

Catalogue Produits 2026

BIÈRE



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

Nous cultivons
vos passions
depuis 1958

Sommaire

Accessoires et Pièces de rechange	203
Accessoires pour fermenteurs	177
Accessoires pour les systèmes	158
Agitateur d'empâtage	157
Boucheuses	193
Brûleurs	167
Capsuleuses	202
Compteur de litres	156
Cuve de Grant	153
Cuves de sucrage	186
Cuves inox	140
Echangeurs de chaleur	162
Électropompes	163
Etiqueteuses	196
Fermenteur à fond conique 60° isobarique	176
Fermenteurs à fond conique 30	173
Fermenteurs à fond conique 60	171
Fermenteurs à fond plat	169
Filtres	180
Kit Homebrewing	145
Moulins à malt	154
Panneaux de contrôle	178
Refroidisseurs	179
Remplisseuses	188
Système de lavage (CIP)	152
Systèmes par gravité	147
Systèmes professionnels	149



Cuve en inox avec robinet

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



Couvercle avec poignée



Poignées de transport



Robinet inox



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



Cuve pour la production de bière

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



Couvercle avec poignée



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



Robinet inox



Thermomètre analogique



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



Cuve motorisée

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

Motoréducteur



Thermomètre analogique



Axe avec pales pour agitation



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



Robinet inox



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



Motoréducteur



Axe avec pales pour agitation



Vanne inox Tri-Clamp



Thermomètre analogique



Cuve motorisée Tri-Clamp

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



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



Cuve d'ébullition

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



Tube pour évacuation des fumées



Trappe d'inspection



Robinet inox (75-200 L)



Vanne DIN 25 (300-500 L)



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



Kit Homebrewing

Filtre Halo



Robinet inox



Thermomètre analogique



Couvercle avec poignée



Kit Homebrewing avec filtre Halo

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



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

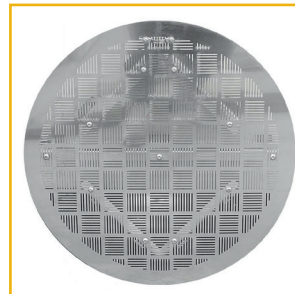
Kit Homebrewing



Kit Homebrewing avec filtre à drêches faux fond

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

Filtre faux fond



Robinet inox



Thermomètre analogique



Couvercle avec poignée



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



Easy 50/100 avec fermenteur fond plat

Simple et polyvalentes, les systemes par gravite **Easy 50** et **Easy 100** sont realisees en acier inoxydable AISI 304 et alimentees par flamme directe. Completes avec casserole pour eau de rinçage, cuve de mash motorisee avec filtre Halo et fly sparge, cuve de boil, fermenteur, electropompe, tuyaux, mesureurs et echangeur de chaleur. Ils repondent aux besoins a la fois des amateurs et des micro-brasseries en tant qu'installation pilote.



Introduction du malt dans le mash



Vanne de sortie du moût



Fly sparge installé



Les systemes **Easy 50** et **Easy 100** sont equipees des memes accessoires, sauf pour les bruleus: en fonte pour le Easy 50, et 2 en fonte + 1 en acier inox pour le Easy 100. Tous peuvent etre alimentes au gaz GPL ou methane.

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

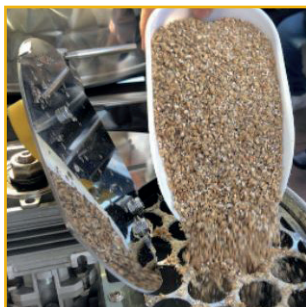


Easy 50/100 avec fermenteur fond conique 60°

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



Introduction du malt dans le mash



Vanne de sortie du moût



Fly sparge installé



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

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



JUNIOR 200 Extra

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

ABP0085



- N° 3 brûleurs radiaux inox 26 kW
- N° 3 structures inox pour cuves de 200/300 litres
- N° 1 mesureur inox 200 pour la cuve de sparge et de mash
- N° 1 échangeur maxi 43 à 30 plaques inox, démontables et désinfectables
- N° 1 électropompe EP Mini B pour sparge et transferts, avec potentiomètre de réglage du débit et chariot en inox
- N° 1 électropompe EP Midex 30 B pour whirlpool et transferts avec chariot inox
- 6 m de tuyau Hot beer Red Ø 20
- 2 m de tuyau Hot beer Red Ø 32
- N° 1 clé pour raccords DIN 25/32

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

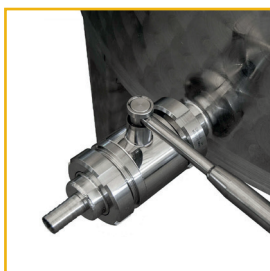


JUNIOR 300 Extra

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



Vannes DIN 25 x PG20



3 brûleurs 26 kW



Trappe ronde Ø 300



Agitateur pour empâtage



N° 3 brûleurs radiaux inox 26 kW

N° 3 structures inox pour cuves de 300 litres

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

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

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

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

6 m de tuyau hot beer Red Ø 20

2 m de tuyau hot beer Red Ø 32

N° 1 clé pour raccords DIN 25/32

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



JUNIOR 500 Extra

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



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

Unité de contrôle
Brew Touch



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

Autres installations série JUNIOR

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

Nettoyage et désinfection



CIP Système de lavage

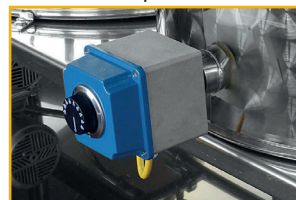
Le système de lavage “Clean in Place” est un dispositif pratique pour nettoyer, désinfecter et éliminer les résidus des surfaces internes et externes des cuves, équipements, tuyauteries, filtres et raccords utilisés dans les brasseries et les entreprises alimentaires. Le “Clean in Place”, entièrement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



