



18

MACCHINE ENOLOGICHE PROFESSIONALI

*oenological machines
machine enologique
maquina enologicas
Maschine önologische*



A close-up photograph of a hydraulic press cutting a piece of wood. The wood is being pushed through a die, and a chip is being extruded. The background is dark and out of focus, showing the red and blue components of the press mechanism.

Pigiatura e pressatura

2. Presse idrauliche

Pigiatura e pressatura Modello TRI



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

Listelli in faggio
evaporato

Piatto in acciaio
stampato verniciato

Certificata CE



Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Diametro pistone	Misura gabbia mm	Capacità vinacce kg	Peso kg
00011200	TRI60 MANO	60	750	210	220
00011205	TRI70 MANO	70	850	315	330
00011210	TRI80 MANO	80	950	475	420
00011215	TRI60 MOTORE	60	750	210	250
00011220	TRI70 MOTORE	70	850	315	360
00011225	TRI80 MOTORE	80	950	475	450
---	---	---	---	---	---

Pigiatura e pressatura Modello PRES



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

Listelli in faggio
evaporato

Piatto in acciaio
stampato verniciato

Certificata CE



Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Diametro pistone mm	Misura gabbia mm	Peso kg
00011320	PRES30	60	300x450	85
00011330	PRES40	70	400x550	130
00011340	PRES50	75	500x650	284
00011350	PRES60	90	600x750	385
---	---	---	---	---

Pigiatura e pressatura Modello TICUS



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

Listelli in faggio
evaporato

Piatto in acciaio
stampato verniciato

Certificata CE

Con ruote

Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Corsa pistone mm	Diametro pistone mm	Pressione di esercizio	Ingombro mm	Peso Kg
ND	TICUS 40	400	55	350	802x1652	132
ND	TICUS 50	500	70	350	953x1902	203
ND	TICUS 60	600	90	350	1102x2152	282
ND	TICUS 70	650	110	350	1252x2405	382
---	---	---	---	---	---	---

Pigiatura e pressatura Modello TICUS INOX



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

Gabbia in acciaio inox

Piatto in acciaio
stampato verniciato

Certificata CE

Con ruote

Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Corsa pistone mm	Diametro pistone mm	Pressione di esercizio	Ingombro mm	Peso Kg
ND	TICUS 40	400	55	350	802x1652	132
ND	TICUS 50	500	70	350	953x1902	203
ND	TICUS 60	600	90	350	1102x2152	282
ND	TICUS 70	650	110	350	1252x2405	382
---	---	---	---	---	---	---

Pigiatura e pressatura Modello ATOLLO



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

Gabbia legno
o acciaio inox

Piatto in acciaio inox

Certificata CE

Con ruote

Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Diametro gabbia mm	Motore V	Tipo di gabbia
00010050	ATOLLO50E	50	220/380	1 girevole
00010055	ATOLLO60EGG	60	220/380	1 girevole
00010060	ATOLLO60E1C	60	220/380	1 c/carrello
00010065	ATOLLO60E2C	60	220/380	2 c/carrello
00010070	ATOLLO70E1C	70	220/380	1 c/carrello
00010075	ATOLLO70E2C	70	220/380	2 c/carrello
00010080	ATOLLO80E1C	80	220/380	1 c/carrello
00010085	ATOLLO80E2C	80	220/380	2 c/carrello
---	---	---	---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ITALIANO

Pressa elettrica oleodinamica dotata di tutti i componenti per poter effettuare la spremitura: telaio con tubolare, piatto raccolta, gabbia forata, piattello premente di spremitura.

Fornita di quadro elettrico con manometro e microcontatti, regolabili a 0-350 ATM per la spremitura automatica. Facilitazione del carico e scarico mediante uno o più carrelli estraibili completi di gabbie. Pistone rettificato, cromato ed autolubrificante. Motore elettrico disponibile monofase o trifase.

- Inserire il prodotto da lavorare in modo uniforme;
- Impostare la pressione massima richiesta;
- Azionare il dispositivo per la spremitura;
- Mantenere in pressione sino all'esaurimento del prodotto;
- Raccogliere il succo dal bacino di raccolta.

Pigiatura e pressatura Modello ATOLLO 105/115



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

Gabbia legno con
listelli in rovere

Piatto in acciaio inox

Certificata CE



Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Versione	Dimensioni gabbia mm	Gabbia volume lt	Potenza motore Kw	Diametro pistone mm	Ingombro mm	Peso Kg
ND	ATOLLO105 E1C	1 carrello	1050x1050	900	2,5	180	2150x1440x3025	2350
ND	ATOLLO105 E2C	2 carrelli	1050x1050	900	2,5	180	2150x1440x3025	2650
ND	ATOLLO 115 E1C	1 carrello	1150x1150	1200	2,5	220	2400x1590x3260	3300
ND	ATOLLO 115 E2C	2 carrelli	1150x1150	1200	2,5	220	2400x1590x3260	3300
---	---	---	---	---	---	---	---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ITALIANO

La pressa verticale ATOLLO 105 e 115, a funzionamento oleodinamico, sono una soluzione tecnologicamente avanzata per effettuare il processo di spremitura secondo l'antica tradizione.

