

Catalogue Produits 2025

# BIÈRE



 **POL SINELLI**  
PASSION IS NOT ENOUGH  
MADE IN ITALY

Nous cultivons  
vos passions  
depuis 1958







## Sommaire

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Cuves inox                               | 4  |
| Kit Homebrewing                          | 9  |
| Systèmes par gravité                     | 11 |
| Systèmes professionnels                  | 13 |
| Système de lavage (CIP)                  | 16 |
| Cuve de Grant                            | 17 |
| Moulins à malt                           | 18 |
| Compteur de litres                       | 20 |
| Agitateur d'empâtage                     | 21 |
| Accessoires pour les systèmes            | 22 |
| Echangeurs de chaleur                    | 26 |
| Électropompes                            | 27 |
| Brûleurs                                 | 31 |
| Fermenteurs à fond plat                  | 33 |
| Fermenteurs à fond conique 60            | 35 |
| Fermenteurs à fond conique 30            | 38 |
| Fermenteur à fond conique 60° isobarique | 40 |
| Accessoires pour fermenteurs             | 41 |
| Panneaux de contrôle                     | 42 |
| Refroidisseurs                           | 43 |
| Filtres                                  | 44 |
| Cuves de sucrage                         | 50 |
| Remplisseuses                            | 52 |
| Boucheuses                               | 57 |
| Etiqueteuses                             | 60 |
| Capsuleuses                              | 64 |
| Accessoires et Pièces de rechange        | 65 |





## Cuve en inox avec robinet

La cuve avec robinet est un modèle de haute qualité conçu pour la production de bière et d'autres produits alimentaires. Elle répond à tous les besoins grâce à sa facilité d'utilisation. Sa fabrication en acier inoxydable 18/10 (AISI 304) garantit une robustesse maximale et elle aussi respecte parfaitement les propriétés organoleptiques du produit.



Couvercle avec poignée



Poignées de transport



Robinet inox



| Code    | Description     | Robinet | Épaisseur (mm)<br>Parois-Fond | Dimensions<br>(mm) | Poids<br>(kg) |
|---------|-----------------|---------|-------------------------------|--------------------|---------------|
| ABP0115 | Cuve inox 25 L  | 3/4"    | 1 - 1,5                       | Ø 302 x 365h       | 3,30          |
| ABP0116 | Cuve inox 35 L  | 3/4"    | 1 - 1,5                       | Ø 370 x 375h       | 4,30          |
| ABP0117 | Cuve inox 50 L  | 3/4"    | 1 - 1,5                       | Ø 455 x 370h       | 5,70          |
| ABP0118 | Cuve inox 75 L  | 1"      | 1 - 1,5                       | Ø 455 x 495h       | 6,30          |
| ABP0119 | Cuve inox 100 L | 1"      | 1 - 1,5                       | Ø 530 x 480h       | 8,70          |
| ABP0120 | Cuve inox 150 L | 1"      | 1 - 1,5                       | Ø 630 x 490h       | 11,70         |
| ABP0121 | Cuve inox 200 L | 1"      | 1 - 1,5                       | Ø 630 x 680h       | 18,70         |
| ABP0392 | Cuve inox 300 L | 1"      | 1,5 - 2                       | Ø 710 x 800h       | 28,70         |



## Cuve pour la production de bière

Solide et durable, la cuve de brassage en acier inoxydable est recommandée pour chauffer l'eau de rinçage (sparge) et pour l'empâtage des bières artisanales, ainsi que pour cuire le cidre et d'autres liquides alimentaires. La cuve est entièrement fabriquée en acier inoxydable 18/10 (AISI 304) avec une épaisseur de 1 mm sur les parois et de 1,5 mm sur le fond afin d'éviter la caramélisation du contenu.



Couvercle avec poignée



Vanne inox DIN25 avec PG20 - 300-500-600 L



Robinet inox



Thermomètre analogique



| Code    | Description                            | Caractéristiques        | Épaisseur (mm)<br>Parois-Fond | Dimensions<br>(mm) | Poids<br>(kg) |
|---------|----------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|--------------------|---------------|
| ABP0158 | Cuve pour la production de bière 35 L  | Robinet 3/4"            | 1 - 1,5                       | Ø 370 x 375h       | 5,00          |
| ABP0159 | Cuve pour la production de bière 50 L  | Robinet 3/4"            | 1 - 1,5                       | Ø 455 x 370h       | 6,00          |
| ABP0160 | Cuve pour la production de bière 75 L  | Robinet 1"              | 1 - 1,5                       | Ø 455 x 495h       | 7,00          |
| ABP0161 | Cuve pour la production de bière 100 L | Robinet 1"              | 1 - 1,5                       | Ø 530 x 480h       | 9,00          |
| ABP0162 | Cuve pour la production de bière 150 L | Robinet 1"              | 1 - 1,5                       | Ø 630 x 490h       | 12,00         |
| ABP0163 | Cuve pour la production de bière 200 L | Robinet 1"              | 1 - 1,5                       | Ø 630 x 680h       | 19,00         |
| ABP0164 | Cuve pour la production de bière 300 L | Vanne inox DIN25 x PG20 | 1,5 - 2                       | Ø 710 x 800h       | 29,00         |
| ABP0165 | Cuve pour la production de bière 500 L | Vanne inox DIN25 x PG20 | 1,5 - 2                       | Ø 930 x 800h       | 39,00         |
| ABP0166 | Cuve pour la production de bière 660 L | Vanne inox DIN25 x PG20 | 1,5 - 2                       | Ø 1025 x 800h      | 45,00         |





## Cuve motorisée

La cuve d'empâtage motorisée, fabriquée en acier inoxydable 18/10 (AISI 304) épais et très résistant, est essentielle à la production de bières artisanales de haute qualité. Grâce au thermomètre analogique professionnel, la température est toujours sous contrôle. Le fond épais est conçu pour maintenir les bonnes températures pendant le processus et pour éviter la caramélisation, même sans aucune isolation. Le couvercle épais est renforcé par des crochets en acier inoxydable. Inclus: motoréducteur, pales, robinet et thermomètre.

Motoréducteur



Thermomètre analogique



Axe avec pales pour agitation



Vanne inox DIN25 avec PG20 - 300-500-600 L



Robinet inox



| Code    | Description          | Alimentation  | kW   | Caractéristiques        | Épaisseur (mm)<br>Parois-Fond | Dimensions<br>(mm) | Poids<br>(kg) |
|---------|----------------------|---------------|------|-------------------------|-------------------------------|--------------------|---------------|
| ABP0133 | Cuve motorisée 35 L  | 220 V - 50 Hz | 0,09 | Robinet 3/4"            | 1 - 1,5                       | Ø 370 x 525h       | 12,00         |
| ABP0134 | Cuve motorisée 50 L  | 220 V - 50 Hz | 0,09 | Robinet 3/4"            | 1 - 1,5                       | Ø 455 x 525h       | 15,00         |
| ABP0135 | Cuve motorisée 75 L  | 220 V - 50 Hz | 0,09 | Robinet 1"              | 1 - 1,5                       | Ø 455 x 645h       | 17,00         |
| ABP0136 | Cuve motorisée 100 L | 220 V - 50 Hz | 0,09 | Robinet 1"              | 1 - 1,5                       | Ø 530 x 645h       | 21,00         |
| ABP0137 | Cuve motorisée 150 L | 220 V - 50 Hz | 0,09 | Robinet 1"              | 1 - 1,5                       | Ø 630 x 645h       | 24,00         |
| ABP0138 | Cuve motorisée 200 L | 220 V - 50 Hz | 0,09 | Robinet 1"              | 1 - 1,5                       | Ø 630 x 830h       | 29,00         |
| ABP0139 | Cuve motorisée 300 L | 220 V - 50 Hz | 0,37 | Vanne inox DIN25 x PG20 | 1,5 - 2                       | Ø 710 x 950h       | 54,00         |
| ABP0140 | Cuve motorisée 500 L | 220 V - 50 Hz | 0,37 | Vanne inox DIN25 x PG20 | 1,5 - 2                       | Ø 930 x 950h       | 75,00         |



Motoréducteur



Axe avec pales pour agitation



Vanne inox Tri-Clamp



Thermomètre analogique



## Cuve motorisée Tri-Clamp

La cuve motorisée en inox pour bière avec raccord Tri-Clamp est l'outil professionnel idéal, utilisable également pour les productions domestiques de bière ainsi que dans les secteurs alimentaire et pharmaceutique. Fabriquée en acier inoxydable 18/10 (AISI 304), elle garantit une parfaite stabilité chimique. Le couvercle épais avec agitateur motorisé est fixé à la cuve par des crochets inox. Le raccord Tri-Clamp respecte les propriétés organoleptiques du produit: il comprend une vanne inox CLAMP de 1" 1/2 avec raccord PG 20 en inox, joints et colliers.



| Code    | Description          | Alimentation  | kW   | Vanne inox          | Épaisseur (mm)<br>Parois-Fond | Dimensions<br>(mm) | Poids<br>(kg) |
|---------|----------------------|---------------|------|---------------------|-------------------------------|--------------------|---------------|
| ABP0519 | Cuve motorisée 35 L  | 220 V - 50 Hz | 0,09 | CLAMP 1" 1/2 x PG20 | 1 - 1,5                       | Ø 370 x 525h       | 12,50         |
| ABP0520 | Cuve motorisée 50 L  | 220 V - 50 Hz | 0,09 | CLAMP 1" 1/2 x PG20 | 1 - 1,5                       | Ø 455 x 525h       | 15,50         |
| ABP0521 | Cuve motorisée 75 L  | 220 V - 50 Hz | 0,09 | CLAMP 1" 1/2 x PG20 | 1 - 1,5                       | Ø 455 x 645h       | 17,50         |
| ABP0522 | Cuve motorisée 100 L | 220 V - 50 Hz | 0,09 | CLAMP 1" 1/2 x PG20 | 1 - 1,5                       | Ø 530 x 645h       | 21,50         |
| ABP0523 | Cuve motorisée 150 L | 220 V - 50 Hz | 0,09 | CLAMP 1" 1/2 x PG20 | 1 - 1,5                       | Ø 630 x 645h       | 24,50         |
| ABP0524 | Cuve motorisée 200 L | 220 V - 50 Hz | 0,09 | CLAMP 1" 1/2 x PG20 | 1 - 1,5                       | Ø 630 x 830h       | 29,50         |
| ABP0525 | Cuve motorisée 300 L | 220 V - 50 Hz | 0,37 | CLAMP 1" 1/2 x PG30 | 1,5 - 2                       | Ø 710 x 950h       | 54,50         |
| ABP0585 | Cuve motorisée 500 L | 220 V - 50 Hz | 0,37 | CLAMP 1" 1/2 x PG30 | 1,5 - 2                       | Ø 930 x 950h       | 75,50         |





## Cuve d'ébullition

La cuve d'ébullition pour la bière est un outil professionnel conçu pour répondre aux besoins des entreprises comme des amateurs. Entièrement fabriquée en acier inoxydable 18/10 (AISI 304), avec une épaisseur de 1 mm pour les parois et de 1,5 mm pour le fond, elle est conçue pour réduire les vapeurs générées pendant l'ébullition en les évacuant à l'extérieur de la salle de brassage.



Tube pour évacuation des fumées



Trappe d'inspection



Robinet inox (75-200 L)



Vanne DIN 25 (300-500 L)



| Code    | Description             | Caractéristiques        | Épaisseur (mm)<br>Parois-Fond | Dimensions (mm) | Poids (kg) |
|---------|-------------------------|-------------------------|-------------------------------|-----------------|------------|
| ABP0122 | Cuve d'ébullition 75 L  | Robinet 1"              | 1 - 1,5                       | Ø 455 x 645h    | 12,00      |
| ABP0123 | Cuve d'ébullition 100 L | Robinet 1"              | 1 - 1,5                       | Ø 530 x 645h    | 16,00      |
| ABP0124 | Cuve d'ébullition 150 L | Robinet 1"              | 1 - 1,5                       | Ø 630 x 645h    | 19,00      |
| ABP0125 | Cuve d'ébullition 200 L | Robinet 1"              | 1,5 - 2                       | Ø 630 x 830h    | 24,00      |
| ABP0126 | Cuve d'ébullition 300 L | Vanne inox DIN25 x PG20 | 1,5 - 2                       | Ø 710 x 950h    | 50,00      |
| ABP0244 | Cuve d'ébullition 500 L | Vanne inox DIN25 x PG20 | 1,5 - 2                       | Ø 930 x 950h    | 70,00      |



# Kit Homebrewing

Filtre Halo



Robinet inox



Thermomètre analogique



Couvercle avec poignée



## Kit Homebrewing avec filtre Halo

Adapté à la cuisson et à la fermentation des bières, le kit Homebrewing est le point de départ idéal pour ceux qui souhaitent commencer à produire de la bière artisanale avec la méthode All Grain. Il se compose de trois éléments, tous entièrement fabriqués en acier inoxydable 18/10 (AISI 304) pour un usage alimentaire: cuve pour la production de bière et fermenteur à fond plat de même capacité, filtre à drêches Halo à insérer dans la cuve pendant l'empâtage.



| Code    | Description                | Robinet Cuve | Robinet Fermenteur | Ø Filtre (mm) | Poids (kg) |
|---------|----------------------------|--------------|--------------------|---------------|------------|
| ABP0398 | Kit Homebrewing 35 L Halo  | 3/4"         | 1/2"               | 368           | 15,00      |
| ABP0399 | Kit Homebrewing 50 L Halo  | 3/4"         | 1/2"               | 455           | 17,00      |
| ABP0400 | Kit Homebrewing 75 L Halo  | 1"           | 1/2"               | 455           | 20,00      |
| ABP0401 | Kit Homebrewing 100 L Halo | 1"           | 1/2"               | 530           | 29,00      |
| ABP0402 | Kit Homebrewing 150 L Halo | 1"           | 1/2"               | 630           | 36,00      |
| ABP0403 | Kit Homebrewing 200 L Halo | 1"           | 1/2"               | 630           | 47,00      |



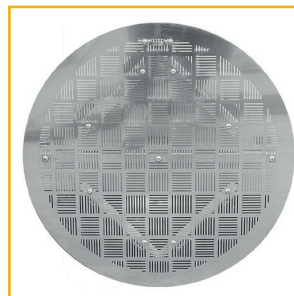
# Kit Homebrewing



## Kit Homebrewing avec filtre à drêches faux fond

Adapté à la cuisson et à la fermentation des bières, le kit Homebrewing est le point de départ idéal pour ceux qui souhaitent commencer à produire de la bière artisanale avec la méthode All Grain. Il se compose de trois éléments, tous entièrement fabriqués en acier inoxydable 18/10 (AISI 304) pour un usage alimentaire: cuve pour la production de bière et fermenteur à fond plat de même capacité, filtre à drêches faux fond à mettre dans le fermenteur.

Filtre faux fond



Robinet inox



Thermomètre analogique



Couvercle avec poignée



| Code    | Description                             | Robinet Cuve | Robinet Fermenteur | Ø Filtre (mm) | Poids (kg) |
|---------|-----------------------------------------|--------------|--------------------|---------------|------------|
| ABP0099 | Kit Homebrewing 35 L drêches faux fond  | 3/4"         | 1/2"               | 368           | 15,00      |
| ABP0100 | Kit Homebrewing 50 L drêches faux fond  | 3/4"         | 1/2"               | 455           | 17,00      |
| ABP0101 | Kit Homebrewing 75 L drêches faux fond  | 1"           | 1/2"               | 455           | 20,00      |
| ABP0102 | Kit Homebrewing 100 L drêches faux fond | 1"           | 1/2"               | 530           | 29,00      |
| ABP0103 | Kit Homebrewing 150 L drêches faux fond | 1"           | 1/2"               | 630           | 36,00      |
| ABP0104 | Kit Homebrewing 200 L drêches faux fond | 1"           | 1/2"               | 630           | 47,00      |

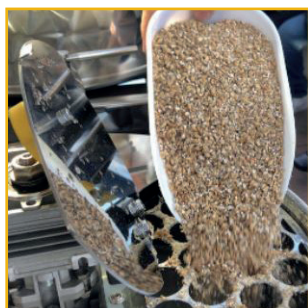


## Easy 50/100 avec fermenteur fond plat

Simple et polyvalentes, les systèmes par gravité **Easy 50** et **Easy 100** sont réalisées en acier inoxydable AISI 304 et alimentées par flamme directe. Complètes avec casserole pour eau de rinçage, cuve de mash motorisée avec filtre Halo et fly sparge, cuve de boil, fermenteur, électropompe, tuyaux, mesureurs et échangeur de chaleur. Ils répondent aux besoins à la fois des amateurs et des micro-brasseries en tant qu'installation pilote.



Introduction du malt dans le mash



Vanne de sortie du moût



Fly sparge installé



Les systèmes **Easy 50** et **Easy 100** sont équipées des mêmes accessoires, sauf pour les brûleurs: en fonte pour le Easy 50, et 2 en fonte + 1 en acier inox pour le Easy 100. Tous peuvent être alimentés au gaz GPL ou méthane.

| Code    | Description | Production | Caractéristiques                                          | Dimensions (mm) | Poids (kg) |
|---------|-------------|------------|-----------------------------------------------------------|-----------------|------------|
| ABP0083 | Easy 50     | 55 L       | Sparge 50 L - Mash 50 L - Boil 75 L - Fermenteur 75 L     | 1900x700x1800h  | 115,00     |
| ABP0080 | Easy 100    | 110 L      | Sparge 100 L - Mash 100 L - Boil 150 L - Fermenteur 150 L | 2000x800x1900h  | 128,00     |



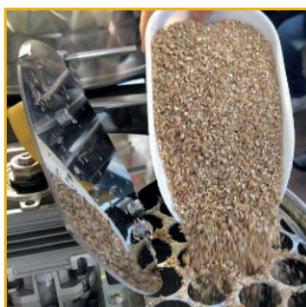


## Easy 50/100 avec fermenteur fond conique 60°

Simple et polyvalentes, les systèmes par gravité **Easy 50** et **Easy 100** sont réalisées en acier inoxydable AISI 304 et alimentées par flamme directe. Complètes avec casserole pour eau de rinçage, cuve de mash motorisée avec filtre Halo et fly sparge, cuve de boil, fermenteur, électropompe, tuyaux, mesureurs et échangeur de chaleur. Ils répondent aux besoins à la fois des amateurs et des micro-brasseries en tant qu'installation pilote.



Introduction du malt dans le mash



Vanne de sortie du moût



Fly sparge installé



Les systèmes **Easy 50** et **Easy 100** sont équipées des mêmes accessoires, sauf pour les brûleurs: en fonte pour le Easy 50, et 2 en fonte + 1 en acier inox pour le Easy 100. Tous peuvent être alimentés au gaz GPL ou méthane.

| Code    | Description    | Production | Caractéristiques                                          | Dimensions (mm) | Poids (kg) |
|---------|----------------|------------|-----------------------------------------------------------|-----------------|------------|
| ABP0421 | Easy 50 - 60°  | 55 L       | Mash 50L - Sparge 50L - Boil 75L - Ferm. con. 60° 75L     | 1900x700x1800h  | 121,00     |
| ABP0423 | Easy 100 - 60° | 110 L      | Mash 100L - Sparge 100L - Boil 150L - Ferm. con. 60° 150L | 2000x800x1900h  | 147,00     |



## JUNIOR 200 Extra

Le système pour la production de bière artisanale **Junior 200 Extra** comprend tout l'équipement nécessaire pour brasser de la bière artisanale avec la méthode All Grain. L'ensemble est entièrement réalisé en acier inoxydable AISI 304 pour usage alimentaire et comprend trois cuves: une pour l'eau de rinçage (sparge), une pour l'empâtage et une pour l'ébullition, toutes équipées de poignées inox et d'un fond plat à bord bombé pour faciliter le nettoyage. Les structures de support fournies garantissent une stabilité optimale pour les cuves.