Vannes DIN 25 avec PG20



Thermostat pour résistances



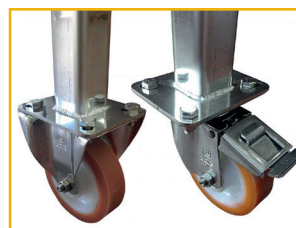
Résistances



Électropompe



4 roulettes dont 2 avec frein



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



Accessoires pour systèmes

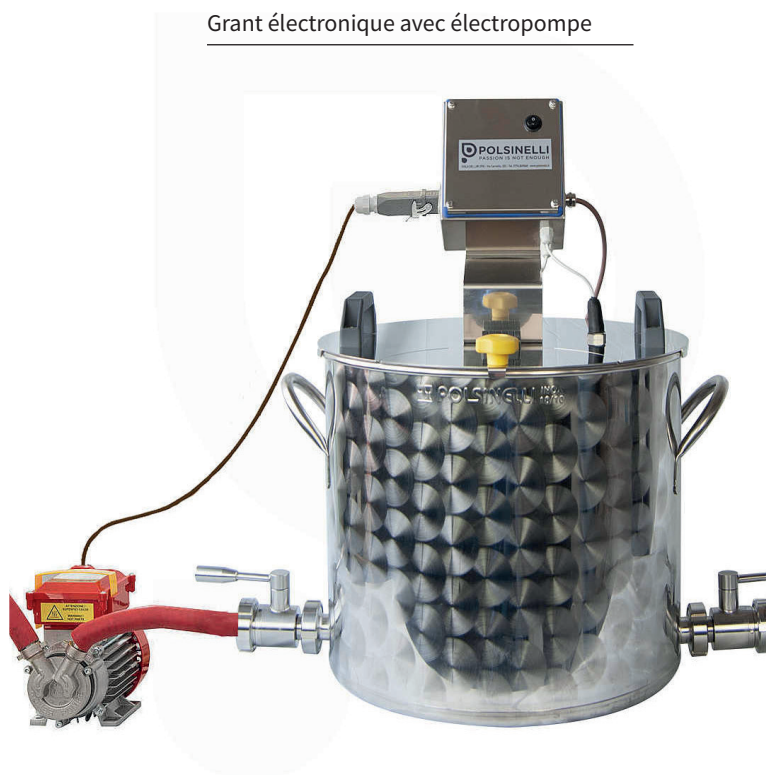
Cuve de Grant

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

Grant



Grant électronique avec électropompe



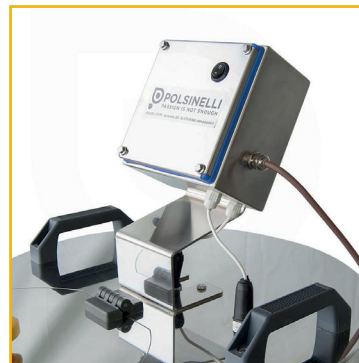
Vanne DIN25



Capteurs de détection



Tableau électrique



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

Accessoires pour systèmes



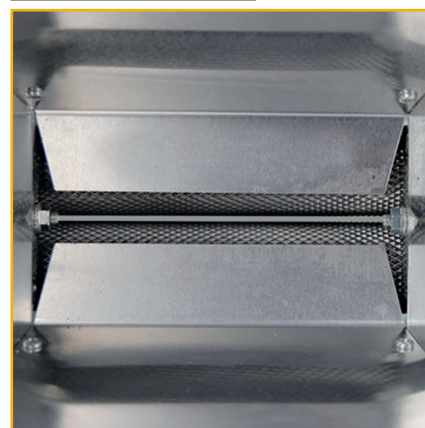
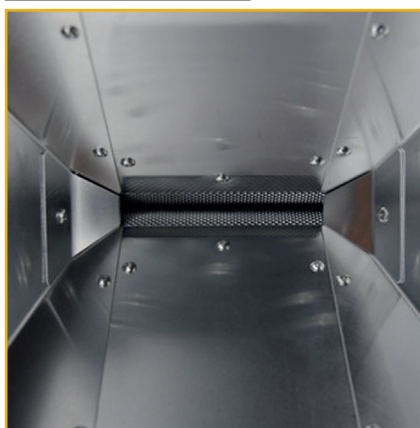
Moulin Smart

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



Moulin Smart 3 rouleaux

Moulin Smart 2 rouleaux



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



Accessoires pour systèmes

Moulin Derby

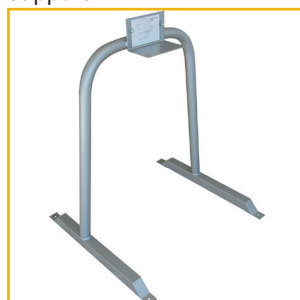
Le moulin électrique **Derby** est un des meilleurs accessoires du marché pour la transformation du malt, des céréales et d'autres aliments. Il est fabriqué en acier et sa capacité est de 180 à 200 kg de produit par heure. L'appareil est équipé d'un moteur électrique de 380 V avec protection et interrupteur.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



Réglage des rouleaux



Support



Courroie de blocage du sac



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

Accessoires pour systèmes



Compteur de litres Krohne 1500

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



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



Accessoires pour systèmes

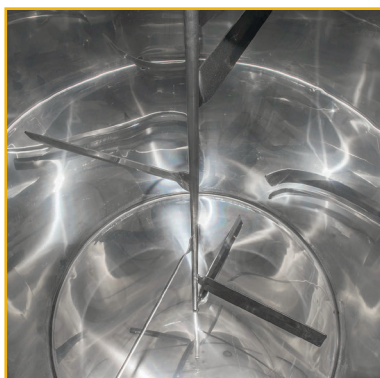
Agitateur pour empâtage

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

Installation sur cuve



Pales de brassage

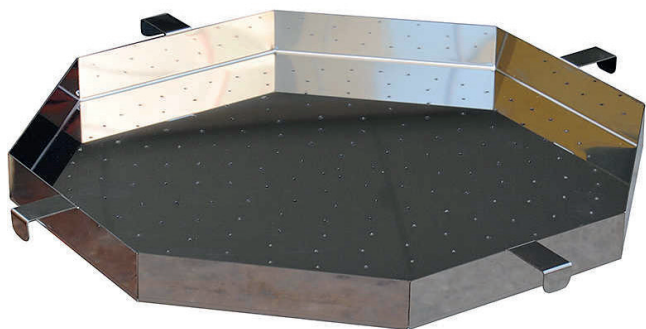


Code	Caractéristiques	Alimentation	kW	Ø Couvercle (mm)	Hauteur axe (mm)	Longueur pales (mm)	Poids (kg)
ABP0298	Pour cuve 35 L filtre faux fond	220 V - 50 Hz	0,09	385	315	130	7,85
ABP0299	Pour cuve 50 L filtre faux fond	220 V - 50 Hz	0,09	475	315	165	8,50
ABP0300	Pour cuve 75 L filtre faux fond	220 V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

Accessoires pour systèmes



Fly sparge



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

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

Kit boule de sparge



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

Le kit comprend:

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

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

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

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

Joint rouge en fibre 1/2"

