

# Produkte Katalog 2026

Seit 1958 pflegen  
wir Leidenschaften



 **wein**



 **öl**



 **bier**

Rev. 2

 **POLSINELLI**  
PASSION IS NOT ENOUGH  
M A D E I N I T A L Y

[polsinelli.it](https://polsinelli.it)



 **lebensmittel**



 **POLSINELLI**  
MADE IN ITALY - SINCE 1958



# Inhaltsverzeichnis



## Corporate

Bereiche	8
Der Beginn einer großen Geschichte	7
Handwerkliche Tradition, Know-how, Technik und Innovation	6



## Wein

**11**

Abfüllanlagen	80
Abfüll-Kit	99
Elektropumpe	66
Etikettiermaschinen	93
Filtration	74
Holzfässer	62
Kühlung	59
Lagerung	33
Sekt	101
Verschlussgeräte	88
Verschleißmaschinen	100
Weinlese	12



## Öl

**103**

Abfüllanlagen	126
Behälter	132
Elektropumpe	122
Entlauber	104
Etikettiermaschinen	131
Filtration	119
Kapsel- und Versiegelungsmaschinen	129
Lagerung	110
Pressung	109
Produkte für die Olivenernte	107



<b>Bier</b>	<b>139</b>
Abfüllanlagen	188
Anlagen zur Bierherstellung	147
Edelstahl Töpfe	140
Etikettiermaschinen	196
Filtration	180
Gärbehälter	169
Homebrewing Kits	145
Kapselmaschinen, Zubehör und Ersatzteile	202
Kühlung	178
Reinigung und Desinfektion	152
Verschleißmaschinen	193
Zubehör für Anlagen	153



<b>Kombucha</b>	<b>205</b>
Abfüllanlagen	229
Elektropumpe	217
Etikettier- und Kapselmaschinen	235
Filtration	221
Gärbehälter	211
Kombucha Produktionskit	206
Konische 10° Edelstahl Bottiche und Tanks mit Rollen	215
Obstmühle	240
Priming	227
Töpfe für Kombucha und Gasbrenner	207
Verschleißmaschinen	232
Zubehör und Ersatzteile	241



<b>Lebensmittel</b>	<b>243</b>
Edelstahlische, Teigplatten und Schneidebretter	255
Elektropumpe	258
Etikettiermaschinen	260
Geräte	261
Käse und Joghurt	250
Kochen	246
Marmeladentopf	244
Zubehör und Ersatzteile	266

# Handwerkliche Tradition, Know-how, Technik und Innovation

Polsinelli ist ein Familienunternehmen in dritter Generation, in dem Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft in Synergie miteinander wirken.

Das Unternehmen wurde 1958 in der Provinz Frosinone (in der Region Lazio) von Celestino Polsinelli gegründet und begann als Hersteller von Pressen und Abbeermaschinen. Dank der handwerklichen Exzellenz seiner Produkte entwickelte sich das Unternehmen schnell zu einem Bezugspunkt in Mittel- und Süditalien.

Die zweite Generation trat im 1990 mit Daniele Polsinelli an der Spitze in das Unternehmen ein. Mit seiner Frau Sandra machte er Polsinelli zu einer internationalen Referenz in der Planung und Herstellung von Ausrüstungen und Anlagen für den Weinsektor, speziell für kleine und mittlere Betriebe sowie Hobbywinzer. Im Laufe der Zeit erweiterte das Unternehmen sein Angebot auf die Herstellung von Ausrüstungen für die handwerkliche Bierproduktion, die Ölverarbeitung und weitere Bereiche der Lebensmittel- und Getränkeindustrie wie Kombucha, Liköre und Marmeladen.

Polsinelli entwickelt hochwertige, professionelle Anlagen und Geräte, die den individuellen und sich ständig weiterentwickelnden Produktionsanforderungen seiner Kunden gerecht werden. Dabei setzt das Unternehmen auf maßgeschneiderte Lösungen und gewährleistet einen sorgfältigen und kontinuierlichen Kundendienst.

Der internationale Durchbruch gelang 2012 mit der Einführung einer E-Commerce Webseite, das es dem Unternehmen ermöglichte, 60 % seines Umsatzes ins Ausland zu exportieren und Kunden in über 70 Ländern weltweit zu erreichen.

Heute umfasst das Hauptquartier eine Fläche von 25.000 Quadratmetern mit einer Produktionsstätte, die modernste Industrie-4.0-Technologien nutzt, einem innovativen Logistikzentrum und einer Academy, die Seminare und Workshops im Bereich Lebensmittel und Getränke anbietet.

Aktuell erfolgt der Übergang zur dritten Generation mit Edoardo, dem Sohn von Daniele und Sandra. Edoardo, der sein Studium in Weinbau und Önologie an der Universität Pisa abgeschlossen hat, bringt mit Leidenschaft und technischem Know-how neue Impulse ins Unternehmen und trägt dazu bei, Polsinelli als erfolgreiches Made-in-Italy-Modell weiterzuentwickeln.

Zu den kurzfristigen Zielen gehört die Gründung einer Stiftung, in der Forschung, Experimente und die synergetische Zusammenarbeit zwischen Unternehmen und Hochschulen die Entwicklung neuer Technologien für den Wein- und Brauereisektor fördern sollen.



# Der Beginn einer großen Geschichte

**1958**

Celestino Polsinelli gründet das Unternehmen.

**1960**

Erste Lizenz zur Herstellung von Pressen

**1966**

Erweiterung des Sortiments von önologischen Geräten.

**1990**

Celestino übergibt das Unternehmen an seinen Sohn Daniele.

**1995**

Daniele und seine Frau Sandra stärken das Unternehmen weiter.

**1999**

Gründung der Polsinelli Academy.

**2000**

Eröffnung der ersten Polsinelli-Website.

**2008**

Beginn der Produktion von Ausrüstungen für handwerkliche Bierherstellung.

**2012**

Einführung der E-Commerce Plattform.

**2021**

Erwerb des neuen Firmensitzes.

**2022**

Edoardo, Sohn von Sandra und Daniele, tritt als Önologe in das Unternehmen ein.

**2023**

Modernisierung des Logistik- und Produktionsbereichs mit Industrie-4.0-Technologie.

# Innovative Technologie, Handwerkpflege der Details und hohe Qualität

## **wein**

---

### **Önologie.**

Wir entwerfen und fertigen Ausrüstungen und Anlagen für die Weinproduktion und bieten Ihnen alle önologischen Produkte an, um den gesamten Produktionsprozess bis zur Abfüllung zu begleiten.

1958 begann Polsinelli seine Tätigkeit mit der Herstellung von Pressen und Abbeermaschinen. Mit der Zeit und der Entwicklung des Marktes wurde das Angebot um Edelstahltanks sowie kleine Maschinen zur Filtration und Abfüllung erweitert.

Heute sind wir seit über 20 Jahren auf die Planung und den Bau kleiner und mittelgroßer Weinkeller spezialisiert und in der Lage, das gesamte Sortiment von önologischen Produkten für die Weinherstellung bereitzustellen.



## **öl**

---

### **Ölverarbeitung.**

Vom Olivenhain bis zur Abfüllung: die komplette Ausstattung für Amateur und Profi in der Olivenenernte und Ölproduktion.

Wir bieten Ihnen Anlagen, Ausrüstungen und Produkte für die Ölherstellung – von der Pflege des Olivenhains über die Abfüllung bis hin zur Lagerung.





## **bier**

---

### **Braukunst.**

Wir entwickeln Ausrüstungen für die Herstellung von handwerklich gebrautem Bier und bieten Ihnen alle Produkte, um den gesamten Brauprozess von Anfang bis zur Abfüllung zu begleiten.

Nach 50 Jahren Erfahrung im Weinsektor erweiterten wir 2008 unser Sortiment um die Entwicklung von Anlagen für die handwerkliche Bierherstellung, insbesondere Maischetöpfe, Gärbottiche, Vermischungs-Tanks und CIP Reinigungssysteme. Darüber hinaus bieten wir alle Zutaten und Zubehörteile, die für den gesamten Brauprozess erforderlich sind – von der ersten Phase bis zur Abfüllung.



## **kombucha und Lebensmittel**

---

### **Produktion.**

Wir sind auf die Entwicklung innovativer Lösungen für die Herstellung von Kombucha, handwerklich hergestelltem Käse und hochwertigen Marmeladen spezialisiert. Unser Ziel ist es, unsere Kunden mit modernster, zuverlässiger und maßgeschneiderter Technologie bei ihren Produktionsprozessen zu unterstützen.

Wir möchten die Lebensmittelproduktion einfacher, effizienter und sicherer gestalten, indem wir hochwertige Ausrüstungen bereitstellen, die die Qualität des Endprodukts optimieren. Ob für kleine handwerkliche Produzenten oder industrielle Anlagen – wir arbeiten eng mit unseren Kunden zusammen, um maßgeschneiderte Lösungen zu entwickeln, die ihren individuellen Anforderungen gerecht werden.



 **POLSINELLI**  
PASSION IS NOT ENOUGH  
M A D E I N I T A L Y

**Seit 1958**  
pflegen wir Leidenschaften

## Index

10° konische -Boden Tanks	38
60° konische Boden Tanks	56
Abbeermaschinen	24
Abbeer-Traubenmühle Maschine	26
Abfüllanlagen	80
Abfüll-Kit	99
Abtropfbehälter	31
Beerenmühlen	22
Elektropumpe	66
Ersatzteile für Pressen	16
Etikettiermaschinen	93
Filter	74
Flachbodentanks	33
Füllpistole und Tropfauffangschale	58
Große Bottiche und Bottiche	28
Holzfässer	62
Horizontale Pressen	27
Kühlgeräte	59
Kühlplatten und Thermobänder	60
Palettierbare Tanks	55
Pressen	12
Pressen und kleine Pressen	20
Schaltschränke	61
Sekt	101
Tanks mit Rollen	32
Verschleißmaschinen	88
Verschleißmaschinen und Verschlussgerät für Sektkapseln	100
Wine Kit	19
Zubehör und Ersatzteile für 10° konische- Boden Tanks	54
Zubehör und Ersatzteile für 60°konische- Boden Tanks	57
Zubehör und Ersatzteile für Elektropumpe	73
Zubehör und Ersatzteile für Flachbodentanks	35



## Hebelpressen

Die Hebelpresse ist ein Werkzeug zur Mostgewinnung aus den Trester. Sie wurde von Polsinelli mit hochwertigen Materialien entwickelt und hergestellt, um den Anforderungen von Unternehmen und Weinliebhabern gerecht zu werden. Sie besteht aus einem Ratschenmechanismus und einem Holzkorb, der auf einem Auffangbecken ruht und von einem stabilen Metallstativ getragen wird.

Ratschenmechanismus  
Doppelte Geschwindigkeit ab Modell 40. Durch Platzieren der Sperrnocken in den äußeren Schlitzen wird weniger Kraft zum Betätigen des Hebels benötigt.



Holzkorb.  
Hergestellt aus gedämpftem Buchenholz. Komplett mit emaillierten Stahlringen und Befestigungsstifte.



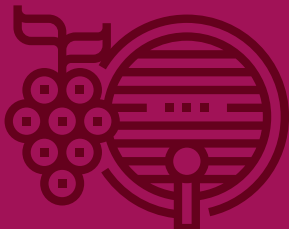
Verstärktes Auffangbecken aus emailliertem Stahl mit Epoxidfarben.



Gezogene Stahlspindel.



Code	Beschreibung	Korb (cm)	Ø Spindel (mm)	Traubenkapazität (kg)	Gewicht (kg)
TOP0019	Presse 15	Ø 15 x 22h	15	5	8,00
TOP0020	Presse 20	Ø 20 x 31h	20	15	17,00
TOP0021	Presse 25	Ø 25 x 36h	20	30	20,00
TOP0022	Presse 30	Ø 30 x 41h	30	50	39,00
TOP0023	Presse 35	Ø 35 x 46h	30	100	50,00
TOP0024	Presse 40	Ø 40 x 55h	40	250	75,00
TOP0025	Presse 45	Ø 45 x 60h	45	300	100,00
TOP0026	Presse 50	Ø 50 x 64h	50	400	130,00
TOP0027	Presse 55	Ø 55 x 70h	55	500	180,00
TOP0028	Presse 60	Ø 60 x 74h	60	700	230,00
TOP0029	Presse 70	Ø 70 x 83h	70	1000	325,00



## Hydraulische Pressen

Manometer.  
Unverzichtbares Zubehör zur Kontrolle des Drucks des Presszylinders während des Pressvorgangs.



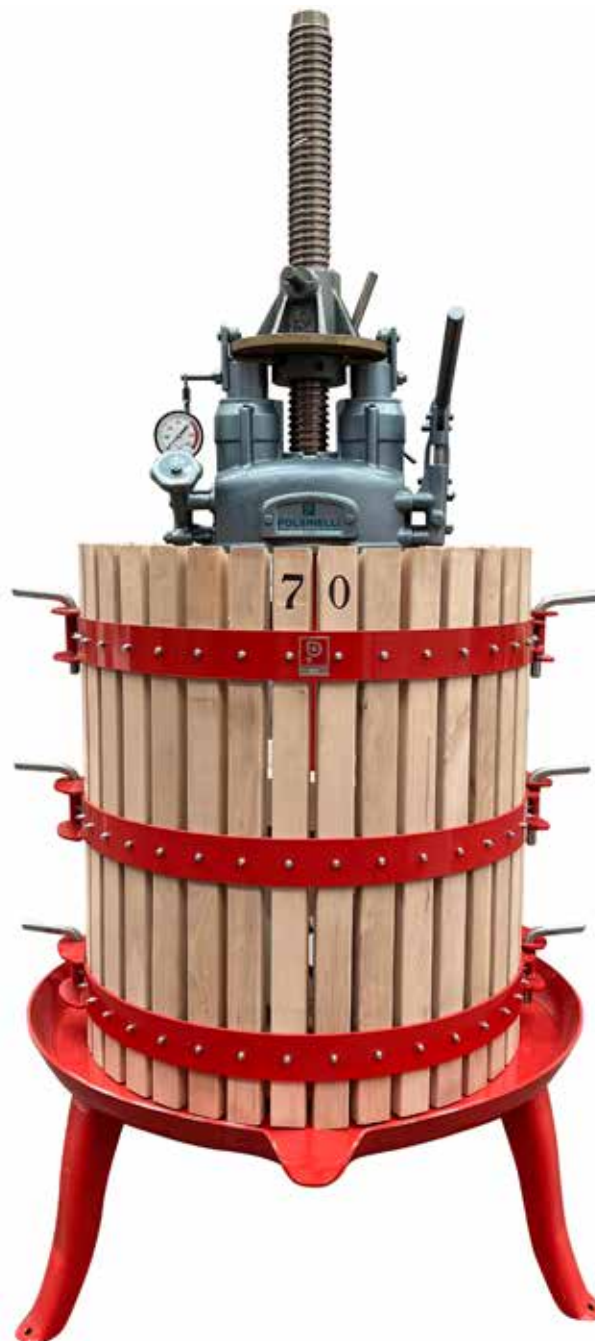
Hebel.  
Hydraulischer Betrieb mit Glyzerinöl.



Die hydraulische Presse Modell 80 ist mit Rädern ausgestattet und daher leicht transportierbar.



Die hydraulische Presse ist ein professionelles Gerät zur Mostgewinnung aus den Trester. Sie wurde von Polsinelli entwickelt, um sowohl Profi als auch Weinliebhaber zu unterstützen. Der aus Gusseisen gefertigte hydraulische Presszylinder mit Manometer erzeugt mit minimalem Kraftaufwand einen Druck von bis zu 400 Atmosphären auf die Trester.



Code	Beschreibung	Korb (cm)	Ø Spindel (mm)	Traubenkapazität (kg)	Gewicht (kg)
TOP0031	Presse 50	Ø 50 x 64h	50	400	165,00
TOP0032	Presse 55	Ø 55 x 70h	55	500	205,00
TOP0033	Presse 60	Ø 60 x 74h	60	700	280,00
TOP0034	Presse 70	Ø 70 x 83h	70	1000	390,00
TOP0035	Presse 80	Ø 80 x 95h	80	1500	530,00



## Hebelpressen mit Edelstahlkorb

Die Hebelpresse ist ein Werkzeug zur Mostgewinnung aus den Trester. Sie wurde von Polsinelli mit hochwertigen Materialien entwickelt und hergestellt, um den Anforderungen von Unternehmen und Weinliebhabern gerecht zu werden. Sie besteht aus einem Ratschenmechanismus und einem Edelstahlkorb, der auf einem Auffangbecken ruht und von einem stabilen Metallstativ getragen wird.



Ratschenmechanismus Doppelte Geschwindigkeit ab Modell 40. Durch Platzieren der Sperrnocken in den äußeren Schlitzen wird weniger Kraft zum Betätigen des Hebels benötigt.



Korb vollständig aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Komplett mit Ringen und Befestigungsstifte.



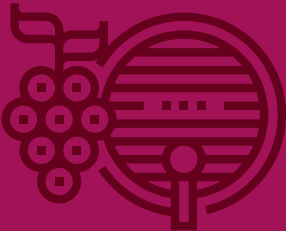
Verstärktes Auffangbecken aus emailliertem Stahl mit Epoxidfarben.



Gezogene Stahlspindel.



Code	Beschreibung	Korb (cm)	Ø Spindel (mm)	Traubenkapazität (kg)	Gewicht (kg)
TOP0051	Presse 40	Ø 40 x 55h	40	250	75,00
TOP0052	Presse 50	Ø 50 x 64h	50	400	130,00
TOP0053	Presse 60	Ø 60 x 74h	60	700	230,00
TOP0054	Presse 70	Ø 70 x 83h	70	1000	325,00



## Hydraulische Pressen mit Edelstahlkorb

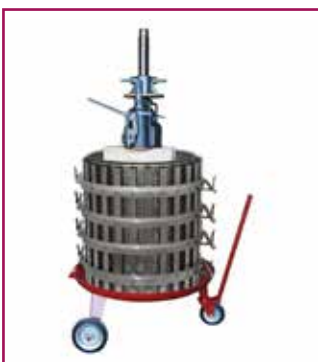
Manometer.  
Unverzichtbares Zubehör zur Kontrolle des Drucks des Presszylinders während des Pressvorgangs.



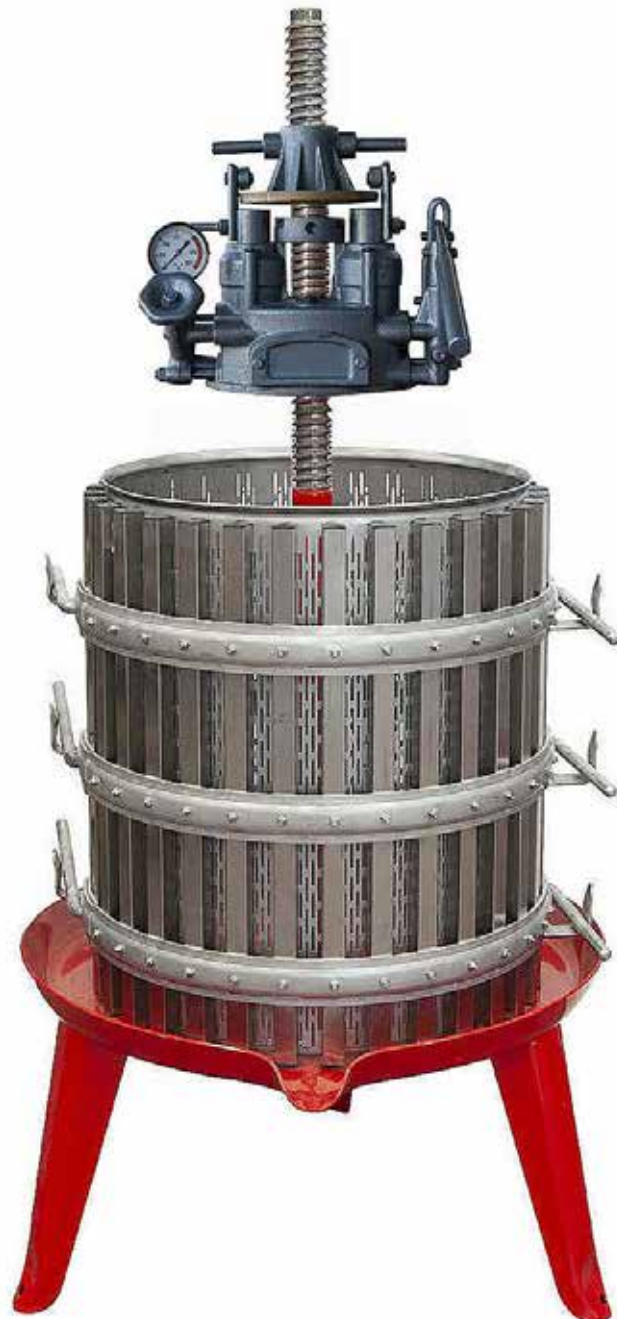
Hebel.  
Hydraulischer Betrieb mit Glyzerinöl.



Die hydraulische Presse Modell 80 ist mit Rädern ausgestattet und daher leicht transportierbar.



Die hydraulische Presse ist ein professionelles Gerät zur Mostgewinnung aus den Trester. Sie wurde von Polsinelli entwickelt, um sowohl Profi als auch Weinliebhaber zu unterstützen. Der aus Gusseisen gefertigte hydraulische Presszylinder mit Manometer erzeugt mit minimalem Kraftaufwand einen Druck von bis zu 400 Atmosphären auf die Trester.



Code	Beschreibung	Korb (cm)	Ø Spindel (mm)	Traubenkapazität (kg)	Gewicht (kg)
TOP0056	Presse 50	Ø 50 x 64h	50	400	130,00
TOP0057	Presse 60	Ø 60 x 74h	60	700	230,00
TOP0058	Presse 70	Ø 70 x 83h	70	1000	325,00
TOP0050	Presse 80	Ø 80 x 95h	80	1500	530,00

# Weinlese

ERSATZTEILE FÜR PRESSEN



## Holzkorb



Code	Beschreibung	Korb (cm)	Ringe	Gewicht (kg)
TOR0079	Korb 15	Ø 15 x 22h	2	2,65
TOR0080	Korb 20	Ø 20 x 31h	2	4,90
TOR0081	Korb 25	Ø 25 x 36h	2	6,65
TOR0082	Korb 30	Ø 30 x 41h	2	11,00
TOR0083	Korb 35	Ø 35 x 46h	2	14,30
TOR0084	Korb 40	Ø 40 x 55h	3	20,00
TOR0085	Korb 45	Ø 45 x 60h	3	25,60
TOR0086	Korb 50	Ø 50 x 64h	3	32,00
TOR0087	Korb 55	Ø 55 x 70h	3	44,00
TOR0088	Korb 60	Ø 60 x 74h	3	50,00
TOR0089	Korb 70	Ø 70 x 83h	3	69,50
TOR0090	Korb 80	Ø 80 x 95h	3	112,00



## Edelstahlkorb

Code	Beschreibung	Korb (cm)	Ringe	Gewicht (kg)
TOR0316	Edelstahlkorb 40	Ø 40 x 55h	3	30,00
TOR0298	Edelstahlkorb 50	Ø 50 x 64h	3	42,00
TOR0317	Edelstahlkorb 60	Ø 60 x 74h	3	60,00
TOR0323	Edelstahlkorb 70	Ø 70 x 83h	3	88,00
TOR0324	Edelstahlkorb 80	Ø 80 x 95h	4	122,00

## Ratschenmechanismus für Polsinelli-Press

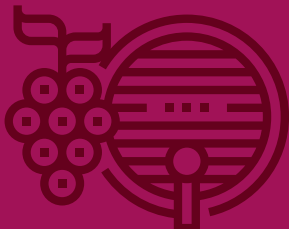


Code	Beschreibung	Verhältnisse	Ø Spindel (mm)	Gewicht (kg)
TOR0150	Ratsche 15	1 Geschwindigkeit	15	1,80
TOR0151	Ratsche 20/25	1 Geschwindigkeit	20	5,10
TOR0152	Ratsche 30/35	1 Geschwindigkeit	30	8,40
TOR0153	Ratsche 40	2 Geschwindigkeiten	40	12,10
TOR0154	Ratsche 45	2 Geschwindigkeiten	45	14,40
TOR0155	Ratsche 50	2 Geschwindigkeiten	50	18,00
TOR0156	Ratsche 55	2 Geschwindigkeiten	55	25,00
TOR0157	Ratsche 60	2 Geschwindigkeiten	60	35,00
TOR0158	Ratsche 70	2 Geschwindigkeiten	70	52,00

## Hydraulikmechanismus



Code	Beschreibung	Kompatibilität	Ø Spindel (mm)	Gewicht (kg)
TOR0132	Presszylinder Typ 5	Presse 50/55	55	42,50
TOR0133	Presszylinder Typ 6	Presse 60	60	50,00
TOR0134	Presszylinder Typ 7	Presse 70	70	55,00
TOR0135	Presszylinder Typ 8	Presse 80	80	88,00



### Halbmonde

Code	Beschreibung	Durchmesser (mm)	Für Korb Ø	Gewicht (kg)
TOR0136	Halbmonde 15	135	15	0,60
TOR0137	Halbmonde 20	200	20	1,20
TOR0138	Halbmonde 25	245	25	1,70
TOR0139	Halbmonde 30	295	30	2,70
TOR0140	Halbmonde 35	340	35	3,50
TOR0141	Halbmonde 40	395	40	5,50
TOR0142	Halbmonde 45	450	45	6,00
TOR0143	Halbmonde 50	490	50	7,00
TOR0144	Halbmonde 55	545	55	8,00
TOR0145	Halbmonde 60	595	60	10,00
TOR0146	Halbmonde 70	685	70	16,00
TOR0147	Halbmonde 80	790	80	23,00



### Pressklötze

Code	Beschreibung	Maße (mm) - Menge pro Satz	Gewicht (kg)
TOR0174	Presse 15	50x50x80 st. 2	0,25
TOR0175	Presse 20	50x50x120 st. 4	0,90
TOR0176	Presse 25	50x50x170 st. 4	1,20
TOR0177	Presse 30	60x60x210 st. 6	2,85
TOR0178	Presse 35	70x70x250 st. 6	2,90
TOR0179	Presse 40	80x80x320 st. 6	6,40
TOR0180	Presse 45	80x80x320 st. 6	7,00
TOR0181	Presse 50	80x80x380 st. 2 - 80x80x320 st. 4	9,00
TOR0182	Presse 55	90x90x430 st. 2 - 80x80x380 st. 4	11,00
TOR0183	Presse 60	100x100x460 st. 2 - 80x80x380 st. 4	12,00
TOR0184	Presse 70	100x100x500 st. 2 - 90x90x430 st. 4	18,00
TOR0185	Presse 80	100x100x600 st. 2 - 90x90x430 st. 4	19,00



### Kit Halbmonde und Holzstücke

Code	Beschreibung	Gewicht (kg)
TOR0304	Presse 15	0,85
TOR0305	Presse 20	2,10
TOR0306	Presse 25	2,90
TOR0307	Presse 30	5,55
TOR0308	Presse 35	6,40
TOR0309	Presse 40	11,90
TOR0310	Presse 45	13,00
TOR0311	Presse 50	16,00
TOR0312	Presse 55	19,00
TOR0313	Presse 60	22,00
TOR0314	Presse 70	34,00
TOR0315	Presse 80	42,00





### Sperrnocken

Code	Beschreibung	Kompatibilität	Gewicht (kg)
TOR0206	Sperrnocken 15x4 (2 Stück)	Presse 15	0,04
TOR0207	Sperrnocken 20x6 (2 Stück)	Presse 20/25	0,05
TOR0208	Sperrnocken 25x8 (2 Stück)	Presse 30/50	0,10
TOR0209	Sperrnocken 30x10 (2 Stück)	Presse 55/70	0,40



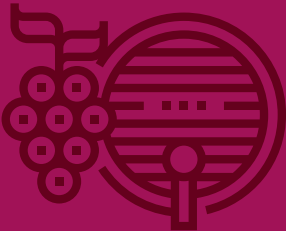
### Dichtungen für hydraulische Presszylinder

Code	Beschreibung	Maße	Gewicht (kg)
TOR0038	Dichtung aus Gummi für Pumpe	Ø oben 30/Unt.31 mm	0,014
TOR0040	Dichtung aus Polyurethan für Pumpe	Ø oben 23/Unt.24 mm	0,014
TOR0039	Dichtung aus Leder für Pumpe	Ø oben 29/Unt.31 mm	0,014
TOR0034	Dichtung Polyurethan 50	Für Kolben mm 50	0,014
TOR0035	Dichtung Polyurethan 60	Für Kolben mm 60	0,016
TOR0036	Dichtung Polyurethan 70	Für Kolben mm 70	0,018
TOR0037	Dichtung Polyurethan 80	Für Kolben mm 80	0,02
TOR0025	Dichtung Leder 50	Für Kolben mm 50	0,026
TOR0030	Dichtung Leder 54	Für Kolben mm 54	0,028
TOR0026	Dichtung Leder 60	Für Kolben mm 60	0,026
TOR0031	Dichtung Leder 64	Für Kolben mm 64	0,029
TOR0027	Dichtung Leder 70	Für Kolben mm 70	0,03
TOR0032	Dichtung Leder 74	Für Kolben mm 74	0,03
TOR0028	Dichtung Leder 80	Für Kolben mm 80	0,035
TOR0033	Dichtung Leder 84	Für Kolben mm 84	0,040



### Befestigungsbolzen für den Korb

Code	Beschreibung	Für Korb	Gewicht (kg)
TOR0293	Sicherungsstift Ø 8	15/20/25/30	0,046
TOR0294	Sicherungsstift Ø 14	35/40/45/50	0,212
TOR0295	Sicherungsstift Ø 16	55/60	0,316
TOR0296	Sicherungsstift Ø 18	70	0,437



# Weinlese

## KIT WINE

Weinpumpe 24 l/min



Hahn für 750 Liter Bottich



Refraktometer ATC



Steel-Schlauch Ø 18



Komplettausstattung zur Einrichtung Ihres Weinkellers und zur Weinherstellung. Die Wine Kits enthalten eine Elektropumpe, Schläuche, ein Dichtespindel oder Refraktometer sowie große Bottiche mit Hahn.



Kit Wine 1000

Kit Wine 500



Kit Wine 2000



Code	Beschreibung	Korbpresse (cm)	Beerenmühle Abbeermaschine	Traubenkapazität	Gewicht (kg)
PDP0008	Kit Wine 500	Ø 40 (Hebel)	Typ B (manuale)	350 kg	125,00
PDP0006	Kit Wine 1000	Ø 50 (Hebel)	Fibreno 20	750 kg	210,00
PDP0007	Kit Wine 2000	Ø 60 (Hydro)	Fibreno 25 mit pumpe	1000 kg	400,00

# Weinlese

## KLEINE PRESSEN



### Kleine Presse



Code	Beschreibung	Kapazität	Korbmaße	Gewicht (kg)
MLP0015	Kleine rote Presse	4,2 kg	12 x 12h cm	2,90
MLP0016	Mittlere rote Presse	5 kg	14 x 12h cm	3,10
MLP0017	Große rote Presse	9 kg	20 x 16h cm	5,60
MLP0004	Mittlere Presse - ALU20	4,3 kg	14 x 14h cm	2,60
MLP0005	Große Presse - ALU25	6,2 kg	19 x 20h cm	5,00

### Universalpressen der Serie Farm



Code	Beschreibung	Kapazität	Korbmaße	Gewicht (kg)
MLP0006	Farm 15	5 kg	15 x 25h cm	14,00
MLP0007	Farm 20	10 kg	20 x 30h cm	24,00
MLP0008	Farm 25	20 kg	25 x 35h cm	30,00
MLP0021	Farm 15 Korb aus Edelstahl	5 kg	15 x 25h cm	14,00
MLP0022	Farm 20 Korb aus Edelstahl	10 kg	20 x 30h cm	24,00
MLP0023	Farm 25 Korb aus Edelstahl	20 kg	25 x 35h cm	30,00

### Pneumatikpressen und Hydropressen

Pneumatische Fruchtpresse, geeignet für die Kaltpressung von Trauben, Obst und einigen Gemüsesorten, um auf einfache und schnelle Weise Wein, Säfte, Cider und mehr herzustellen.



Code	Beschreibung	Kapazität (Kg)	Korbmaße (cm)	Gewicht (kg)
PRP0048	Pneumatikpressen 20 L	18	27 x 38h	20,00
PRP0049	Pneumatikpressen 40 L	30	35 x 47h	26,00
PRP0045	Hydropressen 20L	18	27 x 38h	20,00
PRP0046	Hydropressen 40L	30	35 x 47h	26,00
PRP0047	Hydropressen 80L	60	44 x 60h	40,00

Das Filtertuch ermöglicht den Austritt der Flüssigkeit, ohne dass die Löcher des gelochten Edelstahlkorbs verstopfen.

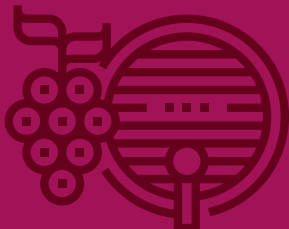


Der mitgelieferte Beutel fängt eventuell auftretende Spritzer während der Verarbeitung auf.



Gummimembran, max. Druck 3 bar





Modell Alfa mit drehbarem Korb.



Modell Alfa mit herausnehmbarem Korb.



Modell Beta mit drehbarem Auffangbecken und manuellem Hydraulikmechanismus.



## Modelle Alfa und Beta

Maschinen, die nach den modernsten technischen und konstruktiven Kriterien gefertigt und aus sorgfältig ausgewählten Materialien hergestellt werden. Sie sind je nach Modell mit einem herausnehmbaren oder drehbarem Auffangbecken ausgestattet, um das Beladen und das Entfernen des Korbs zu erleichtern. Die elektrischen Modelle sind mit einem Einphasenmotor ausgestattet und verfügen über einen Korb aus gedämpftem Buchenholz oder Edelstahl AISI 304. Hydraulischer Betrieb.



Code	Beschreibung	Korb	Korbtyp	Stromversorgung	Produktionskapazität	Gewicht
PRP0043	Beta 30 inox	30 X 41 h cm	Edelstahl Drehbare	Manuell	50 kg	140,00 kg
PRP0044	Beta 40 inox	40 X 55 h cm	Edelstahl Drehbare	Manuell	250 kg	170,00 kg
PRP0002	Alfa 40	40 X 55 h cm	Edelstahl Drehbare	220V	250 kg	170,00 kg
PRP0004	Alfa 50	50 X 64 h cm	Holz Drehbare	220V	400 kg	250,00 kg
PRP0006	Alfa 60	60 X 74 h cm	Holz Abnehmbar	220V	700 kg	380,00 kg
PRP0029	Alfa 70	70 X 86 h cm	Holz Abnehmbar	220V	1000 kg	650,00 kg
PRP0031	Alfa 80	80 X 95 h cm	Holz Abnehmbar	220V	1500 kg	900,00 kg
PRP0001	Alfa 40 inox	40 X 55 h cm	Edelstahl Drehbare	220V	250 kg	170,00 kg
PRP0038	Alfa 50 inox	50 X 64 h cm	Edelstahl Drehbare	220V	400 kg	250,00 kg
PRP0005	Alfa 60 inox	60 X 74 h cm	Edelstahl Abnehmbar	220V	700 kg	380,00 kg
PRP0034	Alfa 70 inox	70 X 86 h cm	Edelstahl Abnehmbar	220V	1000 kg	650,00 kg
PRP0007	Alfa 80 inox	80 X 95 h cm	Edelstahl Abnehmbar	220V	1500 kg	950,00 kg



## Manuelle und motorisierte Beerenmühlen

Rahmen aus robustem, mit lebensmittelechten Epoxidpulvern lackiertem Blech. Die Modelle **Typ B** und **Typ C** werden manuell betrieben und benötigen keinen Strom. Mostgewinnung durch gerillte Aluminiumwalzen. Einfach zu transportieren und auf dem Mostauffangbehälter zu positionieren.



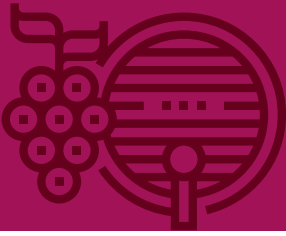
Aluminiumwalzen



Das Modell **Typ D** wurde speziell für die einfache Verarbeitung verschiedener Trauben Mengen entwickelt und ist mit einem motorisierten System ausgestattet, das mit 220V Strom betrieben wird. Der praktische Trichter mit den Maßen 85 x 62 x 33 cm ermöglicht das Befüllen mit einer ganzen Kiste Trauben. Dank des stabilen Gestells kann sie leicht transportiert oder auf einem Bottich platziert werden.



Code	Beschreibung	Trichtermaße (cm)	Motor	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
PDP0028	Beerenmühlen Typ B	78 x 50 x 31h	/	1200 x 550 x 360h	19,00
PDP0030	Beerenmühlen Typ C	85 x 56 x 31h	/	1200 x 620 x 360h	20,00
PDP0033	Beerenmühlen Typ D	85 x 62 x 33h	HP 1	1200 x 620 x 480h	28,00



### Manuelle und motorisierte Edelstahl Beerenmühlen

Rahmen aus lebensmittelechtem Edelstahl AISI 304. Die Modelle **Typ B** und **Typ C** werden manuell betrieben und benötigen keinen Strom. Mostgewinnung durch gerillte Aluminiumwalzen. Einfach zu transportieren und auf dem Mostauffangbehälter zu positionieren.



Aluminiumwalzen



Das Modell **Typ D** Inox wurde speziell für die einfache Verarbeitung verschiedener Trauben Mengen entwickelt und ist mit einem motorisierten System ausgestattet, das mit 220V Strom betrieben wird. Der praktische Trichter mit den Maßen 85 x 56 x 33 cm ermöglicht das Befüllen mit einer ganzen Kiste Trauben. Dank des stabilen Gestells kann sie leicht transportiert oder auf einem Bottich platziert werden.



