

Produkte Katalog 2026

# LEBENSMITTEL



AMBROGIO SANELLI NSF

AMBROGIO SANELLI NSF

 **POLSINELLI**  
PASSION IS NOT ENOUGH  
MADE IN ITALY

Seit 1958  
pflegen wir  
Leidenschaften



# Lebensmittel

## Index

Abtropftisch	252
Brett aus Edelstahl	256
Bürstmaschine für Käse	251
Destillator für ätherische Öle	261
Edelstahl Schneidebrett	257
Edelstahl Topfe	246
Elektrischer Isolierjoghurtbereiter	254
Elektropumpe	258
Etikettiermaschinen	260
Fruchtmühle	261
Gaskbrenner	248
Knetmaschinen	266
Mini-Molkerei	250
Motorisierter Marmeladentopf	244
Professionelle Eiscremehersteller	265
Professionelle Fleischwolf	263
Professionelle Passiermaschinen	262
Professionelle Schneidemaschinen	264
Schneidedorn für Cagliata	253
Tisch und Regal inox	255
Zubehör für Töpfe	247
Zubehör und Ersatzteile	267



## Motorisierter Marmeladentopf

Der motorisierte Marmeladentopf aus Edelstahl ist ein professionelles Qualitätsgerät, das für das optimale Kochen von Obst konzipiert ist. Ausgestattet mit einem lebensmittelechten Silikonchaberstreifen an der unteren Klinge ermöglicht es Ihnen, ein hervorragendes Endprodukt zu erzielen, indem Verbrennungen und Karamellisierung vermieden werden. Dieses Modell besteht aus Edelstahl 18/10 (AISI 304) und gewährleistet optimale Robustheit für eine lange Nutzungsdauer und die perfekte Berücksichtigung der organoleptischen Eigenschaften der Marmelade.



Stromversorgung 220 V 50 Hz  
35/200 L 0,09 kW  
300 L 0,37 kW

Perforierter Deckel zum Entweichen von Wasserdampf

Motor mit Getriebemotor



Achse mit Schaufeln und Silikonstreifen



Analoges Thermometer



Kugelventil 1" GAS x ENO 30  
mit ENO 30  
Kurve von 35 bis 75 L



Edelstahlventil DIN32 mit  
PG30 von 100 bis 300 L



Code	Beschreibung	Ventile	Dicke (mm) Wand/Boden	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
AMP0009	Motorisierter Marmeladentopf 35 L	1" M X ENO 30 M	1 - 1,5	Ø 370 x 550h	12,50
AMP0010	Motorisierter Marmeladentopf 50 L	1" M X ENO 30 M	1 - 1,5	Ø 455 x 550h	15,50
AMP0011	Motorisierter Marmeladentopf 75 L	1" M X ENO 30 M	1 - 1,5	Ø 455 x 650h	17,50
AMP0012	Motorisierter Marmeladentopf 100 L	DIN32 X PG30	1 - 1,5	Ø 530 x 650h	21,50
AMP0013	Motorisierter Marmeladentopf 150 L	DIN32 X PG30	1 - 1,5	Ø 630 x 650h	24,50
AMP0014	Motorisierter Marmeladentopf 200 L	DIN32 X PG30	1 - 1,5	Ø 630 x 850h	29,50
AMP0015	Motorisierter Marmeladentopf 300 L	DIN32 X PG30	1,5 - 2	Ø 710 x 950h	54,50



## Motorisierter Marmeladentopf mit Tri-Clamp

Der motorisierte Marmeladentopf aus Edelstahl ist ein professionelles Qualitätsgerät, das für das optimale Kochen von Obst konzipiert ist. Ausgestattet mit einem lebensmittelechten Silikonstreifen an der unteren Klinge ermöglicht es Ihnen, ein hervorragendes Endprodukt zu erzielen, indem Verbrennungen und Karamellisierung vermieden werden. Dieses Modell besteht aus Edelstahl 18/10 (AISI 304) und gewährleistet optimale Robustheit für eine lange Nutzungsdauer und die perfekte Berücksichtigung der organoleptischen Eigenschaften der Marmelade. Ausgestattet mit einem Tri-Clamp-Ventil respektiert es die organoleptischen Eigenschaften des Produkts: Das TriClamp-Schnellanschlusssystem besteht aus einem DN32 CLAMP 1" 1/2 Edelstahlventil mit PG 30 Edelstahl-Schlauchhalter, Dichtungen und CLAMP-Schellen, ideal für die Gewährleistung einer sterilen Umgebung gemäß den höchsten Produktionsstandards. Dieses System garantiert eine einfache Montage und Demontage ohne zusätzliches Werkzeug sowie eine einfache Desinfektion dank der Wahl glatter Verbindungen.

Motor mit Getriebemotor



Analoges Thermometer



Achse mit Schaufeln und Silikonstreifen



Tri-Clamp-Ventil aus Edelstahl



Stromversorgung 220 V 50 Hz  
 35/200 L 0,09 kW  
 300 L 0,37 kW

Code	Beschreibung	Ventile Clamp	Dicke (mm) Wand/Boden	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
AMP0017	Motorisierter Marmeladentopf Tri-Clamp 35 L	1" 1/2 DN32x PG30	1 - 1,5	Ø370 x 550h	13,00
AMP0018	Motorisierter Marmeladentopf Tri-Clamp 50 L	1" 1/2 DN32x PG30	1 - 1,5	Ø455 x 550h	16,00
AMP0019	Motorisierter Marmeladentopf Tri-Clamp 75 L	1" 1/2 DN32x PG30	1 - 1,5	Ø455 x 650h	18,00
AMP0020	Motorisierter Marmeladentopf Tri-Clamp 100 L	1" 1/2 DN32x PG30	1 - 1,5	Ø530 x 650h	22,00
AMP0021	Motorisierter Marmeladentopf Tri-Clamp 150 L	1" 1/2 DN32x PG30	1 - 1,5	Ø630 x 650h	25,00
AMP0022	Motorisierter Marmeladentopf Tri-Clamp 200 L	1" 1/2 DN32x PG30	1 - 1,5	Ø630 x 850h	30,00
AMP0023	Motorisierter Marmeladentopf Tri-Clamp 300 L	1" 1/2 DN32x PG30	1,5 - 2	Ø710 x 950h	55,00



## Edelstahl Topf mit Hahn

Bei der Kanne mit Zapfhahn handelt es sich um ein hochwertiges Modell, das durch seine einfache Handhabung allen Ansprüchen gerecht wird. Die Herstellung aus Edelstahl 18/10 (AISI 304) bietet ein Höchstmaß an Robustheit und gewährleistet eine optimale Wahrung der organoleptischen Eigenschaften des Produkts.