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

Pale inox pour whirlpool



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

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





Accessoires pour systèmes

Filtre à drêches Halo

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

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

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



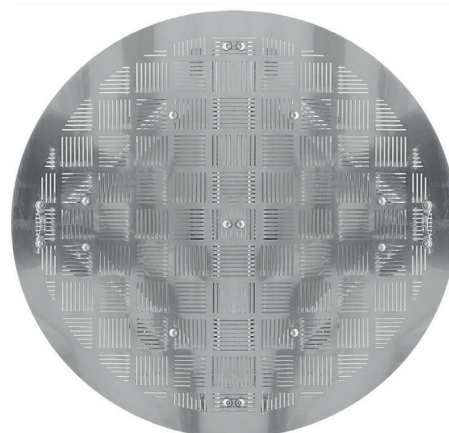
Code	Caractéristiques	Ø (mm)	Hauteur (mm)	Épaisseur des fentes (mm)	Poids (kg)
ABP0275	Filtre Halo pour cuve 25 L	300	55	1,5	0,65
ABP0069	Filtre Halo pour cuve 35 L - Pour fermenteur 50-75 L	366	55	1,5	0,86
ABP0070	Filtre Halo pour cuve 50/75 L - Pour fermenteur 100 L	452	55	1,5	1,06
ABP0071	Filtre Halo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

Filtre à drêches faux fond

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

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

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



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

Accessoires pour systèmes



Filtre à panier pour drêches



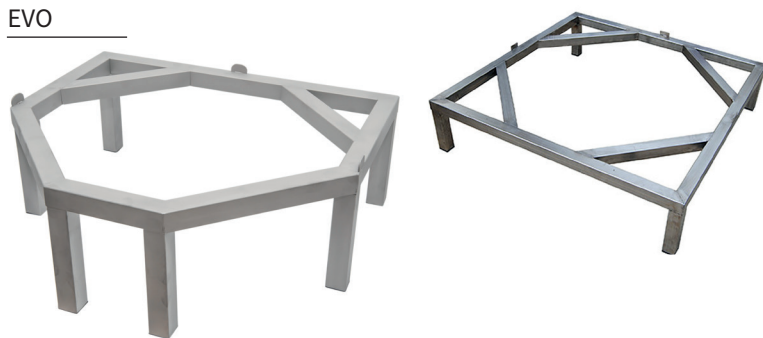
Le filtre à panier conçu pour les cuves Polsinelli est un accessoire très utile lors de la fabrication de la bière, car il permet de séparer rapidement et facilement les enveloppes externes et les particules insolubles des céréales du moût.

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

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

Supports inox pour cuves

EVO



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

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



Accessoires pour systèmes

Couvercle anti-poussière

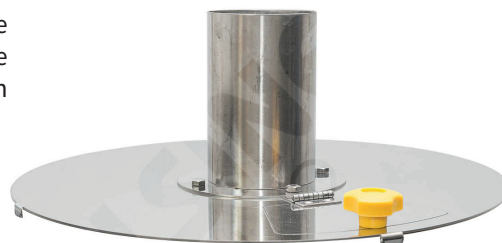
Le couvercle en acier inoxydable avec poignée est un accessoire indispensable pour protéger le produit contenu dans les cuves. C'est le choix idéal pour garantir un maximum d'hygiène et de sécurité pendant toutes les phases de stockage et de conservation.



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

Couvercle de boil

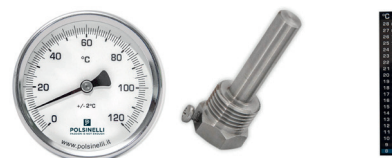
Le couvercle pour évacuation des fumées en acier inox est indispensable pour canaliser les vapeurs générées pendant l'ébullition et les conduire facilement à l'extérieur de la salle de brassage. La trappe d'inspection facilite l'ajout du houblon.



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

Thermomètre

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



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

Accessoires pour systèmes



Mesureur

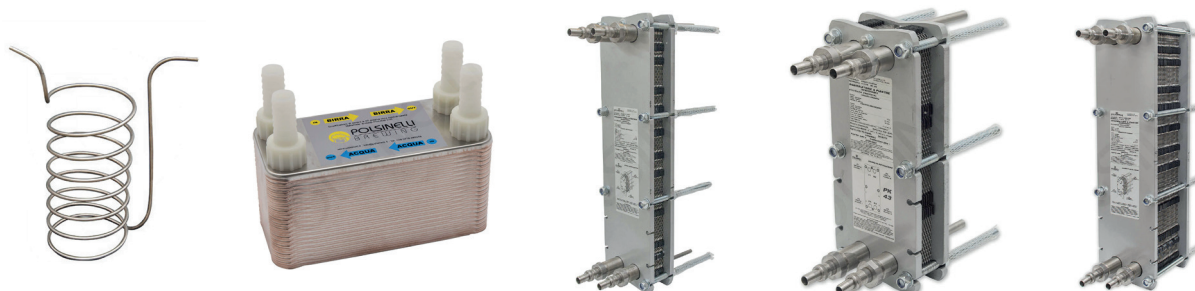


Tige en acier inoxydable à immersion. Grâce à son échelle graduée, il permet de mesurer la quantité de liquide à l'intérieur des cuves.

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

Échangeurs de chaleur

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



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



Accessoires pour systèmes Électropompes

Accessoires et pièces de rechange pour échangeurs de chaleur

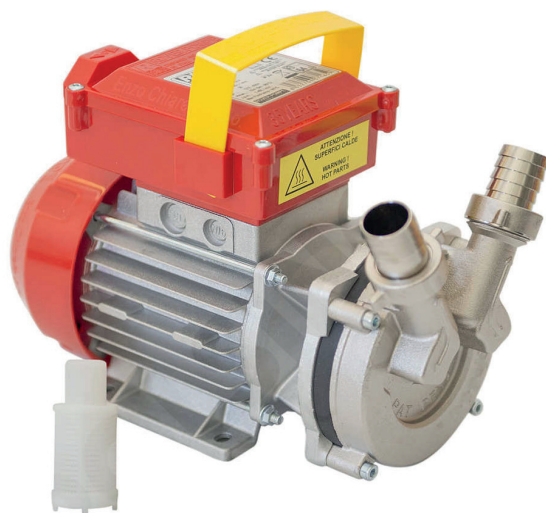


Code	Description	Caractéristiques	Poids (kg)
ABR0073	Joint pour plaque maxi 43	Matériel: EPDM	0,04
ABR0053	Joint pour plaque maxi 80	Matériel: EPDM	0,06
ABP0168	Plaque inox pour Maxi 43	Matériel: Inox AISI 316	0,32
ABR0029	Plaque inox pour Maxi 80	Matériel: Inox AISI 316	0,36
ABP0204	Support de fixation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

