



18

# MACCHINE ENOLOGICHE PROFESSIONALI

*oenological machines  
machine enologique  
maquina enologicas  
Maschine önologische*





# Pigiatura e pressatura

8. Presse pneumatiche orizzontali

# Pigiatura e pressatura Modello DELTA ECO

---



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

Tutta in acciaio inox

Ruote pivotanti con  
freno

Certificata CE



# Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Capacità serbatoio lt	Potenza kw	Capacità carico kg intera	Capacità carico kg diraspata	Capacità carico kg fermentata	Ingombro mm	Peso kg
00005905	DELTA 5 ECO	500	3,1	400	1400	1900	1960x1040x1360	200
00005910	DELTA 8 ECO	800	3,1	640	2240	3040	2190x1140x1460	250
00005915	DELTA 11 ECO	1100	3	880	3080	4180	2310x1270x1590	430
00005920	DELTA 15 ECO	1500	3,3	1200	4200	5700	2810x1270x1590	590
00005925	DELTA 21 ECO	2100	4,7	1680	5880	7980	2910x1490x1770	790
---	---	---	---	---	---	---	---	---

## informazioni - information - informations - información - Informationen

### ITALIANO

La serie di presse DELTA ECO è destinata ai piccoli produttori di vino che intendono produrre vini di alta qualità. Le presse VPe eccellono per la loro struttura semplice, che li rende facili da usare e permette una pulizia veloce e completa dopo l'uso. Il vantaggio più importante è il costo-efficacia, perché le presse sono adatte per la pressatura di piccole quantità d'uva. Le presse DELTA ECO possono essere adattate al cliente con una varietà di opzioni addizionali.

#### Catteristiche tecniche:

- Completamente in acciaio inox
- Ruote ruotanti con doppio freno
- Rotazione del cilindro in entrambe le direzioni: destra-sinistra
- Compressore ad alette becker
- Soffiante silenzioso per uno scorrimento veloce dell'aria fino a +0,2 bar
- Soffiante silenzioso per l'aspirazione della membrana
- Automazione ae
- Gestione manuale della pressa separata
- Corda di sicurezza ai lati e alla parte posteriore della pressa
- Grande apertura della porta sul cilindro
- Vp5e con porta scorrevole singola
- Vp8e, vp11e, vp15e e vp21e con porta scorrevole doppia
- Costruzione speciale per una facile pulizia sotto le porte scorrevoli
- Vasca grande per il mosto su ruote ruotanti e con griglia sullo scarico
- Vp21e: lato superiore e inferiore su cerniere su un lato della pressa
- Dichiarazione di conformità ce
- Documentazione ped

# Pigiatura e pressatura Modello DELTA STANDARD

---



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

Tutta in acciaio inox

Ruote pivotanti con  
freno

Certificata CE



# Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Capacità serbatoio lt	Potenza kw	Capacità carico kg intera	Capacità carico kg diraspata	Capacità carico kg fermentata	Ingombro mm	Peso kg
00005930	DELTA 11 ST	1100	3	880	3080	4180	2310x1270x1590	430
00005935	DELTA 15 ST	1500	4	1200	4200	5700	2810x1270x1590	590
00005940	DELTA 21 ST	2100	5,6	1680	5880	7980	2580x1570x1590	790
00005945	DELTA 26 ST	2600	6	2080	7280	9880	3080x1570x1860	980
00005950	DELTA 32 ST	3200	6	2560	8960	12160	3580x1570x1860	1150
00005955	DELTA 44 ST	4400	8,5	3520	12320	16720	3790x1770x2040	1630
00005960	DELTA 52 ST	5200	10,8	4160	14500	19760	3580x1570x1860	2150
00005965	DELTA 60 ST	6000	10,8	4800	16500	22800	4790x1800x2040	2530
---	---	---	---	---	---	---	---	---