**ABP0085**



N° 3 brûleurs radiaux inox 26 kW

N° 3 structures inox pour cuves de 200/300 litres

N° 1 mesureur inox 200 pour la cuve de sparge et de mash

N° 1 échangeur maxi 43 à 30 plaques inox, démontables et désinfectables

N° 1 électropompe EP Mini B pour sparge et transferts, avec potentiomètre de réglage du débit et chariot en inox

N° 1 électropompe EP Midex 30 B pour whirlpool et transferts avec chariot inox

6 m de tuyau Hot beer Red Ø 20

2 m de tuyau Hot beer Red Ø 32

N° 1 clé pour raccords DIN 25/32

| Code    | Description            | Production | Caractéristiques                      | Dimensions (mm)    | Poids (kg) |
|---------|------------------------|------------|---------------------------------------|--------------------|------------|
| ABP0085 | Junior 200 Extra       | 200 L      | Complet avec accessoires              | 2500 x 720 x 1300h | 230,00     |
| ABP0240 | Junior 200 par gravité | 200 L      | Avec supports inox - Sans accessoires | 2500 x 720 x 1300h | 220,00     |





## JUNIOR 300 Extra

Adapté à la production d'environ 250 litres de bière par brassin, ce système est entièrement réalisé en acier inoxydable AISI 304. Il se compose de trois casseroles de 300 L destinées à : l'eau de rinçage (sparge), l'empâtage et l'ébullition. Chaque cuve est à son tour équipée d'une vidange totale orientable, d'une vidange partielle avec raccord Ø 20 mm, d'un thermomètre analogique, d'un doigt de gant supplémentaire et de brûleurs à gaz de 26 kW avec allumage piézoélectrique, veilleuse et thermocouple de sécurité. La cuve de sparge est fournie avec un couvercle inox anti-poussière, tandis que celle de mash est équipée d'un agitateur motorisé, d'une sphère de rinçage, d'une trappe pour vidange des drêches et d'un filtre faux fond. La cuve de boil possède un couvercle avec raccord fumée et raccords whirlpool.



Vannes DIN 25 x PG20



3 brûleurs 26 kW



Trappe ronde Ø 300



Agitateur pour empâtage



N° 3 brûleurs radiaux inox 26 kW

N° 3 structures inox pour cuves de 300 litres

N° 1 mesureur inox 300 pour cuves de sparge et de mash

N° 1 échangeur maxi 43 à 30 plaques inox, démontables et désinfectables

N° 1 électropompe EP Mini B pour sparge et transferts avec potentiomètre et chariot inox

N° 1 électropompe Ep Midex 30 B pour whirlpool et transferts avec chariot inox

6 m de tuyau hot beer Red Ø 20

2 m de tuyau hot beer Red Ø 32

N° 1 clé pour raccords DIN 25/32

| Code    | Description      | Production | Caractéristiques                      | Dimensions (mm)     | Poids (kg) |
|---------|------------------|------------|---------------------------------------|---------------------|------------|
| ABP0086 | Junior 300       | 220 L      | Sans accessoires                      | 3650 x 1900 x 1400h | 288,00     |
| ABP0087 | Junior 300 Extra | 220 L      | Complet avec accessoires              | 3650 x 1900 x 1400h | 310,00     |
| ABP0393 | Junior 300 Full  | 220 L      | Avec accessoires, Brew Touch et Grant | 3650 x 1900 x 1400h | 330,00     |



## JUNIOR 500 Extra

Le système pour la production de bière artisanale **Junior 500 Extra** comprend tout l'équipement nécessaire pour répondre aux exigences des microbrasseries. L'ensemble est entièrement réalisé en acier inoxydable AISI 304 pour usage alimentaire et comprend trois cuves: une pour l'eau de rinçage (sparge), une pour l'empâtage et une pour l'ébullition, toutes avec fond plat et bord bombé pour faciliter le nettoyage. Les structures de support garantissent également une stabilité parfaite pour les cuves. La cuve de sparge est équipée d'un couvercle inox anti-poussière, celle de mash d'un agitateur motorisé, d'une sphère de rinçage, d'une trappe pour vidange des drêches et d'un filtre fond double. La cuve de boil dispose d'un couvercle avec raccord pour fumées et de raccords whirlpool.



- N° 1 brûleur radial inox 26 kW avec allumage piézoélectrique, veilleuse et sécurité
- N° 2 brûleurs radiaux inox 35 kW avec allumage piézoélectrique, veilleuse et sécurité
- N° 3 structures inox pour cuves de 500 litres
- N° 1 mesureur inox 500 pour cuves de sparge et de mash
- N° 1 échangeur maxi 80 à 22 plaques inox, démontables et désinfectables
- N° 1 électropompe Ep Mini B avec potentiomètre et chariot inox
- N° 1 électropompe Ep Midex 30 B pour whirlpool et transferts avec chariot inox
- 8 m de tuyau hot beer Red Ø 20
- 2 m de tuyau hot beer Red Ø 32
- N° 1 clé pour raccords DIN 25/32

Unité de contrôle  
Brew Touch



ABP0025

| Code    | Description      | Production | Caractéristiques                             | Dimensions (mm)     | Poids (kg) |
|---------|------------------|------------|----------------------------------------------|---------------------|------------|
| ABP0088 | Junior 500       | 420 L      | Sans accessoires                             | 3650 x 1900 x 1400h | 465,00     |
| ABP0089 | Junior 500 Extra | 420 L      | Complet avec accessoires                     | 3650 x 1900 x 1400h | 490,00     |
| ABP0091 | Junior 500 Full  | 420 L      | Avec accessoires, Brew Touch e Grant         | 3650 x 1900 x 1400h | 500,00     |
| ABP0025 | Brew Touch       | /          | Complet avec sondes pour contrôle du brûleur | 600 x 600 x 1300h   | 14,00      |

## Autres installations série JUNIOR

| Code    | Description      | Production | Caractéristiques         | Dimensions (mm)     | Poids (kg) |
|---------|------------------|------------|--------------------------|---------------------|------------|
| ABP0261 | Junior 660 Extra | 520 L      | Complet avec accessoires | 3650 x 1900 x 1400h | 500,00     |
| ABP0092 | Junior 660 Full  | 520 L      | Avec Brew Touch et Grant | 3650 x 1900 x 1400h | 600,00     |
| ABP0093 | Junior 800 Full  | 620 L      | Avec Brew Touch et Grant | 3650 x 1900 x 1400h | 700,00     |



# Nettoyage et désinfection



## CIP Système de lavage

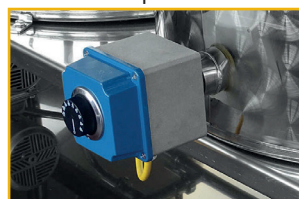
Le système de lavage “**Clean in Place**” est un dispositif pratique pour nettoyer, désinfecter et éliminer les résidus des surfaces internes et externes des cuves, équipements, tuyauteries, filtres et raccords utilisés dans les brasseries et les entreprises alimentaires. Le “Clean in Place”, entièrement réalisé en acier inoxydable 18/10 pour usage alimentaire se compose d’un châssis tubulaire équipé de roulettes pivotantes pour faciliter les déplacements, ainsi que de réservoirs. Il est fourni avec des électropompes de 0,75 kW et un débit de 110 L/min, garantissant la pression nécessaire au bon fonctionnement des boules de lavage.



Vannes DIN 25 avec PG20



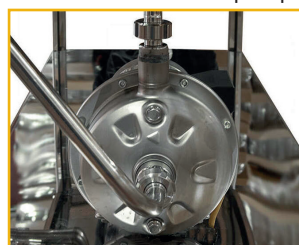
Thermostat pour résistances



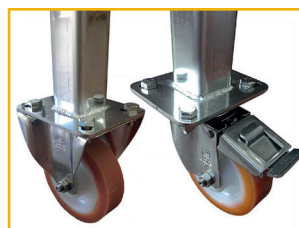
Résistances



Électropompe



4 roulettes dont 2 avec frein



| Code    | Description                   | Réservoirs | Alimentation  | kW   | Vannes       | Dimensions (mm) | Poids (kg) |
|---------|-------------------------------|------------|---------------|------|--------------|-----------------|------------|
| ABP0272 | CIP 50 L                      | 3          | 220 V - 50 Hz | 0,75 | DIN15 x PG20 | 1285x400x1160h  | 58,00      |
| ABP0095 | CIP 50 L avec résistance 2kW  | 3          | 220 V - 50 Hz | 0,75 | DIN15 x PG20 | 1285x400x1160h  | 60,00      |
| ABP0094 | CIP 100 L avec résistance 2kW | 3          | 220 V - 50 Hz | 0,75 | DIN15 x PG20 | 1500x500x1350h  | 70,00      |
| ABP0456 | CIP 200 L avec résistance 4kW | 3          | 220 V - 50 Hz | 0,75 | DIN15 x PG20 | 1975x650x1750h  | 90,00      |
| ABP0503 | CIP 50 L                      | 2          | 220 V - 50 Hz | 0,75 | DIN15 x PG20 | 856x400x1160h   | 40,00      |
| ABP0504 | CIP 50 L avec résistance 2kW  | 2          | 220 V - 50 Hz | 0,75 | DIN15 x PG20 | 856x400x1160h   | 42,00      |
| ABP0506 | CIP 100 L avec résistance 2kW | 2          | 220 V - 50 Hz | 0,75 | DIN15 x PG20 | 1000x500x1350h  | 45,00      |



# Accessoires pour systèmes

## Cuve de Grant

La **cuve de Grant** est conçue pour recueillir le moût par gravité afin de le transférer par la suite dans la cuve d'ébullition grâce à l'aide d'une pompe. Elle est également conçue pour permettre une filtration efficace et pour faciliter l'écoulement de l'eau utilisée pour rincer les drêches. La cuve de Grant est équipée de deux vannes en inox DIN25 qui servent à réguler le débit d'entrée et de sortie afin d'obtenir une filtration optimale. Grâce à un capteur intégré (uniquement disponible pour la version électronique) qui active automatiquement la mise en marche et l'arrêt de la pompe, elle offre un confort d'utilisation maximal aux opérateurs qui doivent effectuer d'autres tâches en simultané.

Grant



Grant électronique avec électropompe



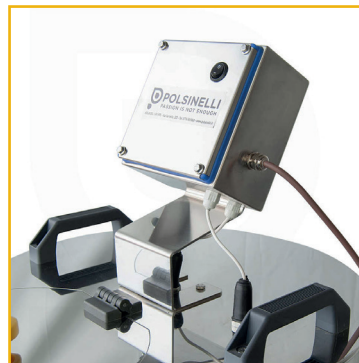
Vanne DIN25



Capteurs de détection



Tableau électrique



| Code    | Description                          | Capacité | Alimentation  | Dimensions (mm) | Poids (kg) |
|---------|--------------------------------------|----------|---------------|-----------------|------------|
| ABP0237 | Grant                                | 50 L     | -             | 580 x 700h      | 7,18       |
| ABP0230 | Grant électronique avec électropompe | 50 L     | 220 V - 50 Hz | 580 x 700h      | 9,30       |



# Accessoires pour systèmes

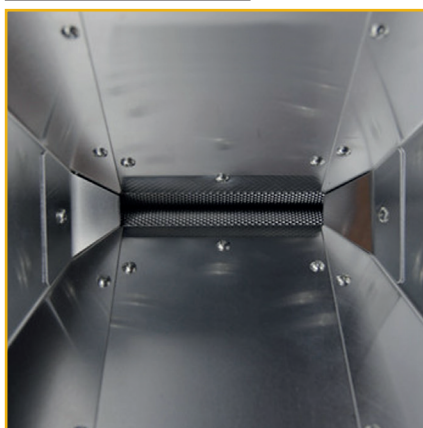


## Moulin Smart

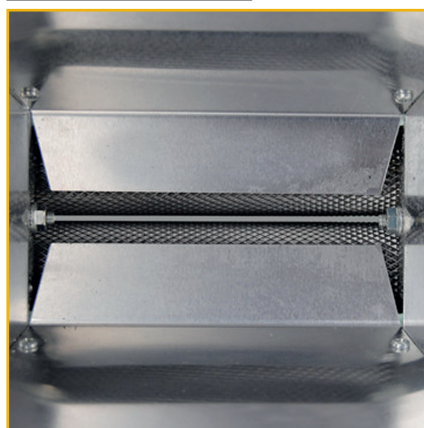
La préparation du malt est une étape essentielle du homebrewing. Le moulin à deux rouleaux Polsinelli est l'outil le plus approprié pour effectuer cette opération en toute simplicité. Le moulin à malt est entièrement en métal avec des rouleaux en acier inoxydable pour garantir une résistance maximale à l'usure et à l'humidité. Le moulin à malt peut être utilisé manuellement grâce à sa poignée pratique ou connecté à une perceuse électrique.



Moulin Smart 3 rouleaux



Moulin Smart 2 rouleaux



| Code    | Description                         | Production<br>kg/h | Réglage des rouleaux<br>(mm)    | Dimensions<br>(mm) | Poids<br>(kg) |
|---------|-------------------------------------|--------------------|---------------------------------|--------------------|---------------|
| ABP0110 | Smart 2 rouleaux                    | Jusqu'à 70         | de 0,6 à 2,5 (de 0,1" à 0,025") | 210 x 225 x 270h   | 4,36          |
| ABP0254 | Smart 2 rouleaux avec socle en bois | Jusqu'à 70         | de 0,6 à 2,5 (de 0,1" à 0,025") | 380 x 480 x 280h   | 5,60          |
| ABP0111 | Smart 3 rouleaux                    | Jusqu'à 70         | de 0,6 à 1,6 (de 0,1" à 0,063") | 324 x 300 x 325h   | 7,00          |
| ABP0268 | Smart 3 rouleaux avec socle en bois | Jusqu'à 70         | de 0,6 à 1,6 (de 0,1" à 0,063") | 380 x 480 x 425h   | 9,30          |



# Accessoires pour systèmes

## Moulin Derby

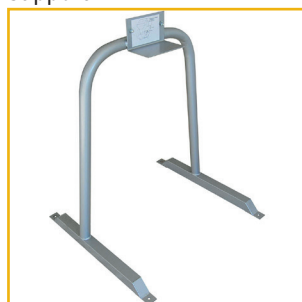
Le moulin électrique **Derby** est un des meilleurs accessoires du marché pour la transformation du malt, des céréales et d'autres aliments. Il est fabriqué en acier et sa capacité est de 180 à 200 kg de produit par heure. L'appareil est équipé d'un moteur électrique de 380 V avec protection et interrupteur. Le moulin professionnel Derby est doté aussi d'un entraînement par courroie, d'un double disque et d'une trémie avec grille et aimant. Il est également équipé de rouleaux de broyage munis d'une protection contre l'usure, qui permettent un réglage rapide et précis de la distance de broyage, utile pour améliorer le rendement final de la production.



Réglage des rouleaux



Support



Courroie de blocage du sac



| Code    | Description                                            | Alimentation  | kW  | Débit kg/h | Dimensions (mm)   | Poids (kg) |
|---------|--------------------------------------------------------|---------------|-----|------------|-------------------|------------|
| ABP0108 | Derby 10-12                                            | 220 V - 50 Hz | 1,1 | 180        | 650 x 400 x 450h  | 40,00      |
| ABP0109 | Derby 15-22                                            | 380 V - 50 Hz | 1,5 | 200        | 650 x 400 x 450h  | 40,00      |
| ABP0274 | Derby 15-22 avec support et courroie de blocage du sac | 380 V - 50 Hz | 1,5 | 200        | 850 x 750 x 1450h | 60,00      |
| ABP0026 | Courroie de blocage du sac                             | /             | -   | -          | 300 x 300 x 250h  | 2,00       |
| ABP0218 | Support pour moulin                                    | /             | -   | -          | 850 x 750 x 1000h | 20,00      |



# Accessoires pour systèmes



## Compteur de litres Krohne 1500

Le Compteur de Litres Krohne 1500 est spécialement conçu pour rester propre et stérile conformément aux exigences de l'industrie alimentaire et pharmaceutique. Le capteur de débit permet les procédures CIP et est conforme aux exigences de la FDA pour les matériaux en contact avec les aliments, et il est certifié selon les normes d'hygiène EHEDG et 3A. Le débitmètre est facile à installer car il est déjà équipé d'un convertisseur. Il peut s'installer dans des endroits soumis à des températures élevées ou des vibrations. Le convertisseur peut être protégé dans des boîtiers en acier inoxydable pour les processus qui nécessitent des procédures de nettoyage avec des détergents agressifs qui peuvent normalement endommager le revêtement en polyuréthane standard. Le débitmètre fournit une précision élevée dans la mesure du débit de fluide, à la fois pour le mélange et le dosage, même en cas de débits intermittents. L'appareil continue de fournir des performances optimales même en présence de composés à faible conductivité comme le glucose ou les concentrés de jus de fruits.



| Code    | Plage de température de process | Valeur nominale  | Dimensions (mm)  | Poids (kg) |
|---------|---------------------------------|------------------|------------------|------------|
| EPP0216 | -40...140°C / -40...+284°F      | de DN2.5 à DN150 | 235 x 250 x 280h | 5,00       |



# Accessoires pour systèmes

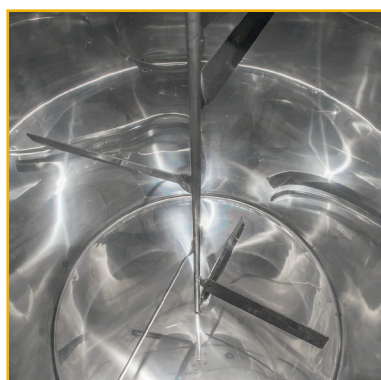
## Agitateur pour empâtage

Ce Kit agitateur est nécessaire pour motoriser la cuve d'empâtage Polsinelli. La longueur de l'axe avec pales est disponible pour une utilisation avec filtre fond double ou filtre Halo. Le kit comprend un couvercle inox de haute épaisseur renforcé avec crochets de fixation, un moteur 220 V avec interrupteur, une trappe d'inspection et un axe avec pales pour l'empâtage.

Installation sur cuve



Pales de brassage



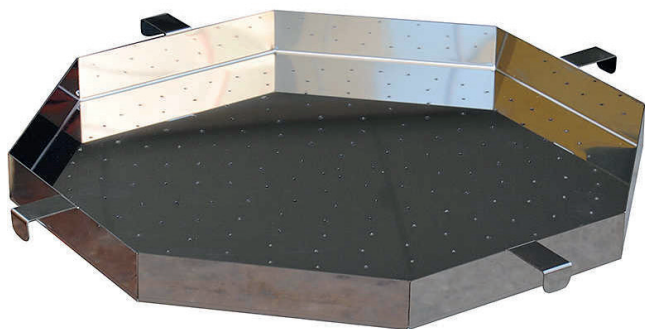
| Code    | Caractéristiques                 | Alimentation  | kW   | Ø Couvercle (mm) | Hauteur axe (mm) | Longueur pales (mm) | Poids (kg) |
|---------|----------------------------------|---------------|------|------------------|------------------|---------------------|------------|
| ABP0298 | Pour cuve 35 L filtre faux fond  | 220 V - 50 Hz | 0,09 | 385              | 315              | 130                 | 7,85       |
| ABP0299 | Pour cuve 50 L filtre faux fond  | 220 V - 50 Hz | 0,09 | 475              | 315              | 165                 | 8,50       |
| ABP0300 | Pour cuve 75 L filtre faux fond  | 220 V - 50 Hz | 0,09 | 475              | 438              | 165                 | 9,20       |
| ABP0301 | Pour cuve 100 L filtre faux fond | 220 V - 50 Hz | 0,09 | 556              | 438              | 195                 | 10,00      |
| ABP0302 | Pour cuve 150 L filtre faux fond | 220 V - 50 Hz | 0,09 | 655              | 438              | 240                 | 12,25      |
| ABP0303 | Pour cuve 200 L filtre faux fond | 220 V - 50 Hz | 0,09 | 655              | 618              | 240                 | 14,30      |
| ABP0370 | Pour cuve 300 L filtre faux fond | 220 V - 50 Hz | 0,37 | 743              | 820              | 326                 | 25,00      |
| ABP0001 | Pour cuve 35 L filtre Halo       | 220 V - 50 Hz | 0,09 | 385              | 370              | 130                 | 8,40       |
| ABP0002 | Pour cuve 50 L filtre Halo       | 220 V - 50 Hz | 0,09 | 475              | 370              | 165                 | 9,10       |
| ABP0003 | Pour cuve 75 L filtre Halo       | 220 V - 50 Hz | 0,09 | 475              | 493              | 165                 | 9,80       |
| ABP0004 | Pour cuve 100 L filtre Halo      | 220 V - 50 Hz | 0,09 | 556              | 493              | 195                 | 10,30      |
| ABP0005 | Pour cuve 150 L filtre Halo      | 220 V - 50 Hz | 0,09 | 655              | 493              | 240                 | 13,00      |
| ABP0006 | Pour cuve 200 L filtre Halo      | 220 V - 50 Hz | 0,09 | 655              | 673              | 240                 | 15,30      |
| ABP0007 | Pour cuve 300 L filtre Halo      | 220 V - 50 Hz | 0,37 | 743              | 875              | 326                 | 26,50      |



# Accessoires pour systèmes



## Fly sparge



Grâce à cet accessoire, le sparge n'est plus un problème. Sans effort et en optimisant les temps de travail, vous pouvez vous consacrer à d'autres tâches pendant le sparge. Avec le nouveau modèle "octogonal", nous avons éliminé les soudures et conçu une surface plane qui permet une distribution plus uniforme de l'eau. Équipé de crochets de support.

| Code    | Description                    | Pour Ø interne (mm) | Poids (kg) |
|---------|--------------------------------|---------------------|------------|
| ABP0075 | Fly sparge pour cuve 35 L      | de 355 à 370        | 1,06       |
| ABP0076 | Fly sparge pour cuve 50-75 L   | de 440 à 450        | 1,52       |
| ABP0073 | Fly sparge pour cuve 100 L     | de 510 à 530        | 2,00       |
| ABP0074 | Fly sparge pour cuve 150-200 L | de 600 à 640        | 2,80       |

## Kit boule de sparge



Le kit boule de sparge PG 20 en acier inoxydable est un outil pratique utilisé dans le processus de brassage pour optimiser la technique de sparge de manière efficace.