Deckel mit Knauf



Tragegriffe



Edelstahl Hahn



Code	Beschreibung	Hahn	Dicke (mm) Wand/Boden	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
ABP0115	Edelstahl Topf mit Hahn 25 L	3/4"	1 - 1,5	Ø 302 x 365h	3,30
ABP0116	Edelstahl Topf mit Hahn 35 L	3/4"	1 - 1,5	Ø 370 x 375h	4,30
ABP0117	Edelstahl Topf mit Hahn 50 L	3/4"	1 - 1,5	Ø 455 x 370h	5,70
ABP0118	Edelstahl Topf mit Hahn 75 L	1"	1 - 1,5	Ø 455 x 495h	6,30
ABP0119	Edelstahl Topf mit Hahn 100 L	1"	1 - 1,5	Ø 530 x 480h	8,70
ABP0120	Edelstahl Topf mit Hahn 150 L	1"	1 - 1,5	Ø 630 x 490h	11,70
ABP0121	Edelstahl Topf mit Hahn 200 L	1"	1 - 1,5	Ø 630 x 680h	18,70
ABP0392	Edelstahl Topf mit Hahn 300 L	1"	1,5 - 2	Ø 710 x 800h	28,70



# Zubehör für Töpfe

## Korbfilter

Der Korbfilter für Töpfe von Polsinelli ist ein sehr nützliches Element während der Verarbeitungsphase, da er es Ihnen ermöglicht, auf einfachste und schnellste Weise die äußeren Hüllen und die in der Flüssigkeit unlöslichen Produktanteile zu trennen. Der komplett aus Edelstahl gefertigte Korbfilter kann auch in Töpfen verwendet werden, die mit einer Temperaturfühleröffnung ausgestattet sind. Die Löcher optimieren dank ihres Durchmessers von 1,5 mm die Effizienz und die Filtrationszeiten. Es verfügt außerdem über praktische Bergungsgriffe.

Code	Beschreibung	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
ABP0490	Treberfilter Korb für Topf 25 L	Ø 290 x 340 h	3,00
ABP0064	Treberfilter Korb für Topf 35 L	Ø 340 x 340 h	4,25
ABP0065	Treberfilter Korb für Topf 50 L	Ø 427 x 340 h	5,35
ABP0066	Treberfilter Korb für Topf 75 L	Ø 427 x 470 h	7,20
ABP0067	Treberfilter Korb für Topf 100 L	Ø 490 x 470 h	8,10
ABP0262	Treberfilter Korb für Topf 150 L	Ø 570 x 470 h	10,70
ABP0068	Treberfilter Korb für Topf 200 L	Ø 570 x 630 h	12,00
ABP0372	Treberfilter Korb für Topf 300 L	Ø 640 x 790 h	20,00
ABP0535	Treberfilter Korb für Topf 500 L	Ø 830 x 790 h	39,00



## Edelstahl Halterung für Töpfe

Diese Gestelle für Topf ist ein nützliches Zubehör für die Marmeladenherstellung. Es ist vollständig aus Edelstahl AISI 304 gefertigt, praktisch und robust und eignet sich ideal für die Platzierung in jeder Arbeitsumgebung. Die Wahl des Edelstahls AISI 304 gewährleistet nicht nur eine lange Lebensdauer und Korrosionsbeständigkeit, sondern ist auch leicht zu reinigen, um höchste Hygienestandards bei Arbeitsabläufen zu gewährleisten. Seine Struktur ist in der Lage, das Gewicht des vollen Topfes effektiv zu tragen.

EVO



Code	Beschreibung	Struktur (mm)	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
ABP0210	Halterung EVO für Topf 150/200 L	Kastenstruktur 40x40	630 x 630 x 310h	10,00
ABP0211	Halterung EVO für Topf 300 L	Kastenstruktur 40x40	720 x 720 x 310h	11,00
ABP0212	Halterung EVO für Topf 500 L	Kastenstruktur 40x40	930 x 930 x 310h	13,00
ABP0213	Halterung EVO für Topf 670/800 L	Kastenstruktur 40x40	1025 x 1025 x 310h	16,00
ABP0307	Halterung EVO für Topf 1000 L	Kastenstruktur 40x40	1150 x 1150 x 310h	20,00
ABP0318	Halterung für Topf 100 L	Kastenstruktur 40x40	530 x 530 x 310h	8,90
ABP0214	Halterung für Topf 150/200 L	Kastenstruktur 40x40	630 x 630 x 310h	9,90
ABP0215	Halterung für Topf 300 L	Kastenstruktur 40x40	720 x 720 x 310h	11,50
ABP0216	Halterung für Topf 500 L	Kastenstruktur 40x40	930 x 930 x 310h	13,00
ABP0217	Halterung für Topf 670/800 L	Kastenstruktur 40x40	1025 x 1025 x 310h	15,00

# Gaskbrenner

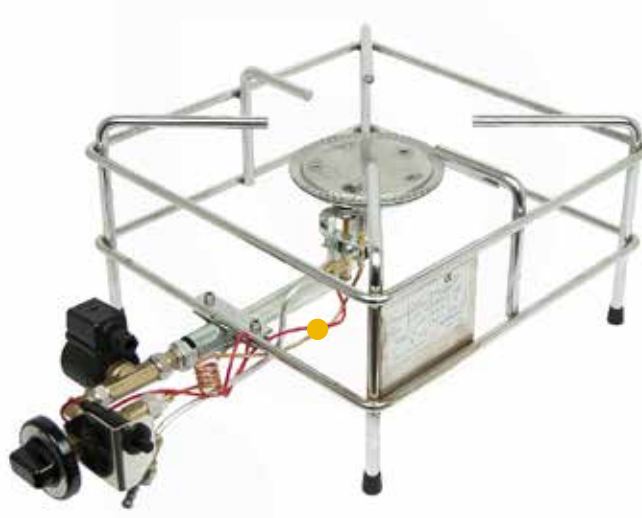


## Cromo und Gusseisen

Der Gasbrenner ist ein praktisches Gerät für alle, die eine robuste und leicht zu reinigende Kochfläche suchen. Er eignet sich ideal für den Einsatz in Brauereien, Weinkellereien und Lebensmittelbetrieben. Der Brenner liefert hohe Leistung auf kompakter Fläche und ist für Propangas(LPG) ausgelegt – auf Wunsch auch für Erdgas. Die Modelle reichen von Gusseisenbrennern für den Außeneinsatz bis hin zu Sicherheitsbrennern mit Zündflamme, Piezozündung und Magnetventil.