Code	Beschreibung	Trichtermaße (cm)	Motor	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
PDP0023	Beerenmühlen Typ B Inox	65 x 47 x 31h	/	1200 x 670 x 510h	18,00
PDP0024	Beerenmühlen Typ C Inox	85 x 56 x 31 h	/	1200 x 720 x 540h	19,00
PDP0025	Beerenmühlen Typ D Inox	85 x 56 x 33 h	HP 1	1200 x 560 x 510h	33,00

# Weinlese

## ABBEERMASCHINEN



### Serie Fibreno Manuell und Motorisiert

Die Abbeermaschinen der **Fibreno**-Serie beschleunigen den Prozess der Abbeerrung und Mostgewinnung aus den Trauben und erfüllen die Anforderungen von Profi im Weinsektor. Mit lebensmittelechten Epoxidpulvern lackiert, bewahren sie optimal die organoleptischen Eigenschaften der Trauben und garantieren höchste Mostqualität.

Fibreno 10 manuell  
Stundenleistung: 1.000 kg



Fibreno 20 elektrisch  
Stundenleistung: 2.000 kg  
Stromversorgung 220V



Alle Modelle der Fibreno-Serie sind mit einem herausnehmbaren Gitter ausgestattet.



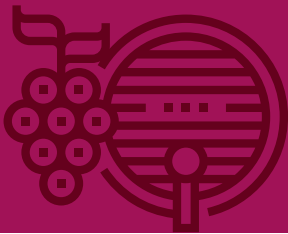
Fibreno 25/30/50 elektrisch mit Pumpe  
Stundenleistung:  
2.000 bis 5000 kg/h



Das Modell Fibreno 50 ermöglicht das Öffnen der Maschine zur Reinigung des Innengehäuses und des Gitters von Produktionsrückständen. Das Pumpengehäuse besteht aus Edelstahl.



Code	Beschreibung	Trichtermaße (cm)	Motor	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
PDP0009	Fibreno 10	50 x 97	/	1290 x 510 x 670h	30,00
PDP0011	Fibreno 20	53 x 95	HP 1	1290 x 600 x 680h	50,00
PDP0012	Fibreno 25	64 x 86	HP 2	1130 x 690 x 850h	90,00
PDP0013	Fibreno 30	64 x 100	HP 2,5	1280 x 690 x 850h	115,00
PDP0014	Fibreno 50	64 x 125	HP 3	1540 x 770 x 100 h	170,00



### Serie Fibreno inox

Die Abbeermaschinen der **Fibreno** Serie beschleunigen den Prozess der Abbeerrung und Mostgewinnung aus den Trauben und erfüllen die Anforderungen von Profi im Weinsektor. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahren sie optimal die organoleptischen Eigenschaften der Trauben und garantieren höchste Mostqualität.

Fibreno 20 inox  
 Stundenleistung 2.000 kg  
 Stromversorgung 220V



Fibreno 25/30 elektrisch mit Pumpe  
 Stundenleistung 2.500/3000 kg  
 Stromversorgung 220V

Walzen und Schnecke



Edelstahlgitter und Schläger Paddel



Fibreno 50 inox apribile  
 Stundenleistung 5.000 kg  
 Stromversorgung 220V/380V

Code	Beschreibung	Trichtermaße (cm)	Motor	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
PDP0015	Fibreno 20 inox	43 x 81	HP 1	1200 x 65 x 620h	50,00
PDP0016	Fibreno 25 inox	54 x 88	HP 2	1080 x 66 x 890h	90,00
PDP0017	Fibreno 30 inox	54 x 90	HP 2,5	118 x 69 x 890h	115,00
PDP0018	Fibreno 50 inox	64 x 125	HP 3	1540 x 770 x 1000h	170,00

# Weinlese

## ABBEER-TRAUBENMÜHLEMASCHINE



### Serie Gamma

Die elektrische Abbeer-Traubenmühlmaschine der Serie **Gamma** ist ein professionelles Gerät zur Optimierung der Weinproduktion. Dank ihrer hohen Stundenleistung erfüllt sie die Anforderungen kleiner und großer Weinbaubetriebe.



Trichterinnenraum mit Edelstahlschnecke.



Abbeerwelle mit gummierten Paddel



Code	Beschreibung	Stundenleistung	Stromversorgung	Leistung	Wellen RPM	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
PDP0036	GAMMA 40	2000-4000 Kg	380V 50 Hz	1,8 kW	400-600	1390x800x1320h	160,00
PDP0004	GAMMA 50	4000-5000 Kg	380V 50 Hz	2,5 kW	300-550	1970x1050x1600h	180,00
PDP0001	GAMMA 100	7000-12000 Kg	380V 50 Hz	5,5 kW	350-650	2600x1050x1530h	380,00

### Elliptische Kolben-Elektropumpe



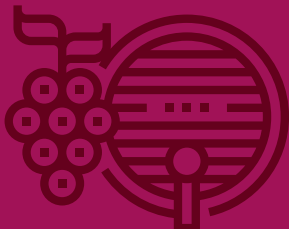
4 HP

Die elliptische Kolbenpumpe für Wein ist ein hochwertiges professionelles Gerät zur Förderung von Trauben und Trester. Im Gegensatz zum herkömmlichen Zentrifugalsystem vermeidet das Umfüllen durch Kompression, das Zerkleinern von Trauben und Maische beim Durchgang.



2,5 HP

Code	Beschreibung	Stromversorgung	Durchflussmenge	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
EPP0211	2,5 HP	380V 50 Hz	6-8 t/h	600 x 700 x 900h	100,00
EPP0078	4 HP	380V 50 Hz	10-12 t/h	1700 x 650 x 1370h	145,00



### Serie Pneus

Presssystem mit geschlossenem Trommelbehälter und inneren Drainagekanälen. Ideal für die Herstellung hochwertiger Weine, da die besonders sanfte Pressung durch eine luftbetriebene Membran erfolgt, die eine hohe Qualität des Mostes und des Weins gewährleistet. Stromversorgung: 400V / 50Hz.



Programmierbare Steuerung.



Herausnehmbarer Mostauffangbehälter.



Code	Beschreibung	Volumen	Traubenkapazität in kg	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
PRP0019	PST 8 AE	8 hl	ganz 400-650/gedrückt 1000-1500/fermentiert 1500-2500	232 x 100 x 142h	370,00
PRP0011	PST 12 AE	12 hl	ganz 600-975/gedrückt 1650-2252/fermentiert 2250-3750	253 x 122 x 1540h	460,00
PRP0013	PST 16 AE	16 hl	ganz 800-1200/gedrückt 1650-4000/fermentiert 3500-5500	307 x 122 x 161h	660,00

### Förderband NE 300

Förderband mit einem lebensmittelechten PVC-Gurt, 300 mm breit, geeignet für den Transport von ganzen Trauben, abgebeerten Trauben und fermentierter Trester. Komplett aus Edelstahl AISI 304 gefertigt, mit höhenverstellbarem Gestell auf Rädern. Ausgestattet mit Ladetrichter, Flüssigkeitsauffangbehälter und Schaltschrank.

Gestell aus Edelstahl AISI 304 auf Rädern.

Lebensmittelechter PVC-Gurt, 300 mm breit.

Ladetrichter mit Flüssigkeitsauffangbehälter.

Steuerschrank mit Standardspannung 400V / 3kW / 50Hz mit elektronischem Drehzahlregler.

Code	Beschreibung	Motorleistung	Verarbeitung	Höhe (mm)
PDP0050	NE 300	1,10 kW	3/15 Ton/h	2220-4030



# Weinlese

## POLYETHYLENBOTTICHE



### Bottiche für Maische

Hergestellt aus hochdichtem Polyethylen (HDPE CAS 2002-88-4) für Lebensmittel, sehr robust und widerstandsfähig. Geeignet zum Tragen von Traubenmühlen und Abbeermaschinen mit Gestell. In Weinrot oder Weiß erhältlich, besonders geeignet für die Weinfermentation.



Weißer Bottiche aus niedrigdichtem, neutralem Polyethylen (LDPE, lebensmittelechter Kunststoff).



Code	Beschreibung	Merkmale	Farbe	Gewicht (kg)
CXP0048	Bottich 80 L	mit Griffen - Ø 65 x 32h cm	Weinrot	3,00
CXP0040	Bottich 100 L	mit Griffen - Ø 75 x 33h cm	Weinrot	3,90
CXP0041	Bottich 150 L	Ø 88 x 32h cm	Weinrot	5,70
CXP0042	Bottich 210 L	Ø 80 x 55h cm	Weinrot	6,00
CXP0043	Bottich 285 L	Ø 83 x 57h cm	Weinrot	7,75
CXP0044	Bottich 350 L	Ø 96 x 73h cm	Weinrot	10,00
CXP0045	Bottich 500 L	Ø 102 x 82h cm	Weinrot	12,50
CXP0047	Bottich 750 L	Ø 122 x 82h cm	Weinrot	17,00
CXP0049	Bottich 1000 L	Ø 140 x 90h cm	Weinrot	34,00
CXP0071	Bottich 80 L	mit Griffen - Ø 65 x 32h cm	Weiß	3,00
CXP0097	Bottich 230 L	Ø 85 x 55h cm	Weiß	7,74
CXP0098	Bottich 350 L	Ø 96 x 73h cm	Weiß	10,00
CXP0099	Bottich 500 L	Ø 104 x 82h cm	Weiß	12,50

Deckel für Bottich



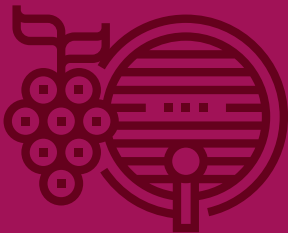
TresterstößEL



Gelochter Zylinder



ZUBEHÖR				
CXP0032	Deckel 350/500	Ø 107 cm	Weinrot	2,70
CXP0033	Deckel 750	Ø 122 cm	Weinrot	3,70
CXP0034	Deckel 1000	Ø 140 cm	Weinrot	5,60
RIP0013	Hahn mit filter	Gewinde 1"	Weiß	0,35
SIP0014	Tresterstößel	h 150 cm; Ø 28,5 cm	Edelstahl	2,50
SIP0461	Tresterstößel	h 70 cm; Ø 20,5 cm	Edelstahl	2,30
SIP0458	Gelochter Zylinder h 45	h 45 cm; Ø 9,5 cm	Edelstahl	1,25
SIP0451	Gelochter Zylinder h 90	h 90 cm; Ø 9,5 cm	Edelstahl	1,35



# Weinlese

## EDELSTAHL BOTTICHE

AISI 304 Edelstahl Griffe



AISI 304 Edelstahl Hahn



Befestigungshaken für gelochten Zylinder



Gelochter Zylinder im Bottich integriert.



### Bottich 100/150/200 L

Hochwertiges Zubehör, unverzichtbar für Winzer. Ideal zur Lagerung von Trauben nach der Weinlese sowie für die Phasen der Maischung und Pressung. Der Bottich besteht aus Edelstahl AISI 304 (18/10, lebensmittelecht). Das Modell mit Filter ist mit einem praktischen Befestigungshaken ausgestattet.



Code	Beschreibung	Abmessungen (mm)	Kapazität	Hahn	Gelochter Zylinder	Gewicht (kg)
SIP0452	Bottich 100 L	Ø 530 x 510h	100 L	1/2"	/	11,00
SIP0453	Bottich 150 L	Ø 630 x 510h	150 L	1/2"	/	12,00
SIP0454	Bottich 200 L	Ø 710 x 550h	200 L	1/2"	/	15,00
SIP0455	Bottich 100 L mit filter	Ø 530 x 510h	100 L	1/2"	Ø 9,5 x 45 cm	11,50
SIP0456	Bottich 150 L mit filter	Ø 630 x 510h	150 L	1/2"	Ø 9,5 x 45 cm	12,50
SIP0457	Bottich 200 L mit filter	Ø 710 x 550h	200 L	1/2"	Ø 9,5 x 45 cm	15,50

# Weinlese

## KONISCHE BOTTICHE



### 10° Konische-Boden Edelstahl bottiche

Die Edelstahl Bottiche mit konischem Boden sind ideal für die Wein Primärfermentation. Vollständig aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sie sind mit zwei Ablassventilen aus Edelstahl mit Kugelhahn DIN 32 ausgestattet, die das Entleeren und Reinigen erleichtern: ein totaler Ablauf am Boden und ein partialer Ablauf an der Seitenwand.

Bottich mit runde Mannloch  
Tür Ø 300 mm.



Bottich mit rechteckigem  
Mannloch 420x320 mm.



Maischebottich mit  
Lexan Deckel.



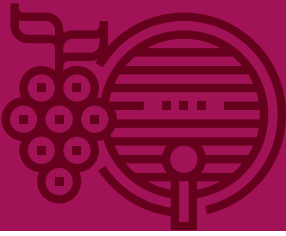
Code	Beschreibung	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
SIP0471	Bottich 300 L	Ø 930 x 900h	35,00
SIP0472	Bottich 500 L	Ø 1025 x 1025h	50,00
SIP0473	Bottich 1000 L	Ø 1270 x 1150h	78,00
SIP0474	Bottich 1500 L	Ø 1400 x 1400h	113,00
SIP0490	Bottich 300 L runde manloch	Ø 930 x 900h	38,00
SIP0491	Bottich 500 L runde manloch	Ø 1025 x 1025h	53,00
SIP0492	Bottich 1000 L runde manloch	Ø 1270 x 1150h	81,00
SIP0493	Bottich 1500 L runde manloch	Ø 1400 x 1400h	116,00
SIP0494	Bottich 1000 L rechteck. manloch	Ø 1270 x 1150h	86,00
SIP0495	Bottich 1500 L rechteck. manloch	Ø 1400 x 1400h	121,00
SIP0477	Maischebottich 300 L	Ø 930 x 900h	50,00
SIP0478	Maischebottich 500 L	Ø 1025 x 1025h	65,00
SIP0479	Maischebottich 1000 L	Ø 1270 x 1150h	93,00
SIP0480	Maischebottich 1500 L	Ø 1400 x 1400h	128,00

Edelstahl Kugelhahn  
DIN 32.



Drehknöpfe zur  
Befestigung des  
Lexan-Deckels.





Filtergitter



Edelstahl Kugelhahn 1"



## Edelstahl Abstichfilter

Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, ist dieses Gerät ideal zur einfachen Trennung des Weins von den Traubenkernen während der Umfüllprozesse. Robuste Konstruktion und höchste Hygienestandards sorgen für die Reinheit des Produkts in jeder Verarbeitungsphase. Verfügbar in zwei Größen mit einem Fassungsvermögen von 50 oder 113 Litern. Der Abtropfbehälter ist mit einem herausnehmbaren Filtergitter sowie einem Edelstahl AISI 304 Kugelhahn 1" M DN25 ausgestattet, der einen gleichmäßigen und kontrollierten Fluss ermöglicht. Für eine einfache Mobilität verfügt das Gerät über einen Edelstahlgriff sowie vier Rollen, von denen zwei schwenkbar und mit Bremse ausgestattet sind.

Abstichfilter 50 L



Maxi Abstichfilter 113 L

Code	Beschreibung	Rollen	Kapazität	Hahn	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
ACP0339	Abstichfilter Inox	2 + 2 rotierend	50 L	1"	503 x 775 x 895h	13,50
ACP0340	Maxi Abstichfilter Inox	2 + 2 rotierend	113 L	1"	645 x 1025 x 895h	12,00



### 10° Konische-Boden Edelstahl tanks mit Rollen

Diese vielseitigen Tanks können auch als Bottiche verwendet werden, da sie sich ideal für die Primärfermentation von Lebensmitteln eignen, die eine Sauerstoffzufuhr benötigen. Vollständig aus Edelstahl AISI 304 (18/10, lebensmittelecht) gefertigt. Der Tank ist mit einem Deckel mit Drehknopf, Edelstahl Beinen und Rollen ausgestattet, um auch im gefüllten Zustand leicht bewegt werden zu können.



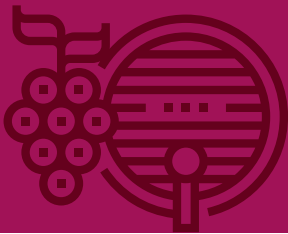
10° konischer Boden mit totalem Ablauf und Edelstahl Kugelhahn 1" x ENO30.



Schwenkrollen Ø 150 mm mit Bremse



Code	Beschreibung	Platzbedarf (mm)	Zylindermaße (mm)	Gewicht (kg)
SIP0508	Tanks mit Rollen 200 L	Ø 740 x 980h	Ø inn. 720 x 530h	34,00
SIP0515	Tanks mit Rollen 300 L	Ø 740 x 1180h	Ø inn. 720 x 750h	38,00
SIP0516	Tanks mit Rollen 400 L	Ø 740 x 1430h	Ø inn. 720 x 1000h	48,00
SIP0517	Tanks mit Rollen 500 L	Ø 820 x 1430h	Ø inn. 800 x 1000h	59,00
SIP0518	Tanks mit Rollen 700 L	Ø 950 x 1430h	Ø inn. 930 x 1000h	73,00
SIP0519	Tanks mit Rollen 1000 L	Ø 1170 x 1430h	Ø inn. 1150 x 1000h	88,00



# Lagerung

## EDELSTAHL TANKS MIT FLACHEM BODEN

### Öl-Schwimmdeckel

Der Weintank mit Öl Schwimmdeckel, hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt die unveränderten Eigenschaften des gelagerten Produkts. Der gewölbte, verschweißte Boden erleichtert die Reinigung. Er ist mit einem Schwimmdeckel ausgestattet, der mit Vaselineöl gefüllt ist; das Öl geruchs- und geschmacksneutralen Flüssigkeit ist und an der Oberfläche schwimmt und den Kontakt des Weins mit der Luft verhindert. Die Standardausstattung umfasst einen Luftschwimmdeckel, einen Staubschutzdeckel mit Drehknopf sowie einen Messing Hahn bis 200 Liter, während ab 300 Litern der Hahn aus Edelstahl besteht.

Hochglanzpoliert Innentank



Verchromter Messing Hahn von 35 bis 200 Litern.



Edelstahl Hahn ab 300 Litern.



Code	Beschreibung	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
SIP0315	Edelstahlbehälter für Wein mit Öl-Schwimmdeckel 35 L	Ø 370 X 385h	3,45
SIP0215	Edelstahlbehälter für Wein mit Öl-Schwimmdeckel 50 L	Ø 370 X 495h	4,60
SIP0219	Edelstahlbehälter für Wein mit Öl-Schwimmdeckel 75 L	Ø 370 X 745h	6,00
SIP0210	Edelstahlbehälter für Wein mit Öl-Schwimmdeckel 100 L	Ø 455 X 680h	9,00
SIP0211	Edelstahlbehälter für Wein mit Öl-Schwimmdeckel 150 L	Ø 530 X 705h	11,00
SIP0212	Edelstahlbehälter für Wein mit Öl-Schwimmdeckel 200 L	Ø 530 X 980h	14,50
SIP0213	Edelstahlbehälter für Wein mit Öl-Schwimmdeckel 300 L	Ø 630 X 990h	16,00
SIP0449	Edelstahlbehälter für Wein mit Öl-Schwimmdeckel 380 L	Ø 630 X 1240h	17,50
SIP0214	Edelstahlbehälter für Wein mit Öl-Schwimmdeckel 400 L	Ø 710 X 1045h	18,30
SIP0216	Edelstahlbehälter für Wein mit Öl-Schwimmdeckel 500 L	Ø 780 X 1100h	25,00
SIP0217	Edelstahlbehälter für Wein mit Öl-Schwimmdeckel 600 L	Ø 780 X 1240h	23,45
SIP0218	Edelstahlbehälter für Wein mit Öl-Schwimmdeckel 700 L	Ø 850 X 1240h	30,00
SIP0221	Edelstahlbehälter für Wein mit Öl-Schwimmdeckel 1000 L	Ø 1020 X 1240h	33,00

# Lagerung

EDELSTAHL TANKS  
MIT FLACHEM BODEN



## Luft Schwimmdeckel

Der Weintank mit Luft Schwimmdeckel ist ideal zur Lagerung von Wein und flüssigen Lebensmitteln. Gefertigt aus Edelstahl AISI 304, mit hochglanzpolierter Innen- und marmorierter Außenoberfläche. Der gewölbte, verschweißte Boden erleichtert die Reinigung. Komplett mit Luft Schwimmdeckel und Zubehör.



Komplett mit Luft Schwimmdeckel Kit, bestehend aus: Edelstahl Schwimmdeckel, lebensmittelechte Luftkammer, Edelstahl Pumpe mit Manometer, Rückhohseil und Luftschlauch.

Verchromter Messing Hahn von 35 bis 200 Litern.



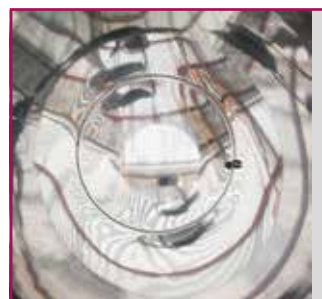
Edelstahl Hahn ab 300 Litern.



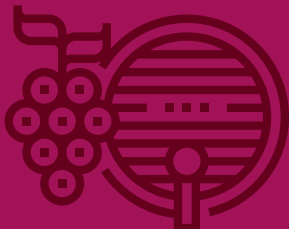
Edelstahl Pumpe mit Manometer



Hochglanzpoliert Innentank



Code	Beschreibung	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
SIP0298	Edelstahlbehälter für Wein mit Luft-Schwimmdeckel 35 L	Ø 370 X 385h	3,84
SIP0202	Edelstahlbehälter für Wein mit Luft-Schwimmdeckel 50 L	Ø 370 X 495h	5,10
SIP0206	Edelstahlbehälter für Wein mit Luft-Schwimmdeckel 75 L	Ø 370 X 745h	6,00
SIP0197	Edelstahlbehälter für Wein mit Luft-Schwimmdeckel 100 L	Ø 455 X 680h	7,70
SIP0198	Edelstahlbehälter für Wein mit Luft-Schwimmdeckel 150 L	Ø 530 X 705h	9,65
SIP0199	Edelstahlbehälter für Wein mit Luft-Schwimmdeckel 200 L	Ø 530 X 980h	11,05
SIP0200	Edelstahlbehälter für Wein mit Luft-Schwimmdeckel 300 L	Ø 630 X 990h	14,50
SIP0450	Edelstahlbehälter für Wein mit Luft-Schwimmdeckel 380 L	Ø 630 X 1240h	16,00
SIP0201	Edelstahlbehälter für Wein mit Luft-Schwimmdeckel 400 L	Ø 710 X 1045h	17,00
SIP0203	Edelstahlbehälter für Wein mit Luft-Schwimmdeckel 500 L	Ø 780 X 1100h	19,00
SIP0204	Edelstahlbehälter für Wein mit Luft-Schwimmdeckel 600 L	Ø 780 X 1240h	28,00
SIP0205	Edelstahlbehälter für Wein mit Luft-Schwimmdeckel 700 L	Ø 850 X 1240h	31,00
SIP0208	Edelstahlbehälter für Wein mit Luft-Schwimmdeckel 1000 L	Ø 1020 X 1240h	45,00



# Lagerung

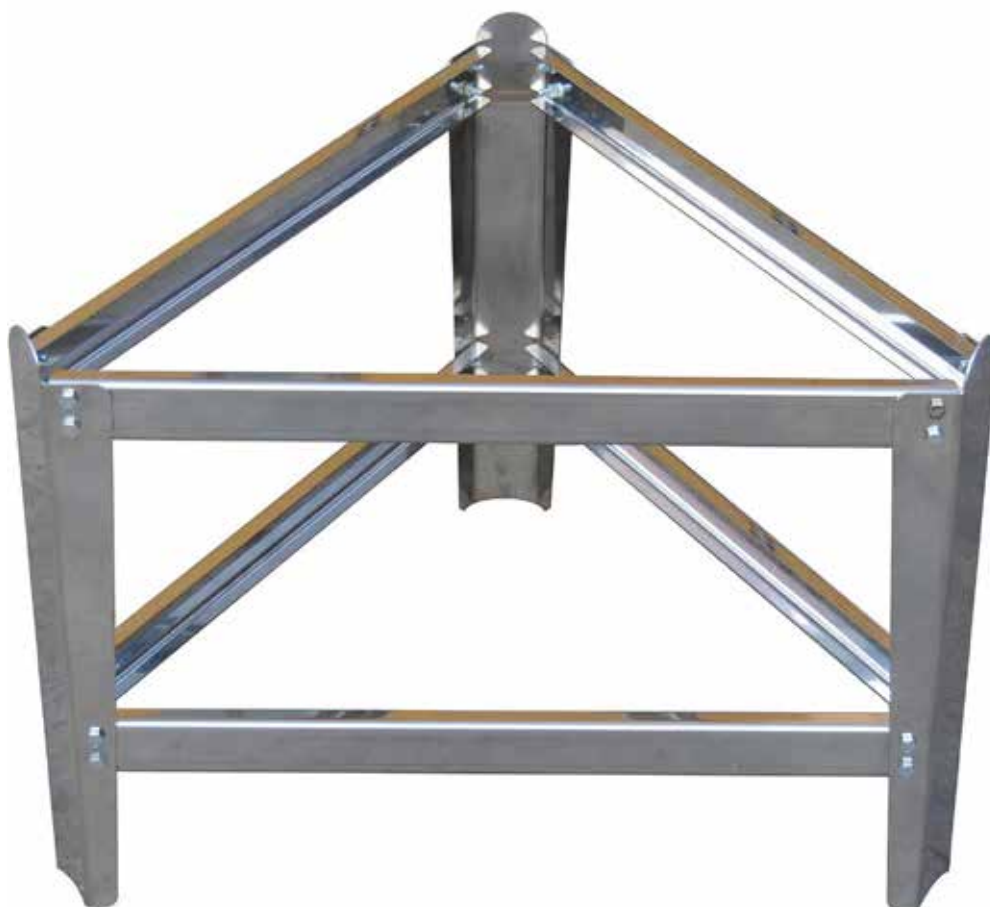
ZUBEHÖR FÜR EDELSTAHL TANKS  
MIT FLACHEM BODEN

## Edelstahl Halterung

Diese Halterung aus Edelstahl AISI 304 wurde für maximale Stabilität und Widerstandsfähigkeit konzipiert und ist die ideale Lösung zur Unterstützung von Tanks verschiedener Größen und Kapazitäten.

Hergestellt mit hochpräziser Laserschneidetechnologie, bietet es eine robuste und sichere Struktur, die extremen Umgebungsbedingungen wie Feuchtigkeit und Korrosion standhält – dank der hervorragenden Eigenschaften des Edelstahls.

Das durchdachte und optimierte Design der Halterung gewährleistet nicht nur eine gleichmäßige Gewichtsverteilung des Tanks, sondern auch eine schnelle Montage und einfache Installation.



Code	Beschreibung	Für Tanks	Gewicht (kg)
SIP0231	Edelstahl Halterung 25 L	Ø 310 mm	3,34
SIP0236	Edelstahl Halterung 35/50/75 L	Ø 370 mm	3,23
SIP0232	Edelstahl Halterung 100 L	Ø 455 mm	3,65
SIP0233	Edelstahl Halterung 150/200 L	Ø 530 mm	3,85
SIP0234	Edelstahl Halterung 300 L	Ø 630 mm	4,45
SIP0235	Edelstahl Halterung 400 L	Ø 710 mm	4,65
SIP0237	Edelstahl Halterung 500 L	Ø 780 mm	4,95
SIP0238	Edelstahl Halterung 700 L	Ø 850 mm	5,00
SIP0239	Edelstahl Halterung 1000 L	Ø 1025 mm	9,10

# Lagerung

ZUBEHÖR FÜR EDELSTAHL TANKS  
MIT FLACHEM BODEN



## Luft Schwimmdeckel Kit

Komplett mit Luftkammer, Edelstahl Pumpe,  
Rückholseil, Luftschnlauch und Entlüftungsventil.



Code	Beschreibung	Ø mm	Gewicht (kg)
SIR0224	Für Tanks 35/50/75 L	350	0,87
SIR0225	Für Tanks 100 L	440	2,25
SIR0226	Für Tanks 150/200 L	515	2,25
SIR0227	Für Tanks 300 L	610	3,00
SIR0228	Für Tanks 400 L	695	4,00
SIR0229	Für Tanks 500/600 L	770	4,80
SIR0230	Für Tanks 700 L	830	4,85
SIR0231	Für Tanks 1000 L	990	6,45

## Öl Schwimmdeckel



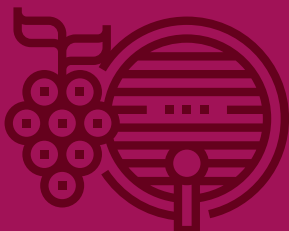
Code	Beschreibung	Ø mm	Gewicht (kg)
SIR0194	Für Tanks 35/50/75 L	360	0,60
SIR0195	Für Tanks 100 L	445	0,90
SIR0196	Für Tanks 150/200 L	520	1,20
SIR0197	Für Tanks 300 L	620	1,95
SIR0198	Für Tanks 400 L	693	2,45
SIR0306	Für Tanks 500/600 L	760	3,35
SIR0200	Für Tanks 700 L	820	3,75
SIR0201	Für Tanks 1000 L	990	5,80

## Schutzdeckel

Komplett mit Drehknopf



Code	Beschreibung	Ø mm	Gewicht (kg)
SIR0070	Für Tanks 35/50/75 L	385	0,58
SIR0071	Für Tanks 100 L	475	0,92
SIR0072	Für Tanks 150/200 L	550	2,00
SIR0073	Für Tanks 300 L	650	1,66
SIR0074	Für Tanks 400 L	730	2,15
SIR0075	Für Tanks 500/600 L	805	2,50
SIR0076	Für Tanks 700 L	880	3,60
SIR0069	Für Tanks 1000 L	1055	5,00



# Lagerung

ZUBEHÖR FÜR EDELSTAHL TANKS  
MIT FLACHEM BODEN

## Luftkammern

Code	Beschreibung	Ø mm	Gewicht (kg)
SIR0030	Für Tanks 35/50/75 L	350	0,08
SIR0032	Für Tanks 100 L	450	0,09
SIR0033	Für Tanks 150/200 L	500	0,10
SIR0035	Für Tanks 300 L	600	0,12
SIR0037	Für Tanks 400 L	700	0,14
SIR0038	Für Tanks 500/600 L	750	0,15
SIR0039	Für Tanks 700 L	800	0,15
SIR0006	Für Tanks 1000 L	1000	0,18



## Armaturen

Code	Beschreibung	Für Tanks	Gewicht (kg)
RIP0035	Hahn Messing verchromt 1/2"	bis 200 L	0,12
RIP0025	Edelstahlhahn 1/2"	bis 200 L	0,16
RIP0016	Einhebelmischer 1/2"	bis 200 L	0,20
RIP0021	Schraubhahn 1/2"	bis 200 L	0,15
RIP0028	Edelstahlhahn Wein/Öl 1/2"	bis 200 L	0,29
RIP0036	Hahn Messing verchromt 3/4"	von 300 bis 500 L	0,22
RIP0026	Edelstahlhahn 3/4"	von 300 bis 500 L	0,28
RIP0017	Einhebelmischer 3/4"	von 300 bis 500 L	0,46
RIP0022	Schraubhahn 3/4"	von 300 bis 500 L	0,35
RIP0029	Edelstahlhahn Wein/Öl 3/4"	von 300 bis 500 L	0,5
RIP0033	Hahn Messing verchromt 1"	von 600 bis 1000 L	0,30
RIP0024	Edelstahlhahn 1"	von 600 bis 1000 L	0,42
RIP0020	Schraubhahn 1"	von 600 bis 1000 L	0,64
RIP0027	Edelstahlhahn Wein/Öl 1"	von 600 bis 1000 L	0,59



## Ersatzteile

Code	Beschreibung	Gewicht (kg)
SIR0295	Entlüftungsventil 1" 1/4	0,07
SIR0263	30-mm-Pumpe für Luftschwimmer-Kit	0,46
SIR0264	40-mm-Pumpe für Luftschwimmer-Kit	0,64
EPP0155	Schlauch Lebensmittel 8 x 12	0,08
PCP0228	Vaselinöl 1 L	1,00



# Lagerung

EDELSTAHL TANKS MIT  
10° KONISCHEM BODEN



## 300 L mit Luft Schwimmdeckel

Der 300 Liter Edelstahltank mit Luft Schwimmdeckel und 10°konischem Boden ist die ideale Lösung für die Gärung, Reifung und Lagerung von Wein. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts.

Alle Tanks sind ausgestattet mit: 3 Edelstahl Beinen, Luft-Schwimmdeckel Kit, Probenehmer, partialem und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen 1" x Eno30.



SIP0394



Komplett mit:  
Füllstandsanzeige  
mit Edelstahl  
Schutz

SIP0395



Komplett mit:  
Füllstandsanzeige  
mit Edelstahl  
Schutz, rund  
Mannloch Ø 300  
mm.

SIP0536



Komplett mit:  
Füllstandsanzeige  
mit Edelstahl  
Schutz, Kühlmantel  
h 500 mm,  
Thermometer  
und zusätzlicher  
Gewinde-  
Schutzrohr.

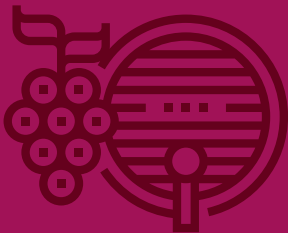
SIP0537



Komplett mit:  
Füllstandsanzeige  
mit Edelstahl-  
Schutz, Tür Ø 300  
mm, Kühlmantel  
h 500 mm,  
Thermometer  
und zusätzlicher  
Gewinde-  
Schutzrohr.

Code	10° Konisc. Boden Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Probenehmer	Füllstandsanzeige	Mannloch Ø 300	Kühlmantel h 500	Thermometer	Abmessungen (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0055	300 L Luft Sch.	3	1,5	1	1,5	●	○	○	○	○	Ø 640 x 1400h	1000h	40,00
SIP0394	300 L Luft Sch. F	3	1,5	1	1,5	●	●	○	○	○	Ø 640 x 1400h	1000h	41,00
SIP0395	300 L Luft Sch. MF	3	1,5	1	1,5	●	●	●	○	○	Ø 640 x 1400h	1000h	42,00
SIP0536	300 L Luft Sch. F Kühl.	3	1,5	1	1,5	●	●	○	●	●	Ø 660 x 1400h	1000h	45,00
SIP0537	300 L Luft Sch. MF Kühl.	3	1,5	1	1,5	●	●	●	●	●	Ø 660 x 1400h	1000h	47,00

Legende: ○ = optional ● = geliefert



# Lagerung 300

## 300 L für Lagerung



Der 300 Liter Edelstahl Tank mit oberem Deckel Ø 400 mm und 10° konischem Boden ist die ideale Lösung für die Weinlagerung. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts. Alle Tanks sind ausgestattet mit: 3 Edelstahl Beinen, oberem Deckel mit Entlüftungsventil, Probenehmer, totalem und partialem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen 1" x Eno30. Auf Anfrage können sie für ein Stickstoffsystem vorbereitet werden.

**SIP0388**



Komplett mit:  
Füllstandsanzeige  
mit Edelstahl  
Schutz

**SIP0300**



Komplett mit: Rund  
Mannloch Ø 300  
mm.

**SIP0534**



Komplett mit:  
Füllstandsanzeige  
mit Edelstahl  
Schutz, Kühlmantel  
h 500 mm,  
Thermometer  
und zusätzlicher  
Gewinde-  
Schutzrohr.

**SIP0535**



Komplett mit:  
Füllstandsanzeige  
mit Edelstahl-  
Schutz, Tür Ø 300  
mm, Kühlmantel  
h 500 mm,  
Thermometer  
und zusätzlicher  
Gewinde-  
Schutzrohr.



Vorbereitung für Stickstoffsystem

Code	10° Konisc. Boden Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Probenehmer	Füllstandsanzeige	Mannloch Ø 300	Kühlmantel h 500	Thermometer	Vorbereitung für Stickstoffsystem	Abmessungen (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0070	300 L Lagerung	3	1,5	1	1,5	●	○	○	○	○	○	Ø 640 x 1700h	1000h	40,00
SIP0388	300 L Lagerung F	3	1,5	1	1,5	●	●	○	○	○	○	Ø 640 x 1700h	1000h	41,00
SIP0300	300 L Lagerung M	3	1,5	1	1,5	●	○	●	○	○	○	Ø 640 x 1700h	1000h	42,00
SIP0534	300 L Lagerung F Kühl.	3	1,5	1	1,5	●	●	○	●	●	○	Ø 660 x 1700h	1000h	45,00
SIP0535	300 L Lagerung MF Kühl.	3	1,5	1	1,5	●	●	●	●	●	○	Ø 660 x 1700h	1000h	47,00

Legenda: ○ = optional    ● = geliefert

# Lagerung

EDELSTAHL TANKS MIT  
10° KONISCHEM BODEN



## 500 L mit Luft Schwimmdeckel

Der 500 Liter Edelstahl Tank mit Luft-Schwimmdeckel und 10° konischem Boden ist die ideale Lösung für die Gärung, Reifung und Lagerung von Wein. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts.

Alle Tanks sind ausgestattet mit: 3 Edelstahl Beinen, Luft Schwimmdeckel Kit, Probenehmer, partialem und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen 1" x Eno30.



SIP0098



Komplett mit:  
Füllstandsanzeige  
mit Edelstahl  
Schutz

SIP0396



Komplett mit:  
Füllstandsanzeige  
mit Edelstahl  
Schutz, rund  
Mannloch Ø 300  
mm.

SIP0263



Komplett mit:  
Füllstandsanzeige  
mit Edelstahl  
Schutz, Kühlmantel  
h 500 mm,  
Thermometer  
und zusätzlicher  
Gewinde-  
Schutzrohr.

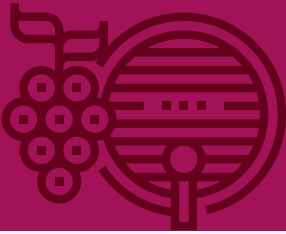
SIP0362



Komplett mit:  
Füllstandsanzeige  
mit Edelstahl-  
Schutz, Tür Ø 300  
mm, Kühlmantel  
h 500 mm,  
Thermometer  
und zusätzlicher  
Gewinde-  
Schutzrohr.

