

Produkte Katalog 2026

BIER



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

Seit 1958
pflegen wir
Leidenschaften

Index

30° konische Boden Gärbehälter	173
60° konische Boden Gärbehälter	171
60° konische Boden isobarische Gärbehälter	176
Abfüllgeräte	188
CIP Reinigungssysteme	152
Edelstahl Töpfe	140
Elektropumpe	163
Elektroschalttafeln	178
Etikettiermaschinen	196
Fallsanlagen	147
Filter	180
Gärbehälter mit Flachboden	169
Gasbrenner	167
Grant Topf	153
Homebrewing Kits	145
Kapselmaschinen	202
Kühlgeräte	179
Maisch Rührwerk	157
Malzmühlen	154
Professionelle Anlagen	149
Steuer Literzähler	156
Vermischung Tanks	186
Verschleißgeräte	193
Wärmetauscher	162
Zubehör für Anlagen	158
Zubehör für Gärbehälter	177
Zubehör und Ersatzteile	203



Edelstahl Topf mit Hahn

Der Topf mit Hahn ist ein hochwertiges Modell, das speziell für die Herstellung von Bier und anderen Lebensmitteln entwickelt wurde. Er erfüllt alle Anforderungen dank seiner einfachen Handhabung. Die Fertigung aus Edelstahl 18/10 (AISI 304) gewährleistet höchste Robustheit und bewahrt die organoleptischen Eigenschaften des Produkts optimal.



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



Topf für Bier Herstellung

Der Edelstahl Topf ist robust und widerstandsfähig und eignet sich ideal für das Erhitzen des Nachgusswassers, das Maischen von Craft Bieren sowie für das Kochen von Cider und anderen Flüssigkeiten. Der Topf besteht vollständig aus Edelstahl 18/10 (AISI 304), mit 1 mm Wandstärke und 1,5 mm Bodenstärke, um ein Anbrennen des Inhalts zu vermeiden.



Deckel mit Knauf



Edelstahl Ventil DIN25 mit PG20 – 300–500–600 L



Edelstahl Hahn



Analoges Thermometer



Code	Beschreibung	Merkmale	Dicke (mm) Wand/Boden	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
ABP0158	Topf für Bier Herstellung 35 L	Hahn 3/4"	1 - 1,5	Ø 370 x 375h	5,00
ABP0159	Topf für Bier Herstellung 50 L	Hahn 3/4"	1 - 1,5	Ø 455 x 370h	6,00
ABP0160	Topf für Bier Herstellung 75 L	Hahn 1"	1 - 1,5	Ø 455 x 495h	7,00
ABP0161	Topf für Bier Herstellung 100 L	Hahn 1"	1 - 1,5	Ø 530 x 480h	9,00
ABP0162	Topf für Bier Herstellung 150 L	Hahn 1"	1 - 1,5	Ø 630 x 490h	12,00
ABP0163	Topf für Bier Herstellung 200 L	Hahn 1"	1 - 1,5	Ø 630 x 680h	19,00
ABP0164	Topf für Bier Herstellung 300 L	Ventil DIN25 mit PG20	1,5 - 2	Ø 710 x 800h	29,00
ABP0165	Topf für Bier Herstellung 500 L	Ventil DIN25 mit PG20	1,5 - 2	Ø 930 x 800h	39,00
ABP0166	Topf für Bier Herstellung 660 L	Ventil DIN25 mit PG20	1,5 - 2	Ø 1025 x 800h	45,00



Motorisierter Topf

Der motorisierte Topf zum Maischen, hergestellt aus hochfestem Edelstahl 18/10 (AISI 304), ist ein unverzichtbares Werkzeug für die Herstellung hochwertiger Craft Biere. Das analoge professionelle Thermometer ermöglicht eine ständige Temperaturkontrolle. Der extra dicke Boden hält die Temperatur stabil und verhindert Karamellisierung – auch ohne Isolierung. Der verstärkte Deckel wird mit Edelstahlhaken gesichert. Im Lieferumfang enthalten: Getriebemotor, Schaufeln, Hahn und Thermometer.

Getriebemotor



Analoges Thermometer



Rührwerk mit Schaufeln



Edelstahl Ventil DIN25 mit PG20 – 300–500 L



Edelstahl Hahn



Stromversorgung 220 V - 50 Hz

Code	Beschreibung	kW	Merkmale	Dicke (mm) Wand/Boden	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
ABP0133	Motorisierter Topf 35 L	0,09	Hahn 3/4"	1 - 1,5	Ø 370 x 525h	12,00
ABP0134	Motorisierter Topf 50 L	0,09	Hahn 3/4"	1 - 1,5	Ø 455 x 525h	15,00
ABP0135	Motorisierter Topf 75 L	0,09	Hahn 1"	1 - 1,5	Ø 455 x 645h	17,00
ABP0136	Motorisierter Topf 100 L	0,09	Hahn 1"	1 - 1,5	Ø 530 x 645h	21,00
ABP0137	Motorisierter Topf 150 L	0,09	Hahn 1"	1 - 1,5	Ø 630 x 645h	24,00
ABP0138	Motorisierter Topf 200 L	0,09	Hahn 1"	1 - 1,5	Ø 630 x 830h	29,00
ABP0139	Motorisierter Topf 300 L	0,37	Ventil DIN25 mit PG20	1,5 - 2	Ø 710 x 950h	54,00
ABP0140	Motorisierter Topf 500 L	0,37	Ventil DIN25 mit PG20	1,5 - 2	Ø 930 x 950h	75,00



Getriebemotor



Rührwerk mit Schaufeln



Tri-Clamp Ventil aus Edelstahl



Analoges Thermometer



Motorisierter Tri-Clamp Topf

Der motorisierte Edelstahl Topf mit Tri-Clamp Anschluss ist ein professionelles Werkzeug – ideal für den Heimgebrauch, die Lebensmittel- oder Pharmaindustrie. Gefertigt aus Edelstahl 18/10 (AISI 304) bietet er höchste chemische Beständigkeit. Der dicke Deckel mit Rührwerk wird mit Edelstahlhaken am Topf fixiert. Der Tri-Clamp Anschluss erhält die organoleptischen Eigenschaften des Produkts und besteht aus einem Edelstahlventil CLAMP 1" 1/2 mit PG20-Schlauchtülle, Dichtungen und Klemmen.



Stromversorgung 220 V - 50 Hz

Code	Beschreibung	kW	Edestahl Ventil	Dicke (mm) Wand/Boden	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
ABP0519	Motorisierter Topf 35 L	0,09	CLAMP 1" 1/2 x PG20	1 - 1,5	Ø 370 x 525h	12,50
ABP0520	Motorisierter Topf 50 L	0,09	CLAMP 1" 1/2 x PG20	1 - 1,5	Ø 455 x 525h	15,50
ABP0521	Motorisierter Topf 75 L	0,09	CLAMP 1" 1/2 x PG20	1 - 1,5	Ø 455 x 645h	17,50
ABP0522	Motorisierter Topf 100 L	0,09	CLAMP 1" 1/2 x PG20	1 - 1,5	Ø 530 x 645h	21,50
ABP0523	Motorisierter Topf 150 L	0,09	CLAMP 1" 1/2 x PG20	1 - 1,5	Ø 630 x 645h	24,50
ABP0524	Motorisierter Topf 200 L	0,09	CLAMP 1" 1/2 x PG20	1 - 1,5	Ø 630 x 830h	29,50
ABP0525	Motorisierter Topf 300 L	0,37	CLAMP 1" 1/2 x PG30	1,5 - 2	Ø 710 x 950h	54,50
ABP0585	Motorisierter Topf 500 L	0,37	CLAMP 1" 1/2 x PG30	1,5 - 2	Ø 930 x 950h	75,50



Kochtopf (Boil)

Der Boil Topf für Bier ist ein professionelles Gerät, das den Anforderungen von Brauereien und Heimbrauern gerecht wird. Er besteht vollständig aus Edelstahl 18/10 (AISI 304), mit 1 mm Wandstärke und 1,5 mm Bodenstärke, und ist so konstruiert, dass die beim Kochen entstehenden Dämpfe reduziert und aus dem Raum abgeleitet werden.



Dampfrohr Anschluss



Inspektionsöffnung



Edelstahlhahn (75–200 L)



Ventil DIN 25 (300–500 L)



Code	Beschreibung	Merkmale	Dicke (mm) Wand/Boden	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
ABP0122	Kochtopf 75 L	Hahn 1"	1 - 1,5	Ø 455 x 645h	12,00
ABP0123	Kochtopf 100 L	Hahn 1"	1 - 1,5	Ø 530 x 645h	16,00
ABP0124	Kochtopf 150 L	Hahn 1"	1 - 1,5	Ø 630 x 645h	19,00
ABP0125	Kochtopf 200 L	Hahn 1"	1,5 - 2	Ø 630 x 830h	24,00
ABP0126	Kochtopf 300 L	Ventil DIN25 mit PG20	1,5 - 2	Ø 710 x 950h	50,00
ABP0244	Kochtopf 500 L	Ventil DIN25 mit PG20	1,5 - 2	Ø 930 x 950h	70,00



Homebrewing Kits

Halo Filter



Edelstahl Hahn



Analoges Thermometer



Deckel mit Knauf



Homebrewing Kit mit Halo Filter

Geeignet für das Kochen und Fermentieren von Bier: das Homebrewing Kit ist der ideale Einstieg für alle, die mit der All-Grain-Methode ihr eigenes Craft Bier herstellen möchten. Es besteht aus drei Teilen, alle vollständig aus lebensmittelechtem Edelstahl 18/10 (AISI 304): Biertopf und Gärbehälter mit Flachboden (gleiche Kapazität), sowie einem Halo Filter für Treber, der während des Maischens in den Topf eingesetzt wird.



Code	Beschreibung	Hahn Topf	Hahn Gärbehälter	Ø Filter (mm)	Gewicht (kg)
ABP0398	Homebrewing Kit 35 L Halo	3/4"	1/2"	368	15,00
ABP0399	Homebrewing Kit 50 L Halo	3/4"	1/2"	455	17,00
ABP0400	Homebrewing Kit 75 L Halo	1"	1/2"	455	20,00
ABP0401	Homebrewing Kit 100 L Halo	1"	1/2"	530	29,00
ABP0402	Homebrewing Kit 150 L Halo	1"	1/2"	630	36,00
ABP0403	Homebrewing Kit 200 L Halo	1"	1/2"	630	47,00

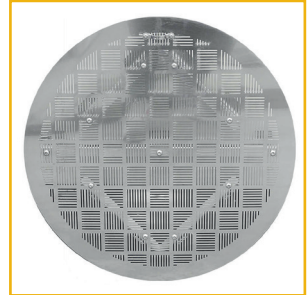


Homebrewin Kit mit Doppelbodenfilter

Geeignet für das Kochen und Fermentieren von Bier: das Homebrewing Kit ist der ideale Einstieg für alle, die mit der All-Grain-Methode ihr eigenes Craft Bier herstellen möchten. Es besteht aus drei Teilen, alle vollständig aus lebensmittelechtem Edelstahl 18/10 (AISI 304): Biertopf und Gärbehälter mit Flachboden (gleiche Kapazität), sowie einem Doppelboden Filter für Treber der in den Gärbehälter eingesetzt wird.



Doppelbodenfilter



Edelstahl Hahn



Analoges Thermometer



Deckel mit Knauf



Code	Beschreibung	Hahn Topf	Hahn Gärbehälter	Ø Filter (mm)	Gewicht (kg)
ABP0099	Homebrewin Kit 35 L Doppelbodenfilter	3/4"	1/2"	368	15,00
ABP0100	Homebrewin Kit 50 L Doppelbodenfilter	3/4"	1/2"	455	17,00
ABP0101	Homebrewin Kit 75 L Doppelbodenfilter	1"	1/2"	455	20,00
ABP0102	Homebrewin Kit 100 L Doppelbodenfilter	1"	1/2"	530	29,00
ABP0103	Homebrewin Kit 150 L Doppelbodenfilter	1"	1/2"	630	36,00
ABP0104	Homebrewin Kit 200 L Doppelbodenfilter	1"	1/2"	630	47,00



Easy 50/100 mit Gärbehälter mit Flachboden

Einfach und vielseitig: die Fallsanlagen **Easy 50** und **Easy 100** werden aus Edelstahl AISI 304 gefertigt und arbeiten mit direkter Gasflamme. Sie bestehen aus einem Topf für Sparge, einem motorisierten Maischbottich mit Halo Filter und Fly Sparge, einem Kochtopf, einem Gärbehälter, Elektropumpe, Schläuchen, Biermessstäben und einem Wärmetauscher. Sie erfüllen die Anforderungen von Hobbybrauer und werden auch in Mikrobrauereien als Pilotanlagen eingesetzt.



Zugabe des Malzs in den Maischbottich



Würze Auslaus



Aufgebaut Fly Sparge



Die Anlage Easy 50 und Easy 100 haben dieselbe Ausstattung, mit Ausnahme der Gasbrenner: Easy 50 besitzt Gusseisenbrenner, Easy 100 zwei Gusseisen und einen Edelstahlbrenner. Alle Anlagen sind für Propangas oder – auf Anfrage für Erdgas geeignet.

Code	Beschreibung	Leistung	Merkmale	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
ABP0083	Easy 50	55 L	Sparge 50 L - Mash 50 L - Boil 75 L - Gärbehälter 75 L	1900x700x1800h	115,00
ABP0080	Easy 100	110 L	Sparge 100 L - Mash 100 L - Boil 150 L - Gärbehälter 150 L	2000x800x1900h	128,00

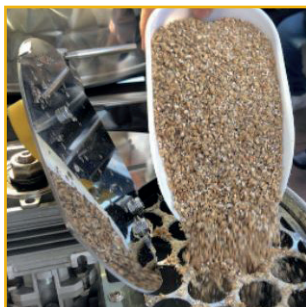


Easy 50/100 mit Gärbehälter mit 60° konisch. Boden

Einfach und vielseitig: die Fallsanlagen **Easy 50** und **Easy 100** werden aus Edelstahl AISI 304 gefertigt und arbeiten mit direkter Gasflamme. Sie bestehen aus einem Topf für Sparge, einem motorisierten Maischbottich mit Halo Filter und Fly Sparge, einem Kochtopf, einem Gärbehälter, Elektropumpe, Schläuchen, Biermessstäben und einem Wärmetauscher. Sie erfüllen die Anforderungen von Hobbybrauer und werden auch in Mikrobrauereien als Pilotanlagen eingesetzt.



Zugabe des Malzs in den Maischbottich



Würze Auslass



Aufgebaut Fly Sparge



Die Anlage Easy 50 und Easy 100 haben dieselbe Ausstattung, mit Ausnahme der Gasbrenner: Easy 50 besitzt Gusseisenbrenner, Easy 100 zwei Gusseisen und einen Edelstahlbrenner. Alle Anlagen sind für Propangas oder – auf Anfrage für Erdgas geeignet.

Code	Beschreibung	Leistung	Merkmale	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
ABP0421	Easy 50 - 60°	55 L	Sparge 50 L-Mash 50 L-Boil 75 L-Gärbehälter 60° 75 L	1900x700x1800h	121,00
ABP0423	Easy 100 - 60°	110 L	Sparge 100 L-Mash 100 L-Boil 150 L-Gärbehälter 60° 150 L	2000x800x1900h	147,00



JUNIOR 200 Extra

Die Brauanlage JUNIOR 200 Extra enthält alle notwendigen Komponenten für die Herstellung von Craft Bier mit der All-Grain-Methode. Sie ist vollständig aus lebensmittelechtem Edelstahl AISI 304 gefertigt und besteht aus drei Kesseln: einem für Sparge, einem für das Maischen und einem für das Kochen. Alle Kessel sind mit Edelstahlgriffen und einem flachen Boden mit abgerundetem Rand ausgestattet, um die Reinigung zu erleichtern. Die tragenden Strukturen gewährleisten eine stabile Position der Kessel.

ABP0085



- Nr. 3 Edelstahl Radial Gasbrenner 26 kW
- Nr. 3 Edelstahl Strukturen für 200/300-Liter Topf
- Nr. 1 Edelstahl Biermaßstab 200 für Sparge- und Maischtopf
- Nr. 1 Wärmetauscher MAXI 43 mit 30 Edelstahlplatten, zerlegbar und desinfizierbar
- Nr. 1 Elektropumpe EP Mini B für Sparge und Umfüllung mit Potenziometer zur Durchflussregulierung und Edelstahlwagen
- Nr. 1 Elektropumpe EP Midex 30 B für Whirlpool und Umfüllung mit Edelstahlwagen
- 6 m Hot Beer Red Schlauch Ø 20
- 2 m Hot Beer Red Schlauch Ø 32
- Nr. 1 Schlüssel für DIN 25/32-Anschlüsse

Code	Beschreibung	Leistung	Merkmale	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
ABP0085	Junior 200 Extra	200 L	Komplett mit Zubehör	2500 x 720 x 1300h	230,00
ABP0240	Junior 200 Sturzanlage	200 L	Mit Edelstahlstützen – ohne Zubehör	2500 x 720 x 1300h	220,00

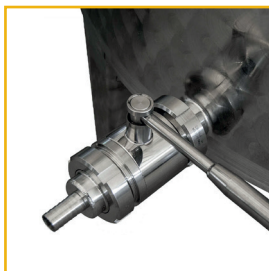


JUNIOR 300 Extra

Geeignet für die Produktion von ca. 250 Litern Bier pro Sud, wird diese Anlage vollständig aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sie besteht aus drei 300 Liter Töpfe, die jeweils für Sparge, Maische und Koch verwendet werden. Jeder Topf ist mit einer schwenkbaren Totalauslauf, einem Partialauslauf mit Ø 20 mm Schlauchtülle, einem analogen Thermometer, zusätzlichem Schutzrohr und einem 26 kW Gasbrenner mit Piezozündung, Zündflamme und Sicherheits-Thermofühler ausgestattet. Der Sparge Kessel verfügt über einen Edelstahldeckel, der Maischkessel über ein motorisiertes Rührwerk, eine Spargekugel, ein Mannloch für Entleerung für Treber und einen Doppelboden Filter. Der Kochtopf ist mit einem Deckel mit Dampfanschluss und Whirlpool-Anschlüssen ausgestattet.