Cromo

Cromo EV



Piezozündung

Piezozündung mit Magnetventil

Sicherheitssystem mit Zündflamme

Gusseisen Brenner



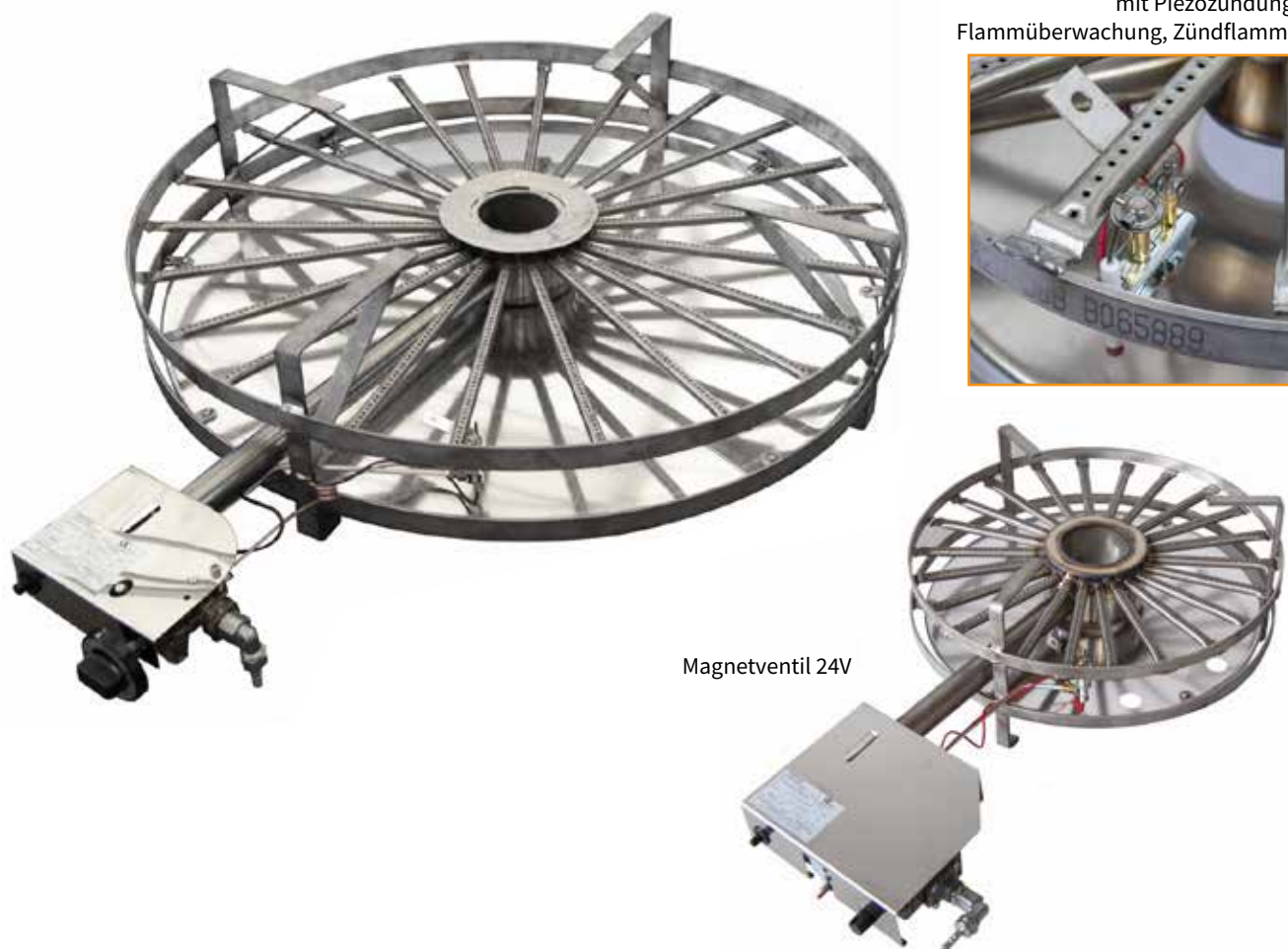
Code	Beschreibung	Anwendung	Zubehör	LPG Verbrauch Kg/h	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
FGP0006	Gusseisen Brenner 5,5 kW	Extern		0,354	450x450x155h	6,70
FGP0092	Cromo Brenner 6 kW	Intern	Piezo, Sicherheit, Zünd	0,436	300x314x210h	4,15
FGP0089	Cromo Brenner 6 kW	Intern	Piezo, Sicherheit, Zünd, Magnetventil 24V	0,436	300x300x170h	4,20
FGP0091	Cromo Brenner 9,2 kW	Intern	Piezo, Sicherheit, Zünd	0,669	400x400x240h	5,15
FGP0090	Cromo Brenner 9,2 kW	Intern	Piezo, Sicherheit, Zünd, Magnetventil 24V	0,669	400x414x240h	5,20



## Radialbrenner

Der Radialbrenner ist ein praktisches Gasgerät für alle, die eine robuste und leicht zu reinigende Kochfläche suchen. Er ist ideal für den Einsatz in Brauereien, Kellereien und Lebensmittelbetrieben geeignet und liefert eine hervorragende Leistung auf kleinem Raum. Der Radialbrenner funktioniert mit Propangas (GPL) oder – auf Anfrage – mit Erdgas. Je nach Modell sind die Brenner mit Sicherheitssystem, Zündflamme, Piezozündung und 24V Magnetventil ausgestattet.

Sicherheitseinheit  
mit Piezozündung,  
Flammüberwachung, Zündflamme



Magnetventil 24V

Code	Beschreibung	Anwendung	Zubehör	LPG Verbrauch Kg/h	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
FGP0076	Radialbrenner 8 kW Ø 400	Intern	Piezo, Sicherheit, Zünd	0,582	615x400x250h	5,01
FGP0077	Radialbrenner 8 kW Ø 400	Intern	Piezo, Sicherheit, Zünd, Magnetv. 24V	0,582	700x400x250h	5,05
FGP0079	Radialbrenner 11 kW Ø 500	Intern	Piezo, Sicherheit, Zünd	0,800	715x500x250h	5,75
FGP0080	Radialbrenner 11 kW Ø 500	Intern	Piezo, Sicherheit, Zünd, Magnetv. 24V	0,800	800x500x250h	5,80
FGP0084	Radialbrenner 14 kW Ø 680	Intern	Piezo, Sicherheit, Zünd	1,019	940x680x255h	5,30
FGP0081	Radialbrenner 26 kW Ø 560	Intern	Piezo, Sicherheit, Zünd	1,892	885x560x250h	8,80
FGP0082	Radialbrenner 26 kW Ø 560	Intern	Piezo, Sicherheit, Zünd, Magnetv. 24V	1,892	930x560x250h	9,20
FGP0085	Radialbrenner 35 kW Ø 740	Intern	Piezo, Sicherheit, Zünd	2,532	1020x740x250h	13,90
FGP0086	Radialbrenner 35 kW Ø 740	Intern	Piezo, Sicherheit, Zünd, Magnetv. 24V	2,532	1060x740x250h	14,00
FGP0087	Radialbrenner 35 kW Ø 930	Intern	Piezo, Sicherheit, Zünd	2,532	1210x930x250h	18,00
FGP0088	Radialbrenner 35 kW Ø 930	Intern	Piezo, Sicherheit, Zünd, Magnetv. 24V	2,532	1250x930x250h	18,20



## Edelstahl Mini-Molkerei

Die Mini-Molkereien aus Edelstahl AISI 304 sind in den Größen 142, 230 oder 330 Liter erhältlich und eignen sich für kleine und mittlere Betriebe wie Agrotourismusbetriebe, Molkereien und landwirtschaftliche Unternehmen, die eine zuverlässige, schnelle Maschine mit professioneller Leistung und einfacher Installation suchen. Es handelt sich um die ideale Maschine für die vollautomatische Herstellung von Caciotta, Pecorino und Käse im Allgemeinen, wobei der Zyklus zum Erhitzen und Mischen der Milch autonom verwaltet wird. Dank des Wasserbehälters kann die Mini-Molkerei Temperaturen nahe dem Siedepunkt erreichen, ohne dass die Milch dabei Schaden nimmt. So ist die Herstellung von Käse und Ricotta mit jeder Art von Milch möglich. Es besteht vollständig aus Edelstahl AISI 304 und ist mit einem piezoelektrischen Gasbrenner, einer Zündflamme, einer Sicherung und einem 12-V-Magnetventil ausgestattet, das zusammen mit dem Thermostat mit Sonde den Brenner je nach gewählter Temperatur ein- und ausschaltet. Zum Mischen der Milch dient ein vollständig gekapselter Getriebemotor, an dessen Achse zwei verstellbare Flügel angebracht sind, um die Höhe je nach eingefüllter Milchmenge zu bestimmen. Vollständige Entladung über 2-Zoll-Kugelhahn aus Edelstahl AISI 316.

