

Catologo prodotti 2025

ALIMENTARE



Indice

Pentole motorizzate per marmellata	4
Pentole inox	6
Accessori per pentole	7
Fornelloni	8
Mini caseificio	10
Spazzolatrice per formaggio	11
Tavoli spersore	12
Spini tagliacagliata	13
Yogurtiera elettrica	14
Tavoli e Scaffali inox	15
Spianatoie inox	16
Taglieri inox	17
Elettropompe	18
Etichettatrici	20
Mulino per frutta	21
Distillatore per oli essenziali	21
Passatrici professionali	22
Tritacarne professionali	23
Affettatrici professionali	24
Gelatiere professionali	25
Accessori e ricambi	26

Pentole



Pentola motorizzata per marmellata

La pentola motorizzata in acciaio inox per la marmellata è uno strumento di qualità professionale progettato per consentire una cottura ottimale della frutta. Dotata di una striscia raschiafondo in silicone alimentare applicata sulla pala di fondo, consente di ottenere un prodotto finale eccellente evitando bruciature e caramellizzazioni. Fabbricato in acciaio inossidabile 18/10 (AISI 304), questo modello è in grado di assicurare una robustezza ideale per un utilizzo di lunga durata e un perfetto rispetto delle caratteristiche organolettiche della marmellata.



Coperchio forato per la fuoriuscita del vapore acqueo

Motore con motoriduttore



Asse con pale per agitazione e striscia in silicone



Termometro analogico



Valvola a sfera 1" GAS x ENO 30
con curva ENO 30
dalla 35 alla 75 L



Valvola Inox DIN32 con PG30
dalla 100 alla 300 L



Codice	Descrizione	Alimentazione	Valvola	Spessore (mm) Pareti - Fondo	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
AMP0009	Pentola motorizzata 35 L	220 V - 50 Hz - 0,09 kW	1" M X ENO 30 M	1 - 1,5	Ø 370 x 550h	12,50
AMP0010	Pentola motorizzata 50 L	220 V - 50 Hz - 0,09 kW	1" M X ENO 30 M	1 - 1,5	Ø 455 x 550h	15,50
AMP0011	Pentola motorizzata 75 L	220 V - 50 Hz - 0,09 kW	1" M X ENO 30 M	1 - 1,5	Ø 455 x 650h	17,50
AMP0012	Pentola motorizzata 100 L	220 V - 50 Hz - 0,09 kW	Valvola DIN32 X PG30	1 - 1,5	Ø 530 x 650h	21,50
AMP0013	Pentola motorizzata 150 L	220 V - 50 Hz - 0,09 kW	Valvola DIN32 X PG30	1 - 1,5	Ø 630 x 650h	24,50
AMP0014	Pentola motorizzata 200 L	220 V - 50 Hz - 0,09 kW	Valvola DIN32 X PG30	1 - 1,5	Ø 630 x 850h	29,50
AMP0015	Pentola motorizzata 300 L	220 V - 50 Hz - 0,37 kW	Valvola DIN32 X PG30	1,5 - 2	Ø 710 x 950h	54,50



Pentola motorizzata per marmellata Tri-Clamp

La pentola motorizzata in acciaio inox per la marmellata è uno strumento di qualità professionale progettato per consentire una cottura ottimale della frutta. Dotata di una striscia raschiafondo in silicone alimentare applicata sulla pala di fondo, consente di ottenere un prodotto finale eccellente evitando bruciature e caramellizzazioni. Fabbricato in acciaio inossidabile 18/10 (AISI 304), questo modello è in grado di assicurare una robustezza ideale per un utilizzo di lunga durata e un perfetto rispetto delle caratteristiche organolettiche della marmellata. Provvista di una valvola tri-clamp rispetta le proprietà organolettiche del prodotto: il sistema di unione rapido Tri-Clamp è composto da una valvola inox DN32 CLAMP da 1" 1/2 con portagomma in acciaio inox PG 30, da guarnizioni e morsetti CLAMP, ideale per assicurare un ambiente sterile nel rispetto dei più elevati standard produttivi. Questo sistema garantisce semplicità di montaggio e smontaggio senza l'utilizzo di ulteriori strumenti, ma anche facilità di sanificazione grazie alla scelta di giunzioni lisce.

Motore con motoriduttore



Termometro analogico



Asse con pale per agitazione e striscia in silicone



Valvola Inox Tri-Clamp



Codice	Descrizione	Alimentazione	Valvola	Spessore (mm) Pareti - Fondo	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
AMP0017	Pentola motorizzata 35 L	220V - 50 Hz - 0,09 kW	CLAMP 1" 1/2 DN32x PG30	1 - 1,5	Ø370 x 550h	13,00
AMP0018	Pentola motorizzata 50 L	220V - 50 Hz - 0,09 kW	CLAMP 1" 1/2 DN32x PG30	1 - 1,5	Ø455 x 550h	16,00
AMP0019	Pentola motorizzata 75 L	220V - 50 Hz - 0,09 kW	CLAMP 1" 1/2 DN32x PG30	1 - 1,5	Ø455 x 650h	18,00
AMP0020	Pentola motorizzata 100 L	220V - 50 Hz - 0,09 kW	CLAMP 1" 1/2 DN32x PG30	1 - 1,5	Ø530 x 650h	22,00
AMP0021	Pentola motorizzata 150 L	220V - 50 Hz - 0,09 kW	CLAMP 1" 1/2 DN32x PG30	1 - 1,5	Ø630 x 650h	25,00
AMP0022	Pentola motorizzata 200 L	220V - 50 Hz - 0,09 kW	CLAMP 1" 1/2 DN32x PG30	1 - 1,5	Ø630 x 850h	30,00
AMP0023	Pentola motorizzata 300 L	220V - 50 Hz - 0,37 kW	CLAMP 1" 1/2 DN32x PG30	1,5 - 2	Ø710 x 950h	55,00



Pentola inox con rubinetto

La pentola con rubinetto è un modello di alta qualità progettato specialmente per la produzione di birra ed altri prodotti alimentari. È in grado di soddisfare tutte le esigenze per la sua facilità d'uso. La fabbricazione in acciaio inox 18/10 (AISI 304) offre performance di robustezza ai massimi livelli e assicura un rispetto ottimale delle qualità organolettiche del prodotto.



