

Catalogue Produits 2026

# ALIMENTAIRE



## Sommaire

Accessoires et Pièces de rechange	267
Accessoires pour cuves	247
Brosseuse pour fromage	251
Brûleurs	248
Cuves inox	246
Cuves motorisées pour confiture	244
Distillateur pour huiles essentielles	261
Électropompes	258
Étiqueteuses	260
Hachoirs à viande professionnels	263
Machines à glace	265
Machine à pétrir	266
Mini laiterie	250
Moulin pour fruits	261
Planches à découper	257
Planches inox	256
Table et Étagère inox	255
Tables d'égouttage	252
Tamis professionnels	262
Tranche-caillé	253
Trancheuses professionnelles	264
Yaourtière électrique	254



## Cuve motorisée pour confiture

La cuve motorisée en inox pour la confiture est un outil de qualité professionnelle conçu pour permettre une cuisson optimale des fruits. Dotée d'une bande grattoir en silicone alimentaire appliquée sur la pale de fond, elle permet d'obtenir un produit final excellent, en évitant les brûlures et les caramélisations. Fabriqué en acier inoxydable 18/10 (AISI 304), ce modèle assure une robustesse idéale pour une utilisation durable et un parfait respect des caractéristiques organoleptiques de la confiture.



Couvercle perforé pour l'évacuation de la vapeur d'eau

Moteur con motoriduttore



Tige avec pales pour agitation et bande en silicone



Thermomètre analogique



Vanne à boule 1" GAS pour ENO 30 avec courbe ENO 30 de 35 à 75 L



Vanne inox DIN32 avec PG30 de 100 à 300 L



Code	Description	Alimentation	Vanne	Épaisseur (mm) Parois - Fond	Dimensions (mm)	Poids (kg)
AMP0009	Cuve motorisée 35 L	220 V - 50 Hz - 0,09 kW	1" M X ENO 30 M	1 - 1,5	Ø 370 x 550h	12,50
AMP0010	Cuve motorisée 50 L	220 V - 50 Hz - 0,09 kW	1" M X ENO 30 M	1 - 1,5	Ø 455 x 550h	15,50
AMP0011	Cuve motorisée 75 L	220 V - 50 Hz - 0,09 kW	1" M X ENO 30 M	1 - 1,5	Ø 455 x 650h	17,50
AMP0012	Cuve motorisée 100 L	220 V - 50 Hz - 0,09 kW	Vanne DIN32 X PG30	1 - 1,5	Ø 530 x 650h	21,50
AMP0013	Cuve motorisée 150 L	220 V - 50 Hz - 0,09 kW	Vanne DIN32 X PG30	1 - 1,5	Ø 630 x 650h	24,50
AMP0014	Cuve motorisée 200 L	220 V - 50 Hz - 0,09 kW	Vanne DIN32 X PG30	1 - 1,5	Ø 630 x 850h	29,50
AMP0015	Cuve motorisée 300 L	220 V - 50 Hz - 0,37 kW	Vanne DIN32 X PG30	1,5 - 2	Ø 710 x 950h	54,50



## Cuve motorisée pour confiture Tri-Clamp

La cuve motorisée en inox pour la confiture est un outil de qualité professionnelle conçu pour permettre une cuisson optimale des fruits. Dotée d'une bande grattoir en silicone alimentaire appliquée sur la pale de fond, elle permet d'obtenir un produit final excellent, en évitant les brûlures et les caramélisations. Fabriqué en acier inoxydable 18/10 (AISI 304), ce modèle assure une robustesse idéale pour une utilisation durable et un respect parfait des caractéristiques organoleptiques de la confiture. Équipée d'une vanne Tri-Clamp, elle préserve les propriétés organoleptiques du produit : le système de connexion rapide TriClamp se compose d'une vanne inox DN32 CLAMP de 1" 1/2 avec porte-tube en inox PG 30, de joints et d' étai CLAMP, idéal pour assurer un environnement stérile conforme aux plus hauts standards de production. Ce système garantit une simplicité de montage et de démontage sans l'utilisation d'outils supplémentaires, ainsi qu'une facilité de nettoyage grâce à des joints lisses.

Moteur avec réducteur



Thermomètre analogique



Tige avec pales pour agitation et bande en silicone



Vanne Inox Tri-Clamp



Code	Description	Alimentation	Vanne	Épaisseur (mm) Parois - Fond	Dimensions (mm)	Poids (kg)
AMP0017	Cuve motorisée 35 L	220V - 50 Hz - 0,09 kW	CLAMP 1" 1/2 DN32x PG30	1 - 1,5	Ø370 x 550h	13,00
AMP0018	Cuve motorisée 50 L	220V - 50 Hz - 0,09 kW	CLAMP 1" 1/2 DN32x PG30	1 - 1,5	Ø455 x 550h	16,00
AMP0019	Cuve motorisée 75 L	220V - 50 Hz - 0,09 kW	CLAMP 1" 1/2 DN32x PG30	1 - 1,5	Ø455 x 650h	18,00
AMP0020	Cuve motorisée 100 L	220V - 50 Hz - 0,09 kW	CLAMP 1" 1/2 DN32x PG30	1 - 1,5	Ø530 x 650h	22,00
AMP0021	Cuve motorisée 150 L	220V - 50 Hz - 0,09 kW	CLAMP 1" 1/2 DN32x PG30	1 - 1,5	Ø630 x 650h	25,00
AMP0022	Cuve motorisée 200 L	220V - 50 Hz - 0,09 kW	CLAMP 1" 1/2 DN32x PG30	1 - 1,5	Ø630 x 850h	30,00
AMP0023	Cuve motorisée 300 L	220V - 50 Hz - 0,37 kW	CLAMP 1" 1/2 DN32x PG30	1,5 - 2	Ø710 x 950h	55,00



## Cuve inox avec robinet

La cuve avec robinet est un modèle de haute qualité capable de satisfaire toutes les exigences grâce à sa facilité d'utilisation. Fabriquée en acier inoxydable 18/10 (AISI 304), elle offre des performances de robustesse à un niveau maximal et garantit un respect optimal des qualités organoleptiques du produit.