Thermostatsonden



Mischpaddel



Thermostat



Code	Beschreibung	Doppelwand	Ø Rauchrohr	Gaskbrenner	Innere Topf (mm)	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
AFP0059	Mini-Molkerei 142 L	Wasser	150 mm	26 kW	Ø 700 x 450h	1070x1200x1600h	66,00
AFP0101	Mini-Molkerei 230 L	Wasser	150 mm	35 kW	Ø 850 x 450h	1200x1200x1600h	124,00
AFP0102	Mini-Molkerei 330 L	Wasser	150 mm	35 kW	Ø 900 x 450h	1400x1200x1600h	143,00

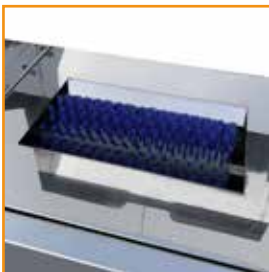


## Edelstahlbürstmaschine - 300 mm mit Trolley

Scarico acqua Wasserablauf



Pinsel (nebeneinander)



Diese vollständig aus rostfreiem Stahl AISI 304 gefertigte Käsebürstmaschine ist das ideale Werkzeug zum Entfernen von Schimmel von reifendem Käse. Es verfügt über ein kontinuierliches Waschsysteem der rotierenden Bürste und ein manuelles Einstellsystem der Arbeitsfläche zur Regulierung der Bürstkraft. Der Käsepinsel kann auch zum Einölen der Formen verwendet werden. Der praktische Edelstahlwagen mit Rädern (2 davon mit Bremse), auf dem die Bürste positioniert ist, ermöglicht ein einfaches Verschieben am Arbeitsplatz. Im Lieferumfang enthalten ist 1 Satz Bürsten mittlerer Härte mit einer Gesamtlänge von 300 mm, ideal für Formen bis zu einem maximalen Durchmesser von 300 mm. Auf Anfrage können auch Bürsten anderer Härtegrade angefordert werden. Der Austausch der Bürsten ist schnell und einfach und erfordert keine Demontage der Welle und des Motors. Die Käsebürste arbeitet mit einem einphasigen 230 V-Stromanschluss und hat eine Rotationsgeschwindigkeit von 400 g/min. Auf Wunsch ist eine elektronische Drehzahlregelung von 20-400 g/min möglich.



Code	Beschreibung	Stromversorgung	Ø max form (mm)	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
AFP0058	Edelstahlbürstmaschine	230 V	300	850 x 500 x 1230h	55,00



## Edelstahl Abtropftisch

Der Edelstahl-Abtropftisch ist ein Werkzeug, das in der Molkerei verwendet wird, um das Abtropfen der Molke während der Käsebruchreifungsphase zu beschleunigen. Der aus Edelstahl AISI 304 hergestellte Abtropftisch ermöglicht ein schnelles und effizientes Abtropfen der Molke dank einer Arbeitsfläche mit einer speziellen Öffnung, die mit einem Kugelhahn aus Edelstahl AISI 304 DN15 3/4" mit Schlauchhalter Ø 20 verbunden ist. Der Abtropftisch für Molkereiprodukte ist in mehreren Größen erhältlich und dank seiner vier Räder, von denen zwei mit einer Bremse festgestellt werden können, leicht zu transportieren: Auf diese Weise kann er schnell bewegt und in der gewünschten Position festgestellt werden, ohne dass die Gefahr besteht, den Boden zu zerkratzen oder zu beschädigen. Der praktische und sichere Abtropftisch aus Edelstahl AISI 304 lässt sich dank seiner vollkommen glatten Oberflächen nach jedem Gebrauch leicht abwaschen und garantiert den Arbeitern maximalen Nutzungskomfort. In zwei Versionen erhältlich: mit und ohne Ablage.

Modell mit Regal



Modell ohne Regal



Schwenkräder



Ablassventil



Tischinnenraum



Code	Beschreibung	Innere Abtropfbreithöhe (mm)	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
AFP0078	Edelstahl Abtropftisch 1000 x 500	78,5	1015 x 500 x 900h	18,00
AFP0079	Edelstahl Abtropftisch 1000 x 500 mit Regal	78,5	1015 x 500 x 900h	20,00
AFP0070	Edelstahl Abtropftisch 1000 x 800	78,5	1115 x 800 x 900h	20,50
AFP0071	Edelstahl Abtropftisch 1000 x 800 mit Regal	78,5	1115 x 800 x 900h	22,50
AFP0033	Edelstahl Abtropftisch 1200 x 500	78,5	1215 x 500 x 900h	20,50
AFP0042	Edelstahl Abtropftisch 1200 x 500 mit Regal	78,5	1215 x 500 x 900h	22,50
AFP0046	Edelstahl Abtropftisch 1200 x 800	78,5	1315 x 800 x 900h	23,20
AFP0063	Edelstahl Abtropftisch 1200 x 800 mit Regal	78,5	1315 x 800 x 900h	25,20
AFP0093	Edelstahl Abtropftisch 1600 x 800	78,5	1615 x 800 x 900h	28,00
AFP0092	Edelstahl Abtropftisch 1600 x 800 mit Regal	78,5	1615 x 800 x 900h	29,00
AFP0084	Edelstahl Abtropftisch 2000 x 500 mit Regal	78,5	2015 x 500 x 900h	36,00
AFP0077	Abtropffläche aus Edelstahl 1000x500	78,5	1015 x 500 x 800h	8,70
AFP0069	Abtropffläche aus Edelstahl 1000x800	78,5	1115 x 800 x 800h	13,30
AFP0036	Abtropffläche aus Edelstahl 1200x500	78,5	1215 x 500 x 800h	10,55
AFP0047	Abtropffläche aus Edelstahl 1200x800	78,5	1315 x 800 x 800h	15,60
AFP0091	Abtropffläche aus Edelstahl 1600x800	78,5	1615 x 800 x 800h	19,20
AFP0086	Abtropffläche aus Edelstahl 2000x500	78,5	2015 x 500 x 800h	17,00



## Schneidedorn für Cagliata aus Edelstahl

Der Schneidedorn für Cagliata mit Griff aus Edelstahl ist ein nützliches und praktisches Zubehör, ideal für die Verarbeitung kleiner Milchmengen. Das Werkzeug bietet eine hohe Verschleißfestigkeit dank seiner Struktur aus Edelstahl AISI 304 (18/10 für Lebensmittel), den für den Einsatz in Lebensmitteln zertifizierten Polyethylenteilen und dem Puffer am Ende, der sowohl den Stift als auch den Boden des Behälters schützt. Hervorzuheben sind auch die Klingen aus rostfreiem Stahl AISI 316 L, die für Präzision beim Schneiden und weniger Molkeverlust sorgen. Der zentrale, teilefreie Stift kann die Reibung verringern und so die Produktverarbeitung erleichtern. Der Quarschneider stellt eine sichere Investition für alle dar, die ein langlebiges und auf lange Sicht zuverlässiges Zubehör wünschen.