Coperchio con pomello



Maniglie di trasporto



Rubinetto inox



Codice	Descrizione	Rubinetto	Spessore (mm) Pareti - Fondo	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0115	Pentola inox 25 L	3/4"	1 - 1,5	Ø 302 x 365h	3,30
ABP0116	Pentola inox 35 L	3/4"	1 - 1,5	Ø 370 x 375h	4,30
ABP0117	Pentola inox 50 L	3/4"	1 - 1,5	Ø 455 x 370h	5,70
ABP0118	Pentola inox 75 L	1"	1 - 1,5	Ø 455 x 495h	6,30
ABP0119	Pentola inox 100 L	1"	1 - 1,5	Ø 530 x 480h	8,70
ABP0120	Pentola inox 150 L	1"	1 - 1,5	Ø 630 x 490h	11,70
ABP0121	Pentola inox 200 L	1"	1 - 1,5	Ø 630 x 680h	18,70
ABP0392	Pentola inox 300 L	1"	1,5 - 2	Ø 710 x 800h	28,70



Accessori per pentole

Filtro a cesto

Il filtro a cesto per pentole Polsinelli è un elemento di grande utilità durante la fase di lavorazione in quanto permette di separare, nel modo più semplice e veloce, gli involucri esterni e le frazioni dei prodotti insolubili nel liquido. Interamente realizzato in acciaio inox, il filtro a cestello può essere utilizzato anche nelle pentole dotate di pozzetto per sonda di temperatura. I fori, grazie al diametro di 1,5 mm, ottimizzano l'efficienza le tempistiche di filtrazione. Inoltre, è dotato di comode maniglie di recupero.

Codice	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0490	Filtro a cesto per pentola 25 L	Ø 290 x 340 h	3,00
ABP0064	Filtro a cesto per pentola 35 L	Ø 340 x 340 h	4,25
ABP0065	Filtro a cesto per pentola 50 L	Ø 427 x 340 h	5,35
ABP0066	Filtro a cesto per pentola 75 L	Ø 427 x 470 h	7,20
ABP0067	Filtro a cesto per pentola 100 L	Ø 490 x 470 h	8,10
ABP0262	Filtro a cesto per pentola 150 L	Ø 570 x 470 h	10,70
ABP0068	Filtro a cesto per pentola 200 L	Ø 570 x 630 h	12,00
ABP0372	Filtro a cesto per pentola 300 L	Ø 640 x 790 h	20,00
ABP0535	Filtro a cesto per pentola 500 L	Ø 830 x 790 h	39,00



Supporti inox per pentole

Il supporto per pentola è un utile accessorio da impiegare nel processo di produzione della marmellata. Realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, è pratico e robusto, ideale per essere collocato in qualsiasi ambiente di lavoro. La scelta dell'acciaio inox AISI 304, oltre ad assicurare una lunga durata e resistenza alla corrosione, risulta facile da pulire per garantire i più elevati standard igienici nelle operazioni di lavoro. La sua struttura è in grado di sostenere efficacemente il peso della pentola piena.

Supporto EVO



Codice	Descrizione	Struttura (mm)	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0210	Supporto EVO per pentola 150/200 L	Scatolato 40x40	630 x 630 x 310h	10,00
ABP0211	Supporto EVO per pentola 300 L	Scatolato 40x40	720 x 720 x 310h	11,00
ABP0212	Supporto EVO per pentola 500 L	Scatolato 40x40	930 x 930 x 310h	13,00
ABP0213	Supporto EVO per pentola 670/800 L	Scatolato 40x40	1025 x 1025 x 310h	16,00
ABP0307	Supporto EVO per pentola 1000 L	Scatolato 40x40	1150 x 1150 x 310h	20,00
ABP0318	Supporto per pentola 100 L	Scatolato 40x40	530 x 530 x 310h	8,90
ABP0214	Supporto per pentola 150/200 L	Scatolato 40x40	630 x 630 x 310h	9,90
ABP0215	Supporto per pentola 300 L	Scatolato 40x40	720 x 720 x 310h	11,50
ABP0216	Supporto per pentola 500 L	Scatolato 40x40	930 x 930 x 310h	13,00
ABP0217	Supporto per pentola 670/800 L	Scatolato 40x40	1025 x 1025 x 310h	15,00



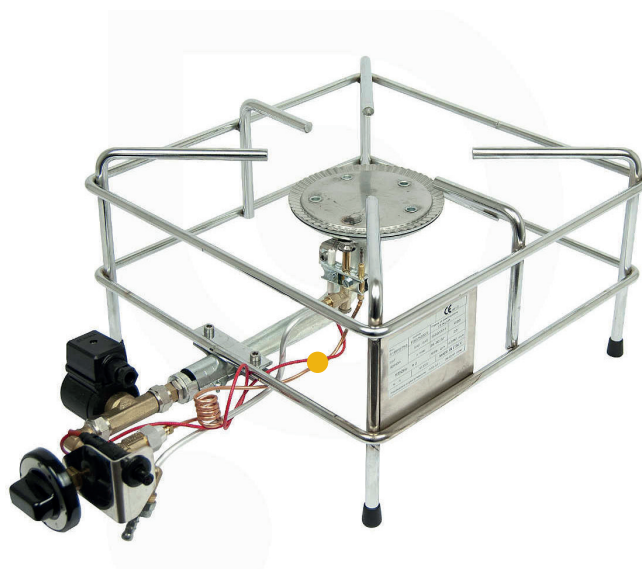
Cromo e Ghisa

Il fornellone a gas è un pratico dispositivo per chi cerca un piano cottura resistente e facile da pulire. È adatto per un comodo utilizzo in birrificio, nelle aziende enologiche e alimentari; fornisce un'ottima prestazione di cottura occupando il minimo ingombro. Il fornellone a gas viene alimentato a GPL o, su ordinazione, a metano. I modelli variano dal fornellone in ghisa per esterno a fornelloni provvisti di sicurezza, fiamma pilota, piezo elettrico ed elettrovalvola.