DIN 25 Ventile mit PG20



3 Radialgasbrenner 26 kW



Rundes Mannloch Ø 300 mm



Rührwerk für Maische



- Nr. 3 Edelstahl Radialbrenner 26 kW
- Nr. 3 Edelstahl Strukturen für 300 Liter Kessel
- Nr. 1 Edelstahl Biermaßstab 300 für Sparge- und Maischkessel
- Nr. 1 Wärmetauscher MAXI 43 mit 30 Edelstahlplatten, zerlegbar und desinfizierbar
- Nr. 1 Elektropumpe EP Mini B mit Potenziometer und Edelstahlwagen
- Nr. 1 Elektropumpe EP Midex 30 B für Whirlpool und Umfüllung mit Edelstahlwagen
- 6 m Hot Beer Red Schlauch Ø 20
- 2 m Hot Beer Red Schlauch Ø 32
- Nr. 1 Schlüssel für DIN 25/32-Anschlüsse

Code	Beschreibung	Leistung	Merkmale	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
ABP0086	Junior 300	220 L	Ohne Zubehör	3650 x 1900 x 1400h	288,00
ABP0087	Junior 300 Extra	220 L	Komplett mit Zubehör	3650 x 1900 x 1400h	310,00
ABP0393	Junior 300 Full	220 L	Komplett mit Zubehör, Brew Touch und Grant	3650 x 1900 x 1400h	330,00



JUNIOR 500 Extra

Die Brauanlage JUNIOR 500 Extra enthält alle notwendigen Komponenten für den professionellen Einsatz in Mikrobrauereien. Sie ist vollständig aus lebensmittelechtem Edelstahl AISI 304 gefertigt und besteht aus drei Töpfe: einem für Spargewasser, einem für das Maischen und einem für das Kochen – alle mit flachem Boden und abgerundetem Rand für eine einfache Reinigung. Die Edelstahl Strukturen sorgen für eine stabile Aufstellung. Der Sparge Kessel ist mit einem Edelstahl Deckel ausgestattet, der Maischkessel mit einem motorisierten Rührwerk, einer Spargekugel, einer Mannlock für Treber Entnahme und einem Doppelbodenfilter. Der Koch Topf verfügt über einen Deckel mit Dampfauslass sowie über Whirlpool-Anschlüsse.



- Nr. 1 Edelstahl Radialgasbrenner 26 kW mit Piezozündung, Zündflamme und Sicherheitsventil
- Nr. 2 Edelstahl Radialgasbrenner 35 kW mit Piezozündung, Zündflamme und Sicherheitsventil
- Nr. 3 Edelstahl Strukturen für 500 Liter Kessel
- Nr. 1 Edelstahl Biermaßstab 500 für Sparge- und Maischtopf
- Nr. 1 Wärmetauscher MAXI 80 mit 22 Edelstahlplatten, zerlegbar und desinfizierbar
- Nr. 1 Elektropumpe EP Mini B mit Potenziometer und Edelstahlwagen
- Nr. 1 Elektropumpe EP Midex 30 B für Whirlpool und Umfüllung mit Edelstahlwagen
- 8 m Hot Beer Red Schlauch Ø 20
- 2 m Hot Beer Red Schlauch Ø 32
- Nr. 1 Schlüssel für DIN 25/32-Anschlüsse

Brew Touch Steuereinheit



Code	Beschreibung	Leistung	Merkmale	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
ABP0088	Junior 500	420 L	Ohne Zubehör	3650x1900x1400h	465,00
ABP0089	Junior 500 Extra	420 L	Komplett mit Zubehör	3650x1900x1400h	490,00
ABP0091	Junior 500 Full	420 L	Komplett mit Zubehör, Brew Touch und Grant	3650x1900x1400h	500,00
ABP0025	Brew Touch Steuereinheit	/	Komplett mit Sonden zur Steuerung von Öfen	600x600x1300h	14,00

Weitere Anlagen der JUNIOR-Serie

Code	Beschreibung	Leistung	Merkmale	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
ABP0261	Junior 660 Extra	520 L	Komplett mit Zubehör	3650 x 1900 x 1400h	500,00
ABP0092	Junior 660 Full	520 L	Mit Brew Touch und Grant	3650 x 1900 x 1400h	600,00
ABP0093	Junior 800 Full	620 L	Mit Brew Touch und Grant	3650 x 1900 x 1400h	700,00

Reinigung und Desinfektion



CIP Reinigungssystem

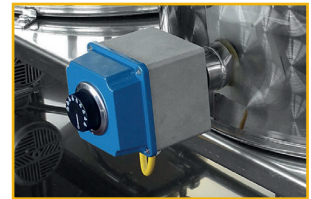
Das Clean-in-Place-System (CIP) ist ein praktisches Gerät zur Reinigung, Desinfektion und Entfernung von Rückständen auf den Innen- und Außenflächen von Tanks, Anlagen, Rohrleitungen, Filtern und Anschlüssen, wie sie in Brauereien und Lebensmittelbetrieben verwendet werden. Das CIP System, komplett aus lebensmittelechtem Edelstahl 18/10 gefertigt, besteht aus einem rechteckigen Rohrrahmen mit Lenkrollen für den einfachen Transport sowie Reinigungstanks. Es ist mit Elektropumpe mit 0,75 kW Leistung und einer Fördermenge von 110 L/min ausgestattet, die den nötigen Druck für den Betrieb der Sprühkugeln liefern.



Ventile DIN 25 mit PG20



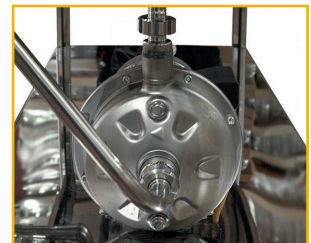
Thermostat für Heizstäbe



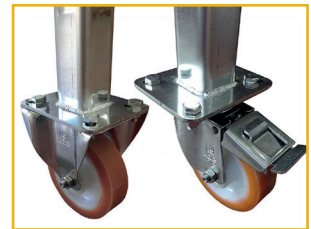
Heizstäbe



Elektropumpe



4 Räder (davon 2 mit Bremse)



Code	Beschreibung	Tanks	Stromversorgung	kW	Ventile	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
ABP0272	CIP 50 L	3	220 V - 50 Hz	0,75	DIN15 x PG20	1285x400x1160h	58,00
ABP0095	CIP 50 L mit Heizstäbe 2kW	3	220 V - 50 Hz	0,75	DIN15 x PG20	1285x400x1160h	60,00
ABP0094	CIP 100 L mit Heizstäbe 2kW	3	220 V - 50 Hz	0,75	DIN15 x PG20	1500x500x1350h	70,00
ABP0456	CIP 200 L mit Heizstäbe 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 mit Heizstäbe 2kW	2	220 V - 50 Hz	0,75	DIN15 x PG20	856x400x1160h	42,00
ABP0506	CIP 100 L mit Heizstäbe 2kW	2	220 V - 50 Hz	0,75	DIN15 x PG20	1000x500x1350h	45,00



Zubehör für Anlagen

Grant Topf

Der Grant Topf dient dazu, die Würze durch Schwerkraft zu sammeln und sie anschließend mittels Pumpe in den Kochtopf zu fördern. Er wurde entwickelt, um eine effiziente Filtration zu ermöglichen und den Abfluss des Nachgusswassers zu verbessern. Der Grant Topf ist mit zwei Edelstahlventilen DIN25 ausgestattet, die den Ein- und Ausfluss regulieren und so eine präzise Filtration gewährleisten. Dank eines integrierten Sensors (nur bei der elektronischen Version) wird die Pumpe automatisch ein- und ausgeschaltet – ideal für Brauer, die parallel weitere Arbeitsschritte durchführen.

Grant



Elektronischer Grant mit Elektropumpe



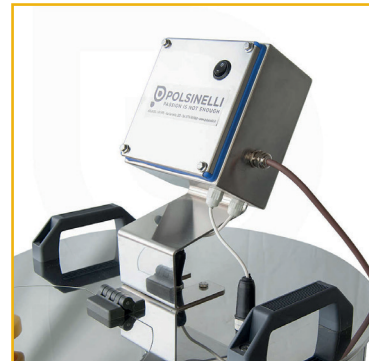
Edelstahlventil DIN25



Füllstandssensoren



Schaltschrank



Code	Beschreibung	Kapazität	Stromversorgung	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
ABP0237	Grant Topf	50 L	-	580 x 700h	7,18
ABP0230	Elektronischer Grant mit Elektropumpe	50 L	220 V - 50 Hz	580 x 700h	9,30

Zubehör für Anlagen



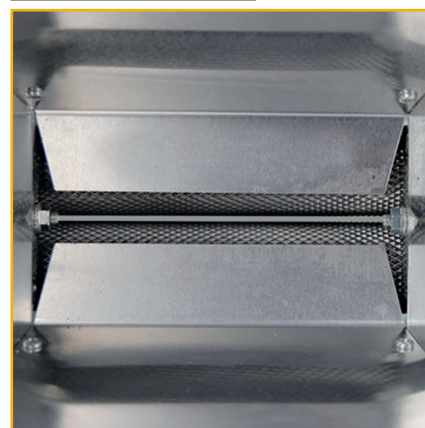
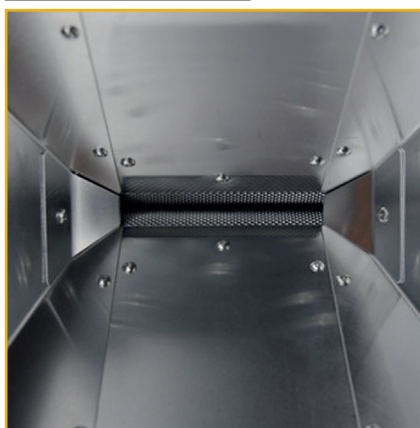
Smart Mühle

Die Vorbereitung des Malzes ist ein grundlegender Schritt im Homebrewing. Die zweiwalzige Malzmühle von Polsinelli ist das perfekte Werkzeug für eine einfache Handhabung. Sie ist vollständig aus Metall gefertigt und mit gezahnten Edelstahlwalzen ausgestattet, die maximale Widerstandsfähigkeit gegen Abnutzung und Feuchtigkeit bieten. Die Gerstenmühle kann manuell über eine praktische Kurbel oder elektrisch über eine Bohrmaschine betrieben werden.



Smart Mühle 3 Walzen

Smart Mühle 2 Walzen



Code	Beschreibung	Leistung	Walzenverstellung (mm)	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
ABP0110	Smart Mühle 2 Walzen	Bis 70 Kg/h	von 0,6 bis 2,5 (0,1" - 0,025")	210 x 225 x 270h	4,36
ABP0254	Smart Mühle 2 Walzen mit Holzsockel	Bis 70 Kg/h	von 0,6 bis 2,5 (0,1" - 0,025")	380 x 480 x 280h	5,60
ABP0111	Smart Mühle 3 Walzen	Bis 70 Kg/h	von 0,6 bis 1,6 (0,1" - 0,063")	324 x 300 x 325h	7,00
ABP0268	Smart Mühle 3 Walzen mit Holzsockel	Bis 70 Kg/h	von 0,6 bis 1,6 (0,1" - 0,063")	380 x 480 x 425h	9,30



Zubehör für Anlagen

Derby Mühle

Die elektrische Derby Mühle ist eines der besten Werkzeuge für das Mahlen von Malz, Getreide und anderen Lebensmitteln. Sie ist aus Stahl gefertigt und erreicht eine Produktionskapazität von 180–200 kg/h. Ausgestattet mit einem 380V Elektromotor mit Schutzvorrichtung und integriertem Schalter, besitzt sie einen Riemenantrieb, Doppelscheiben, einen Trichter mit Gitter und Magnet. Die professionellen Walzen sind verschleißgeschützt und ermöglichen eine schnelle und präzise Einstellung des Walzenabstands für eine optimale Vermahlung.



Walzenverstellung



Ständer



Riemen mit Sackhalter



Code	Beschreibung	Stromversorgung	kW	Leistung	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
ABP0108	Derby 10-12	220 V - 50 Hz	1,1	180 Kg/h	650 x 400 x 450h	40,00
ABP0109	Derby 15-22	380 V - 50 Hz	1,5	200 Kg/h	650 x 400 x 450h	40,00
ABP0274	Derby 15-22 mit Ständer und riemen Sackhalter	380 V - 50 Hz	1,5	200 Kg/h	850 x 750 x 1450h	60,00
ABP0026	Riemen mit Sackhalter	/	-	-	300 x 300 x 250h	2,00
ABP0218	Ständer	/	-	-	850 x 750 x 1000h	20,00

Zubehör für Anlagen



Literzähler Krohne 1500

Der Krohne 1500 Literzähler ist speziell für hygienische Anwendungen konzipiert, die absolute Sauberkeit und Sterilität erfordern – ideal für die Lebensmittel- und Pharmaindustrie. Der integrierte Durchflusssensor ist CIP-/SIP-fähig, erfüllt die FDA-Vorgaben für lebensmittelverträgliche Materialien und ist gemäß EHEDG- und 3A-Standards zertifiziert. Dank des integrierten Wandlers ist die Installation besonders einfach. Der Durchflussmesser kann auch in Umgebungen mit hohen Temperaturen oder Vibrationen eingesetzt werden. Für besonders aggressive Reinigungsverfahren ist ein Edelstahlgehäuse verfügbar, das den Standard-Polyurethanmantel ersetzt. Er bietet eine hohe Messgenauigkeit für Misch- und Dosierprozesse, auch bei intermittierendem Durchfluss – und das selbst bei Flüssigkeiten mit geringer Leitfähigkeit wie Glukose oder Fruchtsaftkonzentraten.



Code	Prozesstemperaturbereich	Nennwert	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
EPP0216	-40... 140°C / -40... +284°F	von DN2.5 bis DN150	235 x 250 x 280h	5,00



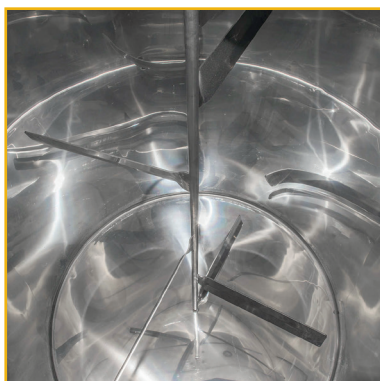
Rührwerk für Maischen

Rührwerk Kit zur Motorisierung des Maischbottichs von Polsinelli. Die Wellenlänge ist sowohl für den Einsatz mit Doppelbodenfilter als auch mit Halo Filter erhältlich. Das Kit besteht aus einem verstärkten Edelstahl Deckel, Befestigungshaken, einem 220V Motor mit Schalter, einer Inspektionsklappe und einer Achse mit Schaufeln zur Durchmischung der Maische.

Einbau auf dem Topf



Rührschaufeln

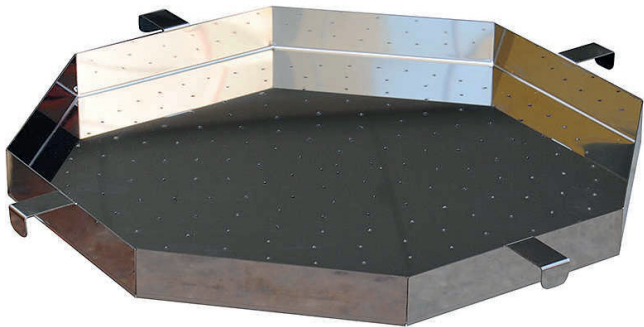


Code	Merkmale	Stromversorgung	kW	Ø Deckel (mm)	Wellenhöhe (mm)	Flügelänge (mm)	Gewicht (Kg)
ABP0298	Für topf 35 L Doppelbodenfilter	220 V - 50 Hz	0,09	385	315	130	7,85
ABP0299	Für topf 50 L Doppelbodenfilter	220 V - 50 Hz	0,09	475	315	165	8,50
ABP0300	Für topf 75 L Doppelbodenfilter	220 V - 50 Hz	0,09	475	438	165	9,20
ABP0301	Für topf 100 L Doppelbodenfilter	220 V - 50 Hz	0,09	556	438	195	10,00
ABP0302	Für topf 150 L Doppelbodenfilter	220 V - 50 Hz	0,09	655	438	240	12,25
ABP0303	Für topf 200 L Doppelbodenfilter	220 V - 50 Hz	0,09	655	618	240	14,30
ABP0370	Für topf 300 L Doppelbodenfilter	220 V - 50 Hz	0,37	743	820	326	25,00
ABP0001	Für topf 35 L Halo filter	220 V - 50 Hz	0,09	385	370	130	8,40
ABP0002	Für topf 50 L Halo filter	220 V - 50 Hz	0,09	475	370	165	9,10
ABP0003	Für topf 75 L Halo filter	220 V - 50 Hz	0,09	475	493	165	9,80
ABP0004	Für topf 100 L Halo filter	220 V - 50 Hz	0,09	556	493	195	10,30
ABP0005	Für topf 150 L Halo filter	220 V - 50 Hz	0,09	655	493	240	13,00
ABP0006	Für topf 200 L Halo filter	220 V - 50 Hz	0,09	655	673	240	15,30
ABP0007	Für topf 300 L Halo filter	220 V - 50 Hz	0,37	743	875	326	26,50

Zubehör für Anlagen



Fly sparge



Mit diesem Zubehör wird das Sparge besonders einfach. Ohne Aufwand und mit optimierter Arbeitszeit kann man sich während des Sparging anderen Aufgaben widmen. Das neue "Achteck"-Modell kommt ohne Schweißnähte aus und besitzt eine ebene Oberfläche für eine gleichmäßigere Wasserverteilung. Ausgestattet mit Haltehaken.

Code	Beschreibung	Durchmesser (mm)	Gewicht (kg)
ABP0075	Fly sparge für Topf 35 L	von 355 bis 370	1,06
ABP0076	Fly sparge für Topf 50-75 L	von 440 bis 450	1,52
ABP0073	Fly sparge für Topf 100 L	von 510 bis 530	2,00
ABP0074	Fly sparge für Topf 150-200 L	von 600 bis 640	2,80

Spargekugel Kit

Das Spargekugel Kit für Schlauch Ø 20mm aus Edelstahl ist ein praktisches Hilfsmittel beim Bierbrauen zur effizienten Durchführung des Sparging.