Couvercle avec bouton



Poignées de transport



Robinet inox



Code	Description	Robinet	Épaisseur (mm) Parois - Fond	Dimensions (mm)	Poids (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	Cuveinox 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



# Accessoires pour cuves

## Filtre à panier

Le filtre à panier pour cuves Polsinelli est un élément très utile lors de la phase de transformation, car il permet de séparer de manière simple et rapide les enveloppes extérieures et les fractions des produits insolubles dans le liquide. Entièrement fabriqué en acier inoxydable, le filtre à panier peut également être utilisé dans des cuves équipées d'un doigt de gant pour sonde de température. Les trous, grâce à un diamètre de 1,5 mm, optimisent l'efficacité et le temps de filtration. De plus, il est équipé de poignées pratiques pour la récupération.

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



## Supports inox pour cuves

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

# Brûleurs

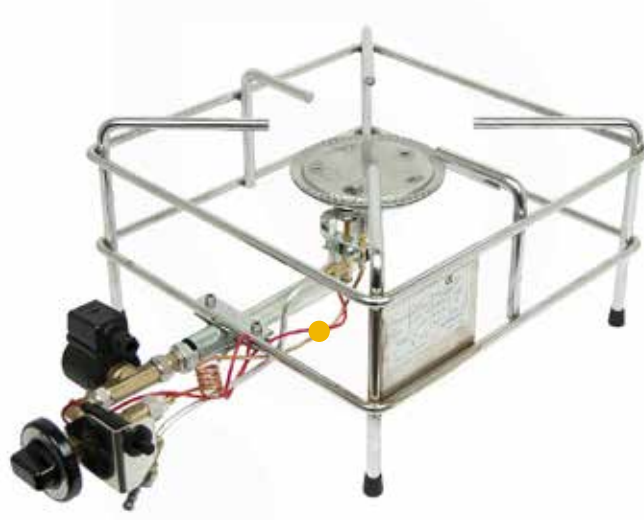


## Chromé et fonte

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

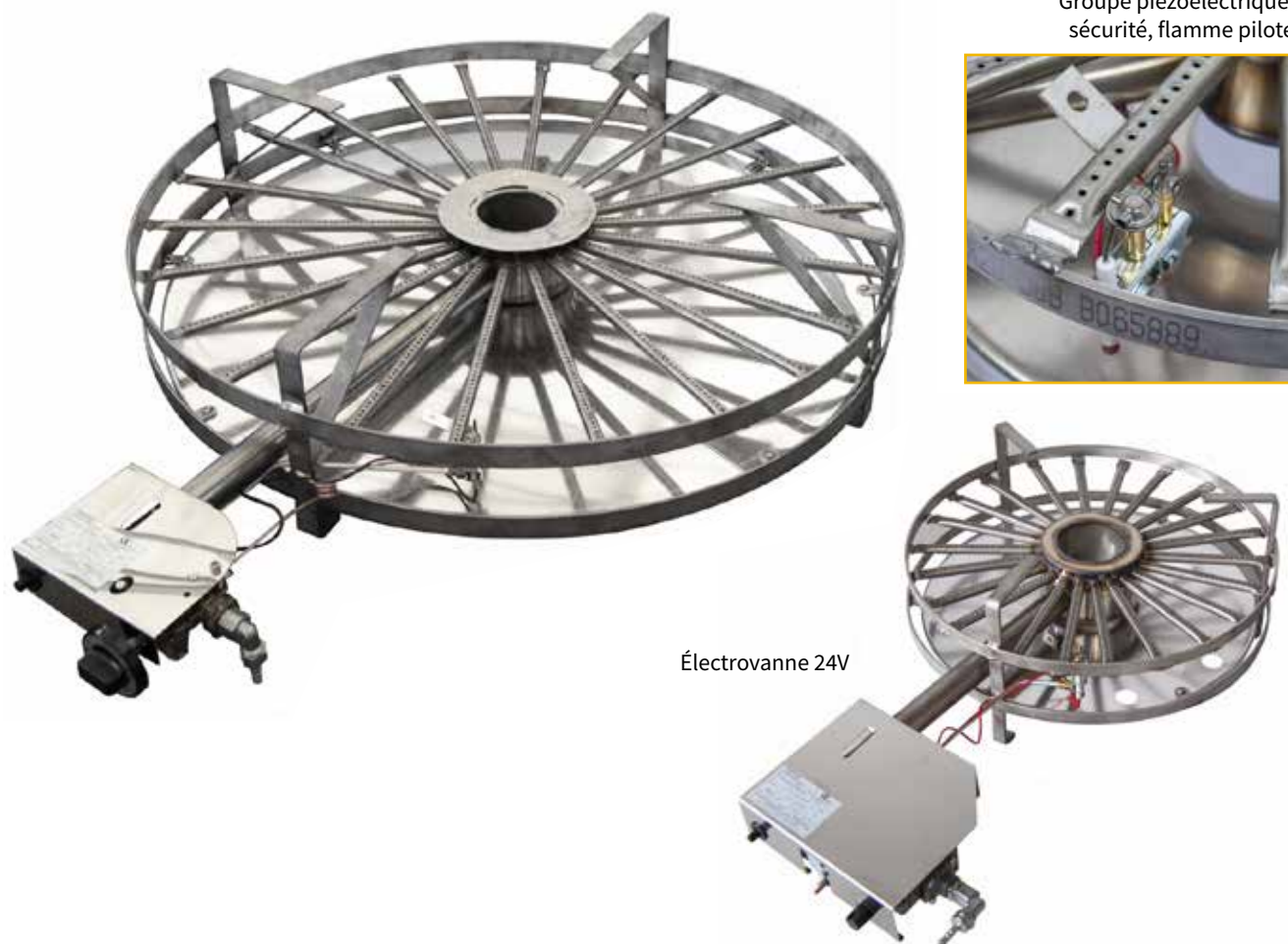


Code	Description	Usage	Accessoires	Consommation Gpl Kg/h	Dimensions (mm)	Poids (kg)
FGP0006	Brûleur en fonte 5,5 kW	Externe		0,354	450x450x155h	6,70
FGP0092	Brûleur Cromo 6 kW	Interne	Piézo, sécurité, f. pilote	0,436	300x314x210h	4,15
FGP0089	Brûleur Cromo 6 kW	Interne	Piézo, sécurité, f. pilote, électrov. 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	Consumo Gpl Kg/h	Dimensions (mm)	Poids (kg)
FGP0076	Brûleur radial 8 kW Ø 400	Interne	Piézo, sécurité, f. pilote	0,582	615x400x250h	5,01
FGP0077	Brûleur radial 8 kW Ø 400	Interne	Piézo, sécurité, f. pilote, électrov. 24V	0,582	700x400x250h	5,05
FGP0079	Brûleur radial 11 kW Ø 500	Interne	Piézo, sécurité, f. pilote	0,800	715x500x250h	5,75
FGP0080	Brûleur radial 11 kW Ø 500	Interne	Piézo, sécurité, f. pilote, électrov. 24V	0,800	800x500x250h	5,80
FGP0084	Brûleur radial 14 kW Ø 680	Interne	Piézo, sécurité, f. pilote	1,019	940x680x255h	5,30
FGP0081	Brûleur radial 26 kW Ø 560	Interne	Piézo, sécurité, f. pilote	1,892	885x560x250h	8,80
FGP0082	Brûleur radial 26 kW Ø 560	Interne	Piézo, sécurité, f. pilote, électrov. 24V	1,892	930x560x250h	9,20
FGP0085	Brûleur radial 35 kW Ø 740	Interne	Piézo, sécurité, f. pilote	2,532	1020x740x250h	13,90
FGP0086	Brûleur radial 35 kW Ø 740	Interne	Piézo, sécurité, f. pilote, électrov. 24V	2,532	1060x740x250h	14,00
FGP0087	Brûleur radial 35 kW Ø 930	Interne	Piézo, sécurité, f. pilote	2,532	1210x930x250h	18,00
FGP0088	Brûleur radial 35 kW Ø 930	Interne	Piézo, sécurité, f. pilote, électrov. 24V	2,532	1250x930x250h	18,20

# Fromage



## Mini laiterie Inox

Les mini laiteries en inox AISI 304 sont disponibles en versions de 142, 230 ou 330 litres, adaptées aux petites et moyennes entreprises comme les fermes-auberges, fromageries et exploitations agricoles qui recherchent une machine fiable, rapide, avec des performances professionnelles et facile à installer. C'est le matériel idéal pour la production de caciottas, pecorinos et fromages en général de manière totalement automatique, en gérant de façon autonome le cycle de chauffage et de mélange du lait. Grâce à l'intercalaire à eau, la mini laiterie peut atteindre des températures proches de l'ébullition sans risquer de compromettre l'intégrité du lait, permettant