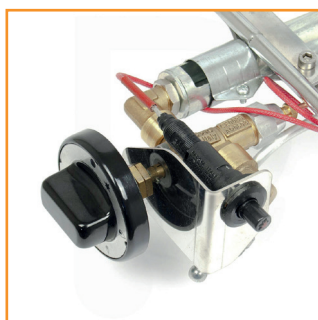
Cromo



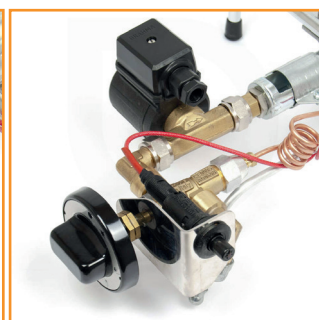
Cromo EV



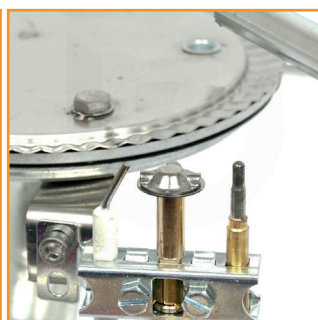
Accensione con piezo elettrico



Accensione con piezo elettrico e elettrovalvola



Gruppo piezo elettrico, sicurezza, fiamma pilota



Fornellone in ghisa



Codice	Descrizione	Utilizzo	Accessori	Consumo Gpl Kg/h	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
FGP0006	Fornellone in ghisa 5,5 kW	Esterno		0,354	450x450x155h	6,70
FGP0092	Fornellone Cromo 6 kW	Interno	Piezo, sicurezza, pilota	0,436	300x314x210h	4,15
FGP0089	Fornellone Cromo 6 kW	Interno	Piezo, sicurezza, pilota, elettrovalvola 24V	0,436	300x300x170h	4,20
FGP0091	Fornellone Cromo 9,2 kW	Interno	Piezo, sicurezza, pilota	0,669	400x400x240h	5,15
FGP0090	Fornellone Cromo 9,2 kW	Interno	Piezo, sicurezza, pilota, elettrovalvola 24V	0,669	400x414x240h	5,20

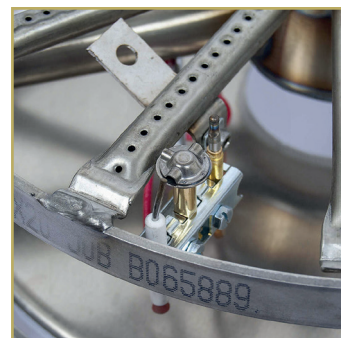


Fornelloni radiali

Il fornellone a gas radiale è un pratico dispositivo per chi cerca un piano cottura resistente e facile da pulire. È adatto per un comodo utilizzo in birrificio, nelle aziende enologiche e alimentari; fornisce un'ottima prestazione di cottura occupando il minimo ingombro. Il fornellone a gas viene alimentato a GPL o, su ordinazione, a metano. I modelli a seconda della tipologia sono provvisti di sicurezza, fiamma pilota, piezo elettrico e elettrovalvola 24V.



Gruppo piezo elettrico, sicurezza, fiamma pilota



Elettrovalvola 24V



Codice	Descrizione	Utilizzo	Accessori	Consumo Gpl Kg/h	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
FGP0076	Fornellone radiale 8 kW Ø 400	Interno	Piezo, sicurezza, pilota	0,582	615x400x250h	5,01
FGP0077	Fornellone radiale 8 kW Ø 400	Interno	Piezo, sicurezza, pilota, elettroval. 24V	0,582	700x400x250h	5,05
FGP0079	Fornellone radiale 11 kW Ø 500	Interno	Piezo, sicurezza, pilota	0,800	715x500x250h	5,75
FGP0080	Fornellone radiale 11 kW Ø 500	Interno	Piezo, sicurezza, pilota, elettroval. 24V	0,800	800x500x250h	5,80
FGP0084	Fornellone radiale 14 kW Ø 680	Interno	Piezo, sicurezza, pilota	1,019	940x680x255h	5,30
FGP0081	Fornellone radiale 26 kW Ø 560	Interno	Piezo, sicurezza, pilota	1,892	885x560x250h	8,80
FGP0082	Fornellone radiale 26 kW Ø 560	Interno	Piezo, sicurezza, pilota, elettroval. 24V	1,892	930x560x250h	9,20
FGP0085	Fornellone radiale 35 kW Ø 740	Interno	Piezo, sicurezza, pilota	2,532	1020x740x250h	13,90
FGP0086	Fornellone radiale 35 kW Ø 740	Interno	Piezo, sicurezza, pilota, elettroval. 24V	2,532	1060x740x250h	14,00
FGP0087	Fornellone radiale 35 kW Ø 930	Interno	Piezo, sicurezza, pilota	2,532	1210x930x250h	18,00
FGP0088	Fornellone radiale 35 kW Ø 930	Interno	Piezo, sicurezza, pilota, elettroval. 24V	2,532	1250x930x250h	18,20



Mini caseificio inox

I mini caseifici inox AISI 304 sono disponibili da 142, 230 o 330 litri, ideali per le piccole e medie aziende come agriturismi, caseifici e aziende agricole che ricercano una macchina affidabile, veloce, con prestazioni professionali e di facile installazione. È il macchinario ideale per la produzione di caciotte, pecorini e formaggi in genere in modo totalmente automatico e gestendo autonomamente il ciclo di riscaldamento e miscelazione del latte. Grazie all'intercapedine ad acqua, infatti, il mini caseificio può raggiungere temperature prossime all'ebollizione senza rischiare di compromettere l'integrità del latte, consentendo quindi di produrre formaggi e ricotte con qualsiasi tipo di latte. Interamente realizzato in acciaio inox AISI 304, ha in dotazione un fornellone a gas con piezo elettrico, fiamma pilota, sicurezza ed elettrovalvola 12V che insieme al termostato con sonda accende e spegne il fornellone a seconda della temperatura scelta. Per la miscelazione del latte è presente un motoriduttore interamente carterato al quale si aggiungono due pale regolabili sull'asse così da determinare l'altezza a seconda della quantità di latte inserita. Scarico totale tramite valvola a sfera Inox AISI 316 da 2".