Schneidedorn Ø 19 und Ø 22



Schneidedorn Ø 28



Schneidedorn Ø 34



Code	Beschreibung	Ø Schneidedorn (mm)	Griff (mm)	Unterlage	Gewicht (kg)
AFP0052	Schneidedorn Ø 19 mit Griff	190	Ø 25 x 930	Polyethylen	0,95
AFP0099	Schneidedorn Ø 22 mit Griff	220	Ø 25 x 930	Polyethylen	1,00
AFP0055	Schneidedorn Ø 28 mit Griff	280	Ø 30 x 1500	Polyethylen	1,65
AFP0057	Schneidedorn Ø 34 mit Griff	340	Ø 30 x 1500	Polyethylen	1,70



## Elektrischer Joghurtbereiter 25 L

Dank des elektrischen Joghurtbereiters mit 25 l Fassungsvermögen und Faserkeramik-Isolierung können Sie Joghurt, Stracchino und Weichkäse im Allgemeinen herstellen. Es besteht aus Edelstahl AISI 304 und ist mit einem Wassermantel mit 230-V-Widerstand ausgestattet. Mit dem isolierten elektrischen Joghurtbereiter ist es möglich, das Produkt je nach Bedarf des Herstellers zu erhitzen, zu pasteurisieren und zu kühlen (Kühlung durch Durchleiten von kaltem Wasser durch den Mantel), dank des manuell betriebenen Thermostats, der die Betriebstemperatur konstant hält. Der mitgelieferte Deckel mit Rührstab ermöglicht es Ihnen, das Produkt homogen zu halten.

Control panel



Thermometer analogico



Code	Beschreibung	Isolierung	Leistung	Ø Topf (mm)	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
AFP0062	Elektrischer Joghurtbereiter 25 L	Faserkeramik	3,5 kW	350	550 x 500 x 1050h	24,00



## Edelstahl Tisch mit Ablage

Der Edelstahltisch mit Ablage von Polsinelli ermöglicht die Durchführung zahlreicher Aufgaben in Kontexten, in denen Hygiene und Robustheit von grundlegender Bedeutung sind. Es besteht aus AISI 304-Stahl, der für seine Korrosionsbeständigkeit und einfache Reinigung bekannt ist, und eignet sich ideal für den Einsatz in professionellen Umgebungen wie Küchen, Laboren oder anderen Räumen, in denen hohe Hygienestandards erforderlich sind.

Mit einer Höhe von 830 mm trägt der Tisch dazu bei, Fehlhaltungen bei der Ausübung von Tätigkeiten zu vermeiden. Das praktische untere Regal bietet reichlich Platz zum Ordnen von Utensilien und Werkzeugen, sodass alles in Reichweite bleibt und die Betriebseffizienz verbessert wird. Zudem garantiert der Tisch eine schnelle und einfache Montage und ist mit wenigen Handgriffen einsatzbereit.



Befestigungsschrauben



Code	Beschreibung	Arbeitsplattenhöhe (mm)	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
AIP0093	Edelstahl Tisch mit Ablage 1200 x 700 mm	900	1200 x 700 x 832h	34,00
AIP0104	Edelstahl Tisch mit Ablage 1500 x 700 mm	900	1500 x 700 x 832h	46,00
AIP0126	Edelstahl Tisch mit Ablage 2000 x 700 mm	900	2000 x 700 x 830h	57,00

## Edelstahl Regal mit boden

Edelstahl Regal aus AISI 304 ist die ideale Lösung für alle, die ein robustes, langlebiges Produkt benötigen, das den Standards für den Kontakt mit Lebensmitteln entspricht. Es wird von Polsinelli in den eigenen Produktionsstätten entwickelt und gefertigt und garantiert eine hohe Verarbeitungsqualität, indem es Widerstandsfähigkeit, Stabilität und vielseitige Einsatzmöglichkeiten vereint. Dank der robusten, lasergeschnittenen Konstruktion ist dieses Regal äußerst beständig gegen Korrosion, Feuchtigkeit und Abnutzung und eignet sich somit perfekt für professionelle Umgebungen wie Restaurants, Lebensmittel Labore, Weinkeller, pharmazeutische Industrie sowie Krankenhäuser. Das schlichte Design ermöglicht eine harmonische Integration in jedes Umfeld, auch im privaten Bereich, bietet eine optimale Raumausnutzung und erleichtert die operative Organisation.



Code	Beschreibung	Abmessungen Regal (mm)	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
AIP0132	Edelstahl Regal mit 4 Regal	1000 x 400 x 50h	1000 x 400 x 1800h	47,00
AIP0133	Edelstahl Regal mit 5 Regal	1000 x 400 x 50h	1000 x 400 x 2000h	56,00



## Edelstahlbrett

Unser Brett besteht vollständig aus Edelstahl AISI 304 (18/10), der in der Küche am häufigsten verwendeten Stahlsorte, da sie mit allen Arten von Lebensmitteln in Berührung kommen kann. Es ist in zwei Versionen erhältlich: mit hinterer Rückwand und ohne Rückwand. Die Dicke von 1,5 mm und die 19 mm breite Stützfalte sorgen für Stabilität des Teigbretts auf der Arbeitsfläche und die fortschrittliche Laserschneidtechnologie, mit der es hergestellt wird, ermöglicht abgerundete Kanten und garantiert eine einfache Handhabung und Sicherheit gegen versehentliche Schnitte.

Das Nudelbrett ist hochglanzpoliert und antihafbeschichtet, sodass der Teig nicht an der Oberfläche kleben bleibt. 100% Qualität „Made in Italy“.

Ohne Spritzschutz



Mit Spritzschutz



Auf eine ebene Fläche gestellt



Detail der Vorderkante



Auf eine ebene Fläche gestellt



Spritzschuttdetail



Code	Beschreibung	Spritzschutzhöhe (mm)	Dicke (mm)	Gewicht (kg)
AIP0098	Edelstahlbrett 300 x 500 mm	/	1,5	1,90
AIP0099	Edelstahlbrett 400 x 500 mm	/	1,5	2,50
AIP0100	Edelstahlbrett 500 x 500 mm	/	1,5	3,00
AIP0107	Edelstahlbrett 600 x 500 mm	/	1,5	3,70
AIP0109	Edelstahlbrett 800 x 500 mm	/	1,5	5,00
AIP0111	Edelstahlbrett 1000 x 500 mm	/	1,5	6,20
AIP0101	Edelstahlbrett mit Spritzschutz 300 x 500 mm	40	1,5	2,00
AIP0102	Edelstahlbrett mit Spritzschutz 400 x 500 mm	40	1,5	2,60
AIP0103	Edelstahlbrett mit Spritzschutz 500 x 500 mm	40	1,5	3,30
AIP0108	Edelstahlbrett mit Spritzschutz 600 x 500 mm	40	1,5	3,90
AIP0110	Edelstahlbrett mit Spritzschutz 800 x 500 mm	40	1,5	5,30
AIP0112	Edelstahlbrett mit Spritzschutz 1000 x 500 mm	40	1,5	6,70



## Edelstahl-Schneidebrett

Mit dem Edelstahl-Schneidebrett von Polsinelli verleihen Sie Ihrer Küche einen Hauch von Eleganz und Funktionalität, ein unverzichtbares Accessoire für jeden Koch und Kochbegeisterten. Mit den Maßen 290 x 200 mm und einer Dicke von 2 mm bietet dieses Schneidebrett eine robuste und stabile Oberfläche für jede Art der Zubereitung.