Code	10° Konisc. Boden Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Probenehmer	Füllstandsanzeige	Mannloch Ø 300	Kühlmantel h 500	Thermometer	Abmessungen (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0097	500 L Luft Sch.	3	1,5	1	1,5	●	○	○	○	○	Ø 720 x 1650h	1250h	47,00
SIP0098	500 L Luft Sch. F	3	1,5	1	1,5	●	●	○	○	○	Ø 720 x 1650h	1250h	48,00
SIP0396	500 L Luft Sch. MF	3	1,5	1	1,5	●	●	●	○	○	Ø 720 x 1650h	1250h	54,00
SIP0263	500 L Luft Sch. F Kühl.	3	1,5	1	1,5	●	●	○	●	●	Ø 720 x 1650h	1250h	54,00
SIP0362	500 L Luft Sch. MF Kühl.	3	1,5	1	1,5	●	●	●	●	●	Ø 720 x 1650h	1250h	59,00

Legenda: ○ = optional ● = geliefert



# Lagerung 500

## 500 L für Lagerung



Der 500 Liter Edelstahltank mit oberem Deckel Ø 400 mm und 10° konischem Boden ist die ideale Lösung für die Weinlagerung. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts. Alle Tanks sind ausgestattet mit: 3 Edelstahl Beinen, oberem Deckel mit Entlüftungsventil, Probenehmer, partialem und und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen 1" x Eno30. Auf Anfrage können sie für ein Stickstoffsystem vorbereitet werden.

SIP0391



Komplett mit:  
Füllstandsanzeige  
mit Edelstahl  
Schutz

SIP0392



Komplett mit:  
Füllstandsanzeige  
mit Edelstahl  
Schutz, rund  
Mannloch Ø 300  
mm.

SIP0524



Komplett mit:  
Füllstandsanzeige  
mit Edelstahl  
Schutz, Kühlmantel  
h 500 mm,  
Thermometer  
und zusätzlicher  
Gewinde-  
Schutzrohr.

SIP0523



Komplett mit:  
Füllstandsanzeige  
mit Edelstahl-  
Schutz, Tür Ø 300  
mm, Kühlmantel  
h 500 mm,  
Thermometer  
und zusätzlicher  
Gewinde-  
Schutzrohr.



Vorbereitung für Stickstoffsystem

Code	10° Konisc. Boden Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Probenehmer	Füllstandsanzeige	Mannloch Ø 300	Kühlmantel h 500	Thermometer	Vorbereitung für Stickstoffsystem	Abmessungen (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0074	500 L Lagerung	3	1,5	1	1,5	●	○	○	○	○	○	Ø 720 x 1950h	1250h	48,00
SIP0391	500 L Lagerung F	3	1,5	1	1,5	●	●	○	○	○	○	Ø 720 x 1950h	1250h	49,00
SIP0392	500 L Lagerung MF	3	1,5	1	1,5	●	●	○	○	○	○	Ø 720 x 1950h	1250h	56,00
SIP0524	500 L Lagerung F Kühl.	3	1,5	1	1,5	●	●	○	●	●	○	Ø 720 x 1950h	1250h	56,00
SIP0523	500 L Lagerung MF Kühl.	3	1,5	1	1,5	●	●	●	●	●	○	Ø 720 x 1950h	1250h	61,00

Legenda: ○ = optional ● = geliefert

# Lagerung

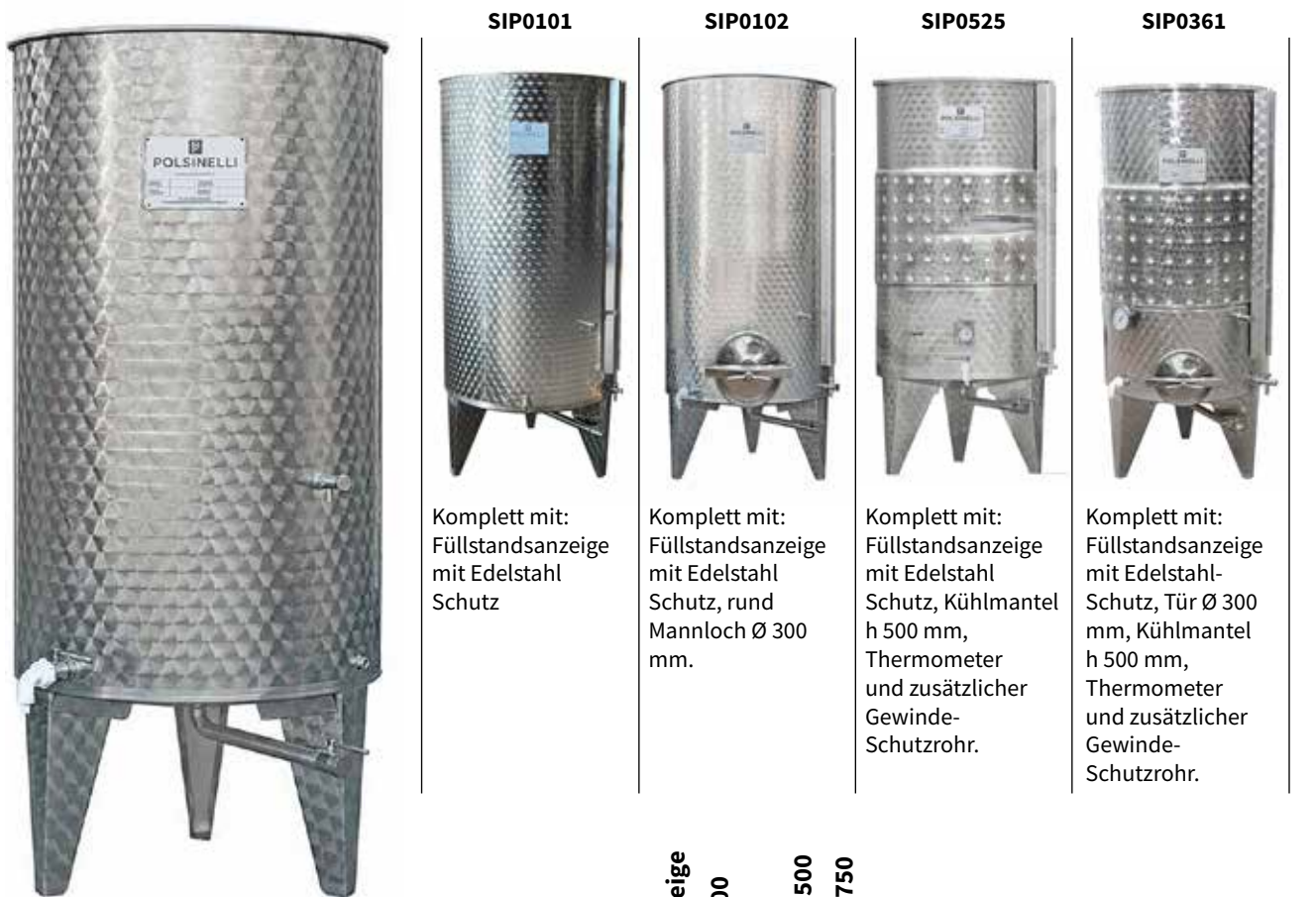
EDELSTAHL TANKS MIT  
10° KONISCHEM BODEN



## 1000 L mit Luft Schwimmdeckel

Der 1000 Liter Edelstahl Tank mit Luft Schwimmdeckel und 10° konischem Boden ist die ideale Lösung für die Gärung, Reifung und Lagerung von Wein. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts.

Alle Tanks sind ausgestattet mit: 3 Edelstahl Beinen, Luft Schwimmdeckel Kit, Probenehmer, partialem und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen 1" x Eno30.



SIP0101

SIP0102

SIP0525

SIP0361

Komplett mit:  
Füllstandsanzeige  
mit Edelstahl  
Schutz

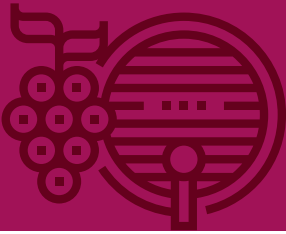
Komplett mit:  
Füllstandsanzeige  
mit Edelstahl  
Schutz, rund  
Mannloch Ø 300  
mm.

Komplett mit:  
Füllstandsanzeige  
mit Edelstahl  
Schutz, Kühlmantel  
h 500 mm,  
Thermometer  
und zusätzlicher  
Gewinde-  
Schutzrohr.

Komplett mit:  
Füllstandsanzeige  
mit Edelstahl-  
Schutz, Tür Ø 300  
mm, Kühlmantel  
h 500 mm,  
Thermometer  
und zusätzlicher  
Gewinde-  
Schutzrohr.

Code	10° Konisc. Boden	Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Probenehmer	Füllstandsanzeige	Mannloch Ø 300	Thermometer	Kühlmantel h 500	Kühlmantel h 750	Abmessungen (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0320	1000 L	Luft Sch.	3	1,5	1	1,5	●	○	○	○	○	○	Ø 930 x 1900h	1500h	68,00
SIP0101	1000 L	Luft Sch. F	3	1,5	1	1,5	●	●	○	○	○	○	Ø 930 x 1900h	1500h	69,00
SIP0102	1000 L	Luft Sch. MF	3	1,5	1	1,5	●	●	●	○	○	○	Ø 930 x 1900h	1500h	76,00
SIP0525	1000 L	Luft Sch. F Kühl.	3	1,5	1	1,5	●	●	○	●	●	○	Ø 930 x 1900h	1500h	73,00
SIP0361	1000 L	Luft Sch. MF Kühl.	3	1,5	1	1,5	●	●	●	●	●	○	Ø 930 x 1900h	1500h	81,00

Legenda: ○ = optional ● = geliefert



# Lagerung 1000

## 1000 L für Lagerung



Der 1000 Liter Edelstahl Tank mit oberem Deckel Ø 400 mm und 10° konischem Boden ist die ideale Lösung für die Weinlagerung. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts. Alle Tanks sind ausgestattet mit: 3 Edelstahl Beinen, oberem Deckel mit Entlüftungsventil, Probenehmer, partialem und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen 1" x Eno30. Auf Anfrage können sie für ein Stickstoffsystem vorbereitet werden.

**SIP0083**



Komplett mit:  
Füllstandsanzeige  
mit Edelstahl  
Schutz

**SIP0086**



Komplett mit:  
Füllstandsanzeige  
mit Edelstahl  
Schutz, rund  
Mannloch Ø 300  
mm.

**SIP0093**



Komplett mit:  
Füllstandsanzeige  
mit Edelstahl  
Schutz, Kühlmantel  
h 500 mm,  
Thermometer  
und zusätzlicher  
Gewinde-  
Schutzrohr.

**SIP0087**



Komplett mit:  
Füllstandsanzeige  
mit Edelstahl-  
Schutz, Tür Ø 300  
mm, Kühlmantel  
h 500 mm,  
Thermometer  
und zusätzlicher  
Gewinde-  
Schutzrohr.



Vorbereitung für Stickstoffsystem

Code	10° Konisc. Boden	Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Probenehmer	Füllstandsanzeige	Mannloch Ø 300	Thermometer	Kühlmantel h 500	Kühlmantel h 750	Vorbereitung für Stickstoffsystem	Abmessungen (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0533	1000 L Lagerung		3	1,5	1	1,5	●	○	○	○	○	○	○	Ø 930 x 2200h	1500h	97,00
SIP0083	1000 L Lagerung F		3	1,5	1	1,5	●	●	○	○	○	○	○	Ø 930 x 2200h	1500h	98,00
SIP0086	1000 L Lagerung MF		3	1,5	1	1,5	●	●	●	○	○	○	○	Ø 930 x 2200h	1500h	103,00
SIP0093	1000 L Lagerung F Kühl.		3	1,5	1	1,5	●	●	○	●	●	○	○	Ø 930 x 2200h	1500h	99,00
SIP0087	1000 L Lagerung MF Kühl.		3	1,5	1	1,5	●	●	●	●	●	○	○	Ø 930 x 2200h	1500h	108,00

Legenda: ○ = optional ● = geliefert

# Lagerung

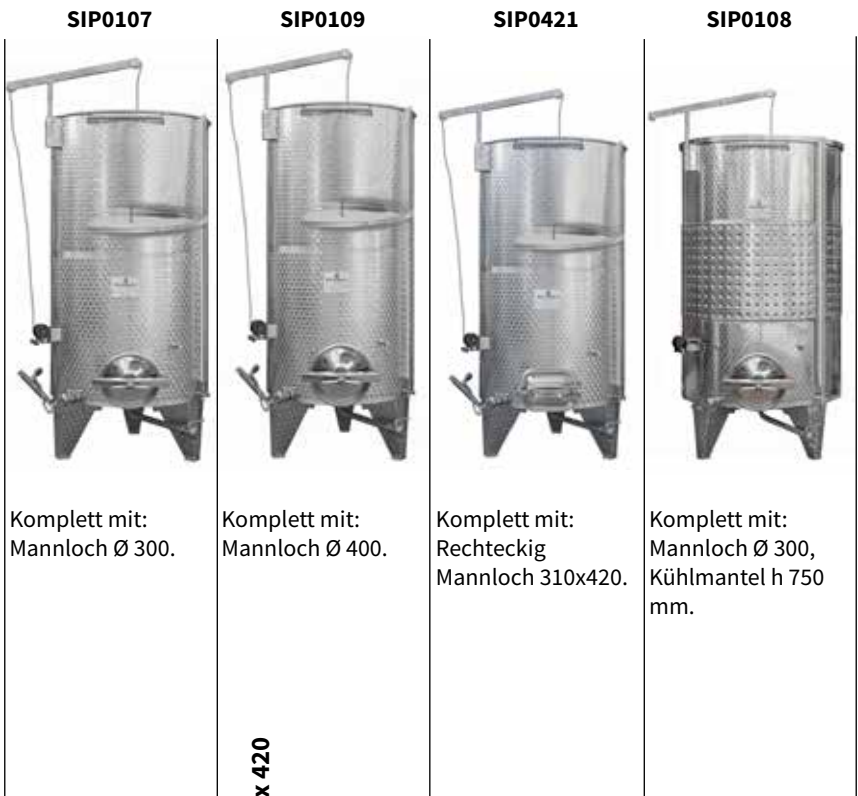
EDELSTAHL TANKS MIT  
10° KONISCHEM BODEN



## 1500 L mit Luft Schwimmdeckel

Der 1500 Liter Edelstahl Tank mit Luft Schwimmdeckel und 10° konischem Boden ist die ideale Lösung für die Gärung, Reifung und Lagerung von Wein. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts.

Alle Tanks sind ausgestattet mit: Leiterhalterung, Füllstandsanzeige, 3 Edelstahl Beinen mit verstellbaren Füßen, Luft Schwimmdeckel Kit mit Hebearm und Winde, Probennehmer, partialem und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen DIN40 x GA50.



Komplett mit:  
Mannloch Ø 300.

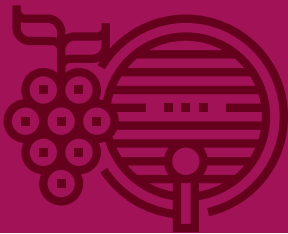
Komplett mit:  
Mannloch Ø 400.

Komplett mit:  
Rechteckig  
Mannloch 310x420.

Komplett mit:  
Mannloch Ø 300,  
Kühlmantel h 750  
mm.

Code	10° Konisc. Boden Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Mannloch Ø 400	Rec. Mannloch 310 x 420	Mannloch Ø 300	Thermometer	Kühlmantel h 500	Kühlmantel h 750	Abmessungen (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0106	1500 L Luft Sch.	3	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	118,00
SIP0107	1500 L Luft Sch. M300	3	1,5	1,2	1,5	○	○	●	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	123,00
SIP0109	1500 L Luft Sch. M400	3	1,5	1,2	1,5	●	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	125,00
SIP0421	1500 L Luft Sch. MRec. 310x420	3	1,5	1,2	1,5	○	●	○	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	126,00
SIP0108	1500 L Luft Sch. M300 Kühl. 750	3	1,5	1,2	1,5	○	○	●	●	○	●	Ø 1150 x 2200h	1500h	130,00

Legenda: ○ = optional ● = geliefert



# Lagerung 1500

## 1500 L für Lagerung



Der 1500 Liter Edelstahl Tank mit oberem Deckel Ø 400 mm und 10°konischem Boden ist die ideale Lösung für die Weinlagerung. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts. Alle Tanks sind ausgestattet mit: Leiterhalterung, Füllstandsanzeige, 3 Edelstahl Beinen mit verstellbaren Füßen, oberem Deckel mit Entlüftungsventil, Probenehmer, partialem und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen DIN40 x GA50. Auf Anfrage können sie für ein Stickstoffsystem vorbereitet werden.

SIP0262

SIP0324

SIP0258

SIP0528



Komplett mit:  
Mannloch Ø 300.



Komplett mit:  
Mannloch Ø 400.



Komplett mit:  
Mannloch Ø 300,  
Kühlmantel h 750  
mm.



Komplett mit:  
Mannloch Ø 400,  
Kühlmantel h 500  
mm.



Vorbereitung für Stickstoffsystem

Code	10° Konisc. Boden Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Mannloch Ø 300	Mannloch Ø 400	Oval Mannloch	Thermometer	Kühlmantel h 500	Kühlmantel h 750	Vorbereitung für Stickstoffsystem	Abmessungen Zylinder (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0266	1500 L Lagerung	3	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	118,00
SIP0262	1500 L Lagerung M300	3	1,5	1,2	1,5	●	○	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	123,00
SIP0324	1500 L Lagerung M400	3	1,5	1,2	1,5	○	●	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	125,00
SIP0258	1500 L Lagerung M300 Kühl. 750	3	1,5	1,2	1,5	●	○	○	●	○	●	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	130,00
SIP0528	1500 L Lager. M400 Kühl. 500	3	1,5	1,2	1,5	○	●	○	●	●	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	130,00

Legenda: ○ = optional ● = geliefert

# Lagerung

EDELSTAHL TANKS MIT 10° KONISCHEM BODEN



## 2000 L mit Luft Schwimmdeckel

Der 2000 Liter Edelstahl Tank mit Luft Schwimmdeckel und 10°konischem Boden ist die ideale Lösung für die Gärung, Reifung und Lagerung von Wein. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts.

Alle Tanks sind ausgestattet mit: Leiterhalterung, Füllstandsanzeige, 3 Edelstahl Beinen mit verstellbaren Füßen, Luft Schwimmdeckel Kit mit Hebearm, Probenehmer, partialem und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen DIN40 x GA50.



SIP0113



Komplett mit:  
Mannloch Ø 300.

SIP0115



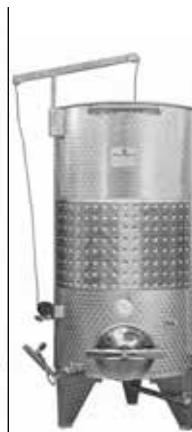
Komplett mit:  
Mannloch Ø 400.

SIP0497



Komplett mit:  
Kühlmantel h 750.

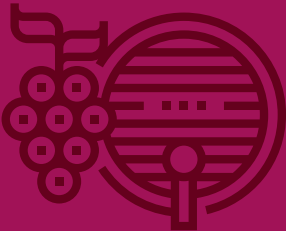
SIP0116



Komplett mit:  
Mannloch Ø 400,  
Kühlmantel h 750

Code	10° Konisc. Boden Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Mannloch Ø 400	Rec. Mannloch 310 x 420	Mannloch Ø 300	Thermometer	Kühlmantel h 500	Kühlmantel h 750	Abmessungen (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0227	2000 L Luft Sch.	3	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	125,00
SIP0113	2000 L Luft Sch. M300	3	1,5	1,2	1,5	○	○	●	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	132,00
SIP0115	2000 L Luft Sch. M400	3	1,5	1,2	1,5	●	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	137,00
SIP0497	2000 L Luft Sch. Kühl.	3	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	●	Ø 1150 x 2800h	2000h	140,00
SIP0116	2000 L Luft Sch. M400 Kühl. 750	3	1,5	1,2	1,5	●	○	○	●	○	●	Ø 1320 x 2200h	2000h	148,00

Legenda: ○ = optional ● = geliefert



## 2000 L für Lagerung



Der 2000 Liter Edelstahl Tank mit oberem Deckel Ø 400 mm und 10° konischem Boden ist die ideale Lösung für die Weinlagerung. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts.

Alle Tanks sind ausgestattet mit: Leiterhalterung, Füllstandsanzeige, 3 Edelstahl Beinen mit verstellbaren Füßen, oberem Deckel mit Entlüftungsventil, Probenehmer, partialem und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen DIN40 x GA50. Auf Anfrage können sie für ein Stickstoffsystem vorbereitet werden.

SIP0111



Komplett mit:  
Mannloch Ø 300.

SIP0089



Komplett mit:  
Mannloch Ø 400.

SIP0330



Komplett mit:  
Rechteckig  
Mannloch 310x420

SIP0068



Komplett mit:  
Mannloch Ø 400,  
Kühlmantel h 750  
mm.



Vorbereitung für Stickstoffsystem

Code	10° Konisc. Boden Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Mannloch Ø 300	Mannloch Ø 400	Rec. Mannloch 310 x 420	Thermometer	Kühlmantel h 500	Kühlmantel h 750	Vorbereitung für Stickstoffsystem	Abmessungen Zylinder (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0404	2000 L Lagerung	3	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	150,00
SIP0111	2000 L Lagerung M300	3	1,5	1,2	1,5	●	○	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	155,00
SIP0089	2000 L Lagerung M400	3	1,5	1,2	1,5	○	●	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	158,00
SIP0330	2000 L Lagerung MRec.	3	1,5	1,2	1,5	○	○	●	○	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	163,00
SIP0068	2000 L Lagerung M400 Kühl. 750	3	1,5	1,2	1,5	○	●	○	●	○	●	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	165,00

Legenda: ○ = optional ● = geliefert

# Lagerung

EDELSTAHL TANKS MIT  
10° KONISCHEM BODEN



## 2500 L mit Luft Schwimmdeckel

Der 2500 Liter Edelstahl Tank mit Luft Schwimmdeckel und 10° konischem Boden ist die ideale Lösung für die Gärung, Reifung und Lagerung von Wein. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts.

Alle Tanks sind ausgestattet mit: Leiterhalterung, Füllstandsanzeige, 4 Edelstahl Beinen mit verstellbaren Füßen, Luft Schwimmdeckel Kit mit Hebearm, Probenehmer, partialem und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen DIN40 x GA50.



SIP0118



Komplett mit:  
Mannloch Ø 400.

SIP0117



Komplett mit:  
Rechteckig  
Mannloch 310x420.

SIP0540



Komplett mit: Oval  
Mannloch 320x455

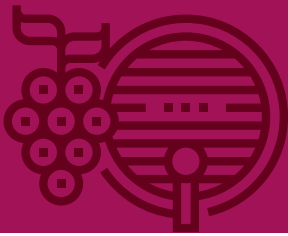
SIP0543



Komplett mit:  
Mannloch Ø 400,  
Kühlmantel h 750

Code	10° Konisc. Boden Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Mannloch Ø 400	Rec. Mannloch 310 x 420	Oval Mannloch 320 x 455	Thermometer	Kühlmantel h 500	Kühlmantel h 750	Abmessungen (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0542	2500 L Luft Sch.	4	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	118,00
SIP0118	2500 L Luft Sch. M400	4	1,5	1,2	1,5	●	○	○	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	123,00
SIP0540	2500 L Luft Sch. MRec. 310x420	4	1,5	1,2	1,5	○	●	○	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	123,00
SIP0543	2500 L Luft Sch. MOval 320x455	4	1,5	1,2	1,5	○	○	●	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	123,00
SIP0117	2500 L Luft Sch. M400 Kühl. 750	4	1,5	1,2	1,5	●	○	○	●	○	●	Ø 1270 x 2800h	2000h	130,00

Legenda: ○ = optional ● = geliefert



# Lagerung 2500

## 2500 L für Lagerung



Der 2500 Liter Edelstahltank mit oberem Deckel Ø 400 mm und 10° konischem Boden ist die ideale Lösung für die Weinlagerung. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts. Alle Tanks sind ausgestattet mit: Leiterhalterung, Füllstandsanzeige, 4 Edelstahl Beinen mit verstellbaren Füßen, oberem Deckel mit Entlüftungsventil, Probenehmer, partialem und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen DIN40 x GA50. Auf Anfrage können sie für ein Stickstoffsystem vorbereitet werden.

SIP0541



Komplett mit:  
Mannloch Ø 400.

SIP0544



Komplett mit:  
Rechteckig  
Mannloch 310x420

SIP0545



Komplett mit:  
Oval Mannloch  
320x455.

SIP0240



Komplett mit:  
Mannloch Ø 400,  
Kühlmantel h 750  
mm.



Vorbereitung für Stickstoffsystem

Code	10° Konisc. Boden	Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Mannloch Ø 400	Rec. Mannloch 310 x 420	Oval Mannloch 320 x 455	Thermometer	Kühlmantel h 500	Kühlmantel h 750	Vorbereitung für Stickstoffsystem	Abmessungen (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0069	2500 L Lagerung		4	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	118,00
SIP0541	2500 L Lagerung M400		4	1,5	1,2	1,5	●	○	○	○	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	123,00
SIP0544	2500 L Lag. MRec. 310x420		4	1,5	1,2	1,5	○	●	○	○	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	123,00
SIP0545	2500 L Lag. MOval 320x455		4	1,5	1,2	1,5	○	○	●	○	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	123,00
SIP0240	2500 L Lag. M400 Kühl. 750		4	1,5	1,2	1,5	●	○	○	●	○	●	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	130,00

Legenda: ○ = optional ● = geliefert

# Lagerung

EDELSTAHL TANKS MIT  
10° KONISCHEM BODEN



## 3000 L mit Luft Schwimmdeckel

Der 3000 Liter Edelstahltank mit Luft Schwimmdeckel und 10° konischem Boden ist die ideale Lösung für die Gärung, Reifung und Lagerung von Wein. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts.

Alle Tanks sind ausgestattet mit: Leiterhalterung, Füllstandsanzeige, 4 Edelstahl Beinen mit verstellbaren Füßen, Luft-Schwimmdeckel Kit mit Hebearm, Probenehmer, partialem und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen DIN40 x GA50.



SIP0121



Komplett mit:  
Mannloch Ø 400.

SIP0546



Komplett mit:  
Rechteckig  
Mannloch 310x420.

SIP0547



Komplett mit: Oval  
Mannloch 320x455

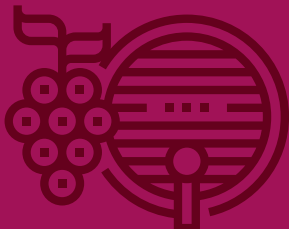
SIP0122



Komplett mit:  
Mannloch Ø 400,  
Kühlmantel h 750

Code	10° Konisc. Boden Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Mannloch Ø 400	Rec. Mannloch 310 x 420	Oval Mannloch 320 x 455	Thermometer	Kühlmantel h 500	Kühlmantel h 750	Abmessungen (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0119	3000 L Luft Sch.	4	2	1,2	2	○	○	○	○	○	○	Ø 1400 x 2800h	2000h	118,00
SIP0121	3000 L Luft Sch. M400	4	2	1,2	2	●	○	○	○	○	○	Ø 1400 x 2800h	2000h	123,00
SIP0546	3000 L Luft Sch. MReC. 310x420	4	2	1,2	2	○	●	○	○	○	○	Ø 1400 x 2800h	2000h	125,00
SIP0547	3000 L Luft Sch. MOval 320x455	4	2	1,2	2	○	○	●	○	○	○	Ø 1400 x 2800h	2000h	126,00
SIP0122	3000 L Luft Sch. M400 Kühl. 750	4	2	1,2	2	●	○	○	●	○	●	Ø 1400 x 2800h	2000h	130,00

Legenda: ○ = optional ● = geliefert



# Lagerung 3000

## 3000 L für Lagerung



Der 3000 Liter Edelstahl Tank mit oberem Deckel Ø 400 mm und 10° konischem Boden ist die ideale Lösung für die Weinlagerung. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts. Alle Tanks sind ausgestattet mit: Leiterhalterung, Füllstandsanzeige, 4 Edelstahl Beinen mit verstellbaren Füßen, oberem Deckel mit Entlüftungsventil, Probenehmer, partialem und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen DIN40 x GA50. Auf Anfrage können sie für ein Stickstoffsystem vorbereitet werden.

SIP0262



Komplett mit:  
Mannloch Ø 400.

SIP0324



Komplett mit:  
Rechteckig  
Mannloch 310x420

SIP0549



Komplett mit:  
Oval Mannloch  
320x455.

SIP0241



Komplett mit:  
Mannloch Ø 400,  
Kühlmantel h 750  
mm.



Vorbereitung für Stickstoffsystem

Code	10° Konisc. Boden	Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Mannloch Ø 400	Rec. Mannloch 310 x 420	Oval Mannloch 320 x 455	Thermometer	Kühlmantel h 500	Kühlmantel h 750	Vorbereitung für Stickstoffsystem	Abmessungen (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0266	3000 L Lagerung		4	2	1,2	2	○	○	○	○	○	○	○	Ø 140 x 2800h	2000 h	118,00
SIP0262	3000 L Lagerung M400		4	2	1,2	2	●	○	○	○	○	○	○	Ø 140 x 2800h	2000h	123,00
SIP0324	3000 L Lag. MRec. 310x420		4	2	1,2	2	○	●	○	○	○	○	○	Ø 140 x 2800h	2000h	125,00
SIP0549	3000 L Lag. MOval 320x455		4	2	1,2	2	○	○	●	○	○	○	○	Ø 140 x 2800h	2000h	126,00
SIP0241	3000 L Lag. M400 Kühl. 750		4	2	1,2	2	●	○	○	●	○	●	○	Ø 140 x 2800h	2000h	130,00

Legenda: ○ = optional ● = geliefert

# Lagerung

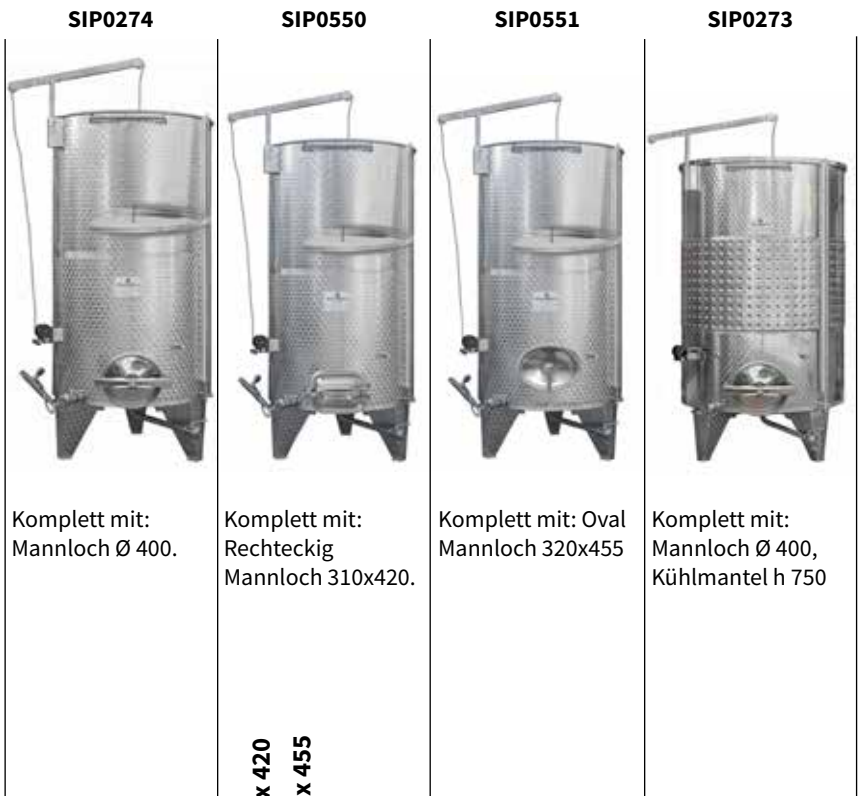
EDELSTAHL TANKS MIT  
10° KONISCHEM BODEN



## 5000 L mit Luft Schwimmdeckel

Der 5000 Liter Edelstahltank mit Luft Schwimmdeckel und 10° konischem Boden ist die ideale Lösung für die Gärung, Reifung und Lagerung von Wein. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts.

Alle Tanks sind ausgestattet mit: Leiterhalterung, Füllstandsanzeige, 4 Edelstahl Beinen mit verstellbaren Füßen, Luft-Schwimmdeckel Kit mit Hebearm, Probenehmer, partialem und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen DIN40 x GA50.



**SIP0274**  
Komplett mit:  
Mannloch Ø 400.

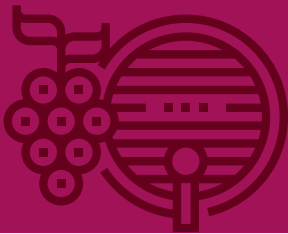
**SIP0550**  
Komplett mit:  
Rechteckig  
Mannloch 310x420.

**SIP0551**  
Komplett mit: Oval  
Mannloch 320x455

**SIP0273**  
Komplett mit:  
Mannloch Ø 400,  
Kühlmantel h 750

Code	10° Konisc. Boden Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Mannloch Ø 400	Rec. Mannloch 310 x 420	Oval Mannloch 320 x 455	Thermometer	Kühlmantel h 500	Kühlmantel h 750	Abmessungen (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0340	5000 L Luft Sch.	4	2	1,5	2	○	○	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	118,00
SIP0274	5000 L Luft Sch. M400	4	2	1,5	2	●	○	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	123,00
SIP0550	5000 L Luft Sch. MRec.310x420	4	2	1,5	2	○	●	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	125,00
SIP0551	5000 L Luft Sch. MOval 320x455	4	2	1,5	2	○	○	●	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	126,00
SIP0273	5000 L Luft Sch. M400 Kühl. 750	4	2	1,5	2	●	○	○	●	○	●	Ø 1600 x 3200h	2500h	130,00

Legenda: ○ = optional    ● = geliefert



# Lagerung 5000

## 5000 L für Lagerung



Der 5000 Liter Edelstahltank mit oberem Deckel Ø 400 mm und 10 konischem Boden ist die ideale Lösung für die Weinlagerung. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts. Alle Tanks sind ausgestattet mit: Leiterhalterung, Füllstandsanzeige, 4 Edelstahl Beinen mit verstellbaren Füßen, oberem Deckel mit Entlüftungsventil, Probenehmer, partialem und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen DIN40 x GA50. Auf Anfrage können sie für ein Stickstoffsystem vorbereitet werden.

SIP0552



Komplett mit:  
Mannloch Ø 400.

SIP0554



Komplett mit:  
Rechteckig  
Mannloch 310x420

SIP0555



Komplett mit:  
Oval Mannloch  
320x455.

SIP0553



Komplett mit:  
Mannloch Ø 400,  
Kühlmantel h 750  
mm.



Vorbereitung für Stickstoffsystem

Code	10° Konisc. Boden	Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Mannloch Ø 400	Rec. Mannloch 310 x 420	Oval Mannloch 320 x 455	Thermometer	Kühlmantel h 500	Kühlmantel h 750	Vorbereitung für Stickstoffsystem	Abmessungen (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0268	5000 L Lagerung		4	2	1,5	2	○	○	○	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	118,00
SIP0552	5000 L Lagerung P400		4	2	1,5	2	●	○	○	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	123,00
SIP0554	5000 L Lag. MRec. 310x420		4	2	1,5	2	○	●	○	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	125,00
SIP0555	5000 L Lag. MOval 320x455		4	2	1,5	2	○	○	●	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	130,00
SIP0553	5000 L Lag. M400 Kühl. 750		4	2	1,5	2	●	○	○	●	○	●	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	130,00

Legenda: ○ = optional ● = geliefert

# Lagerung

ZUBEHÖR FÜR EDELSTAHLTANKS  
MIT KONISCHEM BODEN



## Luft Schwimmdeckel Kit



Code	Beschreibung	Durchmesser (mm)	Gewicht (kg)
SIR0227	Für Tanks 300 L	610	2,00
SIR0228	Für Tanks 500 L	695	3,50
SIR0252	Für Tanks 1000 L	910	5,00
SIR0240	Für Tanks 1500/2000 L	1125	6,00
SIR0246	Für Tanks 2500 L	1270	7,50
SIR0112	Für Tanks 3000 L	1400	8,00
SIR0119	Für Tanks 5000 L	1600	8,00

## Ventile

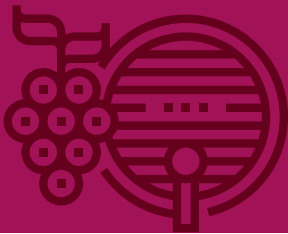


Code	Beschreibung	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
RIR0003	Hahn für Weinprobe inox 3/8"	70 x 50 x 30	0,20
RIP0063	Ventil Edelstahl DN20 1" M x ENO30	150 x 50 x 50	0,48
RIP0071	Ventil Edelstahl DN25 1" M x GA40	150 x 50 x 50	0,50
RIP0105	Ventil Messing verchromt 1" x ENO30	150 x 50 x 50	0,45
RIP0106	Ventil Messing verchromt 1 1/2" x ENO40	150 x 50 x 50	0,50
RIP0393	Ventil Edelstahl DIN40 M m/d x GA40	150 x 60 x 60	0,60
RIP0145	Ventil Edelstahl DIN40 M m/d x GA50	150 x 60 x 60	0,61
RIP0116	Ventil Edelstahl DIN40 M m/d x CLAMP1" 1/2	150 x 60 x 60	0,62

## Ersatzteile



Code	Beschreibung	Gewicht (kg)
SIR0295	Entlüftungsventil 1" 1/4	0,07
SIR0294	Entlüftungsventil 1" 1/2	0,07
SIR0263	30-mm-Pumpe für Luftschwimmer-Kit	0,46
EPP0155	Schlauch Lebensmittel 8 x 12	0,08
PCP0228	Vaselineöl 1 L	0,86
SIR0208	Dichtung für Mannloch Ø 300	0,14
SIR0209	Dichtung für Mannloch Ø 400	0,29
SIR0219	Dichtung für Rechteckig Mannloch Ø 310x420	0,27
SIR0220	Dichtung für Rechteckig Mannloch 420x530	0,35
SIR 0215	Dichtung für Oval Mannloch 305x440	0,29



# Lagerung

EDELSTAHLTANK  
MIT KONISCHEM BODEN 10°

## Palettierbare konische Tanks

Der palettierbare Edelstahl Tank ist ein professionelles Produkt, das den Transport und die Positionierung erleichtert. Die Edelstahl Basis dieses speziellen 10° konischen Lagerungstanks ermöglicht den Transport mit Hubwagen oder Gabelstapler.