Sonde termostato



Pale di miscelazione



Termostato



Codice	Descrizione	Intercapedine	Ø tubo fumi	Fornellone	Interno paiolo (mm)	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
AFP0059	Mini caseificio 142 L	ad acqua	150 mm	26 kW	Ø 700 x 450h	1070 x 1200 x 1600h	66,00
AFP0101	Mini caseificio 230 L	ad acqua	150 mm	35 kW	Ø 850 x 450h	1200 x 1200 x 1600h	124,00
AFP0102	Mini caseificio 330 L	ad acqua	150 mm	35 kW	Ø 900 x 450h	1400 x 1200 x 1600h	143,00

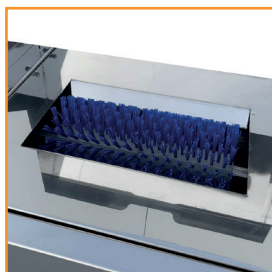


Spazzolatrice inox - 300 mm con carrello

Scarico acqua



Spazzole (affiancate)



Completamente realizzate in acciaio inox AISI 304, la spazzolatrice per formaggio è lo strumento ideale per rimuovere la muffa dalla forme in stagionatura. Ha un sistema di lavaggio continuo della spazzola rotante e un sistema di regolazione manuale del piano di lavoro per regolare la forza di spazzolatura. La spazzolatrice per formaggio può essere utilizzata anche per oliare le forme. Il pratico carrello inox con ruote (2 con freno) sulla quale è posizionata la spazzolatrice permette un facile spostamento sul luogo di lavoro. In dotazione troviamo 1 set di spazzole di durezza media di lunghezza totale da 300 mm ideali per forme fino a un diametro massimo di 300 mm. Su richiesta è possibile richiedere spazzole di durezza diversa. La sostituzione delle spazzole è immediata e semplice e non comporta lo smontaggio albero e motore. La spazzolatrice per formaggio funziona con alimentazione monofase 230 V ed ha una velocità di rotazione di 400 g/min. Su richiesta può essere fornito il sistema di regolazione elettronico della velocità a 20-400 g/min.



Codice	Descrizione	Alimentazione	Ø massimo forma (mm)	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
AFP0058	Spazzolatrice per formaggi	230 V	300	850 x 500 x 1230h	55,00



Tavolo spersore inox

Il tavolo spersore inox è uno strumento impiegato in caseificio per velocizzare lo sgrondo del siero nella fase di maturazione della cagliata. Realizzato in acciaio Inox AISI 304, il tavolo spersore permette di drenare il siero in modo rapido ed efficiente grazie a un piano di lavoro con apposito foro collegato a una valvola a sfera in acciaio inox AISI 304 DN15 3/4" con portagomma da Ø 20. Il tavolo spersore per caseificio è disponibile in molteplici misure e risulta pratico da trasportare grazie alla presenza di quattro ruote, due delle quali bloccabili con freno: in questo modo può essere spostato con rapidità e bloccato nella posizione voluta, senza il rischio di graffiare o danneggiare il pavimento. Pratico e sicuro, il tavolo spersore in acciaio inox AISI 304 è facilmente lavabile dopo ogni utilizzo grazie alle superfici completamente lisce, e garantisce il massimo comfort di impiego da parte degli addetti ai lavori. Disponibile in due versioni: con e senza ripiano.

Modello con ripiano



Modello senza ripiano



Ruote pivotanti



Valvola di scarico



Interno tavolo



Codice	Descrizione	Altezza interna piano (mm)	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
AFP0078	Tavolo Spersore Inox 1000 x 500	78,5	1015 x 500 x 900h	18,00
AFP0079	Tavolo Spersore Inox 1000 x 500 con ripiano	78,5	1015 x 500 x 900h	20,00
AFP0070	Tavolo Spersore Inox 1000 x 800	78,5	1115 x 800 x 900h	20,50
AFP0071	Tavolo Spersore Inox 1000 x 800 con ripiano	78,5	1115 x 800 x 900h	22,50
AFP0033	Tavolo Spersore Inox 1200 x 500	78,5	1215 x 500 x 900h	20,50
AFP0042	Tavolo Spersore Inox 1200 x 500 con ripiano	78,5	1215 x 500 x 900h	22,50
AFP0046	Tavolo Spersore Inox 1200 x 800	78,5	1315 x 800 x 900h	23,20
AFP0063	Tavolo Spersore Inox 1200 x 800 con ripiano	78,5	1315 x 800 x 900h	25,20
AFP0093	Tavolo Spersore Inox 1600 x 800	78,5	1615 x 800 x 900h	28,00
AFP0092	Tavolo Spersore Inox 1600 x 800 con ripiano	78,5	1615 x 800 x 900h	29,00
AFP0084	Tavolo Spersore Inox 2000 x 500 con ripiano	78,5	2015 x 500 x 900h	36,00



Spino tagliacagliata inox

Lo spino tagliacagliata inox con manico è un accessorio utile e pratico, ideale per le lavorazioni di piccole quantità di latte. Lo strumento offre un'alta resistenza all'usura, grazie alla sua struttura in acciaio inox AISI 304 (18/10 per alimenti), alle parti in polietilene certificate per uso alimentare, e al tampone all'estremità collocato per proteggere sia lo spino che il fondo del contenitore. Notevoli anche le lame in acciaio inox AISI 316 L, che assicurano precisione nel taglio e minore perdita di siero. Lo spino privo di parti centrali è in grado di ridurre l'attrito per una più agevole lavorazione del prodotto. Lo spino tagliacagliata rappresenta un investimento sicuro per chi desidera un accessorio durevole e affidabile nel corso del tempo.