Électropompes Novax Beer

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

Interrupteur bidirectionnel



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



Électropompes à rotor flexible

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

EP Minor 40 Beer 380V avec variateur mécanique



EP Mini 20 Beer



EP Mini 20 Beer avec inverseur



EP Midex 30 Beer



EP Midex 30 Beer avec inverseur



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

Accessoires et pièces de rechange pour électropompes

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





Rotor interne en inox

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

P30 A.T. avec variateur mécanique - 380V



P30 A.T. avec inverseur - 220V



P30 A.T. - 220V



Manomètre



IN/OUT raccord 1" GAS



Poignée inox



Inverseur



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

Électropompes

FLEXI



Rotor flexible

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

Flexi 60



Flexi 30



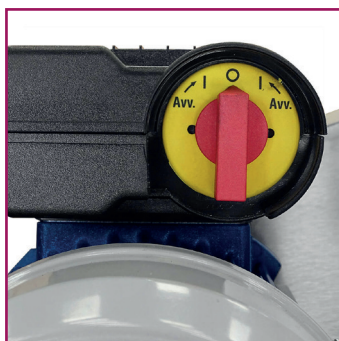
Flexi 40



Flexi 50



Interrupteur bidirectionnel



Rotor flexible en néoprène



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



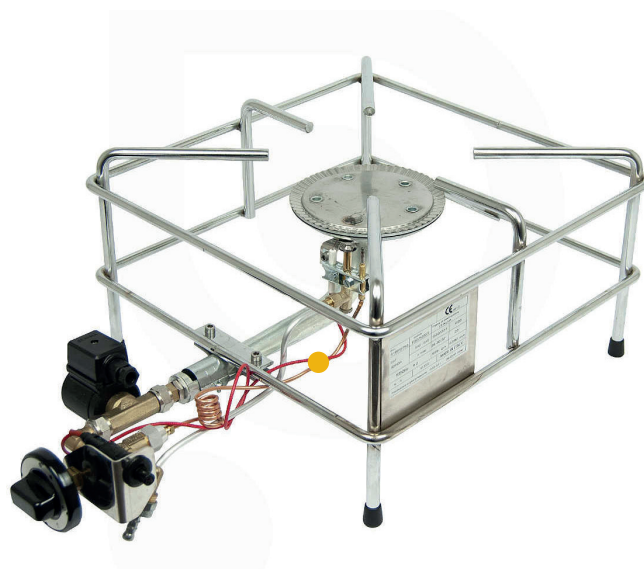
Chromé et fonte

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

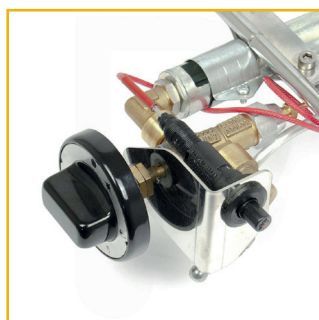
Cromo



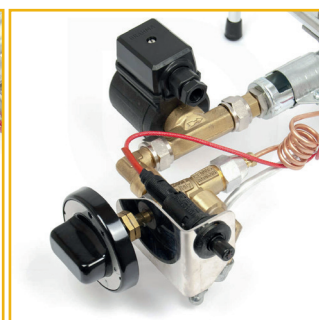
Cromo EV



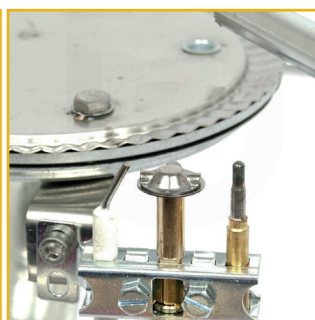
Allumage piézoélectrique



Allumage piézoélectrique avec électrovanne



Groupe piézoélectrique, sécurité, flamme pilote



Brûleur en fonte



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



Brûleur radial

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

Groupe piézoélectrique, sécurité, flamme pilote



Électrovanne 24V



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



Fermentation

Joint



Vis papillon de serrage



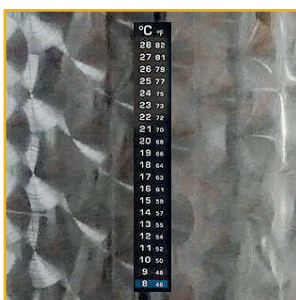
Également disponible avec poignées



Robinet inox



Thermomètre à cristaux liquides



Fermenteurs fond plat

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



Couvercle épaisse avec joint et barboteur

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

Fermentation



Fermenteur fond plat réfrigéré

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

Couvercle avec plaque d'immersion



Joint



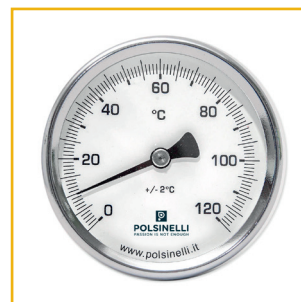
Barboteur et raccords pour la plaque



Vanne inox



Thermomètre analogique



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



Fermenteur fond conique 60°

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

Couvercle renforcé avec barboteur



Vanne de prélèvement et vidange totale



Support intégré



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

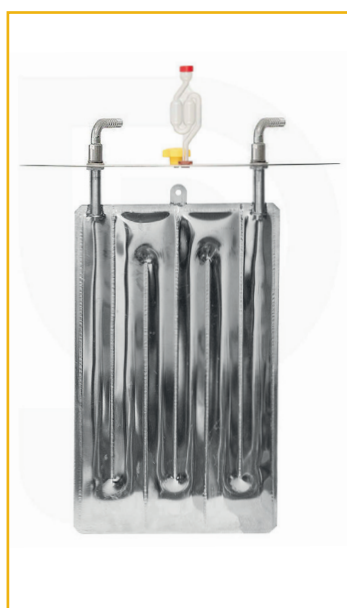


Fermenteur fond conique 60° réfrigéré

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



Plaque interne à immersion



Couvercle renforcé avec barboteur et connexions plaque

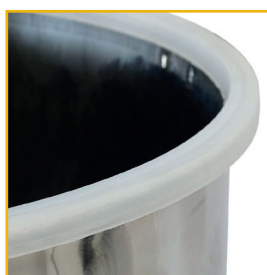


Thermomètre analogique



Support intégré avec vannes de prélèvement et vidange totale

Joint



Vis de serrage couvercle



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



Fermenteur fond conique 60° réfrigéré

Trou d'homme Ø 400 mm



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

Vanne papillon pour vidange partielle