ainsi de produire des fromages et des ricottas à partir de tout type de lait. Entièrement fabriqué en acier inoxydable AISI 304, il est équipé d'un grand brûleur à gaz avec piézoélectrique, flamme pilote, sécurité et électrovanne 12V, qui, en combinaison avec le thermostat à sonde, allume et éteint le brûleur en fonction de la température choisie. Pour le mélange du lait, un motoréducteur entièrement carteré est présent, auquel sont ajoutées deux pales réglables sur la tige afin de déterminer la hauteur en fonction de la quantité de lait introduite. Vidange totale via une vanne à bille en inox AISI 316 de 2".

Sonde de thermostat



Pales de mélange



Thermostat



Code	Description	Cavité	Ø Tuyau de fumée (mm)	Brûleur	Interne chaudron (mm)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
AFP0059	Mini laiterie 142 L	eau	150	26 kW	Ø 700 mm x 450h	1070 x 1200 x 1600h	66,00
AFP0101	Mini laiterie 230 L	eau	150	35 kW	Ø 850 mm x 450h	1200 x 1200 x 1600h	124,00
AFP0102	Mini laiterie 330 L	eau	150	35 kW	Ø 900 mm x 450h	1400 x 1200 x 1600h	143,00

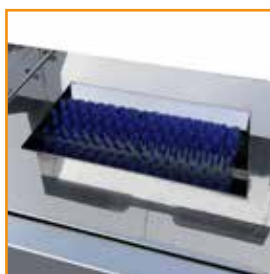


## Brosseuse pour fromage inox 300 mm avec chariot

Vidange d'eau



Brosses (côte à côte)



Complètement fabriquée en acier inox AISI 304, la brosseuse pour fromage est l'outil idéal pour éliminer la moisissure des fromages en affinage. Elle dispose d'un système de lavage continu de la brosse rotative et d'un système de réglage manuel du plan de travail pour ajuster la force de brossage. La brosseuse pour fromage peut également être utilisée pour huiler les fromages. Le chariot pratique en inox avec roues (2 avec frein) sur lequel est montée la brosseuse permet un déplacement facile sur le lieu de travail. Un jeu de brosses de dureté moyenne, d'une longueur totale de 300 mm, est fourni, idéal pour des fromages jusqu'à un diamètre maximal de 300 mm. Sur demande, il est possible de demander des brosses de dureté différente. Le remplacement des brosses est immédiat et simple, sans nécessiter le démontage de la tige et du moteur. La brosseuse pour fromage fonctionne avec une alimentation monophasée 230 V et une vitesse de rotation de 400 g/min. Sur demande, il peut être fourni un système de régulation électronique de la vitesse de 20-400 g/min



Code	Description	Alimentation	Ø maximum du moule (mm)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
AFP0058	Brosseuse pour fromage	230 V	300	850 x 500 x 1230h	55,00



## Table d'égouttage Inox

La table d'égouttage inox est un outil utilisé dans les laiteries pour accélérer la sortie du sérum pendant la phase de maturation du caillé. Fabriquée en acier inox AISI 304, la table d'égouttage permet de drainer sérum de manière rapide et efficace grâce à un plan de travail avec un trou spécifique relié à une vanne à boule en acier inox AISI 304 DN15 3/4" avec un embout cannelé Ø 20. La table d'égouttage pour laiterie est disponible en plusieurs tailles et est facile à transporter grâce à la présence de quatre roues, dont deux avec frein: ainsi, elle peut être déplacée rapidement et bloquée dans la position souhaitée, sans risquer de rayer ou d'endommager le sol. Pratique et sûre, la table d'égouttage en acier inox AISI 304 est facile à nettoyer après chaque utilisation grâce à ses surfaces complètement lisses, et garantit le confort optimal d'utilisation pour le personnel. Disponible en deux versions: avec et sans étagère.