Le kit comprend:

Boule de sparge inox AISI 316 Ø 50 1/2 F

Vanne inox AISI 304 DN15 3/4" F x 3/4" M

Mamelon réducteur inox AISI 304 3/4" x 1/2" MM

Raccord courbe inox AISI 304 avec écrou pivotant F 3/4" PG 20

Joint rouge en fibre 1/2"

| Code    | Caractéristiques                         | Poids (kg) |
|---------|------------------------------------------|------------|
| ABP0203 | Pour cuve mash à partir de 300 L et plus | 2,60       |

## Pale inox pour whirlpool



Tige en acier inoxydable pour perceuse électrique, équipée de pales permettant de créer un tourbillon qui concentre les protéines et le houblon en pellets au centre de la cuve, les forçant à se déposer au fond en formant le cône classique. Facile à utiliser, elle garantit un résultat professionnel.

| Code    | Caractéristiques         | Poids (kg) |
|---------|--------------------------|------------|
| ABP0273 | pour perceuse électrique | 0,68       |





# Accessoires pour systèmes

## Filtre à drêches Halo

Ce filtre spécial a été conçu et réalisé par l'entreprise Polsinelli pour répondre aux besoins des brasseurs amateurs les plus exigeants qui souhaitent atteindre le fond du récipient équipé de filtre.

LE SEUL FILTRE QUI VOUS PERMET DE REMUER FACILEMENT LES FARINES DÉPOSÉES AU FOND.

Les zones de plus forte concentration de chaleur (correspondant à la flamme, au fond de la cuve) seront facilement accessibles, ce qui réduit les risques de brûlure des farines déposées.



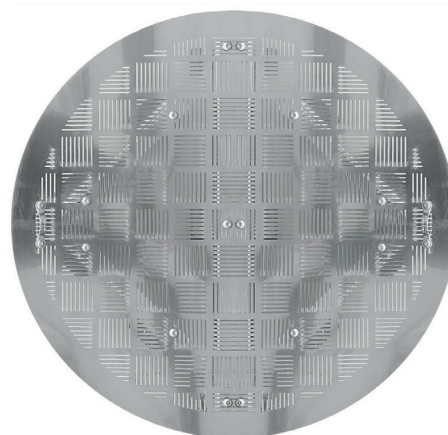
| Code    | Caractéristiques                                      | Ø (mm) | Hauteur (mm) | Épaisseur des fentes (mm) | Poids (kg) |
|---------|-------------------------------------------------------|--------|--------------|---------------------------|------------|
| ABP0275 | Filtre Halo pour cuve 25 L                            | 300    | 55           | 1,5                       | 0,65       |
| ABP0069 | Filtre Halo pour cuve 35 L - Pour fermenteur 50-75 L  | 366    | 55           | 1,5                       | 0,86       |
| ABP0070 | Filtre Halo pour cuve 50/75 L - Pour fermenteur 100 L | 452    | 55           | 1,5                       | 1,06       |
| ABP0071 | Filtre Halo pour cuve 100 L                           | 528    | 55           | 1,5                       | 1,25       |
| ABP0072 | Filtre Halo pour cuve 150/200 L                       | 628    | 55           | 1,5                       | 1,55       |
| ABP0338 | Filtre Halo pour cuve 300 L                           | 708    | 65           | 1,5                       | 4,06       |
| ABP0352 | Filtre Halo pour cuve 500 L                           | 928    | 65           | 1,5                       | 5,00       |

## Filtre à drêches faux fond

Le filtre à drêches est un produit spécialement conçu pour former un fond filtrant destiné à être utilisé pendant les phases de filtration et de sparge de la bière, idéal pour les brasseurs amateurs et les producteurs utilisant la méthode All Grain.

Il s'agit d'un composant en acier inoxydable AISI 304, très résistant, parfaitement adapté à la filtration du liquide après l'empâtage.

La grille à drêches s'installe facilement au fond de la cuve où elle reste en place pendant toutes les étapes de l'empâtage jusqu'au mash-out, permettant ainsi un filtrage/sparge professionnel et efficace.



| Code    | Description                          | Ø (mm) | Hauteur (mm) | Épaisseur des fentes (mm) | Poids (kg) |
|---------|--------------------------------------|--------|--------------|---------------------------|------------|
| ABP0276 | Filtre faux fond pour cuve 25 L      | 300    | 50           | 1,5                       | 1,16       |
| ABP0058 | Filtre faux fond pour cuve 35 L      | 368    | 50           | 1,5                       | 1,45       |
| ABP0059 | Filtre faux fond pour cuve 50/75     | 453    | 50           | 1,5                       | 2,80       |
| ABP0060 | Filtre faux fond pour cuve 100 L     | 528    | 50           | 1,5                       | 3,75       |
| ABP0061 | Filtre faux fond pour cuve 150/200 L | 629    | 50           | 1,5                       | 5,05       |
| ABP0062 | Filtre faux fond pour cuve 300 L     | 708    | 65           | 1,5                       | 6,00       |
| ABP0063 | Filtre faux fond pour cuve 500 L     | 928    | 65           | 1,5                       | 12,40      |
| ABP0057 | Filtre faux fond pour cuve 660/800 L | 1022   | 65           | 1,5                       | 14,30      |



# Accessoires pour systèmes



## Filtre à panier pour drêches



Le filtre à panier conçu pour les cuves Polsinelli est un accessoire très utile lors de la fabrication de la bière, car il permet de séparer rapidement et facilement les enveloppes externes et les particules insolubles des céréales du moût.

Cela permet de réaliser les différentes phases de l'empâtage, du sparge et de l'ébullition dans un seul et même récipient. Entièrement fabriqué en acier inoxydable, le filtre à panier peut également être utilisé dans des casseroles dotées d'un doigt de gant pour sonde de température.

| Code    | Description                     | Ø (mm) | Hauteur (mm) | Ø trous (mm) | Poids(kg) |
|---------|---------------------------------|--------|--------------|--------------|-----------|
| ABP0490 | Filtre à panier pour cuve 25 L  | 290    | 340          | 1,5          | 3,00      |
| ABP0064 | Filtre à panier pour cuve 35 L  | 340    | 340          | 1,5          | 4,25      |
| ABP0065 | Filtre à panier pour cuve 50 L  | 427    | 340          | 1,5          | 5,35      |
| ABP0066 | Filtre à panier pour cuve 75 L  | 427    | 470          | 1,5          | 7,20      |
| ABP0067 | Filtre à panier pour cuve 100 L | 490    | 430          | 1,5          | 8,10      |
| ABP0262 | Filtre à panier pour cuve 150 L | 570    | 470          | 1,5          | 10,70     |
| ABP0068 | Filtre à panier pour cuve 200 L | 570    | 630          | 1,5          | 12,00     |
| ABP0372 | Filtre à panier pour cuve 300 L | 640    | 790          | 1,5          | 20,00     |
| ABP0535 | Filtre à panier pour cuve 500 L | 830    | 790          | 1,5          | 39,00     |

## Supports inox pour cuves

EVO



Le support pour cuves est un accessoire utile dans le processus de brassage. Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304, il est pratique et robuste, idéal pour tout environnement de travail. Le choix de l'acier inox AISI 304 garantit non seulement une longue durée de vie et une excellente résistance à la corrosion, mais aussi une facilité de nettoyage permettant de respecter les normes d'hygiène les plus strictes. Sa structure est capable de supporter efficacement le poids de la cuve complètement remplie.

| Code    | Description                     | Structure (mm) | Dimensions (mm)    | Poids (kg) |
|---------|---------------------------------|----------------|--------------------|------------|
| ABP0210 | Support EVO pour cuve 150/200 L | En boîte 40x40 | 630 x 630 x 310h   | 10,00      |
| ABP0211 | Support EVO pour cuve 300 L     | En boîte 40x40 | 720 x 720 x 310h   | 11,00      |
| ABP0212 | Support EVO pour cuve 500 L     | En boîte 40x40 | 930 x 930 x 310h   | 13,00      |
| ABP0213 | Support EVO pour cuve 670/800 L | En boîte 40x40 | 1025 x 1025 x 310h | 16,00      |
| ABP0307 | Support EVO pour cuve 1000 L    | En boîte 40x40 | 1150 x 1150 x 310h | 20,00      |
| ABP0318 | Support pour cuve 100 L         | En boîte 40x40 | 530 x 530 x 310h   | 8,90       |
| ABP0214 | Support pour cuve 150/200 L     | En boîte 40x40 | 630 x 630 x 310h   | 9,90       |
| ABP0215 | Support pour cuve 300 L         | En boîte 40x40 | 720 x 720 x 310h   | 11,50      |
| ABP0216 | Support pour cuve 500 L         | En boîte 40x40 | 930 x 930 x 310h   | 13,00      |
| ABP0217 | Support pour cuve 670/800 L     | En boîte 40x40 | 1025 x 1025 x 310h | 15,00      |



# Accessoires pour systèmes

## Couvercle anti-poussière

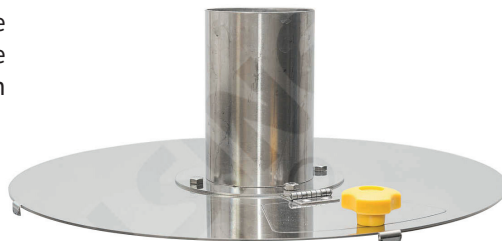
Le couvercle en acier inoxydable avec poignée est un accessoire indispensable pour protéger le produit contenu dans les cuves. C'est le choix idéal pour garantir un maximum d'hygiène et de sécurité pendant toutes les phases de stockage et de conservation.



| Code    | Description                        | Ø (mm) | Poids (kg) |
|---------|------------------------------------|--------|------------|
| SIR0322 | Couvercle inox pour cuve 25 L      | 300    | 0,05       |
| SIR0070 | Couvercle inox pour cuve 35 L      | 385    | 0,06       |
| SIR0071 | Couvercle inox pour cuve 50/75 L   | 475    | 0,92       |
| SIR0072 | Couvercle inox pour cuve 100 L     | 550    | 1,30       |
| SIR0073 | Couvercle inox pour cuve 150/200 L | 650    | 1,66       |
| SIR0074 | Couvercle inox pour cuve 300 L     | 730    | 2,15       |
| SIR0069 | Couvercle inox pour cuve 500 L     | 1055   | 4,00       |

## Couvercle de boil

Le couvercle pour évacuation des fumées en acier inox est indispensable pour canaliser les vapeurs générées pendant l'ébullition et les conduire facilement à l'extérieur de la salle de brassage. La trappe d'inspection facilite l'ajout du houblon.



| Code    | Caractéristiques                                     | Ø tuyau de fumée (mm) | Ø (mm) | Poids (kg) |
|---------|------------------------------------------------------|-----------------------|--------|------------|
| ABP0353 | Pour cuve de boil 50/75 L avec trappe d'inspection   | 100                   | 475    | 4,50       |
| ABP0354 | Pour cuve de boil 100 L avec trappe d'inspection     | 100                   | 555    | 5,05       |
| ABP0355 | Pour cuve de boil 150/200 L avec trappe d'inspection | 100                   | 655    | 6,70       |
| ABP0409 | Pour cuve de boil 300 L avec trappe d'inspection     | 100                   | 742    | 8,10       |
| ABP0553 | Pour cuve de boil 500 L avec trappe d'inspection     | 100                   | 960    | 10,00      |
| ABP0554 | Pour cuve de boil 660/800 L avec trappe d'inspection | 100                   | 1052   | 15,00      |

## Thermomètre

Le thermomètre est un instrument indispensable pour mesurer avec précision la température. Il s'utilise aussi bien dans les contextes industriels que dans la production artisanale.



| Code    | Description                                      | Caractéristiques                      | Poids (kg) |
|---------|--------------------------------------------------|---------------------------------------|------------|
| ABP0222 | Thermomètre adhésif à cristaux liquides          | Plage de température 8-24°C / 46-82°F | 0,002      |
| ABP0221 | Thermomètre avec doigt de gant inox 65 mm        | Plage de température de 0°C à +120°C  | 0,10       |
| ABP0435 | Thermomètre avec doigt de gant inox 110 mm       | Plage de température de 0°C à +120°C  | 0,15       |
| ABP0434 | Doigt de gant à montage rapide pour sonde 54 mm  | Raccord fileté 1/2" et vis de serrage | 0,06       |
| ABP0433 | Doigt de gant à montage rapide pour sonde 115 mm | Raccord fileté 1/2" et vis de serrage | 0,07       |



# Accessoires pour systèmes



## Mesureur

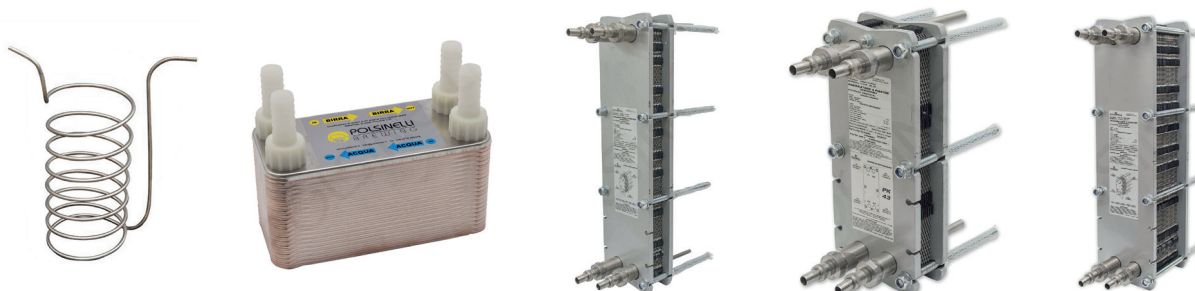


Tige en acier inoxydable à immersion. Grâce à son échelle graduée, il permet de mesurer la quantité de liquide à l'intérieur des cuves.

| Code    | Description                             | Caractéristiques                                           | Poids (kg) |
|---------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------|
| ABP0454 | Mesureur Inox 30                        | Pour cuve da 25 L                                          | 0,20       |
| ABP0019 | Mesureur Inox 70                        | Pour cuve 35 L e serb./ferment. da 35/50/75 L              | 0,22       |
| ABP0020 | Mesureur Inox 90                        | Pour cuve 50/75 L e serb./fermentat./cuve de sucrage 100 L | 0,18       |
| ABP0013 | Mesureur Inox 130                       | Pour cuve 100 L                                            | 0,20       |
| ABP0014 | Mesureur Inox 190                       | Pour cuve 150/200 L                                        | 0,22       |
| ABP0015 | Mesureur Inox 300                       | Pour cuve 300 L                                            | 0,60       |
| ABP0017 | Mesureur Inox 540                       | Pour cuve 500 L                                            | 0,80       |
| ABP0018 | Mesureur Inox 800                       | Pour cuve 660/800 L                                        | 1,00       |
| ABP0011 | Mesureur Inox pour fermenteur 150/200   | Pour les réservoirs/fermenteurs/cuve de sucrage 150/200 L  | 0,22       |
| ABP0012 | Mesureur Inox pour fermenteur 300       | Pour les réservoirs/fermenteurs/cuve de sucrage 300 L      | 0,60       |
| ABP0322 | Mesureur Inox pour fermenteur 380       | Pour les réservoirs/fermenteurs 380 L                      | 0,65       |
| ABP0021 | Mesureur Inox pour cuve de sucrage 500  | Pour les réservoirs/cuve de sucrage 500 L                  | 0,80       |
| ABP0022 | Mesureur Inox pour cuve de sucrage 700  | Pour les réservoirs/cuve de sucrage 700 L                  | 1,00       |
| ABP0023 | Mesureur Inox pour cuve de sucrage 1000 | Pour les réservoirs/cuve de sucrage 1000 L                 | 1,30       |

## Échangeurs de chaleur

Outil conçu pour transférer la température d'un fluide à un autre. L'échange thermique se fait à travers des plaques inox individuelles ou une serpentine, sans mélange entre les deux fluides.

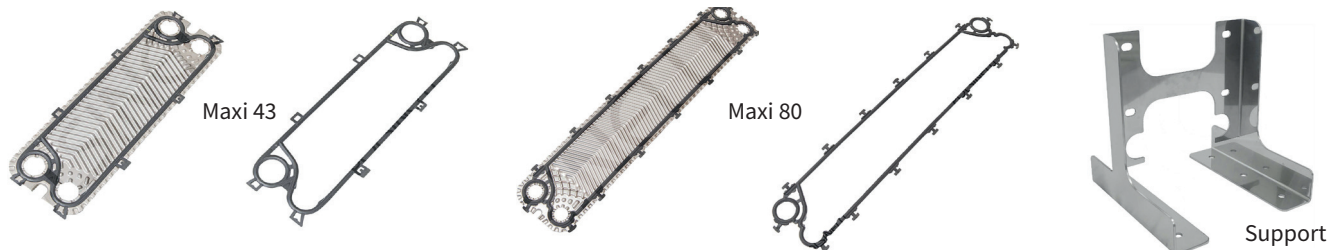


| Code    | Description               | Caractéristiques                                                   | Dimensions (mm) | Poids (kg) |
|---------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------|------------|
| ABP0202 | Serpentin inox            | Surface d'échange 0,18 m <sup>2</sup> - PG 12 mm                   | Ø300x450h       | 0,50       |
| ABP0183 | 40 plaques soudobrasées   | Surface d'échange 0,57 m <sup>2</sup> - PG20 mm                    | 200x90x101h     | 2,40       |
| ABP0177 | Maxi 43 - 30 plaques inox | Plaques inspect. - Surface d'échange 1,29 m <sup>2</sup> - PG20 mm | 200x340x470h    | 37,00      |
| ABP0179 | Maxi 80 - 22 plaques inox | Plaques inspect. - Surface d'échange 1,76 m <sup>2</sup> - PG20 mm | 200x250x760h    | 57,00      |
| ABP0180 | Maxi 80 - 40 plaques inox | Plaques inspect. - Surface d'échange 3,20 m <sup>2</sup> - PG20 mm | 200x350x760h    | 62,00      |
| ABP0181 | Maxi 80 - 60 plaques inox | Plaques inspect. - Surface d'échange 4,80 m <sup>2</sup> - PG20 mm | 200x430x760h    | 67,00      |



# Accessoires pour systèmes Électropompes

## Accessoires et pièces de rechange pour échangeurs de chaleur

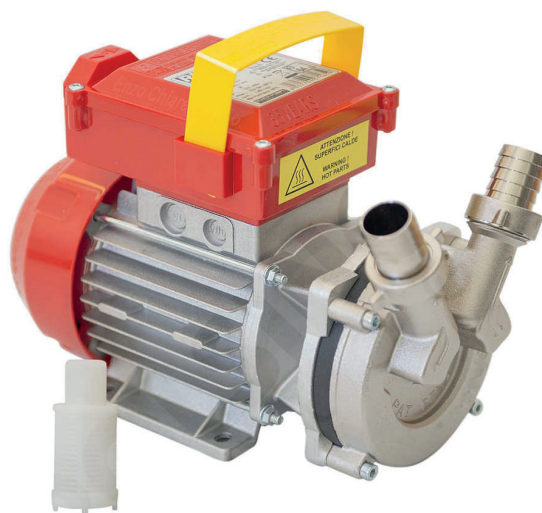


| Code    | Description                         | Caractéristiques                                 | Poids (kg) |
|---------|-------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|
| ABR0073 | Joint pour plaque maxi 43           | Matériel: EPDM                                   | 0,04       |
| ABR0053 | Joint pour plaque maxi 80           | Matériel: EPDM                                   | 0,06       |
| ABP0168 | Plaque inox pour Maxi 43            | Matériel: Inox AISI 316                          | 0,32       |
| ABR0029 | Plaque inox pour Maxi 80            | Matériel: Inox AISI 316                          | 0,36       |
| ABP0204 | Support de fixation pour Maxi 43/80 | Pour la fixation des échangeurs de la série Maxi | 2,50       |

## Électropompes Novax Beer

L'électropompe **Novax Beer** est un outil pratique et fonctionnel pour le transfert de liquides chauds, particulièrement recommandé pour le traitement de la bière. Il s'agit d'un modèle bidirectionnel et auto-amorçant, capable de fonctionner à sec. Le système de transfert fonctionne parfaitement avec des liquides jusqu'à 95 °C, grâce aux joints en Viton® qui résistent à des températures élevées. Cela fait de la Novax Beer le choix idéal pour les brasseurs qui recherchent un appareil professionnel et compact.