Vanne papillon pour vidange totale



Support pour échelle



Robinet de dégustation



Thermomètre analogique



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

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

Fermentation



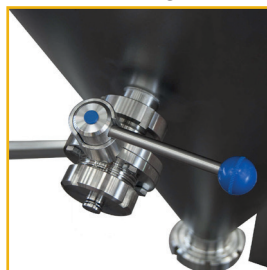
Fermenteur fond conique 30°

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

Trou d'homme supérieur avec vanne de purge



Vanne papillon pour vidange partielle



Vanne papillon pour vidange totale



Boule de lavage



Robinet de dégustation



Thermomètre analogique



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



Fermenteur fond conique 30° réfrigéré

Indicateur de niveau et tuyau pour boule de lavage



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

Vanne papillon pour vidange totale



Vanne papillon pour vidange partielle



Robinet de dégustation



Boule de lavage



Thermomètre analogique



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



Fermenteur fond conique 60° isobarique réfrigéré

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



Trou d'homme supérieur



Vanne de sécurité



Vanne papillon pour vidange totale



Vanne casse-vide



Vanne papillon pour vidange partielle



Option Groupe barboteur



Vanne papillon pour dry hopping



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

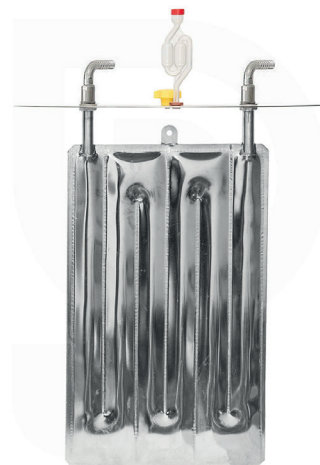


Accessoires pour Fermenteur

Kit réfrigération pour fermenteurs à fond plat

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

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



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

Joint pour fermenteurs à fond plat et conique 60°

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



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



Réfrigération



Panneau électrique

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



Panneau en fonctionnement



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

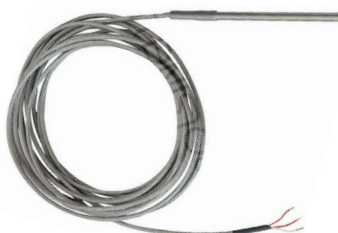
Vanne motorisée 24V



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

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

Sonde PT100 - 3 fils



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

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



Crio 1000



Crio 2000/2500



Crio 3000



TAE 31



Réfrigérateurs

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



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

Filtration

FILTRE À CARTONS 20 X 20



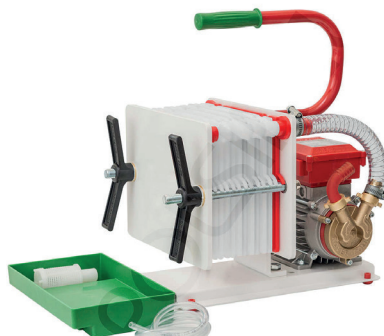
Baby

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

Baby 6



Baby 12



Baby 18



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

Baby inox

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

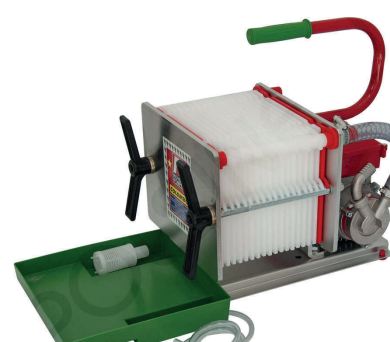
Baby 6



Baby 12



Baby 18



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



Filtration

FILTRE À CARTONS 20 X 20

Jolly

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

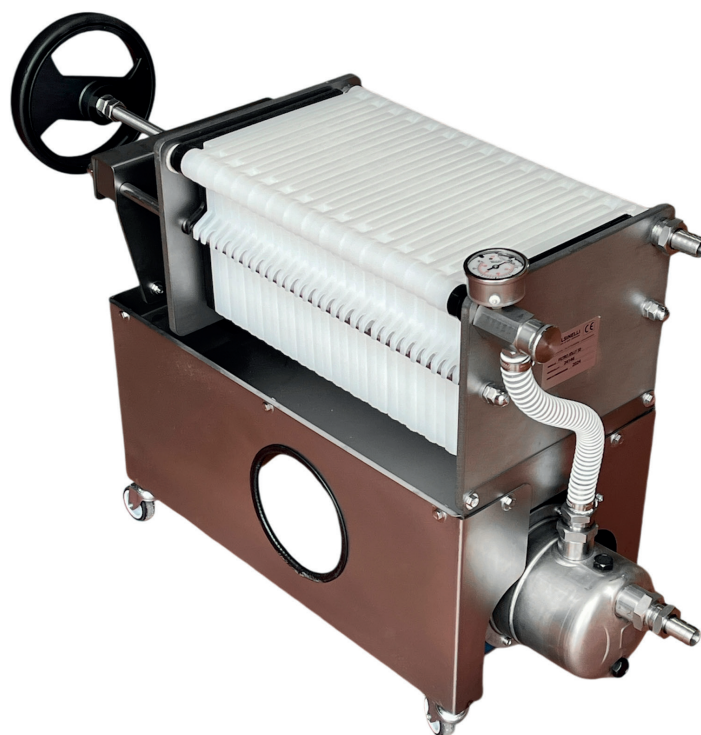
Jolly 10



Jolly 20



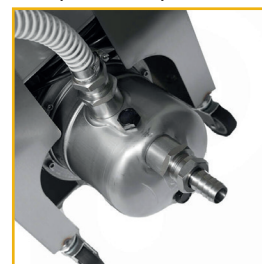
Jolly 30



Volant de serrage



Pompe électrique



Vue frontale



Manomètre



Code	Description	Nr. de plaques	Surface de filtration	Dimensions plaques (cm)	Production	Dimensions (mm)	Poids (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