Modèle avec étagère



Modèle sans étagère



Roues pivotantes



Vanne de vidange



Intérieur table



Code	Description	Hauteur interne de la table (mm)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
AFP0078	Table d'égouttage inox 1000 x 500	78,5	1015 x 500 x 900h	18,00
AFP0079	Table d'égouttage inox 1000 x 500 avec étagère	78,5	1015 x 500 x 900h	20,00
AFP0070	Table d'égouttage inox 1000 x 800	78,5	1115 x 800 x 900h	20,50
AFP0071	Table d'égouttage inox 1000 x 800 avec étagère	78,5	1115 x 800 x 900h	22,50
AFP0033	Table d'égouttage inox 1200 x 500	78,5	1215 x 500 x 900h	20,50
AFP0042	Table d'égouttage inox 1200 x 500 avec étagère	78,5	1215 x 500 x 900h	22,50
AFP0046	Table d'égouttage inox 1200 x 800	78,5	1315 x 800 x 900h	23,20
AFP0063	Table d'égouttage inox 1200 x 800 avec étagère	78,5	1315 x 800 x 900h	25,20
AFP0093	Table d'égouttage inox 1600 x 800	78,5	1615 x 800 x 900h	28,00
AFP0092	Table d'égouttage inox 1600 x 800 avec étagère	78,5	1615 x 800 x 900h	29,00
AFP0084	Table d'égouttage inox 2000 x 500 avec étagère	78,5	2015 x 500 x 900h	36,00
AFP0077	Egouttoir inox 1000 x 500	78,5	1015 x 500 x 800h	8,70
AFP0069	Egouttoir inox 1000 x 800	78,5	1115 x 800 x 800h	13,30
AFP0036	Egouttoir inox 1200 x 500	78,5	1215 x 500 x 800h	10,55
AFP0047	Egouttoir inox 1200 x 800	78,5	1315 x 800 x 800h	15,60
AFP0091	Egouttoir inox 1600 x 800	78,5	1615 x 800 x 800h	19,20
AFP0086	Egouttoir inox 2000 x 500	78,5	2015 x 500 x 800h	17,00



## Tranche-caillé inox

Le tranche-caillé inox avec manche est un accessoire utile et pratique, idéal pour les opérations de traitement de petites quantités de lait. L'outil offre une haute résistance à l'usure, grâce à sa structure en acier inox AISI 304 (18/10 pour l'alimentation), aux pièces en polyéthylène certifiées pour usage alimentaire, et au tampon à l'extrémité placé pour protéger le tranche-caillé et le fond du récipient. Important également les lames en acier Inox AISI 316 L, qui garantissent une coupe précise et réduisent les pertes de sérum. Le tranche-caillé sans pièces centrales permet de réduire la friction pour faciliter le traitement du produit. Le tranche-caillé représente un investissement sûr pour ceux qui souhaitent un accessoire durable et fiable dans le temps.

Couteau Ø 19 et Ø 22



Couteau Ø 28



Couteau Ø 34



Code	Description	Ø couteau (mm)	Poignée (mm)	Tampon	Poids (kg)
AFP0052	Tranche-caillé inox Ø 19 avec poignée	190	Ø 25 x 930	Polyéthylène	0,95
AFP0099	Tranche-caillé inox Ø 22 avec poignée	220	Ø 25 x 930	Polyéthylène	1,00
AFP0055	Tranche-caillé inox Ø 28 avec poignée	280	Ø 30 x 1500	Polyéthylène	1,65
AFP0057	Tranche-caillé inox Ø 34 avec poignée	340	Ø 30 x 1500	Polyéthylène	1,70



## Yaourtière électrique 25 L

Grâce à la yaourtière électrique de 25 L avec isolation en fibro-céramique, vous pourrez produire des yaourts, du stracchino et des fromages frais en général. Fabriquée en acier inoxydable AISI 304, elle est équipée d'une intercalaire à eau avec une résistance de 230 V. Avec la yaourtière électrique isolée, il est possible de chauffer, pasteuriser et refroidir (refroidissement par passage d'eau froide dans l'intercalaire) le produit en fonction des besoins du producteur, grâce au thermostat manuel qui maintiendra la température de fonctionnement constante. Le couvercle avec agitateur fourni permet de maintenir le produit homogène.

Tableau électrique



Thermomètre analogique



Code	Description	Isolation	Puissance	Ø chaudron (mm)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
AFP0062	Yaourtière électrique 25 L	Fibre céramique	3,5 kW	350	550 x 500 x 1050h	24,00



## Table en acier inox avec étagère

La table en acier inox avec étagère fabriquée par l'entreprise Polsinelli permet d'effectuer de nombreuses tâches dans les contextes où l'hygiène et la robustesse sont de importance fondamentale. Fabriquée en acier AISI 304, connu pour sa résistance à la corrosion et facilité de nettoyage, est idéale pour les utilisations dans des environnements professionnels tels que cuisines, laboratoires ou tout autre espace nécessitant des standards d'hygiène élevés. Avec une hauteur de 830 mm la table permet d'éviter mauvaises positions pendant le déroulement du travail. L'étagère inférieure pratique offre un grand espace pour organiser les outils et les instruments, en gardant tout à portée de main et en améliorant l'efficacité opérationnelle. La table garantit, en plus, montage rapide et facile afin d'être prêt à l'emploi en quelques étapes simples.