Auf Anfrage kann er mit folgenden Optionen ausgestattet werden: Mannloch, Füllstandsanzeige, Probenehmer, partial Ablauf.

Doppelt wirkendes  
Entlüftungsventil



Total Ablauf mit Edelstahl  
Kugelhahn 1" x GA 40.



Edelstahl Basis für den Transport  
mit Hubwagen.



Code	Beschreibung	Abmessungen (mm)	Edelstahlstruktur (mm)	Gewicht (kg)
SIP0463	Palettierbare konische Tank 300 L	690 x 690 x 1150h	400 x 400 x 150h	60,00
SIP0464	Palettierbare konische Tank 500 L	850 x 850 x 1550h	400 x 400 x 150h	70,00
SIP0465	Palettierbare konische Tank 1000 L	1200 x 1200 x 1550h	400 x 400 x 150h	80,00

# Lagerung

EDELSTAHLTANK  
MIT KONISCHEM BODEN 60°



## Edelstahltank mit 60°konischem Boden und Luft Schwimmdeckel

Geeignet für die Mostgärung und Weinlagerung. Ausgestattet mit Luft Schwimmdeckel, zwei Edelstahl Kugelhähnen: einem 1" für den totale Ablauf und einem erhöhten 1/2" für den partiale Ablauf. Der 60°-konische Boden erleichtert die Sedimententfernung und sorgt für eine hervorragende Klärung der Flüssigkeit. Dank des integrierten Standfußes bietet der Tank eine ausgezeichnete Stabilität.



Tankinnenraum.



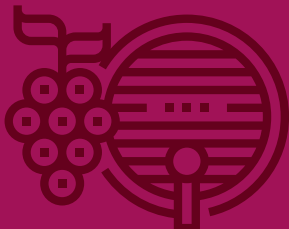
Total und partial Ablauf.



Edelstahl Kugelhahn mit Schlauchtülle Ø 20 mm.



Code	Beschreibung	Zylindermaße (mm)	Platzbedarf (mm)	Gewicht (kg)
SIP0356	Edelstahltank 60° kon. Boden Luft 50 L	Ø 370 x 416h	500 x 500 x 1136h	9,00
SIP0408	Edelstahltank 60° kon. Boden Luft 75 L	Ø 420 x 450h	550 x 550 x 1210h	10,70
SIP0357	Edelstahltank 60° kon. Boden Luft 100 L	Ø 420 x 625h	550 x 550 x 1385h	11,60
SIP0399	Edelstahltank 60° kon. Boden Luft 150 L	Ø 510 x 600h	650 x 650 x 1610h	17,00
SIP0358	Edelstahltank 60° kon. Boden Luft 200 L	Ø 510 x 850h	650 x 650 x 1700h	20,00
SIP0359	Edelstahltank 60° kon. Boden Luft 300 L	Ø 620 x 850h	650 x 650 x 1800h	24,00
SIP0398	Edelstahltank 60° kon. Boden Luft 500 L	Ø 720 x 1000h	740 x 740 x 1980h	34,00



# Zubehör und Ersatzteile

## EDELSTAHL TANKS MIT 60°-KONISCHEM BODEN

### Kühlplatten Kit

Komplett mit Edelstahlflansch, 20/10 mm dick, mit Gärspund, Tauchkühlplatte aus Edelstahl, Drehknopf sowie Edelstahlbogen mit 1/2" M + PG20 Anschlüssen.

Code	Beschreibung	Ø Flansch	Platte (mm)	Gewicht (kg)
ABP0449	Für Tank 50 L	388 mm	270x380h	7,20
ABP0430	Für Tank 75 L	435 mm	270x380h	7,40
ABP0440	Für Tank 100 L	435 mm	370x600h	7,50
ABP0431	Für Tank 150 L	530 mm	370x600h	7,55
ABP0441	Für Tank 200 L	530 mm	370x800h	7,60
ABP0432	Für Tank 300 L	639 mm	370x800h	7,80



### Luft Schwimmdeckel Kit

Komplett mit Luft Schwimmdeckel, Luftkammer, Edelstahlpumpe mit Manometer, Rückholseil, Schellen, Schlauch und Entlüftungsventil.

Code	Beschreibung	Durchmesser (mm)	Gewicht (kg)
SIR0224	Für Tank 50 L	350	0,87
SIR0343	Für Tank 75/100 L	405	2,25
SIR0247	Für Tank 150/200 L	480	2,70
SIR0227	Für Tank 300 L	610	3,00
SIR0228	Für Tank 500 L	695	4,00



### Luftkammern

Code	Beschreibung	Durchmesser (mm)	Gewicht (kg)
SIR0030	Für Tank 50 L	350	0,08
SIR0031	Für Tank 75/100 L	400	0,09
SIR0033	Für Tank 150/200 L	500	0,10
SIR0035	Für Tank 300 L	600	0,12
SIR0037	Für Tank 500 L	700	0,14



### Ersatzteile

Code	Beschreibung	Gewicht (kg)
SIR0295	Entlüftungsventil 1" 1/4	0,06
SIR0263	30-mm-Pumpe für Luftschwimmer-Kit	0,43
EPP0155	Schlauch Lebensmittel 8 x 12	0,08
RIP0410	Ventile Edelstahl mit Kugel DN15 1/2" F x 3/4" M.	0,24
RIP0411	Edelstahl Kugelhahn DN20 1" F x 3/4" M.	0,40
RIR0192	Edelstahl-Schlauchtülle mit Mutter 3/4" F PG20	0,05



# Zubehör

## ABFÜLLPISTOLE UND TROPFAUFFANGSCHALE



### Edelstahl Abfüllpistole

Die Abfüllpistole aus Edelstahl mit Hahn ist ein praktisches Werkzeug zur Unterstützung der Abfüllung von Lebensmittel Flüssigkeiten. Die Edelstahl Pistole beeinträchtigt nicht die Qualitätsmerkmale der Produkte. Der Hahn der Abfüllpistole misst 34 x 20 cm und wiegt 1 kg. Die Pistole ist mit einem Schlauchtülle und einem Ausgießrohr mit 20 mm Durchmesser. Erhältlich ist auch ein Modell mit digitalem oder automatischem Literzähler, um die Flüssigkeitsmenge direkt über das Display zu kontrollieren und das Umfüllen zu erleichtern. Die Komponenten des Hahns der Edelstahl Abfüllpistole ermöglichen eine intuitive Montage, während das ergonomische Design die Handhabung vereinfacht.



Pistole mit digitalem Literzähler.

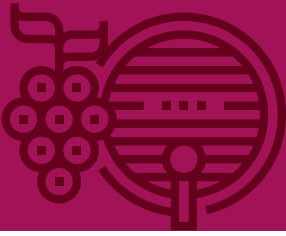


### Tropfauffangschale aus Edelstahl

Das Tropfauffangtablett aus Edelstahl mit Halterung für 2 Abfüllpistolen ist eine unverzichtbare Hilfe beim Abfüllen von Glas- oder PET-Flaschen und -Damen. Ausgestattet mit einem herausnehmbaren Tropfgitter. Ablageplatz für 2 Abfüllpistolen (nicht enthalten) und verstellbare Füße.



Code	Beschreibung	Merkmale	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
IPP0159	Edelstahl Abfüllpistole	Ø Schlauchtülle 20 mm - Ø Gießrohr 20 mm	340x200	1,25
IPP0157	Pistole mit digitalem Literzähler	Ø Schlauchtülle 20 mm - Ø Gießrohr 20 mm	340x350	1,30
IPP0305	Edelstahl Auffangschale 2 Plätze	Unterkunft für 2 Abfüllpistole - Regelbare Füße	480x400x480	7,20



### Kühlgeräte

Crio 1000



Crio 2000/2500



Crio 3000



TAE 31



Hocheffizient mit ausgezeichneter Kälteleistung – ideal zur Komplettierung von Anlagen für die Weinherstellung. Über ein System von Ventilen lassen sie sich einfach an ein Steuerpult sowie an Tanks mit Kühlmantel oder Tauchkühlplatte anschließen. Sobald sie in Betrieb sind, halten sie die Flüssigkeit auf der gewünschten Temperatur. Die Geräte bestehen aus mehreren Komponenten: Kompressor, Ventilatoren, Tank für Wasser-Glykol-Lösung sowie Elektropumpe für den Flüssigkeitskreislauf.



Code	Beschreibung	Steuerung	Stabilisierung	Kälteleistung	Stromversorgung	Leistung kW	Abmessungen (mm)	Betriebsgewicht
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

# Kühlung

## EDELSTAHLPLATTEN UND THERMOBÄNDER



### Edelstahl Tauchkühlplatten

Tauchkonditionierungsplatte zur Temperaturkontrolle während der Gärung, anschließbar an Kühlanlagen.

Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Die Platten sind doppelt kanalisiert, vertikal im Tank montiert und mit 1/2"-Gewindeanschlüssen für Zu- und Ablauf des Kühlmittels ausgestattet. Die Effizienz der Platten hängt auch von der tatsächlichen Leistung der Kälteanlage und vom Versorgungssystem ab.



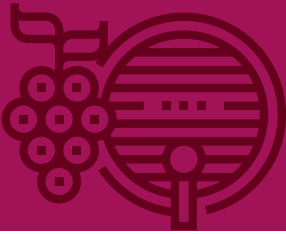
Code	Beschreibung	Austauschfläche	Gewicht (kg)
IPP0120	Edelstahl Tauchkühlplatten 270 x 600	0,32 m <sup>2</sup>	3,50
IPP0121	Edelstahl Tauchkühlplatten 270 x 800	0,43 m <sup>2</sup>	4,50
IPP0130	Edelstahl Tauchkühlplatten 370 x 600	0,44 m <sup>2</sup>	4,00
IPP0132	Edelstahl Tauchkühlplatten 370 x 800	0,59 m <sup>2</sup>	5,20
IPP0134	Edelstahl Tauchkühlplatten 370 x 1000	6,67 m <sup>2</sup>	6,20
IPP0135	Edelstahl Tauchkühlplatten 370 x 1200	7,75 m <sup>2</sup>	7,50
IPP0136	Edelstahl Tauchkühlplatten 370 x 1400	9,04 m <sup>2</sup>	8,20
IPP0137	Edelstahl Tauchkühlplatten 370 x 1600	10,22 m <sup>2</sup>	9,50
IPP0139	Edelstahl Tauchkühlplatten 370 x 1800	11,41 m <sup>2</sup>	11,60
IPP0140	Edelstahl Tauchkühlplatten 370 x 2000	12,59 m <sup>2</sup>	13,90
IPP0142	Edelstahl Tauchkühlplatten 370 x 2500	15,55 m <sup>2</sup>	16,00
IPP0143	Edelstahl Tauchkühlplatten 370 x 3000	18,51 m <sup>2</sup>	19,00

### Konditionierung Thermobänder aus Polypropylen

Erhältlich für Tanks von 600 bis 50.000 Litern. Jede einzelne Band kann sowohl in Serie als auch parallel mit benachbarten verbunden werden. Sie kann mit warmem Wasser (+50–60 °C) oder kaltem Wasser (bis -10 °C) betrieben werden, bei Einsatz flexibler, mobiler Konditioniersysteme.



Code	Beschreibung	Länge (mm)	Tankumfang (mm)	Gewicht (kg)
IPP0351	Thermobänder 500	1250	1570	2,60
IPP0165	Thermobänder 600	1560	1880	2,70
IPP0316	Thermobänder 720	1940	2260	2,80
IPP0166	Thermobänder 800	2190	2510	2,90
IPP0167	Thermobänder 950	2660	2890	3,00
IPP0160	Thermobänder 1100	3130	3450	3,30
IPP0350	Thermobänder 1200	3450	3770	3,55
IPP0161	Thermobänder 1270	3670	3990	3,85
IPP0162	Thermobänder 1430	4170	4490	4,15
IPP0163	Thermobänder 1580	4640	4960	5,00
IPP0164	Thermobänder 1750	5180	5500	7,00



# Kühlung

## SCHALTSCHRANK UND MOTORISIERTE VENTILE

Schaltschrank in Betrieb.



## Schaltschrank

Ein unverzichtbares Element zur Steuerung der Gärprozesse im Weinkeller – ein Muss für die Herstellung von Qualitätswein. Das Schaltschrank wird an die Kühlanlage angeschlossen und ermöglicht die Einstellung der idealen Temperatur für jeden einzelnen Tank.

Intuitiv und einfach zu bedienen dank Displays, mit zwei Funktionsweise: automatisch und manuell. Die Schalttafel wird mit einer Anzahl von Fühlern geliefert, die der Anzahl der Positionen entspricht.

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



## Motorisiertes Ventil 24V

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

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



## Fühler PT100 – 3-polig

Modell SN200009 ermöglicht die Temperaturkontrolle von 0° bis 600 °C in Kombination mit einer Steuerungstafel. Kabel aus Glasfasergeflecht (Vetrotex), Länge 3 m.

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



# Holzfässer

EICHE



## Serie "3 Stelle"



Die 3-Sterne-Eichenfässer sind Holzbehälter mit einem Fassungsvermögen von 500 ml bis 50 Litern, konzipiert für die Lagerung und Reifung von Wein und Spirituosen. Es handelt sich um ein traditionelles Produkt, das von Weinkellereien und Herstellern wiederentdeckt wurde, die die positiven Eigenschaften des Holzes und seinen Einfluss auf den endgültigen Geschmack des Getränks schätzen.

Daher spielen die Auswahl des Holzes und die sorgfältige Verarbeitung eine zentrale Rolle bei der Herstellung der Eichenfässer: die vorgefertigten Bauteile werden geformt und anschließend geglättet, um eine gleichmäßige Oberfläche zu erzielen. Die Dauben werden konisch zugeschnitten, um sich besser an die zylindrische Form des Fasses anzupassen, während die Vor-Röstung und Röstung den Bauteilen ihre endgültige Form verleihen.

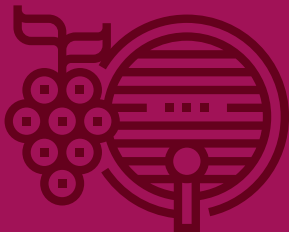
Die Fässer sind mit einem Hahn ausgestattet, der horizontal angebracht werden kann. Er sorgt dafür, dass das Produkt lichtgeschützt und isoliert gelagert wird; diese Bedingungen sind notwendig, damit sich die organoleptischen Eigenschaften des Inhalts optimal entwickeln können.

## Fass und Barrique



Das 50 Liter Fass und die 225 Liter Barrique sind ideal für die Reifung und Lagerung von Wein und Spirituosen, da die im Holz enthaltenen Tannine dem Produkt sein typisches Aroma und seine Farbe verleihen

Code	Beschreibung	Daubenstärke	Holzherkunft	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
BLP0043	Fass aus Eiche 500 mL ***	23 mm	Serbien	Ø 140 x 150 L	1,35
BLP0044	Fass aus Eiche 1 L ***	23 mm	Serbien	Ø 170 x 150 L	1,80
BLP0047	Fass aus Eiche 2 L ***	23 mm	Serbien	Ø 200 x 200 L	2,70
BLP0051	Fass aus Eiche 3 L ***	23 mm	Serbien	Ø 200 x 220 L	3,05
BLP0054	Fass aus Eiche 5 L ***	23 mm	Serbien	Ø 240 x 260 L	4,30
BLP0045	Fass aus Eiche 10 L ***	30 mm	Serbien	Ø 300 x 300 L	6,80
BLP0046	Fass aus Eiche 15 L ***	30 mm	Serbien	Ø 320 x 360 L	8,00
BLP0048	Fass aus Eiche 20 L ***	30 mm	Serbien	Ø 360 x 380 L	10,30
BLP0049	Fass aus Eiche 25 L ***	30 mm	Serbien	Ø 360 x 450 L	13,65
BLP0052	Fass aus Eiche 30 L ***	30 mm	Serbien	Ø 380 x 400 L	18,00
BLP0056	Fass aus Eiche 50 L ***	30 mm	Serbien	Ø 450 x 500 L	22,00
BLP0055	Fass aus Eiche 50 L	30 mm	Frankreich	Ø 420 x 620 L	18,00
BLP0065	Barrique aus Eiche 225 L	30 mm	Frankreich	Ø 700 x 950 L	33,00



# Holzfüsser

## REGENERIERTE EICHE

Mannloch bei 225 L Barrique.



### Innen/Außen regeneriert

Diese Fässer werden innen und außen regeneriert, mit Sauerstoffanreicherung und Zugabe von Tanninen; diese werden nicht nur während der Gärung aus den Trauben extrahiert, sondern sind auch im Holz enthalten. So nimmt der Wein während seiner Lagerung im Fass oder in der Barrique zusätzlich Aromen auf.

Sie verleihen dem Wein Farbe und zarte rosafarbene Nuancen, abhängig von der Intensität der Tannine. Eine weitere wichtige Eigenschaft der Tannine ist ihre konservierende Wirkung als Sie antibakteriell wirken, schützen den Wein und garantieren eine längere Haltbarkeit.

Ab 225 L Fassungsvermögen sind die Fässer mit einer Reinigungsöffnung ausgestattet, um die Reinigung zu erleichtern.

Mannloch bei 300 L Fass.



Edelstahlmannloch bei 500 L Fass



Code	Beschreibung	Regenerierung	Korkverschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
BLP0100	Regenerierte Fass 20 L	Innen/Außen	enthalten	Ø 350 x 520 L	9,00
BLP0101	Regenerierte Fass 30 L	Innen/Außen	enthalten	Ø 400 x 520 L	12,00
BLP0103	Regenerierte Fass 60 L	Innen/Außen	enthalten	Ø 500 x 600 L	14,00
BLP0105	Regenerierte Fass 100 L	Innen/Außen	enthalten	Ø 600 x 800 L	20,00
BLP0108	Regenerierte Barrique 225 L m/mannloch	Innen/Außen	enthalten	Ø 700 x 950 L	40,00
BLP0111	Regenerierte Fass 300 L m/mannloch	Innen/Außen	enthalten	Ø 760 x 1000 L	48,00
BLP0115	Regenerierte Fass 500 L m/mannloch	Innen/Außen	enthalten	Ø 950 x 1100 L	70,00
BLP0163	Regenerierte Fass 500 L m/Edelstahlmannloch	Innen/Außen	enthalten	Ø 950 x 1100 L	71,00

# Holzfässer

KASTANIE



## Aus Kastanienholz

Kastanienfässer sind traditionell für die Reifung von Weinen verwendet worden. In den letzten Jahren wurde dieses Holz wiederentdeckt und zunehmend für den Fass- und Barrique-Bau genutzt. Kastanie ist heller als Eiche, reich an Tanninen und verleiht vielen Weinsorten eher mineralische als würzige Noten.

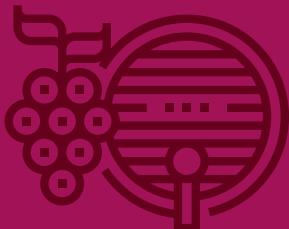
Die Fässer werden aus neuem Kastanienholz gefertigt und anschließend innen von Hand paraffiniert. Dieses Verfahren kann zu geringfügigen Abweichungen gegenüber den angegebenen Maßen führen.



Kastanienfass mit mannloch



Code	Beschreibung	Innen	Korkverschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
BLP0010	Kastanienfass 20 L	Paraffiniertes	enthalten	Ø 360 x 380 L	7,50
BLP0012	Kastanienfass 30 L	Paraffiniertes	enthalten	Ø 380 x 500 L	10,50
BLP0013	Kastanienfass 50 L	Paraffiniertes	enthalten	Ø 400 x 600 L	12,50
BLP0014	Kastanienfass 100 L	Paraffiniertes	enthalten	Ø 500 x 800 L	18,00
BLP0015	Kastanienfass 200 L m/mannloch	Paraffiniertes	enthalten	Ø 700 x 900 L	33,00
BLP0019	Kastanienfass 300 L m/mannloch	Paraffiniertes	enthalten	Ø 720 x 1020 L	41,00
BLP0020	Kastanienfass 400 L m/mannloch	Paraffiniertes	enthalten	Ø 800 x 1040 L	54,00
BLP0021	Kastanienfass 500 L m/mannloch	Paraffiniertes	enthalten	Ø 950 x 1080 L	66,00



Rührstab für Batonnage



Silikon Ausdehnungsstopfen

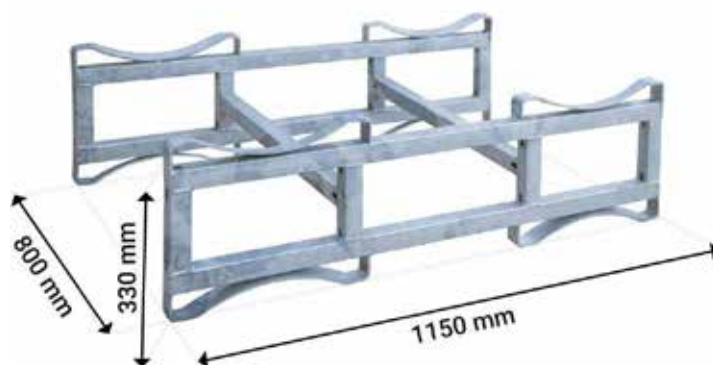


Silikonstopfen



## Barrique Halterung

Die Barrique Halterung ist unverzichtbar für die Organisation des Weinkellers. Die feuerverzinkte Stahlstruktur ist so konzipiert, dass sie stapelbar ist und bis zu drei Fassreihen (1+2) tragen kann. So werden Lagerung, Handhabung und Wartung der Fässer deutlich erleichtert.



Code	Beschreibung	Materialien	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
IPP0169	Barrique Halterung	Verzinkter Stahl	1150 x 800 x 330h	25,0
BLP0001	Rührstab für Batonnage	Edelstahl	1000	1,00
TXP0142	Silikon Ausdehnungsstopfen	Silikon in Lebensmittelqualität	Ø unt. 48 x Ø obe. 60 x 65h	0,160
TXP0143	Silikonverschluss mit Lüftungsloch	Silikon in Lebensmittelqualität	Ø unt. 48 x Ø obe. 60 x 65h	0,100
TXP0152	Silikonverschluss nr. 8	Silikon in Lebensmittelqualität	Ø unt. 27 x Ø obe. 36 x 38h	0,035
TXP0152	Silikonverschluss nr. 9	Silikon in Lebensmittelqualität	Ø unt. 31 x Ø obe. 40 x 38h	0,046
TXP0144	Silikonverschluss nr. 10	Silikon in Lebensmittelqualität	Ø unt. 33 x Ø obe. 45 x 46h	0,060
TXP0145	Silikonverschluss nr. 11	Silikon in Lebensmittelqualität	Ø unt. 36 x Ø obe. 47 x 50h	0,075
TXP0146	Silikonverschluss nr. 12	Silikon in Lebensmittelqualität	Ø unt. 40 x Ø obe. 52 x 53h	0,102
TXP0147	Silikonverschluss nr. 13	Silikon in Lebensmittelqualität	Ø unt. 48 x Ø obe. 60 x 60h	0,154
TXP0148	Silikonverschluss nr. 14	Silikon in Lebensmittelqualität	Ø unt. 52 x Ø obe. 62 x 70h	0,200
TXP0150	Silikonverschluss nr. 18	Silikon in Lebensmittelqualität	Ø unt. 73 x Ø obe. 85 x 70h	0,300

# Elektropumpe

BE-M



## Selbstansaugende, bidirektionale Elektropumpe

Die Elektropumpe der Serie **BE-M** sind praktisches Zubehör für das präzise und schnelle Umfüllen von Wein und Lebensmittel Flüssigkeiten. Das Fördersystem besteht aus einem 220V-Motor, der mit einem bronzenen Stern Impeller verbunden ist. Das Ansaugsystem ermöglicht der Pumpe einen einwandfreien Betrieb selbst bei unregelmäßigem Flüssigkeitsfluss – der in beide Richtungen umgepumpt werden kann.

BE-M 20



Bidirektionaler Schalter

BE-M 25



BE-M 30



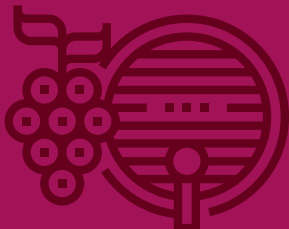
BE-M 40



BE-M 50



Code	Beschreibung	Leistung	Fördermenge	Stromversorgung	Gewinde und Schlauchanschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
EPP0082	BE-M 20	0,5 Hp	28 L/min	220V - 50 Hz	3/4" GAS x PG20	230x120x190h	4,40
EPP0083	BE-M 25	0,6 Hp	40 L/min	220V - 50 Hz	1" GAS x PG25	260x120x190h	6,40
EPP0085	BE-M 30	1 Hp	85 L/min	220V - 50 Hz	1"1/4 GAS x PG30	310x160x200h	9,40
EPP0087	BE-M 40	1,2 Hp	108 L/min	220V - 50 Hz	1"1/2 GAS x PG40	330x180x200h	12,00
EPP0088	BE-M 50	3 Hp	233 L/min	220V - 50 Hz	2" GAS x PG50	410x180x220h	21,00



## Selbstansaugende, bidirektionale Elektropumpe

Novax 25 M



Die Elektropumpe der Serie Novax sind ideal für den präzisen und schnellen Transfer von Wein und Lebensmittelflüssigkeiten bis zu einer Temperatur von 35 °C. Das Fördersystem besteht aus einem 220V-Motor, der mit einem bronzenen Stern Impeller verbunden ist. Das Ansaugsystem gewährleistet eine hervorragende Leistung auch bei Unterbrechungen des Flüssigkeitsflusses – mit Umschaltmöglichkeit der Fließrichtung.

Novax 20 M

Novax 30 M



Novax 40 M



Novax 50 M



Bidirektionaler Schalter

Code	Beschreibung	Leistung	Fördermenge	Stromversorgung	Gewinde und Schlauchanschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
EPP0065	NOVAX 20 M	0,5 Hp	28 L/min	220V - 50 Hz	3/4" GAS x PG20	230x120x190h	4,60
EPP0069	NOVAX 25 M	0,6 Hp	45 L/min	220V - 50 Hz	1" GAS x PG25	260x120x190h	6,40
EPP0071	NOVAX 30 M	1 Hp	85 L/min	220V - 50 Hz	1"1/4 GAS x PG30	310x160x200h	9,40
EPP0073	NOVAX 40 M	1,2 Hp	108 L/min	220V - 50 Hz	1"1/2 GAS x PG40	330x180x200h	12,00
EPP0074	NOVAX 50 M	3 Hp	233 L/min	220V - 50 Hz	2" GAS x PG50	410x180x220h	21,00

# Elektropumpe

ENOS



## Selbstansaugende, bidirektionale Elektropumpe

Die Elektropumpe der Serie Enos sind praktische, professionelle Geräte für den Transfer von Wein und Lebensmittelflüssigkeiten. Das Gehäuse der Pumpe besteht aus robustem Edelstahl AISI 304 – ideal im Umgang mit Flüssigkeiten dank hoher Feuchtigkeitsbeständigkeit und Korrosionsfestigkeit.

Das Ansaugsystem sorgt für hervorragenden Betrieb auch bei unregelmäßigem Flüssigkeitsstrom und erlaubt das Umfüllen in beide Richtungen.

ENOS 20



Bidirektionaler Schalter



Schlauchtülle Ø 20 mm



ENOS 25



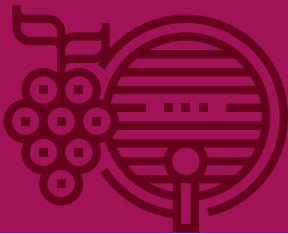
Tragegriff



Schlauchtülle Ø 25 mm



Code	Beschreibung	Leistung	Fördermenge	Stromversorgung	Gewinde und Schlauchanschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
EPP0092	ENOS 20	0,33 kW	28 L/min	220V - 50 Hz	3/4" GAS x PG20	230x120x190h	4,80
EPP0093	ENOS 25	0,35 kW	40 L/min	220V - 50 Hz	1" GAS x PG25	260x120x190h	6,80



## Flexibler Impeller

Elektropumpe mit Edelstahlgehäuse und flexiblem Impeller – ideal für den Transfer von Lebensmittel Flüssigkeiten, empfindlichen oder viskosen Medien, auch mit Feststoffanteilen. Empfohlen für den Einsatz in der Önologie, im Olivenölsektor, aber auch in der Chemie-, Kosmetik- und Pharmaindustrie. Der sternförmige Impeller aus CR kann Flüssigkeiten aus bis zu 6 Metern Tiefe ansaugen. Der Flüssigkeitstransfer erfolgt kontinuierlich und pulsationsfrei, wodurch die organoleptischen Eigenschaften des Produkts erhalten bleiben. Selbstansaugend und reversibel (funktioniert in beide Drehrichtungen, was ein Rückfördern überschüssiger Flüssigkeit ohne manuelles Eingreifen sowie das einfache Entleeren der Leitungen ermöglicht).

EP Midex 30



EP Minor 40



EP Senior 40



GR Minor 40



GR Major 60



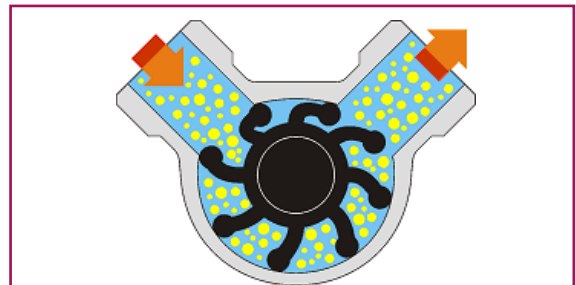
EP Mini 20



CR Impeller



Bidirektionaler Schalter



Hauptmerkmale und Vorteile: Die flexiblen Schaufeln des Impellers verformen sich beim Drehen, saugen die Flüssigkeit an und transportieren sie kontinuierlich zum Auslass. Dieses Prinzip kombiniert zellschonendes Pumpen mit hoher Selbstansaugkraft.

Code	Beschreibung	kW	Leistung	RPM	Stromversorgung	Gewinde und Schlauchanschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
EPP0031	EP Mini 20	0,37	17 L/min	900	220V - 50 Hz	3/4" GAS x PG20	276x210x140h	9,00
EPP0027	EP Midex 30	0,56	64 L/min	900	220V - 50 Hz	1"1/4 GAS x PG30	338x227x159h	15,00
EPP0036	EP Minor 40	1,5	115 L/min	900	220V - 50 Hz	GA40 x PG40	420x240x180h	20,00
EPP0039	EP Senior 40	1,1	120 L/min	1400	220V - 50 Hz	1"1/2 x PG40	360x155x165h	20,00
EPP0048	GR Minor 40 380 V	1,5	40 L/min	300	220V - 50 Hz	GA40 x PG40	1040x484x682h	36,00
EPP0045	GR Major 60 220V	1,5	200 L/min	470	220V - 50 Hz	GA60 X PG 60	1040x484x682h	38,00
EPP0046	GR Major 60 380V	1,5	200 L/min	470	380V - 50 HZ	GA60 X PG 60	1040x484x682h	38,00

# Elektropumpe

FLEXI



## Flexibler Impeller

Selbstansaugende Elektropumpe Flexi aus Edelstahl AISI 304 mit Neopren Impeller.

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

Flexi 60



Flexi 30



Flexi 40



Flexi 50



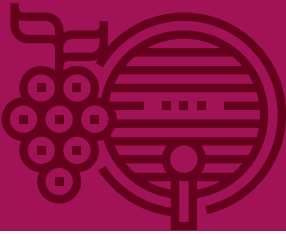
Bidirektionaler Schalter



Flexibler Impeller aus Neopren.



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



# Elektropumpe

## MONOSCHNECKENPUMPE

### Edelstahl Innenrotor

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

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

P30 A.T. mit mechanischer Drehzahlregelung - 380V



P30 A.T. mit inverter - 220V



P30 A.T. - 220V



Messgerät



Griff aus Edelstahl



IN/OUT Ärmel 1" GAS



Inverter



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

# Elektropumpe

PERISTALTIK



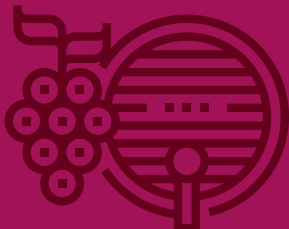
Große Vielseitigkeit beim Produkttransfer (je nach Modell): Most, Still- oder Schaumwein, ganze oder entrappten Trauben. Die peristaltischen Pumpen, die in mehreren Modellen erhältlich sind, können sich jedem Bedarf anpassen. Sie sind vollständig aus Edelstahl AISI 304 gefertigt und verfügen über einen oder zwei Rotoren mit auf Lagern montierten Rollen. Außerdem sind sie mit einem Funksteuerungs-Kit, einem Schaltschrank mit Laufrichtungsumkehr, einem elektronischen Geschwindigkeitsregler, einem Membran-Ausdehnungsgefäß sowie einem selbsttragenden Wagen aus Edelstahl AISI 304 ausgestattet. Die peristaltischen Pumpen haben eine Förderleistung von 10 bis 700 hl/h und sind mit oder ohne Trichter erhältlich.



## Eigenschaften:

- Motorumdrehungen pro Minute (U/min): 19/63
- Flüssigkeitsdurchfluss (hl/h): 10/60
- DIN 50-Anschlüsse
- Motorleistung kW: 1,5
- Peristaltikschlauch: Ø 45 mm
- Anzahl der Rollen: 2
- Stromversorgung: dreiphasig 400 V
- Länge mm: 1050
- Tiefe mm: 650
- Höhe mm: 900
- Gewicht kg: 120

Code	Beschreibung	Leistung	Fördermenge	RPM	Schlauch	Anschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
EPP0077	Peristaltische Pumpe 60 HL	1,5 kW	60 hL/h	19/63	Ø 45	DIN 50	1050x650x900h	120,00



# Zubehör und Ersatzteile für Elektropumpe



Code	Beschreibung	Abmessungen	Gewicht (kg)
EPR0049	Impeller EPDM für EP Mini	-	0,085
EPR0044	Impeller EPDM für EP Midex	-	0,10
EPR0052	Impeller EPDM für EP Minor	-	0,49
EPR0167	Impeller EPDM für EP Major	-	0,50
EPR0043	Impeller EPDM für EP Maxi	-	0,70
EPR0037	Impeller NEOPRENE für Flexi 30	-	0,28
EPR0038	Impeller NEOPRENE für Flexi 40	-	0,35
EPR0039	Impeller NEOPRENE für Flexi 50	-	0,69
EPR0040	Impeller NEOPRENE für Flexi 60/70	-	1,40
EPP0229	Edelstahl Mini Wagen	715 x 290 x 570h	2,00
EPP0002	Edelstahl Midi Wagen	330 x 770 x 506h	3,85
EPP0313	Edelstahl Maxi Wagen	645 x 330 x 665h	4,75
EPP0004	Emaillierter Wagen	300 x 720 x 595h	1,75

# Filtration

## KARTONFILTER 20 X 20



### Baby

Der Weinflter Baby besteht aus einer Elektropumpe und einem Plattenfiltersystem aus Moplen, zwischen die Filterkartons eingesetzt werden. Das System aus gepressten Schichten sorgt für eine ausgezeichnete Reinigungsleistung bei gleichzeitiger Wahrung der organoleptischen Eigenschaften des Weins.

Besonders geschätzt für den Einsatz im privaten Bereich sowie in kleinen und mittleren Weinkellereien.

Baby 6



Baby 12



Baby 18



Code	Beschreibung	Anzahl Platten	Abmessungen platte (cm)	Leistung	Schlauchanschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
MFP0025	Baby 6	6	20 x 20	L/h 250	Ø 20	360 x 300 x 280h	17,00
MFP0022	Baby 12	12	20 x 20	L/h 500	Ø 20	460 x 300 x 280h	18,00
MFP0023	Baby 18	18	20 x 20	L/h 750	Ø 20	510 x 300 x 280h	20,00

### Baby inox

Beim Weinflter Baby Inox sind die Moplen Platten zwischen Edelstahlplatten und dadurch wird eine hohe Reinigungsleistung erzielt, ohne die wesentlichen Eigenschaften der umgefüllten Flüssigkeit zu verändern.

Der Filter eignet sich ideal für den Heimgebrauch, ist aber auch im professionellen Bereich – etwa in kleinen und mittleren Weinkellereien – weit verbreitet.

Baby 6



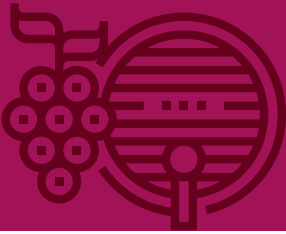
Baby 12



Baby 18



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



# Filtration

## KARTONFILTER 20 X 20

### Jolly

Die Filter der Serie Jolly ermöglichen eine Filtrationsleistung von 100 bis 5000 Litern pro Stunde. Sie sind speziell für die Bedürfnisse kleiner und mittlerer Betriebe konzipiert und bestehen vollständig aus Edelstahl – praktisch und sicher. Je nach verwendetem Filtermedium kann grob vorgefiltert, geklärt oder sterilisiert werden: für Weiß- und Rotweine, Schaumweine, Essige usw. Die 20 x 20 cm großen Stützplatten bestehen aus lebensmittelechtem Kunststoff oder auf Wunsch aus sterilisierbarem NORIL (bis 120 °C). Die Maschine ist auf einem Wagen aus Edelstahl AISI 304 montiert und mit 4 Rädern ausgestattet, um den Filter leicht zu bewegen. Ein-/Auslass Anschluss: Schlauchtülle Ø 20 mm.