Spino Ø 19 e Ø 22



Spino Ø 28



Spino Ø 34



Codice	Descrizione	Ø spino (mm)	Manico inox (mm)	Tampone	Peso (Kg)
AFP0052	Spino tagliacagliata inox Ø 19 con manico	190	Ø 25 x 930	Polietilene	0,95
AFP0099	Spino tagliacagliata inox Ø 22 con manico	220	Ø 25 x 930	Polietilene	1,00
AFP0055	Spino tagliacagliata inox Ø 28 con manico	280	Ø 30 x 1500	Polietilene	1,65
AFP0057	Spino tagliacagliata inox Ø 34 con manico	340	Ø 30 x 1500	Polietilene	1,70

Yogurt



Yogurtiera elettrica 25 L

Grazie alla yogurtiera elettrica da 25 L con coibentazione in fibroceramica sarete in grado di produrre yogurt, stracchino e formaggi molli in genere. È realizzata in acciaio inox AISI 304 ed è dotata di intercapedine ad acqua con resistenza da 230 V. Con la yogurtiera elettrica coibentata è possibile riscaldare, pastorizzare e raffreddare (raffreddamento tramite passaggio di acqua fredda nell'intercapedine) il prodotto in base alle esigenze del produttore grazie al termostato ad azionamento manuale che manterrà costante la temperatura di esercizio. Il coperchio con agitatore in dotazione permette di mantenere omogeneo il prodotto.

Quadro elettrico



Termometro analogico



Codice	Descrizione	Coibentazione	Potenza	Ø paiolo (mm)	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
AFP0062	Yogurtiera elettrica 25 L	fibroceramica	3,5 kW	350	550 x 500 x 1050h	24,00



Tavolo in acciaio inox con ripiano

Il tavolo in acciaio inox con ripiano prodotto dalla ditta Polsinelli consente di svolgere numerose mansioni nei contesti in cui igiene e robustezza sono di fondamentale importanza. Realizzato in acciaio AISI 304, noto per la sua resistenza alla corrosione e la facilità di pulizia, è ideale per gli utilizzi negli ambienti professionali come cucine, laboratori o qualsiasi spazio che richiede elevati standard igienici. Con un'altezza di 830 mm il tavolo consente di evitare posizioni scorrette durante lo svolgimento delle attività. Il pratico ripiano inferiore offre uno spazio ampio per organizzare utensili e strumenti, mantenendo tutto a portata di mano e migliorando l'efficienza operativa. Il tavolo garantisce, inoltre, un montaggio pratico e veloce per essere pronto all'uso in pochi semplici passaggi.



Codice	Descrizione	Altezza piano di lavoro (mm)	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
AIP0093	Tavolo acciaio Inox con ripiano 1200 x 700 mm	900	1200 x 700 x 832h	34,00
AIP0104	Tavolo acciaio Inox con ripiano 1500 x 700 mm	900	1500 x 700 x 832h	46,00
AIP0126	Tavolo in acciaio Inox con ripiano 2000 x 700 mm	900	2000 x 700 x 830h	57,00

Scaffale in acciaio inox con ripiani

Lo scaffale in acciaio inox AISI 304 è la soluzione ideale per chi necessita di un prodotto robusto, durevole e conforme agli standard per il contatto con gli alimenti. Progettato e realizzato da Polsinelli nei propri stabilimenti, garantisce un'elevata qualità costruttiva, combinando resistenza, stabilità e versatilità d'uso. Grazie alla robusta struttura tagliata a laser, questo scaffale è altamente resistente alla corrosione, all'umidità e all'usura, risultando perfetto per ambienti professionali come ristoranti, laboratori alimentari, cantine, industrie farmaceutiche e ospedaliere. Il design essenziale gli permette di integrarsi armoniosamente in qualsiasi contesto, anche domestico, offrendo un'organizzazione ottimale degli spazi e facilitando la gestione operativa.



Codice	Descrizione	Dimensione ripiani (mm)	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
AIP0132	Scaffale inox 4 ripiani	1000 x 400 x 50h	1000 x 400 x 1800h	47,00
AIP0133	Scaffale inox 5 ripiani	1000 x 400 x 50h	1000 x 400 x 2000h	56,00



Spianatoia inox

La nostra spianatoia è prodotta interamente in acciaio inox AISI 304 (18/10), il tipo di acciaio più utilizzato in cucina vista la sua possibilità di venire a contatto con tutti i tipi di alimenti. È disponibile in due versioni: con alzatina posteriore e senza alzatina.

Lo spessore di 1,5 mm e la piega di appoggio di 19 mm rendono la spianatoia stabile sul piano di lavoro e la tecnologia di taglio laser avanzata con la quale è prodotta permette di avere bordi arrotondati e garantisce maneggevolezza e sicurezza contro tagli accidentali.

La spianatoia è lucidata a specchio ed è antiaderente in modo che l'impasto non si attacchi alla superficie.

Qualità 100% "Made in Italy"

Senza alzatina



Con alzatina



Poggiata su un piano



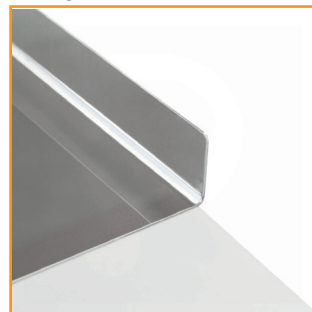
Dettaglio bordo anteriore



Poggiata su un piano



Dettaglio alzatina



Codice	Descrizione	Altezza alzatina (mm)	Spessore (mm)	Peso (Kg)
AIP0098	Spianatoia inox 300 x 500 mm	/	1,5	1,90
AIP0099	Spianatoia inox 400 x 500 mm	/	1,5	2,50
AIP0100	Spianatoia inox 500 x 500 mm	/	1,5	3,00
AIP0107	Spianatoia inox 600 x 500 mm	/	1,5	3,70
AIP0109	Spianatoia inox 800 x 500 mm	/	1,5	5,00
AIP0111	Spianatoia inox 1000 x 500 mm	/	1,5	6,20
AIP0101	Spianatoia inox con alzatina 300 x 500 mm	40	1,5	2,00
AIP0102	Spianatoia inox con alzatina 400 x 500 mm	40	1,5	2,60
AIP0103	Spianatoia inox con alzatina 500 x 500 mm	40	1,5	3,30
AIP0108	Spianatoia inox con alzatina 600 x 500 mm	40	1,5	3,90
AIP0110	Spianatoia inox con alzatina 800 x 500 mm	40	1,5	5,30
AIP0112	Spianatoia inox con alzatina 1000 x 500 mm	40	1,5	6,70