Costruite completamente in acciaio. Pistone in acciaio cromato con una corsa utile che permette di esaurire con una sola passata la spremitura delle vinacce. Quadro elettrico centralizzato a funzionamento automatico. Manometro a microcontatti regolabile alla pressione voluta. Azionamento con motore trifase, centralina doppia velocità manuale. Impianto idraulico con olio atossico. Costruita nella versione a due gabbie facilmente removibili con carrello elevatore o transpallet.

Piatto premente, cerchi delle gabbie, piatti portagabbie con rubinetti diam. 50, disco su telaio in acciaio inox, listelli delle gabbie e drenaggi su fondo gabbie in legno di rovere.

A richiesta può essere fornita con:

- Listelli delle gabbie e drenaggi su fondo gabbie in polietilene, per una maggiore igiene e facile pulizia.
- Quadro elettrico controllato da un PLC per l'impostazione di diversi programmi, con cicli di pressatura tradizionali e soffici. Tali programmi possono essere adeguati secondo l'esigenza dell'operatore che può variare tempi di pressatura, pressione e velocità di discesa del pistone.
- Marcatura ATEX

Pigiatura e pressatura Modello ATOLLO 2



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

Gabbia legno o
acciaio inox

Piatto in acciaio inox

Certificata CE

Con ruote

Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Versione	Dimensioni gabbia mm	Gabbia volume lt	Potenza motore Kw	Peso Kg
ND	ATOLLO 2 100E1C	1 carrello	1000x1100h	900	1,1+1,1	1500
ND	ATOLLO 2 100E2C	2 carrelli	1000x1100h	900 x 2 gabbie	1,1+1,1	1750
---	---	---	---	---	---	---

informazioni - information - informations - informacón - Informationen

ITALIANO

Le presse verticali ATOLLO 2 sono il frutto della massima espressione tecnologica e di design per un'enologia moderna sfruttando il meglio della tradizione. Essa usa il principio di Pascal "la pressione esercitata in un qualsiasi punto di un liquido, si trasmette con uguale intensità in tutti i sensi". Quindi esercitando una pressione su di un pistone a piccola superficie essa sarà trasmessa su un piatto detto pressore a superficie maggiore amplificata secondo il rapporto tra le superfici. Queste presse oleodinamiche professionali sono studiate per valorizzare la qualità di pressatura sia per uve bianche che per la vinaccia di uva rossa.

- Pressione massima variabile da 8 a 10,20 Kg/cm²;
- Regolatore di pressione a manometro con contatti elettrici o PLC Touch Screen;
- Pistone rettificato in acciaio cromato, gabbia con chiusura a leva o con sollevamento idraulico;
- Telaio portante della pressa montato su ruote e carrelli estraibili;
- Vasca di raccolta di grande dimensione in acciaio inossidabile AISI 304 di serie su tutti i modelli.

Pigiatura e pressatura Modello ATOLLO 3



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

Gabbia in acciaio inox

Piatto in acciaio inox

Certificata CE

Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Versione	Dimensioni gabbia mm	Gabbia volume lt	Potenza motore Kw	Ingombro mm	Peso Kg
ND	ATOLLO 3 130 E1C	1 gabbia	1300x1100	1460	1,1+3	2500x1500x3100	2600
ND	ATOLLO 3 130 E2C	2 gabbie	1300x1100	1460	1,1+3	2500x1500x3100	3100
ND	ATOLLO 3 150 E1C	1 gabbia	1500x1100	2000	1,1+4	2700x1700x3200	3300
ND	ATOLLO 3 150 E2C	2 gabbie	1500x1100	2000	1,1+4	2700x1700x3200	3900
ND	ATOLLO 3 200 E1C	1 gabbia	2000x1100	3500	1,1+4	2800x2200x3200	3600
ND	ATOLLO 3 200 E2C	2 gabbie	2000x1100	3500	1,1+4	2700x1700x3200	4100

informazioni - information - informations - información - Informationen

ITALIANO

Con le Presse ATOLLO 3 abbiamo voluto integrare la forza della tradizione con l'innovazione tecnologica in modo da integrare i buoni risultati con la praticità e la semplicità.

Seguendo la letteratura enologica la Cep porta un'importante innovazione nel campo delle Presse Verticali idrauliche che vantano a suo carico un fondamentale valore aggiunto diminuendo notevolmente i tempi di pressature facilitando la movimentazione delle vinacce pressate.

La Novità consiste in un sistema Automatico di Scarico della vinaccia con in aggiunta a un bacino di sgrondo palettizzabile (fork liftable).