Jolly 10



Jolly 20



Jolly 30



Spannrad



Elektropumpe



Frontansicht



Manometer



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

# Filtration

KARTONFILTER 40 X 40



## Eur

Der Kartonfilter Eur 40 mit 40x40 cm Platten ist eine professionelle Maschine zur optimalen Klärung und Sterilisation von Weinen, Schaumweinen und Spirituosen mit niedrigem Alkoholgehalt. Ausgelegt für den Einsatz mit Filterkartons im Format 40x40 cm mit unterschiedlichem Filtrationsgrad (z. B. CKP V0 bis V24, je nach Bedarf), erfüllt er vielfältige Verarbeitungsanforderungen. Mit einer Durchsatzleistung von bis zu 4000 Litern pro Stunde garantiert er ausgezeichnete Filtrationsergebnisse und erhält gleichzeitig alle organoleptischen Eigenschaften des Produkts. Ausgestattet mit Moplen Platten 40x40 cm, Ein- und Auslassregulierventilen und einem Sichtglas zur Überwachung des Produktflusses. Luftentlüftungsventile und Probennahmehähne ermöglichen eine besonders präzise und kontrollierbare Filtration. Die Struktur des Filters Eur 40 ist vollständig aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und auf maximale Widerstandsfähigkeit ausgelegt, wodurch der Wartungsaufwand auf einfache Reinigungsmaßnahmen reduziert wird.

EUR 20



Ventil mit Schauglas



Elektrische Pumpe



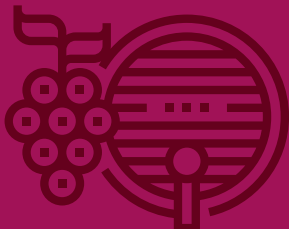
EUR40



Messgerät



Code	Beschreibung	Anzahl Platten	Abmessungen Platte (cm)	Leistung	Schlauchanschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
MFP0083	EUR 20	20	40 x 40	L/h 2000	Ø 20	1350 x 620 x 1220h	17,00
MFP0032	EUR 40	40	40 x 40	L/h 500	Ø 20	1710 x 620 x 1220h	18,00



# Filtration

## KARTONFILTER 20 X 20 / 40 X 40

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

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

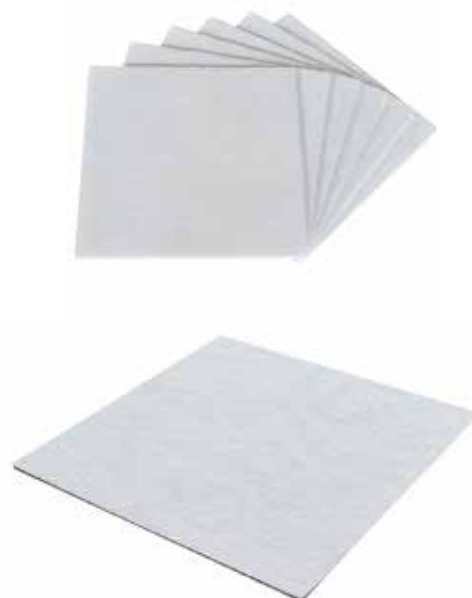
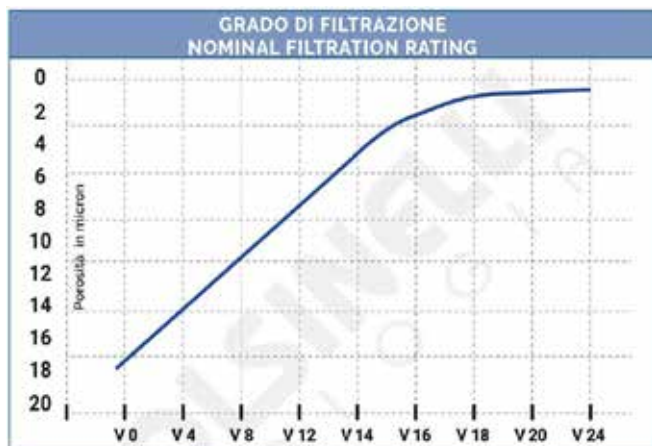
Erhältlich in Packungen zu 25 oder 100 Stück.

### Filterkartons 20 x 20 - Stück 25

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

### Filterkartons 40 x 40 - Stück 25

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



# Filtration

## HOUSING



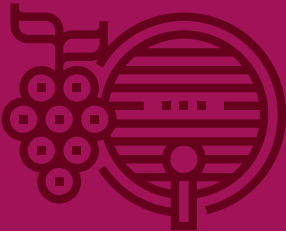
### Housing 10", 30" e 30" con 3 Kartuschen

Der Housing Filter ist ein Gerät, das in der Phase vor der Abfüllung eingesetzt wird, um eine vollständige Reinigung, Kaltsterilisation und Klärung von Wein oder anderen Lebensmittelflüssigkeiten zu gewährleisten. Die Struktur besteht aus einer 30" Filter aus AISI 316 Edelstahl, die höchste Hygienestandards bietet und die Entfernung von Zellen, Hefen und Bakterien sicherstellt – mit minimaler Beeinträchtigung des Endprodukts. Die Filtermembranen des Housing- Systems haben eine Porengröße von 0,1 bis 10 µm und eine Arbeitskapazität von bis zu 1000 L/h. Ausgestattet mit D-Anschluss (DOE), kann das Housing einzeln oder in Kombination mit Abfüllmaschinen oder anderen Geräten verwendet werden.

Housing 30" mit 3 Filterkerzen



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



### Filterkerzen für Housing Filter

Geeignet zur Filtration mit Housing-Filter. Diese Kartuschen ermöglichen die Reinigung, Kaltsterilisation und Glanzfiltration von Wein und anderen Lebensmitteln. Die 10"-Kartuschen verfügen über einen DOE-(D)-Anschluss für den Einsatz mit Housing-Filtern 10", während die 30"-Kartuschen mit einem „7“-Anschluss für Housing 30" ausgestattet sind. Beide Ausführungen sind waschbar, sanitisierbar und wiederverwendbar. Sie haben eine lange Lebensdauer, da sie aus hochwertigem Polypropylen gefertigt sind. Die 30"-Kartusche mit 0,45 µm und Anschluss 7 ist auch in Polyethersulfon (PES) erhältlich.

Filterkerzen 10"



Filterkerzen 30"



Patronenhalter für 30" Kerze



Anschluss 7



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

# Abfüllgeräte

## SIPHON ABFÜLLER



### Abfüllgerät mit 3 Siphons und Behälter aus Moplen



Der 3 Siphon Weinabfüller ist ein unverzichtbares Gerät zum schnellen und automatischen Befüllen von Behältern. Der lebensmittelechte Moplen Behälter ist mit einem Füllstandsregler sowie einem Flaschenhaltermechanismus ausgestattet. Funktionsweise: der Behälter mit der abzufüllenden Flüssigkeit wird über dem Abfüller positioniert, sodass das Produkt durch Schwerkraft in die obere Wanne fließen kann. Sobald der erforderliche Füllstand erreicht ist, wird das Einlassrohr automatisch verschlossen. Nun wird durch das Ansaugen der Flüssigkeit aus der Öffnung am Ende der Füllhähne (nur für die erste Flasche) der Abfüllvorgang vorbereitet. Danach können die Flaschen in die drei Siphons eingeführt werden – die Abfüllung beginnt.

### Abfüllgerät mit 3 und 5 Siphons aus Edelstahl

Die Abfüller mit 3 und 5 Siphons sind vollständig aus Edelstahl AISI 304 (18/10 für Lebensmittel) gefertigt und mit einem Sicherheits-Schwimmer ausgestattet. Unverzichtbar im Weinkeller, einfach zu bedienen und schnell beim Befüllen – ideal für Betriebe mit einer Jahresproduktion bis zu 20 hl. Anwendung: Wenn der Wein den oberen Behälter füllt, wird mithilfe der mitgelieferten Pumpe durch die Edelstahl-Siphons angesaugt (nur für die erste Flasche). Ab dann ist das Gerät einsatzbereit: Flaschen einsetzen – der Abfüllvorgang erfolgt automatisch.

5 Edelstahl Siphons

3 Edelstahl Siphons



Füllstandsregulierung

Oberer Behälter

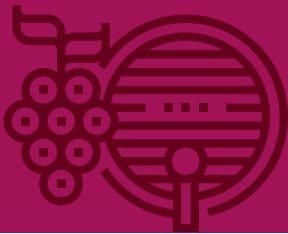
Flaschenhalterung

Sperrung des Auslauf

Ansaugung für die erste Flasche



Code	Beschreibung	Mitgeliefertes Zubehör	Schlauchanschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
RMP0009	3 Siphon Abfüller	/	Ø 16 mm	500 x 390 x 480h	3,90
RMP0039	3 Siphon Abfüller inox	Mitgelieferten Pumpe	Ø 16 mm	380 x 450 x 540h	9,00
RMP0040	5 Siphon Abfüller inox	Mitgelieferten Pumpe	Ø 16 mm	420 x 660 x 540h	14,00



# Abfüllgeräte

ENOLMATIC

Enolmatic ist die einzige Abfüllmaschine mit professionellen Eigenschaften und Leistungen bei gleichzeitig kompakten Abmessungen und besonders einfacher Handhabung. Die Abfüllmaschine Enolmatic ist das ideale Hilfsmittel für Produzenten, die ein funktionales, kompaktes und professionelles Gerät für das Abfüllen von Wein suchen. Trotz ihrer geringen Größe bietet sie eine hohe Leistung mit einer Abfüllgeschwindigkeit von bis zu 250 Flaschen pro Stunde. Der Behälter, aus dem die Flüssigkeit entnommen wird, kann bis zu 4 Meter unterhalb der Enolmatic positioniert werden. Kompatibel mit Glasflaschen und Hartplastikflaschen, erlaubt sie zudem die Regulierung des Füllstandes. Der Vakuumbetrieb ermöglicht einen kontinuierlichen und natürlichen Flüssigkeitstransfer, wobei Geschmack und organoleptische Eigenschaften erhalten bleiben.

Vakuumregler



Schaumauffangvessel



Stromversorgung 220 V - 50 Hz

Ausläufe 1

Leistung: 250 Flasche /h

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



## Ersatzteile und Zubehör

Code	Beschreibung	Gewicht (kg)
RMR0093	Kunststoffgefäß	0,39
RMR0065	Klemme	0,01
RMR0031	Behälterdeckel	0,12
RMR0015	Edelstahl Auslauf	0,90
RMR0186	Komplette Vakuumpumpe P15	1,50
MFP0064	Filter Tandem	1,35



# Abfüllgeräte

ENOLMASTER



Ideal für Weinproduzenten ist die Abfüllmaschine Enolmaster ein professionelles, halbautomatisches Gerät für Unternehmen und Privatpersonen. Konzipiert für die Verarbeitung von Flüssigkeiten mit einem Alkoholgehalt von bis zu 20%, eignet sie sich zum Abfüllen von Glasflaschen und -fläschchen mit einem Flaschenhalsdurchmesser von 16 bis 28 mm. Die vollständig aus Edelstahl gefertigte Struktur garantiert Stabilität und Widerstandsfähigkeit gegenüber dem Produkt und erleichtert zudem die Reinigung. Ausgestattet mit einem Vakuumsaugsystem, wird die Flüssigkeit durch das in der Flasche erzeugte Vakuum auf natürliche Weise abgefüllt. Dabei bleiben die organoleptischen Eigenschaften erhalten und der Füllstand kann präzise reguliert werden.

Version mit 4 Düsen



Version mit 2 Düsen



Enolmaster Pyrex: mit speziellem Glasbehälter für Flüssigkeiten mit mehr als 20% Alkoholgehalt. Für Liköre wird die Verwendung eines Ölbadfilters empfohlen.



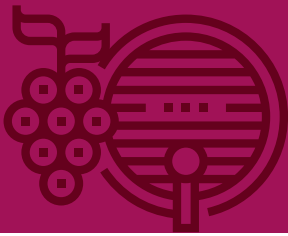
Stromversorgung: 220V - 50 Hz - 120W

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

## Ersatzteile und Zubehör

Code	Beschreibung	Gewicht (kg)
RMR0092	Plastic Jar	0,50
RMR0094	Kunststoffzylinder für Gefäß	1,05
MFP0063	Tandem Professional Filter	4,35
RMR0015	Enolmatic Edelstahl Auslauf	0,90
RMR0161	Dichtungssatz für Edel. Auslauf	0,05
RMR0145	Kit Mignon 2 Düse	3,05
RMR0108	Kit Mignon 4 Düse	7,30





Schwimmer



Tankverschlussventil



Rückansicht



Elektrische Schwimmersteuerung



## Abfüllgerät aus Edelstahl mit 4 Düsen

Die CAD 4 eignet sich zur Abfüllung von Wein und alkoholischen Getränken bis 40% Vol. und ist ideal für Hobbywinzer und professionelle Weinbaubetriebe. Sie besitzt eine Edelstahlstruktur und ist mit Rollen ausgestattet, um den Transport im Weinkeller zu erleichtern. Auf Wunsch kann Polsinelli die CAD 4 mit einer langsam drehenden Elektropumpe EPM20 und einer Filterkerze zur Mikrofiltration von Weißweinen ausstatten. Zusätzlich sind folgende Optionen verfügbar: Modell mit Sicherheitsschwimmer zur Überwachung des Füllstands („Überfüllung“); Modell mit elektrischem Schwimmer, der automatisch das Ein- und Ausschalten der Elektropumpe steuert.



Stromversorgung: 220V - 50 Hz

Code	Beschreibung	Leistung	Ø Düsen	Ø Schlauchanschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
RMP0016	CAD 4	480 L/h	14 mm	18 mm	500x600x1700h	32,00
RMP0022	CAD 4 mit Schwimmer	480 L/h	14 mm	18 mm	500x600x1700h	33,00
RMP0060	CAD 4 mit Elektrische Schwimmer	480 L/h	14 mm	18 mm	500x600x1700h	40,00

# Abfüllgeräte

COMBY 6



## Abfüllgerät aus Edelstahl mit 6 Düsen

Die Comby 6 ist eine hochwertige Abfüllmaschine, ideal für die Abfüllung edler Weine, die besondere Sorgfalt in dieser Phase der Verarbeitung erfordern.

Vollständig aus Edelstahl AISI 304 gefertigt, ist sie mit Rollen ausgestattet, um den Transport im Weinkeller zu erleichtern. Sie ermöglicht das Abfüllen von bis zu 600 Litern pro Stunde. Auf Wunsch kann Polsinelli das Gerät mit einem 10" Housing Filter ausstatten. Dieses Modell verfügt über einen Sicherheitssensor zur Überwachung des „Überfüll“-Niveaus, der das automatische Ein- und Ausschalten der Elektropumpe steuert.



Sicherheitsschalter



Füllbehälter

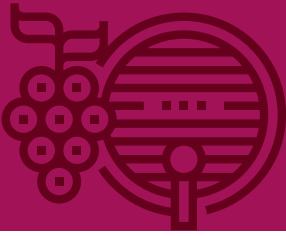


Flascheneinführung



Stromversorgung: 220V - 50 Hz

Code	Beschreibung	Leistung	Ø Düsen	Ø Schlauchanschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
RMP0026	Comby 6	600 L/h	14 mm	18 mm	1200 x 660 x 1700h	125,00



# Abfüllgeräte

ISOBARISCHE

## Serie ISO

Isobarische Abfüllgeräte, geeignet zum Abfüllen von Flaschen aller Formate.

Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, gefertigt aus einer einzigen lasergefertigten Platte, ausgestattet mit automatischer Flaschenhebung durch einen pneumatischen Zylinder. Die Umstellung auf andere Flaschenformate erfolgt schnell und einfach, was die Produktionszeiten deutlich reduziert. Geeignet zum Abfüllen von kohlendioxidhaltigen Lebensmittel Flüssigkeiten wie: WEIN, BIER, CIDER usw., wobei Schaum- und Oxidationsprobleme auf ein Minimum reduziert werden. Die Modelle der Serie ISO mit neuem Design wurden entwickelt, um den Anforderungen von Herstellern mit automatischen Anlagen und hoher Stundenleistung gerecht zu werden, die eine vielseitige Alternative für die Produktion kleiner Chargen in kleinen oder großen Flaschen benötigen. Dank einfacher Bedienung und minimaler Inbetriebnahmezeit sind diese Maschinen die ideale Lösung für solche Anwendungen.

ISO 2V



ISO 4V



ISO 3M



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



## Monoblock Compact 7.1

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

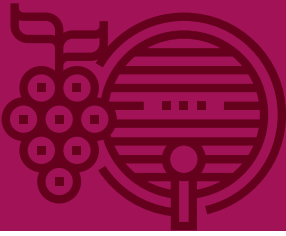


### Inklusive Zubehör:

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



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



# Abfüllgeräte

## AUTOMATISCHE ABFÜLL- UND VERSCHLISSMASCHINE

### Monoblock PRO 6

Die Abfüllmaschine Pro 6 für Wein ist ein professioneller Monoblock, der bis zu 1000 Flaschen pro Stunde abfüllen und mit bündigen Naturkorken verschließen kann. Gefertigt aus Edelstahl, ist sie serienmäßig mit 6 Düsen, 6 Greifern, einem Bajonett-Schnellanschluss, einem umgedrehten Ventilkörper für besseren Flüssigkeitsabfluss und einem Öffnungssystem zur einfachen Reinigung und Trocknung ausgestattet. Die spezielle Form der Abfüllspitzen optimiert die Leistung auch bei schäumenden Weinen. Die Pro 6 ist für schnelle, einfache Reinigung konzipiert und auf minimale Wartung ausgelegt. Der Einsatz selbstschmierender Kunststoffteile ermöglicht sogar einen Trockenbetrieb.



Code	Beschreibung	Düsen	Leistung	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
IPP0228	Monoblock Pro 6	6 Düsen und 6 Zangen	1000 fla./h	2545 x 1006 x 2300h	1500,00

# Verschlussgeräte

## KORKEN



Die manuellen Hebelverkorker eignen sich zur Versiegelung von Flaschen mit Natur- und Synthetischkorken. Der Vorgang erfolgt durch das Platzieren der zu verschließenden Flasche auf der erhöhten Basis und das Einlegen des Korkens in die vorgesehene Öffnung. Durch Druckausübung über den Hebel wird die Flasche luftdicht verschlossen – ohne die organoleptischen Eigenschaften des Inhalts zu beeinträchtigen. Alle Modelle verfügen über eine Regulierung des Korkeneinpressniveaus.

### Mini



### TF68 Mondial



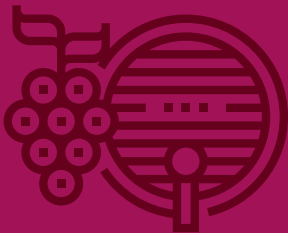
### Magnum



### Zeus



Code	Beschreibung	Max. Flaschenhöhe	Ø Max. Flaschen	Greifer	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
IPP0260	MINI	370 mm	100 mm	bronze	450 x 380 x 690h	9,00
IPP0262	TF68 MONDIAL	370 mm	100 mm	bronze	650 x 470 x 910h	9,50
IPP0259	MAGNUM	650 mm	170 mm	edelstahl	460 x 670 x 1130h	11,00
ACP0183	ZEUS	650 mm	200 mm	edelstahl	550 x 700 x 1400h	42,00



# Verschlussgeräte

NATURKORKEN, SYNTHETISCHKORKEN  
UND KRONKORKEN

## Starcap

Die pneumatische Verschließmaschine Starcap ist ein professionelles Gerät, das die Flaschenverkorkung erleichtert und beschleunigt.

Sie funktioniert pneumatisch mit Korken aus Naturkork, Kunststoff oder Presskork bis zu einer Größe von 24×45 mm, ebenso wie mit Kronkorken der Größen 26 und 29 mm sowie mit Kunststoffverschlüssen.

Naturkorken werden manuell in den Kegel der Maschine eingeführt und mittels Aktivierungstasten durch ein Kompressionssystem in die Flasche eingebracht.



Kegel für die Einführung von  
bündigen Korken



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

# Verschlussgeräte

## HALBAUTOMATISCHE KORKENVERSCHLISSMASCHINE



### P450 mit Wagen

Die halbautomatische Verschließmaschine P450 für Naturkorken ist ein professionelles Gerät, das die Flaschenverkorkung vereinfacht und optimiert. Gefertigt aus Edelstahl AISI 304, gewährleistet dieses Modell eine hervorragende chemische Stabilität und bewahrt die organoleptischen Eigenschaften der verarbeiteten Flüssigkeiten. Ausgestattet mit Edelstahl Pressbacken, funktioniert die P450 mit Stromanschluss 220V oder auf Anfrage 380V. Kompatibel mit Naturkorken, Presskorken oder synthetischen Korken – ideal für die Anforderungen professioneller Weinproduzenten. Auch in Version mit Stickstoffinjektion erhältlich. Verschlusszeit: 1,8 Sekunden.



Schutz aus Plexiglas



Einpresskolben



Flaschenpositionierung

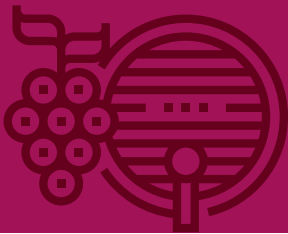


Trichterinnenraum



Stromversorgung: 220V - 50 Hz

Code	Beschreibung	Max. Flaschenhöhe	Max. Korkenhöhe	Ø Max. Korken	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
IPP0271	P450	375 mm	50 mm	22/26 mm	520 x 600 x 1830h	110,00
IPP0270	P450 Stickstoff	375 mm	50 mm	22/26 mm	520 x 600 x 1830h	110,00



# Tischverschluss Gerät

FÜR KRONKORKEN

Die Kronkorken Verschließmaschine Eco ist das ideale Werkzeug für den Hausgebrauch.

Der Rad Modell Verschließmaschine funktioniert durch Drehen des Griffs.

Das Modell Circe ist ein professioneller Verkorker aus emailliertem Stahl, während Ulisse komplett aus Edelstahl gefertigt ist. Alle Modelle sind mit einem Kopf für 26 mm und 29 mm Kronkorken ausgestattet.

**Eco**



**Rad**



**Circe**



**Ulisse**



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

# Pneumatische Verkorker



## Für Kronkorken

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

Die pneumatischen Verschleißmaschinen Mirko und Mirko Inox für 26 und 29 mm Kronkorken ermöglichen

Mirko



Mirko Inox

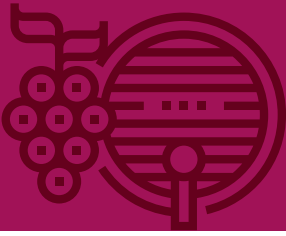


Flaschenaufnahme

Höhenverstellung des Kopfs



Code	Beschreibung	Ø Korken	Druckluftversorgung	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
IPP0264	Mirko	26 - 29 mm	4/6 bar	280 x 110 x 650h	19,00
IPP0315	Mirko inox	26 - 29 mm	4/6 bar	300 x 300 x 600h	15,00



# Etikettiermaschinen

MANUELL INOX

## ETI 05

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

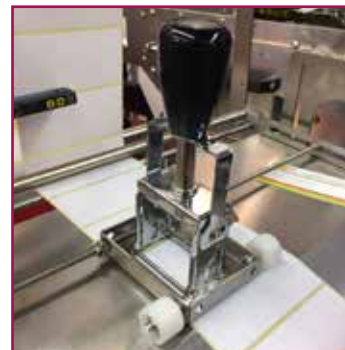
Chargenstempel



Rücketikett Abstandseinstellung



Stempelgerät auf der ETI 05 montiert



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

# Etikettiermaschinen

HALBAUTOMATISCH INOX

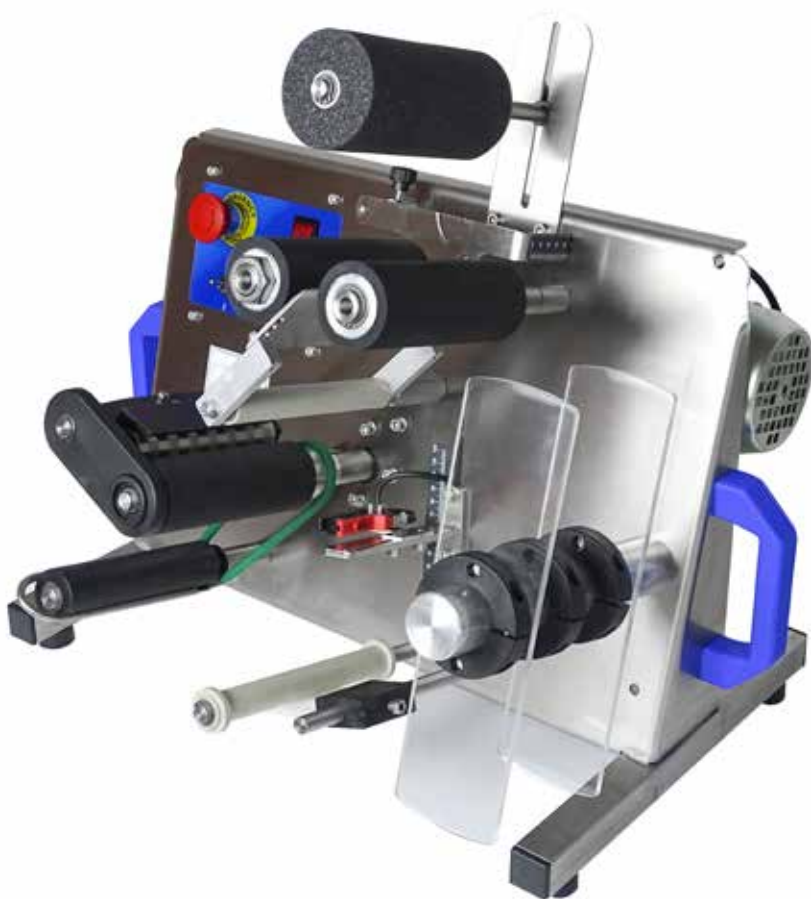


## ETI 09

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

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

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



Betriebsbereit



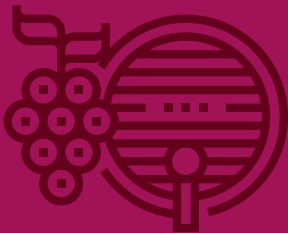
Etikettenhöhenverstellung



Abstandsverstellung



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



# Etikettiermaschinen

HALBAUTOMATISCH INOX

## ETI 10

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

Betriebsbereit



Etikettenhöhenverstellung



Abstandsverstellung



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

# Etikettiermaschinen

HALBAUTOMATISCH INOX



## ETI 10H

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

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

Betriebsbereit



Etikettenhöhenverstellung



Rücketikett Abstandseinstellung

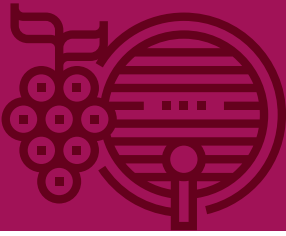


Optional:

Ø flasche von 17 bis 160 mm

Maximale Etikettengröße mm 340 x 190h

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



# Etikettiermaschinen

HALBAUTOMATISCH INOX

## ETI 20

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

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

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

Betriebsbereit



Etikettenhöhenverstellung



Rücketikett Abstandseinstellung



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

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

# Etikettiermaschinen

AUTOMATISCH



## ETI PRO PVC

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

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

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

ETI PRO



Konsole



Verstellsystem

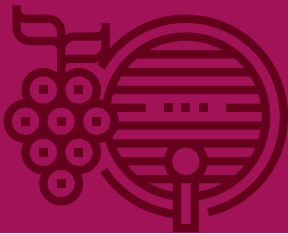


Flaschen Förderband



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

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



# Abfüll Kit

Die Abfüll Kits von Polsinelli sind komplette Sets, die entwickelt wurden, um das Abfüllen von Wein, Bier, Öl und anderen Lebensmitteln zu erleichtern – mit modernster Technologie für Hobbyproduzenten und Betriebe. Jedes Abfüll Kit besteht aus drei Elementen: Abfüllmaschine, Verschleißmaschine und Etikettiergerät, die den Anwender in den verschiedenen Phasen des Abfüllprozesses unterstützen. Verfügbare Versionen: 200, 400, 600 oder 1000 Flaschen/Stunde

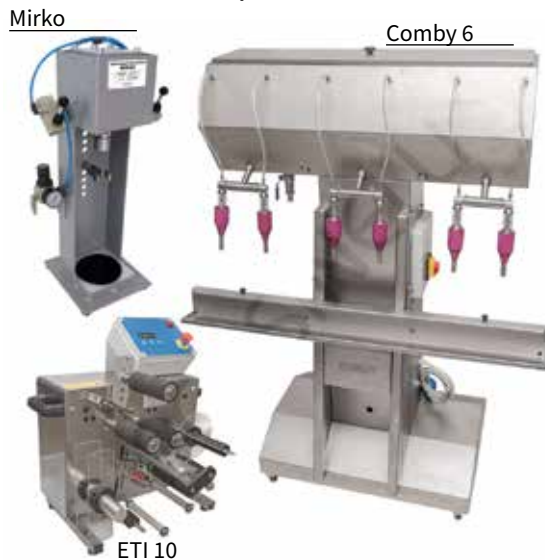
## Kit 200 fl./h



## Kit 400 fl./h



## Kit 600 fl./h



## Kit 1000 fl./h



Code	Beschreibung	Modell	Gewicht (kg)
RMP0053	Kit 200	CAD 4 - CIRCE - ETI 05	59,00
RMP0054	Kit 400	ENOLMASTER - MIRKO - ETI 10	89,00
RMP0055	Kit 600	COMBY 6 - MIRKO - ETI 10	180,00
RMP0056	Kit 1000	PRO 6 - ETI PRO	1800,00

# Manuelle Verschließ- und Versiegelungssysteme



## Verschließmaschinen

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

Handschrupfgerät



Schrumpfgerät Fön



Tisch-Schrumpfgerät aus Edelstahl



Tisch-Schrumpfgerät Lackiert



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

## Ersatzteile für Verschließmaschinen



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

## Pneumatisches Verschlussgerät für Sektkapseln



Mit der pneumatischen Verschließmaschine lassen sich Kapseln in zwei einfachen Schritten aufbringen.

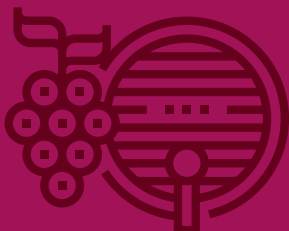
Er wird mit Druckluft betrieben und kann Flaschen von 0,75 cl bis zu 1,5 l mit bis zu 150 mm langen Kapseln verschließen, bei einer Stundenproduktion von bis zu 500 Flaschen.

## Polylamine capsule polishing machine



The bench crimping machine is a professional tool that allows the application of poly-lamine capsules for the proper sealing of bottles. The model available in the Polsinelli online catalog performs capsule crimping on the bottle neck quickly, allowing the user to select the desired height and diameter according to their needs. Equipped with a solid base that ensures secure fastening to the work surface, the bench capsule applicator features an electromotive power supply with a voltage of 380V - 0.8A - 50Hz.

Code	Beschreibung	Stromversorgung	Für Flaschen	Kapsellänge	Leistung	Gewicht (Kg)
IPP0024	Verschlussgerät für Sektkapseln	Druckluft	von 0,75 bis 1,5 L	150 mm Max	500 flas./h	9,20
IPP0029	Rollierung für Kapseln aus Polylaminat	380V-0.8A-50Hz	Bis zu Magnum Max 34 mm Kopf	150 mm Max	500 flas./h	15,00



## Gefrierschrank für Flaschenhalse

Durch die Verwendung von Glykol bei einer Temperatur von -25 °C/-28 °C ermöglicht der AISI 304 Edelstahl Flaschenhals-Gefrierschrank mit 40 Plätzen das Einfrieren von Flaschenhälsen während der Degorgationsphase von Spumante und Champagne um alle in der Kappe abgelagerten Verunreinigungen zu entfernen und das Endprodukt vollkommen klar zu machen. Der Kompressor startet automatisch entsprechend der Temperatur der Hydroglykalmischung, die vom elektronischen Thermoregler über eine im Gemischsammelbehälter eingesetzte Sonde erfasst wird, und die Zwangsumwälzung des Glykols erfolgt über 2 Rührwerke im Inneren der Kühleinheit. Der Gas- und Glykolkreislauf Freon R452A ist mit elektrischen und mechanischen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Der Flaschenhals-Gefrierschrank mit 40 Positionen und 70-Liter Behälter ist mit 4 Lenkrollen für eine einfache Bewegung ausgestattet.

### Mechanische Ausrüstung:

- 1 runder Tank mit manuell drehbarer Platte aus Edelstahl AISI 34, isoliert mit expandiertem Polyurethan. (ZU)
- 1 Platte aus Polyethylen mit direkt aus dem Vollen gefrästen konischen Hälsen. (B)
- 2 Rührer auf der Platte platziert
- 1 halbhermetischer Kolbenkompressor mit R 452A-Gasverdichtung. (C)
- 1 Entwässerungsfilter zur Beseitigung jeglicher Feuchtigkeitsspuren im Kreislauf. (D)
- 1 belüfteter Kondensator zur Entsorgung der vom Kompressor erzeugten Kalorien. (UND)
- 1 Spulenverdampfer zum Kühlen der Kältemittellösung auf eine Temperatur von -25 °C. (F)
- 1 Druckschalter zur Steuerung des Hoch- und Niederdruckkreislaufs.
- 1 Schalttafel gemäß CE-Norm mit digitalem Thermostat zum Einstellen und Ablesen der Glykoltemperatur.
- 4 Räder zum Bewegen.



Code	Beschreibung	Anzahl Sitzplätze	Leistung	Stromversorgung	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
IPP0455	Gefrierschrank für Flaschenhalse	40	170 Flas./h	400 V - 50 Hz	Ø 850 x 1000h	90 - 160 Betriebs

## Pupitre

Gebaut aus Fichtenholz, haben die Pupitre eine solide Struktur, die das Gewicht der Flaschen tragen kann, die Füße sind mit COR-TEN Stahl hergestellt, die Aussehen ähnlich wie Rost. Unsere Tische können für die Reifung von Sekt und Champagner, aber auch als Einrichtungselement verwendet werden. In einem Restaurant oder Geschäft sind sie ideal, um die Flaschen auf eine ganz originelle Art und Weise auszustellen und aufzubewahren. Für ein perfektes remuage entwickelt, haben wir die Möglichkeit, die Flaschen in verschiedenen Neigungen zu positionieren. Die Qualität des Holzes garantiert uns Stabilität und Festigkeit



Code	Beschreibung	Abmessungen Geschlossen (mm)	Abmessungen Geöffnet (mm)	Gewicht (kg)
ACP0226	Pupitre 18 Flaschen	375 x 110 x 615 h	375 x 605 x 575 h	9,50
ACP0150	Pupitre 36 Flaschen	370 x 110 x 980 h	370 x 840 x 930 h	15,00
ACP0149	Pupitre 120 Flaschen	720 x 110 x 1510 h	720 x 1260 x 1500 h	60,00



## Index

Abfüllmaschinen	126
Edelstahlfässer	114
Edelstahltanks mit flachem Boden	110
Edelstahltanks mit konischem Boden 10°	116
Elektropumpe	122
Entlauber	104
Etikettiermaschinen	131
Filter	119
Kapselmaschinen und Versiegler	129
Netze zur Olivenernte	108
Ölflaschen	133
Olivenschüttler	107
Ölkanister	132
Ölmühlen	109
Stickstoff Steuergerät	118
Zubehör für Edelstahlfässer	115
Zubehör für Edeltanks mit flachem Boden	113



# Entlauber



## Entlauber OLITA

Der Olivenentlauber Olita ist eine von Polsinelli entwickelte Maschine, die das Sortieren der Oliven von Blättern und Zweigen beschleunigt. Ausgestattet mit einem elektronischen Drehzahlregler von 0 bis 2850 Umdrehungen pro Minute, ermöglicht das Gerät das Entlauben jeder Olivensorte durch einfaches Drehen des Knaufs durch den Bediener. Dank des Zwangsbelüftungssystems eignet sich der Olita Entlauber ohne Gitter auch zur Verarbeitung von Bohnen, Kichererbsen und Saubohnen.

Das Gitter für den Olita Entlauber ist ein Zubehör, das die Sortierung nach der Ernte optimiert. Es wurde entwickelt, um Zweige und Blätter zurückzuhalten und nur das Produkt in die darunterliegende Rutsche fallen zu lassen.



Drehzahlregler



Elektrisches Gebläse



Stromversorgung: 220V - 50 Hz

Leicht zu bewegen dank der mitgelieferten Rollen

Code	Beschreibung	Stromversorgung	Stromaufnahme	Leistung	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
AOP0115	Olita	250 W	0,35 Hp	2000 Kg/h	1085x625x1065h	39,00
AOP0117	Olita mit Gitter	250W	0,35 Hp	2000 Kg/h	1085x625x1100h	42,00
AOP0047	Gitter für Olita	-	-	-	585x505x150h	4,00



## Entlauber OLITA X

Der Olivenentlauber Olita X ist eine komplett aus Edelstahl AISI 304 gefertigte Maschine von Polsinelli, die das Sortieren der Oliven von Blättern und Zweigen beschleunigt. Mit einem elektronischen Drehzahlregler von 0 bis 2850 U/min ausgestattet, kann jede Olivensorte durch einfaches Drehen des Reglers entlaubt werden. Das Zwangsbelüftungssystem macht den Olita X ebenfalls geeignet zur Verarbeitung von Bohnen, Kichererbsen und Saubohnen.



Das Gitter für den Olita X Entlauber ist ein Zubehör, das die Sortierung nach der Ernte optimiert. Es wurde entwickelt, um Zweige und Blätter zurückzuhalten und nur das Produkt in die darunterliegende Rutsche fallen zu lassen.



Leicht zu bewegen dank der mitgelieferten Rollen

Drehzahlregler



Elektrisches Gebläse



Stromversorgung: 220V - 50 Hz

Code	Beschreibung	Stromversorgung	Stromaufnahme	Leistung	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
AOP0116	Olita X	250 W	0,35 Hp	2000 Kg/h	1085x625x1065h	39,00
AOP0157	Olita X mit Gitter	250W	0,35 Hp	2000 Kg/h	1085x625x1100h	42,00
AOP0152	Gitter für Olita X	-	-	-	585x505x150h	4,00

# Entlauber



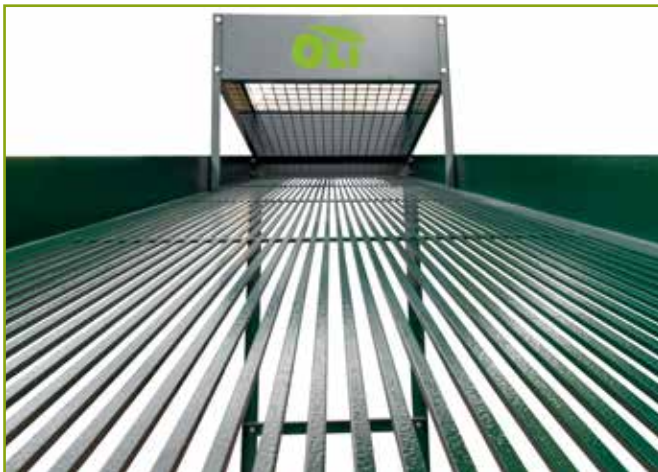
## Scegliolive OLì

Der Olivenentlauber OLì ist ein praktisches Hilfsmittel für kleine Erzeuger, die ihre Oliven von Blättern und Zweigen trennen möchten. Das Gerät besteht aus einem oberen Gitter und einer unteren Schräggitterfläche, beide präzise mit Lasertechnologie geschnitten.