Interrupteur bidirectionnel



| Code    | Description            | Alimentation | Puissance | RPM  | Débit L/min | Filetage et raccord | Dimensions (mm) | Poids (kg) |
|---------|------------------------|--------------|-----------|------|-------------|---------------------|-----------------|------------|
| EPP0066 | 20 Beer                | 220V - 50 Hz | 0,5 Hp    | 2850 | 40          | 3/4" GAS x PG20     | 230x120x190h    | 6,00       |
| EPP0068 | 20 Beer avec vanne     | 220V - 50 Hz | 0,5 Hp    | 2850 | 40          | 3/4" GAS x PG20     | 230x120x190h    | 6,50       |
| EPP0205 | 20 Beer Low            | 220V - 50 Hz | 0,5 Hp    | 1450 | 5           | 3/4" GAS x PG20     | 230x120x190h    | 6,00       |
| EPP0206 | 20 Beer Low avec vanne | 220V - 50 Hz | 0,5 Hp    | 1450 | 5           | 3/4" GAS x PG20     | 230x120x190h    | 6,50       |
| EPP0070 | 25 Beer                | 220V - 50 Hz | 0,9 Hp    | 1450 | 40          | 1" GAS x PG25       | 250x120x190h    | 7,00       |
| EPP0271 | 30 Beer                | 220V - 50 Hz | 1,2 Hp    | 1450 | 84          | 1" 1/4 GAS x PG30   | 310x210x150h    | 15,00      |





## Électropompes à rotor flexible

L'électropompe **série Beer** est un outil pratique et efficace pour transférer rapidement des liquides chauds jusqu'à 95 °C, conseillée aussi bien pour le brassage fait maison que pour la production professionnelle de bière. L'appareil est équipé d'un rotor flexible avec vitesses allant de 285 à 1400 rpm (selon le modèle), capable de transférer des liquides, même visqueux et avec particules en suspension, de façon continue, ce qui le rend parfait pour les produits alimentaires et la bière. Grâce à sa vitesse de rotation réduite, l'électropompe Liverani permet de préserver les caractéristiques organoleptiques et visuelles du liquide transféré. Elle est auto-amorçante et réversible, capable donc d'aspirer la bière dans les deux sens.

EP Minor 40 Beer 380V avec variateur mécanique



EP Mini 20 Beer



EP Mini 20 Beer avec inverseur



EP Midex 30 Beer



EP Midex 30 Beer avec inverseur



| Code    | Description               | Alimentation | Puissance | RPM      | Débit L/min | Filetage et raccord | Dimensions (mm) | Poids (kg) |
|---------|---------------------------|--------------|-----------|----------|-------------|---------------------|-----------------|------------|
| EPP0029 | EP Mini 20 Beer           | 220V - 50 Hz | 0,5 Hp    | 900      | 17          | 3/4" GAS x PG20     | 276x180x140h    | 9,00       |
| EPP0030 | EP Mini 20 Beer inverseur | 220V - 50 Hz | 0,5 Hp    | 285-1400 | 4,5-26,6    | 3/4" GAS x PG20     | 276x140x180h    | 9,00       |
| EPP0025 | EP Midex 30 Beer          | 220V - 50 Hz | 1 Hp      | 1400     | 96          | DIN25 x PG30        | 338x215x159h    | 15,00      |
| EPP0026 | EP Midex 30 B inverseur   | 220V - 50 Hz | 1 Hp      | 285-1400 | 20 - 96     | DIN25 x PG30        | 338x159x215h    | 16,00      |
| EPP0034 | EP Minor 40 B Var. Méc.   | 380V - 50 Hz | 2 Hp      | 190-900  | 115         | DIN40 x PG40        | 1030x440x610h   | 63,00      |

## Accessoires et pièces de rechange pour électropompes

| Code    | Description              | Dimensions (mm)  | Poids (kg) |
|---------|--------------------------|------------------|------------|
| EPR0049 | Rotor EPDM pour EP Mini  | -                | 0,085      |
| EPR0044 | Rotor EPDM pour EP Midex | -                | 0,10       |
| EPR0052 | Rotor EPDM pour EP Minor | -                | 0,49       |
| EPR0167 | Rotor EPDM pour EP Major | -                | 0,50       |
| EPR0043 | Rotor EPDM pour EP Maxi  | -                | 0,70       |
| EPP0229 | Chariot inox Mini        | 715 x 290 x 570h | 2,00       |
| EPP0002 | Chariot inox Midi        | 330 x 770 x 506h | 3,85       |
| EPP0313 | Chariot inox Maxi        | 645 x 330 x 665h | 4,75       |
| EPP0004 | Chariot émaillé          | 300 x 720 x 595h | 1,75       |





## Rotor interne en inox

L'électropompe à vis est conçue pour offrir un support professionnel au transfert de liquides de différents types dans le secteur alimentaire. Elle peut être utilisée en œnologie, dans la production tant de l'huile que de bière. Il s'agit d'une pompe à vis, capable de transférer des fluides de manière continue et sans pulsation, même à température élevée. Grâce à la haute qualité des matériaux utilisés pour le châssis et les composants en contact avec le liquide, elle respecte parfaitement les caractéristiques organoleptiques du produit transféré.

P30 A.T. avec variateur mécanique - 380V



P30 A.T. avec inverseur - 220V



P30 A.T. - 220V



Manomètre



IN/OUT raccord 1" GAS



Poignée inox



Inverseur



| Code    | Description                       | Alimentation | Puissance | RPM      | Débit<br>hL/h | Entrée<br>Sortie | Dimensions<br>(mm) | Poids<br>(kg) |
|---------|-----------------------------------|--------------|-----------|----------|---------------|------------------|--------------------|---------------|
| EPP0059 | P30 A.T.                          | 220V - 50 Hz | 1 Hp      | 1400     | 29            | 1" GAS           | 770x330x506h       | 22,00         |
| EPP0060 | P30 A.T. avec inverseur IP65      | 220V - 50 Hz | 0,75 Hp   | 10-2000  | 2-42          | 1" GAS           | 770x330x506h       | 30,00         |
| EPP0061 | P30 A.T. avec variateur mécanique | 220V - 50 Hz | 0,75 Hp   | 190-1000 | 5-20          | 1" GAS           | 645x330x665h       | 24,00         |





## Rotor flexible

Pompe électrique auto-amorçante Flexi en acier inoxydable AISI 304 avec rotor en néoprène. C'est un outil professionnel capable de transférer des liquides alimentaires tels que le vin, l'huile ou la bière, avec une température ne dépassant pas 35 °C. Elle peut également être utilisée dans les secteurs agricole, nautique et du jardinage, grâce à sa capacité à supporter la présence partielle de matières solides durant le transfert.

Flexi 60



Flexi 30



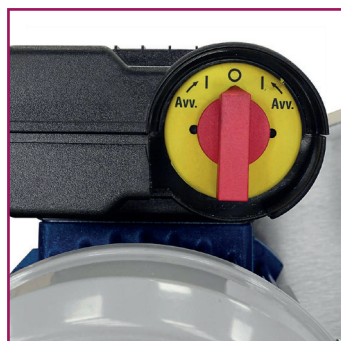
Flexi 40



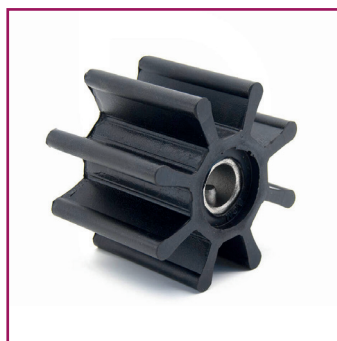
Flexi 50



Interrupteur bidirectionnel



Rotor flexible en néoprène



| Code    | Description                | Puissance | Débit    | RPM | Alimentation | Raccord           | Dimensions (mm) | Poids (kg) |
|---------|----------------------------|-----------|----------|-----|--------------|-------------------|-----------------|------------|
| EPP0013 | Flexi 30 avec chariot inox | 1,2 Hp    | 60 hL/h  | 900 | 220V - 50 Hz | 1"1/4 GAS x PG30  | 650x300x500h    | 18,00      |
| EPP0014 | Flexi 40 avec chariot inox | 1,2 Hp    | 100 hL/h | 900 | 220V - 50 Hz | GAROLLA 40 x PG40 | 650x300x500h    | 20,00      |
| EPP0016 | Flexi 50 avec chariot inox | 2,5 Hp    | 90 hL/h  | 370 | 220V - 50 Hz | GAROLLA 50 x PG50 | 850x430x600h    | 47,00      |
| EPP0018 | Flexi 60 avec chariot inox | 2,5 Hp    | 150 hL/h | 370 | 220V - 50 Hz | GAROLLA 60 x PG60 | 850x430x600h    | 55,00      |



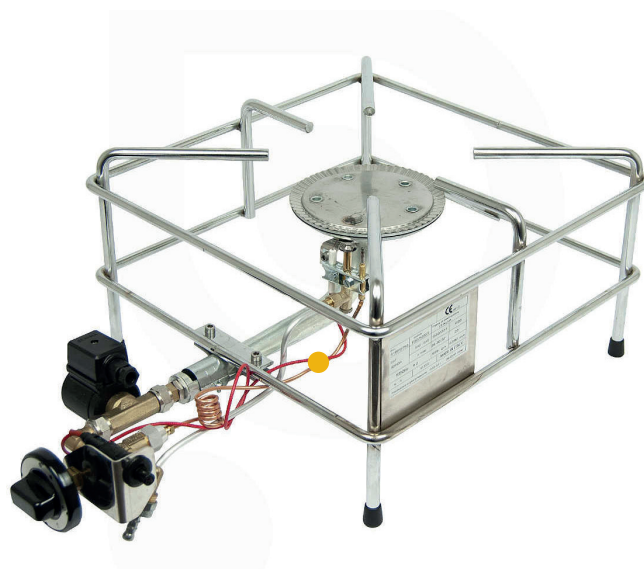
## Chromé et fonte

Le brûleur à gaz est un appareil pratique pour ceux qui recherchent une plaque de cuisson résistante et facile à nettoyer. Il est adapté à une utilisation confortable dans les brasseries, les caves et les entreprises alimentaires ; il offre d'excellentes performances de cuisson tout en occupant un minimum d'espace. Le brûleur fonctionne au gaz GPL ou, sur demande, au gaz naturel. Les modèles varient de celui en fonte pour l'extérieur aux modèles équipés de sécurité, flamme pilote, allumage piézoélectrique et électrovanne.

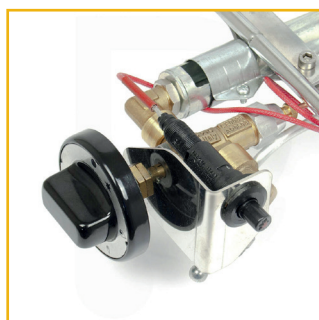
Cromo



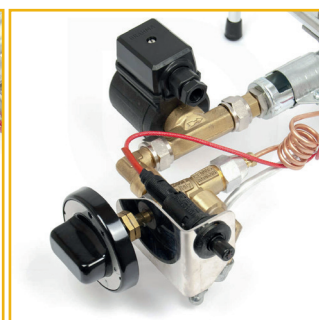
Cromo EV



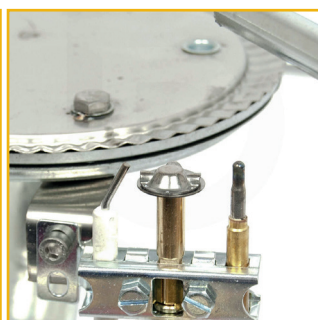
Allumage piézoélectrique



Allumage piézoélectrique avec électrovanne



Groupe piézoélectrique, sécurité, flamme pilote



Brûleur en fonte



| Code    | Description             | Usage   | Accessoires                               | Consommation<br>Gpl Kg/h | Dimensions<br>(mm) | Poids<br>(kg) |
|---------|-------------------------|---------|-------------------------------------------|--------------------------|--------------------|---------------|
| FGP0006 | Brûleur en fonte 5,5 kW | Externe |                                           | 0,354                    | 450x450x155h       | 6,70          |
| FGP0092 | Brûleur Cromo 6 kW      | Interne | Piézo, sécurité, f. pilote                | 0,436                    | 300x314x210h       | 4,15          |
| FGP0089 | Brûleur Cromo 6 kW      | Interne | Piézo, sécurité, f. pilote, électrov. 24V | 0,436                    | 300x300x170h       | 4,20          |
| FGP0091 | Brûleur Cromo 9,2 kW    | Interne | Piézo, sécurité, f. pilote                | 0,669                    | 400x400x240h       | 5,15          |
| FGP0090 | Brûleur Cromo 9,2 kW    | Interne | Piézo, sécurité, f. pilote, électrov. 24V | 0,669                    | 400x414x240h       | 5,20          |

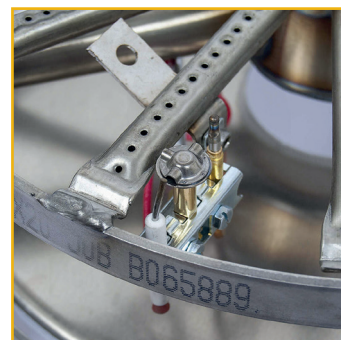




## Brûleur radial

Le brûleur radial à gaz est un appareil pratique pour ceux qui recherchent une plaque de cuisson résistante et facile à nettoyer. Il est adapté à une utilisation confortable dans les brasseries, les caves et les entreprises alimentaires ; il offre d'excellentes performances de cuisson tout en occupant un espace minimal. Le réchaud radial fonctionne au gaz GPL ou, sur demande, au gaz naturel. Selon le modèle, les brûleurs sont équipés de dispositifs de sécurité, flamme pilote, allumage piézoélectrique et électrovanne 24V.

Groupe piézoélectrique, sécurité, flamme pilote



Électrovanne 24V



| Code           | Description                | Usage   | Accessoires                               | Consomo<br>Gpl Kg/h | Dimensions<br>(mm) | Poids<br>(kg) |
|----------------|----------------------------|---------|-------------------------------------------|---------------------|--------------------|---------------|
| <b>FGP0076</b> | Brûleur radial 8 kW Ø 400  | Interne | Piézo, sécurité, f. pilote                | 0,582               | 615x400x250h       | 5,01          |
| <b>FGP0077</b> | Brûleur radial 8 kW Ø 400  | Interne | Piézo, sécurité, f. pilote, électrov. 24V | 0,582               | 700x400x250h       | 5,05          |
| <b>FGP0079</b> | Brûleur radial 11 kW Ø 500 | Interne | Piézo, sécurité, f. pilote                | 0,800               | 715x500x250h       | 5,75          |
| <b>FGP0080</b> | Brûleur radial 11 kW Ø 500 | Interne | Piézo, sécurité, f. pilote, électrov. 24V | 0,800               | 800x500x250h       | 5,80          |
| <b>FGP0084</b> | Brûleur radial 14 kW Ø 680 | Interne | Piézo, sécurité, f. pilote                | 1,019               | 940x680x255h       | 5,30          |
| <b>FGP0081</b> | Brûleur radial 26 kW Ø 560 | Interne | Piézo, sécurité, f. pilote                | 1,892               | 885x560x250h       | 8,80          |
| <b>FGP0082</b> | Brûleur radial 26 kW Ø 560 | Interne | Piézo, sécurité, f. pilote, électrov. 24V | 1,892               | 930x560x250h       | 9,20          |
| <b>FGP0085</b> | Brûleur radial 35 kW Ø 740 | Interne | Piézo, sécurité, f. pilote                | 2,532               | 1020x740x250h      | 13,90         |
| <b>FGP0086</b> | Brûleur radial 35 kW Ø 740 | Interne | Piézo, sécurité, f. pilote, électrov. 24V | 2,532               | 1060x740x250h      | 14,00         |
| <b>FGP0087</b> | Brûleur radial 35 kW Ø 930 | Interne | Piézo, sécurité, f. pilote                | 2,532               | 1210x930x250h      | 18,00         |
| <b>FGP0088</b> | Brûleur radial 35 kW Ø 930 | Interne | Piézo, sécurité, f. pilote, électrov. 24V | 2,532               | 1250x930x250h      | 18,20         |



# Fermentation

Joint



Vis papillon de serrage



Également disponible avec poignées



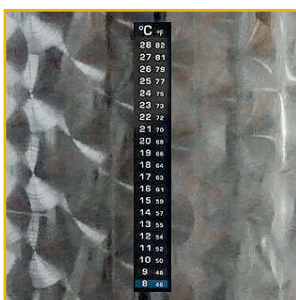
## Fermenteurs fond plat

Le fermenteur à fond plat est idéal pour la fermentation primaire de la bière. Robuste et de grande qualité, il est fabriqué en acier inoxydable AISI 304 pour usage alimentaire, avec un intérieur poli effet miroir et un extérieur bouchonné. Le fond bombé et soudé permet un nettoyage et une désinfection faciles. Le produit est équipé d'un couvercle de haute épaisseur avec barboteur, joint et robinet inox surélevé pour éviter de prélever les levures et autres dépôts formés pendant la fermentation.

Robinet inox



Thermomètre à cristaux liquides



Couvercle épaisse avec joint et barboteur

| Code    | Description           | Robinet | Épaisseur (mm)<br>Fond-Parois | Dimensions (mm) | Poids (kg) |
|---------|-----------------------|---------|-------------------------------|-----------------|------------|
| ABP0038 | Fermenteur inox 35 L  | 1/2"    | 0,6 - 0,6                     | Ø 370 x 375h    | 5,00       |
| ABP0039 | Fermenteur inox 50 L  | 1/2"    | 0,6 - 0,6                     | Ø 370 x 495h    | 6,00       |
| ABP0040 | Fermenteur inox 75 L  | 1/2"    | 0,6 - 0,6                     | Ø 370 x 745h    | 7,00       |
| ABP0041 | Fermenteur inox 100 L | 1/2"    | 0,6 - 0,6                     | Ø 455 x 680h    | 9,00       |
| ABP0042 | Fermenteur inox 150 L | 1/2"    | 0,6 - 0,7                     | Ø 530 x 705h    | 12,00      |
| ABP0043 | Fermenteur inox 200 L | 1/2"    | 0,6 - 0,7                     | Ø 530 x 980h    | 14,00      |
| ABP0044 | Fermenteur inox 300 L | 3/4"    | 0,6 - 0,7                     | Ø 630x 990h     | 18,00      |
| ABP0385 | Fermenteur inox 380 L | 3/4"    | 0,6 - 0,7                     | Ø 630x 1240h    | 20,00      |



# Fermentation



## Fermenteur fond plat réfrigéré

Le fermenteur à fond plat réfrigéré est idéal pour la fermentation primaire de la bière. Résistant et de haute qualité, il est fabriqué en acier inoxydable AISI 304 pour usage alimentaire, avec un intérieur poli effet miroir et une surface extérieure bouchonnée. Il préserve les caractéristiques organoleptiques du produit contenu à l'intérieur. Le fond bombé et soudé permet un nettoyage et une désinfection aisés. Grâce à la plaque de refroidissement, il permet de contrôler la température de fermentation du moût contenu dans la cuve. Le produit comprend un thermomètre analogique avec doigt de gant inox, un couvercle épais avec barboteur et une vanne inox surélevée pour éviter de prélever les levures et autres dépôts formés pendant la fermentation.