In poche parole non saremo più vincolati ad aprire le gabbie alla fine dei cicli di pressatura e a scaricare le vinacce pressate manualmente in quanto la gabbia è chiusa e viene sollevata dai cilindri laterali fissati sulla parte alta del telaio così facendo riusciremo a far rimanere la "forma" della vinaccia pressata sul bacino di raccolta mosto.

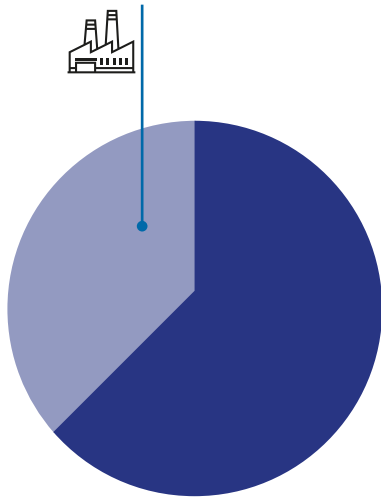
Tale bacino è intelaiato in maniera da renderlo movimentabile con un qualsiasi carrello elevatore in modo da portare direttamente le vinacce nel sito di stoccaggio e riprendere velocemente le fasi di caricamento dell'uva.

Caratteristiche:

- Pressa Studiata per Valorizzare la qualità di Pressatura dell'uva per Vini di Prestigio
- Bacino di raccolta mosto Bombato di grande dimensione e pallet in acciaio inox Aisi 304
- Telaio portante in acciaio ad alta resistenza divisibile in n.2 parti tramite viti di collegamento per facilitare il trasporto
- Sistema di Sollevamento gabbia tramite cilindri laterali per l'estrazione della vinaccia
- n.1 Protezione in Policarbonato Paraspruzzi con profilo d'orato
- Gabbia Totalmente in acciaio inox Aisi 304 con forature Graduate 20x4mm per un maggiore drenaggio del mosto
- Piatto di Pressatura ricoperto in acciaio inox Aisi 304 con sistema tieni olio in uscita
- Doppia pompa idraulica con doppia valvola di sicurezza
- Tutte le parti a contatto con il Mosto sono rivestite in acciaio inox Aisi 304
- Rivestimento Pressa e sistema di centraggio bacino e gabbia in acciaio inox aisi 304
- Motorizzazione e pompa e serbatoio a scomparsa all'interno della struttura della pressa
- Pompa ad alta pressione Componenti elettrici ed elettrovalvole di primaria Marca Modiale
- Quadro Comandi Digitale Toch-Screen e braccio di sostegno in acciaio inox Aisi 304 IP56
- Possibilità di Lavorare in Manuale e Automatico con programmi già impostati e programmabili
- Ripristino automatico della pressione imposta sia in Manuale che Automatico
- Sistema di avvicinamento rapido del piatto di Pressatura Automatico
- Pressione di lavoro variabile da 50 a 350 bar possibilità di Pressare Soffice oppure Torchiato

I nostri numeri

Our facts



25.000

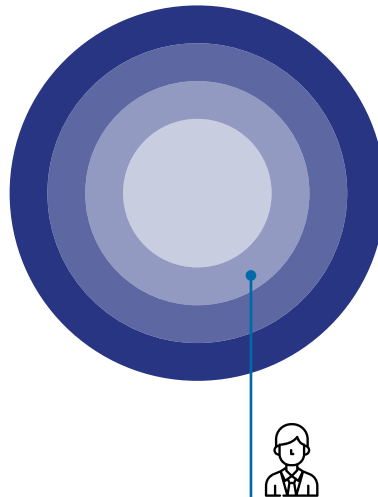
mq di superficie su cui sorge lo stabilimento MARCHISIO, di cui 10.000 adibiti alla produzione

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

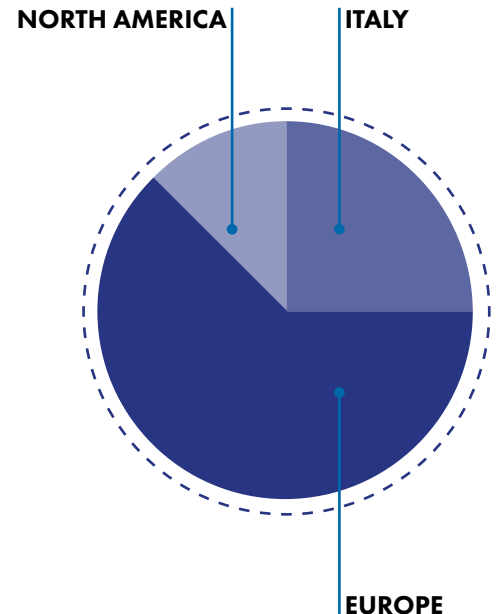
dipendenti

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