Der Abstand zwischen den Schlitzen ist so berechnet, dass Blätter hindurchfallen können, nicht jedoch die Oliven.

Die frisch geernteten Oliven werden auf das obere Gitter geschüttet und per Hand bewegt, um die noch anhaftenden Blätter und Zweige zu entfernen. Während dieses Vorgangs fallen die Oliven auf das darunterliegende Schräggitter und gleiten rasch in einen Sammelbehälter.



Code	Stromversorgung	Leistung	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
AOP0114	Manuell	800 Kg/h	1575 x 510 x 1000h	25,00



# Produkte für die Olivenernte

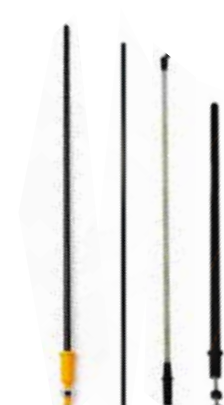
## Schüttler – elektrische Rüttelgeräte

Code	Beschreibung	Kabellänge	Gewicht (kg)
AOP0192	Duetto Aima mit festem Carbonstab	15 m	1,90
AOP0193	Duetto Aima mit teleskop Carbonstab	15 m	2,25
AOP0190	Jaguar Aima mit festem Carbonstab	15 m	1,90
AOP0191	Jaguar Aima mit teleskop Carbonstab	15 m	2,15
AOP0188	Twigo 2.0 Aima mit fester Aluminiumwelle	14 m	2,20
AOP0189	Twigo 2.0 Aima mit teleskop Aluminiumwelle (ERGAL)	14 m	2,45
AOP0196	Viper Aima mit fester Aluminiumwelle (ERGAL)	15 m	2,26
AOP0155	Oliviero Flex-BTM	12 m	2,90
AOP0120	Oliviero Flex-PTM	15 m	2,90
AOP0122	Oliviero Light 3.0	12 m	1,70
AOP0169	Pellenc Olivion Duo feste Stange	-	2,75
AOP0171	Pellenc Olivion Duo mit Teleskopstange	-	3,25
AOP0170	Pellenc Olivion Solo feste Stange	-	2,60
AOP0172	Pellenc Olivion Solo mit Teleskopstange	-	3,10
AOP0079	Rechen für Oliven 14 cm	-	0,05



## Zubehör für Schüttler – Rüttelgeräte

Code	Beschreibung	Gewicht (kg)
COR0058	12V/44V Pellenc-Batteriewandler für Schüttler Olivion	2,65
AOR0102	36V 15A Batteriesatz für Duetto, Jaguar- und Viper-Schüttler	3,50
AOR0098	Karbonstab für Duetto und Jaguar	0,03
AOR0007	Karbonstab für Oliviero Evolution - Light 2.0	0,06
AOR0075	Karbonstab für Oliviero Light	0,02
AOR0097	Karbonstab für Twigo	0,03
AOR0103	Karbonstab für Viper	0,03
AOR0006	Komposit-stab für Oliviero Flex	0,03
AOR0106	Linke Ersatzhalter mit 5 Befestigungen für Duetto Stangen	0,02
AOR0101	Rechte Ersatzhalter mit 5 Befestigungen für Duetto Stangen	0,02
AOR0104	Rechte Ersatzhalter mit 4 Befestigungen für Viper Stangen	0,02
AOR0099	Ersatzhalter 4 Befestigungen für Stangen Jaguar	0,02
AOR0100	Ersatzhalter 5 Befestigungen für Stangen Twigo	0,02
AOR0105	Linke Ersatzhalter mit 4 Befestigungen für Viper Stangen	0,02



# Produkte für die Olivenernte



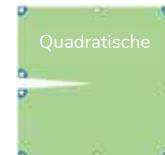
## Rechteckige

Code	Maße in Metern	Merkmale	Gewicht (kg)
AOP0085	3 x 6	Gewicht: 90 g/m <sup>2</sup> Maschentyp: Reißschutz Form: rechteckig mit Befestigungsösen an den Ecken	1,62
AOP0086	4 x 6		2,16
AOP0087	4 x 8		2,88
AOP0089	5 x 10		4,50
AOP0090	6 x 8		4,32
AOP0091	6 x 10		5,40
AOP0092	6 x 12		6,48
AOP0093	8 x 10		7,20
AOP0094	8 x 12		8,64
AOP0159	10 x 12		10,80



## Quadratische mit Schlitz

Code	Maße in Metern	Merkmale	Gewicht (kg)
AOP0082	6 x 6	Gewicht: 90 g/m <sup>2</sup> Maschentyp: Reißschutz Form: quadratisch mit Schlitz und Befestigungsösen an den Ecken	3,24
AOP0083	8 x 8		5,76
AOP0080	10 x 10		9,00
AOP0081	12 x 12		12,96



## Rollen

Code	Maße in Metern	Merkmale	Gewicht (kg)
AOP0095	4 x 50	Gewicht: 90 g/m <sup>2</sup> Modell: "pugliese" Form: Rolle Maschentyp: Reißschutz	18,00
AOP0096	5 x 50		22,50
AOP0097	6 x 50		27,00
AOP0160	7 x 50		31,50
AOP0147	8 x 50		36,00
AOP0163	10 x 50		45,00
AOP0100	5 x 100		45,00
AOP0101	6 x 100		54,00
AOP0103	7 x 700		63,00



## Kisten

Code	Beschreibung	Merkmale	Gewicht (kg)
AOP0012	Kasten für Trauben/Oliven	Maße in cm: 35,5 x 54 x 32 h	1,40
AOP0014	Kasten mit geschlossenem Boden	Kapazität: 40 L	1,60
AOP0016	Geschlossene Kasten	Material: Kunststoff	1,50





# Pressen

## ÖLMÜHLEN

Die für die Gewinnung von hochwertigem nativem Olivenöl extra konzipierten Ölmühlen sind die ideale Lösung für Unternehmen und kleine Produzenten, die eine robuste, hochspezialisierte Maschine mit hoher Leistung suchen. Sie ermöglichen die sofortige Verarbeitung der Oliven in Eigenregie und bei niedriger Temperatur direkt nach der Ernte.

Profy 200



Spremioliva C30 - Frantoio BIO 50

Plus 80 - Gold 100



Code	Beschreibung	Leistung kW	Stromversorgung	Leistung	Knetmaschinen	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
AOP0045	Spremioliva 30	3	220V - 50 Hz	30-40 Kg/h	1x100	2000x1170x1410h	330,00
AOP0040	Bio 50	3	220V - 50 Hz	50-60 Kg/h	2x50	2000x1170x1410h	350,00
AOP0042	Plus 80	3	220V - 50 Hz	70-80 Kg/h	2x50	2000x1170x1410h	380,00
AOP0041	Gold 100	4	220V/380V - 50 Hz	90-100 Kg/h	2x50	2000x1170x1410h	420,00
AOP0044	Profy 200	9	380V - 50 Hz	150-200 Kg/h	2x100	2330x860x1740h	950,00



## Kanne mit verklammert Boden

Die Edelstahl Kanne mit verklammert Boden ist ideal für Profis und Enthusiasten, die ein hochwertiges Produkt zur Aufbewahrung aller Arten von Lebensmittelflüssigkeiten – von Öl bis Milch – suchen.



Schraubdeckel



Tragegriffe



Hahnvorbereitung



Halterung beim 5 Liter Modell  
enthalten

Code	Kapazität	Ø Boden (mm)	Ø Öffnung (mm)	Höhe (mm)	Hahnvorbereitung	Gewicht (kg)
FIP0014	5 L	240	130	170	/	2,40
FIP0009	10 L	310	200	270	1/2"	2,40
FIP0010	15 L	310	200	320	1/2"	2,60
FIP0011	20 L	310	200	400	1/2"	3,00
FIP0012	25 L	310	200	460	1/2"	3,30
FIP0013	30 L	370	200	390	1/2"	3,70
FIP0015	50 L	370	200	600	1/2"	4,80
FIP0016	75 L	420	200	600	1/2"	6,30
FIP0017	100 L	460	200	760	1/2"	7,30



Schraubdeckel



## Kanne mit glattem Boden

Die Edelstahl Kanne mit glattem, verschweißtem Boden ist ein professionelles Produkt mit Kunststoffschutz am Bodenrand - für einfachere Reinigung und sicheren Stand. Es wird aus hochwertigen Materialien gefertigt und ist ideal für Hobbyanwender und Betriebe zur Lagerung und Abfüllung.

Tragegriffe



Hahnvorbereitung



Kunststoffschutz am Bodenrand  
25-30-50 Litri - Grün



10-15-20-75-100 Litri - Schwarz



Code	Kapazität	Ø Boden (mm)	Ø Öffnung (mm)	Höhe (mm)	Hahnvorbereitung	Gewicht (kg)
FIP0018	10 L	304	200	234	1/2"	2,50
FIP0019	15 L	304	200	284	1/2"	3,10
FIP0020	20 L	304	200	354	1/2"	3,30
FIP0021	25 L	304	200	424	1/2"	3,45
FIP0022	30 L	373	200	364	1/2"	3,55
FIP0023	50 L	373	200	549	1/2"	4,70
FIP0024	75 L	373	200	779	1/2"	6,65
FIP0025	100 L	464	200	697	1/2"	6,90



## Europa Kanne

Lebensmittelechte Kanne hergestellt nach strengen Qualitätsnormen, ideal für die Lagerung von Öl und anderen Flüssigkeiten. Dank des Edelstahls ist es langlebig, effizient und beeinflusst den Inhalt nicht durch chemische Reaktionen.



Schraubdeckel



Tragegriffe



Hahnvorbereitung



Halterung für 2-3-5 L erhältlich



Code	Kapazität	Ø Boden (mm)	Ø Öffnung (mm)	Höhe (mm)	Hahnvorbereitung	Gewicht (kg)
FIP0003	2 L	170	110	200	3/8"	0,80
FIP0005	3 L	170	110	200	3/8"	0,90
FIP0007	5 L	230	130	200	3/8"	1,80
FIP0001	10 L	280	130	240	1/2"	2,10
FIP0002	15 L	270	130	310	1/2"	2,20
FIP0039	20 L	280	130	350	1/2"	2,40
FIP0004	25 L	360	230	320	1/2"	4,20
FIP0006	30 L	360	230	360	1/2"	4,50
FIP0008	50 L	420	230	440	1/2"	5,40
FIP0041	75 L	460	230	550	1/2"	6,50
FIP0040	100 L	460	230	690	1/2"	7,70



## Zubehör für Kanne

Code	Beschreibung	Für Kanne	Gewicht (kg)
FIR0008	Dichtung Ø 110	Europa 2-3 L	0,05
FIR0009	Dichtung Ø 130	Europa 5-10-15-20 L	0,10
FIR0012	Dichtung Ø 230	Europa 25-30-50-75-100 L	0,10
FIR0005	Dichtung Ø 140	Verklammert 5 L	0,01
FIR0006	Dichtung Ø 210	Glatten und Verklammert von 10 bis 100 L	0,20
FIR0020	Schraubdeckel Ø 210	Europa 2-3 L	0,25
FIR0021	Schraubdeckel Ø 130	Europa 5-10-15-20 L	0,30
FIR0001	Schraubdeckel Ø 200	Glatten und Verklammert von 10 bis 100 L	0,30
FIR0022	Schraubdeckel Ø 230	Europa 25-30-50-75-100 L	0,40
RIP0023	Schraubhahn 3/8"	Europa von 2 bis 5 L	0,17
RIP0021	Schraubhahn 1/2"	Europa von 10 bis 100 L - Glatten und Verklammert	0,25
RIP0025	Hahn 1/2"	Europa von 10 bis 100 L - Glatten und Verklammert	0,16
RIP0018	Einhebelmischer 3/8"	Europa von 2 bis 5 L	0,17
RIP0016	Einhebelmischer 1/2"	Europa da 10 a 100 L - Glatten und Verklammert	0,20
SIP0231	Edelsthalterung Ø 310	Verklammert 10-15-20-25 L	3,20
SIP0236	Edelsthalterung Ø 370	Glatten 30-50-75 L und Verklammert 30-50 L	3,40
SIP0232	Edelsthalterung Ø 455	Glatten und Verklammert 100 L	3,60



## Edelstahl Zubehör

Code	Beschreibung	Merkmale	Gewicht (kg)
ACP0102	Edelstahltrichter Ø12 mit Filter	Abnehmbarer Filter	0,14
ACP0104	Edelstahltrichter Ø18 mit Filter	Abnehmbarer Filter	0,22
ACP0105	Edelstahltrichter Ø22 mit Filter	Abnehmbarer Filter	0,31
ACP0106	Edelstahltrichter Ø27 mit Filter	Abnehmbarer Filter	0,47
AOP0068	Edel.-Messbecher 1 L	Ausgestattet mit Schnabel und Handgriff	0,11
AOP0066	Edel.-Messbecher mit Trichter 1 L	Ausgestattet mit Trichter und Handgriff	0,05
AOP0069	Edel.-Messbecher 2 L	Ausgestattet mit Schnabel und Handgriff	0,15
AOP0067	Edel.-Messbecher mit Trichter 2 L	Ausgestattet mit Trichter und Handgriff	0,15
AOP0053	Edel.-Messbecher 5 L	Ausgestattet mit Schnabel und Handgriff	0,70
AOP0052	Edel.-Messbecher mit Trichter 5 L	Ausgestattet mit Trichter und Handgriff	0,80
AOP0024	Edelstahl-Messbecher 10 L	Ausgestattet mit Schnabel und Handgriff	1,10
AOP0023	Edel.-Messbecher mit Trichter 10 L	Ausgestattet mit Trichter und Handgriff	1,20





## Edelstahlbehälter für Öl

Der Edelstahl Behälter ist ein professionelles Qualitätsmodell, das alle Produktionsanforderungen von Fachleuten erfüllt und entwickelt wurde, um eine Robustheit auf höchstem Niveau zu gewährleisten. Die Herstellung in Edelstahl 18/10 (AISI 304) gewährleistet eine vollständige Einhaltung der organoleptischen Eigenschaften des enthaltenen Produkts und eine dauerhafte Festigkeit. Mit spiegelpoliertem Innenfinish und marmorierter Außenseite gebaut. Der Boden ist gewölbte und verschweißte für eine einfache Reinigung. Komplett mit Edelstahl Schutzdeckel mit Knauf.



Verchromt Messing Hahn bei Größen von 35 bis 200 Litern



Edelstahl Hahn ab 300 Litern



Code	Beschreibung	Hahn	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
SIP0188	Edelstahlbehälter 35 L	1/2" Verchromt	Ø 370 X 385h	4,10
SIP0190	Edelstahlbehälter 50 L	1/2" Verchromt	Ø 370 X 495h	4,20
SIP0194	Edelstahlbehälter 75 L	1/2" Verchromt	Ø 370 X 745h	5,00
SIP0183	Edelstahlbehälter 100 L	1/2" Verchromt	Ø 455 X 680h	6,00
SIP0184	Edelstahlbehälter 150 L	1/2" Verchromt	Ø 530 X 705h	10,00
SIP0186	Edelstahlbehälter 200 L	1/2" Verchromt	Ø 530 X 980h	11,00
SIP0187	Edelstahlbehälter 300 L	3/4" Edelstahl	Ø 630 X 990h	13,50
SIP0448	Edelstahlbehälter 380 L	3/4" Edelstahl	Ø 630 X 1240h	15,00
SIP0189	Edelstahlbehälter 400 L	3/4" Edelstahl	Ø 710 X 1045h	17,80
SIP0191	Edelstahlbehälter 500 L	3/4" Edelstahl	Ø 780 X 1100h	19,00
SIP0192	Edelstahlbehälter 600 L	1" Edelstahl	Ø 780 X 1240h	24,00
SIP0193	Edelstahlbehälter 700 L	1" Edelstahl	Ø 850 X 1240h	33,00
SIP0195	Edelstahlbehälter 1000 L	1" Edelstahl	Ø 1025 X 1240h	40,00



## Staubschutzdeckel - mit Knob

Code	Beschreibung	Durchmesser (mm)	Gewicht (kg)
SIR0070	Staubschutzdeckel für Behälter 35/50/75 L	385	0,58
SIR0071	Staubschutzdeckel für Behälter 100 L	475	0,92
SIR0072	Staubschutzdeckel für Behälter 150/200 L	550	2,00
SIR0073	Staubschutzdeckel für Behälter 300 L	650	1,66
SIR0074	Staubschutzdeckel für Behälter 400 L	730	2,15
SIR0075	Staubschutzdeckel für Behälter 500 L	805	2,50
SIR0076	Staubschutzdeckel für Behälter 700 L	880	3,60
SIR0069	Staubschutzdeckel für Behälter 1000 L	1055	5,00



## Edelstahl Halterung

Code	Beschreibung	Fur Behälter Ø	Gewicht (kg)
SIP0231	Edelstahl Halterung 25 L	mm 310	3,34
SIP0236	Edelstahl Halterung 35/50/75 L	mm 370	3,23
SIP0232	Edelstahl Halterung 100 L	mm 455	3,65
SIP0233	Edelstahl Halterung 150/200 L	mm 530	3,85
SIP0234	Edelstahl Halterung 300 L	mm 630	4,45
SIP0235	Edelstahl Halterung 400 L	mm 710	4,65
SIP0237	Edelstahl Halterung 500 L	mm 780	4,95
SIP0238	Edelstahl Halterung 700 L	mm 850	5,00
SIP0239	Edelstahl Halterung 1000 L	mm 1025	9,10



## Schläuche für Öltransfer

Code	Beschreibung	Merkmale	Gewicht (kg)
EPP0292	Schlauch Oil Ø 20	Härtungsfreies TPU-Material: vermeidet den Vulkanisierungsprozess	0,33
EPP0308	Schlauch Oil Ø 25		0,46
EPP0293	Schlauch Oil Ø 30		0,50
EPP0309	Schlauch Oil Ø 38		0,63

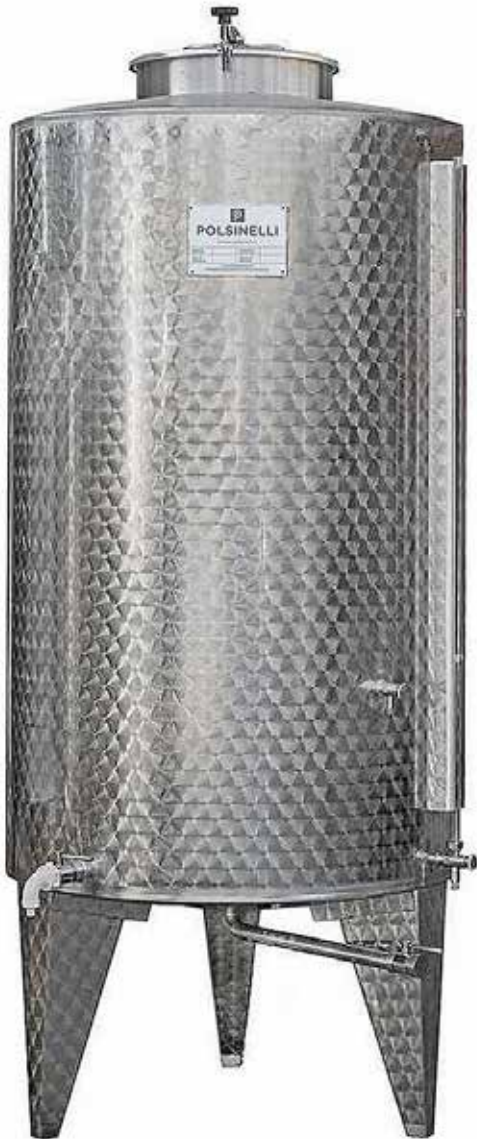




## Edelstahltanks mit 10° konischem Boden

Der Edelstahltank aus AISI 304 ist ideal zur Lagerung von Lebensmittelflüssigkeiten. Die innere Hochglanzpolitur erleichtert Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten, die äußere Oberfläche ist marmoriert.

Er wurde als optimale Lösung für Hobbyanwender und Fachbetriebe konzipiert, die auf höchste Qualität beim Lagern ihrer Produktion setzen. Ausgestattet mit einem oberen, rückflussverhindernden Deckel Ø 400 mm, 10°-konischem Boden mit Verstärkungen sowie Partial- und Totalauslauf mit Edelstahlkugelhahn und Kunststoffbogen 1" ENO 30. Der Tank steht auf drei Edelstahlfüßen und ist mit Probeentnahmehahn und geschütztem Füllstandsanzeige ausgestattet.



Edelstahl Kugelhahn 1"  
x Eno30



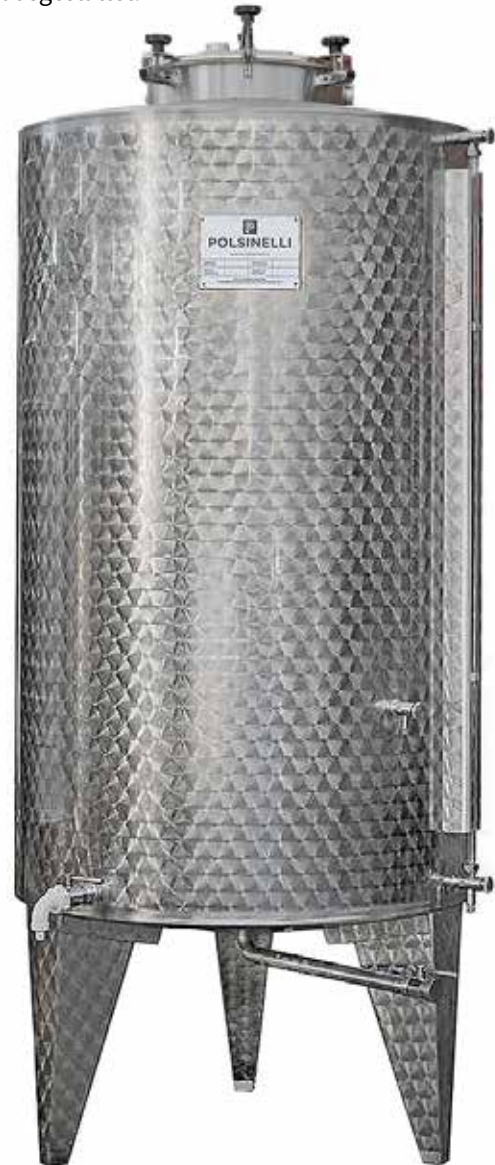
Code	Beschreibung	Füllstandsanzeige	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
SIP0070	Lagerbehälter 300 L	/	Ø 640 x 1400h	40,00
SIP0074	Lagerbehälter 500 L	/	Ø 720 x 1650h	43,00
SIP0083	Lagerbehälter 1000 L	enthalten	Ø 930 x 1900h	60,00
SIP0266	Lagerbehälter 1500 L	enthalten	Ø 1150 x 2200h	100,00
SIP0404	Lagerbehälter 2000 L	enthalten	Ø 1150 x 2800h	150,00
SIP0071	Lagerbehälter 3000 L	enthalten	Ø 1400 X 2800h	200,00
SIP0268	Lagerbehälter 5000 L	enthalten	Ø 1600 x 3200h	260,00
SIP0064	Lagerbehälter 10000 L	enthalten	Ø2100 X 3900h	300,00



## Edelstahltanks mit 10° konischem Boden mit Stickstoffanschluss

Der Edelstahltank aus AISI 304 mit Stickstoffanschluss eignet sich ideal zur Lagerung von Lebensmittel Flüssigkeiten, da das Inertgas Oxidation und Schimmelbildung verhindert. Innen hochganzpoliert und außen marmoriert. Ausgestattet mit rückflussverhinderndem Deckel Ø 400 mm mit 4 Zusatzgriffen, Edelstahl-Muffe 1" für Stickstoffanschluss, 10°-konischem Boden mit Verstärkungen, Partial- und Totalauslauf mit Edelstahlhahn und Kunststoffbogen 1" ENO 30. Der Tank ist mit drei Edelstahlfüße, Probeentnahmehahn und geschützte Füllstandsanzeige ausgestattet.

Anschluss für Stickstoffsystem vorhanden



Code	Beschreibung	Füllstandsanzeige	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
SIP0278	Lagerbehälter 300 L Stickstoff	/	Ø 640 x 1400h	40,00
SIP0076	Lagerbehälter 500 L Stickstoff	/	Ø 720 x 1650h	43,00
SIP0305	Lagerbehälter 1000 L Stickstoff	enthalten	Ø 930 x 1900h	60,00
SIP0288	Lagerbehälter 1500 L Stickstoff	enthalten	Ø 1150 x 2200h	100,00
SIP0067	Lagerbehälter 2000 L Stickstoff	enthalten	Ø 1150 x 2800h	150,00
SIP0294	Lagerbehälter 3000 L Stickstoff	enthalten	Ø 1400 X 2800h	200,00
SIP0560	Lagerbehälter 5000 L Stickstoff	enthalten	Ø 1600 x 3200h	260,00
SIP0561	Lagerbehälter 10000 L Stickstoff	enthalten	Ø 2100 X 3900h	300,00



## Stickstoff-Steuereinheit

Die Stickstoff-Steuereinheit ist ein professionelles Produkt zur Druckkompensation in Edelstahl tanks mit Stickstoffanschluss. Ausgestattet mit Sicherheitseinrichtung (Doppelfunktion) und Spiralschlauch zur Verbindung mit der Stickstoffflasche. Stickstoff ist ein inertes Gas, das Oxidation und Schimmelbildung bei Lebensmittel Flüssigkeiten wie Öl verhindert.

Das Steuersystem erfüllt mehrere zentrale Funktionen:

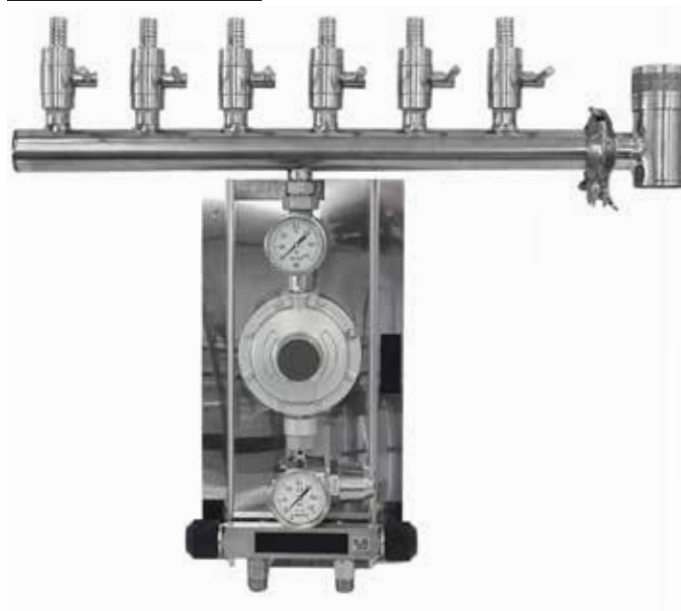
- Es überwacht ständig den Druck im Tank.
- Es reguliert die Stickstoffzufuhr bei Druckänderungen.
- Es ermöglicht eine zentrale und automatisierte Verwaltung.

Sicherheit: Bei übermäßiger Druck- oder Unterdruckabweichung greift das Ventil automatisch ein, um die Sicherheit zu gewährleisten und Schäden durch Implosion oder Explosion zu vermeiden.

Manometer



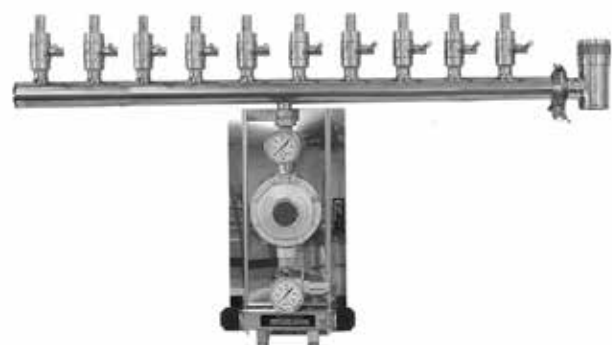
6 Anschlüssen



2 Anschlüssen



10 Anschlüssen



Code	Beschreibung	Merkmale	Gewicht (kg)
IPP0041	Stickstoff-Steuereinheit 2 Ansch.	Durchf. 20 Nm <sup>3</sup> /h bis 30 mBar - Druck von 220 bar bis 15-40 mBar	7,65
IPP0311	Stickstoff-Steuereinheit 6 Ansch.	Durchf. 30 Nm <sup>3</sup> /h bis 30 mBar - Druck von 220 bar bis 15-40 mBar	8,80
IPP0404	Stickstoff-Steuereinheit 10 Ansch.	Durchf. 30 Nm <sup>3</sup> /h bis 30 mBar - Druck von 220 bar bis 15-40 mBar	9,90



# Filtration

KARTONFILTER 20 X 20

## Baby Inox für Öl

Der Filter Baby 18 Inox für Olivenöl enthält eine Edelstahlpumpe mit niedriger Drehzahl, die sich ideal für die korrekte Filtration von Lebensmittel Flüssigkeiten eignet. Der Filter führt die richtige Reinigung des Olivenöls vor der Abfüllung durch.



Code	Beschreibung	Platten - cm	Leistung L/h	Schlauchanschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
MFP0084	Baby 18 Inox für Öl	Nr. 18 - 20 x 2 0	300	Ø 25	450 x 270 x 280h	19,00

## Filterkartons

Die kontinuierliche Forschung an der Serie „CKP“, die für alle Anwendungen mit Lebensmittel Flüssigkeiten und chemisch-pharmazeutischen Lösungen verwendet wird, hat zur Weiterentwicklung der technischen Eigenschaften geführt, ohne den hohen Qualitätsstandard zu beeinträchtigen.

Der Einsatz neuer hochwertiger Zellulosen und die strukturelle Verbesserung der Einlassseite – immer mit „CKP“ gekennzeichnet – ermöglichen eine höhere Leistung. Die Markierung der Auslassseite garantiert die Faserbindungsstabilität und erhöht die mechanische Festigkeit während und nach der Filtration.



Code	Beschreibung	Dicke (mm)	Betriebsdruck (Bar)	Verpackung	Gewicht (Kg)
MFC0026.25	V4 Grob 20x20	3,75	3	25	1,00
MFC0029.25	V8 Feinschruppen 20x20	3,75	2,5	25	1,00
MFC0052.25	V4 Grob 40x40	3,75	3	25	4,00
MFC0054.25	V8 Feinschruppen 40x40	3,75	2,5	25	4,00
MFC0124.100	Super Fein filternd 20x20	1,08	1	100	2,00
MFC0120.100	E2 Fein filternd 20x20	0,81	1	100	1,00
MFC0126.100	Super Fein filternd 40x40	1,08	1	100	8,00
MFC0125.100	E2 Fein filternd 40x40	0,81	1	100	4,00



# Filtration

KARTONFILTER 20 X 20



## Jolly Serie für Öl

Die Filter der Jolly Serie wurden speziell für kleine und mittlere Betriebe entwickelt. Sie sind aus Edelstahl gefertigt, sicher, praktisch und vielseitig. Je nach verwendeter Filterplatte kann eine Grob- oder Feinfiltration des Olivenöls erfolgen. Einige Modelle schaffen bis zu 300 Liter pro Stunde.

Die verwendeten Pumpen sind aus Edelstahl, mit Nitrilkautschukrotor oder Schneckenrotor – geeignet für Olivenöl.



4 Lenkrollen  
(2 mit Bremse)



Platten aus Moplen



Manometer



Pumpe mit Nitril Impeller

Code	Beschreibung	Platten - cm	Leistung L/h	Schlauchanschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
MFP0046	Jolly 20 für Öl	Nr. 20 - 20x20	300	Ø 20	600 x 300 x 560h	40,00
MFP0079	Jolly 30 für Öl	Nr. 30 - 20x20	450	Ø 20	770 x 300 x 560h	47,00

## Ersatzteile für Filter Jolly

Code	Beschreibung	Gewicht (kg)
MFR0047	Innenplatte aus Moplen	0,30
MFR0077	Außenplatten aus Moplen	0,60





# Filtration

KARTONFILTER 40 X 40

## Eur für Öl

Der Eur Plattenfilter für Öl ist für die Filtration von Olivenöl ausgelegt. Er kann mit bis zu 20 Filterplatten à 40x40 cm bestückt werden, mit verschiedenen Filterstärken. Dadurch ist ein sehr hoher Klärungsgrad möglich, bei einer Leistung von bis zu 350 Litern pro Stunde.

Entwickelt zur Erhaltung aller organoleptischen Eigenschaften, ausgestattet mit Ein- und Ausgangsregelventilen, Sichtglas, Entlüftungshähnen und Probeentnahme. Die Struktur ist komplett aus Edelstahl gefertigt, was Langlebigkeit, Stabilität und minimalen Wartungsaufwand garantiert.



Sichtglas / Manometer /  
Entlüftungshähne



Ein- und  
Ausgangsregelventile



Entleerungsventil



Code	Beschreibung	Platten - cm	Leistung L/h	Schlauchanschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
MFP0085	Eur 20 für Öl	Nr. 20 - 40x40	350	Ø 20	1000 x 600 x 900h	250,00

# Elektropumpe

NOVAX



## Selbstansaugende, bidirektionale Elektropumpe

Die Novax Oil Elektropumpe ist ein Gerät zum Umfüllen von Öl. Sie arbeitet selbstansaugend und in beide Richtungen. Das Modell ist mit einem sternförmigen Impeller ausgestattet und eignet sich insbesondere für den Transport von Öl bei Temperaturen bis maximal 35°C. Die Pumpe funktioniert optimal mit sauberen, neutralen Produkten mit einem Feststoffanteil von unter 0,5%. Optional kann ein feines Sieb am Ansaugende installiert werden.

Novax 30 M für Öl



Bidirektionaler Schalter



Stromversorgung: 220V - 50 Hz

Novax 10 M für Öl



Novax 14 M für Öl



Novax 25 M für Öl



Novax G20 HP 0.8



Code	Beschreibung	Leistung	Fördermenge	RPM	Gewinde & Schlauchtülle	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
EPP0267	NOVAX 10 M für Öl	0,4 Hp	7 L/min	2850	PG10	230x120x190h	4,00
EPP0268	NOVAX 14 M für Öl	0,6 Hp	15 L/min	1450	3/4" GAS x PG14	230x120x190h	5,00
EPP0269	NOVAX 25 M für Öl	0,9 Hp	42 L/min	1450	1" GAS x PG25	250x120x190h	8,00
EPP0306	NOVAX 30 M für Öl	1,2 Hp	84 L/min	1450	1 1/4" GAS x PG30	310x150x210h	12,00
EPP0305	NOVAX G 20 HP 0.8	0.8 Hp	29 L/min	2850	3/4" GAS x PG20	230x120x190h	7,00



# Elektropumpe

EP Midex 30



EP Minor 40



EP Senior 40



GR Minor



GR Major



## Flexible Impeller

Der flexible Impeller wurde speziell für Olivenölproduzenten und Kellereien entwickelt. Es handelt sich um ein selbstansaugendes Modell, das Flüssigkeiten automatisch ansaugt. Sie erlaubt durch umkehrbare Drehrichtung die präzise Dosierung sowie das vollständige Entleeren der Leitungen nach Gebrauch.

EP Mini 20

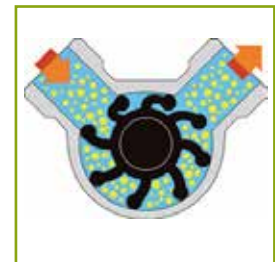


Stromversorgung: 220V - 50 Hz

Bidirektionaler Schalter



NBR Impeller für Öl



Code	Beschreibung	Fördermenge	RPM	kW	Gewinde & Schlauchtülle	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
EPP0031	EP Mini 20	17 L/min	900	0,37	3/4" GAS x PG20	276x210x140h	9,00
EPP0027	EP Midex 30	64 L/min	900	0,56	1"1/4 GAS x PG30	338x227x159h	15,00
EPP0036	EP Minor 40	115 L/min	900	1,5	GAROLLA 40 x PG40	420x240x180h	20,00
EPP0039	EP Senior 40	120 L/min	1400	1,1	1"1/2 x PG40	360x155x165h	20,00
EPP0048	GR Minor 40 380 V	40 L/min	300	1,5	GAROLLA 40 x PG40	1040x484x682h	36,00
EPP0045	GR Major 60 220V	200 L/min	470	1,5	GAROLLA 60 X PG 60	1040x484x682h	38,00
EPP0046	GR Major 60 380V	200 L/min	470	1,5	GAROLLA 60 X PG 60	1040x484x682h	38,00

# Elektropumpe

FLEXI



## Flexibler Impeller

Die selbstansaugende, bidirektionale Flexi Elektropumpe aus Edelstahl AISI 304 ist mit einem Neopren Impeller ausgestattet. Ein professionelles Gerät, ideal zum Fördern von Lebensmittelflüssigkeiten wie Wein, Öl oder Bier bei Temperaturen bis 35°C. Auch im landwirtschaftlichen, nautischen und Gartenbereich einsetzbar – sie kann kleinere Feststoffe mitfördern.