Couvercle avec plaque d'immersion



Joint



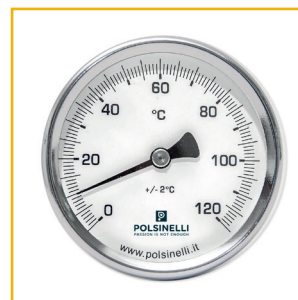
Barboteur et raccords pour la plaque



Vanne inox



Thermomètre analogique



| Code    | Description                          | Vanne          | Dimensions plaque (mm) | Raccords plaque | Dimensions (mm) | Poids (kg) |
|---------|--------------------------------------|----------------|------------------------|-----------------|-----------------|------------|
| ABP0429 | Fermenteur fond plat réfrigéré 50 L  | 1/2" x 3/4" MM | 270 x 380h             | 1/2" / PG20     | Ø 370 x 495h    | 8,00       |
| ABP0049 | Fermenteur fond plat réfrigéré 75 L  | 1/2" x 3/4" MM | 270 x 600h             | 1/2" / PG20     | Ø 370 x 745h    | 10,00      |
| ABP0045 | Fermenteur fond plat réfrigéré 100 L | 1/2" x 3/4" MM | 370 x 600h             | 1/2" / PG20     | Ø 455 x 680h    | 13,00      |
| ABP0046 | Fermenteur fond plat réfrigéré 150 L | 1/2" x 3/4" MM | 370 x 600h             | 1/2" / PG20     | Ø 530 x 705h    | 15,00      |
| ABP0047 | Fermenteur fond plat réfrigéré 200 L | 1/2" x 3/4" MM | 370 x 800h             | 1/2" / PG20     | Ø 530 x 980h    | 19,00      |
| ABP0048 | Fermenteur fond plat réfrigéré 300 L | 3/4" x 3/4" MM | 370 x 800h             | 1/2" / PG20     | Ø 630x 990h     | 25,00      |
| ABP0387 | Fermenteur fond plat réfrigéré 380 L | 3/4" x 3/4" MM | 370 x 1000h            | 1/2" / PG20     | Ø 630x 1240h    | 29,00      |



# Fermentation

## Fermenteur fond conique 60°

Le fermenteur conique inox 60° est un produit de qualité professionnelle conçu pour accompagner toutes les entreprises du secteur brassicole pendant les phases de la fermentation de divers liquides alimentaires. Fabriqué en acier inox AISI 304 (18/10), matériau extrêmement robuste et conforme aux normes de sécurité alimentaire, le fermenteur conique inox de 50 litres est capable de respecter les caractéristiques organoleptiques du produit contenu et d'assurer une hygiène optimale. L'inclinaison de 60° de ce modèle facilite l'extraction des levures et des sédiments qui se déposent sur le fond du cône, permettant ainsi un meilleur nettoyage et une décantation optimale du produit final.

Couvercle renforcé avec barboteur



Vanne de prélèvement et vidange totale



Support intégré



| Code           | Description                       | Vannes Prélèvement<br>Vidange totale | Raccord pour<br>tuyau | Dimensions (mm)<br>sans barboteur | Poids<br>(kg) |
|----------------|-----------------------------------|--------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------|---------------|
| <b>ABP0356</b> | Fermenteur inox Conique 60° 50 L  | 1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"              | 1 de 3/4" PG20        | 500 x 500 x 1136h                 | 9,60          |
| <b>ABP0414</b> | Fermenteur inox Conique 60° 75 L  | 1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"              | 1 de 3/4" PG20        | 550 x 550 x 1210h                 | 11,75         |
| <b>ABP0357</b> | Fermenteur inox Conique 60° 100 L | 1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"              | 1 de 3/4" PG20        | 550 x 550 x 1385h                 | 14,00         |
| <b>ABP0415</b> | Fermenteur inox Conique 60° 150 L | 1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"              | 1 de 3/4" PG20        | 650 x 650 x 1610h                 | 19,15         |
| <b>ABP0339</b> | Fermenteur inox Conique 60° 200 L | 1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"              | 1 de 3/4" PG20        | 650 x 650 x 1700h                 | 22,00         |
| <b>ABP0397</b> | Fermenteur inox Conique 60° 300 L | 1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"              | 1 de 3/4" PG20        | 650 x 650 x 1790h                 | 25,00         |



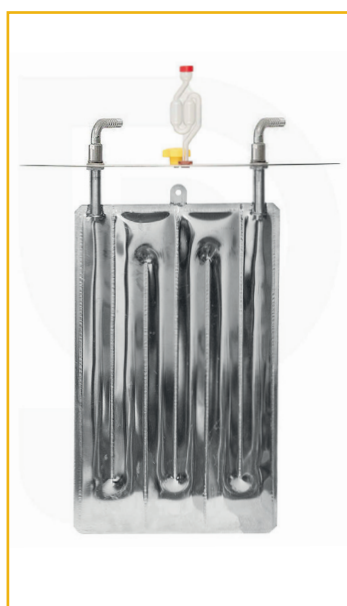


## Fermenteur fond conique 60° réfrigéré

Le fermenteur conique inox 60° est un produit de qualité professionnelle conçu pour accompagner toutes les entreprises du secteur brassicole pendant les phases de fermentation des différents liquides alimentaires. Fabriqué en acier inox AISI 304 (18/10), matériau extrêmement robuste et conforme aux normes de sécurité alimentaire, le fermenteur conique inox de 50 litres permet de respecter les caractéristiques organoleptiques du produit contenu et d'assurer une hygiène optimale. L'inclinaison de 60° de ce modèle facilite l'extraction des levures et des sédiments qui se déposent sur le fond du cône, permettant ainsi un meilleur nettoyage et une décantation optimale du produit final. Grâce à la plaque de refroidissement incluse, le fermenteur conique inox permet de réguler et contrôler constamment la température du liquide contenu si celui-ci est connecté à un réfrigérateur. Le produit est équipé d'un thermomètre analogique avec doigt de gant et un doigt de gant inox supplémentaire pour l'insertion d'une sonde à connecter au panneau de contrôle.



Plaque interne à immersion



Couvercle renforcé avec barboteur et connexions plaque



Thermomètre analogique



Support intégré avec vannes de prélèvement et vidange totale

Joint



Vis de serrage couvercle



| Code    | Description                       | Vannes à bille      | Dimensions plaque (mm) | Connexions plaque | Dimensions (mm) sans barboteur | Poids (kg) |
|---------|-----------------------------------|---------------------|------------------------|-------------------|--------------------------------|------------|
| ABP0427 | Fermenteur conique 60° réf. 50 L  | 1/2"x3/4" - 1"x3/4" | 270 x 380h             | 1/2" / PG20       | 500x500x1191h                  | 12,60      |
| ABP0428 | Fermenteur conique 60° réf. 75 L  | 1/2"x3/4" - 1"x3/4" | 270 x 600h             | 1/2" / PG20       | 550x550x1265h                  | 14,50      |
| ABP0405 | Fermenteur conique 60° réf. 100 L | 1/2"x3/4" - 1"x3/4" | 370 x 600h             | 1/2" / PG20       | 550x550x1440h                  | 17,30      |
| ABP0425 | Fermenteur conique 60° réf. 150 L | 1/2"x3/4" - 1"x3/4" | 370 x 600h             | 1/2" / PG20       | 650x650x1665h                  | 19,40      |
| ABP0406 | Fermenteur conique 60° réf. 200 L | 1/2"x3/4" - 1"x3/4" | 370 x 800h             | 1/2" / PG20       | 650x650x1755h                  | 27,50      |
| ABP0407 | Fermenteur conique 60° réf. 300 L | 1/2"x3/4" - 1"x3/4" | 370 x 800h             | 1/2" / PG20       | 650x650x1845h                  | 32,00      |



# Fermentation

## Fermenteur fond conique 60° réfrigéré

Trou d'homme Ø 400 mm



Fermenteur conçu pour la fermentation de bière, complet avec bande de refroidissement sur le cylindre, avec fond conique 60° pour faciliter l'extraction de levures pendant la fermentation primaire. Entièrement réalisé en acier inox AISI 304 (18/10 pour aliments), intérieur poli miroir et extérieur bouchonné, soudures TIG satinées pour faciliter les opérations de nettoyage et de désinfection. Toit 10° complet avec trou d'homme Ø 400 mm avec ouverture latérale à drapeau, adapté pour gaz inerte avec pression max. de 30 mbar. Indicateur de niveau avec protection inox. Disponible en trois versions: sans bande de réfrigération, avec bande sur le cylindre et avec bande sur cylindre et cône.

Vanne papillon pour vidange partielle



Vanne papillon pour vidange totale



Support pour échelle



Robinet de dégustation



Thermomètre analogique



| Code    | Description                       | Hauteur bande (mm) | Trou d'homme (mm) | Vannes                                | Dimensions (mm) | Poids (kg) |
|---------|-----------------------------------|--------------------|-------------------|---------------------------------------|-----------------|------------|
| ABP0464 | Fermenteur conique 60° Réf. 400 L | 750                | Ø 400             | Papillon - DIN32 x PG20 Ø 640 x 2250h | 110,00          |            |
| ABP0465 | Fermenteur conique 60° Réf. 500 L | 750                | Ø 400             | Papillon - DIN32 x PG20 Ø 720 x 2350h | 120,00          |            |
| ABP0326 | Fermenteur conique 60° Réf. 600 L | 750                | Ø 400             | Papillon - DIN32 x PG20 Ø 796 x 2400h | 130,00          |            |
| ABP0466 | Fermenteur conique 60° Réf. 750 L | 750                | Ø 400             | Papillon - DIN32 x PG20 Ø 796 x 2650h | 140,00          |            |
| ABP0450 | Fermenteur conique 60° Réf. 900 L | 750                | Ø 400             | Papillon - DIN32 x PG20 Ø 930 x 2700h | 160,00          |            |

Disponible aussi dans les capacités: 1050 - 1200 - 1400 - 1650 - 1900 L



# Fermentation



## Fermenteur fond conique 30°

Le fermenteur conique 30° est un outil indispensable pour la production de bière construit en acier inox AISI 304 résistant. L'intérieur est poli miroir, alors que l'extérieur est bouchonné et se pose sur trois pieds solides, également réalisés en acier inox. En plus du trou d'homme anti-rétention de 400 mm de diamètre et le tuyau de lavage 1 » qui permet le nettoyage de l'intérieur, il est également équipé d'un indicateur de niveau avec tuyau de 20 en plexiglas alimentaire protégé par une plaque de métal.

Trou d'homme supérieur avec vanne de purge



Vanne papillon pour vidange partielle



Vanne papillon pour vidange totale



Boule de lavage



Robinet de dégustation



Thermomètre analogique



| Code    | Description                   | Trou d'homme (mm) | Vannes                  | Dimensions (mm) | Poids (kg) |
|---------|-------------------------------|-------------------|-------------------------|-----------------|------------|
| ABP0412 | Fermenteur conique 30° 350 L  | Ø 400             | Papillon - DIN32 x PG20 | Ø 640 x 1900h   | 90,00      |
| ABP0053 | Fermenteur conique 30° 550 L  | Ø 400             | Papillon - DIN32 x PG20 | Ø 800 x 1900h   | 110,00     |
| ABP0054 | Fermenteur conique 30° 750 L  | Ø 400             | Papillon - DIN32 x PG20 | Ø 930 x 1900h   | 130,00     |
| ABP0055 | Fermenteur conique 30° 1150 L | Ø 400             | Papillon - DIN32 x PG20 | Ø 1150 x 1900h  | 155,00     |
| ABP0413 | Fermenteur conique 30° 1400 L | Ø 400             | Papillon - DIN32 x PG20 | Ø 1150 x 2150h  | 185,00     |



# Fermentation

## Fermenteur fond conique 30° réfrigéré

Indicateur de niveau et tuyau pour boule de lavage



Vanne papillon pour vidange totale



Vanne papillon pour vidange partielle



Boule de lavage



Robinet de dégustation



Thermomètre analogique



Idéal pour le stockage de grandes quantités de liquide, le fermenteur réfrigéré 30° complet avec bande de réfrigération sur le cylindre est un produit essentiel pour toute brasserie. Entièrement fabriqué en acier inox AISI 304, il se compose d'un grand réservoir en inox et de trois pieds réglables à la base. L'intérieur est poli miroir, alors que l'extérieur est bouchonné. Les vidanges avec vannes papillon et le fond conique permettent de le vider et nettoyer facilement.



| Code    | Description                          | Trou d'homme (mm) | Vannes                  | Bande réf. h (mm) | Dimensions (mm) | Poids (kg) |
|---------|--------------------------------------|-------------------|-------------------------|-------------------|-----------------|------------|
| ABP0306 | Fermenteur fond con. 30° Réf. 350 L  | Ø 400             | Papillon - DIN32 x PG20 | 750               | Ø 640 x 1900h   | 95,00      |
| ABP0050 | Fermenteur fond con. 30° Ref. 550 L  | Ø 400             | Papillon - DIN32 x PG20 | 750               | Ø 800 x 1900h   | 115,00     |
| ABP0051 | Fermenteur fond con. 30° Ref. 750 L  | Ø 400             | Papillon - DIN32 x PG20 | 750               | Ø 930 x 1900h   | 135,00     |
| ABP0052 | Fermenteur fond con. 30° Ref. 1150 L | Ø 400             | Papillon - DIN32 x PG20 | 750               | Ø 1150 x 1900h  | 160,00     |
| ABP0231 | Fermenteur fond con. 30° Ref. 1400 L | Ø 400             | Papillon - DIN32 x PG20 | 750               | Ø 1150 x 1250h  | 190,00     |



# Fermentation



## Fermenteur fond conique 60° isobarique réfrigéré

Réservoir isobarique inox pour la fermentation et le stockage de la bière, supporte une pression de 3 bars, complet avec bande de refroidissement sur le cylindre et le cône, isolation en armaflex, indicateur de niveau, tuyau de remontage avec boule de lavage et manomètre. Idéal pour la maturation, avec vanne inox dédiée pour le dry-hopping. Grâce à sa résistance à la pression, il est idéal pour toutes les entreprises et les brasseries qui ont besoin d'une fermentation isobarique. Processus de fermentation qui a lieu dans un récipient étanche sans ajout de sucre. Cette méthode de fermentation permet une carbonatation naturelle de la bière grâce au dioxyde de carbone produit par les levures.



Trou d'homme supérieur



Vanne de sécurité



Vanne papillon pour vidange totale



Vanne casse-vide



Vanne papillon pour vidange partielle



Option  
Groupe barboteur



Vanne papillon pour dry hopping



| Code    | Description                  | Trou d'homme (mm) | Vannes inox         | Dimensions (mm) | Poids (kg) |
|---------|------------------------------|-------------------|---------------------|-----------------|------------|
| ABP0538 | Fermenteur isobarique 650 L  | Ø 400             | Papillon - DIN32 MF | Ø 800 x 2570h   | 150,00     |
| ABP0547 | Fermenteur isobarique 950 L  | Ø 400             | Papillon - DIN32 MF | Ø 930 x 2850h   | 190,00     |
| ABP0548 | Fermenteur isobarique 1100 L | Ø 400             | Papillon - DIN32 MF | Ø 930 x 3100h   | 210,00     |
| ABP0549 | Groupe barboteur inox DIN32  | /                 | /                   | /               | 2,00       |

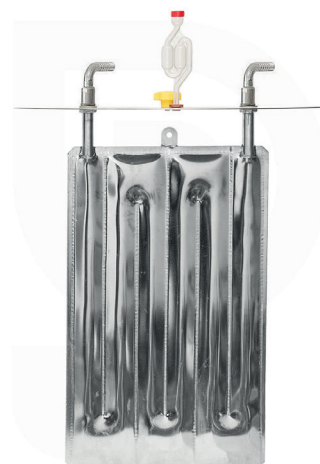


# Accessoires pour Fermenteur

## Kit réfrigération pour fermenteurs à fond plat

La plaque de réfrigération pour fermenteurs Polsinelli est l'accessoire idéal pour contrôler de façon optimale la température interne du réservoir pour la production de bière et vin selon la température ambiante qui durant le processus peut être trop chaude ou trop froide.

La plaque de réfrigération à immersion, qui permet de transformer un fermenteur standard en fermenteur réfrigéré, est fabriquée en acier inox AISI 304 (18/10), matériau qui respecte les caractéristiques organoleptiques des liquides alimentaires avec lesquels il entre en contact, sans les altérer.



| Code    | Description                  | Dimensions plaque (mm) | Connexions plaque | Surface d'échange   | Capacité interne (L) | Épaisseur (mm) | Poids (kg) |
|---------|------------------------------|------------------------|-------------------|---------------------|----------------------|----------------|------------|
| ABP0256 | Plaque pour fermenteur 75 L  | 270 x 600h             | 1/2" / PG20       | 0,32 m <sup>2</sup> | 0,81                 | 1              | 7,20       |
| ABP0257 | Plaque pour fermenteur 100 L | 370 x 600h             | 1/2" / PG20       | 0,44 m <sup>2</sup> | 1,11                 | 1              | 7,40       |
| ABP0258 | Plaque pour fermenteur 150 L | 370 x 600h             | 1/2" / PG20       | 0,44 m <sup>2</sup> | 1,11                 | 1              | 7,80       |
| ABP0259 | Plaque pour fermenteur 200 L | 370 x 800h             | 1/2" / PG20       | 0,59 m <sup>2</sup> | 1,48                 | 1              | 8,00       |
| ABP0260 | Plaque pour fermenteur 300 L | 370 x 800h             | 1/2" / PG20       | 0,59 m <sup>2</sup> | 1,48                 | 1              | 8,30       |
| ABP0439 | Plaque pour fermenteur 380 L | 370 x 1000h            | 1/2" / PG20       | 0,74 m <sup>2</sup> | 1,85                 | 1              | 8,70       |

## Joint pour fermenteurs à fond plat et conique 60°

Joint pour fermenteur en silicone alimentaire, démontable et facile à désinfecter. Une hygiène maximale avec un minimum d'effort ; il se retire très facilement, se nettoie et se remonte.



| Code    | Description                                               | Dimensions (mm)      | Poids (kg) |
|---------|-----------------------------------------------------------|----------------------|------------|
| ABR0017 | Joint pour fond plat 35/50/75 L et fondo conique 60° 50 L | Ø 370                | 0,10       |
| ABR0018 | Joint pour fond plat 100 L                                | Ø 455                | 0,20       |
| ABR0019 | Joint pour fond plat 150/200 L                            | Ø 530                | 0,20       |
| ABR0020 | Joint pour fond plat 300/380 L                            | Ø 630                | 0,20       |
| ABR0114 | Joint pour fond conique 60° 75/100 L                      | Ø 420                | 0,20       |
| ABR0115 | Joint pour fond conique 60° 200 L                         | Ø 510                | 0,20       |
| ABR0116 | Joint pour fond conique 60° 300 L                         | Ø 620                | 0,20       |
| ABP0079 | Joint pour barboteur                                      | Ø ext. 14 / int. 9,5 | 0,01       |
| TXP0025 | Barboteur                                                 | 14 h                 | 0,01       |
| TXP0027 | Mini barboteur cylindrique                                | 12 h                 | 0,02       |





# Réfrigération



## Panneau électrique

Composant essentiel pour le contrôle des processus de fermentation, indispensable à la production de bière de qualité. Le panneau électrique doit être connecté au système de réfrigération et permet de régler la température correcte pour chaque réservoir individuel. Intuitif et facile à utiliser, grâce aux écrans, il dispose de deux modalités de fonctionnement : automatique et manuel. Le panneau est équipé d'un nombre de sondes égal au nombre des positions.