Das Kit besteht aus:
 Edelstahl Spargekugel AISI 316 Ø 50 1/2 F
 Edelstahlventil AISI 304 DN15 3/4" F x 3/4" M
 Reduzierstück Edelstahl AISI 304 3/4" x 1/2" MM
 Gebogener Edelstahl Schlauchtülle AISI 304 mit drehbarer Mutter F 3/4" PG 20
 Rote Faser Dichtung 1/2"

Code	Merkmale	Gewicht (kg)
ABP0203	Für Maischstopf ab 300 Litern	2,60

Whirlpool Rührpaddel aus Edelstahl

Edelstahlstange für den Anschluss an eine Bohrmaschine, mit Rührschaufeln die beim Rotieren einen Wirbel erzeugen. Dadurch sammeln sich Eiweiße und Hopfenreste in der Mitte und sinken zum Boden – wie beim klassischen Whirlpool Kegel. Einfach in der Anwendung, mit professionellem Ergebnis.



Code	Merkmale	Gewicht (kg)
ABP0273	Für elektrische Bohrmaschine	0,68





Zubehör für Anlagen

Treberfilter Halo

Dieser spezial Filter wurde von Polsinelli entwickelt und hergestellt, um den Anforderungen anspruchsvoller Hobbybrauer gerecht zu werden, die den Boden ihres Gefäßes mit Filter vollständig erreichen möchten.

DER EINZIGE FILTER, DER DAS AUFRÜHREN DER AM BODEN ABLAGERTEN MEHLPARTIKEL ERLEICHTERT.

Die Bereiche mit der höchsten Hitzeeinwirkung (direkt über der Flamme, am Boden des Topfes) sind leicht zugänglich, was das Anbrennen von abgelagertem Mehl verhindert.



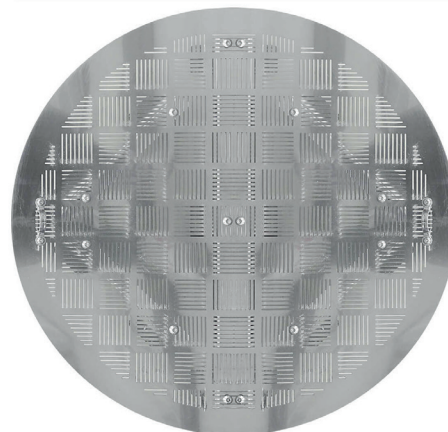
Code	Merkmale	Ø (mm)	Höhe (mm)	Schlitzbreite (mm)	Gewicht (kg)
ABP0275	Halo Filter für Topf 25 L	300	55	1,5	0,65
ABP0069	Halo Filter für Topf 35 L - für Gärbehälter 50-75 L	366	55	1,5	0,86
ABP0070	Halo Filter für Topf 50/75 L - für Gärbehälter 100 L	452	55	1,5	1,06
ABP0071	Halo Filter für Topf 100 L	528	55	1,5	1,25
ABP0072	Halo Filter für Topf 150/200 L	628	55	1,5	1,55
ABP0338	Halo Filter für Topf 300 L	708	65	1,5	4,06
ABP0352	Halo Filter für Topf 500 L	928	65	1,5	5,00

Treberfilter Doppelboden

Der Doppelboden Filter für Treber ist speziell dafür konzipiert, einen sekundären Boden zu bilden, der während des Läuterns und Sparges beim Bierbrauen verwendet wird. Ideal für Hobbybrauer und Produzenten, die die All-Grain-Methode anwenden.

Dieser Filtereinsatz besteht aus hochbeständigem Edelstahl AISI 304 und ermöglicht eine effiziente Filtration der Würze nach dem Maischen.

Das Sieb für Treber wird einfach am Boden des Topfes platziert und bleibt dort während aller Maischephase bis zum Mash-out – für ein professionelles und effektives Läutern/Sparge.



Code	Beschreibung	Ø (mm)	Höhe (mm)	Schlitzbreite (mm)	Gewicht (kg)
ABP0276	Doppelbodenfilter für Topf 25 L	300	50	1,5	1,16
ABP0058	Doppelbodenfilter für Topf 35 L	368	50	1,5	1,45
ABP0059	Doppelbodenfilter für Topf 50/75	453	50	1,5	2,80
ABP0060	Doppelbodenfilter für Topf 100 L	528	50	1,5	3,75
ABP0061	Doppelbodenfilter für Topf 150/200 L	629	50	1,5	5,05
ABP0062	Doppelbodenfilter für Topf 300 L	708	65	1,5	6,00
ABP0063	Doppelbodenfilter für Topf 500 L	928	65	1,5	12,40
ABP0057	Doppelbodenfilter für Topf 660/800 L	1022	65	1,5	14,30

Zubehör für Anlagen



Treberfilter Korb



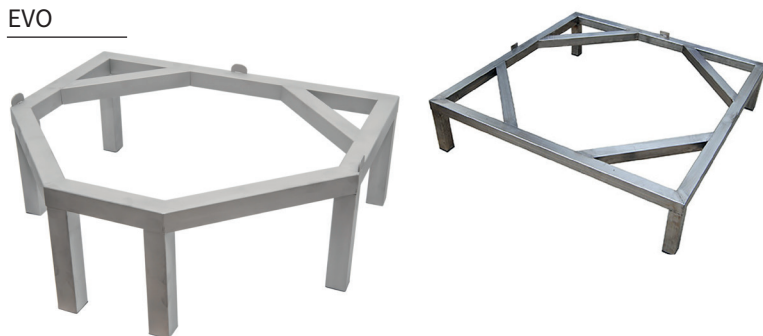
Der Korb Filter für Treber für Polsinelli Töpfe ist ein äußerst nützliches Element bei der Bierherstellung, da er die festen Bestandteile der Getreidekörner schnell und einfach von der Würze trennt.

Damit können die Phasen des Maischens, Sparges und Kochens im selben Gefäß durchgeführt werden. Der Filterkorb besteht vollständig aus Edelstahl und kann auch in Töpfen mit Thermometersonde verwendet werden.

Code	Beschreibung	Ø (mm)	Höhe (mm)	Ø Loch (mm)	Gewicht (kg)
ABP0490	Treberfilter Korb für Topf 25 L	290	340	1,5	3,00
ABP0064	Treberfilter Korb für Topf 35 L	340	340	1,5	4,25
ABP0065	Treberfilter Korb für Topf 50 L	427	340	1,5	5,35
ABP0066	Treberfilter Korb für Topf 75 L	427	470	1,5	7,20
ABP0067	Treberfilter Korb für Topf 100 L	490	430	1,5	8,10
ABP0262	Treberfilter Korb für Topf 150 L	570	470	1,5	10,70
ABP0068	Treberfilter Korb für Topf 200 L	570	630	1,5	12,00
ABP0372	Treberfilter Korb für Topf 300 L	640	790	1,5	20,00
ABP0535	Treberfilter Korb für Topf 500 L	830	790	1,5	39,00

Edelstahl Halterung für Töpfe

EVO



Die Halterung für Töpfe ist ein nützliches Zubehör für den Brauprozess. Gefertigt aus hochwertigem Edelstahl AISI 304, ist er stabil und praktisch – ideal für jede Arbeitsumgebung. Die Wahl dieses Materials garantiert Langlebigkeit, hohe Korrosionsbeständigkeit und einfache Reinigung zur Einhaltung höchster Hygienestandards. Seine Konstruktion ist darauf ausgelegt, das Gewicht eines vollen Topfes sicher zu tragen.

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



Zubehör für Anlagen

Schutzdeckel

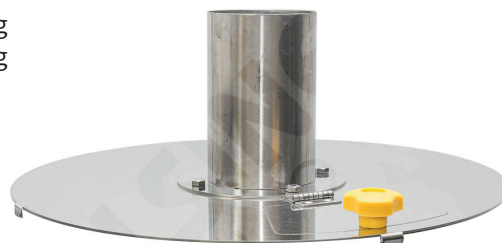
Der Edelstahldeckel mit Knauf ist ein unverzichtbares Zubehör zum Schutz des Produkts im Behälter. Er gewährleistet maximale Hygiene und Sicherheit bei der Lagerung und Konservierung



Code	Beschreibung	Ø (mm)	Gewicht (kg)
SIR0322	Deckel für Topf 25 L	300	0,05
SIR0070	Deckel für Topf 35 L	385	0,06
SIR0071	Deckel für Topf 50/75 L	475	0,92
SIR0072	Deckel für Topf 100 L	550	1,30
SIR0073	Deckel für Topf 150/200 L	650	1,66
SIR0074	Deckel für Topf 300 L	730	2,15
SIR0069	Deckel für Topf 500 L	1055	4,00

Deckel für Boil Topf

Der Edelstahl Deckel mit Dampfauslauf dient der gezielten Ableitung von Dampf während des Kochens. Die integrierte Inspektionsöffnung erleichtert das Hopfenstopfen während des Boilvorgangs.



Code	Merkmale	Ø Dampfrohr (mm)	Ø (mm)	Gewicht (kg)
ABP0353	Für Boil Topf 50/75 L mit Inspektionsluke	100	475	4,50
ABP0354	Für Boil Topf 100 L mit Inspektionsluke	100	555	5,05
ABP0355	Für Boil Topf 150/200 L mit Inspektionsluke	100	655	6,70
ABP0409	Für Boil Topf 300 L mit Inspektionsluke	100	742	8,10
ABP0553	Für Boil Topf 500 L mit Inspektionsluke	100	960	10,00
ABP0554	Für Boil Topf 660/800 L mit Inspektionsluke	100	1052	15,00

Thermometer

Das Thermometer ist ein unverzichtbares Instrument zur genauen Messung der Temperatur. Es findet sowohl im industriellen Bereich als auch im Heimbereich Anwendung.



Code	Beschreibung	Merkmale	Gewicht (kg)
ABP0222	Thermometer mit Flüssigkristallen	Temperaturbereich 8-24°C / 46-82°F	0,002
ABP0221	Thermometer mit Cockpit inox - 65 mm	Bereich von 0°C bis +120°C	0,10
ABP0435	Thermometer mit Cockpit inox - 110 mm	Bereich von 0°C bis +120°C	0,15
ABP0434	Gewinde-Schutzrohr schnelle 54 mm	1/2"-Gewindeanschluss und Klemmschraube	0,06
ABP0433	Gewinde-Schutzrohr schnelle 115 mm	1/2"-Gewindeanschluss und Klemmschraube	0,07

Zubehör für Anlagen



Biermaßstab

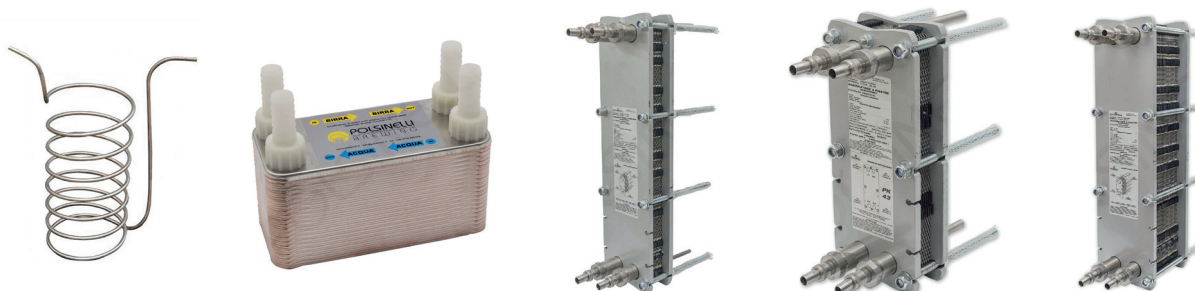


Eintauchstab aus Edelstahl zur Mengenummessung. Dank der eingravierten Skala kann die Flüssigkeitsmenge in Töpfen und Tanks präzise abgelesen werden.

Code	Beschreibung	Merkmale	Gewicht (kg)
ABP0454	Biermaßstab 30	Für Topf 25 L	0,20
ABP0019	Biermaßstab 70	Für Topf 35 L und tank/Gärb. da 35/50/75 L	0,22
ABP0020	Biermaßstab 90	Für Topf 50/75 L und tank/Gärb./verm. 100 L	0,18
ABP0013	Biermaßstab 130	Für Topf 100 L	0,20
ABP0014	Biermaßstab 190	Für Topf 150/200 L	0,22
ABP0015	Biermaßstab 300	Für Topf 300 L	0,60
ABP0017	Biermaßstab 540	Für Topf 500 L	0,80
ABP0018	Biermaßstab 800	Für Topf 660/800 L	1,00
ABP0011	Biermaßstab für Gärbehälter 150/200	Für tank/Gärbehälter/Vermischungstank 150/200 L	0,22
ABP0012	Biermaßstab für Gärbehälter 300	Für tank/Gärbehälter/Vermischungstank 300 L	0,60
ABP0322	Biermaßstab für Gärbehälter 380	Für tank/Gärbehälter 380 L	0,65
ABP0021	Biermaßstab für Vermischungstank 500	Für tank/Vermischungstank 500 L	0,80
ABP0022	Biermaßstab für Vermischungstank 700	Für tank/Vermischungstank 700 L	1,00
ABP0023	Biermaßstab für Vermischungstank 1000	Für tank/Vermischungstank 1000 L	1,30

Wärmetauscher

Ein Gerät, das entwickelt wurde, um die Temperatur einer Flüssigkeit auf ein anderer zu übertragen. Der Wärmeaustausch erfolgt über einzelne Edelstahlplatten oder eine Kupferspirale – ohne dass sich die beiden Flüssigkeiten vermischen.

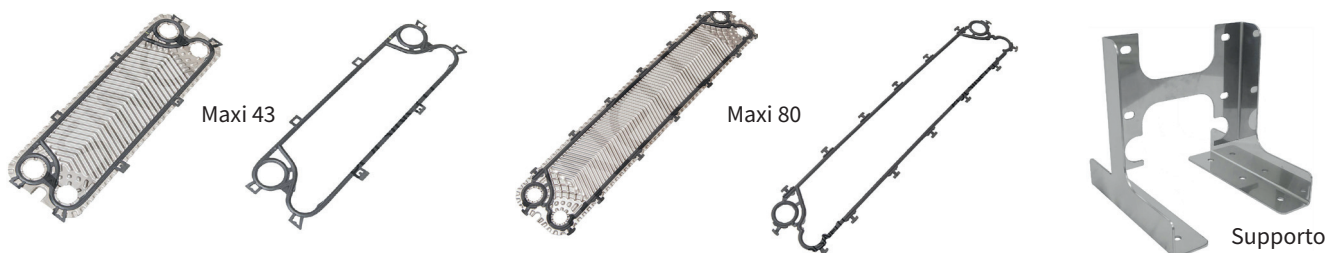


Code	Beschreibung	Merkmale	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
ABP0202	Coil-Stahl	Austauschfläche 0,18 m ² - PG 12 mm	Ø300x450h	0,50
ABP0183	40 gelöteten Platten	Austauschfläche 0,57 m ² - PG20 mm	200x90x101h	2,40
ABP0177	Maxi 43 30 gedichtete Pl. Abnehmbare Platten -	Austauschfläche 1,29 m ² - PG 20mm	200x340x470h	37,00
ABP0179	Maxi 80 22 gedichtete Pl. Abnehmbare Platten -	Austauschfläche 1,76 m ² - PG 20mm	200x250x760h	57,00
ABP0180	Maxi 80 40 gedichtete Pl. Abnehmbare Platten -	Austauschfläche 3,20 m ² - PG 20mm	200x350x760h	62,00
ABP0181	Maxi 80 60 gedichtete Pl. Abnehmbare Platten -	Austauschfläche 4,80 m ² - PG 20mm	200x430x760h	67,00



Zubehör für Anlagen Elektropumpe

Zubehör und Ersatzteile für Wärmetauscher



Code	Beschreibung	Merkmale	Gewicht (kg)
ABR0073	Dichtung für Maxi 43 Platte	Material: EPDM	0,04
ABR0053	Dichtung für Maxi 80 Platte	Material: EPDM	0,06
ABP0168	Platte für Maxi 43	Material: Edelstahl AISI 316	0,32
ABR0029	Platte für Maxi 83	Material: Edelstahl AISI 316	0,36
ABP0204	Standfuß für Maxi 43/80	Zur Reparatur von Wärmetauschern der Maxi-Serie	2,50

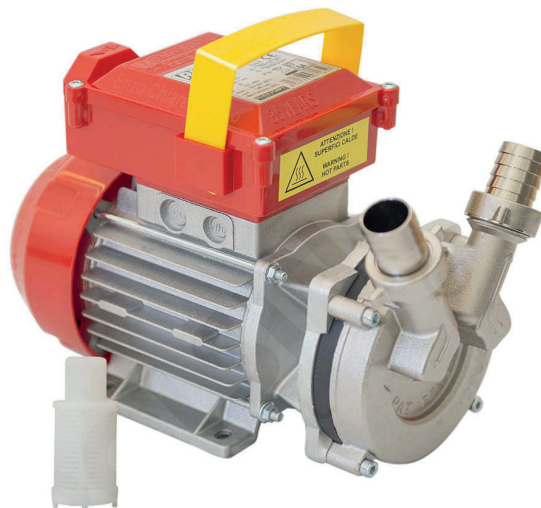
Elektropumpe Novax Beer

Die Elektropumpe Novax Beer ist ein praktisches und funktionales Werkzeug zum Umfüllen heißer Flüssigkeiten – ideal für die Bierherstellung. Es handelt sich um ein bidirektionales, selbstansaugendes Modell, das sogar trocken laufen kann. Der Pumpvorgang funktioniert zuverlässig mit Flüssigkeiten bis zu 95 °C, dank der hitzebeständigen Viton® Dichtungen. Deshalb ist die Novax Beer ideal für Hobby- und Profi-Brauer, die ein kompaktes und leistungsstarkes Gerät suchen.