Flexi 60



Flexi 30



Flexi 40



Flexi 50



Stromversorgung: 220V - 50 Hz

Bidirektionaler Schalter



Neopren Impeller



Code	Beschreibung	Leistung	Fördermenge	RPM	Gewinde & Schlauchtülle	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
EPP0013	Flexi 30 mit Edelstahlwagen	1,2 Hp	60 hL/h	900	1"1/4 GAS x PG30	650x300x500h	18,00
EPP0014	Flexi 40 mit Edelstahlwagen	1,2 Hp	100 hL/h	900	GAROLLA 40 x PG40	650x300x500h	20,00
EPP0016	Flexi 50 mit Edelstahlwagen	2,5 Hp	90 hL/h	370	GAROLLA 50 x PG50	850x430x600h	47,00
EPP0018	Flexi 60 mit Edelstahlwagen	2,5 Hp	150 hL/h	370	GAROLLA 60 x PG60	850x430x600h	55,00



# Elektropumpe

## SCHNECKENPUMPEN

### Innenrotor aus Edelstahl

Diese Elektropumpe mit Edelstahlgehäuse und Rotor ist auf einem Fahrgestell mit Griff montiert – ideal für den Einsatz in Kellereien. Besonders geeignet für das Umfüllen von extra vergine Olivenöl und kompatibel mit heißen Lebensmittel Flüssigkeiten. Der Edelstahlrotor beeinflusst nicht die organoleptischen Eigenschaften des Produkts und entspricht den Lebensmittelvorgaben laut D.M. 21/03/73. Modelle mit mechanischem Drehzahlregler oder Inverter ermöglichen die Durchflusskontrolle.

P30 A.T. mit mechanischem Regler – 380 V



P30 A.T. mit Inverter – 220 V



P30 A.T. - 220V



Manometer



IN/OUT 1" GAS



Edelstahlgriff



Code	Beschreibung	Leistung	RPM	Fördermenge hL/h	Ein- Ausgang	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
EPP0059	P30 A.T.	1 Hp	1400	29	1" GAS	770x330x506h	22,00
EPP0060	P30 A.T. mit Inverter IP65	0,75 Hp	10-2000	2-42	1" GAS	770x330x506h	30,00
EPP0061	P30 A.T. mit mechanischem Regler	0,75 Hp	190-1000	5-20	1" GAS	645x330x665h	24,00

# Abfüllmaschinen

ENOLMATIC



Enolmatic ist die einzige Tischabfüllmaschine mit professionellen Eigenschaften und Leistungen in einem kompakten Format und besonders einfacher Handhabung. Die Enolmatic Abfüllmaschine ist das ideale Hilfsmittel für Produzenten, die eine funktionale, kompakte und professionelle Lösung zum Abfüllen von Öl suchen. Trotz ihrer geringen Größe bietet sie eine hohe Leistung von bis zu 150 Flaschen pro Stunde. Sie ist effizient und vielseitig einsetzbar – auch für Tomatensoße, Fruchtsäfte und andere Lebensmittel Flüssigkeiten. Mit speziellen Kits lässt sich das System an unterschiedliche Anforderungen anpassen – ein echter Verbündeter für kleine Betriebe.

Stromversorgung 220 V - 50 Hz  
Ausläufe 1  
Leistung: 150 Flasche /h



Vakuumregler



Auffangbehälter



Code	Stromversorgung	Innen-Ø Flaschenhals (mm)	Flaschenhöhe (mm)	Ø Schlauch (mm)	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
RMP0070	120 W	von 16 bis 28	von 250 bis 330	14	200x400x400h	4,00

## Ersatzteile und Zubehör

Code	Beschreibung	Gewicht (kg)
RMR0093	Kunststoffgefäß	0,39
RMR0065	Klemme	0,01
RMR0031	Behälterdeckel	0,12
RMR0014	Edelstahl Auslauf für Öl	0,90
RMR0186	Komplette Vakuumpumpe P15	1,50
MFP0065	Filter Tandem OIL	1.35





# Abfüllmaschinen

ENOLMASTER

Ideal für Weinproduzenten ist die Abfüllmaschine Enolmaster ein professionelles, halbautomatisches Gerät für Unternehmen und Privatpersonen. Konzipiert für die Verarbeitung von Flüssigkeiten mit einem Alkoholgehalt von bis zu 20%, eignet sie sich zum Abfüllen von Glasflaschen und -fläschchen mit einem Flaschenhalsdurchmesser von 16 bis 28 mm. Die vollständig aus Edelstahl gefertigte Struktur garantiert Stabilität und Widerstandsfähigkeit gegenüber dem Produkt und erleichtert zudem die Reinigung. Ausgestattet mit einem Vakuumsaugsystem, wird die Flüssigkeit durch das in der Flasche erzeugte Vakuum auf natürliche Weise abgefüllt. Dabei bleiben die organoleptischen Eigenschaften erhalten und der Füllstand kann präzise reguliert werden.

Version mit 2 Düsen



Version mit 4 Düsen



Vaso di raccolta



Stromversorgung: 220V - 50 Hz - 120W

Code	Ausläufe	Leistung	Innen-Ø Flaschenhals (mm)	Flaschenhöhe (mm)	Ø Schlauch (mm)	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
RMP0030	4	400 Flas./h	von 16 bis 28	von 180 bis 350	25	650x460x450h	30,00
RMP0090	2	300 Flas./h	von 16 bis 28	vom 180 bis 350	25	650x460x450h	25,00



## Ersatzteile und Zubehör

Code	Beschreibung	Gewicht (kg)
RMR0092	Plastic Jar	0,50
RMR0094	Kunststoffzylinder für Gefäß	1,05
MFP0066	Tandem Professional Filter für Öl	4,35
RMR0014	Enolmatic Edelstahl Auslauf für Öl	0,90
RMR0161	Dichtungssatz für Auslauf Inox	0,05
RMR0145	Kit Mignon 2 Düse	3,05
RMR0108	Kit Mignon 4 Düse	7,30

# Abfüllmaschinen

## WAAGENABFÜLLMASCHINE FÜR DOSEN



Abfüllmaschine Olea M12 mit Plattform und elektronischem Display. Dieses Gerät ermöglicht das Abfüllen von bis zu 120 Dosen von 5 Liter pro Stunde. Sie ist äußerst praktisch und präzise: der Abfüllvorgang startet automatisch, sobald der Behälter auf die Waage gestellt wird. Währenddessen zeigt das Display das aktuelle Gewicht und das Endergebnis in Echtzeit an.



### Bestehend aus:

- Edeltahlstisch
- Liverani-Pumpe (Durchsatz: 1200 L/h)
- Halterung für Dosierschlauch
- Halterung für Schaltschrank
- Dosierschlauch aus Edelstahl AISI 316
- Edelstahlschaltschrank
- Wägeplattform
- Elektromagnetventil mit Clamp-Anschluss
- Elektromagnetventil
- 1 Düse für Flaschen + 1 für Dosen oder Korbflaschen
- Zentrierkragen
- Zentrieranschlag
- Vertikale Arretierungsschraube
- Zentrierungseinstellschraube
- O-Ring 4061
- Pumpenschlauchanschluss
- O-Ring 4075 Dichtung für Auslauf

Code	Stromversorgung	Stundenleistung	Dosierbereich	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
RMP0007	220 V - 50 Hz	120 Dosen von 5 L	Bis 12 Kg	500 x 600 x 850h	61,00



# Verschließmaschinen

CAPSY

Capsy 40

Die Capsy 40 ist eine halbautomatische Verschließmaschine für Schraubverschlüsse mit einem Durchmesser von 31,5 mm. Sie wird von einem 0,25 kW Elektromotor angetrieben, hat eine Tischstruktur aus Edelstahl AISI 304 und einen automatischen Absenkkopf mit Mikroschalter und vier Walzen.

## Merkmale:

- Struktur aus Edelstahl AISI 304
- Steuerung mit 24V
- Automatischer Vierwalzenkopf mit Mikroschalter
- Motorleistung: 0,25 kW (0,33 PS) – 220V / 50 Hz
- Flaschenformat: Ø max 200 mm – H max 350 mm
- Verschlussdurchmesser: 31,5 mm
- Abmessungen (mm): 500 x 500 x 1000(h)
- Gewicht: 40 Kg



Capsy 4

Die manuelle Verschließmaschine Capsy 4 wird zum Verschließen von Aluminium-Schraubverschlüssen Ø 31,5 mm für Öl oder Spirituosen auf Plastik- oder Glasflaschen verwendet. Sie ist mit einem Vierwalzenkopf ausgestattet. Die Anwendung ist einfach: nach der Höhenverstellung drückt man den Startknopf und senkt den Kopf, der den Verschluss automatisch aufschraubt.

## Merkmale:

- Tischstruktur aus Edelstahl AISI 304
- Steuerung mit 24V
- Motorleistung: 0,18 kW (0,25 PS)
- Format: Ø max 200 mm – H max 350 mm
- Abmessungen (mm): 500 x 500 x 1160(h)
- Gewicht: 40 Kg



Stromversorgung: 220V - 50 Hz

Code	Beschreibung	Flaschenformat (mm)	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
IPP0031	Verschlussgerät halbautomatisch Capsy 40	Ø max 200 - h max 350	500 x 500 x 1000h	65,00
IPP0021	Verschlussgerät Capsy 4 mit Hebel	Ø max 200 - h max 350	500 x 500 x 1160h	40,00



## Verschließmaschinen

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

Handschrumpfgerät



Schrumpfgerät Fön



Tisch-Schrumpfgerät aus Edelstahl



Tisch-Schrumpfgerät Lackiert



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



## Ersatzteile für Verschließmaschinen

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

## Versiegelungssysteme

Versiegelungsgerät für vorgeformte Schraubverschlüsse. Praktisches Werkzeug für die sichere Lagerung von Olivenöl in Flaschen. Die kompakte Struktur spart Platz und ist einfach zu bedienen, zu transportieren und zu lagern. Erhältlich als Hebel- oder Drehmodell.



Code	Beschreibung	Typ	Für Verschluss	Gewicht (kg)
IPP0247	Sigy E Ø 18	Hebel	18 mm	0,24
IPP0248	Sigy E Ø 24	Hebel	24 mm	0,30
IPP0249	Sigy E Ø 31,5	Hebel	31,5 mm	0,35
IPP0250	Sigy E Ø 35	Hebel	35 mm	0,41
IPP0251	Sigy Twist	Drehung	von 24 bis 44 mm	0,44



# Etikettiermaschinen

Professionelle und industrielle Etikettiermaschinen bieten wertvolle Unterstützung beim finalen Verpackungsschritt Ihres Lebensmittelerzeugnisses. Ideal für Unternehmen und Hobbyproduzenten, stellen sie die perfekte Lösung dar, um Flaschen optisch ansprechend, verkaufsfertig und markttauglich zu gestalten.

ETI PRO PVC - 380 V - 50 Hz



ETI 10 - 220 V - 50 Hz



ETI 09 - 220 V - 50 Hz



ETI 06



ETI 05



Chargendrucker für ETI 05/06



Code	Beschreibung	Betriebsart	Leistung kW	Leistung	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
IPP0068	ETI 05	Manuell	-	500 fla./h	500x575x360h	18,00
IPP0070	ETI 05 mit Chargendrucker für	Manuell	-	500 fla./h	500x575x360h	18,00
IPP0071	ETI 06	Manuell	-	500 fla./h	740x575x430h	30,00
IPP0449	ETI 09	Halbautomatisch	0,2	800 fla./h	530x400x500h	35,00
IPP0066	ETI 10	Halbautomatisch	0,2	700 fla./h	500x400x300h	40,00
IPP0301	ETI 10 mit Thermotransfer-Marker	Halbautomatisch	0,2	700 fla./h	500x400x300h	40,00
IPP0287	ETI PRO	Automatisch	1,5	1200 fla./h	2250x1100x1650h	300,00
IPP0075	ETI PRO PVC	Automatisch	1,5	1200 fla./h	2250x1100x1650h	300,00
IPP0277	Chargendrucker für ETI 05/06	Manuell	-	-	-	-

# Behälter

## DOSEN FÜR ÖL



Lebensmitteleugliche Dose für die Aufbewahrung von Olivenöl und extra Vergine Olivenöl ausgestattet mit Tragegriff.

Die Dosen bestehen aus Weißblech (weichstahl), das mit einer Zinnschicht überzogen ist, um chemische Reaktionen mit dem Produkt zu verhindern.



Code	Kapazität	Merkmale	Verpackung (st)	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
CLP0001.32	0,25 L	Grün mit gelben Tropfen	32	70 x 46 x 110	0,06
CLP0010.32	1 L	Grün mit gelben Tropfen	32	100 x 70 x 177	0,12
CLP0013.16	2 L	Grün mit gelben Tropfen	16	150 x 92 x 194	0,25
CLP0023.16	3 L	Grün mit gelben Tropfen	16	150 x 92 x 260	0,29
CLP0033.12	5 L	Grün mit gelben Tropfen	12	150 x 120 x 313	0,39
CLP0038.4	10 L	Grün mit gelben Tropfen	4	230 x 155 x 305	0,70
CLP0042	25 L	Grün mit gelben Tropfen	1	Ø 286 x 445	1,30
CLP0015.16	3 L	Baum	16	150 x 92 x 260	0,29
CLP0026.12	5 L	Baum	12	150 x 120 x 313	0,46
CLP0009.28	0,5 L	Dunkelgrün	28	84 x 57 x 139	0,08
CLP0060.12	5 L	Mattschwarz	12	150 x 120 x 313	0,39
CLP0064.35	0,5 L	Glänzend schwarz	35	Ø 67 x 207	0,09
CLP0057.35	0,75 L	Glänzend schwarz	35	Ø 67 x 282	0,11
CXP0081.50	1,5 L	Schwarz mit olivgrüner Grafik	50		0,04

## Ersatzteile und Zubehör für Dosen



Code	Beschreibung	Verpackung (st)	Gewicht (kg)
TXP0105.32	Verschluss mit Ausguss zum Herausziehen für 0,25 L Ø24	32	3,7
TXP0106.16	Verschluss mit Ausguss zum Herausziehen für 0,5/1/2/3 L Ø32	16	3,7
TXP0107.100	Verschluss mit Ausguss zum Herausziehen für 5/10/25 L Ø42	100	10
TXP0107.12	Verschluss mit Ausguss zum Herausziehen für 5/10/25 L Ø42	12	10
TXP0055.100	Goldenen Schraubverschluss Pre-Gewinde Ø31,5	100	4,7
TXP0052.100	Schwarzen Schraubverschluss Pre-Gewinde Ø31,5	100	4,7
TXP0053.100	Grünen Schraubverschluss Pre-Gewinde Ø31,5	100	4,7
ADP0086	Schraube Ausgießverschluss Ø31,5	1	13



# Behälter

## FLASCHEN

### Dorica

Die Dorica Flaschen sind klassische Behälter für Öl und andere flüssige Lebensmittel. Hergestellt aus farbigem Glas, schützen sie die organoleptischen Eigenschaften des Produkts und bieten eine elegante Präsentation – ideal für den Tisch. Erhältlich in verschiedenen Farbtönen von grün bis braun.

Schraubverschluss



Guala Nicht nachfüllbare Verschlüsse



Code	Merkmale	Kapazität (L)	Farbe	Verpackung (st)	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
CVP0089.30	Schraubverschluss	0,25	Uvag	30	Ø 49 x 230	0,27
CVP0091.28	Schraubverschluss	0,50	Uvag	28	Ø 61 x 277,5	0,35
CVP0093.20	Schraubverschluss	0,75	Uvag	20	Ø 69 x 310	0,50
CVP0461.56	Nicht nachfüllbare Verschlüsse	0,10	Uvag	56	Ø 43 x 148,5	0,15
CVP0552.30	Nicht nachfüllbare Verschlüsse	0,25	Uvag	30	Ø 49 x 224	0,23
CVP0550.28	Nicht nachfüllbare Verschlüsse	0,50	Uvag	28	Ø 60,9 x 269	0,35

#### Verschlüsse für Dorica mit Schraubgewinde



Aluminium Schraubvers.



Kunststoff Multidosing



Nicht nachfüllbare Verschluss



Ausgießer aus Edelstahl

#### DOP Guala nicht nachfüllbare



DOP Guala nicht nachfüllbare

# Behälter

## FLASCHEN



### Marasca

Die Marasca Flaschen sind ideal für kleine Ölproduzenten. Sie sind quadratisch geformt und schützen die Qualität des Produkts hervorragend.



Schraubverschluss



Selbstversiegelnder Verschluss



Code	Merkmale	Kapazität (L)	Farbe	Verpackung (st)	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
CVP0102.165	Selbstversiegelnder Verschluss	0,02	Halbweiß	165	25 x 25 x 89	0,05
CVP0111.88	Selbstversiegelnder Verschluss	0,06	Halbweiß	88	34 x 34 x 129	0,11
CVP0099.108	Selbstversiegelnder Verschluss	0,10	Halbweiß	108	40 x 40 x 143	0,15
CVP0473.56	Schraubverschluss	0,10	Antikgrün	56	38 x 38 x 140	0,16
CVP0105.42	Schraubverschluss	0,25	Uvag	42	47 x 47 x 211,5	0,25
CVP0031.42	Schraubverschluss	0,25	Weiß	42	47 x 47 x 211,5	0,25
CVP0107.35	Schraubverschluss	0,50	Halbweiß	35	58 x 58 x 264	0,39
CVP0109.35	Schraubverschluss	0,50	Uvag	35	58 x 58 x 264	0,39
CVP0112.24	Schraubverschluss	0,75	Halbweiß	24	66 x 66 x 277	0,40
CVP0115.24	Schraubverschluss	0,75	Uvag	24	66 x 66 x 277	0,40
CVP0117.20	Schraubverschluss	1	Halbweiß	20	75 x 75 x 302	0,60
CVP0119.20	Schraubverschluss	1	Uvag	20	75 x 75 x 302	0,60

#### Verschlüsse für Marasca



Aluminium Schraubverschluss



Kunststoff Multidosing



Nicht nachfüllbare Verschluss



Ausgießer aus Edelstahl



Selbstversiegelnder Versch. (0,02–0,06–0,10 L)



### Reginolio DOP Guala nicht nachfüllbare Verschluss

Die Reginolio Flaschen haben ein eleganteres Design als andere Flaschen Linien. Dank ihres DOP Guala Verschlusses sind sie ideal für die Gastronomie, wo laut Art. 7, Abs. 2 die Rückverfolgbarkeit und Qualität von Olivenöl gewährleistet sein müssen.

Guala DOP Mündung



DOP Guala nicht nachfüllbare Verschluss



Code	Kapazität (L)	Farbe	Verpackung (st)	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
CVP0385.23	0,25	UVAG grün	23	Ø 65,4 x 156,5	0,255
CVP0387.15	0,50	UVAG grün	15	Ø 80 x 198	0,415
CVP0389.11	0,75	UVAG grün	11	Ø 92 x 228	0,55

# Behälter

## FLASCHEN



### Opera

Die Flasche Opera ist ideal für aromatisiertes Öl, Liköre, Destillate und andere Gourmetprodukte. Sie hat einen runden Boden und einen langen, schmalen Hals – für ein elegantes Design. Erhältlich in Weiß, Uvag und satiniertem Weiß.



Mündung mit Ring



Innen gewölbter Boden



Verschließbar mit  
synthetischem Pilzförmiger  
Verschluss Ø 19  
(separat erhältlich)



Code	Kapazität (L)	Farbe	Verpackung (st)	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
CVP0132.50	0,10	Weiß	50	Ø 43 x 192	0,17
CVP0134.70	0,20	Weiß	70	Ø 50 x 253	0,25
CVP0139.20	0,50	Weiß	20	Ø 68 x 313	0,50
CVP0137.20	0,50	Uvag	20	Ø 68 x 313	0,50
CVP0136.20	0,50	Satiniert	20	Ø 68 x 313	0,50



### Amphore Soubreme

Die Amphore Soubreme Flasche hat eine elegante Linie und eignet sich besonders zur Aufbewahrung von Öl. Der Ringverschluss sorgt für Tropfschutz Ausgießen und verhindert Verschwendung. Ihr Design erinnert an ägyptische Amphoren – mit langem Hals und seitlichem Griff für einfaches Ausgießen.

Ringmündung mit Tropfschutz



Verschießbar mit  
synthetischem Pilzförmiger  
Verschluss Ø 19  
(separat erhältlich)



Code	Kapazität (L)	Farbe	Verpackung (st)	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
CVP0019.48	0,25	Uvag	48	77 x 225	0,35
CVP0021.31	0,50	Uvag	31	97 x 273	0,60

### Amphore Egizia

Die Amphore Egizia ist ein eleganter Behälter, ideal zur Präsentation und Aufbewahrung von Öl, Essig und anderen Lebensmittelflüssigkeiten. Sie wird aus halbttransparentem Weißglas gefertigt und zeichnet sich durch ihre harmonische Form und ausgewogene Proportionen aus – praktisch im Gebrauch und schön auf dem Tisch.

Ringmündung mit Tropfschutz



Verschießbar mit  
synthetischem Pilzförmiger  
Verschluss Ø 19  
(separat erhältlich)



Code	Kapazität (L)	Farbe	Verpackung (st)	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
CVP0011.34	0,25	Halbweiß	34	Ø 72 x 170	0,25
CVP0013.23	0,50	Halbweiß	23	Ø 88 x 240	0,50



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

**Seit 1958**  
pflegen wir Leidenschaften

**Index**

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



## Edelstahl Topf mit Hahn

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



Deckel mit Knauf



Tragegriffe



Edelstahl Hahn



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



## Topf für Bier Herstellung

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



Deckel mit Knauf



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



Edelstahl Hahn



Analoges Thermometer



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



## Motorisierter Topf

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

Getriebemotor



Analoges Thermometer



Rührwerk mit Schaufeln



Edelstahl Ventil DIN25 mit PG20 – 300-500 L



Edelstahl Hahn



Stromversorgung 220 V - 50 Hz

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



Getriebemotor



Rührwerk mit Schaufeln



Tri-Clamp Ventil aus Edelstahl



Analoges Thermometer



## Motorisierter Tri-Clamp Topf

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



Stromversorgung 220 V - 50 Hz

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



## Kochtopf (Boil)

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



Dampfrohr Anschluss



Inspektionsöffnung



Edelstahlhahn (75–200 L)



Ventil DIN 25 (300–500 L)



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



# Homebrewing Kits

Halo Filter



## Homebrewing Kit mit Halo Filter

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

Edelstahl Hahn



Analoges Thermometer



Deckel mit Knauf



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

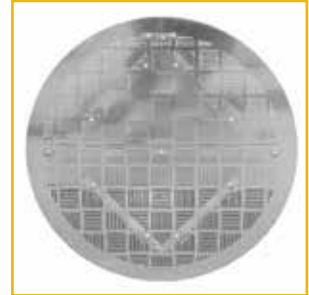


## Homebrewin Kit mit Doppelbodenfilter

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



Doppelbodenfilter



Edelstahl Hahn



Analoges Thermometer



Deckel mit Knauf



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



## Easy 50/100 mit Gärbehälter mit Flachboden

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



Zugabe des Malzs in den Maischbottich



Würze Auslaus



Aufgebaut Fly Sparge



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

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



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

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



Zugabe des Malzs in den Maischbottich



Würze Auslass



Aufgebaut Fly Sparge



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

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



## JUNIOR 200 Extra

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

### ABP0085



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

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



## JUNIOR 300 Extra

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



DIN 25 Ventile mit PG20



3 Radialgasbrenner 26 kW



Rundes Mannloch Ø 300 mm



Rührwerk für Maische



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

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



## JUNIOR 500 Extra

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



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

Brew Touch Steuereinheit



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

## Weitere Anlagen der JUNIOR-Serie

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

# Reinigung und Desinfektion



## CIP Reinigungssystem

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



Ventile DIN 25 mit PG20



Thermostat für Heizstäbe



Heizstäbe



Elektropumpe



4 Räder (davon 2 mit Bremse)



Code	Beschreibung	Tanks	Stromversorgung	kW	Ventile	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
ABP0272	CIP 50 L	3	220 V - 50 Hz	0,75	DIN15 x PG20	1285x400x1160h	58,00
ABP0095	CIP 50 L mit Heizstäbe 2kW	3	220 V - 50 Hz	0,75	DIN15 x PG20	1285x400x1160h	60,00
ABP0094	CIP 100 L mit Heizstäbe 2kW	3	220 V - 50 Hz	0,75	DIN15 x PG20	1500x500x1350h	70,00
ABP0456	CIP 200 L mit Heizstäbe 4kW	3	220 V - 50 Hz	0,75	DIN15 x PG20	1975x650x1750h	90,00
ABP0503	CIP 50 L	2	220 V - 50 Hz	0,75	DIN15 x PG20	856x400x1160h	40,00
ABP0504	CIP 50 L mit Heizstäbe 2kW	2	220 V - 50 Hz	0,75	DIN15 x PG20	856x400x1160h	42,00
ABP0506	CIP 100 L mit Heizstäbe 2kW	2	220 V - 50 Hz	0,75	DIN15 x PG20	1000x500x1350h	45,00



# Zubehör für Anlagen

## Grant Topf

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

Grant



Elektronischer Grant mit Elektropumpe



Edelstahlventil DIN25



Füllstandssensoren



Schaltschrank



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

# Zubehör für Anlagen



## Smart Mühle

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



Smart Mühle 3 Walzen

Smart Mühle 2 Walzen



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



# Zubehör für Anlagen

## Derby Mühle

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



Walzenverstellung



Ständer



Riemen mit Sackhalter



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

# Zubehör für Anlagen



## Literzähler Krohne 1500

Der Krohne 1500 Literzähler ist speziell für hygienische Anwendungen konzipiert, die absolute Sauberkeit und Sterilität erfordern – ideal für die Lebensmittel- und Pharmaindustrie. Der integrierte Durchflusssensor ist CIP-/SIP-fähig, erfüllt die FDA-Vorgaben für lebensmittelverträgliche Materialien und ist gemäß EHEDG- und 3A-Standards zertifiziert.

Dank des integrierten Wandlers ist die Installation besonders einfach. Der Durchflussmesser kann auch in Umgebungen mit hohen Temperaturen oder Vibrationen eingesetzt werden. Für besonders aggressive Reinigungsverfahren ist ein Edelstahlgehäuse verfügbar, das den Standard-Polyurethanmantel ersetzt.

Er bietet eine hohe Messgenauigkeit für Misch- und Dosierprozesse, auch bei intermittierendem Durchfluss – und das selbst bei Flüssigkeiten mit geringer Leitfähigkeit wie Glukose oder Fruchtsaftkonzentraten.



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



## Rührwerk für Maischen

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

Einbau auf dem Topf



Rührschaufeln



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

# Zubehör für Anlagen



## Fly sparge



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

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

## Spargekugel Kit



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

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

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

## Whirlpool Rührpaddel aus Edelstahl



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

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





# Zubehör für Anlagen

## Treberfilter Halo

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

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

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



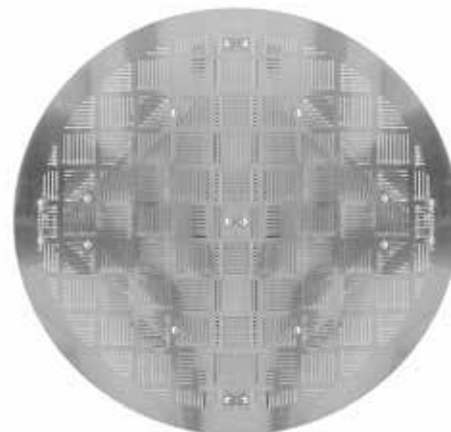
Code	Merkmale	Ø (mm)	Höhe (mm)	Schlitzbreite (mm)	Gewicht (kg)
ABP0275	Halo Filter für Topf 25 L	300	55	1,5	0,65
ABP0069	Halo Filter für Topf 35 L - für Gärbehälter 50-75 L	366	55	1,5	0,86
ABP0070	Halo Filter für Topf 50/75 L - für Gärbehälter 100 L	452	55	1,5	1,06
ABP0071	Halo Filter für Topf 100 L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

## Treberfilter Doppelboden

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

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

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



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

# Zubehör für Anlagen



## Treberfilter Korb



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

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

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

## Edelstahl Halterung für Töpfe

EVO



Die Halterung für Töpfe ist ein nützliches Zubehör für den Brauprozess. Gefertigt aus hochwertigem Edelstahl AISI 304, ist er stabil und praktisch – ideal für jede Arbeitsumgebung. Die Wahl dieses Materials garantiert Langlebigkeit, hohe Korrosionsbeständigkeit und einfache Reinigung zur Einhaltung höchster Hygienestandards.

Seine Konstruktion ist darauf ausgelegt, das Gewicht eines vollen Topfes sicher zu tragen.

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



# Zubehör für Anlagen

## Schutzdeckel

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



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

## Deckel für Boil Topf

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



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

## Thermometer

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



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

# Zubehör für Anlagen



## Biermaßstab



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

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

## Wärmetauscher

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



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



# Zubehör für Anlagen Elektropumpe

## Zubehör und Ersatzteile für Wärmetauscher



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

## Elektropumpe Novax Beer

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

Bidirektionaler Schalter



Stromversorgung 220 V - 50 Hz

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

# Elektropumpe



## Elektropumpe mit flexiblem Impeller

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

EP Minor 40 Beer 380 V mit mechanischem Drehzahlregler



Stromversorgung 220 V - 50 Hz

EP Mini 20 Beer



EP Mini 20 Beer mit inverter



EP Midex 30 Beer



EP Midex 30 Beer mit inverter



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

## Zubehör und Ersatzteile für Elektropumpe

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





# Elektropumpe

## MONOSCHNECKENPUMPE

### Edelstahl Innenrotor

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

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

P30 A.T. mit mechanischer Drehzahlregelung - 380V



P30 A.T. mit Inverter - 220V



P30 A.T. - 220V



Messgerät



IN/OUT Ärmel 1" GAS



Griff aus Edelstahl



Inverter



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

# Elektropumpe

FLEXI



## Flexibler Impeller

Selbstansaugende Elektropumpe Flexi aus Edelstahl AISI 304 mit Neopren Impeller.

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

Flexi 60



Flexi 30



Flexi 40



Flexi 50



Bidirektionaler Schalter



Flexibler Impeller aus Neopren.



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

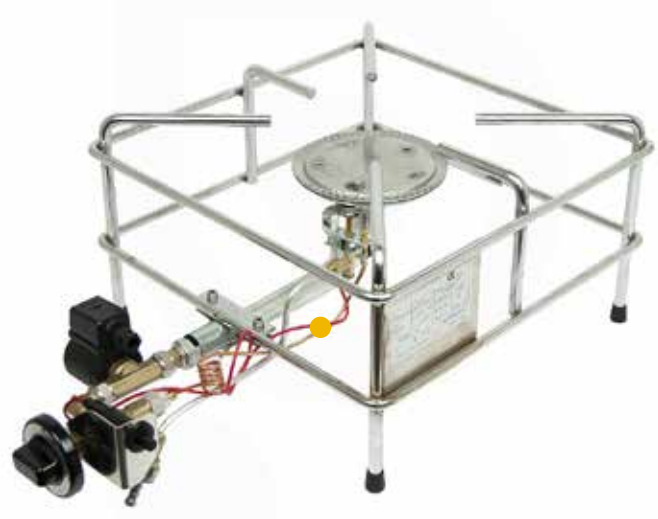


## Cromo und Gusseisen

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

Cromo

Cromo EV



Piezozündung

Piezozündung  
mit Magnetventil

Sicherheitssystem  
mit Zündflamme

Gusseisen Brenner



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



## Radialbrenner

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

Sicherheitseinheit  
mit Piezozündung,  
Flammüberwachung, Zündflamme



Magnetventil 24V



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



## Gärbehälter Flachboden

Dichtung



Flügelmuttern zur Befestigung



Auch mit Griffen erhältlich



Edelstahl Hahn



Flüssigkristall-Thermometer



Verstärkter Deckel mit Dichtung und Gärröhrchen

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

# Fermentation



## Gärbehälter Flachboden mit Kühlung

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



Deckel mit Tauchkühlplatte



Dichtung



Gärröhrchen und Anschlüsse für Kühlplatte



Edelstah Ventil



Analoges Thermometer



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



## Gärbehälter 60° konische Boden

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

Deckel mit hoher Dicke und Gärröhrchen



Entnahme Ventil und Total Ablass



Integrierte Halterung



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



## Gekühlter 60° konische Boden

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



Innere Tauchplatte



Deckel mit hoher Dicke und Gärröhrchen und Verbindungen für die Kühlplatte



Analog Thermometer



Integrierte Stütze mit Entnahme Ventil und Total Ablass

Dichtung



Schrauben zur Deckelbefestigung



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



## Gekühlter 60° konische Boden

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

Absperrklappe Ventil für Partial Ablass



Absperrklappe Ventil für Total Ablass



Bodenstütze für Treppe



Probenahmeventil



Analog Thermometer



Mannloch Ø 400 mm



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

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



## Gärbehälter 30° konische Boden

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



Oberes Mannloch mit Entlüftungsventil



Absperrklappe Ventil für Partial Ablass



Absperrklappe Ventil für Total Ablass



Reinigungskugel



Probenahmeventil



Analog Thermometer



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



## Gekühlter konischer Boden 30°

Füllstandsanzeiger und Rohr für Reinigungskugel



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

Absperrklappe Ventil für Total Ablass



Absperrklappe Ventil für Partial Ablass



Probenahmeventil



Reinigungskugel



Analog Thermometer



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

# Fermentation



## Gekühlter isobarer 60° konischer Boden

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



Oberer Mannlochdeckel



Absperrklappe Ventil für Total Ablass



Sicherheitsventil



Absperrklappe Ventil für Partial Ablass



Vakuumbrecherventil



OPTIONAL  
Gärspundapparat



Absperrklappe für Dry Hopping



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



# Zubehör für Gärtanks

## Kühlungs Set für flachen Boden Gärtanks

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



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

## Dichtungen für flachen und 60° konischen Boden Gärtank

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



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





## Schaltschrank

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

Panel in Betrieb



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

## Motorisiertes Ventil 24V



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

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

## Sonde PT100 - 3 Drähte



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

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



## Kühler

Crio 1000 - 220V - 50 Hz



Crio 2000/2500 - 220V - 50 Hz



Crio 3000 - 220V - 50 Hz



TAE 31 - 380V - 50 Hz



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



Crio 6000/9000 - 380V - 50 Hz

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

# Filtration

KARTONFILTER 20 X 20



## Baby

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

Baby 6



Baby 12



Baby 18



Code	Beschreibung	Anzahl Platten	Abmessungen platte (cm)	Leistung	Schlauchanschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
MFP0025	Baby 6	6	20 x 20	L/h 250	Ø 20	360 x 300 x 280h	17,00
MFP0022	Baby 12	12	20 x 20	L/h 500	Ø 20	460 x 300 x 280h	18,00
MFP0023	Baby 18	18	20 x 20	L/h 750	Ø 20	510 x 300 x 280h	20,00

## Baby inox

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

Baby 6



Baby 12



Baby 18



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



# Filtration

## KARTONFILTER 20 X 20

### Jolly

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

Jolly 10



Jolly 20



Jolly 30



Spannrad



Elektropumpe



Frontansicht



Manometer



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

# Filtration

KARTONFILTER 40 X 40



## Eur

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

EUR 20



Ventil mit Schauglas



Elektrische Pumpe



EUR40



Messgerät



Code	Beschreibung	Anzahl Platten	Abmessungen Platte (cm)	Leistung	Schlauchanschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
MFP0083	EUR 20	20	40 x 40	L/h 2000	Ø 20	1350 x 620 x 1220h	17,00
MFP0032	EUR 40	40	40 x 40	L/h 500	Ø 20	1710 x 620 x 1220h	18,00



# Filtration

## KARTONFILTER 20 X 20 / 40 X 40

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

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

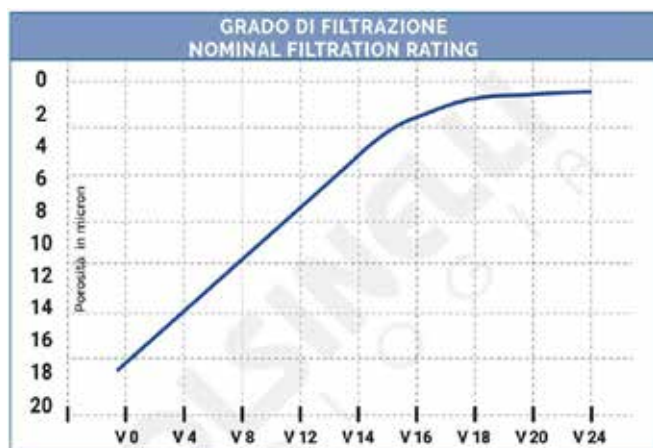
Erhältlich in Packungen zu 25 oder 100 Stück.

### Filterkartons 20 x 20 - Stück 25

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

### Filterkartons 40 x 40 - Stück 25

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



# Filtration

## HOUSING



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

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

Housing 30" mit 3 Filterkerzen



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



### Filterkerzen für Housing Filter

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

Filterkerzen 10"



Filterkerzen 30"



Patronenhalter für 30" Kerze



Anschluss 7



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



## Flacher Boden

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



Motor mit Getriebemotor



Waschkugel



Rührwerk



Halterung



Partial und Total Auslassventile



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



# Vermischungstanks

## Konischer Boden 10°

Inspektionsflappe



Motor mit Getriebemotor



Rührwerk



Partial und Total Auslassventile



Waschkugel



Füllstandsanzeiger



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



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

**Auch in Kapazitäten erhältlich: 1000 - 2000 L**

# Abfüllgeräte

ENOLMATIC



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

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



Vakuumregler



Schaumauffangvessel



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



## Ersatzteile und Zubehör

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



# Abfüllgeräte

ENOLMASTER

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

Version mit 2 Düsen

Version mit 4 Düsen



Wagen für Enolmaster



Stromversorgung: 220V - 50 Hz - 120W

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

## Ersatzteile und Zubehör

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



# Abfüllgeräte

ISOBARICHE



## Serie ISO

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

ISO 2V



ISO 4V



ISO 3M



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



## Monoblock Compact 7.1

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



### Inklusive Zubehör:

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



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



## Monoblock serie BEER

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

ELEKTRISCHE SPANNUNG: 380V-24V-50Hz

DREHRICHTUNG DREIPHASIG: Uhrzeigersinn (von links nach rechts)

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

ARBEITSEBENENHÖHE: 1000mm +/- 50mm.