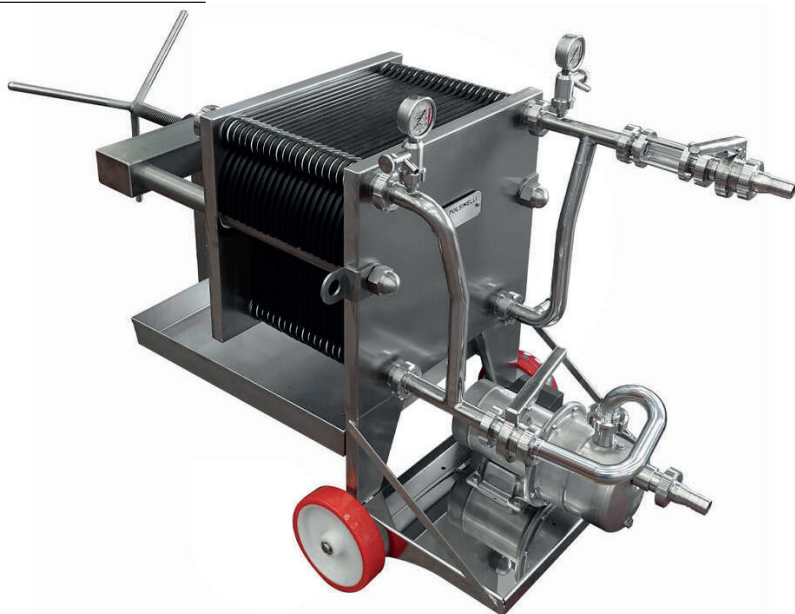
FILTRE À CARTONS 40 X 40



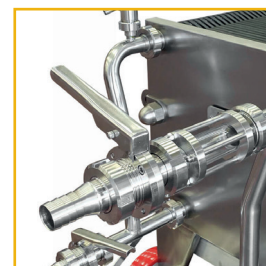
Eur

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

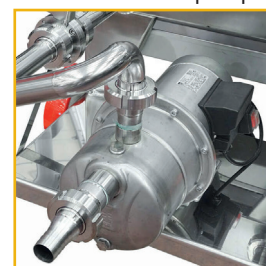
EUR 20



Vanne avec viseur



Électropompes



EUR40



Manomètre



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



Filtration

CARTONS FILTRANTS 20X20 / 40X40

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

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

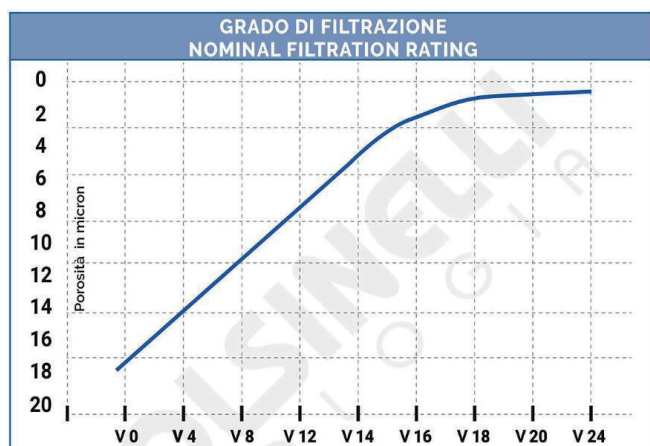
Disponibles en paquets de 25 ou 100 pièces.

Cartons filtrants 20 x 20

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

Cartons filtrants 40 x 40

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



Filtration

HOUSING



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

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

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

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

Housing 30" à 3 cartouches



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



Cartouches pour Housing

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

Cartouche 10"



Cartouche 30"



Porte-cartouche
Boîtier inox pour cartouche 30"



Raccord 7



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

Cuve de sucrage

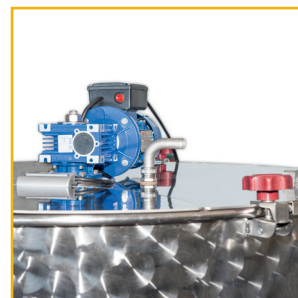


Fond plat

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



Moteur avec motoréducteur



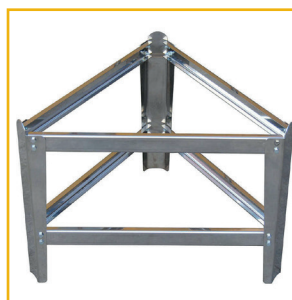
Boule de lavage



Pales de mélange



Trépied



Vannes de vidange partielle et totale



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



Cuve de sucrage

Fond conique 10°

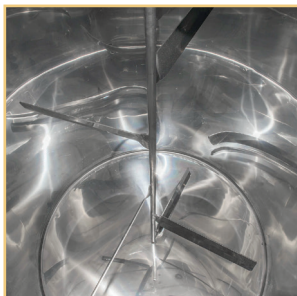
Trappe d'inspection



Moteur avec motoréducteur



Pales de mélange



Vannes de vidange partielle et totale



Boule de lavage



Indicateur de niveau



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

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

Disponible aussi dans les capacités: 1000 - 2000 L

Remplisseuses

ENOLMATIC



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

Alimentation 220 V - 50 Hz



Régulateur pour le vide



Pot de récupération mousse



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

Pièces de rechange et accessoires



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



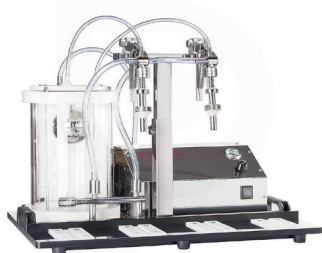
Remplisseuses

ENOLMASTER

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

Version 2 Becs

Version 4 Becs



Chariot pour Enolmaster



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

Pièces de rechange et accessoires

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



Remplisseuses

ISOBARIQUES



Série ISO

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

ISO 2V



ISO 4V



ISO 3M



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



Monobloc Compact 7.1

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

Accessoires inclus :