Panneau en fonctionnement



| Code    | Description            | Positions | Alimentation | Poids (kg) |
|---------|------------------------|-----------|--------------|------------|
| IPP0426 | Panneau électrique 2P  | 2         | 220V - 50Hz  | 2,60       |
| IPP0181 | Panneau électrique 4P  | 4         | 220V - 50Hz  | 2,70       |
| IPP0182 | Panneau électrique 5P  | 5         | 220V - 50Hz  | 2,80       |
| IPP0183 | Panneau électrique 8P  | 8         | 220V - 50Hz  | 2,90       |
| IPP0180 | Panneau électrique 12P | 12        | 220V - 50Hz  | 3,00       |

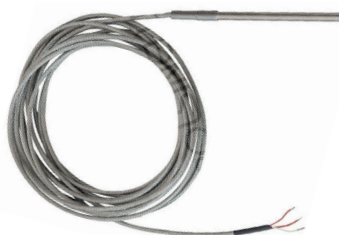
## Vanne motorisée 24V



Equippé d'un servocommande, la vanne motorisée est dotée de raccords GAS 3/4 " à 2 voies 24V AC (Alimentation en courant alternatif 24V - 50/60 Hz.).

| Code    | Description             | Connexion  | Poids (kg) |
|---------|-------------------------|------------|------------|
| IPP0283 | Vanne motorisée 2 voies | GAS 3/4" M | 1,90       |

## Sonde PT100 - 3 fils



Le modèle SN200009 permet de contrôler une température de 0° à 600° C en combinaison avec un panneau de contrôle. Câble vetro-tex longueur 3 m.

| Code    | Description          | Bulbe (mm) | Poids (kg) |
|---------|----------------------|------------|------------|
| IPR0095 | Sonde PT100 - 3 fils | 6x100 mm   | 0,20       |



Crio 1000



Crio 2000/2500



Crio 3000



TAE 31



## Réfrigérateurs

À haute efficacité et rendement frigorifique, les réfrigérateurs sont idéaux pour compléter les systèmes pour la production de bière. En utilisant une série de vannes ils peuvent être facilement connectés à un panneau de contrôle et à des réservoirs équipés de bandes réfrigérantes ou de plaques à immersion. Une fois en service ils sont capables de maintenir le liquide à la température souhaitée. Composés de plusieurs éléments : compresseur, ventilateurs, réservoir pour la solution eau/glycol et pompe électrique pour la circulation du liquide.



| Code    | Description | Contrôle | Stabilisation | Performance frigorifique | Alimentation | Puissance kW | Dimensions (mm) | Poids en service |
|---------|-------------|----------|---------------|--------------------------|--------------|--------------|-----------------|------------------|
| IPP0405 | Crio 1000   | 10 HL    | 5 HL          | kW 1,70                  | 220V - 50 Hz | 0,45         | 700x500x400h    | 50 Kg            |
| IPP0303 | Crio 2000   | 20 HL    | 10 HL         | kW 2,33                  | 220V - 50 Hz | 0,77         | 486x660x876h    | 94 Kg            |
| IPP0398 | Crio 2500   | 30 HL    | 15 HL         | kW 2,98                  | 220V - 50 Hz | 1,01         | 486x660x876h    | 100 Kg           |
| IPP0201 | Crio 3000   | 100 HL   | 13 HL         | kW 3,20                  | 220V - 50 Hz | 2,00         | 600x1050x770h   | 120 Kg           |
| IPP0427 | Crio 6000   | 350 HL   | 45 HL         | kW 5,25                  | 380V - 50 Hz | 3,60         | 840x1150x965h   | 230 Kg           |
| IPP0428 | Crio 9000   | 500 HL   | 60 HL         | kW 9,30                  | 380V - 50 Hz | 5,00         | 840x1150x965h   | 270 Kg           |
| IPP0220 | TAE 31      | 600 HL   | 80 HL         | kW 9,50                  | 380V - 50 Hz | 6,00         | 660x1310x1400h  | 316 Kg           |



# Filtration

## FILTRE À CARTONS 20 X 20



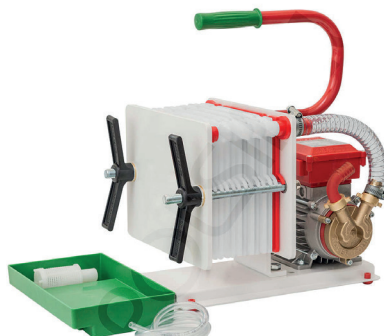
### Baby

Le filtre pour bière **Baby** se compose d'une pompe électrique et d'un système de filtration à plaques en moplen entre lesquelles sont insérées les cartons filtrants. Le système à couches pressées permet d'obtenir d'excellents niveaux de purification tout en préservant les caractéristiques organoleptiques de la bière ; pour cette raison il est particulièrement apprécié pour filtrations domestiques et professionnelles telles que, par exemple, microbrasseries et brasseurs amateurs.

Baby 6



Baby 12



Baby 18



| Code    | Description | Nr. de plaques | Dimensions plaques (cm) | Production | Raccord tuyau | Dimensions (mm)  | Poids (kg) |
|---------|-------------|----------------|-------------------------|------------|---------------|------------------|------------|
| MFP0025 | Baby 6      | 6              | 20 x 20                 | L/h 250    | Ø 20          | 360 x 300 x 280h | 17,00      |
| MFP0022 | Baby 12     | 12             | 20 x 20                 | L/h 500    | Ø 20          | 460 x 300 x 280h | 18,00      |
| MFP0023 | Baby 18     | 18             | 20 x 20                 | L/h 750    | Ø 20          | 510 x 300 x 280h | 20,00      |

### Baby inox

Avec le filtre pour bière **Baby inox** les plaques en moplen sont en contact avec plaques en acier inox. Il permet d'atteindre d'excellents niveaux de purification des boissons sans altérer les caractéristiques fondamentales du liquide transvasé ; pour cette raison il est particulièrement apprécié pour la filtration domestique, mais aussi dans le secteur professionnel, comme par exemple, microbrasseries et brasseurs amateurs.

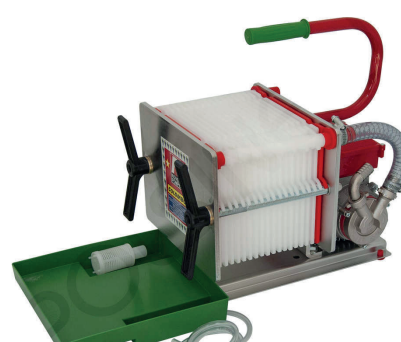
Baby 6



Baby 12



Baby 18



| Code    | Description  | Nr. de plaques | Dimensions plaques (cm) | Production | Raccord tuyau | Dimensions (mm)  | Poids (kg) |
|---------|--------------|----------------|-------------------------|------------|---------------|------------------|------------|
| MFP0028 | Baby 6 inox  | 6              | 20 x 20                 | L/h 250    | Ø 20          | 360 x 300 x 280h | 17,00      |
| MFP0026 | Baby 12 inox | 12             | 20 x 20                 | L/h 500    | Ø 20          | 460 x 300 x 280h | 18,00      |
| MFP0027 | Baby 18 inox | 18             | 20 x 20                 | L/h 750    | Ø 20          | 510 x 300 x 280h | 20,00      |



# Filtration

## FILTRE À CARTONS 20 X 20

### Jolly

Les filtres de la série **Jolly** permettent de filtrer de 100 à 5000 litres / heure. Ils sont spécifiquement conçus pour répondre aux besoins des petites et moyennes entreprises et sont construits en acier inox, pratique et sûrs. En fonction du type de couches filtrantes utilisées, ils permettent de filtrer parfaitement votre bière. Les plaques de support 20 x 20 cm sont en plastique alimentaire ou, sur demande en NORIL, stérilisables à 120 °C. La machine est montée sur un chariot en acier inox AISI 304 équipé de 4 roues pour déplacer facilement le filtre. Connexions pour tuyaux d'entrée et sortie Ø 20 mm.

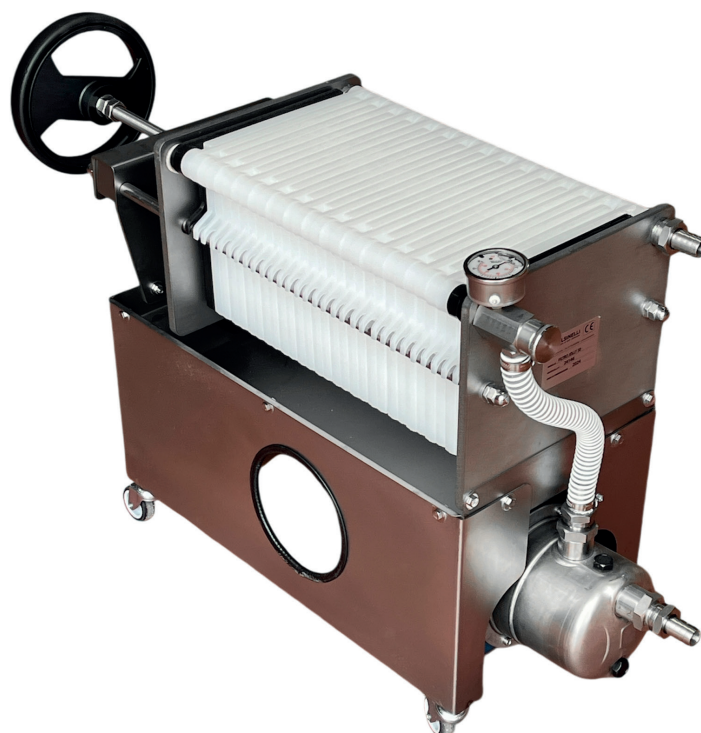
Jolly 10



Jolly 20



Jolly 30



Volant de serrage



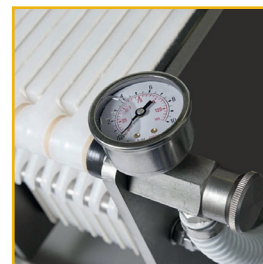
Pompe électrique



Vue frontale



Manomètre



| Code    | Description | Surface de filtration | Dimensions plaques (cm) | Production      | Dimensions (mm)  | Poids (kg) |
|---------|-------------|-----------------------|-------------------------|-----------------|------------------|------------|
| MFP0044 | Jolly 10    | 0,40 mq               | 20 x 20                 | L/h 300 ÷ 600   | 590 x 300 x 560h | 35,00      |
| MFP0045 | Jolly 20    | 0,80 mq               | 20 x 20                 | L/h 700 ÷ 1000  | 600 x 300 x 560h | 40,00      |
| MFP0047 | Jolly 30    | 1,2 mq                | 20 x 20                 | L/h 1000 ÷ 1800 | 770 x 300 x 560h | 47,00      |



# Filtration

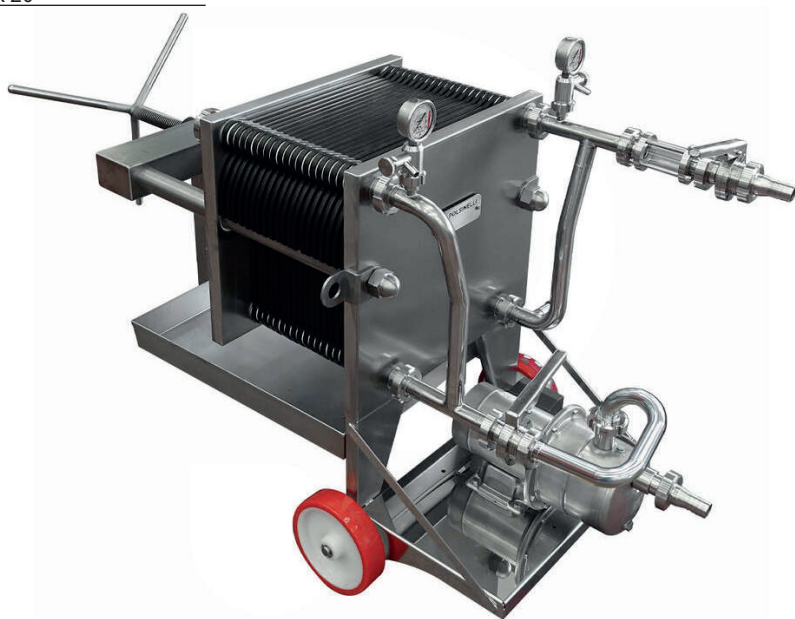
## FILTRE À CARTONS 40 X 40



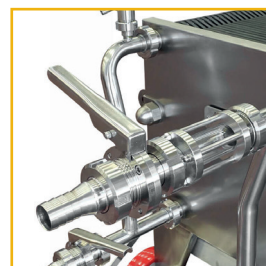
### Eur

Le filtre à cartons **Eur 40** avec plaques 40x40 cm est une machine professionnelle conçue pour obtenir une filtration optimale du produit. Conçue pour fonctionner en utilisant des cartons filtrants 40x40 cm avec différents degrés de filtration ( p. ex. CKP V0 à V24 selon les besoins), il est parfait pour satisfaire toutes les besoins de traitement : avec un débit allant jusqu'à 4000 litres/heure, il garantit d'excellents niveaux de purification et de clarification tout en préservant toutes les propriétés organoleptiques. Il est équipé de plaques en moplen 40x40 cm, de vannes de régulation d'entrée et de sortie et d'un viseur pour contrôler le flux du produit ; la présence de robinets de purge d'air et la possibilité de prélèvement d'échantillons rendent le processus de filtration encore plus précis et contrôlable. La structure du filtre pour cartons Eur 40 est réalisée en acier Inox de haute qualité, conçu pour garantir une résistance maximale : cela réduit les interventions d'entretien, nécessitant seulement un nettoyage normal.

EUR 20



Vanne avec viseur



Électropompes



EUR40



Manomètre



| Code    | Description | Nr. de plaques | Dimensions plaques (cm) | Production | Raccord tuyau | Dimensions (mm)    | Poids (kg) |
|---------|-------------|----------------|-------------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| MFP0083 | EUR 20      | 20             | 40 x 40                 | L/h 2000   | Ø 20          | 1350 x 620 x 1220h | 17,00      |
| MFP0032 | EUR 40      | 40             | 40 x 40                 | L/h 500    | Ø 20          | 1710 x 620 x 1220h | 18,00      |



# Filtration

## CARTONS FILTRANTS 20X20 / 40X40

La recherche constante dédiée à la série **CKP** a rendu possible des modifications de construction permettant de perfectionner certaines caractéristiques techniques des couches en conservant le standard de qualité élevé.

L'utilisation de nouvelles celluloses nobles et l'amélioration de la structure du côté entrée - toujours marqué "CKP" - permettent d'obtenir des rendements plus élevés, alors que le marquage reconnaissable du côté de sortie garantit la libération de fibres en augmentant la résistance mécanique durant et à la fin de la filtration.

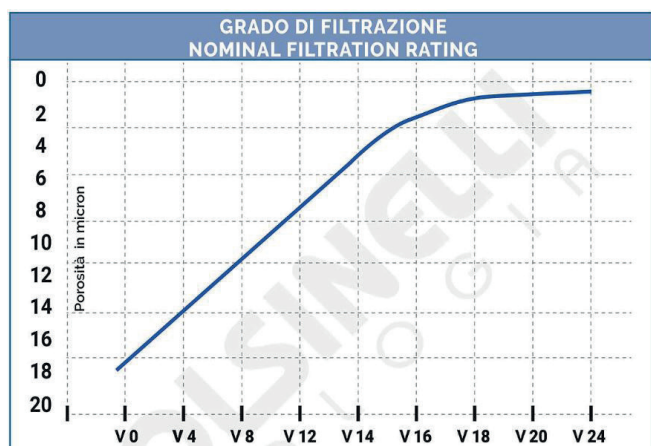
Disponibles en paquets de 25 ou 100 pièces.

## Cartons filtrants 20 x 20

| Code       | Description   | Caractéristiques             | Finition                | Bar | Conditionnement (pz) | Poids x conf. (Kg) |
|------------|---------------|------------------------------|-------------------------|-----|----------------------|--------------------|
| MFC0014.25 | 20x20 CKP V0  | 790 g/m <sup>2</sup> - 18μ   | grossier lavable        | 4   | 25                   | 0,80               |
| MFC0026.25 | 20x20 CKP V4  | 1024 g/m <sup>2</sup> - 15μ  | grossier                | 3   | 25                   | 1,00               |
| MFC0029.25 | 20x20 CKP V8  | 1050 g/m <sup>2</sup> - 12μ  | grossier fin            | 2,5 | 25                   | 1,05               |
| MFC0016.25 | 20x20 CKP V12 | 1140 g/m <sup>2</sup> - 8μ   | moyennement clarifiant  | 2,5 | 25                   | 1,20               |
| MFC0018.25 | 20x20 CKP V16 | 1260 g/m <sup>2</sup> - 2μ   | clarifiant              | 2   | 25                   | 1,35               |
| MFC0020.25 | 20x20 CKP V18 | 1290 g/m <sup>2</sup> - 1μ   | moyennement stérilisant | 2   | 25                   | 1,40               |
| MFC0022.25 | 20x20 CKP V20 | 1320 g/m <sup>2</sup> - 0,7μ | stérilisant             | 1,5 | 25                   | 1,40               |
| MFC0024.25 | 20x20 CKP V24 | 1370 g/m <sup>2</sup> - 0,5μ | super stérilisant       | 1   | 25                   | 1,45               |

## Cartons filtrants 40 x 40

| Code       | Description   | Caractéristiques             | Finition                | Bar | Conditionnement (pz) | Poids x conf. (Kg) |
|------------|---------------|------------------------------|-------------------------|-----|----------------------|--------------------|
| MFC0039.25 | 40x40 CKP V0  | 790 g/m <sup>2</sup> - 18μ   | grossier lavable        | 4   | 25                   | 3,60               |
| MFC0052.25 | 40x40 CKP V4  | 1024 g/m <sup>2</sup> - 15μ  | grossier                | 3   | 25                   | 4,30               |
| MFC0054.25 | 40x40 CKP V8  | 1050 g/m <sup>2</sup> - 12μ  | grossier fin            | 2,5 | 25                   | 4,45               |
| MFC0041.25 | 40x40CKP V12  | 1140 g/m <sup>2</sup> - 8μ   | moyennement clarifiant  | 2,5 | 25                   | 4,90               |
| MFC0043.25 | 40x40CKP V16  | 1260 g/m <sup>2</sup> - 2μ   | clarifiant              | 2   | 25                   | 5,00               |
| MFC0045.25 | 40x40 CKP V18 | 1290 g/m <sup>2</sup> - 1μ   | moyennement stérilisant | 2   | 25                   | 5,10               |
| MFC0047.25 | 40x40 CKP V20 | 1320 g/m <sup>2</sup> - 0,7μ | stérilisant             | 1,5 | 25                   | 5,30               |
| MFC0049.25 | 40x40 CKP V24 | 1370 g/m <sup>2</sup> - 0,5μ | super stérilisant       | 1   | 25                   | 5,70               |





# Filtration

## HOUSING



### Housing 10", 30" et 30" à 3 cartouches

Le filtre Housing est un outil utilisé dans la phase précédant l'embouteillage, pour effectuer un nettoyage complet, une stérilisation et une clarification à froid de bière, vin et autres liquides alimentaires.

La structure de l'outil comprend une cloche réalisée en acier inox AISI 316 de 30" qui garantit une hygiène maximale et assure l'élimination des cellules, des levures et des bactéries, en réduisant au minimum l'altération du produit final.

Les membranes du filtre Housing ont des pores de 0,1 à 10 µm, avec une capacité de travail allant jusqu'à 1000 L/h. Il est équipé d'un raccord D (DOE) et peut être utilisé en autonomie ou appliqué sur remplisseuses ou autres machines.

#### Housing 30" à 3 cartouches



Housing 30"



Housing 10"



| Code    | Description                          | Cartouches | Raccord | Production | Dimensions (mm)    | Poids (kg) |
|---------|--------------------------------------|------------|---------|------------|--------------------|------------|
| MFP0040 | Housing 10"                          | 1 x 10"    | D (DOE) | 400 L/h    | Ø105 x 375h        | 3,36       |
| MFP0041 | Housing 30"                          | 1 x 30"    | 7       | 1000 L/h   | 800 x 560 x 1570h  | 12,60      |
| MFP0042 | Housing 30"                          | 3 x 30"    | 7       | 3000 L/h   | 1000 x 560 x 1570h | 23,00      |
| MFP0037 | Housing 30" à 2 chambres avec Bypass | 3 x 30"    | 7       | 700 L/h    | 1600x560x1570h     | 26,50      |
| MFP0038 | Housing 30" à 2 chambres avec Bypass | 3 x 30"    | 7       | 1000 L/h   | 2400x560x1570h     | 38,50      |



# Filtration

## CARTOUCHES FILTRANTES

### Cartouches pour Housing

Cartouche adaptée à la filtration avec filtre **Housing**. Avec ces cartouches vous pouvez nettoyer, stériliser à froid ou clarifier vin et autres produits alimentaires. Les cartouches de 10" sont équipées de raccord DOE (D) pour être appliquées sur filtres Housing de 10", alors que les cartouches de 30" sont équipées de raccord "7" pour être appliquées sur filtres Housing de 30". Elles sont toutes deux lavables, hygiénisables et réutilisables. Leur durée de vie est très longue car elles sont fabriquées en polypropylène de haute qualité. La cartouche 30" 0,45 µm, raccord 7, est également disponible en polyéthersulfone (PES).