## informazioni - information - informations - informacón - Informationen

### ITALIANO

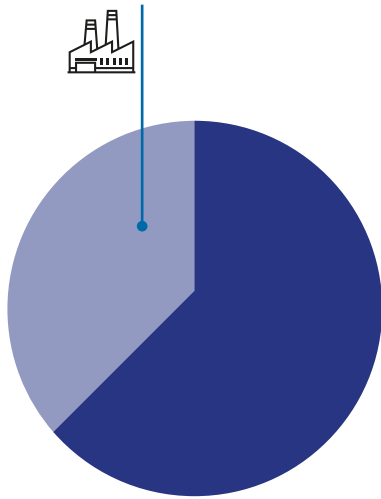
La serie di presse DELTA STANDARD è destinata a produttori di vino con grandi quantità d'uva. La versione base delle presse DELTA STANDARD è equipaggiata con un touchscreen, che permette di modificare i programmi e di crearne nuovi. Nonostante una complessità più elevata delle macchine, le presse DELTA STANDARD sono ancora facili da usare in quanto l'operazione con il touchscreen è semplice. La pulizia dopo l'uso della pressa è facile e veloce.

#### Catteristiche tecniche:

- Completamente in acciaio inox
- Ruote ruotanti con doppio freno
- Rotazione del cilindro in entrambe le direzioni: destra-sinistra
- Compressore ad alette becker
- Soffiante silenzioso per uno scorrimento veloce dell'aria fino a +0,2 bar
- Soffiante silenzioso per l'aspirazione della membrana
- Caricamento assiale
- Automazione at con schermo tattile
- Gestione manuale della pressa separata
- Corda di sicurezza ai lati e alla parte posteriore della pressa
- Grande apertura della porta sul cilindro
- Grande porta scorrevole doppia
- Costruzione speciale per una facile pulizia sotto le porte scorrevoli
- Vasca grande per il mosto su ruote ruotanti e con griglia sullo scarico
- Apertura centrale dei lati superiori
- Apertura centrale dei lati inferiori
- Dichiarazione di conformità ce
- Documentazione ped

# I nostri numeri

## Our facts



**25.000**

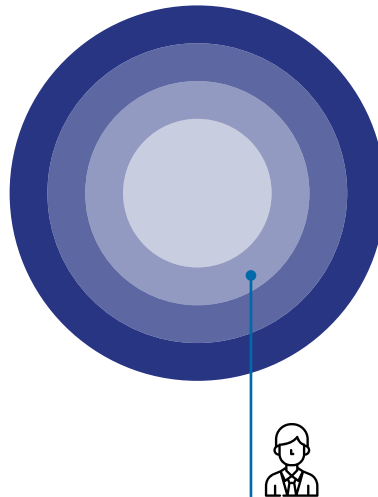
**mq di superficie su cui sorge lo stabilimento MARCHISIO, di cui 10.000 adibiti alla produzione**

*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**

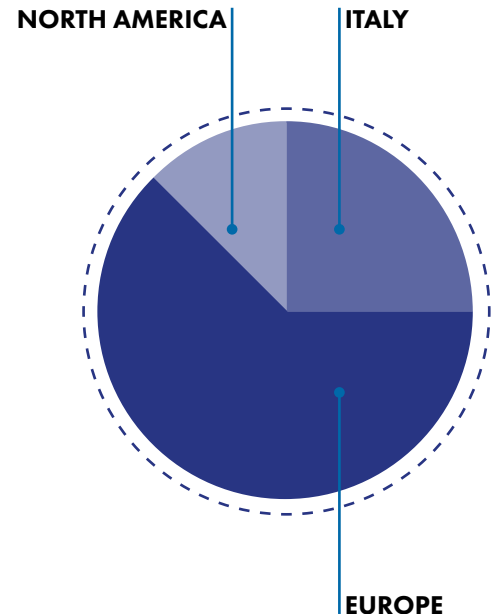
**dipendenti**

*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)