Das 290 x 200 mm große Küchenschneidebrett aus Stahl besticht durch sein funktionales Design und verfügt über ein Griffloch mit einer kleinen integrierten Schlaufe, sodass es sich ideal zum Aufhängen und griffbereit halten lässt. Eine satinierte Seite sorgt für ein elegantes, edles Aussehen, während die andere, hochglanzpolierte Seite eine glatte Oberfläche bietet. Beide eignen sich perfekt zum präzisen Schneiden von Gemüse, Obst und Fleisch. Dieses Schneidebrett aus rostfreiem Stahl AISI 304 lässt sich äußerst leicht reinigen und desinfizieren und übertrifft die Hygiene herkömmlicher Schneidebretter aus Kunststoff bei weitem. Seine porenfreie Oberfläche verringert das Kontaminationsrisiko und macht es zur idealen Wahl für alle, die hohe Standards der Lebensmittelsicherheit einhalten möchten. Dieses Schneidebrett eignet sich perfekt für jede Art der Zubereitung, vom Schneiden von Gemüse bis hin zum Schneiden von Fleisch. Es vereint Funktionalität und Ästhetik und macht Ihr kulinarisches Erlebnis noch angenehmer und sicherer.



Griff mit Öse



Code	Beschreibung	Beenden	Dicke (mm)	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
AIP0129	Schneidebrett 240 x 150 mm	1 spiegelpolierte Seite - 1 satinierte Seite	2	240 x 150	0,60
AIP0127	Schneidebrett 290 x 200 mm	1 spiegelpolierte Seite - 1 satinierte Seite	2	290 x 200	0,90
AIP0130	Schneidebrett 340 x 240 mm	1 spiegelpolierte Seite - 1 satinierte Seite	2	340 x 240	1,30

# Elektropumpe

## MONOSCHNECKENPUMPE



### Edelstahl Innenrotor

Elektrische Pumpe mit Gehäuse und Rotor aus Edelstahl AISI 304 mit Wagen und Griff, ideal zum Bewegen im Keller. Empfohlen für alle, die im Weinbaubereich arbeiten, zum Dekantieren von Wein und Weinmost. Auch zum Umfüllen von Lebensmittelflüssigkeiten bei hohen Temperaturen geeignet. Der Rotor aus rostfreiem Stahl beeinträchtigt in keiner Weise die organoleptischen Eigenschaften des transportierten Produkts und erfüllt die Lebensmittelnormen des Ministerialerlasses. 21.03.73. Bei Modellen mit Variator oder Inverter können Sie die Durchflussmenge regeln.

P30 A.T. mit mechanischer Drehzahlregelung - 380V



P30 A.T. mit inverter - 220V



P30 A.T. - 220V



Messgerät



IN/OUT Ärmel 1" GAS



Griff aus Edelstahl



Inverter



Code	Beschreibung	Stromversorgung	Leistung	RPM	Fördermenge hL/h	Einlass Auslass	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
EPP0059	P30 A.T.	220V - 50 Hz	1 Hp	1400	29	1" GAS	770x330x506h	22,00
EPP0060	P30 A.T. mit inverter IP65	220V - 50 Hz	0,75 Hp	10-2000	2-42	1" GAS	770x330x506h	30,00
EPP0061	P30 A.T. mit mech. Drehzah	220V - 50 Hz	0,75 Hp	190-1000	5-20	1" GAS	645x330x665h	24,00

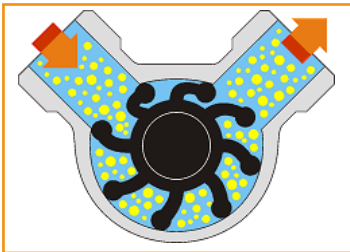


# Elektropumpe

FLEXIBLER IMPELLER

## Elektropumpe Major 60

Die elektropumpe GR Major 60 ist die empfohlene Option für alle, die das Umfüllen von Marmelade, Öl, Wein, Trester und Lebensmittel Flüssigkeiten mit einem hochwertigen Profigerät in Angriff nehmen möchten. Dies ist eine volumetrische Elektropumpe mit einem flexiblen NBR-Laufrad, angetrieben von einem 220-V-Elektromotor mit 2 PS. Dank der Möglichkeit, 470 U/min zu erreichen und so eine Fördergeschwindigkeit von 200 Litern pro Minute zu erreichen, eignet sich das Gerät besonders für den Transport großer Produktmengen.



Code	Beschreibung	Stromversorgung	RPM	Leistung L/min	Schlauchhalter	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
EPP0045	Major 60 einphasig	220V - 50 Hz - 1,5 Hp	470	200	GA60 X PG60	1040x484x682h	44,00
EPP0046	Major 60 dreiphasig	380V - 50 Hz - 2 Hp	470	280	GA60 X PG60	1040x484x682h	44,00

# Etikettiermaschinen

MANUELL INOX



## ETI 05

Perfekt für kleine Unternehmen und Einzelpersonen, die selbstständig mit einer kleinen Maschine zu geringen Kosten, aber mit hoher Produktivität etikettieren müssen. Es eignet sich für zylindrische Flaschen mit einem Durchmesser zwischen 45 und 120 Millimetern und einer Höhe zwischen 50 und 450. Für den manuellen Betrieb ist kein Strom erforderlich. Modell mit Stapelstempel erhältlich.

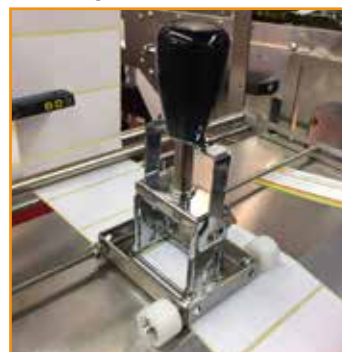
Chargenstempel



Rücketikett Abstandseinstellung



Stempelgerät auf der ETI 05 montiert



Code	Beschreibung	Merkmale	Leistung	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
IPP0068	ETI 05	Ø flaschen 45/120 mm	500 Fla./h	570 x 500 x 360h	18,00
IPP0070	ETI 05 mit Chargenstempel	Ø flaschen 45/120 mm	400 Fla./h	570 x 500 x 360h	19,00
IPP0277	Chargenstempel	Pressberich mm 45x20	400 Fla./h	100 x 100 x 150h	1,00



## Fruchtmühle

Die Mühle mit Elektromotor ist ein Gerät zum Zerkleinern aller Arten von kernlosen Früchten wie Äpfeln und Birnen sowie verschiedener Gemüsesorten wie Kartoffeln und Karotten. Sie ist vollständig aus Edelstahl AISI 304 gefertigt und eignet sich für kleine Hersteller und große Unternehmen in der Lebensmittelindustrie. Mit einem Einphasenmotor mit einer Spannung von 220 V hat sie eine Leistung von 1000-1200 kg pro Stunde und ist die ideale Wahl für den professionellen Einsatz mit hoher Produktivität. Die Mühle besteht aus einem Trichter mit einer großen Einfüllöffnung und einem praktischen Auslass für das zerkleinerte Produkt, unter dem problemlos ein Auffangbehälter unterschiedlicher Größe platziert werden kann. Sie ist mit robusten, verstellbaren Füßen und einem Not-Aus-System beim Öffnen ausgestattet, das maximale Sicherheit während des Gebrauchs gewährleistet.