Code	Description	Hauteur du sol de travail (mm)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
AIP0093	Table inox avec étagère 1200 x 700 mm	900	1200 x 700 x 832h	34,00
AIP0104	Table inox avec étagère 1500 x 700 mm	900	1500 x 700 x 832h	46,00
AIP0126	Table inox avec étagère 2000 x 700 mm	900	2000 x 700 x 830h	57,00

## Étagère en acier inox avec tablettes

L'étagère en acier inox AISI 304 est la solution idéale pour ceux qui nécessitent un produit robuste, durable et conforme aux normes de contact alimentaire. Conçue et fabriquée par Polsinelli dans ses établissements, elle garantit une construction de haute qualité, combinant robustesse, stabilité et polyvalence d'utilisation. Grâce à sa structure robuste découpée au laser, cette étagère est hautement résistante à la corrosion, à l'humidité et à l'usure, ce qui la rend parfaite pour des environnements professionnels tels que les restaurants, les laboratoires alimentaires, les caves, les industries pharmaceutiques et hospitalières. Son design minimaliste lui permet de s'intégrer harmonieusement dans n'importe quel contexte, même celui domestique, en offrant une organisation optimale de l'espace et en facilitant la gestion opérationnelle.



Code	Description	Dimensions des tablettes (mm)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
AIP0132	Étagère inox 4 tablettes	1000 x 400 x 50h	1000 x 400 x 1800h	47,00
AIP0133	Étagère inox 5 tablettes	1000 x 400 x 50h	1000 x 400 x 2000h	56,00



## Planche inox

Notre planche à pâtisserie est entièrement fabriquée en acier inoxydable AISI 304 (18/10), le type d'acier le plus utilisé en cuisine étant donné sa capacité à entrer en contact avec tous types d'aliments. Il est disponible en deux versions : avec dossier arrière et sans dossier. L'épaisseur de 1,5 mm et le pli d'appui de 19 mm rendent la planche à pâtisserie stable sur le plan de travail et la technologie avancée de découpe laser avec laquelle elle est produite permet des bords arrondis et garantit une facilité de manipulation et une sécurité contre les coupures accidentelles.

La planche à pâtisserie est polie miroir et antiadhésive afin que la pâte ne colle pas à la surface. Qualité 100% "Made in Italy".

Sans bord



Avec bord



Posée sur un plan



Détail bord antérieur



Posée sur un plan



Détail bord postérieur



Code	Description	Hauteur du bord (mm)	Épaisseur (mm)	Poids (kg)
AIP0098	Planche inox 300 x 500 mm	/	1,5	1,90
AIP0099	Planche inox 400 x 500 mm	/	1,5	2,50
AIP0100	Planche inox 500 x 500 mm	/	1,5	3,00
AIP0107	Planche inox 600 x 500 mm	/	1,5	3,70
AIP0109	Planche inox 800 x 500 mm	/	1,5	5,00
AIP0111	Planche inox 1000 x 500 mm	/	1,5	6,20
AIP0101	Planche inox avec bord 300 x 500 mm	40	1,5	2,00
AIP0102	Planche inox avec bord 400 x 500 mm	40	1,5	2,60
AIP0103	Planche inox avec bord 500 x 500 mm	40	1,5	3,30
AIP0108	Planche inox avec bord 600 x 500 mm	40	1,5	3,90
AIP0110	Planche inox avec bord 800 x 500 mm	40	1,5	5,30
AIP0112	Planche inox avec bord 1000 x 500 mm	40	1,5	6,70



## Planche à découper inox

Avec la planche à découper inox de Polsinelli vous ajoutez une touche d'élégance et de fonctionnalité à votre cuisine, un accessoire indispensable pour chef et passionné de cuisine. Cette planche à découper offre une surface robuste et stable pour tout type de préparation. Dotée d'un design fonctionnel, la planche à découper pour cuisine en acier est dotée d'un trou comme poignée avec une petite attache intégrée, ce qui la rend idéale pour être accrochée et gardée à portée de main. Un côté satiné donne un aspect élégant et raffiné, alors que l'autre côté poli miroir offre une surface lisse, parfaite dans les deux cas pour couper les légumes, les fruits et la viande avec précision. Fabriquée en acier inox AISI 304, cette planche à découper est extrêmement facile à nettoyer et à désinfecter, dépassant de loin l'hygiène des planches à découper traditionnelles en plastique. Sa surface non poreuse réduit le risque de contamination, la rendant idéale pour ceux qui souhaitent maintenir des standards élevés en termes de sécurité alimentaire. Parfaite pour tous les types de préparation, de la découpe des légumes à celle de la viande, cette planche à découper combine fonctionnalité et esthétique, rendant votre expérience culinaire encore plus agréable et plus sûre.



Poignée avec attache



Code	Description	Finition	Épaisseur (mm)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
AIP0129	Planche à découper inox 240 x 150 mm	1 côté poli miroir - 1 côté satiné	2	240 x 150	0,60
AIP0127	Planche à découper inox 290 x 200 mm	1 côté poli miroir - 1 côté satiné	2	290 x 200	0,90
AIP0130	Planche à découper inox 340 x 240 mm	1 côté poli miroir - 1 côté satiné	2	340 x 240	1,30

# Électropompes

MONOVIS



## Rotor interne inox

Électropompe avec corps et rotor en acier inox AISI 304 avec chariot et anse, idéale pour les déplacements dans la cave. Recommandée pour ceux qui travaillent dans le secteur œnologique, pour le transvasement de vin et moût de vin, elle est adaptée au transvasement de liquides alimentaires même à hautes températures.

Le rotor en acier inox n'altère en aucune façon les propriétés organoleptiques du produit transporté, respectant les standards alimentaires du D.M. 21/03/73. Les modèles équipés de variateur ou inverseur permettent de contrôler le débit.