Bidirektionaler Schalter



Stromversorgung 220 V - 50 Hz



Code	Beschreibung	Leistung	RPM	Durchfluss	Gewinde/ Schlauchtülle	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
EPP0066	20 Beer	0,5 Hp	2850	40 L/min	3/4" GAS x PG20	230x120x190h	6,00
EPP0068	20 Beer mit ventil	0,5 Hp	2850	40 L/min	3/4" GAS x PG20	230x120x190h	6,50
EPP0205	20 Beer Low	0,5 Hp	1450	5 L/min	3/4" GAS x PG20	230x120x190h	6,00
EPP0206	20 Beer Low mit ventil	0,5 Hp	1450	5 L/min	3/4" GAS x PG20	230x120x190h	6,50
EPP0070	25 Beer	0,9 Hp	1450	40 L/min	1" GAS x PG25	250x120x190h	7,00
EPP0271	30 Beer	1,2 Hp	1450	84 L/min	1" 1/4 GAS x PG30	310x210x150h	15,00

Elektropumpe



Elektropumpe mit flexiblem Impeller

Die Elektropumpe Liverani der Serie Beer ist ein praktisches und effizientes Gerät für den schnellen Transfer heißer Flüssigkeiten bis zu 95 °C – empfohlen sowohl für Hobbybrauer als auch für den professionellen Einsatz. Ausgestattet mit einem flexiblen Impeller (je nach Modell 285–1400 U/min), ist sie ideal für den Transport von viskosen Flüssigkeiten oder solchen mit Feststoffen in Suspension – optimal für Bier und Lebensmittelprodukte. Die niedrige Drehzahl erhält die organoleptischen und visuellen Eigenschaften der Flüssigkeit. Sie ist selbstansaugend und reversibel – die Pumpe kann in beide Richtungen fördern.

EP Minor 40 Beer 380 V mit mechanischem Drehzahlregler



Stromversorgung 220 V - 50 Hz

EP Mini 20 Beer



EP Mini 20 Beer mit inverter



EP Midex 30 Beer



EP Midex 30 Beer mit inverter



Code	Beschreibung	Leistung	RPM	Durchfluss L/min	Gewinde Schlauchtülle	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
EPP0029	EP Mini 20 Beer	0,5 Hp	900	17 L	3/4" GAS x PG20	276x180x140h	9,00
EPP0030	EP Mini 20 Beer inverter	0,5 Hp	285-1400	4,5 - 26,6	3/4" GAS x PG20	276x140x180h	9,00
EPP0025	EP Midex 30 Beer	1 Hp	1400	96	DIN25 x PG30	338x215x159h	15,00
EPP0026	EP Midex 30 Beer inverter	1 Hp	285-1400	20 - 96	DIN25 x PG30	338x159x215h	16,00
EPP0034	EP Minor 40 Beer Mec. Dre.	2 Hp	190-900	115	DIN40 x PG40	1030x440x610h	63,00

Zubehör und Ersatzteile für Elektropumpe

Code	Beschreibung	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
EPR0049	EPDM impeller für EP Mini	-	0,085
EPR0044	EPDM impeller für EP Midex	-	0,10
EPR0052	EPDM impeller für EP Minor	-	0,49
EPR0167	EPDM impeller für EP Major	-	0,50
EPR0043	EPDM impeller für EP Maxi	-	0,70
EPP0229	Edelstahl Mini Wagen	715 x 290 x 570h	2,00
EPP0002	Edelstahl Midi Wagen	330 x 770 x 506h	3,85
EPP0313	Edelstahl Maxi Wagen	645 x 330 x 665h	4,75
EPP0004	Lackiertem Wagen	300 x 720 x 595h	1,75





Elektropumpe

MONOSCHNECKENPUMPE

Edelstahl Innenrotor

Elektropumpe mit Gehäuse und Rotor aus Edelstahl AISI 304, ausgestattet mit Wagen und Griff – ideal für den mobilen Einsatz im Weinkeller. Empfohlen für den Einsatz in der Weinherstellung zum Umfüllen von Wein und Most, auch bei hohen Temperaturen. Der Edelstahl Rotor beeinträchtigt nicht die organoleptischen Eigenschaften des Produkts und entspricht den lebensmittelrechtlichen Anforderungen gemäß D.M. 21/03/73.

Modelle mit Drehzahlregler oder Frequenzumrichter ermöglichen eine präzise Steuerung der Durchflussmenge.

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

FLEXI



Flexibler Impeller

Selbstansaugende Elektropumpe Flexi aus Edelstahl AISI 304 mit Neopren Impeller.

Ein professionelles Gerät zum Umfüllen von Lebensmittel Flüssigkeiten wie Wein, Öl und Bier mit einer Temperatur von maximal 35 °C. Die Pumpe ist auch für den Einsatz in der Landwirtschaft, im nautischen Bereich oder im Gartenbau geeignet, da sie auch Medien mit Feststoffanteilen transportieren kann.

Flexi 60



Flexi 30



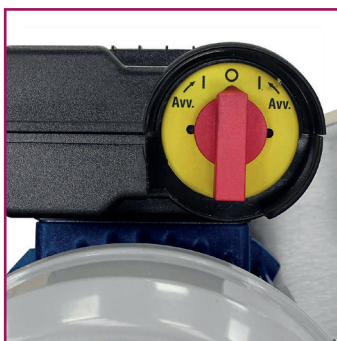
Flexi 40



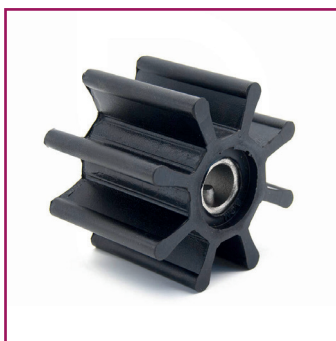
Flexi 50



Bidirektionaler Schalter



Flexibler Impeller aus Neopren.



Code	Beschreibung	Leistung	Fördermenge	RPM	Stromversorgung	Schlauchanschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
EPP0013	Flexi 30 wagen inox	1,2 Hp	60 hL/h	900	220V - 50 Hz	1"1/4 GAS x PG30	650x300x500h	18,00
EPP0014	Flexi 40 wagen inox	1,2 Hp	100 hL/h	900	220V - 50 Hz	GA40 x PG40	650x300x500h	20,00
EPP0016	Flexi 50 wagen inox	2,5 Hp	90 hL/h	370	220V - 50 Hz	GA0 x PG50	850x430x600h	47,00
EPP0018	Flexi 60 wagen inox	2,5 Hp	150 hL/h	370	220V - 50 Hz	GA60 x PG60	850x430x600h	55,00



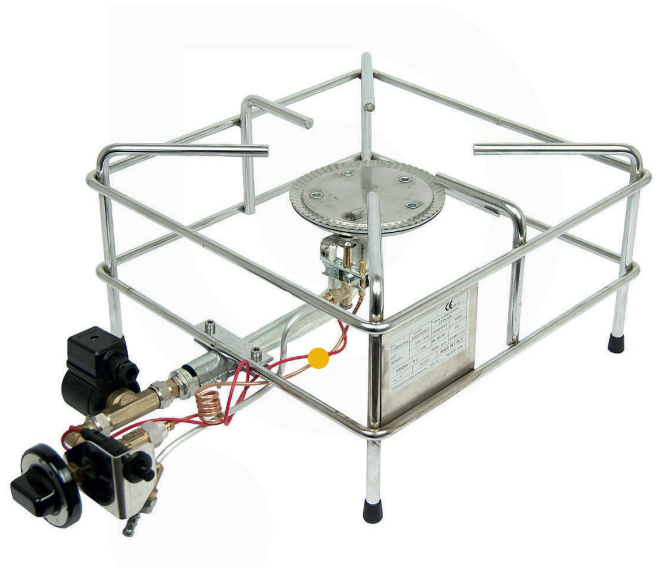
Cromo und Gusseisen

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.

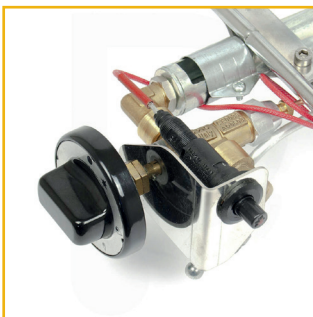
Cromo



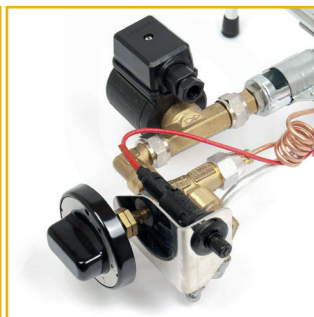
Cromo EV



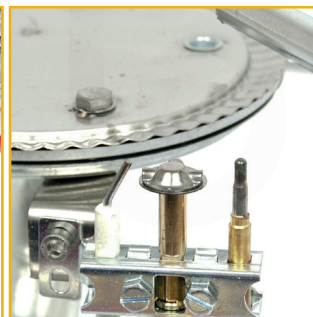
Piezozündung



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



Fermentation

Gärbehälter Flachboden

Dichtung



Flügelmuttern zur Befestigung



Auch mit Griffen erhältlich



Edelstahl Hahn



Flüssigkristall-Thermometer



Verstärkter Deckel mit Dichtung und Gärröhrchen

Code	Beschreibung	Hahn	Dicke (mm) Wand/Boden	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
ABP0038	Gärbehälter 35 L	1/2"	0,6 - 0,6	Ø 370 x 375h	5,00
ABP0039	Gärbehälter 50 L	1/2"	0,6 - 0,6	Ø 370 x 495h	6,00
ABP0040	Gärbehälter 75 L	1/2"	0,6 - 0,6	Ø 370 x 745h	7,00
ABP0041	Gärbehälter 100 L	1/2"	0,6 - 0,6	Ø 455 x 680h	9,00
ABP0042	Gärbehälter 150 L	1/2"	0,6 - 0,7	Ø 530 x 705h	12,00
ABP0043	Gärbehälter 200 L	1/2"	0,6 - 0,7	Ø 530 x 980h	14,00
ABP0044	Gärbehälter 300 L	3/4"	0,6 - 0,7	Ø 630x 990h	18,00
ABP0385	Gärbehälter 380 L	3/4"	0,6 - 0,7	Ø 630x 1240h	20,00



Gärbehälter Flachboden mit Kühlung

Der gekühlte Gärbehälter mit Flachboden ist ideal für die Hauptgärung von Bier. Gefertigt aus hochwertigem, lebensmittelechtem Edelstahl AISI 304, mit spiegelpolierter Innen- und satinierter Außenfläche, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des Produkts. Der gewölbte, verschweißte Boden ermöglicht eine einfache Reinigung und Desinfektion. Dank der Kühlplatte kann die Temperatur während der Gärung des Mostes präzise geregelt werden. Der Behälter ist mit einem analogen Edelstahl-Thermometer, einem extra dicken Deckel mit Gärröhrchen und einem erhöht angebrachten Edelstahlventil ausgestattet, um keine Hefen oder Bodensätze zu entnehmen.



Deckel mit Tauchkühlplatte



Dichtung



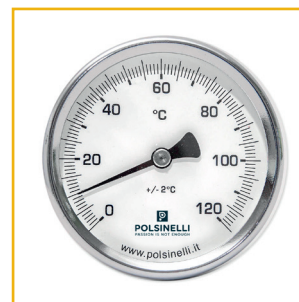
Gärröhrchen und Anschlüsse für Kühlplatte



Edelstahl Ventil



Analoges Thermometer



Code	Beschreibung	Ventil	Plattengröße (mm)	Anschlüsse Platte	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
ABP0429	Gärbehälter Flachboden Kühlung 50 L	1/2"x3/4" MM	270 x 380h	1/2" / PG20	Ø 370 x 495h	8,00
ABP0049	Gärbehälter Flachboden Kühlung 75 L	1/2"x3/4" MM	270 x 600h	1/2" / PG20	Ø 370 x 745h	10,00
ABP0045	Gärbehälter Flachboden Kühlung 100 L	1/2"x3/4" MM	370 x 600h	1/2" / PG20	Ø 455 x 680h	13,00
ABP0046	Gärbehälter Flachboden Kühlung 150 L	1/2"x3/4" MM	370 x 600h	1/2" / PG20	Ø 530 x 705h	15,00
ABP0047	Gärbehälter Flachboden Kühlung 200 L	1/2"x3/4" MM	370 x 800h	1/2" / PG20	Ø 530 x 980h	19,00
ABP0048	Gärbehälter Flachboden Kühlung 300 L	3/4"x3/4" MM	370 x 800h	1/2" / PG20	Ø 630x 990h	25,00
ABP0387	Gärbehälter Flachboden Kühlung 380 L	3/4"x3/4" MM	370 x 1000h	1/2" / PG20	Ø 630x 1240h	29,00



Gärbehälter 60° konische Boden

Der Gärbehälter mit 60° konischem Boden aus Edelstahl ist ein professionelles Qualitätsprodukt, das speziell für alle Unternehmen in der Brauindustrie entwickelt wurde, um die Fermentation verschiedener Lebensmittel flüssigkeiten zu unterstützen. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 (18/10), einem extrem robusten Material, das den lebensmittelsicherheitsvorschriften entspricht, sorgt der konische Gärtank aus Edelstahl dafür, dass die organoleptischen Eigenschaften des enthaltenen Produkts erhalten bleiben und optimale Hygiene gewährleistet ist. Der 60° Neigungswinkel dieses Modells erleichtert die Extraktion von Hefen und Sedimenten, die sich am Boden des Kegels ablagern, was zu einer besseren Reinigung und optimalen Dekantierung des Endprodukts führt.

Deckel mit hoher Dicke und Gärröhrchen



Entnahme Ventil und Total Ablass



Integrierte Halterung



Code	Beschreibung	Ventil Entnahm - Total Auslauf	Schlauchtülle	Abmessungen (mm) ohne Gärröhrchen	Gewicht (Kg)
ABP0356	Gärbehälter 60° kon. Boden 50 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	1 von 3/4" PG20	500 x 500 x 1136h	9,60
ABP0414	Gärbehälter 60° kon. Boden 75 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	1 von 3/4" PG20	550 x 550 x 1210h	11,75
ABP0357	Gärbehälter 60° kon. Boden 100 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	1 von 3/4" PG20	550 x 550 x 1385h	14,00
ABP0415	Gärbehälter 60° kon. Boden 150 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	1 von 3/4" PG20	650 x 650 x 1610h	19,15
ABP0339	Gärbehälter 60° kon. Boden 200 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	1 von 3/4" PG20	650 x 650 x 1700h	22,00
ABP0397	Gärbehälter 60° kon. Boden 300 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	1 von 3/4" PG20	650 x 650 x 1790h	25,00



Gekühlter 60° konische Boden

Der Gärbehälter mit 60° konischem Boden aus Edelstahl 60° ist ein professionelles Qualitätsprodukt, das speziell für Unternehmen in der Brauindustrie entwickelt wurde, um die Fermentation verschiedener Lebensmittel flüssigkeiten zu unterstützen. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 (18/10), einem extrem robusten Material, das den lebensmittelsicherheitsvorschriften entspricht, sorgt der konische Gärtank aus Edelstahl dafür, dass die organoleptischen Eigenschaften des enthaltenen Produkts erhalten bleiben und optimale Hygiene gewährleistet ist. Der 60° Neigungswinkel dieses Modells erleichtert die Extraktion von Hefen und Sedimenten, die sich am Boden des Kegels ablagern, was zu einer besseren Reinigung und optimalen Dekantierung des Endprodukts führt. Dank der enthaltenen Kühlplatte ermöglicht der gekühlte Edelstahl konische Gärtank für Bier die ständige Überwachung und Regulierung der Temperatur des enthaltenen Flüssigkeiten, wenn er mit einem Kühler verbunden ist. Das Produkt ist mit einem analogen Thermometer mit Gewinde-Schutzrohr und einem zusätzlichen Edelstahl Gewinde-Schutzrohr für den Anschluss eines Temperaturfühlers an das Steuerungspanel ausgestattet.



Innere Tauchplatte



Deckel mit hoher Dicke und Gärröhrchen und Verbindungen für die Kühlplatte



Analog Thermometer



Integrierte Stütze mit Entnahme Ventil und Total Ablass

Dichtung



Schrauben zur Deckelbefestigung



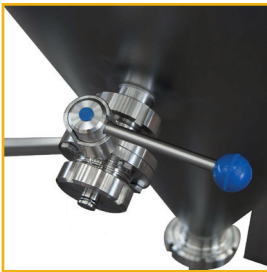
Code	Beschreibung	Kugelhähne	Abmessungen Platte (mm)	Verbindungen Platte	Abmessungen (mm) ohne Gärröhrchen	Gewicht (Kg)
ABP0427	Gekühlter 60° kon. B. 50 L	1/2"x3/4"-1"x3/4"	270 x 380h	1/2" / PG20	500x500x1191h	12,60
ABP0428	Gekühlter 60° kon. B. 75 L	1/2"x3/4"-1"x3/4"	270 x 600h	1/2" / PG20	550x550x1265h	14,50
ABP0405	Gekühlter 60° kon. B. 100 L	1/2"x3/4"-1"x3/4"	370 x 600h	1/2" / PG20	550x550x1440h	17,30
ABP0425	Gekühlter 60° kon. B. 150 L	1/2"x3/4"-1"x3/4"	370 x 600h	1/2" / PG20	650x650x1665h	19,40
ABP0406	Gekühlter 60° kon. B. 200 L	1/2"x3/4"-1"x3/4"	370 x 800h	1/2" / PG20	650x650x1755h	27,50
ABP0407	Gekühlter 60° kon. B. 300 L	1/2"x3/4"-1"x3/4"	370 x 800h	1/2" / PG20	650x650x1845h	32,00



Gekühlter 60° konische Boden

Der Fermenter wurde für die Bierfermentation entwickelt und ist mit einem Kühlband am Zylinder ausgestattet, sowie mit einem 60° konischem Boden, um die Extraktion der Hefen während der primären Fermentation zu fördern. Der Fermenter besteht vollständig aus Edelstahl AISI 304 (18/10 für Lebensmittel), mit einer spiegelpolierten Innenfläche und einer marmotierter Außenseite. Die Schweißnähte sind satiniert und mit der TIG-Methode durchgeführt, um die Reinigungs- und Desinfektionsprozesse zu erleichtern. Das Dach hat einen Neigungswinkel von 10° und ist mit einer 400 mm Mannloch und einer seitlichen Mannloch ausgestattet, die für inerte Gase mit einem maximalen Druck von 30 mbar vorbereitet ist. Der Füllstandsanzeige hat eine Edelstahlschutz. Erhältlich in drei Versionen: ohne Kühlband, mit Kühlband am Zylinder oder mit Kühlband am Zylinder und Kegel.