Stromversorgung 220 V - 50 Hz 2 kW



Code	Beschreibung	Leistung	Trichtergröße (mm)	Ladehöhe (mm)	Entladehöhe (mm)	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
MLP0002	Fruchtmühle	1000-1200 Kg/h	610	1380	520	1100x610x1400h	45,00

## Destillator für ätherische Öle

Der Destillierer für ätherische Öle ermöglicht die Gewinnung eines Produkts von höchster Qualität aus zahlreichen Heilpflanzen wie Lavendel, Minze, Rosmarin, Lorbeer und Thymian. Er besteht aus einem Heizbehälter mit herausnehmbarem Innenfilter, einem Deckel mit Spannverschluss sowie einem Kühlbehälter mit einem Fassungsvermögen von 25 Litern, ausgestattet mit Rohrleitung und Kühlschlange. Zur Ausstattung gehören außerdem ein analoges Thermometer sowie ein integriertes Sicherheitsventil.



Code	Beschreibung	Abmessungen Heizztanks (mm)	Abmessungen Kühlzanks (mm)	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
SIP0050	Destillator 75 L	Ø 400 x 750h	Ø 302 x 365h	1160x450x870h	14,00
SIP0051	Destillator 120 L	Ø 500 x 650h	Ø 302 x 365h	1200x540x870h	17,40
SIP0052	Destillator 200 L	Ø 500 x 1000h	Ø 302 x 365h	1200x540x1150h	19,80



### ROBOT COUPE

Die Passiermaschine Robot Coupe ist ein effizientes und zuverlässiges Produkt zur Herstellung von Saucen und Pürees, Gemüse- und Fruchtmousses, Fonds, Fischsuppen und vielem mehr. Ideal für den Einsatz im gastronomischen Bereich, ist die Passiermaschine Robot Coupe in der Lage, Kerne, Steine, Fasern, Gräten und Fischgräten zu trennen, ohne sie zu zerkleinern, sodass ein bitterer Nachgeschmack im Endprodukt vermieden wird. Sie ist vollständig aus Edelstahl gefertigt und garantiert eine Verarbeitungskapazität von 60 bis 120 kg pro Stunde.

C80



C120



Kontinuierlicher Ladetrichter



Klingengeschwindigkeit  
1500 RPM



Sieb mit 1 mm Löchern im  
Lieferumfang enthalten



Code	Beschreibung	Stromversorgung	Leistung	RPM	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
MLP0003	Robot Coupe C80	230 V - 650 W	60 Kg/h	1500	610 x 360 x 540h	21,00
MLP0033	Robot Coupe C120	400 V - 900W	120 Kg/h	1500	1030 x 400 x 860h	46,00
MLR0015	Sieb - Löchern 0,5 mm - C80	-	-	-	Ø 150 x 185h	0,85
MLR0017	Sieb - Löchern 1 mm- C80	-	-	-	Ø 150 x 185h	0,85
MLR0007	Sieb - Löchern 3 mm- C80	-	-	-	Ø 150 x 185h	0,85
MLR0016	Sieb - Löchern 5 mm- C80	-	-	-	Ø 150 x 185h	0,85
MLR0008	Sieb - Löchern 0,5 mm- C120	-	-	-	Ø 205 x 250h	1,05
MLR0018	Sieb - Löchern 1 mm- C120	-	-	-	Ø 205 x 250h	1,05
MLR0019	Sieb - Löchern 2 mm- C120	-	-	-	Ø 205 x 250h	1,05
MLR0020	Sieb - Löchern 3 mm- C120	-	-	-	Ø 205 x 250h	1,05
MLR0021	Sieb - Löchern 5 mm- C120	-	-	-	Ø 205 x 250h	1,05



### ELEKTRISCHER UND MANUELLER FLEISCHWOLF

Der elektrische Fleischwolf ist ein professionelles Gerät, das entwickelt wurde, um den höchsten Leistungsanforderungen von Fachkräften im Lebensmittelbereich gerecht zu werden. Aus hochwertigen Materialien gefertigt, verfügt der Fleischwolf über ein axiales Getriebe im Ölbad, das eine gleichmäßige und hochwertige Zerkleinerung gewährleistet. Der Induktions-Elektromotor für den Dauerbetrieb ermöglicht ein unterbrechungsfreies Arbeiten mit einer effektive Leistung von 500 bis 1200 Watt.

Elektrische Fleischwolf N. 12

Semiprofessioneller elektrischer Fleischwolf Inox N. 22



Elektrische Fleischwolf N. 22



Manueller Fleischwolf N. 10



Code	Beschreibung	Stromversorgung	Leistung	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
MMP0075	Elektrische Fleischwolf N. 12	220V - 50 Hz - 500 W	50/90 Kg/h	520 x 270 x 320h	15,00
MMP0076	Elektrische Fleischwolf N. 22	220V - 50 Hz - 600 W	70/120 Kg/h	470 x 230 x 240h	20,00
MMP0072	Semiprof. elektrischer Fleischwolf Inox N. 22	220V - 50 Hz - 1200 W	70/140 Kg/h	600 x 230 x 330h	26,00
MMP0073	Manueller Fleischwolf N. 10	-	-	275 x 245 x 300h	2,83



## SCHNEIDEMASCHINEN

Professionelle Aufschnittmaschinen, entwickelt zum Schneiden von Wurstwaren, Käse, Brot und Fisch. Das bis ins kleinste Detail durchdachte Design mit großzügigen Rundungen und ohne scharfe Kanten ermöglicht eine einfache und vollständige Reinigung. Die Arretierung des Schlittenwagens erlaubt das Abnehmen des Produkttellers und seiner Halterung und sorgt so für einen bequemen Zugang auch zum Bereich unterhalb des Tellers. Bei diesem Modell ermöglicht ein spezieller Sicherheitsmechanismus (nur Modell 300 S-L) die Demontage ausschließlich dann, wenn der Schnittstärkenregler auf Position „0“ steht, sodass das Messer vollständig geschützt ist.

Kelly 350/M-S CEP

300 S-L



220 GS / 250 GS / 275 S

Red Special 250



Code	Beschreibung	Stromversorgung	Ø Messer (mm)	Kapazität Schnitt (mm)	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
MMP0021	Schneidemaschine 220 GS	230V - 50Hz - 140W	220	230x165 (±5)	448x363x335h	13,00
MMP0022	Schneidemaschine 250 GS	230V - 50Hz - 140W	250	230x185 (±5)	480x363x365h	14,00
MMP0023	Schneidemaschine 275 S	230V - 50Hz - 150W	275	230x190 (±5)	505x410x375h	15,50
MMP0024	Schneidemaschine 300 S-L	230V - 50Hz - 180W	300	245x195 (±5)	570x480x420h	24,00
MMP0082	Schneidemaschine Kelly 350/M-S BLC	230V - 50Hz - 300W	350	280x220 (±5)	685x555x515h	35,00
MMP0026	Schneidemaschine Red Special 250	230V - 50Hz - 140W	250	220x160 (±5)	530x480x375h	14,00



### CUBE

Die Eismaschine Cube ermöglicht die Zubereitung von Speiseeis, Sorbets und Granitas. Die professionelle Eismaschine Cube eignet sich sowohl für den privaten Gebrauch als auch für die kleine Gastronomie. Sie wird vollständig in Italien hergestellt und besteht komplett aus poliertem und satiniertem Edelstahl. Im Inneren befindet sich ein Kompressor, der für eine kontinuierliche Kühlung und einen dauerhaften Betrieb der Maschine sorgt. Das Sicherheitssystem verhindert die Bewegung des Edelstahlrührwerks, sobald der transparente Deckel entfernt wird. Der Motor ist ein langsam laufender Getriebemotor, der verhindert, dass zu viel Luft in das Produkt eingearbeitet wird, wodurch ein Eis mit vollem und intensivem Geschmack entsteht.