Tagliere inox

Con il tagliere inox di Polsinelli e aggiungi un tocco di eleganza e funzionalità alla tua cucina, un accessorio indispensabile per ogni chef e appassionato di cucina. Con spessore di 2 mm, questo tagliere offre una superficie robusta e stabile per ogni tipo di preparazione. Dotato di un design funzionale, il tagliere da cucina in acciaio presenta un foro per il manico con una piccola asola integrata che lo rende ideale da appendere e tenere sempre a portata di mano. Un lato satinato conferisce un aspetto elegante e raffinato, mentre l'altro lato lucidato a specchio offre una superficie liscia, perfetto in entrambi i casi per tagliare verdure, frutta e carne con precisione. Realizzato in acciaio inox AISI 304, questo tagliere è estremamente facile da pulire e sanitzare, superando di gran lunga l'igiene dei tradizionali taglieri in plastica. La sua superficie non porosa riduce il rischio di contaminazioni, rendendolo la scelta ideale per chi desidera mantenere standard elevati di sicurezza alimentare. Perfetto per ogni tipo di preparazione, dal taglio delle verdure alla carne, questo tagliere unisce funzionalità ed estetica, rendendo la tua esperienza culinaria ancora più piacevole e sicura.



Manico con asola



Codice	Descrizione	Finitura	Spessore (mm)	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
AIP0129	Tagliere inox 240 x 150 mm	1 lato specchiato - 1 lato satinato	2	240 x 150	0,60
AIP0127	Tagliere inox 290 x 200 mm	1 lato specchiato - 1 lato satinato	2	290 x 200	0,90
AIP0130	Tagliere inox 340 x 240 mm	1 lato specchiato - 1 lato satinato	2	340 x 240	1,30

Elettropompe

MONOVITE



Rotore interno inox

Elettropompa con corpo e rotore in acciaio inox AISI 304 con carrello e manico, ideale per gli spostamenti in cantina. Consigliata per chi lavora nel campo dell'enologia per il travaso di vino e mosti di vino. Idonea anche al travaso di liquidi alimentari ad alta temperatura. Il rotore in acciaio inox non intacca in nessun modo le proprietà organolettiche del prodotto trasportato, rispettando gli standard di alimentarietà del D.M. 21/03/73. I modelli dotati di variatore o inverter permettono di controllare la portata flusso.

P30 A.T. con variatore meccanico - 380V



P30 A.T. con inverter - 220V



P30 A.T. - 220V



Manometro



IN/OUT manicotto 1" GAS



Manico inox



Inverter



Codice	Descrizione	Alimentazione	Potenza	RPM	Portata hL/h	Ingresso Uscita	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
EPP0059	P30 A.T.	220V - 50 Hz	1 Hp	1400	29	1" GAS	770x330x506h	22,00
EPP0060	P30 A.T. con inverter IP65	220V - 50 Hz	0,75 Hp	10-2000	2-42	1" GAS	770x330x506h	30,00
EPP0061	P30 A.T. con variatore meccanico	220V - 50 Hz	0,75 Hp	190-1000	5-20	1" GAS	645x330x665h	24,00



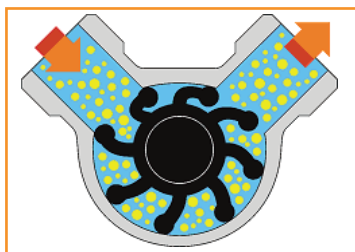
Elettropompe

GIRANTE FLESSIBILE

Elettropompa Major 60

L'elettropompa GR Major 60 è l'opzione consigliata per chi vuole affrontare il travaso di marmellata, olio, vino, vinacce e liquidi alimentari con uno strumento professionale di alta qualità.

Si tratta di una pompa elettrica volumetrica fornita di girante flessibile in NBR, azionata da un motore elettrico da 220 V e 2 HP di potenza. Grazie alla capacità di raggiungere i 470 rpm, per una velocità di travaso di 200 litri al minuto, lo strumento è particolarmente adatto al trasporto di grandi quantità di prodotto.



Codice	Descrizione	Alimentazione	Potenza	RPM	Portata L/min	Portagomma	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
EPP0045	Major 60 monofase	220V - 50 Hz	1,5 Hp	470	200	GA60 X PG60	1040x484x682h	44,00
EPP0046	Major 60 trifase	380V - 50 Hz	2 Hp	470	280	GA60 X PG60	1040x484x682h	44,00