Absperrklappe Ventil für Partial Ablass



Absperrklappe Ventil für Total Ablass



Bodenstütze für Treppe



Probenahmeventil



Analog Thermometer



Mannloch Ø 400 mm



Code	Beschreibung	Höhe des Kühlbands (mm)	Flansch (mm)	Ventile	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
ABP0464	Gekühlter 60° Kon. B. 400 L	750	Ø 400	Absperrk. DIN32 x PG20	Ø 640 x 2250h	110,00
ABP0465	Gekühlter 60° Kon. B. 500 L	750	Ø 400	Absperrk. DIN32 x PG20	Ø 720 x 2350h	120,00
ABP0326	Gekühlter 60° Kon. B. 600 L	750	Ø 400	Absperrk. DIN32 x PG20	Ø 796 x 2400h	130,00
ABP0466	Gekühlter 60° Kon. B. 750 L	750	Ø 400	Absperrk. DIN32 x PG20	Ø 796 x 2650h	140,00
ABP0450	Gekühlter 60° Kon. B. 900 L	750	Ø 400	Absperrk. DIN32 x PG20	Ø 930 x 2700h	160,00

Verfügbar auch in den Größen: 1050 - 1200 - 1400 - 1650 - 1900 L

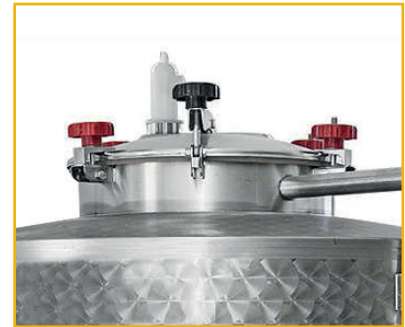


Gärbehälter 30° konische Boden

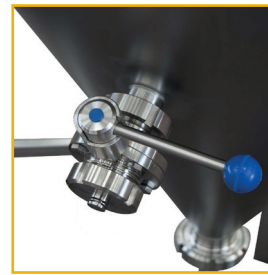
Der 30°konische Boden Gärbehälter ist ein unverzichtbares Werkzeug für die Bierproduktion, hergestellt aus widerstandsfähigem Edelstahl AISI 304. Das Innere ist spiegelpoliert, während die Außenseite ist marmoriert und auf drei stabilen Beinen aus Edelstahl steht. Zusätzlich zum antirückstauenden Mannloch mit einem Durchmesser von 400 mm und einem Reinigungsrohr 1" für die Innenreinigung, verfügt er auch über einen Füllstandsanzeige mit einem 20 mm Plexiglasrohr, das durch ein Blechgehäuse aus Metall geschützt ist.



Oberes Mannloch mit Entlüftungsventil



Absperrklappe Ventil für Partial Ablass



Absperrklappe Ventil für Total Ablass



Reinigungskugel



Probenahmeventil



Analog Thermometer



Code	Beschreibung	Mannloch (mm)	Ventile	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
ABP0412	Gärbehälter 30° konische Boden 350 L	Ø 400	Absperrk. DIN32 x PG20	Ø 640 x 1900h	90,00
ABP0053	Gärbehälter 30° konische Boden 550 L	Ø 400	Absperrk. DIN32 x PG20	Ø 800 x 1900h	110,00
ABP0054	Gärbehälter 30° konische Boden 750 L	Ø 400	Absperrk. DIN32 x PG20	Ø 930 x 1900h	130,00
ABP0055	Gärbehälter 30° konische Boden 1150 L	Ø 400	Absperrk. DIN32 x PG20	Ø 1150 x 1900h	155,00
ABP0413	Gärbehälter 30° konische Boden 1400 L	Ø 400	Absperrk. DIN32 x PG20	Ø 1150 x 2150h	185,00



Gekühlter konischer Boden 30°

Füllstandsanzeiger und Rohr für Reinigungskugel

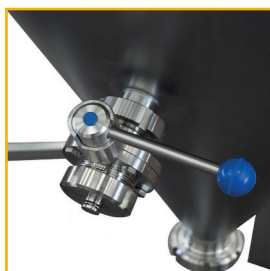


Ideale per lo stoccaggio di grandi quantità di liquido, il fermentatore refrigerato 30° completo di fascia refrigerante sul Zylinder è un prodotto essenziale per qualsiasi birreria o azienda di produzione di birra. Realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, è composto da un ampio serbatoio inox e da tre gambe regolabili sulla base. L'interno è lucidato a specchio, mentre l'esterno è fioretato. Gli scarichi con valvole a farfalla e il fondo conico permettono di svuotarlo e pulirlo con facilità.

Absperrklappe Ventil für Total Ablass



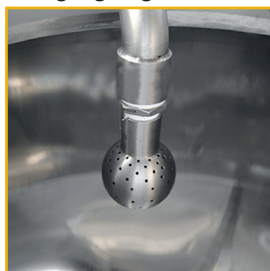
Absperrklappe Ventil für Partial Ablass



Probenahmeventil



Reinigungskugel



Analog Thermometer



Code	Beschreibung	Mannloch (mm)	Ventile	Kühlmantel h (mm)	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
ABP0306	Gekühlter Konis. Bod. 30° 350 L	Ø 400	Absperrk. DIN32x1/PG20	750	Ø 640 x 1900h	95,00
ABP0050	Gekühlter Konis. Bod. 30° 550 L	Ø 400	Absperrk. DIN32x1/PG20	750	Ø 800 x 1900h	115,00
ABP0051	Gekühlter Konis. Bod. 30° 750 L	Ø 400	Absperrk. DIN32x1/PG20	750	Ø 930 x 1900h	135,00
ABP0052	Gekühlter Konis. Bod. 30° 1150 L	Ø 400	Absperrk. DIN32x1/PG20	750	Ø 1150 x 1900h	160,00
ABP0231	Gekühlter Konis. Bod. 30° 1400 L	Ø 400	Absperrk. DIN32x1/PG20	750	Ø 1150 x 1250h	190,00



Gekühlter isobarer 60° konischer Boden

Isobarer Edelstahltank für die Bierfermentation und Lagerung, Druckbeständigkeit 3 Bar, komplett mit Kühlmantel an Zylinder und Konus, Armaflex-Isolierung, Füllstandsanzeiger, Steigrohr mit Reinigungskopf und Manometer. Ideal für die Reifung, mit speziellem Edelstahlventil für Dry Hopping. Dank der Druckbeständigkeit ist er ideal für alle Brauereien und Bierproduktionsbetriebe, die eine isobare Fermentation benötigen. Ein Gärprozess, der in einem hermetisch verschlossenen Behälter ohne Zuckerzusatz stattfindet. Diese Gärmethode bewirkt die natürliche Karbonisierung des Bieres durch das von den Hefen produzierte Kohlendioxid.



Oberer Mannlochdeckel



Absperrklappe Ventil für Total Ablass



Sicherheitsventil



Absperrklappe Ventil für Partial Ablass



Vakuumbrecherventil



OPTIONAL
Gärspundapparat



Absperrklappe für Dry Hopping



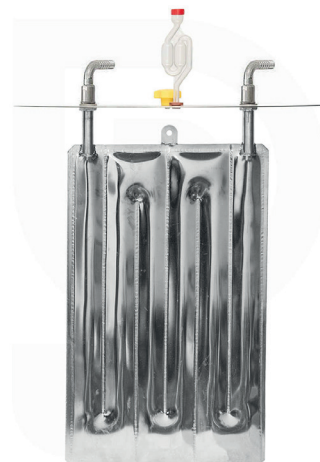
Code	Beschreibung	Mannloch (mm)	Ventile	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
ABP0538	Gekühlter isobarer 650 L	Ø 400	Absperrk. - DIN32 MF	Ø 800 x 2570h	150,00
ABP0547	Gekühlter isobarer 950 L	Ø 400	Absperrk. - DIN32 MF	Ø 930 x 2850h	190,00
ABP0548	Gekühlter isobarer 1100 L	Ø 400	Absperrk. - DIN32 MF	Ø 930 x 3100h	210,00
ABP0549	Gärspundapparat DIN32	/	/	/	2,00



Zubehör für Gärtanks

Kühlungs Set für flachen Boden Gärtanks

Die Kühlplatte für Polsinelli Gärtanks ist das ideale Zubehör, um die Innentemperatur des Tanks für die Bier- und Weinherstellung optimal zu kontrollieren, unabhängig von der Umgebungstemperatur, die während des Prozesses zu warm oder zu kalt sein kann. Die Tauchkühlplatte, mit der ein standard Gärbehälter in einen gekühlten Gärbehälter umgewandelt werden kann, besteht aus Edelstahl AISI 304 (18/10), einem Material, das die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel-Flüssigkeiten, mit denen es in Kontakt kommt, respektiert und unverändert lässt.



Code	Beschreibung	Plattengröße (mm)	Plattenanschlüsse	Austauschfläche	Innen Kapazität	Dicke (mm)	Gewicht (Kg)
ABP0256	Kühlungset 75 L	270 x 600h	1/2" / PG20	0,32 m ²	0,81 L	1	7,20
ABP0257	Kühlungset 100 L	370 x 600h	1/2" / PG20	0,44 m ²	1,11 L	1	7,40
ABP0258	Kühlungset 150 L	370 x 600h	1/2" / PG20	0,44 m ²	1,11 L	1	7,80
ABP0259	Kühlungset 200 L	370 x 800h	1/2" / PG20	0,59 m ²	1,48 L	1	8,00
ABP0260	Kühlungset 300 L	370 x 800h	1/2" / PG20	0,59 m ²	1,48 L	1	8,30
ABP0439	Kühlungset 380 L	370 x 1000h	1/2" / PG20	0,74 m ²	1,85 L	1	8,70

Dichtungen für flachen und 60° konischen Boden Gärtank

Dichtung für Gärtanks aus lebensmittelechtem Silikon, abnehmbar und leicht zu reinigen. Maximale Hygiene mit minimalem Aufwand; sie lässt sich extrem leicht abziehen, reinigen und wieder anbringen.



Code	Beschreibung	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
ABR0017	Dichtung für Flachboden 35/50/75 L und konischen boden 60° 50 L	Ø 370	0,10
ABR0018	Dichtung für Flachboden 100 L	Ø 455	0,20
ABR0019	Dichtung für Flachboden 150/200 L	Ø 530	0,20
ABR0020	Dichtung für Flachboden 300/380 L	Ø 630	0,20
ABR0114	Dichtung für konischen Boden 60° 75/100 L	Ø 420	0,20
ABR0115	Dichtung für konischen Boden 60° 200 L	Ø 510	0,20
ABR0116	Dichtung für konischen Boden 60° 300 L	Ø 620	0,20
ABP0079	Dichtung für Mini-Gärbehälter	Ø est. 14 / int. 9,5	0,01
TXP0025	Mini- Gärbehälter	14 h	0,01
TXP0027	Zylindrischer Mini-Gärrohrchen	12 h	0,02





Schaltschrank

Als wesentliche Komponente für die Steuerung von Fermentationsprozessen ist er ein Muss für die Herstellung von Qualitätsbier. Der Schaltschrank muss an die Kühlanlage angeschlossen werden und ermöglicht die Einstellung der korrekten Temperatur für jeden einzelnen Tank. Dank der Displays ist er intuitiv und einfach zu bedienen und bietet zwei Betriebsmodi: automatisch und manuell. Der Schaltschrank wird mit einer Anzahl von Sonden geliefert, die der Anzahl der Positionen entspricht.

Panel in Betrieb



Code	Beschreibung	Positionen	Stromversorgung	Gewicht (kg)
IPP0426	Schaltschrank 2P	2	220V - 50Hz	2,60
IPP0181	Schaltschrank 4P	4	220V - 50Hz	2,70
IPP0182	Schaltschrank 5P	5	220V - 50Hz	2,80
IPP0183	Schaltschrank 8P	8	220V - 50Hz	2,90
IPP0180	Schaltschrank 12P	12	220V - 50Hz	3,00

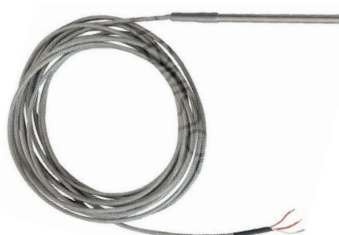
Motorisiertes Ventil 24V



Ausgestattet mit Servoantrieb, verfügt das motorisierte Ventil über 2 Wege mit GAS 3/4" Anschlüsse, 24V AC (Stromversorgung mit Wechselstrom 24V - 50/60 Hz).

Code	Beschreibung	Anschluss	Gewicht (kg)
IPP0283	2-Wege Motorkugelventil	GAS 3/4" M	1,90

Sonde PT100 - 3 Drähte



Das Modell SN200009 ermöglicht die Steuerung einer Temperatur von 0° bis 600° C in Verbindung mit einem Steuerkasten. Glasseidengewebe-Kabel, Länge 3 m.

Code	Beschreibung	Fühler	Gewicht (kg)
IPR0095	Sonde PT100 - 3 Drähte	6x100 mm	0,20



Kühler

Crio 1000 - 220V - 50 Hz



Crio 2000/2500 - 220V - 50 Hz



Crio 3000 - 220V - 50 Hz



TAE 31 - 380V - 50 Hz



Durch ihre hohe Effizienz und Kühlleistung eignen sich die Kühlschränke ideal zur Ergänzung von Bierproduktionsanlagen. Über eine Reihe von Ventilen können sie problemlos an ein Bedienfeld und an Tanks angeschlossen werden, die mit einem Kühlband oder einer Tauchplatte ausgestattet sind. Sobald sie in Betrieb sind, können sie die Flüssigkeit auf der gewünschten Temperatur halten. Bestehend aus mehreren Elementen: Kompressor, Ventilatoren, Tank für Wasser-/Glykollösung und elektrische Pumpe für die Flüssigkeitszirkulation.



Crio 6000/9000 - 380V - 50 Hz

Code	Beschreibung	Steuerung	Stabilisierung	Kühlleistung	Leistung kW	Platzbedarf (mm)	Betriebsgewicht
IPP0405	Crio 1000	10 HL	5 HL	kW 1,70	0,45	700x500x400h	50 Kg
IPP0303	Crio 2000	20 HL	10 HL	kW 2,33	0,77	486x660x876h	94 Kg
IPP0398	Crio 2500	30 HL	15 HL	kW 2,98	1,01	486x660x876h	100 Kg
IPP0201	Crio 3000	100 HL	13 HL	kW 3,20	2,00	600x1050x770h	120 Kg
IPP0427	Crio 6000	350 HL	45 HL	kW 5,25	3,60	840x1150x965h	230 Kg
IPP0428	Crio 9000	500 HL	60 HL	kW 9,30	5,00	840x1150x965h	270 Kg
IPP0220	TAE 31	600 HL	80 HL	kW 9,50	6,00	660x1310x1400h	316 Kg

Filtration

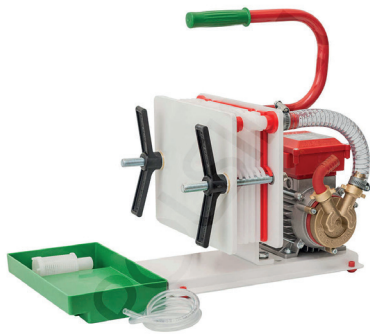
KARTONFILTER 20 X 20



Baby

Der Baby Filter für Bier besteht aus einer elektrischen Pumpe und einem Moplen Plattenfiltersystem, zwischen denen die Filterblätter eingefügt sind. Das gepresste Schichtsystem ermöglicht es, hervorragende Reinigungsgrade zu erreichen und gleichzeitig die organoleptischen Eigenschaften des Bieres zu bewahren. Aus diesem Grund wird es besonders für die Filterung im privaten und professionellen Bereich geschätzt, wie beispielsweise Mikrobrauereien und Hobbybrauereien.

Baby 6



Baby 12



Baby 18



Code	Beschreibung	Anzahl Platten	Abmessungen platte (cm)	Leistung	Schlauchanschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (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

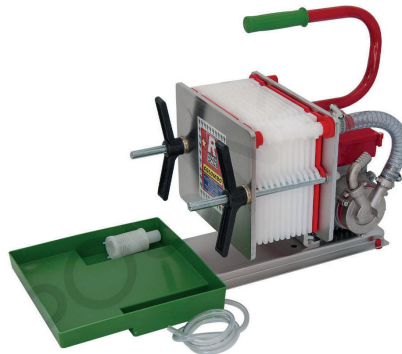
Baby inox

Beim Weinfilter Baby Inox sind die Moplen Platten zwischen Edelstahlplatten und dadurch wird eine hohe Reinigungsleistung erzielt, ohne die wesentlichen Eigenschaften der umgefüllten Flüssigkeit zu verändern. Aus diesem Grund wird es besonders für die Filterung im privaten Bereich, aber auch im professionellen Bereich, wie beispielsweise bei Mikrobrauereien und Heimbauern, geschätzt.

Baby 6



Baby 12



Baby 18



Code	Beschreibung	Anzahl Platten	Abmessungen platte (cm)	Leistung	Schlauchanschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
MFP0028	Baby 6 edelstahl	6	20 x 20	L/h 250	Ø 20	360 x 300 x 280h	17,00
MFP0026	Baby 12 edelstahl	12	20 x 20	L/h 500	Ø 20	460 x 300 x 280h	18,00
MFP0027	Baby 18 edelstahl	18	20 x 20	L/h 750	Ø 20	510 x 300 x 280h	20,00



Filtration

KARTONFILTER 20 X 20

Jolly

Mit den Filtern der Jolly Serie können Sie 100 bis 5000 Liter/Stunde filtern. Sie sind speziell auf die Bedürfnisse kleiner und mittlerer Unternehmen zugeschnitten, aus Edelstahl gefertigt, praktisch und sicher. Je nach Art der verwendeten Filterschichten ermöglichen sie eine optimale Filterung Ihres Bieres. Die 20 x 20 cm großen Platten bestehen aus lebensmittelechtem Kunststoff oder auf Anfrage aus NORIL, sterilisierbar bei 120 °C. Die Maschine ist auf einem Wagen aus Edelstahl AISI 304 montiert, der mit 4 Rädern ausgestattet ist, um den Filter leicht bewegen zu können. Ein-/Ausgangs Anschlüsse mit Schlauchtülle Ø 20 mm.