CUBE 1500

CUBE 750



Control panel



Schaufel aus Edelstahl



### GROSSE AUSWAHL AN BASEN UND AROMAPASTEN FÜR SPEISEEIS



Code	Beschreibung	Stromversorgung	Leistung	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
IPP0376	CUBE 750	220V - 50 Hz - 140 W	1,5 kg (1,5 quart)/h	300 x 300 x 300h	16,00
IPP0377	CUBE 1500	220V - 50 Hz - 440 w	3 kg (3 quart)/h	350 x 350 x 350h	25,00



## KNETMASCHINEN

Ideale Maschine zum Kneten von Teig für Brot, Pizza, Konditoreiwaren usw. Die besondere Form der Spirale ermöglicht eine Minimierung der Verarbeitungszeit ohne Überhitzung des Teigs. Der Rahmen besteht aus robustem Stahl, um Vibrationen während des Betriebs zu vermeiden. Alle mit dem Teig in Berührung kommenden Teile, wie Schüssel, Spirale, zentrale Welle und Schutzgitter, sind aus Edelstahl gefertigt. Das Getriebe ist mit einem Ölbad-Getriebemotor ausgestattet. Alle Knetmaschinen sind serienmäßig mit vier Rädern ausgestattet, von denen zwei gebremst sind.

FESTE

AUFMACHBARENE



Code	Beschreibung	Stromversorgung Motor	Kessel volumen	Stunden leistung	Mehl kapazität	Teig kapazität	Maße (mm)	Gewicht (Kg)
IMP0013	Feste	220V - 0,37 kW	7 L	15 Kg	3 Kg	5 Kg	540x260x527(h)	33,00
IMP0014	Feste	220V - 0,37 kW	10 L	24 Kg	5 Kg	8 Kg	550x280x555(h)	36,00
IMP0008	Feste	220V - 0,9 kW	15 L	36 Kg	8 Kg	12 Kg	675x350x690(h)	60,00
IMP0009	Feste	220V - 0,9 kW	20 L	54 Kg	12 Kg	18 Kg	697x390x690(h)	65,00
IMP0010	Feste	220V - 1,1 kW	33 L	75 Kg	17 Kg	25 Kg	762x430x770(h)	95,00
IMP0011	Feste	220V - 1,5 kW	40 L	114 Kg	25 Kg	38 Kg	818x480x770(h)	105,00
IMP0003	Aufmachbarene	220V - 0,9 kW	15 L	48 Kg	8 Kg	12 Kg	690x350x690(h)	80,00
IMP0004	Aufmachbarene	220V - 0,9 kW	20 L	70 Kg	12 Kg	18 Kg	715x390x690(h)	85,00
IMP0005	Aufmachbarene	220V - 1,1 kW	33 L	100 Kg	17 Kg	25 Kg	780x430x770(h)	115,00
IMP0006	Aufmachbarene	220V - 1,5 kW	40 L	140 Kg	25 Kg	38 Kg	838x480x770(h)	130,00
IMP0007	Aufmachbarene	220V - 1,5 kW	50 L	170 Kg	30 Kg	44 Kg	878x530x770(h)	140,00



# Zubehör und Ersatzteile

Code	Beschreibung	Gewicht (kg)
RIR0429	Dichtung CLAMP 1" 1/2 PTFE	0,003
RIR0547	Gelenk aus Edelstahl CLAMP 1"1/2	0,050
RIR0480	Edelstahl-Schlauchtülle CLAMP 1"1/2 PG20	0,050
RIR0477	Edelstahl-Schlauchtülle CLAMP 1"1/2 PG30	0,060
RIR0262	Edelstahlanschluss CLAMP 1"1/2 zum Anschweißen	0,040
RIR0046	Kurve mit Kunststoffwirbel Eno 30 Ø14	0,030
RIR0018	Schlauchtülle DIN 32 M mit Überwurfmutter für Ø30 Schlauch	0,035
RIR0468	Schlauchtülle DIN 32 M PG 30	0,060
RIR0092	Drehgelenk aus Edelstahl DIN 32	1,20
RIR0115	Dichtung DIN32 NBR	0,006
RIP0003	Schraubenschlüssel für DIN 25-32	0,036
AMR0001	Ersatz-Silikonstreifen für Motorisierter Topf für Marmelade 35 L	0,004
AMR0002	Ersatz-Silikonstreifen für Motorisierter Topf für Marmelade 50/75 L	0,005
AMR0003	Ersatz-Silikonstreifen für Motorisierter Topf für Marmelade 100 L	0,006
AMR0004	Ersatz-Silikonstreifen für Motorisierter Topf für Marmelade 150/200 L	0,007
RIR0109	Dichtung Garolla 60	0,002
RIR0255	Edelstahl-Schlauchtülle Garolla 60 PG 60	0,035
RIR0158	Edelstahl Klemmen GA-60	0,030
MMR0004	Edelstahlmesser für Fleischwolf N. 12	0,075
MMR0043	Edelstahlplatte für Fleischwolf N.12 F3	0,19
MMR0044	Edelstahlplatte für Fleischwolf N.12 F6	0,16
MMR0045	Edelstahlplatte für Fleischwolf N.12 F8	0,17
MMR0087	Edelstahlplatte für Fleischwolf N.12 F10	0,17
MMR0040	Edelstahlplatte für Fleischwolf N.12 F12	0,19
MMR0041	Edelstahlplatte für Fleischwolf N.12 F16	0,17
MMR0042	Edelstahlplatte für Fleischwolf N.12 F20	0,19
MMR0005	Edelstahlmesser für Fleischwolf N. 22	0,10
MMR0050	Edelstahlplatte für Fleischwolf N.22 F3	0,28
MMR0051	Edelstahlplatte für Fleischwolf N.22 F4,5	0,30
MMR0052	Edelstahlplatte für Fleischwolf N.22 F6	0,25
MMR0053	Edelstahlplatte für Fleischwolf N.22 F8	0,25
MMR0046	Edelstahlplatte für Fleischwolf N.22 F10	0,30
MMR0047	Edelstahlplatte für Fleischwolf N.22 F12	0,30
MMR0048	Edelstahlplatte für Fleischwolf N.22 F16	0,29
MMR0049	Edelstahlplatte für Fleischwolf N.22 F20	0,27
MMR0006	Edelstahlmesser für Fleischwolf N. 32	0,10
MMR0085	Edelstahlplatte für Fleischwolf N.12 F4,5	0,17
MMR0054	Edelstahlplatte für Fleischwolf N.32 F6	0,43
MMR0088	Edelstahlplatte für Fleischwolf N.32 F8	0,45
MMR0099	Edelstahlplatte für Fleischwolf N.32 F10	0,45
MMR0055	Edelstahlplatte für Fleischwolf N.32 F14	0,43
MMR0056	Edelstahlplatte für Fleischwolf N.32 F20	0,43
MMR0010	Füllkrone für Fleischwolf N.12	0,03
MMR0011	Füllkrone für Fleischwolf N.22	0,05
MMR0021	Einfülltrichter Serie 3 für Fleischwolf Nr. 22	0,10



Rev. 1



BESUCHEN SIE UNSERE WEBSITE



# **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)