Cartouche 10"



Cartouche 30"



Porte-cartouche  
Boîtier inox pour cartouche 30"



Raccord 7



| Code    | Description                                              | Degré de filtration | Matériel      | Poids (kg) |
|---------|----------------------------------------------------------|---------------------|---------------|------------|
| MFC0169 | 10" raccord DOE                                          | 0,22 µ              | Polypropylène | 0,38       |
| MFC0170 | 10" raccord DOE                                          | 0,45 µ              | Polypropylène | 0,38       |
| MFC0086 | 10" raccord DOE                                          | 0,6 µ               | Polypropylène | 0,38       |
| MFC0087 | 10" raccord DOE                                          | 1 µ                 | Polypropylène | 0,38       |
| MFC0089 | 10" raccord DOE                                          | 1,2 µ               | Polypropylène | 0,38       |
| MFC0091 | 10" raccord DOE                                          | 10 µ                | Polypropylène | 0,38       |
| MFC0093 | 10" raccord DOE                                          | 2,5 µ               | Polypropylène | 0,38       |
| MFC0094 | 10" raccord DOE                                          | 3 µ                 | Polypropylène | 0,38       |
| MFC0096 | 10" raccord DOE                                          | 4,5 µ               | Polypropylène | 0,38       |
| MFC0138 | 30" raccord 7                                            | 0,45 µ              | Membrane      | 1,05       |
| MFC0167 | 30" raccord 7                                            | 0,22 µ              | Polypropylène | 1,10       |
| MFC0168 | 30" raccord 7                                            | 0,45 µ              | Polypropylène | 1,15       |
| MFC0106 | 30" raccord 7                                            | 0,6 µ               | Polypropylène | 1,15       |
| MFC0108 | 30" raccord 7                                            | 10 µ                | Polypropylène | 1,15       |
| MFC0150 | 30" raccord 7                                            | 3 µ                 | Polypropylène | 1,15       |
| MFC0113 | 30" raccord 7                                            | 4,5 µ               | Polypropylène | 1,20       |
| MFP0071 | Porte-cartouche inox pour cartouche 30" - mm Ø125 x 980h |                     | Acier inox    | 5,10       |



# Cuve de sucrage

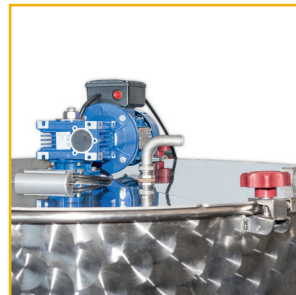


## Fond plat

Utilisée pour le processus de carbonatation de la bière, la cuve de sucrage est indispensable pour les brasseurs amateurs et les brasseries artisanales. Le réservoir est entièrement réalisé en acier inox, qui, même si léger, assure une haute résistance et garantit une excellente durée de vie. Elle est alimentée par un moteur avec une puissance de 220 volts et elle est équipée d'un agitateur et d'un moto-réducteur. Les pales en acier sont conçues pour garantir le nombre de tours suffisant afin d'obtenir un mélange optimal du moût avec les sucres ajoutés pour la carbonatation. Equipée d'une porte d'inspection avec poignée pour contrôler les étapes de traitement, vidange partielle et totale avec vanne DIN 25 et raccord pour tuyau Ø 20, support inox pour un positionnement sûr et hygiénique, boule de lavage et mesureur en acier inox.



Moteur avec motoréducteur



Boule de lavage



Pales de mélange



Trépied



Vannes de vidange partielle et totale



| Code    | Description            | Alimentation  | kW   | Vannes inox  | Dimensions (mm) | Poids (kg) |
|---------|------------------------|---------------|------|--------------|-----------------|------------|
| ABP0550 | Cuve de sucrage 100 L  | 220 V - 50 Hz | 0,18 | DIN25 x PG20 | Ø 455 x 1230h   | 28,00      |
| ABP0277 | Cuve de sucrage 150 L  | 220 V - 50 Hz | 0,18 | DIN25 x PG20 | Ø 530 x 1250h   | 32,00      |
| ABP0278 | Cuve de sucrage 200 L  | 220 V - 50 Hz | 0,18 | DIN25 x PG20 | Ø 530 x 1530h   | 35,00      |
| ABP0223 | Cuve de sucrage 300 L  | 220 V - 50 Hz | 0,18 | DIN25 x PG20 | Ø 630 x 1540h   | 47,00      |
| ABP0224 | Cuve de sucrage 500 L  | 220 V - 50 Hz | 0,18 | DIN25 x PG20 | Ø 780 x 1650h   | 50,00      |
| ABP0225 | Cuve de sucrage 700 L  | 220 V - 50 Hz | 0,18 | DIN25 x PG20 | Ø 850 x 1790h   | 62,00      |
| ABP0226 | Cuve de sucrage 1000 L | 220 V - 50 Hz | 0,18 | DIN25 x PG20 | Ø 1025 x 1790h  | 83,00      |



# Cuve de sucrage

## Fond conique 10°

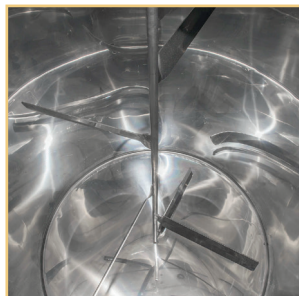
Trappe d'inspection



Moteur avec motoréducteur



Pales de mélange



Vannes de vidange partielle et totale



Boule de lavage



Indicateur de niveau



Utilisée pour le processus de carbonatation de la bière, la cuve de sucrage à fond conique 10° est indispensable pour les brasseries artisanales. Le réservoir est entièrement réalisé en acier inox qui assure une haute résistance et une excellente durabilité. Elle est alimentée par un moteur avec une puissance de 220 volts et elle est équipée d'un agitateur et d'un moto-réducteur. Les pales en acier sont conçues pour garantir le nombre de tours suffisant afin d'obtenir un mélange optimal du moût avec les sucres ajoutés pour la carbonatation. Equipée d'une porte d'inspection avec poignée pour contrôler les étapes de traitement, un indicateur de niveau avec protection inox, vidange partielle et totale avec vanne DIN 40 et raccord tuyau Ø 20, un robinet de prélèvement échantillon et boule de lavage.

| Code    | Description                        | Alimentation  | kW   | Vannes inox  | Dimensions (mm) | Poids (kg) |
|---------|------------------------------------|---------------|------|--------------|-----------------|------------|
| ABP0455 | Cuve de sucrage conique 10° 1500 L | 220 V - 50 Hz | 0,18 | DIN40 x PG20 | Ø 1500 x 2100h  | 180,00     |

*Disponible aussi dans les capacités: 1000 - 2000 L*



# Remplisseuses

ENOLMATIC



La remplisseuse **Enolmatic** avec bec pour bière est le support pour les producteurs qui nécessitent d'un accessoire fonctionnel, compact et de qualité professionnelle pour embouteiller la bière en éliminant les problèmes de mousse lors du remplissage. Elle dispose, en effet, d'un tuyau de soutirage plus petit que l'Enolmatic standard qui permet de réduire la production de mousse. Malgré ses dimensions contenues, l'embouteilleuse Enolmatic garantit des performances élevées, avec un rythme de travail de 250 bouteilles par heure. La remplisseuse Enolmatic avec bec pour bière est l'alliée parfaite des producteurs et des petites entreprises du secteur.

Alimentation 220 V - 50 Hz



Régulateur pour le vide



Pot de récupération mousse



| Code    | Becs | Puissance | Production     | Ø Intérieur goulot bouteille (mm) | Hauteur bouteille (mm) | Ø Tuyau (mm) | Dimensions (mm) | Poids (kg) |
|---------|------|-----------|----------------|-----------------------------------|------------------------|--------------|-----------------|------------|
| RMP0033 | 1    | 120 W     | 250 Bou./h ap. | da 16 a 28                        | da 250 a 330           | 14           | 200x400x400h    | 4,00       |

## Pièces de rechange et accessoires



| Code    | Description                | Poids (kg) |
|---------|----------------------------|------------|
| RMR0093 | Vase Enolmatic             | 0,39       |
| RMR0065 | Crampon                    | 0,01       |
| RMR0031 | Couvercle du bocal         | 0,12       |
| RMR0143 | Bec inox                   | 0,90       |
| RMR0011 | Bec inox pour bière        | 0,60       |
| RMR0186 | Pompe à vide P15           | 1,50       |
| MFP0064 | Filtre à cartouches Tandem | 1.35       |



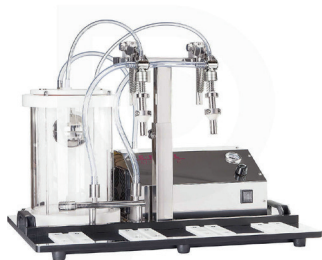
# Remplisseuses

ENOLMASTER

Idéale pour les producteurs de bière, la remplisseuse Enolmaster est un outil semi-automatique et professionnel conçu pour les entreprises et les particuliers souhaitant embouteiller bière en éliminant les problèmes de mousse pendant le remplissage. Il s'agit d'une remplisseuse conçue pour traiter des liquides ayant une teneur en alcool allant jusqu'à 20 %, adaptée au remplissage de flacons et bouteilles en verre. La structure, entièrement réalisée en acier inox, garantit stabilité et résistance au produit, en facilitant en plus le nettoyage. La remplisseuse professionnelle semi-automatique Enolmaster est équipée d'un système d'aspiration à vide spécifiquement conçu pour traiter au mieux les liquides alimentaires : le produit est, en effet, embouteillé de manière naturelle grâce au vide artificiel créé dans la bouteille qui aide à maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques.

Version 2 Beccs

Version 4 Beccs



Chariot pour Enolmaster



| Code    | Description             | Alimentation       | Production | Hauteur bouteille (mm) | Ø Tubo (mm) | Dimensions (mm) | Poids (kg) |
|---------|-------------------------|--------------------|------------|------------------------|-------------|-----------------|------------|
| RMP0066 | Enolmaster 4 becs       | 220V - 50Hz - 120W | 600 Btg/h  | de 180 à 350           | 25          | 650x460x450h    | 30,00      |
| RMP0057 | Enolmaster 2 becs       | 220V - 50Hz - 120W | 300 Btg/h  | de 180 à 350           | 25          | 650x460x450h    | 25,00      |
| RMP0031 | Enolmaster Pyrex 4 becs | 220V - 50Hz - 120W | 600 Btg/h  | de 180 à 350           | 25          | 650x460x450h    | 30,00      |

## Pièces de rechange et accessoires

| Code    | Description                     | Poids (kg) |
|---------|---------------------------------|------------|
| RMR0092 | Vase en plastique               | 0,50       |
| RMR0094 | Cylindre en plastique pour vase | 1,05       |
| MFP0063 | Filtre Tandem Professional      | 4,35       |
| RMR0143 | Bec inox pour bière             | 0,90       |
| RMR0161 | Kit de joints pour bec inox     | 0,05       |
| RMR0145 | Kit mignon 2 becs               | 3,05       |
| RMR0108 | Kit mignon 4 becs               | 7,30       |
| AIP0117 | Chariot inox pour Enolmaster    | 30,00      |





# Remplisseuses

## ISOBARIQUES



### Série ISO

Remplisseuses isobariques adaptées au remplissage de bouteilles de tous formats. Réalisées en acier inox AISI 304 à partir d'une seule plaque découpée au laser, équipées d'un système de levage automatique de la bouteille via un piston pneumatique. Format de bouteille à changement rapide pour traiter bouteilles de formes et tailles différentes en réduisant au minimum les temps de production. Adaptées au remplissage de liquides alimentaires contenant du CO2 tels que : VIN, BIÈRE, SIDRO, etc., en réduisant les problèmes causés par mousse et l'oxydation. Les modèles série ISO avec un nouveau design ont été conçus pour répondre aux besoins des producteurs même équipés de systèmes automatiques à grande capacité horaire, qui nécessitent une alternative polyvalente pour la production de petits lots de bouteilles de petite et grande taille. Grâce à la facilité d'utilisation et aux temps de mise en service très rapides ces machines sont la solution idéale pour ce type de travail.

ISO 2V



ISO 4V



ISO 3M



| Code    | Description   | Capacité bouteilles     | Production | Pression de service | Accessoires inclus   | Poids (kg) |
|---------|---------------|-------------------------|------------|---------------------|----------------------|------------|
| RMP0085 | ISO 2V 2 becs | jusqu'à 0,75 L          | 100 bou/h  | 5 bar               | manomètre avec valve | 45,00      |
| RMP0087 | ISO 3M 3 becs | de 0,75 à Magnum de 6 L | 100 bou/h  | 5 bar               | manomètre avec valve | 55,00      |
| RMP0086 | ISO 4V 4 becs | jusqu'à 0,75 L          | 200 bou/h  | 5 bar               | manomètre avec valve | 60,00      |



# Remplisseuses

## Monobloc Compact 7.1

La remplisseuse Compact 7.1 est une machine électropneumatique isobarique pour le remplissage de produits carbonatés en autoclave avec l'entrée et la sortie sur le même côté donc utilisable aussi par une seule personne. La vanne innovante super rapide effectue plusieurs cycles de prélèvement, remplissage isobarique, dégazage par impulsion, tous programmables, en plus la machine est complète de tous les accessoires: remorquage, remontage et d'un dispositif anti-mousse pour limiter l'augmentation d'oxygène. Le Compact 7.1 est équipé de protections de sécurité en acier AISI 304 poli miroir avec finition BA conformément aux normes CE. Elle est équipée de grandes portes en verre à fermeture hermétique qui permettent l'inspection et le nettoyage interne. Les seuls composants non inox de la machine subissent un traitement de peinture époxy.

### Accessoires inclus :

- Colonne de bouchage en version IES.
- Réglage électrique en hauteur remplisseuse.
- Dispositif avec 7 fausses bouteilles, pour l'ouverture automatique des vannes.
- Supplément pour protections de sécurité en verre au lieu du lexan.
- Douche pour le lavage du conteneur après moussage et bouchage.



| Code    | Description          | Becs               | Production        | Dimensions (mm)     | Poids (kg) |
|---------|----------------------|--------------------|-------------------|---------------------|------------|
| RMP0093 | Monobloc Compact 7.1 | 7 becs et 7 pinces | 1000 Bouteilles/h | 2200 x 1140 x 2150h | 1500,00    |





## Monobloc Série BEER

Fonctionnement à légère dépression, avec système de lavage et équipé de têtes supplémentaires pour différents formats de bouteilles. Le châssis de la machine est en acier inox AISI 304 avec de larges portes d'accès latérales, système électrique réalisé conformément aux normes de sécurité internationales avec commandes à basse tension, protections de sécurité à normes CE, mouvement mécanique et transmission de puissance par engrenages, têtes de chargement et de déchargement complètes avec dispositifs de sécurité, vitesse de production réglable par variateur électronique. Les parties en contact avec le liquide sont en acier inox AISI 304, cylindres de levage des bouteilles pneumatiques, détection niveau liquide dans le bac via des sondes électromagnétiques ou flotteur, vannes de remplissage à raccord rapide facilement démontables pour nettoyage et entretien, fond du bac bombé pour la vidange totale du liquide et vanne de vidange totale installée au fond du bac. La machine est équipée d'un dispositif d'aspiration de mousse spécifique pour la bière naturelle, complet avec bac inox et soufflante à canal latéral pour une légère dépression et vannes et boules de lavage installées à l'intérieur du bac de remplissage. Boucheuse pour capsules couronne de 26 mm et sur demande, de 29 mm, canal descente des capsules équipé d'une cellule photoélectrique pour le contrôle fonctionnement vibreur et arrêt de la machine en cas de manque de capsules, le levage manuel pour le changement de format.

TENSION ÉLECTRIQUE : 380V-24V-50Hz

TRIPHASÉ SENS DE ROTATION : Horaire (de gauche à droite)

SECTION CONVOYEUR : 100x100mm. Avec chaîne en résine acétalique 82,5mm et parcours rectiligne.

HAUTEUR DU PLAN DE TRAVAIL : 1000mm +/- 50mm.



| Code    | Description                               | Production | Raccord    | Dimensions (mm)     | Poids (kg) |
|---------|-------------------------------------------|------------|------------|---------------------|------------|
| IPP0322 | Monobloc Remplisseuse + Boucheuse BEER 8  | 800 bou/h  | baïonnette | 2545 x 1006 x 2300h | 1500,00    |
| IPP0298 | Monobloc Remplisseuse + Boucheuse BEER 10 | 1000 bou/h | baïonnette | 2545 x 1006 x 2300h | 1500,00    |

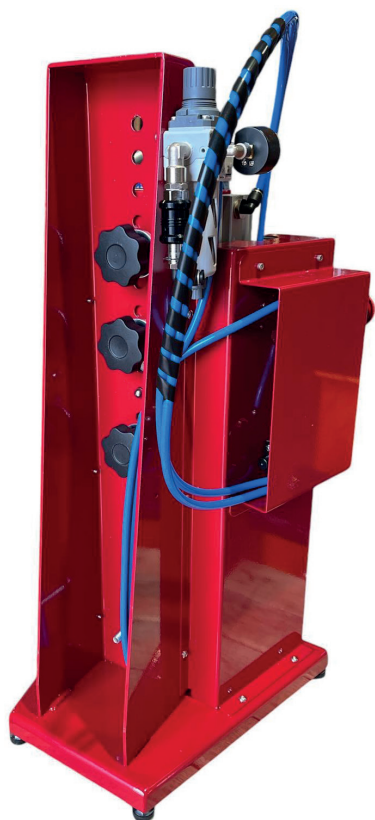


# Boucheuses

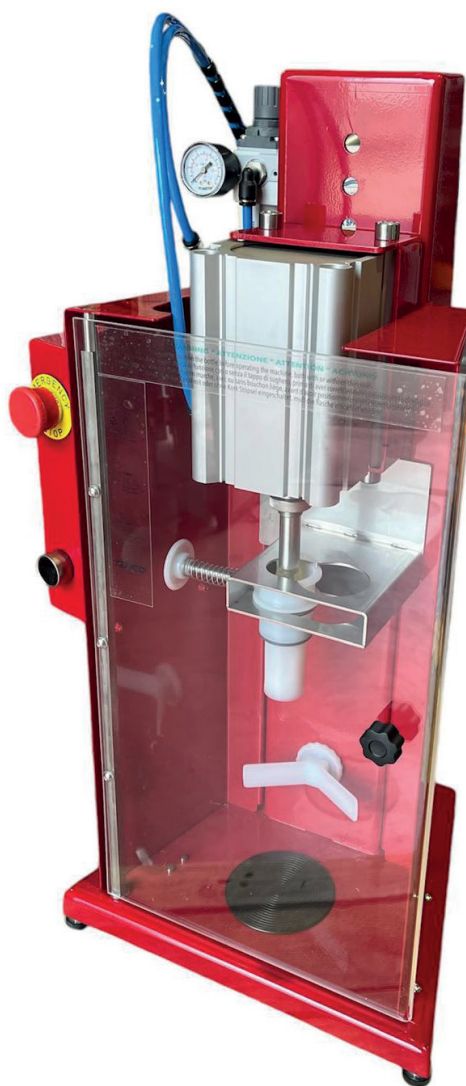
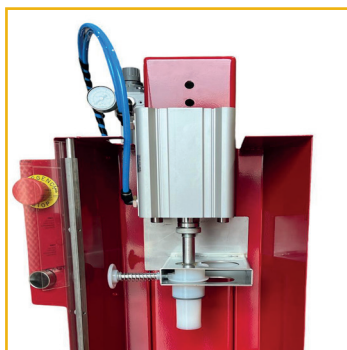
BOUCHON LIÈGE, SYNTHÉTIQUE  
ET COURONNE

## Starcap

La boucheuse pneumatique Starcap est un appareil professionnel conçu pour faciliter et accélérer les étapes de bouchage des bouteilles. La machine exécute la fonction pneumatique pour les bouchons en liège, synthétiques et agglomérés jusqu'à une taille de 24 x 45 mm, mais aussi pour les capsules couronne de 26 et 29 mm et les bouchons en plastique. Les bouchons sont insérés manuellement sur la tête de bouchage et, en actionnant les boutons d'activation de la machine, sont poussés sur la bouteille à travers un système à compression.