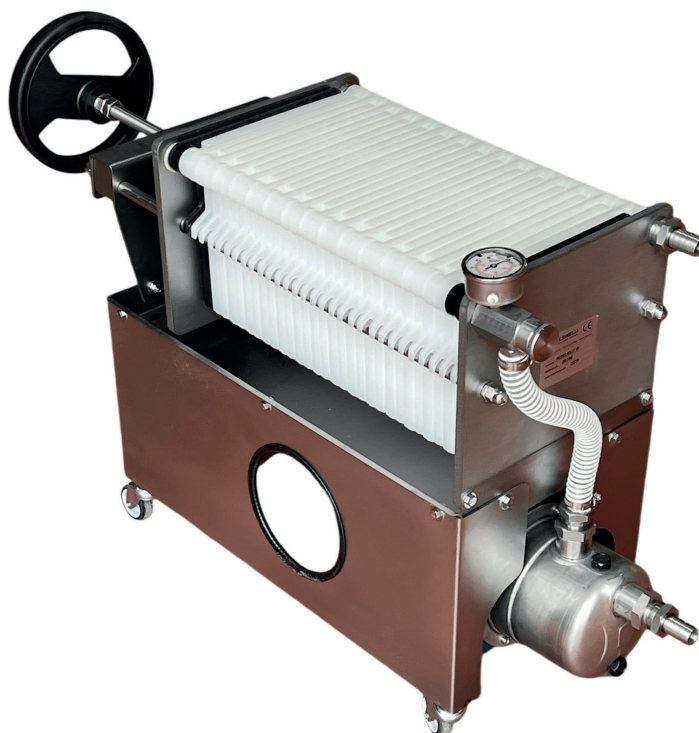
Jolly 10



Jolly 20



Jolly 30



Spannrad



Frontansicht



Elektropumpe



Manometer



Code	Beschreibung	Anzahl Platten	Filterfläche	Abmessungen platte (cm)	Leistung	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
MFP0044	Jolly 10	10	0,40 mq	20 x 20	L/h 300 ÷ 600	590 x 300 x 560h	35,00
MFP0045	Jolly 20	20	0,80 mq	20 x 20	L/h 700 ÷ 1000	600 x 300 x 560h	40,00
MFP0047	Jolly 30	30	1,2 mq	20 x 20	L/h 1000 ÷ 1800	770 x 300 x 560h	47,00

Filtration

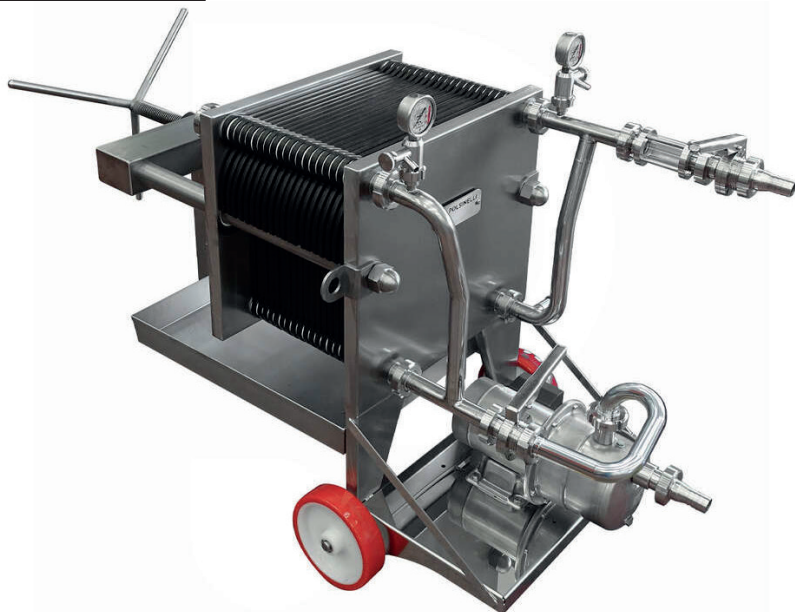
KARTONFILTER 40 X 40



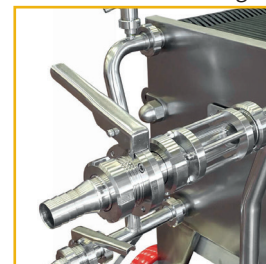
Eur

Der Karton Filter Eur 40 mit 40 x 40 cm großen Platten ist eine professionelle Maschine zur Erzielung einer optimalen Produktfiltration. Es ist für den Betrieb mit 40 x 40 cm großen Filterschichten mit unterschiedlichen Filtrationsstufen (z. B. von CKP V0 bis V24, je nach Bedarf) ausgelegt und eignet sich perfekt für die Erfüllung aller Verarbeitungsanforderungen: mit einer Arbeitsleistung von bis zu 4000 Litern/Stunde gewährleistet es hervorragende Reinigungs- und Klärungsgrade unter Beibehaltung aller organoleptischen Eigenschaften. Es ist mit 40 x 40 cm großen Moplenplatten, Einlass- und Auslassregelventilen und einem Schauglas zur Überwachung des Produktflusses ausgestattet. Durch die vorhandenen Entlüftungsöffnungen und die Möglichkeit der Probenentnahme wird der Filtrierprozess noch präziser und kontrollierbarer. Die Struktur der Filterkartusche Eur 40 besteht aus hochwertigem Edelstahl und ist auf maximale Widerstandsfähigkeit ausgelegt: dadurch werden die Wartungseingriffe reduziert, da nur eine normale Reinigung erforderlich ist.

EUR 20



Ventil mit Schauglas



Elektrische Pumpe



EUR40



Messgerät



Code	Beschreibung	Anzahl Platten	Abmessungen Platte (cm)	Leistung	Schlauchanschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (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

KARTONFILTER 20 X 20 / 40 X 40

Die kontinuierliche Entwicklungsarbeit an der CKP-Serie hat zu konstruktiven Verbesserungen geführt, die bestimmte technische Eigenschaften der Lagenfilter optimieren, ohne das hohe Qualitätsniveau zu beeinträchtigen.

Der Einsatz neuer hochwertiger Zellulose sowie eine erhebliche Verbesserung der Struktur auf der Einlassseite – stets mit „CKP“ gekennzeichnet – sorgen für eine gesteigerte Leistung.

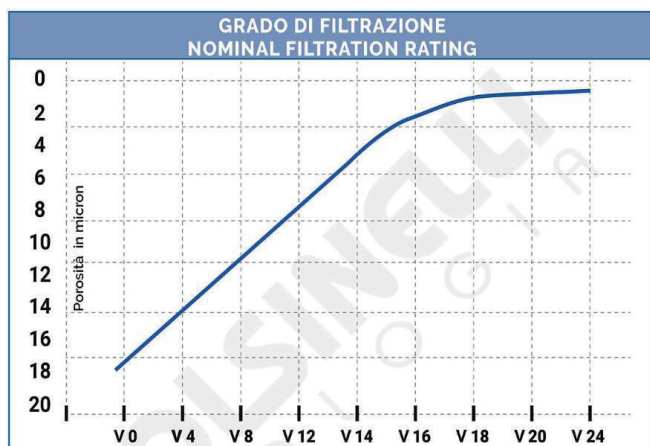
Erhältlich in Packungen zu 25 oder 100 Stück.

Filterkartons 20 x 20 - Stück 25

Code	Beschreibung	Merkmale	Oberfläche	Produkttyp	Bar	Gewicht für Pack. (Kg)
MFC0014.25	20x20 CKP V0	790 g/m ² - 18μ	Abwasc. Schrumpfmittel	Für junge Weine	4	0,80
MFC0026.25	20x20 CKP V4	1024 g/m ² - 15μ	Grob	Für junge Weine	3	1,00
MFC0029.25	20x20 CKP V8	1050 g/m ² - 12μ	Feinschruppen	Für junge Weine	2,5	1,05
MFC0016.25	20x20 CKP V12	1140 g/m ² - 8μ	Mittlerer Aufheller	Für Rötweine	2,5	1,20
MFC0018.25	20x20 CKP V16	1260 g/m ² - 2μ	Klarspüler	Für Weißwein	2	1,35
MFC0020.25	20x20 CKP V18	1290 g/m ² - 1μ	Halbsterilisierend	Für Weißwein	2	1,40
MFC0022.25	20x20 CKP V20	1320 g/m ² - 0,7μ	Sterilisieren	Für zu stabilisierende Weine	1,5	1,40
MFC0024.25	20x20 CKP V24	1370 g/m ² - 0,5μ	Super-Sterilisation	Für zu stabilisierende Weine	1	1,45

Filterkartons 40 x 40 - Stück 25

Code	Beschreibung	Merkmale	Oberfläche	Produkttyp	Bar	Gewicht für Pack. (Kg)
MFC0039.25	40x40 CKP V0	790 g/m ² - 18μ	Abwasc. Schrumpfmittel	Für junge Weine	4	3,60
MFC0052.25	40x40 CKP V4	1024 g/m ² - 15μ	Grob	Für junge Weine	3	4,30
MFC0054.25	40x40 CKP V8	1050 g/m ² - 12μ	Feinschruppen	Für junge Weine	2,5	4,45
MFC0041.25	40x40CKP V12	1140 g/m ² - 8μ	Mittlerer Aufheller	Für Rötweine	2,5	4,90
MFC0043.25	40x40CKP V16	1260 g/m ² - 2μ	Klarspüler	Für Weißwein	2	5,00
MFC0045.25	40x40 CKP V18	1290 g/m ² - 1μ	Halbsterilisierend	Für Weißwein	2	5,10
MFC0047.25	40x40 CKP V20	1320 g/m ² - 0,7μ	Sterilisieren	Für zu stabilisierende Weine	1,5	5,30
MFC0049.25	40x40 CKP V24	1370 g/m ² - 0,5μ	Super-Sterilisation	Für zu stabilisierende Weine	1	5,70



Filtration

HOUSING



Housing 10", 30" und 30" mit 3 Kartuschen

Der Housing Filter ist ein Werkzeug, das in der Phase vor dem Abfüllen verwendet wird, um eine vollständige Reinigung, Sterilisation und Kaltpolitur von Bier, Wein und anderen Lebensmittel Flüssigkeiten durchzuführen. Die Struktur des Werkzeugs ist ein 30 Zoll Filterhaube aus Edelstahl AISI 316, die maximale Hygiene garantiert und die Entfernung von Zellen, Hefen und Bakterien gewährleistet, wodurch jegliche Veränderung des Endprodukts minimiert wird. Die Gehäusefiltermembranen haben Porengrößen von 0,1 bis 10 µm und eine Arbeitsleistung von bis zu 1000 l/h. Das Werkzeug ist mit einem D-Anschluss (DOE) ausgestattet und kann unabhängig oder in Abfüllanlagen oder anderen Maschinen eingesetzt werden.

Housing 30" mit 3 Filterkerzen



Code	Beschreibung	Merkmale	Anschluss	Leistung	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
MFP0040	Housing 10"	1 kerze 10"	D (DOE)	400 L/h	Ø105 x 375h	3,36
MFP0041	Housing 30"	1 kerze 30"	7	1000 L/h	800 x 560 x 1570h	12,60
MFP0042	Housing 30"	3 kerzen 30"	7	3000 L/h	1000 x 560 x 1570h	23,00
MFP0037	Housing 30" 2 Gehäusen mit Bypass	3 kerzen 30"	7	700 L/h	1600x560x1570h	26,50
MFP0038	Housing 30" 3 Gehäusen mit Bypass	3 kerzen 30"	7	1000 L/h	2400x560x1570h	38,50



Filterkerzen für Housing Filter

Diese Kartusche eignet sich für die Filtration mit einem Housing Filter. Mit diesen Kartuschen können Sie Bier, Wein und andere Lebensmittel Flüssigkeiten reinigen, kaltsterilisieren oder Glanzfiltrieren. Die 10" Kartuschen sind mit einem DOE-Anschluss (D) ausgestattet, um an 10" Housing Filter angebracht zu werden, während die 30" Kartuschen mit einem "7" Anschluss versehen sind, um an 30" Housing Filter angebracht zu werden. Beide sind waschbar, desinfizierbar und wiederverwendbar; ihre Lebensdauer ist sehr lang, da sie aus hochwertigem Polypropylen gefertigt sind. Die 30" Kartusche mit 0,45 µm und Anschluss 7 ist auch in Polyethersulfon (PES) erhältlich.

Filterkerzen 10"



Filterkerzen 30"



Patronenhalter für 30" Kerze



Anschluss 7



Code	Beschreibung	Filtrationsgrad	Material	Gewicht (kg)
MFC0169	10" Anschluss DOE	0,22 µ	Polypropylen (PP)	0,38
MFC0170	10" Anschluss DOE	0,45 µ	Polypropylen (PP)	0,38
MFC0086	10" Anschluss DOE	0,6 µ	Polypropylen (PP)	0,38
MFC0087	10" Anschluss DOE	1 µ	Polypropylen (PP)	0,38
MFC0089	10" Anschluss DOE	1,2 µ	Polypropylen (PP)	0,38
MFC0091	10" Anschluss DOE	10 µ	Polypropylen (PP)	0,38
MFC0093	10" Anschluss DOE	2,5 µ	Polypropylen (PP)	0,38
MFC0094	10" Anschluss DOE	3 µ	Polypropylen (PP)	0,38
MFC0096	10" Anschluss DOE	4,5 µ	Polypropylen (PP)	0,38
MFC0138	30" Anschluss 7	0,45 µ	Membran	1,05
MFC0167	30" Anschluss 7	0,22 µ	Polypropylen (PP)	1,10
MFC0168	30" Anschluss 7	0,45 µ	Polypropylen (PP)	1,15
MFC0106	30" Anschluss 7	0,6 µ	Polypropylen (PP)	1,15
MFC0108	30" Anschluss 7	10 µ	Polypropylen (PP)	1,15
MFC0150	30" Anschluss 7	3 µ	Polypropylen (PP)	1,15
MFC0113	30" Anschluss 7	4,5 µ	Polypropylen (PP)	1,20
MFP0071	Patronenhalter für 30" Kerze - mm Ø125 x 980h		Edelstahl	5,10

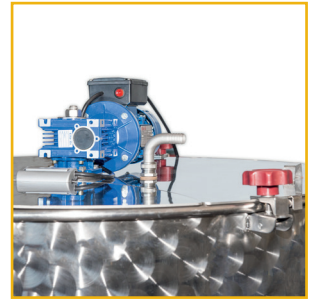


Flacher Boden

Der Vermischungstank wird im Bierkarbonisierungsprozess verwendet und ist für Heimbrauer und Handwerksbrauereien unverzichtbar. Der Tank ist vollständig aus Edelstahl gefertigt, was trotz seines geringen Gewichts eine hohe Widerstandsfähigkeit gewährleistet und eine hervorragende Haltbarkeit über die Zeit garantiert. Es wird von einem 220Volt Motor angetrieben und ist mit einem Rührwerk und einem Getriebemotor ausgestattet. Die Edelstahl Schaufeln sind so konzipiert, dass sie die erforderliche Anzahl an Umdrehungen gewährleisten, um eine optimale Vermischung der Würze mit den zur Karbonisierung hinzugefügten Zuckern zu erreichen. Ausgestattet mit Inspektionsklappe mit Knopf zur Überwachung der Verarbeitungsphasen, partial und total Auslauf mit DIN 25 Ventil und Ø 20 Schlauchtülle, Edelstahlhalterung zur sicheren und hygienischen Lagerung, Edelstahl Waschkugel und Edelstahl Biermeterstab.



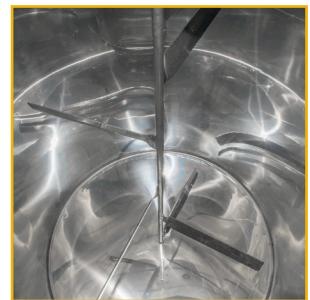
Motor mit Getriebemotor



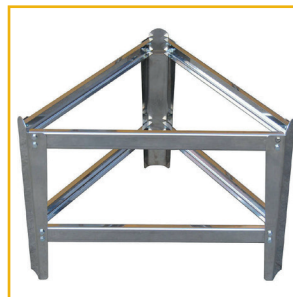
Waschkugel



Rührwerk



Halterung



Partial und Total Auslassventile



Code	Beschreibung	Stromversorgung	kW	Ventile	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
ABP0550	Vermischungstanks 100 L	220 V - 50 Hz	0,18	DIN25 x PG20	Ø 455 x 1230h	28,00
ABP0277	Vermischungstanks 150 L	220 V - 50 Hz	0,18	DIN25 x PG20	Ø 530 x 1250h	32,00
ABP0278	Vermischungstanks 200 L	220 V - 50 Hz	0,18	DIN25 x PG20	Ø 530 x 1530h	35,00
ABP0223	Vermischungstanks 300 L	220 V - 50 Hz	0,18	DIN25 x PG20	Ø 630 x 1540h	47,00
ABP0224	Vermischungstanks 500 L	220 V - 50 Hz	0,18	DIN25 x PG20	Ø 780 x 1650h	50,00
ABP0225	Vermischungstanks 700 L	220 V - 50 Hz	0,18	DIN25 x PG20	Ø 850 x 1790h	62,00
ABP0226	Vermischungstanks 1000 L	220 V - 50 Hz	0,18	DIN25 x PG20	Ø 1025 x 1790h	83,00



Vermischungstanks

Konischer Boden 10°

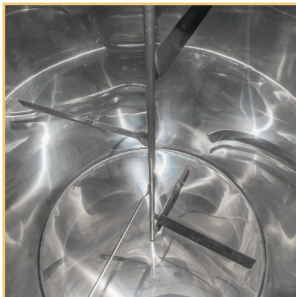
Inspektionsflappe



Motor mit Getriebemotor



Rührwerk



Partial und Total Auslassventile



Waschkugel



Füllstandsanzeiger



Der 10° konische Boden Vermischungstank wird im Bierkarbonisierungsprozess verwendet und ist für Handwerksbrauereien unverzichtbar. Der Tank ist vollständig aus Edelstahl gefertigt, was eine hohe Widerstandsfähigkeit gewährleistet und eine hervorragende Haltbarkeit über die Zeit garantiert. Er wird von einem 220Volt Motor angetrieben und ist mit einem Rührwerk und einem Getriebemotor ausgestattet. Die Edelstahl Schaufeln sind so konzipiert, dass sie die erforderliche Anzahl an Umdrehungen gewährleisten, um eine optimale Vermischung der Würze mit den zur Karbonisierung hinzugefügten Zuckern zu erreichen. Ausgestattet mit Inspektionsklappe mit Knopf zur Überwachung der Verarbeitungsphasen, Füllstandsanzeige aus Edelstahl, partial und total Auslauf mit DIN 40 Ventil und Ø 20 Schlauchtülle, Probenahmeahn, Waschkugel



Code	Beschreibung	Stromversorgung	kW	Ventile	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
ABP0455	Vermischungstanks 1500 L	220 V - 50 Hz	0,18	DIN40 x PG20	Ø 1500 x 2100h	180,00

Auch in Kapazitäten erhältlich: 1000 - 2000 L

Abfüllgeräte

ENOLMATIC



Die Enolmatic-Abfüllmaschine mit Bierauslauf ist die Unterstützung für Hersteller, die ein funktionales, kompaktes und professionelles Zubehör zum Abfüllen von Bier benötigen und dabei Schaumprobleme während des Füllvorgangs vermeiden möchten. Sie verfügt nämlich über ein im Vergleich zur Standard Enolmatic reduziertes Ansaugrohr, das eine geringere Schaumbildung ermöglicht. Trotz ihrer geringen Größe garantiert die Enolmatic Abfüllmaschine eine hohe Leistung mit einer Arbeitsgeschwindigkeit von 250 Flaschen pro Stunde. Die Enolmatic Abfüllmaschine mit Bierauslauf ist der perfekte Partner für Hersteller und kleine Unternehmen der Branche.