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 hL/h	Entrée Sortie	Dimensions (mm)	Poids (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

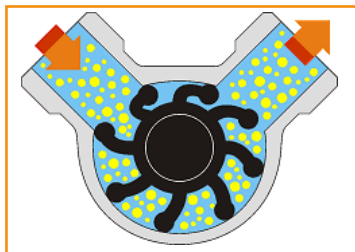


# Électropompes

ROTOR FLEXIBLE

## Électropompe Major 60

La pompe électrique GR Major 60 est l'option recommandée pour ceux qui veulent procéder au transfert de confiture, huile, vin, marc et liquides alimentaires avec un outil professionnel de haute qualité. Il s'agit d'une pompe électrique volumétrique avec une rotor flexible en NBR, actionnée par un moteur électrique 220 V, 2 CV de puissance. Grâce à sa capacité à atteindre 470 tr/min, pour une vitesse de transfert de 200 litres par minute, le produit est particulièrement adapté au transport de grandes quantités de produits



Code	Description	Alimentation	Puissance	RPM	Débit L/min	Raccord de tuyau	Dimensions (mm)	Poids (kg)
EPP0045	Major 60 monophasé	220V - 50 Hz	1,5 Hp	470	200	GA60 X PG60	1040x484x682h	44,00
EPP0046	Major 60 triphasé	380V - 50 Hz	2 Hp	470	280	GA60 X PG60	1040x484x682h	44,00

# Étiqueteuses

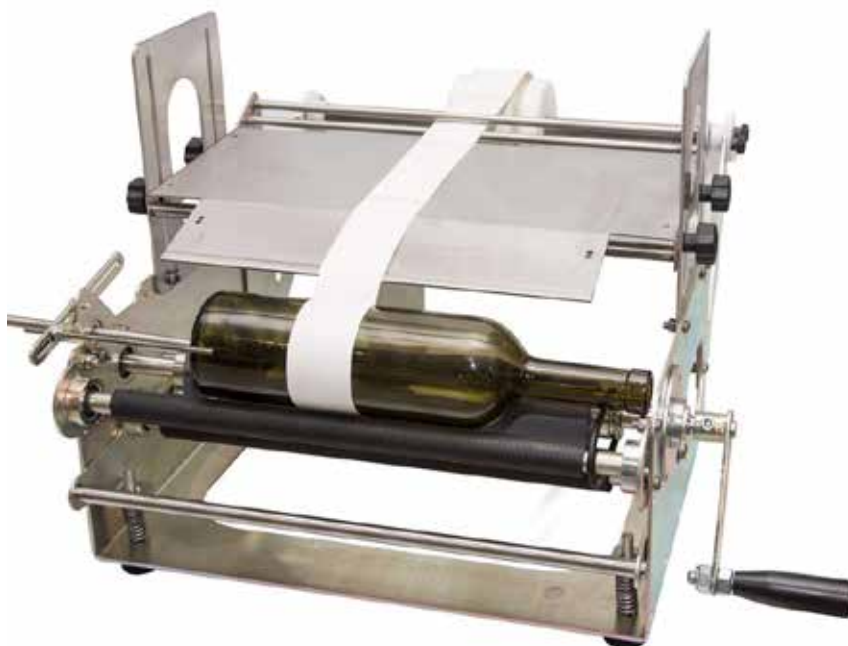
MANUELLE INOX



## 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.

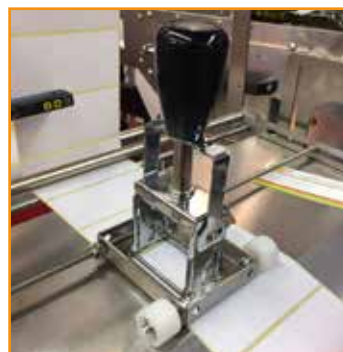
Timbre pour lot



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



## Moulin pour fruits

Le moulin avec moteur électrique est un dispositif conçu pour couper tous les types de fruits sans noyau, comme pommes et poires, et divers légumes, comme patates et carottes. Entièrement fabriqué en acier inox AISI 304, il convient aux petits producteurs et aux grandes entreprises du secteur alimentaire. Avec un moteur monophasé tension de 220V, il a un débit de 1000-1200 kg par heure, le choix idéal pour une utilisation professionnelle avec une haute productivité. Le moulin se compose d'une trémie avec une grande ouverture d'entrée et d'une sortie pratique pour les produits coupés, sous laquelle on peut facilement placer un récipient de collecte de différentes dimensions. Il est équipé de pieds réglables robustes et d'un système d'arrêt d'urgence à l'ouverture pour garantir une sécurité maximale pendant l'utilisation.



Alimentation 220 V - 50 Hz 2 kW

Code	Description	Débit Kg/h	Dimensions trémie (mm)	Hauteur de chargement (mm)	Hauteur de déchargement (mm)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
MLP0002	Moulin pour fruits	1000-120	610	1380	520 mm	1100x610x1400h	45,00

## Distillateur pour huiles essentielles

Le distillateur pour huiles essentielles permet d'obtenir un produit de très haute qualité avec de nombreuses plantes médicinales, comme lavande, menthe, romarin, laurier et thym. Il se compose d'une réservoirs pour le chauffage, équipé d'un filtre interne amovible, d'un couvercle avec fermeture à collier et d'un réservoir de refroidissement avec une capacité de 25 litres, équipé d'un tuyau et d'un serpentín ; l'équipement comprend également un thermomètre analogique et une vanne de sécurité intégrée.



Code	Description	Dimensions du réservoir de chauffage (mm)	Dimensions du réservoir de refroidissement (mm)	Dimensions (mm)	Poids kg)
SIP0050	Distillateur 75 L	Ø 400 x 750h	Ø 302 x 365h	1160x450x870h	14,00
SIP0051	Distillateur 120 L	Ø 500 x 650h	Ø 302 x 365h	1200x540x870h	17,40
SIP0052	Distillateur 200 L	Ø 500 x 1000h	Ø 302 x 365h	1200x540x1150h	19,80

# Équipement

TAMIS PROFESSIONNELS



## ROBOT COUPE

Le tamsi Robot Coupe est un appareil efficace et fiable, utilisé pour préparer sauces et purées, mousses de légumes et de fruits, fonds de cuisson, soupes de poisson, et bien plus encore. Idéal pour répondre aux besoins des professionnels du secteur œnogastronomique, le tamsi Robot Coupe permet de séparer les graines, noyaux, fibres, arêtes et os sans les broyer, évitant ainsi tout arrière-goût amer dans le produit final. Entièrement fabriqué en acier inoxydable, il garantit une capacité de traitement de 60 à 120 kg par heure.