Cône d'insertion bouchon ras



| Code    | Description       | Bouchons                                    | Alimentation | Dimensions (mm) | Poids (kg) |
|---------|-------------------|---------------------------------------------|--------------|-----------------|------------|
| IPP0266 | Boucheuse Starcap | Liège, synthétiques, agglomérés et couronne | Air comprimé | 370x330x750h    | 20,00      |



# Boucheuses de table

## POUR CAPSULES COURONNE



La boucheuse **Eco** pour capsules couronne est l'outil idéal pour usage domestique.

La boucheuse à **Roue** nécessite une rotation du volant pour appliquer la capsule couronne.

La boucheuse **Circe** est une boucheuse professionnelle en acier émaillé, alors que l'**Ulisse** est en acier inox. Elles sont toutes équipées de verrou de 26 et 29 mm.

### Eco



### Roue



### Circe



### Ulisse



| Code    | Description | Modèle | Pour bouteilles de:                        | Verrou pour capsules couronne | Hauteur (mm) | Poids (kg) |
|---------|-------------|--------|--------------------------------------------|-------------------------------|--------------|------------|
| ACP0177 | ECO         | Levier | 0,33 cl - 0,50 cl - 0,75 cl - 1lt - 1,5 lt | 26 et 29 mm                   | 500          | 1,80       |
| IPP0257 | Roue        | Roue   | 0,33 cl - 0,50 cl - 0,75 cl - 1lt - 1,5 lt | 26 et 29 mm                   | 540          | 2,60       |
| IPP0272 | Circe       | Levier | 0,33 cl - 0,50 cl - 0,75 cl - 1lt - 1,5 lt | 26 et 29 mm                   | 510          | 7,20       |
| IPP0273 | Ulisse      | Levier | 0,33 cl - 0,50 cl - 0,75 cl - 1lt - 1,5 lt | 26 et 29 mm                   | 510          | 9,20       |



# Boucheuses pneumatiques

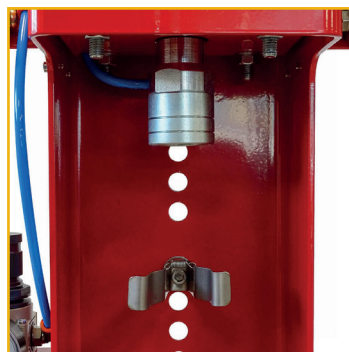
## Pour capsules couronne

Les boucheuses pneumatiques **Mirko** et **Mirko Inox** pour capsules couronnes 26 et 29 mm permettent de sceller facilement les bouteilles en verre. La vitesse de travail est de 400 bouteilles en verre par heure, parfaite pour petites et moyennes entreprises, et adaptée également aux passionnés. Elles mesurent 300 x 300 x 600 mm et pèsent 15 kg. Elles sont complètes avec un dispositif rapide pour le réglage en hauteur et un raccord pour tuyau Ø 8 (le tuyau compresseur n'est pas inclus). Les boucheuses pneumatiques Mirko ont un système d'allumage avec vannes pneumatiques à levier, alimentation manuelle à air comprimé et une pression de travail de 5 bars.

Mirko

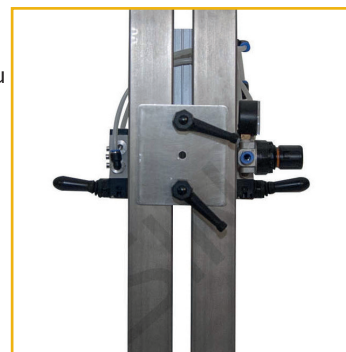


Mirko Inox



Logement bouteille

Réglage hauteur verrou



| Code    | Description | Ø bouchons | Alimentation air comprimé | Dimensions (mm)  | Poids (kg) |
|---------|-------------|------------|---------------------------|------------------|------------|
| IPP0264 | Mirko       | 26 - 29 mm | 4/6 bar                   | 280 x 110 x 650h | 19,00      |
| IPP0315 | Mirko inox  | 26 - 29 mm | 4/6 bar                   | 300 x 300 x 600h | 15,00      |



# Étiqueteuses

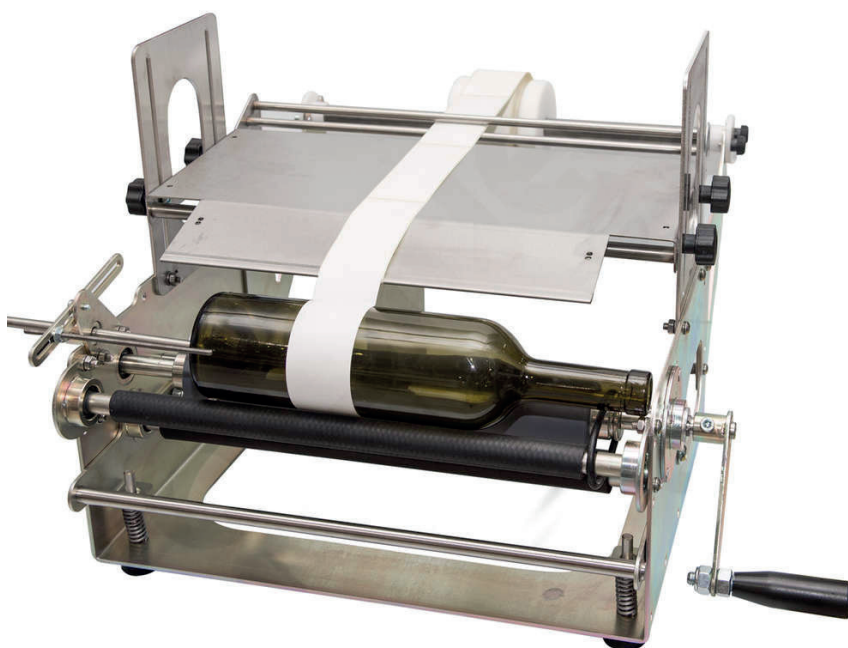
MANUELLE INOX



## ETI 05

Parfaite pour les petites entreprises et pour les particuliers qui ont la nécessité d'embouteiller en autonomie, avec une machine de petite taille, économique, mais à haute productivité. Elle est adaptée aux bouteilles cylindriques de diamètre compris entre 45 et 120 millimètres, et de hauteur comprise entre 50 et 450. Le fonctionnement manuel ne nécessite pas de courant électrique. Disponible le modèle avec timbre pour lot.

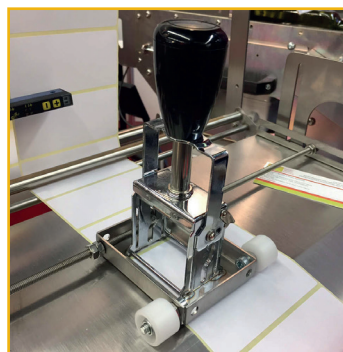
Timbre pour lot



Régulateur distance contre-étiquette



Timbre positionné sur la ETI 05



| Code    | Description                 | Caractéristiques              | Production       | Dimensions (mm)  | Poids (kg) |
|---------|-----------------------------|-------------------------------|------------------|------------------|------------|
| IPP0068 | ETI 05                      | Ø bou 45/120 mm               | 500 bouteilles/h | 570 x 500 x 360h | 18,00      |
| IPP0070 | ETI 05 avec timbre pour lot | Ø bou 45/120 mm               | 400 bouteilles/h | 570 x 500 x 360h | 19,00      |
| IPP0277 | Timbre pour lot             | Surface d'impression mm 45x20 | 400 bouteilles/h | 100 x 100 x 150h | 1,00       |



# Étiqueteuses

## SEMI-AUTOMATIQUE INOX

### ETI 09

L'**ETI 09** est une étiqueteuse de table à station unique, idéale pour ceux qui cherchent une solution compacte, efficace et fonctionnelle. Conçue pour l'application d'étiquettes autocollantes sur bouteilles et pots cylindriques avec résultats précis et professionnels, cette machine permet de travailler avec des récipients en verre ou en plastique, à condition qu'ils puissent supporter, sans se déformer, la pression exercée par le rouleau d'entraînement supérieur réalisé en éponge de caoutchouc, qui exerce de toute façon une force négligeable.

L'**ETI 09** permet d'appliquer l'étiquette et la contre-étiquette en un seul cycle, si elles sont disposées alternativement sur la même bobine. La structure est entièrement réalisée en acier inox et offre un design solide et fiable, conforme aux normes de sécurité CE. Le fonctionnement est géré par un panneau de commande avec carte électronique à microprocesseur qui simplifie les opérations de configuration et utilisation.

L'**ETI 09** fonctionne en modalité semi-automatique à l'aide d'une pédale et nécessite l'intervention de l'opérateur pour charger le conteneur à étiqueter et décharger le conteneur déjà étiqueté. Ses dimensions compactes et la facilité d'utilisation la rendent particulièrement adaptée aux petites productions artisanales ou aux entreprises, en garantissant l'efficacité et la praticité dans toutes les phases du travail.

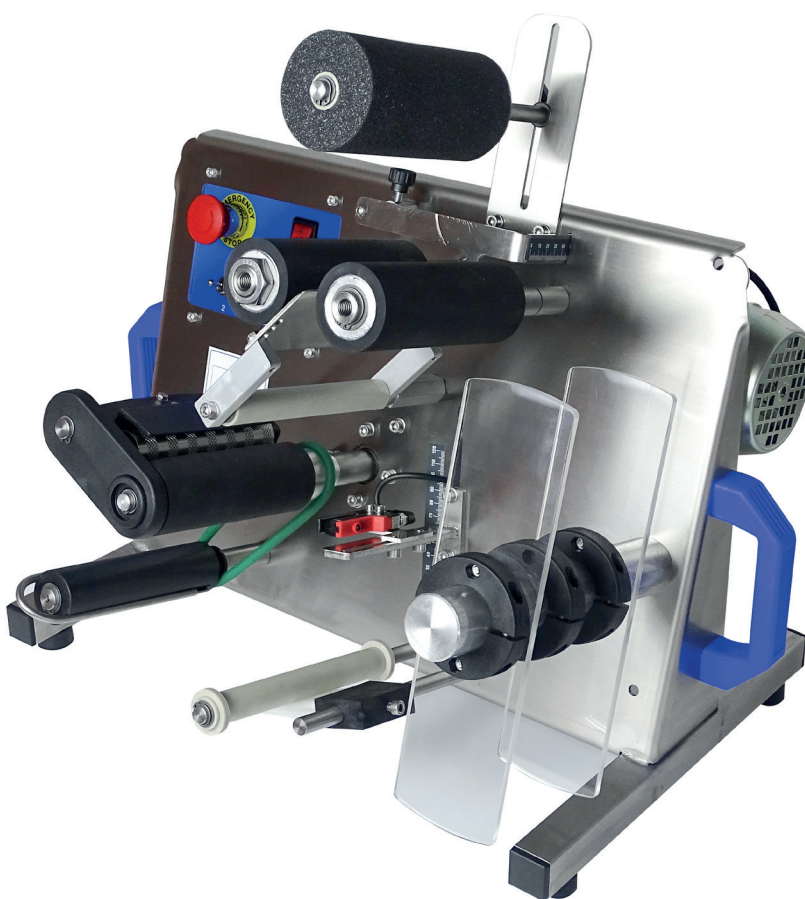
Prête à l'emploi



Réglage hauteur étiquette



Réglage distance



| Code    | Description | Alimentation     | Production       | Dimensions étiquette (mm) | Dimensions (mm)  | Poids (kg) |
|---------|-------------|------------------|------------------|---------------------------|------------------|------------|
| IPP0449 | ETI 09      | 220V-50Hz-0,2 kW | 800 bouteilles/h | max 280 x 145h            | 530 x 400 x 500h | 35,00      |



# Étiqueteuses

SEMI-AUTOMATIQUE INOX



## ETI 10

L'étiqueteuse semi-automatique **ETI 10** est un produit de table capable d'appliquer des étiquettes adhésives de différents formats. Elle offre la possibilité de travailler non seulement avec des bouteilles cylindriques, mais aussi avec des pots et d'autres récipients en matériaux synthétiques. Elle est capable d'appliquer étiquette et contre-étiquette sur le même rouleau, à partir de la même bobine et au cours du même cycle. Fabriqué en acier inox, elle est équipée d'un rouleau d'entraînement du papier siliconé de type moleté à décrochage rapide. Le PLC intégré permet à l'étiqueteuse ETI 10 d'utiliser de nombreuses variantes d'application en ajoutant les options appropriées, alors que l'écran digital intégré permet une sélection des paramètres de travail rapide et de visualiser informations utiles pour l'utilisation de la machine. Le modèle avec marqueur à transfert thermique est équipé d'un mouvement électropneumatique (3 bars, 50 litres), avec deux files de caractères en laiton de 13 caractères chacune. La hauteur des caractères est de 5 mm et la surface d'impression totale est de 12x30 mm. La machine est conforme aux normes de sécurité CE.



Prête à l'emploi



Réglage hauteur étiquette



Réglage distance



| Code    | Description                           | Alimentation     | Production | Dimensions étiquette (mm) | Dimensions (mm) | Poids (kg) |
|---------|---------------------------------------|------------------|------------|---------------------------|-----------------|------------|
| IPP0066 | ETI 10                                | 220V-50Hz-0,2 kW | 700 bout/h | max 280 x 140h            | 550x400x500h    | 40,00      |
| IPP0301 | ETI 10 marqueur à transfert thermique | 220V-50Hz-0,2 kW | 700 bout/h | max 280 x 140h            | 550x400x500h    | 40,00      |



# Étiqueteuses

## AUTOMATIQUE

### ETI PRO



Panneau de commande



Système de réglage



Bande de transport bouteilles



### ETI PRO PVC

L'étiqueteuse **ETI PRO** pour bouteilles rondes est une machine capable d'appliquer étiquettes et contre-étiquettes autocollantes sur le même rouleau ou sur rouleaux séparés et collerettes. Le modèle **ETI PRO PVC** permet d'appliquer capsules en PVC. Les deux versions peuvent supporter une technique de marquage à chaud, processus qui, déposant des feuilles sur le produit, permet d'obtenir une qualité de couleur vive et nette. Un système de sécurité permet de détecter la présence éventuelle du bouchon, assurant constamment une efficacité maximale.



| Code    | Description | Rendement btl/h                    | Alimentation<br>Puissance | Pression<br>air | Dimensions<br>(mm) | Poids<br>(kg) |
|---------|-------------|------------------------------------|---------------------------|-----------------|--------------------|---------------|
| IPP0287 | ETI PRO     | 1800 Tête thermique - 1200 Rouleau | 380V - 50 hz - 1,5 kW     | 6 bar           | 2240x1100x1700h    | 300,00        |
| IPP0075 | ETI PRO PVC | 1800 Tête thermique - 1200 Rouleau | 380V - 50 hz - 1,5 kW     | 6 bar           | 2240x1100x1700h    | 300,00        |





## Capsuleuses

La capsuleuse est un outil professionnel qui aide les petites entreprises ou producteurs amateurs à sceller les bouteilles destinées à contenir des boissons et produits alimentaires tels que le vin, l'huile, la bière, le vinaigre, les liqueurs et plus encore. Elle permet d'appliquer un système de fermeture sécurisé avec capsules thermorétractables en PVC.

Capsuleuse manuelle



Capsuleuse manuelle à séchoir



Capsuleuse de table Inox



Capsuleuse de table emailée



| Code    | Description                   | Alimentation  | Poids (kg) |
|---------|-------------------------------|---------------|------------|
| IPP0025 | Capsuleuse manuelle           | 220 V - 50 Hz | 1,17       |
| IPP0026 | Capsuleuse manuelle à séchoir | 220 V - 50 Hz | 1,45       |
| IPP0027 | Capsuleuse de table Inox      | 220 V - 50 Hz | 2,70       |
| IPP0028 | Capsuleuse de table emailée   | 220 V - 50 Hz | 2,70       |



## Pièces de rechange pour capsuleuses

| Code    | Description                                   | Puissance | Poids (kg) |
|---------|-----------------------------------------------|-----------|------------|
| IPR0082 | Résistance pour capsuleuse manuelle           | 600 W     | 0,23       |
| IPR0083 | Résistance pour capsuleuse manuelle à séchoir | 1000 W    | 0,25       |
| IPR0081 | Résistance pour capsuleuse de table           | 800 W     | 0,19       |



# Accessoires et Pièces de rechange

| Code    | Description                                                          | Poids (kg) |
|---------|----------------------------------------------------------------------|------------|
| RIP0026 | Robinet inox 3/4" gas M                                              | 0,28       |
| RIP0024 | Robinet inox 1" gas M                                                | 0,42       |
| RIP0060 | Vanne à boule inox 1/2"M x 3/4"M filetée gas                         | 0,24       |
| RIP0056 | Vanne à boule inox 1/2"M x 3/4"M x PG20 Droit                        | 0,25       |
| RIP0055 | Vanne à boule inox 1/2"M x 3/4"M x PG20 Courbé                       | 0,25       |
| ABP0228 | Vanne avec rallonge pour sparge 3/4" pour EASY 50                    | 0,50       |
| ABP0229 | Vanne avec rallonge pour sparge 1" pour EASY 100                     | 0,60       |
| RIP0062 | Vanne à boule inox DN20 1" M x 3/4" M pour EASY 100                  | 0,40       |
| RIP0398 | Vanne à boule inox DN15 3/4" F x 3/4" M filetée gas                  | 0,25       |
| RIP0065 | Vanne à boule inox 3/4" x 3/4" M/M filetée gas                       | 0,35       |
| RIP0111 | Vanne à boule inox AISI 304 DIN25 M x DIN25 F                        | 1,20       |
| RIP0112 | Vanne à boule inox AISI 304 DIN32 M x DIN32 F                        | 1,50       |
| RIP0003 | Clé inox pour raccords DIN25-32 pour fermenteur et cuve              | 0,36       |
| RIP0131 | Clé inox pour raccords DIN15-32 pour CIP et fermenteur               | 0,36       |
| RIR0003 | Robinet dégustation de vin inox 3/8" M pour fermenteur et réservoirs | 0,17       |
| RIR0192 | Embout cannelé avec écrou inox 3/4" x 20 fileté gas                  | 0,05       |
| RIR0482 | Embout cannelé inox DIN15 M avec écrou pivotant pour CIP             | 0,15       |
| RIR0190 | Support de tuyau inox DIN25M c/girello x PG20 pour vannes DIN25      | 0,15       |
| RIR0381 | Support de tuyau inox DIN25M c/girello x PG25 pour vannes DIN25      | 0,30       |
| RIR0382 | Support de tuyau inox DIN25M c/girello x PG30 pour vannes DIN25      | 0,30       |
| RIR0308 | Viseur inox linéaire DIN25 M x DIN25 F                               | 0,90       |
| RIR0409 | Viseur inox linéaire DIN32 M x DIN32 F                               | 1,10       |
| RIR0426 | Joint NBR DIN 15                                                     | 0,003      |
| RIR0114 | Joint NBR DIN 25                                                     | 0,004      |
| RIR0115 | Joint NBR DIN 32                                                     | 0,005      |
| RIR0116 | Joint NBR DIN 40                                                     | 0,006      |
| RIR0117 | Joint NBR DIN 50                                                     | 0,007      |
| RIR0413 | Joint pour vanne papillon DIN32                                      | 0,008      |
| RIR0414 | Joints en kit pour robinet inox 1/2"                                 | 0,05       |
| RIR0415 | Joints en kit per robinet inox 3/4"                                  | 0,05       |
| RIR0416 | Joints en kit per robinet inox 1"                                    | 0,05       |
| ZWP0013 | Ruban d'étanchéité haute température                                 | 0,020      |









VISITEZ NOTRE SITE



**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](http://www.polsinelli.it) - [info@polsinelli.it](mailto:info@polsinelli.it)