Etichettatrici

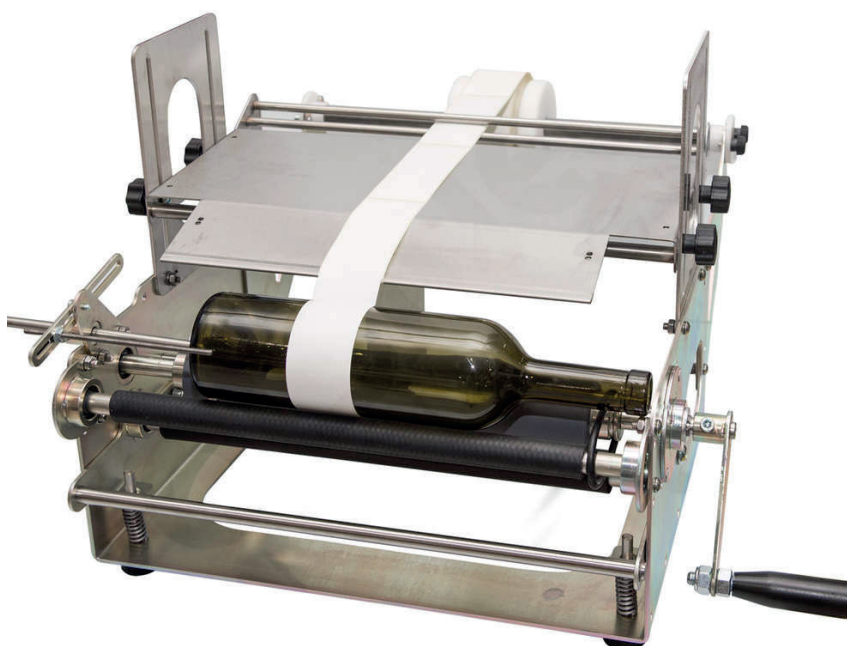
MANUALE INOX



ETI 05

Perfetta per le piccole aziende e per i privati che hanno necessità di imbottigliare in autonomia, con un macchinario di piccole dimensioni, dal costo contenuto ma dall'alta produttività. È adatta a bottiglie cilindriche di diametro compreso tra i 45 e i 120 millimetri, e di altezza fra i 50 e i 450. Il funzionamento manuale non prevede l'uso di energia elettrica. Disponibile il modello con timbratore di lotto.

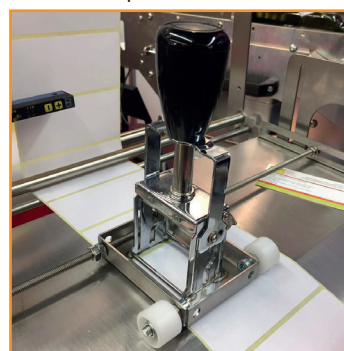
Timbratore di lotto



Regolatore distanza controetichetta



Timbratore posizionato sulla ETI 05



Codice	Descrizione	Caratteristiche	Produzione	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
IPP0068	ETI 05	Ø btg 45/120 mm	500 btg/h	570 x 500 x 360h	18,00
IPP0070	ETI 05 con timbratore di lotto	Ø btg 45/120 mm	400 btg/h	570 x 500 x 360h	19,00
IPP0277	Timbratore di lotto	area stampa mm 45x20	400 btg/h	100 x 100 x 150h	1,00



Mulino per frutta

Il mulino con motore elettrico è un dispositivo progettato per spezzettare tutti i tipi di frutta senza noccioli, come mele e pere, e diverse verdure, quali ad esempio patate e carote. Interamente realizzata in acciaio inox AISI 304, è adatta a piccoli produttori e alle grandi aziende che operano nel settore alimentare. Con un motore monofase con un voltaggio di 220V, ha una portata di 1000-1200 kg all'ora, la scelta ideale per un uso professionale ad alta produttività. Il mulino si compone di una tramoggia con una larga apertura per l'immissione, e di una comoda bocca per l'uscita dei prodotti tagliati, sotto la quale si può posizionare agevolmente un contenitore di raccolta di differenti dimensioni. È munito di robusti piedi regolabili e dotato di un sistema di arresto di emergenza all'apertura che assicura il massimo della sicurezza durante l'utilizzo.



Alimentazione 220 V - 50 Hz 2 kW

Codice	Descrizione	Portata	Dimensioni tramoggia (mm)	Altezza carico (mm)	Altezza scarico (mm)	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
MLP0002	Mulino per frutta	1000-1200 Kg/h	610	1380	520	1100x610x1400h	45,00

Distillatore per oli essenziali

Il distillatore per oli essenziali ti permette di ottenere un prodotto di altissima qualità con numerose piante officinali, come lavanda, menta, rosmarino, alloro, timo. È composto da un serbatoio per il riscaldamento, dotato di un filtro interno rimovibile, un coperchio con chiusura a fascetta, e un serbatoio di raffreddamento con capacità di 25 litri, dotato di tubo e serpentina; l'attrezzatura comprende inoltre un termometro analogico e una valvola di sicurezza integrata.



Codice	Descrizione	Dimensioni serbatoio di riscaldamento (mm)	Dimensioni serbatoio di raffreddamento (mm)	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
SIP0050	Distillatore 75 L	Ø 400 x 750h	Ø 302 x 365h	1160x450x870h	14,00
SIP0051	Distillatore 120 L	Ø 500 x 650h	Ø 302 x 365h	1200x540x870h	17,40
SIP0052	Distillatore 200 L	Ø 500 x 1000h	Ø 302 x 365h	1200x540x1150h	19,80



ROBOT COUPE

La passatrice Robot Coupe è un prodotto efficiente e affidabile che si utilizza per preparare salse e polpe, mousse di verdura e di frutta, fondi di cottura, zuppe di pesce, e tanto altro. Ideale per soddisfare le esigenze di chi opera nel settore enogastronomico, la passatrice Robot Coupe è in grado di separare semi, noccioli, fibre, spine e lische senza frantumare, in modo tale da evitare che il prodotto finale possa essere caratterizzato da un retrogusto amaro. Realizzata interamente in acciaio inox, garantisce una capacità di lavorazione da 60 a 120 Kg ora.