Stromversorgung 220 V - 50 Hz
Ausläufe 1
Leistung: 250 Flasche /h



Vakuumregler



Schaumauffangvessel



Code	Stromversorgung	Innen-Ø Flaschenhals	Flaschenhöhe (mm)	Ø Schlauch (mm)	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
RMP0033	120 W	von 16 bis 28	von 250 bis 330	14	200x400x400h	4,00



Ersatzteile und Zubehör

Code	Beschreibung	Gewicht (kg)
RMR0093	Kunststoffgefäß	0,39
RMR0065	Klemme	0,01
RMR0031	Behälterdeckel	0,12
RMR0143	Einfüllstutzen mit Hebeln	0,90
RMR0011	Auslauf Bier mit Hebeln	0,60
RMR0186	Komplette Vakuumpumpe P15	1,50
MFP0064	Filter Tandem	1,35





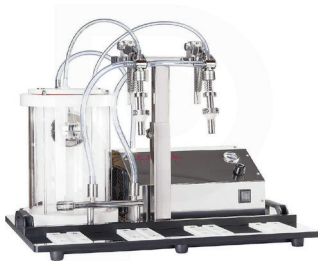
Abfüllgeräte

ENOLMASTER

Die Enolmaster Abfüllmaschine ist ideal für Bierproduzenten und ein halbautomatisches, professionelles Gerät, das für Unternehmen und Privatpersonen entwickelt wurde, um Bier abzufüllen und dabei Schaumprobleme während des Füllvorgangs zu vermeiden. Es handelt sich um eine Abfüllmaschine, die für die Verarbeitung von Flüssigkeiten mit einem Alkoholgehalt von bis zu 20 % geeignet ist und zum Abfüllung von Glasflaschen und Glasflakons verwendet werden kann. Die vollständig aus Edelstahl gefertigte Struktur gewährleistet Stabilität und Widerstandsfähigkeit des Produkts und erleichtert zudem die Reinigung. Die halbautomatische professionelle Enolmaster Abfüllmaschine ist mit einem Vakuumsystem ausgestattet, das speziell für die optimale Verarbeitung von Lebensmittelflüssigkeiten entwickelt wurde: das Produkt wird auf natürliche Weise abgefüllt, dank des künstlichen Vakuums, das in der Flasche erzeugt wird und dazu beiträgt, die organoleptischen Eigenschaften zu erhalten.

Version mit 2 Düsen

Version mit 4 Düsen



Wagen für Enolmaster



Stromversorgung: 220V - 50 Hz - 120W

Code	Beschreibung	Leistung	Flaschenhöhe (mm)	Ø Schlauch (mm)	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
RMP0032	Enolmaster 4 Düsen	600 Flaschen/h	von 180 bis 350	25	650x460x450h	30,00
RMP0057	Enolmaster 2 Düsen	300 Flaschen/h	von 180 bis 350	25	650x460x450h	25,00
RMP0031	Enolmaster Pyrex 4 Düsen	600 Flaschen/h	von 180 bis 350	25	650x460x450h	30,00

Ersatzteile und Zubehör

Code	Beschreibung	Gewicht (kg)
RMR0092	Plastic Jar	0,50
RMR0094	Kunststoffzylinder für Gefäß	1,05
MFP0063	Tandem Professional Filter	4,35
RMR0143	Einfüllstutzen mit Hebeln	0,90
RMR0161	Dichtungssatz für Auslauf Inox	0,05
RMR0145	Kit Mignon 2 Düse	3,05
RMR0108	Kit Mignon 4 Düse	7,30
AIP0117	Edelstahl Wagen für Enolmaster	30,00



Abfüllgeräte

ISOBARICHE



Serie ISO

Isobarische Abfüllmaschinen, geeignet zum Abfüllen von Flaschen aller Größen. Gefertigt aus Edelstahl AISI 304 aus einer einzigen lasergeschnittenen Platte, ausgestattet mit automatischer Flaschenhebung mittels Pneumatikzylinder. Schnell wechselbare Flaschenformate zur Verarbeitung von Flaschen unterschiedlicher Formen und Größen bei minimalen Produktionszeiten. Geeignet zum Abfüllen von kohlen-säurehaltigen Lebensmittel-Flüssigkeiten wie: WEIN, BIER, CIDER usw., wodurch Probleme durch Schaumbildung und Oxidation minimiert werden. Die Modelle der ISO Serie mit neuem Design wurden entwickelt, um den Anforderungen von Herstellern gerecht zu werden, auch solchen mit automatischen Anlagen mit großen Stundenleistungen, die eine vielseitige Alternative für die Herstellung kleiner Chargen von Flaschen kleiner und großer Größen benötigen. Dank der einfachen Bedienung und der sehr kurzen Inbetriebnahmezeiten sind diese Maschinen die ideale Lösung für diese Art von Arbeit.

ISO 2V



ISO 4V



ISO 3M



Code	Beschreibung	Flaschenkapazität	Leistung	Betriebsdruck	Inklusive Zubehör	Gewicht (kg)
RMP0085	ISO 2V 2 Düse	bis zu 0,75 L	100 Fla./h	5 bar	Ventil mit Manometer	45,00
RMP0087	ISO 3M 3 Düse	von 0,75 bis Magnum 6 L	100 Fla./h	5 bar	Ventil mit Manometer	55,00
RMP0086	ISO 4V 4 Düse	bis zu 0,75 L	200 Fla./h	5 bar	Ventil mit Manometer	60,00



Monoblock Compact 7.1



Die Abfüllmaschine Compact 7.1 ist eine elektro-pneumatische isobarische Anlage für das Abfüllen kohlenensäurehaltiger Produkte im Drucktank, mit Ein- und Auslauf auf derselben Seite – dadurch auch von nur einer Person bedienbar. Das innovative, ultraschnelle Ventil führt mehrere Zyklen durch: Vorvakuumierung, isobarisches Füllen mit Flüssigkeitsspiegel, Impuls-Entgasung – alles programmierbar. Die Maschine ist außerdem mit sämtlichem Zubehör ausgestattet: Antrieb, Rückführung sowie einem Schaumsystem, um Sauerstoffeintrag zu minimieren. Die Compact 7.1 ist mit Unfallschutzvorrichtungen aus hochglanzpoliertem Edelstahl AISI 304 mit BA-Oberflächenfinish gemäß CE-Richtlinien ausgestattet. Große hermetisch schließende Glastüren ermöglichen die Inspektion und Reinigung des Innenraums. Die wenigen nicht aus Edelstahl bestehenden Komponenten sind epoxidbeschichtet.

Inklusive Zubehör:

- Verschlusskopf in IES-Ausführung
- Elektrische Höhenverstellung der Abfülleinheit
- Vorrichtung mit 7 Blindflaschen zur automatischen Ventilöffnung
- Zusatz für Unfallschutzverglasung aus Glas statt Lexan
- Brause für Behälterreinigung nach Schäumung und Verkorkung



Code	Beschreibung	Düsen	Leistung	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
RMP0093	Monoblock Compact 7.1	7 Düsen und 7 Zangen	1000 Fla/h	2200 x 1140 x 2150h	1500,00



Monoblock serie BEER

Funktionsweise mit leichtem Unterdruck, mit Reinigungsanlage und kompletten zusätzlichen Sternen für verschiedene Flaschenformate. Maschinengestell aus Edelstahl AISI 304 mit großen seitlichen Zugangstüren, elektrische Anlage nach internationalen Sicherheitsstandards mit Niederspannungssteuerungen, Unfallschutzvorrichtungen nach CE Normen, mechanische Bewegung und Leistungsübertragung durch Zahnräder, Laden- und Entladesterne komplett mit Sicherheitsvorrichtungen, regulierbare Produktionsgeschwindigkeit mittels elektronischem Inverter-Variator. Flüssigkeitsberührende Teile aus Edelstahl AISI 304, pneumatische Flaschenhubzylinder, Flüssigkeitsstandserkennung im Tank mit elektromagnetischen oder Schwimmerschaltern, Füllventile mit Schnellanschluss, leicht demontierbar für Reinigung und Wartung, gewölbter Tankboden für vollständige Flüssigkeitsentleerung und vollständiges Entleerungsventil am Tankboden. Die Maschine ist mit einer speziellen Schaumabsaugvorrichtung für Naturtrübes Bier ausgestattet, komplett mit Edelstahltank und Seitenkanalverdichter für leichten Unterdruck sowie Reinigungsventilen und -kugeln, die im Fülltank installiert sind. Kronkorkenverschleißer für 26 Ø und auf Anfrage für 29 Ø Kronkorken, Verschlussrutsche komplett mit Fotozelle zur Überwachung des Vibratorbetriebs und Maschinenstopp bei fehlenden Verschlüssen, manuelle Höhenverstellung beim Formatwechsel.

ELEKTRISCHE SPANNUNG: 380V-24V-50Hz

DREHRICHTUNG DREIPHASIG: Uhrzeigersinn (von links nach rechts)

BANDABSCHNITT: 100x100mm mit Kette aus Acetalharz 82,5mm mit geradlinigem Verlauf

ARBEITSEBENENHÖHE: 1000mm +/- 50mm.



Code	Beschreibung	Leistung	Anschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
IPP0322	Monoblock BEER 8	800 fla./h	Bajonett	2545 x 1006 x 2300h	1500,00
IPP0298	Monoblocco BEER 10	1000 fla./h	Bajonett	2545 x 1006 x 2300h	1500,00

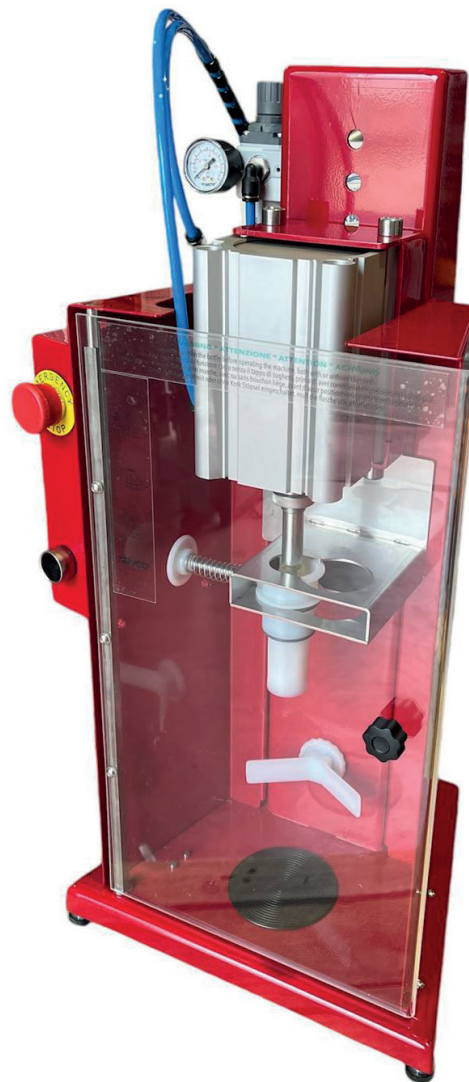
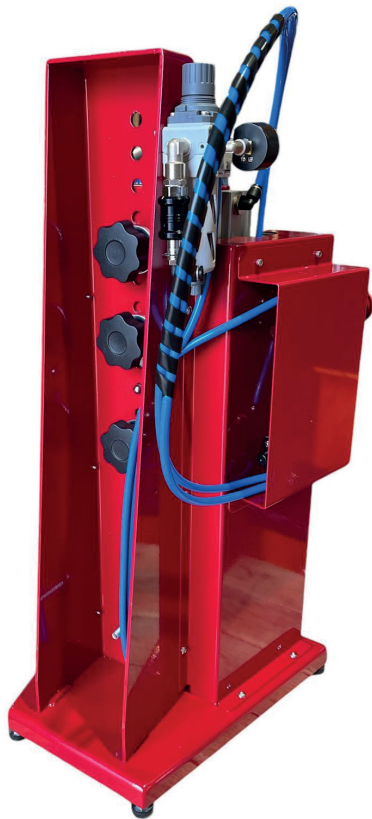


Verschlussgeräte

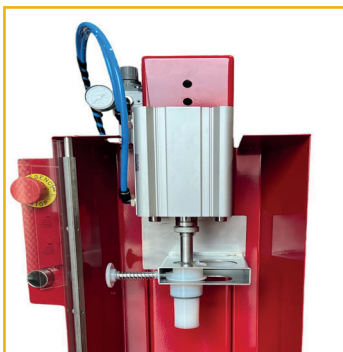
NATURKORKEN, SYNTHETISCHKORKEN
UND KRONKORKEN

Starcap

Die pneumatische Verschließmaschine Starcap ist ein professionelles Gerät zur Vereinfachung und Beschleunigung der Verschließphasen von Flaschen. Die Maschine führt die pneumatische Funktion für Korken, synthetische und agglomerierte Korken bis zu einer Größe von 24 x 45 mm aus, aber auch für Kronkorken der Größe 26 Ø und 29 Ø mm sowie für Kunststoffverschlüsse. Die Verschlüsse werden manuell auf den Verschließkopf gesetzt und durch Betätigung der Aktivierungstasten der Maschine mittels eines Kompressionssystems auf die Flasche gedrückt.



Kegel für die Einführung von
bündigen Korken



Code	Beschreibung	Korkentypen	Stromversorgung	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
IPP0266	Starcap	Naturkorken, Synthetischkorken, Presskorken und Kronkorken	Druckluftbetrieb	370x330x750h	20,00

Tischverschluss Gerät

FÜR KRONKORKEN



Die Kronkorken Verschließmaschine Eco ist das ideale Werkzeug für den Hausgebrauch. Der Rad Modell Verschließmaschine funktioniert durch Drehen des Griffs. Das Modell Circe ist ein professioneller Verkorker aus emailliertem Stahl, während Ulisse komplett aus Edelstahl gefertigt ist. Alle Modelle sind mit einem Kopf für 26 mm und 29 mm Kronkorken ausgestattet.

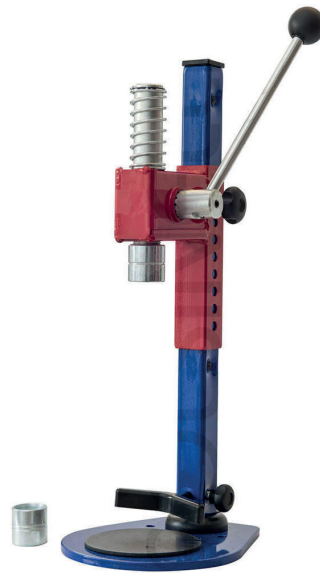
Eco



Rad



Circe



Ulisse



Code	Beschreibung	Modell	Für Flaschen von	Kopf für Kronkorken	Höhe (mm)	Gewicht (Kg)
ACP0177	ECO	hebel	0,33 lt - 0,50 lt - 0,75 lt - 1lt - 1,5 lt	26 und 29 mm	500	1,80
IPP0257	Rad	rad	0,33 lt - 0,50 lt - 0,75 lt - 1lt - 1,5 lt	26 und 29 mm	540	2,60
IPP0272	Circe	hebel	0,33 lt - 0,50 lt - 0,75 lt - 1lt - 1,5 lt	26 und 29 mm	510	7,20
IPP0273	Ulisse	hebel	0,33 lt - 0,50 lt - 0,75 lt - 1lt - 1,5 lt	26 und 29 mm	510	9,20



Pneumatische Verkorker

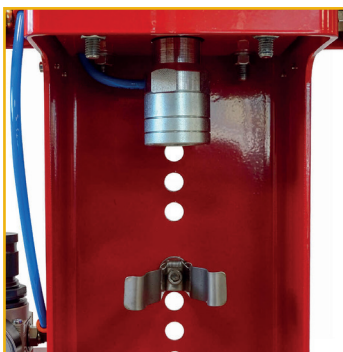
Für Kronkorken

Die pneumatischen Verschließmaschinen Mirko und Mirko Inox für 26 und 29 mm Kronkorken ermöglichen ein einfaches und schnelles Verschließen von Glasflaschen. Mit einer Arbeitsgeschwindigkeit von 400 Flaschen pro Stunde sind sie ideal für kleine und mittlere Betriebe – oder auch für Hobbyanwender. Abmessungen: 300×300×600 mm – Gewicht: 15 kg Ausgestattet mit Schnellverstellung der Höhe und Schlauchanschluss Ø 8 (Kompressor Schlauch nicht inbegriffen). Betrieb über Druckluft mit Hebelventil, manuelle Befüllung, Betriebsdruck: 5 bar.
Die pneumatischen Verschließmaschinen Mirko und Mirko Inox für 26 und 29 mm Kronkorken ermöglichen

Mirko

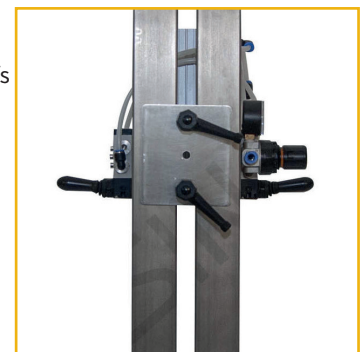


Mirko Inox



Flaschenaufnahme

Höhenverstellung des Kopfs



Code	Beschreibung	Ø Korken	Druckluftversorgung	Abmessungen (mm)	Gewicht (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

Etikettiermaschinen

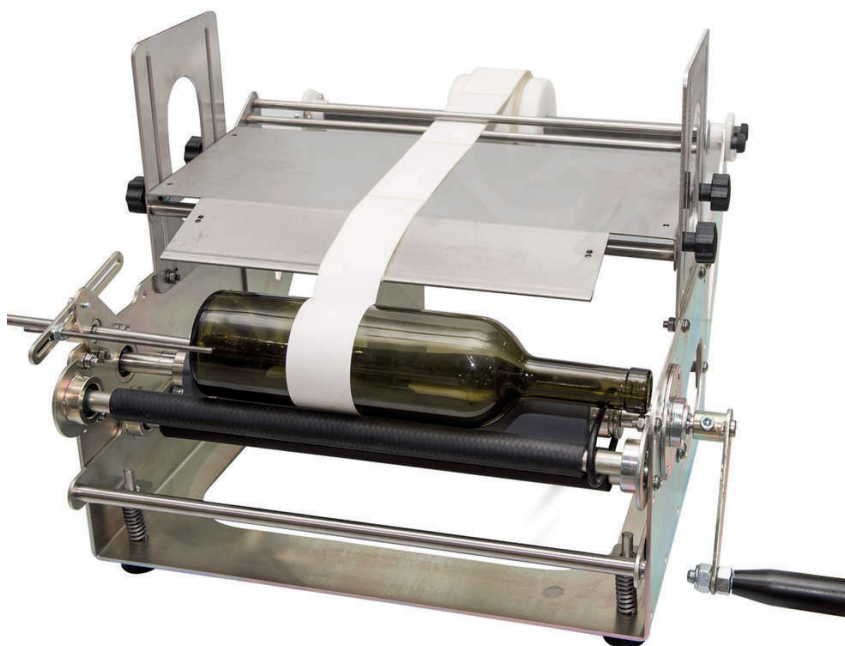
MANUELL INOX



ETI 05

Ideal für kleine Betriebe und Privatpersonen, die eigenständig abfüllen möchten – mit einer kompakten, kostengünstigen Maschine mit hoher Produktivität. Geeignet für zylindrische Flaschen mit einem Durchmesser von 45 bis 120 mm und einer Höhe zwischen 50 und 450 mm. Der manuelle Betrieb erfordert keinen Stromanschluss. Auch mit Chargenstempel Modell erhältlich.