C80



C120



Trémie à alimentation continue



Vitesse des lame 1500 RPM



Tamis avec trous de 1 mm inclus



Code	Description	Alimentation	Pouvoir	Production	RPM	Dimensions (mm)	Poids (kg)
MLP0003	Robot Coupe C80	230 V	650 W	60 Kg/h	1500 g/m	610 x 360 x 540h	21,00
MLP0033	Robot Coupe C120	400 V	900 W	120 Kg/h	1500 g/m	1030 x 400 x 860h	46,00
MLR0015	Tamis - Trous 0,5 mm - C80	-	-	-	-	Ø 150 x 185h	0,85
MLR0017	Tamis - Trous 1 mm- C80	-	-	-	-	Ø 150 x 185h	0,85
MLR0007	Tamis - Trous 3 mm- C80	-	-	-	-	Ø 150 x 185h	0,85
MLR0016	Tamis - Trous 5 mm- C80	-	-	-	-	Ø 150 x 185h	0,85
MLR0008	Tamis - Trous 0,5 mm- C120	-	-	-	-	Ø 205 x 250h	1,05
MLR0018	Tamis - Trous 1 mm- C120	-	-	-	-	Ø 205 x 250h	1,05
MLR0019	Tamis - Trous 2 mm- C120	-	-	-	-	Ø 205 x 250h	1,05
MLR0020	Tamis - Trous 3 mm- C120	-	-	-	-	Ø 205 x 250h	1,05
MLR0021	Tamis - Trous 5 mm- C120	-	-	-	-	Ø 205 x 250h	1,05



### HACHOIRS À VIANDE ÉLECTRIQUES ET MANUELS

Le hachoir à viande électrique est un équipement professionnel conçu pour offrir des performances optimales aux opérateurs du secteur alimentaire. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, le hachoir est équipé d'un réducteur axial à bain d'huile qui assure un hachage de grande qualité. Le moteur électrique à induction pour service continu permet un fonctionnement sans interruption, avec une puissance effective de 500 à 1200 Watts.

Hachoir à viande électrique N. 12



Hachoir à viande électrique semi-professionnel inox N. 22



Hachoir à viande électrique N. 22



Hachoir à viande manuel N. 10



Code	Description	Alimentation	Pouvoir	Production	Dimensions (mm)	Poids (kg)
MMP0075	Hachoir à viande électrique N. 12	220V - 50 Hz	500 W	50/90 Kg/h	520x270x320h	15,00
MMP0076	Hachoir à viande électrique N. 22	220V - 50 Hz	600 W	70/120 Kg/h	470x230x240h	20,00
MMP0072	Hachoir à viande élect. semi-profes. inox N. 22	220V - 50 Hz	1200 W	70/140 Kg/h	600x230x330h	26,00
MMP0073	Hachoir à viande manuel N. 10	-	-	-	275x245x300h	2,83



## TRANCHEUSES PROFESSIONNELLES

Trancheuses professionnelles conçues pour découper charcuterie, fromage, pain et poisson. Cette gamme, conçue avec soin jusque dans les moindres détails, présente de larges rayons sans angles vifs pour un nettoyage simple et complet. Le système de blocage du chariot permet de démonter le plateau et son support, offrant ainsi un accès facile à la partie inférieure. Sur le modèle 300 S-L, un mécanisme de sécurité spécial permet le démontage uniquement lorsque le réglage d'épaisseur est en position "0", assurant une protection totale de la lame.

Kelly 350/M-S CEP

300 S-L



220 GS / 250 GS / 275 S

Red Special 250



Code	Description	Aliment.	Pouvoir	Ø lame (mm)	Capacité coupe (mm)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
MMP0021	Trancheuses 220 GS	230 V - 50Hz	140 W	220	230x165 (±5)	448x363x335h	13,00
MMP0022	Trancheuses 250 GS	230 V - 50Hz	140 W	250	230x185 (±5)	480x363x365h	14,00
MMP0023	Trancheuses 275 S	230 V - 50Hz	150 W	275	230x190 (±5)	505x410x375h	15,50
MMP0024	Trancheuses 300 S-L	230 V - 50Hz	180 W	300	245x195 (±5)	570x480x420h	24,00
MMP0082	Trancheuses Kelly 350/M-S CEP BLC	230 V - 50Hz	300 W	350	280x220 (±5)	685x555x515h	35,00
MMP0026	Trancheuses Red Special 250	230 V - 50Hz	140 W	250	220x160 (±5)	530x480x375h	14,00



### CUBE

La machine à glace Cube permet de préparer des glaces, sorbets ou granités. La machine à glace professionnelle Cube est parfaite pour un usage domestique ou la petite restauration. Entièrement fabriquée en Italie, elle est construite en acier inoxydable poli et satiné. Elle dispose d'un compresseur qui assure un froid continu pour un usage prolongé. Le système de sécurité empêche la pale en acier inoxydable de fonctionner lorsque le couvercle transparent est retiré. Elle est équipée d'un motoréducteur à faible vitesse pour éviter l'incorporation excessive d'air, garantissant ainsi une glace au goût intense.

CUBE 1500

CUBE 750



Tableau de commande



Pale en acier inoxydable



### LARGE GAMME DE BASES ET PÂTES AROMATISANTES POUR GLACES



Code	Description	Alimentation	Production horaire	Pouvoir	Dimensions (mm)	Poids (kg)
IPP0376	CUBE 750	220V - 50 Hz	1,5 kg (1,5 quart)	140 W	300 x 300 x 300h	16,00
IPP0377	CUBE 1500	220V - 50 Hz	3 kg (3 quart)	440 w	350 x 350 x 350h	25,00



## MACHINE A PETRIR

Machine idéale pour le pétrissage du pain, de la pizza, de la pâtisserie, etc. La forme particulière de la spirale permet de réduire au minimum les temps de travail sans surchauffer la pâte. Le châssis est réalisé en acier robuste afin d'éliminer toute vibration pendant le fonctionnement. Toutes les parties en contact avec la pâte, telles que la cuve, la spirale, l'axe central et la grille de protection, sont en acier inoxydable. Le groupe réducteur est réalisé avec un motoréducteur à bain d'huile. Toutes les pétrins sont équipées de série de quatre roues dont deux avec frein.

