitatore, il tutto finalizzato allo schiacciamento dell'uva.

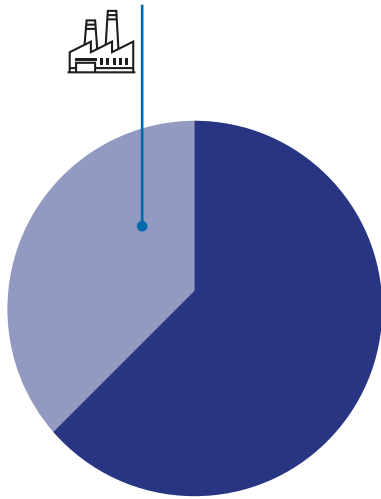
Per un corretto trattamento delle sostanze alimentari e garantire lunga durata al prodotto, rulli e ingranaggi sono in nylon.

Questa macchina si caratterizza per la sua praticità e per la semplicità del funzionamento.

Particolari supporti permettono la regolazione dei rulli di qualche millimetro.

I nostri numeri

Our facts



25.000

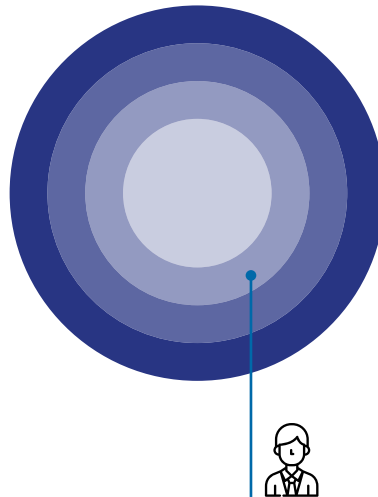
mq di superficie su cui sorge lo stabilimento MARCHISIO, di cui 10.000 adibiti alla produzione

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

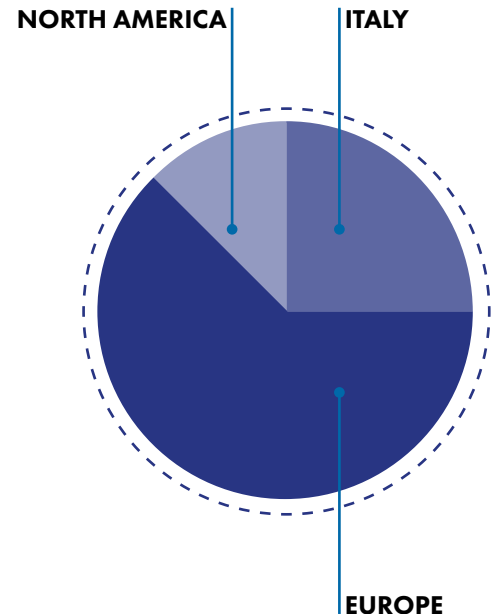
dipendenti

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