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



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



Monobloc Série BEER

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

TENSION ÉLECTRIQUE : 380V-24V-50Hz

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

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

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



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

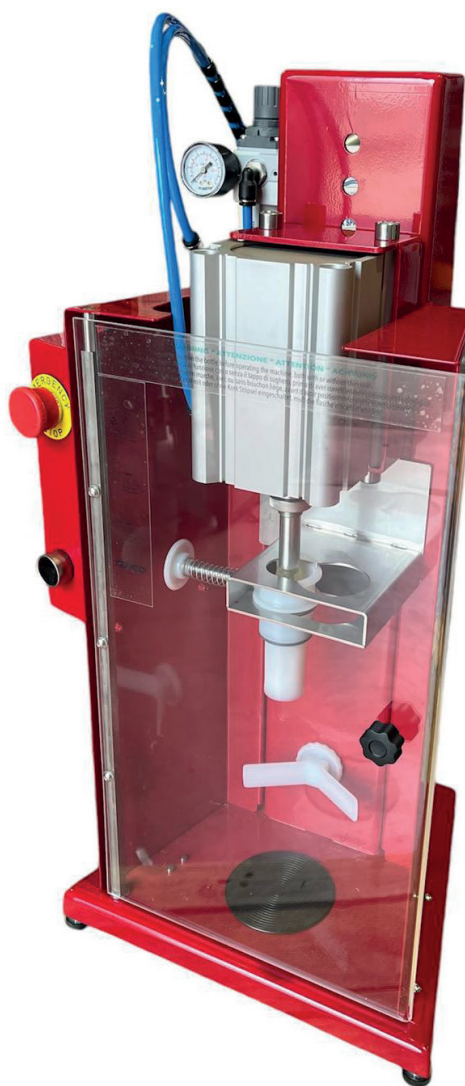
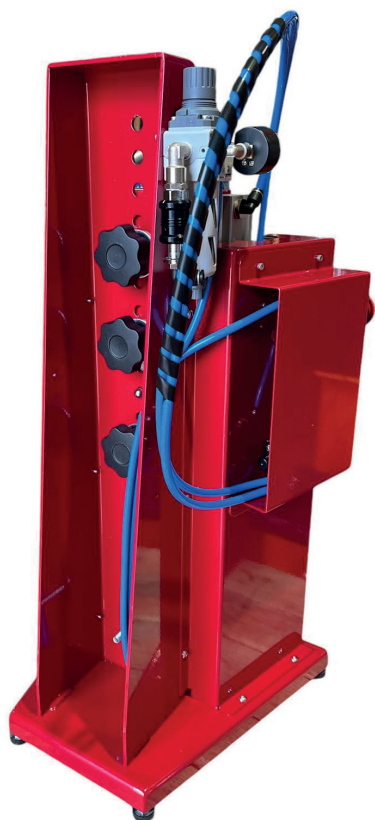