FIXES

OUVRANTS



Code	Description	Alimentation Puissance	Volume cuve	Production horaire	Capacité de farine	Capacité de pâte	Dimensions (mm)	Poids (Kg)
IMP0013	Fixes	220V - 0,37 kW	7 L	15 Kg	3 Kg	5 Kg	540x260x527(h)	33,00
IMP0014	Fixes	220V - 0,37 kW	10 L	24 Kg	5 Kg	8 Kg	550x280x555(h)	36,00
IMP0008	Fixes	220V - 0,9 kW	15 L	36 Kg	8 Kg	12 Kg	675x350x690(h)	60,00
IMP0009	Fixes	220V - 0,9 kW	20 L	54 Kg	12 Kg	18 Kg	697x390x690(h)	65,00
IMP0010	Fixes	220V - 1,1 kW	33 L	75 Kg	17 Kg	25 Kg	762x430x770(h)	95,00
IMP0011	Fixes	220V - 1,5 kW	40 L	114 Kg	25 Kg	38 Kg	818x480x770(h)	105,00
IMP0003	Ouvrants	220V - 0,9 kW	15 L	48 Kg	8 Kg	12 Kg	690x350x690(h)	80,00
IMP0004	Ouvrants	220V - 0,9 kW	20 L	70 Kg	12 Kg	18 Kg	715x390x690(h)	85,00
IMP0005	Ouvrants	220V - 1,1 kW	33 L	100 Kg	17 Kg	25 Kg	780x430x770(h)	115,00
IMP0006	Ouvrants	220V - 1,5 kW	40 L	140 Kg	25 Kg	38 Kg	838x480x770(h)	130,00
IMP0007	Ouvrants	220V - 1,5 kW	50 L	170 Kg	30 Kg	44 Kg	878x530x770(h)	140,00



# Accessoires et Pièces de rechange

Code	Description	Poids (kg)
RIR0429	Joint CLAMP 1" 1/2 PTFE	0,003
RIR0547	Colliers de serrage inox CLAMP 1"1/2	0,050
RIR0480	Embout cannelé inox CLAMP 1"1/2 PG20	0,050
RIR0477	Embout cannelé inox CLAMP 1"1/2 PG30	0,060
RIR0262	Raccord inox CLAMP 1"1/2 à souder	0,040
RIR0046	Courbe avec pivot en plastique Eno 30	0,030
RIR0018	Embout cannelé inox DIN 32 M avec écrou pivotant PG 30	0,035
RIR0468	Embout cannelé inox DIN 32 M PG 30	0,060
RIR0092	Pivot inox DIN32	1,20
RIR0115	Joint DIN32 NBR	0,006
RIP0003	Clé pour raccords DIN 25-32	0,036
AMR0001	Bande de remplacement en silicone cuve de confiture motorisée 35 L	0,004
AMR0002	Bande de remplacement en silicone cuve de confiture motorisée 50/75 L	0,005
AMR0003	Bande de remplacement en silicone cuve de confiture motorisée 100 L	0,006
AMR0004	Bande de remplacement en silicone cuve de confiture motorisée 150/200 L	0,007
RIR0109	Joint Garolla 60	0,002
RIR0255	Embout cannelé inox Garolla 60 PG 60	0,035
RIR0158	Colliers de serrage inox Garolla 60	0,030
MMR0004	Couteau en acier inoxydable pour hachoir à viande N. 12	0,075
MMR0043	Plaque en acier inoxydable pour hachoir à viande N.12 F3	0,19
MMR0044	Plaque en acier inoxydable pour hachoir à viande N.12 F6	0,16
MMR0045	Plaque en acier inoxydable pour hachoir à viande N.12 F8	0,17
MMR0087	Plaque en acier inoxydable pour hachoir à viande N.12 F10	0,17
MMR0040	Plaque en acier inoxydable pour hachoir à viande N.12 F12	0,19
MMR0041	Plaque en acier inoxydable pour hachoir à viande N.12 F16	0,17
MMR0042	Plaque en acier inoxydable pour hachoir à viande N.12 F20	0,19
MMR0005	Couteau en acier inoxydable pour hachoir à viande N. 22	0,10
MMR0050	Plaque en acier inoxydable pour hachoir à viande N.22 F3	0,28
MMR0051	Plaque en acier inoxydable pour hachoir à viande N.22 F4,5	0,30
MMR0052	Plaque en acier inoxydable pour hachoir à viande N.22 F6	0,25
MMR0053	Plaque en acier inoxydable pour hachoir à viande N.22 F8	0,25
MMR0046	Plaque en acier inoxydable pour hachoir à viande N.22 F10	0,30
MMR0047	Plaque en acier inoxydable pour hachoir à viande N.22 F12	0,30
MMR0048	Plaque en acier inoxydable pour hachoir à viande N.22 F16	0,29
MMR0049	Plaque en acier inoxydable pour hachoir à viande N.22 F20	0,27
MMR0006	Couteau en acier inoxydable pour hachoir à viande N. 32	0,10
MMR0085	Plaque en acier inoxydable pour hachoir à viande N.12 F4,5	0,17
MMR0054	Plaque en acier inoxydable pour hachoir à viande N.32 F6	0,43
MMR0088	Plaque en acier inoxydable pour hachoir à viande N.32 F8	0,45
MMR0099	Plaque en acier inoxydable pour hachoir à viande N.32 F10	0,45
MMR0055	Plaque en acier inoxydable pour hachoir à viande N.32 F14	0,43
MMR0056	Plaque en acier inoxydable pour hachoir à viande N.32 F20	0,43
MMR0010	Couronne de remplissage pour hachoir à viande N.12	0,03
MMR0011	Couronne de remplissage pour hachoir à viande N.22	0,05
MMR0021	Entonnoirs de remplissage série 3 pour le hachoir à viande N. 22	0,10



Rév. 1



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)