C80



C120



Tramoggia a carico continuo



Velocità pale 1500 g/m



Setaccio con fori da 1 mm in dotazione



Codice	Descrizione	Alimentazione	Potenza	Produzione	RPM	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
MLP0003	Robot Coupe C80	230 V	650 W	60 Kg/h	1500 g/m	610 x 360 x 540h	21,00
MLP0033	Robot Coupe C120	400 V	900 W	120 Kg/h	1500 g/m	1030 x 400 x 860h	46,00
MLR0015	Setaccio - Fori 0,5 mm - C80	-	-	-	-	Ø 150 x 185h	0,85
MLR0017	Setaccio - Fori 1 mm- C80	-	-	-	-	Ø 150 x 185h	0,85
MLR0007	Setaccio - Fori 3 mm- C80	-	-	-	-	Ø 150 x 185h	0,85
MLR0016	Setaccio - Fori 5 mm- C80	-	-	-	-	Ø 150 x 185h	0,85
MLR0008	Setaccio - Fori 0,5 mm- C120	-	-	-	-	Ø 205 x 250h	1,05
MLR0018	Setaccio - Fori 1 mm- C120	-	-	-	-	Ø 205 x 250h	1,05
MLR0019	Setaccio - Fori 2 mm- C120	-	-	-	-	Ø 205 x 250h	1,05
MLR0020	Setaccio - Fori 3 mm- C120	-	-	-	-	Ø 205 x 250h	1,05
MLR0021	Setaccio - Fori 5 mm- C120	-	-	-	-	Ø 205 x 250h	1,05



TRITACARNE ELETTRICO E MANUALE

Il tritacarne elettrico è un attrezzo professionale progettato per offrire le migliori performance agli operatori del settore alimentare. Realizzato con materiali di ottima qualità, la macchina tritacarne dispone di un riduttore assiale a bagno d'olio che assicura una macinazione di ottima qualità. Il motore elettrico ad induzione a servizio continuo permette inoltre di lavorare senza interruzioni, con una potenza effettiva da 500 a 1200 Watt.

Tritacarne Elettrico N. 12



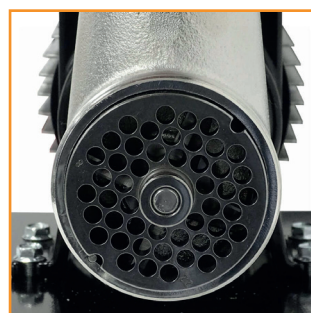
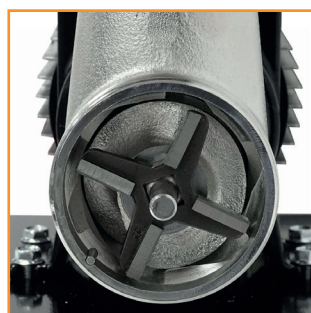
Tritacarne Elettrico N. 22



Tritacarne Manuale N. 10



Tritacarne Elettrico Inox Semi Professionale N. 22



Codice	Descrizione	Alimentazione	Potenza	Produzione	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
MMP0075	Tritacarne elettrico N. 12	220V - 50 Hz	500 W	50/90 Kg/h	520 x 270 x 320h	15,00
MMP0076	Tritacarne elettrico N. 22	220V - 50 Hz	600 W	70/120 Kg/h	470 x 230 x 240h	20,00
MMP0072	Tritacarne elettrico semi prof. N. 22	220V - 50 Hz	1200 W	70/140 Kg/h	600 x 230 x 330h	26,00
MMP0073	Tritacarne manuale N. 10	-	-	-	275 x 245 x 300h	2,83



AFFETTATRICI

Affettatrici professionali studiate per tagliare salumi, formaggi, pane e pesce. La linea curata fin nei minimi particolari con ampi raggi e priva di spigoli permette una semplice e completa pulizia, blocco carro di scorrimento, che consente di smontare il piatto merce ed il suo supporto ed avere così un comodo accesso anche nella parte sottostante al piatto stesso; in questo caso, un apposito meccanismo di sicurezza (solo modello 300 S-L) ne permette lo smontaggio solo quando la paratia di regolazione fetta è nella posizione "0" in modo tale che la lama sia completamente protetta.

Kelly 350/M-S CEP



Red Special 250



300 S-L



220 GS / 250 GS / 275 S



Codice	Descrizione	Aliment.	Potenza (W)	Ø Lama (mm)	Capacità di taglio (mm)	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
MMP0021	Affettatrice 220 GS	230 V - 50Hz	140	220	230x165 (±5)	448x363x335h	13,00
MMP0022	Affettatrice 250 GS	230 V - 50Hz	140	250	230x185 (±5)	480x363x365h	14,00
MMP0023	Affettatrice 275 S	230 V - 50Hz	150	275	230x190 (±5)	505x410x375h	15,50
MMP0024	Affettatrice 300 S-L	230 V - 50Hz	180	300	245x195 (±5)	570x480x420h	24,00
MMP0082	Affettatrice Kelly 350/M-S CEP BLC	230 V - 50Hz	300	350	280x220 (±5)	685x555x515h	35,00
MMP0026	Affettatrice Red Special 250	230 V - 50Hz	140	250	220x160 (±5)	530x480x375h	14,00



CUBE

La macchina per gelato Cube ti permette di preparare gelati, sorbetti o granite. La gelatiera professionale Cube è perfetta sia per la casa che per la piccola ristorazione. Completamente prodotta in Italia è costruita interamente in acciaio inox lucido e satinato. All'interno si trova un compressore che produce freddo per un uso continuo della macchina. Il sistema di sicurezza impedisce alla pala in acciaio inox di muoversi quando viene rimosso il coperchio trasparente. Come motore ha in dotazione un motoriduttore a basso numero di giri impedendo al prodotto di incorporare troppa aria ottenendo così un gelato con sapore pieno.

CUBE 1500



CUBE 750



Quadro di controllo



Pala in acciaio inox



VASTA GAMMA DI BASI E PASTE AROMATIZZANTI PER GELATO



Codice	Descrizione	Alimentazione	Produzione oraria	Potenza	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
IPP0376	CUBE 750	220V - 50 Hz	1,5 kg (1,5 quart)	140 W	300 x 300 x 300h	16,00
IPP0377	CUBE 1500	220V - 50 Hz	3 kg (3 quart)	440 w	350 x 350 x 350h	25,00

A collection of various kitchen knives, including a large chef's knife, a smaller paring knife, and a bread knife, displayed on a wooden surface next to fresh vegetables like tomatoes, peppers, and onions.

[illegible]



VISITA IL NOSTRO SITO



POLSINELLI
PASSION IS NOT ENOUGH

Polsinelli Enologia S.r.l.

Via Carnello 323 - 03036 Isola del Liri (FR) Italia - Tel. 0776.869068

www.polsinelli.it - info@polsinelli.it