Boucheuses

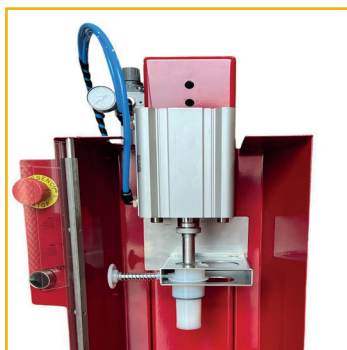
BOUCHON LIÈGE, SYNTHÉTIQUE
ET COURONNE

Starcap

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



Cône d'insertion bouchon ras



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

Boucheuses de table

POUR CAPSULES COURONNE



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

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

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

Eco



Roue



Circe



Ulisse



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



Boucheuses pneumatiques

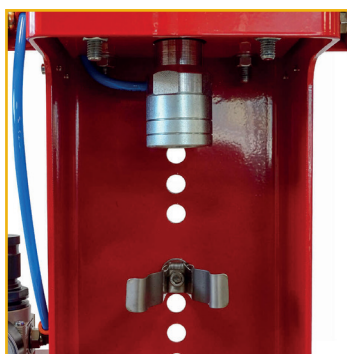
Pour capsules couronne

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

Mirko

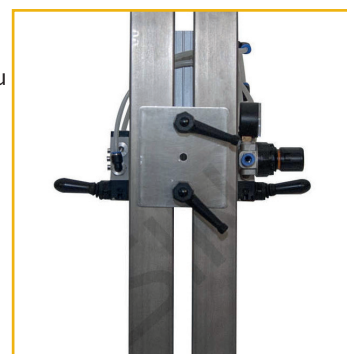


Mirko Inox



Logement bouteille

Réglage hauteur verrou



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

Étiqueteuses

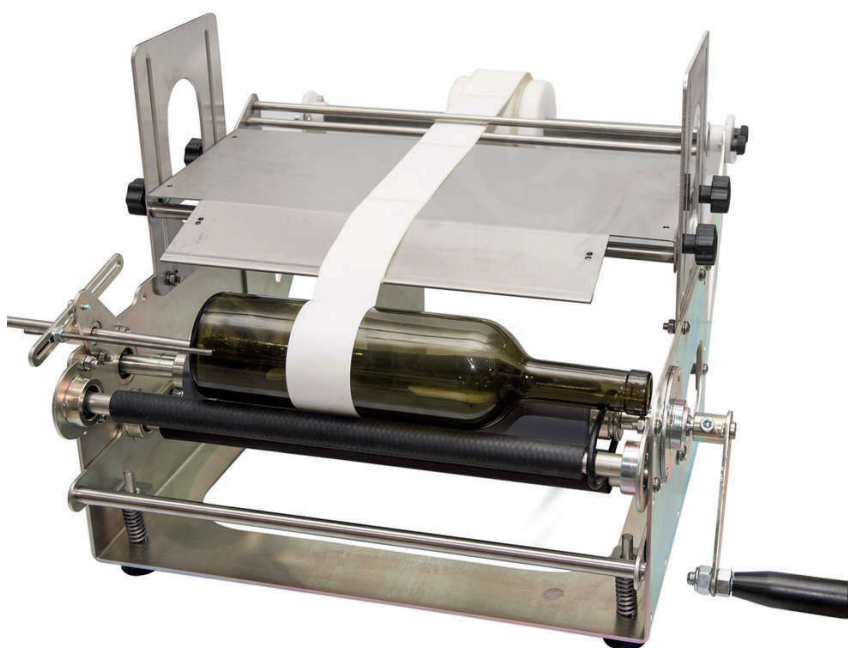
MANUELLE INOX



ETI 05

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

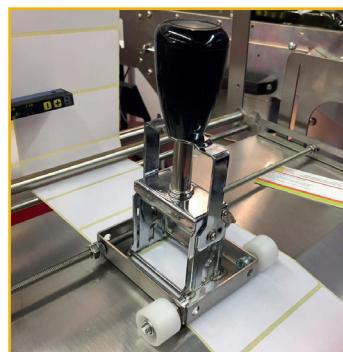
Timbre pour lot



Régulateur distance contre-étiquette



Timbre positionné sur la ETI 05



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



Étiqueteuses

SEMI-AUTOMATIQUE INOX

ETI 09

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

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

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

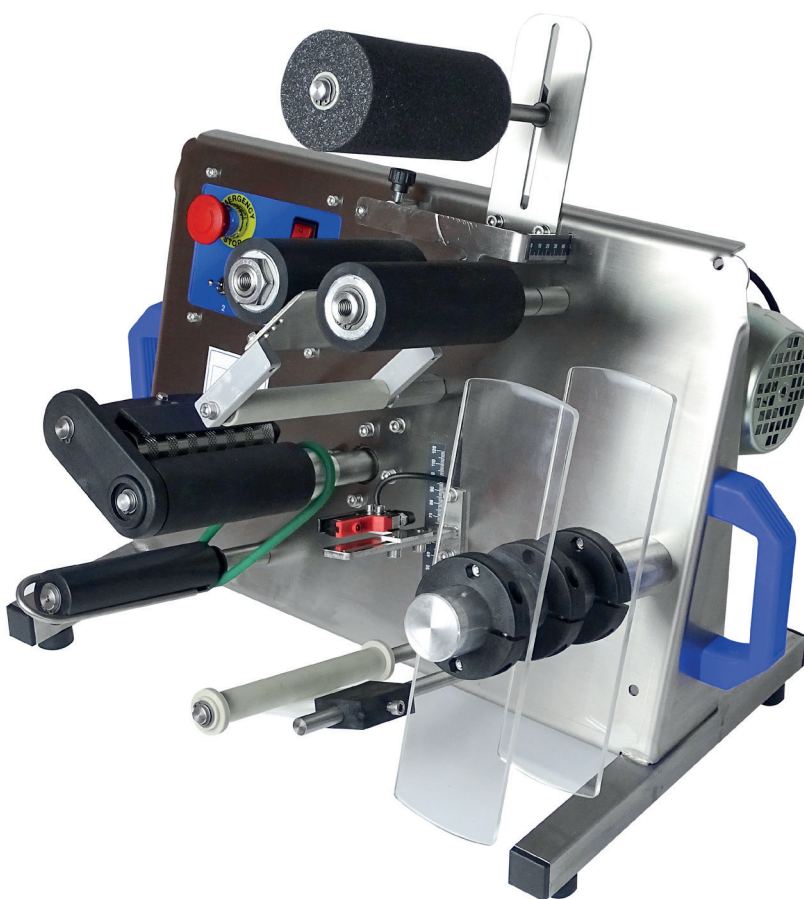
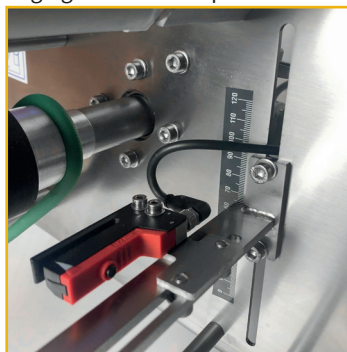
Prête à l'emploi



Réglage hauteur étiquette



Réglage distance étiquette



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

Étiqueteuses

MANUELLE INOX



ETI 10

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



Prête à l'emploi



Réglage hauteur étiquette



Réglage distance étiquette



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



Étiqueteuses

SEMI-AUTOMATIQUE INOX

ETI 10H

L'**ETI 10H** est une étiqueteuse semi-automatique de table conçue pour appliquer des étiquettes autocollantes avec une grande précision. Elle permet l'application simultanée de l'étiquette et de la contre-étiquette en un seul cycle de travail, avec insertion du produit en position verticale.

Elle est équipée d'un levier mécanique pour le blocage du contenant ainsi que d'une plateforme de support pratique qui permet de démarrer facilement la phase d'étiquetage. Idéale pour bouteilles, pots et contenants en plastique.

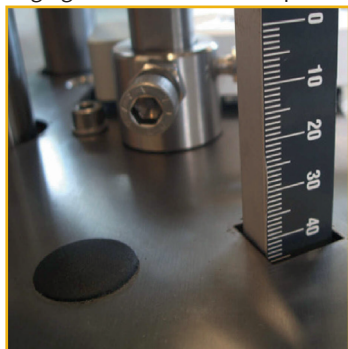
Prête à l'emploi



Réglage hauteur étiquette



Réglage distance contre-étiquette



Optionl:

Ø bouteille de 17 à 160 mm

Taille maximale de l'étiquette mm 340 x 190h

Code	Description	Alimentation	Production	Ø bouteille (mm)	Dimensions étiquette (mm)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
IPP0506	ETI 10H	230V-50Hz-0,2 kW	700 bottiglie/h	de 60 à 120	max 280 x 140h	700 x 480 x 615h	55,00

Étiqueteuses

SEMI-AUTOMATIQUE INOX



ETI 20

L'**ETI 20** est une étiqueteuse adhésive semi-automatique sur roues, conçue pour appliquer l'étiquette et la contre-étiquette en un seul cycle de travail grâce à ses deux bobines indépendantes.

Polyvalente et précise, elle permet d'étiqueter des bouteilles cylindriques en verre, des contenants en matériau synthétique et des pots de tout format, grâce à son pratique rouleau supérieur mobile.

Avec les options dédiées (à acheter séparément), il est possible d'ajouter des fonctionnalités avancées telles que la lecture de repères, le positionnement retardé de l'étiquette, l'application d'étiquettes transparentes, l'installation du groupe de marquage et bien plus encore, pour obtenir une personnalisation maximale du cycle d'étiquetage.



Prête à l'emploi



Réglage hauteur étiquette



Réglage distance contre-étiquette



Option:
Ø bouteille de 20 à 200 mm
Taille maximale de l'étiquette mm 340 x 190h

Code	Description	Alimentation	Production	Ø bouteille (mm)	Dimensions étiquette (mm)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
IPP0067	ETI 20	230V-50Hz-0,2 kW	800 bottiglie/h	de 60 à 120	max 280 x 140h	600 x 600 x 1250h	80,00



Étiqueteuses

AUTOMATIQUE

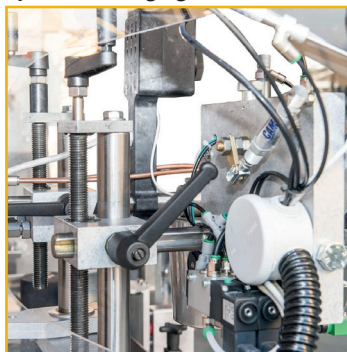
ETI PRO



Panneau de commande



Système de réglage



Bande de transport bouteilles



ETI PRO PVC

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



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

Capsuleuses



Capsuleuses

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

Capsuleuse manuelle



Capsuleuse manuelle à séchoir



Capsuleuse de table Inox



Capsuleuse de table emailée



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



Pièces de rechange pour capsuleuses

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



Accessoires et Pièces de rechange

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





VISITEZ NOTRE SITE



POLSINELLI
PASSION IS NOT ENOUGH

Polsinelli Enologia S.r.l.
Via Carnello 323 - 03036 Isola del Liri (FR) Italia - Tel. 0776.869068
www.polsinelli.it - info@polsinelli.it