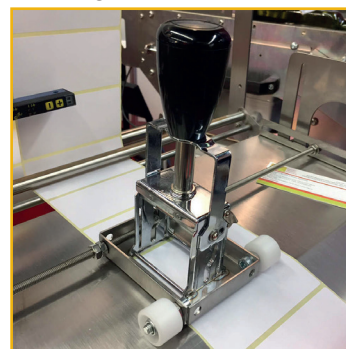
Chargenstempel



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	pressbereich mm 45x20	400 fla./h	100 x 100 x 150h	1,00



Etikettiermaschinen

HALBAUTOMATISCH INOX

ETI 09

Die ETI 09 ist eine halbautomatische Tisch-Etikettiermaschine mit einer Station – die ideale Lösung für alle, die eine kompakte, effiziente und funktionale Maschine suchen. Sie ist für das Aufbringen von Selbstklebeetiketten auf zylindrische Flaschen und Gläser konzipiert und garantiert ein präzises, professionelles Ergebnis. Geeignet für Behälter aus Glas oder Kunststoff, sofern sie dem leichten Druck der gummierten Schaumstoffrolle standhalten.

Mit der ETI 09 können Etikett und Rücketikett in einem einzigen Durchgang aufgetragen werden, sofern diese abwechselnd auf derselben Rolle angebracht sind. Die Struktur ist komplett aus Edelstahl gefertigt und entspricht den geltenden CE-Sicherheitsnormen. Der Betrieb wird über ein Steuerfeld mit Mikroprozessor-Platine gesteuert, das die Konfiguration und Bedienung erleichtert.

Sie funktioniert halbautomatisch per Fußpedal und benötigt den manuellen Eingriff des Bedieners zum Einlegen und Entnehmen der Flasche. Dank ihrer kompakten Größe und einfachen Handhabung ist sie perfekt für kleine handwerkliche oder betriebliche Produktionen geeignet.

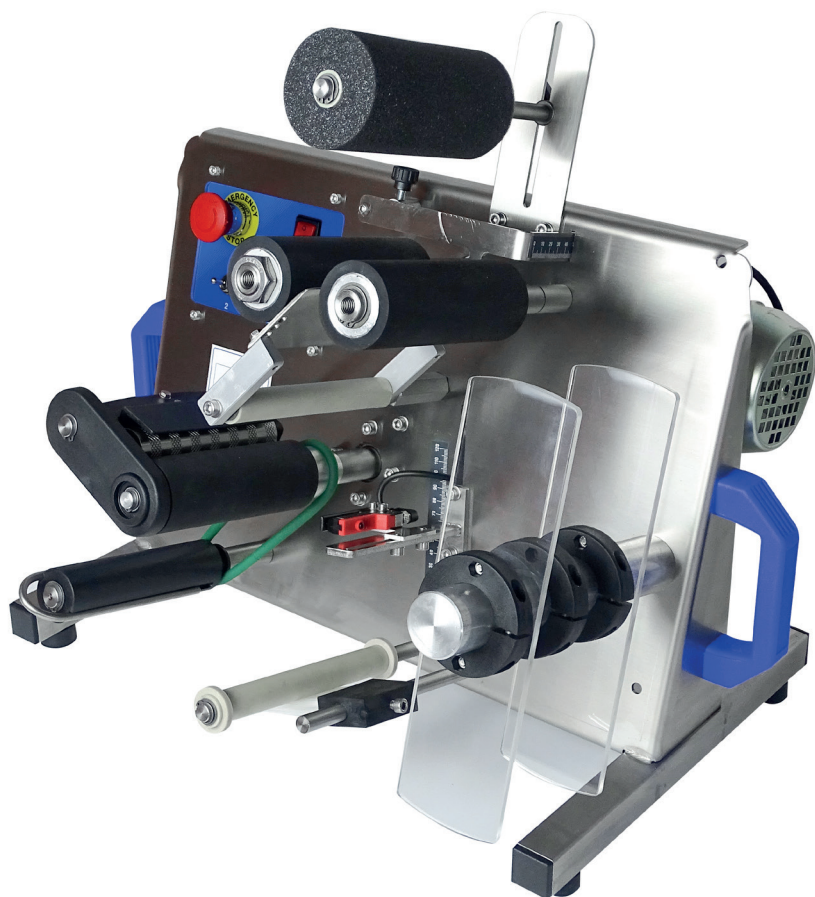
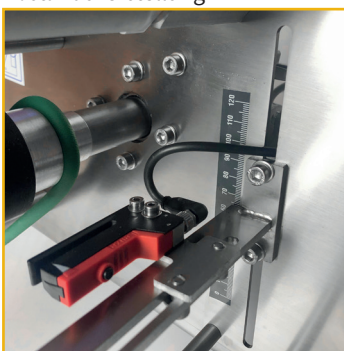
Betriebsbereit



Etikettenhöhenverstellung



Abstandsverstellung



Code	Beschreibung	Stromversorgung	Leistung	Etikettengröße (mm)	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
IPP0449	ETI 09	220V-50Hz-0,2 kW	800 fla./h	max 280 x 145h	530 x 400 x 500h	35,00

Etikettiermaschinen

MANUELL INOX



ETI 10

Die halbautomatische Etikettiermaschine ETI 10 ist ein Tischgerät, das Selbstklebeetiketten in verschiedenen Formaten auftragen kann. Sie verarbeitet zylindrische Flaschen sowie Gläser und andere Behälter aus Kunststoffmaterialien. Etikett und Rücketikett können in einem einzigen Zyklus von derselben Rolle aufgetragen werden. Das Gerät besteht aus Edelstahl und ist mit einer gerändelten, schnell lösbaren Silikonpapier-Transportrolle ausgestattet. Dank des integrierten PLC ist die ETI 10 für eine Vielzahl an Anwendungen vorbereitet – mit passenden Zusatzmodulen. Das digitale Display erlaubt eine schnelle Einstellung der Arbeitsparameter und zeigt nützliche Informationen für die Bedienung an. Das Modell mit Thermotransferdrucker ist mit elektropneumatischem Antrieb ausgestattet (3 bar, 50 Liter), verfügt über zwei Zeilen mit 13 jeweils Zeichen. Zeichenhöhe: 5 mm – Druckfläche: 12×30 mm. Die Maschine entspricht den CE-Sicherheitsstandards.



Betriebsbereit



Etikettenhöhenverstellung



Abstandsverstellung



Code	Beschreibung	Stromversorgung	Leistung	Etikettengröße (mm)	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
IPP0066	ETI 10	220V-50Hz-0,2 kW	700 fla./h	max 280 x 140h	550 x 400 x 500h	40,00
IPP0301	ETI 10 mit Thermotransfer-Marker	220V-50Hz-0,2 kW	700 fla./h	max 280 x 140h	550 x 400 x 500h	40,00



Etikettiermaschinen

HALBAUTOMATISCH INOX

ETI 10H

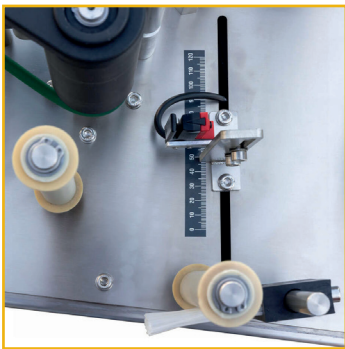
Die **ETI 10H** ist ein halbautomatischer Tischetikettiermaschine, der für das präzise Aufbringen selbstklebender Etiketten entwickelt wurde. Sie ermöglicht das gleichzeitige Aufbringen von Etikett und Rücketikett in einem einzigen Arbeitszyklus, bei senkrechter Positionierung des Produkts.

Die Maschine ist mit einem mechanischen Hebel zur Fixierung des Behälters und einer praktischen Auflagefläche ausgestattet, die den Start des Etikettiervorgangs erleichtert. Ideal für Flaschen, Gläser und Kunststoffbehälter.

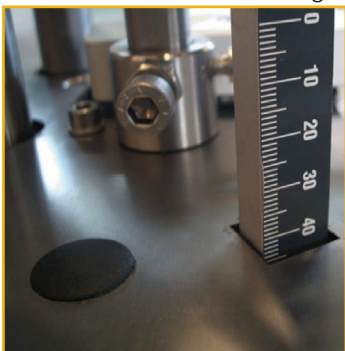
Betriebsbereit



Etikettenhöhenverstellung



Rücketikett Abstandseinstellung



Optional:
 Ø flasche von 17 bis 160 mm
 Maximale Etikettengröße mm 340 x 190h

Code	Beschreibung	Stromversorgung	Leistung	Ø flasche (mm)	Etikettengröße (mm)	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
IPP0506	ETI 10H	230V-50Hz-0,2 kW	700 fla./h	von 60 bis 120	max 280 x 140h	700 x 480 x 615h	55,00

Etikettiermaschinen

HALBAUTOMATISCH INOX



ETI 20

Die Etikettiermaschine **ETI 20** ist eine halbautomatische selbstklebende Maschine auf Rädern, die dank ihrer zwei unabhängigen Rollen Etikett und Rücketikett in einem einzigen Arbeitszyklus aufbringen kann.

Vielseitig und präzise ermöglicht das Etikettieren von zylindrischen Glasflaschen, Kunststoffbehältern und Gläsern in jedem Format, dank der praktischen beweglichen oberen Walze.

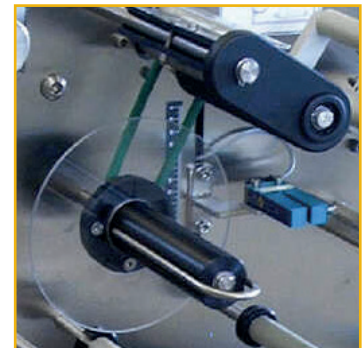
Mit den entsprechenden optionalen (separat zu erwerben) Ausstattungen können erweiterte Funktionen hinzugefügt werden, wie z. B. Markensensor, verzögertes Etikettenpositionieren, Aufbringen transparenter Etiketten, Einbau der Stempelgruppe und vieles mehr, um den Etikettierzyklus maximal zu personalisieren.



Betriebsbereit



Etikettenhöhenverstellung



Rücketikett Abstandseinstellung



Optional:
Ø flasche von 20 bis 200 mm
Maximale Etikettengröße mm 340 x 190h

Code	Beschreibung	Stromversorgung	Leistung	Ø Flasche (mm)	Etikettengröße (mm)	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
IPP0067	ETI 20	230V-50Hz-0,2 kW	800 fla./h	von 60 bis 120	max 280 x 140h	600 x 600 x 1250h	80,00



Etikettiermaschinen

AUTOMATISCH

ETI PRO



Konsole



Verstellsystem



Flaschen Förderband



ETI PRO PVC

Die Etikettiermaschine ETI PRO für runde Flaschen ist in der Lage, Selbstklebeetiketten und Rücketiketten – entweder von derselben oder von separaten Rollen – sowie Halsetiketten aufzubringen.

Das Modell ETI PRO PVC ermöglicht zusätzlich das Aufbringen von PVC-Kapseln. Beide Versionen können mit Heißpräge Technologie ausgestattet werden: ein Verfahren, bei dem durch das Auftragen von Folien eine besonders lebendige und klare Farbqualität erzielt wird.

Ein integriertes Sicherheitssystem erkennt das Vorhandensein des Flaschenverschlusses und gewährleistet so durchgehend maximale Effizienz.



Stromversorgung: 380V - 50 Hz - 1,5 kW

Code	Beschreibung	Leistung Fla./h	Luftdruck	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
IPP0287	ETI PRO	1800 mit Thermokopf - 1200 mit Rollmaschine	6 bar	2240x1100x1700h	300,00
IPP0075	ETI PRO PVC	1800 mit Thermokopf - 1200 mit Rollmaschine	6 bar	2240x1100x1700h	300,00



Verschließmaschinen

Diese professionellen Geräte unterstützen kleine Betriebe oder Hobbyproduzenten beim sicheren Verschließen von Flaschen mit Getränken und Lebensmitteln wie Wein, Öl, Bier, Essig, Likör usw. Die Maschinen arbeiten mit PVC-Schrumpfkapseln.

Handschrumpfgerät



Schrumpfgerät Fön



Tisch-Schrumpfgerät aus Edelstahl



Tisch-Schrumpfgerät Lackiert



Code	Beschreibung	Stromversorgung	Gewicht (kg)
IPP0025	Handschrumpfgerät	220 V - 50 Hz	1,17
IPP0026	Schrumpfgerät Fön	220 V - 50 Hz	1,45
IPP0027	Tisch-Schrumpfgerät aus Edelstahl	220 V - 50 Hz	2,70
IPP0028	Lackiert Tisch-Schrumpfgerät	220 V - 50 Hz	2,70



Ersatzteile für Verschließmaschinen

Code	Beschreibung	Leistung	Gewicht (kg)
IPR0082	Widerstand für Handschrumpfgerät	600 W	0,23
IPR0083	Widerstand für Schrumpfgerät Fön	1000 W	0,25
IPR0081	Widerstand für Tisch-Schrumpfgerät	800 W	0,19



Zubehör und Ersatzteile

Code	Beschreibung	Merkmale	Gewicht (Kg)
RIP0026	Hahn 3/4"	Gasgewinde 3/4" M	0,28
RIP0024	Hahn 1"	Gasgewinde 1" M	0,42
RIP0060	Ventile Edelstahl 1/2" M x 3/4" M	Gasgewinde	0,24
RIP0056	Ventile Edelstahl 1/2" M x 3/4" M x PG20	Gerader Schlauchhalter Ø 20 mm	0,25
RIP0055	Ventile Edelstahl 1/2" M x 3/4" M x PG20	Gebogener Schlauchhalter Ø 20 mm	0,25
ABP0228	Ventil mit Verlängerungstück für Sparge 3/4"	Für Easy 50	0,50
ABP0229	Ventil mit Verlängerungstück für Sparge 1"	Für 100	0,60
RIP0062	Ventile Edelstahl DN20 1" M x 3/4" M	Für 100	0,40
RIP0398	Ventile Edelstahl DN15 3/4" F x 3/4" M	Gasgewinde 3/4" F/M	0,25
RIP0065	Ventile Edelstahl 3/4" x 3/4" M/M	Gasgewinde 3/4" M/M	0,35
RIP0111	Ventile Edelstahl AISI 304 DIN 25 M c/gir.	Ausgangsverbindung DIN 25 F	1,20
RIP0112	Ventile Edelstahl AISI 304 DIN 32 M c/gir.	Ausgangsverbindung DIN 32 F	1,50
RIP0003	Schraubenschlüssel für DIN 25-32	Für Gärbehälter und Bierkessel	0,36
RIP0131	Schraubenschlüssel für DIN 15-32	Für CIP Reinigungssy. und Gärbehälter	0,36
RIR0003	Hahn für Weinprobe 3/8" M	Für Gärbehälter und Edelstahltanks	0,17
RIR0192	Schlauchtülle mit Mutter 3/4" x 20	Für Gasgewinde 3/4 M	0,05
RIR0482	Schlauchtülle mit Überw. DIN15M x PG20	Für CIP Reinigungssystem	0,15
RIR0190	Schlauchtülle mit Überw. DIN25M x PG20	Für ventile DIN25	0,15
RIR0381	Schlauchtülle mit Überw. DIN25M x PG25	Für ventile DIN25	0,30
RIR0382	Schlauchtülle mit Überw. DIN25M x PG30	Für ventile DIN25	0,30
RIR0308	Linear Sicht- Inspektionsglas DIN25	Verbindungen DIN 25 M x DIN 25 F	0,90
RIR0409	Linear Sicht- Inspektionsglas DIN32	Verbindungen DIN 32 M x DIN 32 F	1,10
RIR0426	NBR Dichtung DIN 15	NBR	0,003
RIR0114	NBR Dichtung DIN 25	NBR	0,004
RIR0115	NBR Dichtung DIN 32	NBR	0,005
RIR0116	NBR Dichtung DIN 40	NBR	0,006
RIR0117	NBR Dichtung DIN 50	NBR	0,007
RIR0414	Dichtungen Set für Edelstalhahn 1/2"		0,05
RIR0415	Dichtungen Set für Edelstalhahn 3/4"		0,05
RIR0416	Dichtungen Set für Edelstalhahn 1"		0,05
ZWP0013	Hochtemperatur Dichtband 5 mt.	Für hydraulische Armaturen	0,020





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 - info@polsinelli.it