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



# Verschlussgeräte

NATURKORKEN, SYNTHETISCHKORKEN  
UND KRONKORKEN

## Starcap

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



Kegel für die Einführung von  
bündigen Korken



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

# Tischverschluss Gerät

## FÜR KRONKORKEN



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

### Eco



### Rad



### Circe



### Ulisse



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



# Pneumatische Verkorker

## Für Kronkorken

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

Die pneumatischen Verschließmaschinen Mirko und Mirko Inox für 26 und 29 mm Kronkorken ermöglichen

Mirko



Mirko Inox



Flaschenaufnahme

Höhenverstellung des Kopfs



Code	Beschreibung	Ø Korken	Druckluftversorgung	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
IPP0264	Mirko	26 - 29 mm	4/6 bar	280 x 110 x 650h	19,00
IPP0315	Mirko inox	26 - 29 mm	4/6 bar	300 x 300 x 600h	15,00

# Etikettiermaschinen

MANUELL INOX



## ETI 05

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

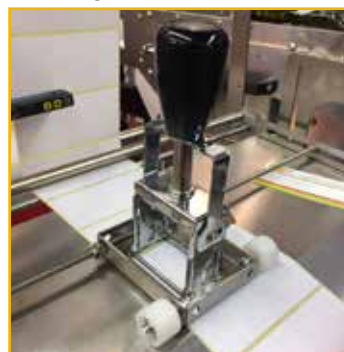
Chargenstempel



Rücketikett Abstandseinstellung



Stempelgerät auf der ETI 05 montiert



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



# Etikettiermaschinen

HALBAUTOMATISCH INOX

## ETI 09

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

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

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

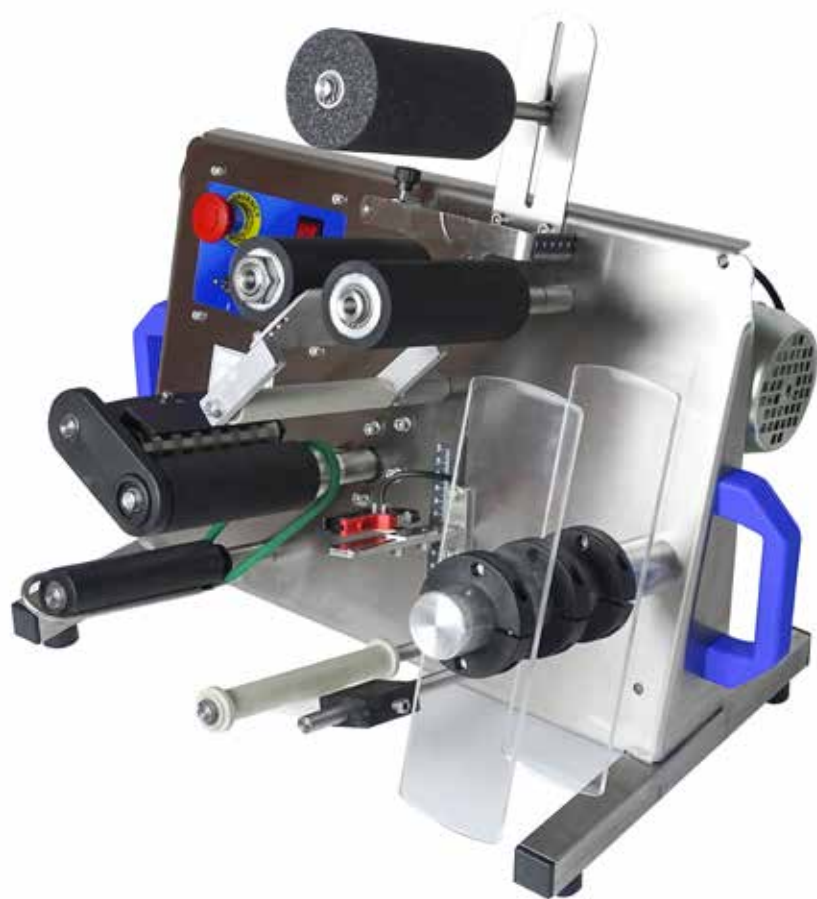
Betriebsbereit



Etikettenhöhenverstellung



Abstandsverstellung



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

# Etikettiermaschinen

MANUELL INOX



## ETI 10

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



Betriebsbereit



Etikettenhöhenverstellung



Abstandsverstellung



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



# Etikettiermaschinen

HALBAUTOMATISCH INOX

## ETI 10H

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

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

Betriebsbereit



Etikettenhöhenverstellung



Rücketikett Abstandseinstellung



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

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

# Etikettiermaschinen

HALBAUTOMATISCH INOX



## ETI 20

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

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

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



Betriebsbereit



Etikettenhöhenverstellung



Rücketikett Abstandseinstellung



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

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



# Etikettiermaschinen

AUTOMATISCH

## ETI PRO



### Konsole



### Verstellsystem



### Flaschen Förderband



## ETI PRO PVC

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

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

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



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

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



## Verschließmaschinen

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

Handschrumpfgerät



Schrumpfgerät Fön



Tisch-Schrumpfgerät aus Edelstahl



Tisch-Schrumpfgerät Lackiert



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



## Ersatzteile für Verschließmaschinen

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



# Zubehör und Ersatzteile

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







# Kombucha

## Index

Abfüllgeräte	229
Edelstahl Töpfe	207
Elektropumpe	217
Etikettiermaschinen	235
Filter	221
Fruchtmühle	240
Gärbottiche	215
Gaskbrenner	209
Isobarischer 60° konischer Boden Gärbehälter	214
Kombucha 60° konischer Boden Gärbehälter	213
Kombucha flacher Boden Gärbehälter	211
Kombucha Kit	206
Schrumpfgerät	239
Tanks mit Rädern	216
Troll Kombucha breiter Gärbehälter	212
Vermischungstanks	227
Verschleißmaschinen	232
Zubehör und Ersatzteile	241



# Kombucha Kit



Hergestellt aus Edelstahl, sind dies hochwertige Produkte, die für die Zubereitung, das Abmessen und die Reinigung aller für die Kombucha Herstellung benötigten Werkzeuge geeignet sind. Mit diesem Starter Kit können Sie Ihren Lieblings Kombucha zu Hause zubereiten! Das Kit enthält: einen Edelstahl Topf komplett mit Edelstahl Hahn und professionellem analogem Edelstahlthermometer mit Schutzhülle, einen Edelstahl Gärbehälter mit Edelstahl Hahn (hoch oder niedrig, je nach Modell), einen hochwandigen Edelstahl Deckel mit atmungsaktiver Baumwolle und lebensmittelechter Silikondichtung, 1 Holzspatel, 1 pH-Meter Pen 6020, 1 automatischer Heber, 1 Refraktometer mit 3 Skalen ATC, 1 Glas 5 L mit atmungsaktiver Baumwolle zur Aufbewahrung des Scoby und des für die nächste Charge benötigten Starters, 1 ECO Kronkorken Verschließer 26/29, 1 Packung mit 100 g Kaliummetabisulfit zur Desinfektion, 1 Messbecher 5 L, 0,5 Meter ungiftiger Kristallschlauch 12x16.

Kombucha Kit



Kombucha Breit Kit



Code	Beschreibung	Merkmale	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
AKP0007	Kombucha Kit 35 L	Topf und Garbehälter 35L	Ø 370 x 375h - Ø 370 x 375h	13,00
AKP0008	Kombucha Kit 50 L	Topf und Garbehälter 50L	Ø 455 x 370h - Ø 370 x 495h	16,00
AKP0009	Kombucha Kit 75 L	Topf und Garbehälter 75L	Ø 455 x 495h - Ø 370 x 745h	18,00
AKP0010	Kombucha Kit 100 L	Topf und Garbehälter 100L	Ø 530 x 480h - Ø 455 x 680h	20,00
AKP0011	Kombucha Kit 150 L	Topf und Garbehälter 150L	Ø 630 x 480h - Ø 530 x 705h	25,00
AKP0012	Kombucha Kit 200 L	Topf und Garbehälter 200L	Ø 630 x 680h - Ø 530 x 980h	33,00
AKP0050	Kombucha Breit Kit 50 L	Topf und Garbehälter 50L	Ø 370 x 375h - Ø 455 x 370h	16,00
AKP0051	Kombucha Breit Kit 100 L	Topf und Garbehälter 100L	Ø 455 x 370h - Ø 530 x 510h	20,00
AKP0052	Kombucha Breit Kit 150 L	Topf und Garbehälter 150L	Ø 630 x 480h - Ø 630 x 510h	25,00
AKP0053	Kombucha Breit Kit 200 L	Topf und Garbehälter 200L	Ø 630 x 680h - Ø 710 x 550h	33,00



## Edelstahl Topf mit Hahn

Der Topf mit Hahn ist ein hochwertiges Modell, das speziell für die Herstellung von Kombucha, Bier und anderen Lebensmitteln entwickelt wurde. Dank seiner Benutzerfreundlichkeit erfüllt er alle Anforderungen. Die Fertigung aus Edelstahl 18/10 (AISI 304) bietet Robustheit auf höchstem Niveau und gewährleistet die optimale Bewahrung der organoleptischen Eigenschaften des Produkts.

Deckel mit Knauf



Tragegriffe



Edelstahl Hahn



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



## Topf für Bier Herstellung

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



Deckel mit Knauf



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



Edelstahl Hahn



Analoges Thermometer



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

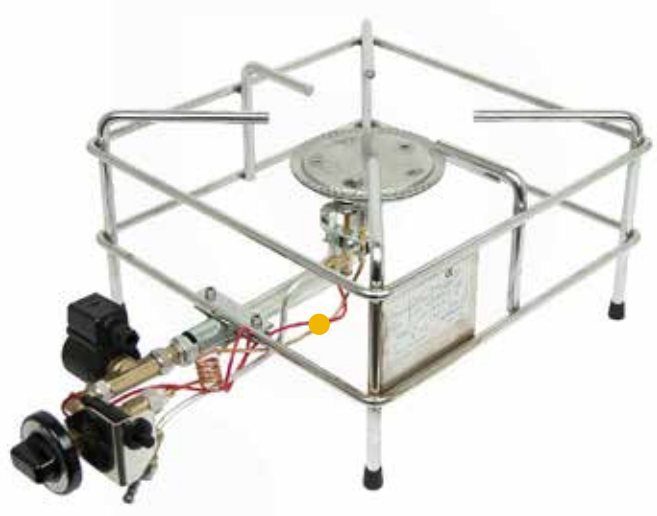


## Cromo und Gusseisen

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

Cromo

Cromo EV



Piezozündung

Piezozündung  
mit Magnetventil

Sicherheitssystem  
mit Zündflamme

Gusseisen Brenner



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

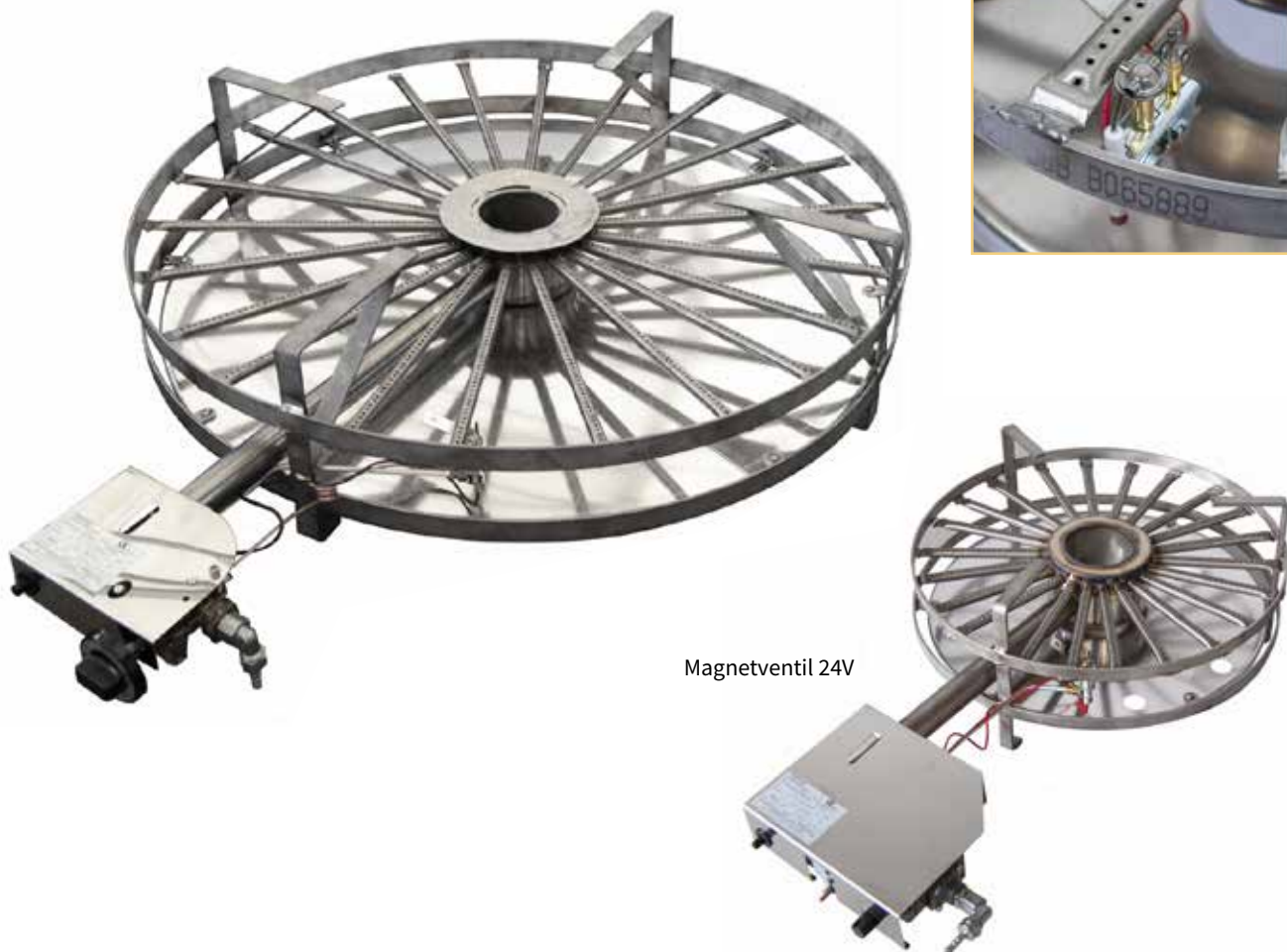
# Gaskbrenner



## Radialbrenner

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

Sicherheitseinheit  
mit Piezozündung,  
Flammüberwachung, Zündflamme



Magnetventil 24V

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



Dichtung



Flügelsschrauben festziehen



Edelstahl Hahn



Auch mit Griffen erhältlich



## Kombucha flacher Boden Garbehälter

Ideal zum Fermentieren von Kombucha. Aus Edelstahl mit äußerer marmorierter Oberfläche. Der Boden ist gewölbt und verschweißt, um die Reinigung zu erleichtern. Es ist mit einem dicken Deckel aus atmungsaktiver Baumwolle und einer lebensmittelechten Silikondichtung sowie einer Gewindebuchse aus Edelstahl für die Anwendung des Edelstahl Hahns ausgestattet.



Dicker Deckel mit atmungsaktiver Baumwolle

Code	Beschreibung	Hahn	Dicke (mm) Wand/Boden	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
AKP0001	Garbehälter für Kombucha 35 L	1/2"	0,6 - 0,6	Ø 370 x 350h	4,50
AKP0002	Garbehälter für Kombucha 50 L	1/2"	0,6 - 0,6	Ø 370 x 495h	6,00
AKP0003	Garbehälter für Kombucha 75 L	1/2"	0,6 - 0,6	Ø 370 x 745h	7,40
AKP0004	Garbehälter für Kombucha 100 L	1/2"	0,6 - 0,6	Ø 455 x 680h	8,50
AKP0005	Garbehälter für Kombucha 150 L	1/2"	0,6 - 0,7	Ø 530 x 705h	10,00
AKP0006	Garbehälter für Kombucha 200 L	1/2"	0,6 - 0,7	Ø 530 x 980h	11,00

# Fermentation



## Troll Kombucha breiter Gärbehälter

Ideal zum Fermentieren von Kombucha. Dank seiner Größe und seines Oberflächen-/Höhenverhältnisses ermöglicht es eine stärkere Sauerstoffzufuhr und fördert so die korrekte Bildung des Scoby mit einem relativ niedrigen Alkoholgehalt des Endprodukts. Aus Edelstahl mit äußerer Oberfläche in Blumenoptik. Der Tankboden ist gewölbt und verschweißt, um die Reinigung zu erleichtern. Es ist mit einem dicken Deckel aus atmungsaktiver Baumwolle und einer Gewindebuchse aus Edelstahl für die Aufnahme des Edelstahlhahns ausgestattet.

Dichtung



Flügel schrauben festziehen



Edelstahl Hahn



Auch mit Griffen erhältlich



Dicker Deckel mit atmungsaktiver Baumwolle

Code	Beschreibung	Hahn	Dicke (mm) Wand/Boden	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
AKP0031	Troll Kombucha breiter Gärbehälter 50 L	1/2"	0,6 - 0,6	Ø 455 x 370h	8,00
AKP0032	Troll Kombucha breiter Gärbehälter 100 L	1/2"	0,6 - 0,6	Ø 530 x 510h	11,00
AKP0033	Troll Kombucha breiter Gärbehälter 150 L	3/4"	0,6 - 0,6	Ø 630 x 510h	12,00
AKP0034	Troll Kombucha breiter Gärbehälter 200 L	3/4"	0,6 - 0,6	Ø 710 x 550h	15,00



## Kombucha 60° konischer Boden Gärbehälter

Dichtung



Flügelschrauben festziehen



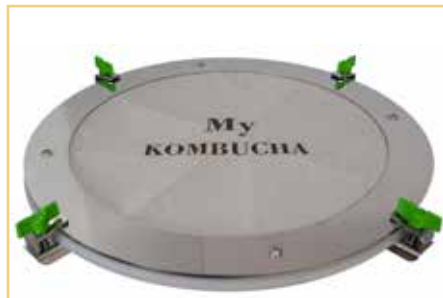
Integrierte Halterung



Probenahmeventil und Total Ablassventil



Dicker Deckel mit atmungsaktiver Baumwolle



Ideal für die Herstellung von Kombucha und anderen fermentierbaren Stoffen, da es spezifisch für die Fermentationsphase ist. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 (18/10 für Lebensmittel) entspricht es allen Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit. Ausgestattet mit zwei Kugelhähnen aus Edelstahl, einer 1 Zoll für die vollständige Entleerung und der andere 1/2 Zoll über dem Boden, zum Sammeln von sedimentfreier Flüssigkeit. Der 60°Kegelschaft erleichtert die Extraktion von Hefen und Sedimenten, die sich am Boden des Kegels absetzen, und ermöglicht so eine bessere Reinigung des Produkts. So das Umfüllen, das zu Verunreinigungen und einer entsprechenden Veränderung der Bakterien führen kann, wird vermieden.



Code	Beschreibung	Ventile Probenahme Total Ablassventil	Schlauchtulle	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
AKP0022	60° konischer Boden Gärbehälter 50 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	1 von 3/4" PG20	500x500x1136h	9,45
AKP0023	60° konischer Boden Gärbehälter 100 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	1 von 3/4" PG20	550x550x1385h	12,90
AKP0024	60° konischer Boden Gärbehälter 200 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	1 von 3/4" PG20	650x650x1700h	21,00
AKP0025	60° konischer Boden Gärbehälter 300 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	1 von 3/4" PG20	650x650x1790h	24,00

# Fermentation



## Gekühlter isobarer 60° konischer Boden

Isobarischer Tank aus Edelstahl für die Gärung und Lagerung von Kombucha, 3 Bar Druckverschluss, komplett mit Kühlband an Zylinder und Kegel, Armaflex-Isolierung, Füllstandsanzeige, Ümwälzenrohr mit Waschkugel und Druckmesser.

Dank seiner Druckdichtung ist er ideal für alle Unternehmen die eine isobare Fermentation benötigen. Bei dieser Fermentationsmethode wird der Kombucha durch das von der Bakterien- und Hefekultur produzierte Kohlendioxid auf natürliche Weise mit Kohlensäure versetzt.



Oberer Mannlochdeckel



Absperrklappe Ventil für Total Ablass



Sicherheitsventil



Absperrklappe Ventil für Partial Ablass



Vakuumbrecherventil



OPTIONAL  
Gärspundapparat



Absperrklappe für Dry Hopping



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



# Konische Bottiche

## Edelstahl 10° Konische Gärbottiche

Der Gärbehälter mit konischem Boden aus Edelstahl ist ein idealer Tank für die Primärfermentation von Kombucha und anderen Lebensmitteln, die in dieser Produktionsphase eine Sauerstoffzufuhr benötigen. Der vollständig aus hochwertigem Edelstahl AISI 304 gefertigte Behälter mit 10° konischem Boden und Verstärkungen eignet sich für die Herstellung von Wein, Kombucha, Käseherstellung, Mazeration und Aufguss von Früchten und anderen Lebensmitteln.

Mazeration Bottich mit Lexan Deckel



Edelstahl Kugelhahn  
DIN 32



Befestigungsknöpfe für  
Lexan Abdeckungen



Code	Beschreibung	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
SIP0471	Bottich 300 L	Ø 930 x 900h	35,00
SIP0472	Bottich 500 L	Ø 1025 x 1025h	50,00
SIP0473	Bottich 1000 L	Ø 1270 x 1150h	78,00
SIP0474	Bottich 1500 L	Ø 1400 x 1400h	113,00
SIP0477	Mazeration Bottich mit Lexan Deckel 300 L	Ø 930 x 900h	65,00
SIP0478	Mazeration Bottich mit Lexan Deckel 500 L	Ø 1025 x 1025h	65,00
SIP0479	Mazeration Bottich mit Lexan Deckel 1000 L	Ø 1270 x 1150h	93,00
SIP0480	Mazeration Bottich mit Lexan Deckel 1500 L	Ø 1400 x 1400h	128,00

# Edelstahl Tanks mit Rädern



## Edelstahl 10° konische Tank mit Rädern

Dieser Tank ist sehr vielseitig und kann auch als Bottich verwendet werden, da er ein ideales Zubehör für die Primärfermentation von Lebensmitteln ist, die Sauerstoffzufuhr benötigen. Der Tank besteht vollständig aus Edelstahl AISI 304 (18/10 für Lebensmittel) und ist mit einem Deckel mit Knopf sowie Beinen und Rädern aus Edelstahl ausgestattet, um die Bewegung auch bei voller Beladung zu erleichtern.



10° konischer Boden mit total Ablass komplett mit 1" x ENO30 Edelstahl Kugelhahn.



Ø 150 mm Lenkräder mit Bremse



Code	Beschreibung	Zwingenabmessungen (mm)	Gesamtabmessungen (mm)	Gewicht (kg)
SIP0508	Tank mit Rädern 200 L	Ø 740 x 980h	Ø inn. 720 x 530h	34,00
SIP0515	Tank mit Rädern 300 L	Ø 740 x 1180h	Ø inn. 720 x 750h	38,00
SIP0516	Tank mit Rädern 400 L	Ø 740 x 1430h	Ø inn. 720 x 1000h	48,00
SIP0517	Tank mit Rädern 500 L	Ø 820 x 1430h	Ø inn. 800 x 1000h	59,00
SIP0518	Tank mit Rädern 700 L	Ø 950 x 1430h	Ø inn. 930 x 1000h	73,00
SIP0519	Tank mit Rädern 1000 L	Ø 1170 x 1430h	Ø inn. 1150 x 1000h	88,00



## Selbstansaugende, bidirektionale Elektropumpe

Novax 25 M



Die Elektropumpe der Novax Serie sind ein praktisches Zubehör für die präzise und schnelle Förderung von Wein und Lebensmittel Flüssigkeiten bei Temperaturen bis zu 35 °C. Das Transportsystem besteht aus einem 220V Motor, der mit dem sternförmigen Impeller aus Bronze verbunden ist. Das Saugsystem ermöglicht eine hervorragende Funktion der Pumpe auch bei Unstetigkeiten im Flüssigkeitsstrom, die in beide Richtungen übertragen werden können.

Novax 20 M

Novax 30 M



Novax 40 M



Novax 50 M



Bidirektionaler Schalter

Code	Beschreibung	Leistung	Fördermenge	Stromversorgung	Gewinde und Schlauchanschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
EPP0065	NOVAX 20 M	0,5 Hp	28 L/min	220V - 50 Hz	3/4" GAS x PG20	230x120x190h	4,60
EPP0069	NOVAX 25 M	0,6 Hp	45 L/min	220V - 50 Hz	1" GAS x PG25	260x120x190h	6,40
EPP0071	NOVAX 30 M	1 Hp	85 L/min	220V - 50 Hz	1"1/4 GAS x PG30	310x160x200h	9,40
EPP0073	NOVAX 40 M	1,2 Hp	108 L/min	220V - 50 Hz	1"1/2 GAS x PG40	330x180x200h	12,00
EPP0074	NOVAX 50 M	3 Hp	233 L/min	220V - 50 Hz	2" GAS x PG50	410x180x220h	21,00

# Elektropumpe



## Flexibler Impeller

Die elektrische Pumpe der Liverani Beer Serie ist ein praktisches und effektives Werkzeug zum schnellen Umfüllen heißer Flüssigkeiten bis zu 95 °C. Empfohlen für Heimbrauen und professionelle Bierherstellung. Das Gerät ist mit einem flexiblen Impeller ausgestattet, dessen Drehzahl (je nach Modell) zwischen 285 und 1400 U/min variiert und das in der Lage ist, Flüssigkeiten, auch viskose und mit Schwebstoffen, kontinuierlich zu übertragen und sich daher perfekt für Lebensmittel, Bier und Kombucha eignet. Dank der reduzierten Umdrehungszahl ermöglicht die elektrische Pumpe von Liverani, die organoleptischen und visuellen Eigenschaften der übertragenen Flüssigkeit zu bewahren. Das Werkzeug ist selbstansaugend und umkehrbar, kann also Bier in beide Richtungen ansaugen.

EP Mini 20



GR Minor 40



EP Midex 30



EP Minor 40

GR Major 60



EP Senior 40



Code	Beschreibung	kW	Leistung	RPM	Stromversorgung	Gewinde und Schlauchtülle	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
EPP0031	EP Mini 20	0,37	17 L/min	900	220V - 50 Hz	3/4" GAS x PG20	276x210x140h	9,00
EPP0027	EP Midex 30	0,56	64 L/min	900	220V - 50 Hz	1"1/4 GAS x PG30	338x227x159h	15,00
EPP0036	EP Minor 40	1,5	115 L/min	900	220V - 50 Hz	GA40 x PG40	420x240x180h	20,00
EPP0039	EP Senior 40	1,1	120 L/min	1400	220V - 50 Hz	1"1/2 x PG40	360x155x165h	20,00
EPP0048	GR Minor 40 380 V	1,5	40 L/min	300	220V - 50 Hz	GA40 x PG40	1040x484x682h	36,00
EPP0045	GR Major 60 220V	1,5	200 L/min	470	220V - 50 Hz	GA60 X PG 60	1040x484x682h	38,00
EPP0046	GR Major 60 380V	1,5	200 L/min	470	380V - 50 HZ	GA60 X PG 60	1040x484x682h	38,00

## Zubehör und Ersatzteile für Elektropumpe

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





# Elektropumpe

FLEXI

## Flexibler Impeller

Pompa elettrica autoadescante **Flexi** in acciaio inox AISI 304 con girante in neoprene. Uno strumento professionale in grado di travasare liquidi alimentari come vino, olio, birra, kombucha con una temperatura non superiore ai 35°C. La pompa può essere utilizzata anche nel settore agricolo, nautico e del giardinaggio, grazie alla sua Kapazität di trasportare una presenza parziale di materiale durante il travaso.

Flexi 30



Flexi 60



Flexi 40



Flexi 50



Bidirektionaler Schalter



Flexibler Impeller aus Neopren.



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

# Elektropumpe

## MONOSCHNECKENPUMPE



### Edelstahl Innenrotor

Die Einspindelpumpe wurde entwickelt, um den im Lebensmittelsektor Tätigen professionelle Unterstützung bei der Förderung unterschiedlicher Flüssigkeiten zu bieten. Tatsächlich kann dieses Werkzeug in den Bereichen Weinherstellung, Olivenölproduktion und der Herstellung von Bier und Kombucha eingesetzt werden. Da es sich um eine Einspindelpumpe handelt, ist sie in der Lage, Flüssigkeiten unterschiedlicher Art, auch heiße, kontinuierlich und pulsationsfrei zu fördern. Dank der hohen Qualität der für die Konstruktion des Rahmens und der mit der Flüssigkeit in Berührung kommenden Komponenten verwendeten Materialien respektiert das Gerät die organoleptischen Eigenschaften der übertragenen Flüssigkeit.

P30 A.T. mit mechanischer Drehzahlregelung - 380V



P30 A.T. mit inverter - 220V



P30 A.T. - 220V



Messgerät



IN/OUT Ärmel 1" GAS



Griff aus Edelstahl



Inverter



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



# Filtration

## KARTONFILTER 20 X 20

### Baby

Der Babyfilter besteht aus einer elektrischen Pumpe und einem Moplen Plattenfiltersystem, zwischen denen die Filterschichten eingefügt sind. Das gepresste Schichtsystem ermöglicht ein hervorragendes Reinigungsniveau und bewahrt gleichzeitig die organoleptischen Eigenschaften von Wein, Kombucha und anderen Produkten. Daher wird er besonders für die Filtration im privaten und gewerblichen Bereich, wie zum Beispiel in kleinen und mittelgroßen Weinkellern, geschätzt.



Code	Beschreibung	Anzahl Platten	Abmessungen platte (cm)	Leistung	Schlauchanschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
MFP0025	Baby 6	6	20 x 20	L/h 250	Ø 20	360 x 300 x 280h	17,00
MFP0022	Baby 12	12	20 x 20	L/h 500	Ø 20	460 x 300 x 280h	18,00
MFP0023	Baby 18	18	20 x 20	L/h 750	Ø 20	510 x 300 x 280h	20,00

### Baby inox

Beim Wein Filter Baby Inox sind die Moplen Platten zwischen Edelstahlplatten und dadurch wird eine hohe hervorragendes Reinigungsniveau der Getränke erzielt, ohne die grundlegenden Eigenschaften der übertragenen Flüssigkeit zu verändern. Er wird daher besonders für die Filtration im privaten Bereich, aber auch im professionellen Bereich, wie beispielsweise in kleinen und mittelgroßen Weinkellern, geschätzt.



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

# Filtration

KARTONFILTER 20 X 20



## Jolly

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



Jolly 10



Jolly 20



Jolly 30



Spannrad



Elektropumpe



Frontansicht



Manometer



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



# Filtration

## KARTONFILTER 40 X 40

### Eur

Der Kartonfilter Eur 40 mit 40x40 cm Platten ist eine professionelle Maschine zur perfekten Klärung und Sterilisation von Weinen, Schaumweinen und Likören mit niedrigem Alkoholgehalt. Ausgelegt für den Betrieb mit 40x40 cm Filterkartons unterschiedlicher Filtrationsgrade (z. B. von CKP V0 bis V24 je nach Bedarf) ist er perfekt, um alle Verarbeitungsanforderungen zu erfüllen: mit einer Arbeitsgeschwindigkeit von bis zu 4000 Litern/Stunde gewährleistet er hervorragende Reinigungs- und Klärungsgrade und bewahrt gleichzeitig alle organoleptischen Eigenschaften. Er ist mit 40x40 cm Moplenplatten, Ein- und Auslassregelventilen sowie einem Schauglas zur Überwachung des Produktflusses ausgestattet. Die vorhandenen Entlüftungshähne und die Möglichkeit zur Probenentnahme machen den Filtrationsprozess noch präziser und kontrollierbarer. Die Struktur des Kartonfilters Eur 40 besteht aus hochwertigem Edelstahl, der auf maximale Widerstandsfähigkeit ausgelegt ist: Dies reduziert Wartungsarbeiten und erfordert lediglich eine normale Reinigung.

#### EUR 20



Ventil mit Schauglas



Elektrische Pumpe



#### EUR40



Messgerät



Code	Beschreibung	Anzahl Platten	Abmessungen Platte (cm)	Leistung	Schlauchanschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
MFP0083	EUR 20	20	40 x 40	L/h 2000	Ø 20	1350 x 620 x 1220h	17,00
MFP0032	EUR 40	40	40 x 40	L/h 500	Ø 20	1710 x 620 x 1220h	18,00

# Filtration

KARTONFILTER 20 X 20 / 40X40



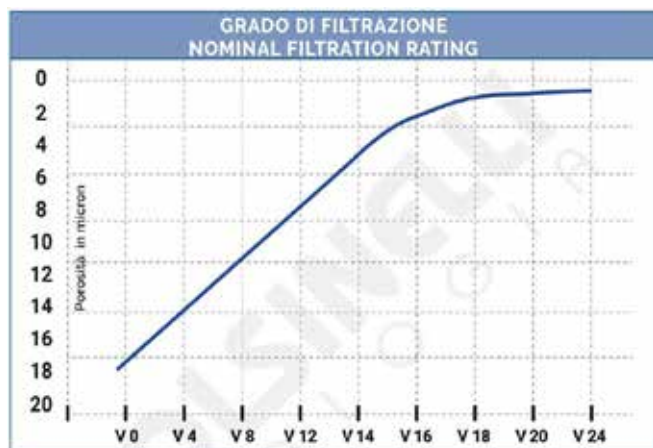
Die ständige Forschung im Bereich der "CKP-Serie" hat konstruktive Änderungen ermöglicht, die einige technische Eigenschaften der Schichten perfektioniert haben, während der hohe Qualitätsstandard unverändert geblieben ist. Die Verwendung neuer, hochwertiger Zellstoffe und die wesentliche Verbesserung der Struktur der Eingangsseite – immer mit "CKP" gekennzeichnet – ermöglichen höhere Erträge, während die erkennbare Markierung der Ausgangsseite die mechanische Festigkeit während und nach der Filtration gewährleistet. Erhältlich in Packungen mit 25 oder 100 Stück.

## Filterkartons 20 x 20 - Stück 25

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

## Filterkartons 40 x 40 - Stück 25

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





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

Il filtro **Housing** è uno strumento utilizzato nella fase che precede l'imbottigliamento per svolgere una completa pulitura, sterilizzazione e brillantatura a freddo di vino, birra, kombucha o altri liquidi alimentari. La struttura dell'attrezzo comprende una campana realizzata in acciaio inox AISI 316 da 30" che garantisce la massima igiene e assicura la rimozione di cellule, di lieviti e batteri, riducendo al minimo l'eventuale alterazione del prodotto finale. Le membrane del filtro **Housing** hanno pori della Abmessungen da 0.1 a 10 µm, con un Kapazität di lavoro fino a 1000 L/h. È dotato di attacco D (DOE) e può essere utilizzato in autonomia oppure applicato su riempitrici o altri macchinari.

#### Housing 30" 3 Kartuschen



Housing 30"



Housing 10"



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

# Filtration

## FILTERKERZEN



## Filterkerzen für Housing Filter

Der Housing Filter ist ein Werkzeug, das in der Phase vor der Abfüllung verwendet wird, um eine vollständige Reinigung, Sterilisation und Kaltfiltration von Wein, Bier, Kombucha oder anderen Lebensmittel Flüssigkeiten durchzuführen. Die Struktur des Werkzeugs ist ein Filterhaube aus Edelstahl AISI 316 (30"), die maximale Hygiene gewährleistet und die Entfernung von Zellen, Hefen und Bakterien sicherstellt, wodurch eine mögliche Veränderung des Endprodukts minimiert wird. Die Membranen des Filtergehäuses haben Porengrößen von 0,1 bis 10 µm und eine Arbeitskapazität von bis zu 1000 l/h. Es ist mit einem D-Anschluss (DOE) ausgestattet und kann autonom oder an Abfüllmaschinen oder andere Maschinen angebracht werden.

Filterkerzen 10"



Filterkerzen 30"



Patronenhalter für 30" Kerze



Anschluss 7



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



# Vermischungstanks

Motor mit Getriebemotor



Waschkugel



Rührwerk



Partial und Total Auslassventile



Halterung



## Flacher Boden

Wird für den Karbonisierungsprozess von Kombucha verwendet, der dem Tee zugesetzte Zucker vermisch sich gleichmäßig. Der Tank ist vollständig aus Edelstahl gefertigt, gewährleistet eine hohe Widerstandsfähigkeit und garantiert eine lange Lebensdauer. Das Rührwerk wird von einem 220Volt Motor angetrieben und ist mit einem Getriebemotor ausgestattet. Die Schaufeln sind so konzipiert, dass eine optimale Vermischung des Produkts erreicht wird. Im Lieferumfang enthalten sind eine Inspektionsklappe mit Knopf zur Überwachung der Verarbeitungsphasen, ein partialer und ein totaler Ablass mit DIN 25 Ventil und Schlauchtülle Ø 20 mm, eine Edelstahl Halterung für eine sichere und hygienische Aufstellung, eine Waschkugel und ein Tauchmessstab aus Edelstahl.



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

# Vermischungstanks



## Konischer Boden 10°

Wird für den Karbonisierungsprozess von Kombucha verwendet, der dem Tee zugesetzte Zucker vermischt sich gleichmäßig. Der vollständig aus Edelstahl gefertigte Tank gewährleistet eine hohe Widerstandsfähigkeit und garantiert eine lange Lebensdauer. Er wird von einem 220Volt Motor angetrieben und ist mit einem Rührwerk und einem Getriebemotor ausgestattet. Die Schaufeln sind so konzipiert, dass sie die ausreichende Drehzahl gewährleisten, um eine optimale Vermischung des Tees mit den zugesetzten Zuckern zu erreichen, die für die Fermentation notwendig sind. Im Lieferumfang enthalten: Inspektionsklappe mit Knopf zur Überwachung der Verarbeitungsphasen, Füllstandsanzeiger mit Edelstahlschutz, partialer und totaler Auslass mit DIN 40 Ventil und Schlauchtülle Ø 20 mm, Probenahmeahn, Waschkugel und Biermeterstab aus Edelstahl.

Inspektionsflappe



Motor mit Getriebemotor



Partial und Total Auslassventile



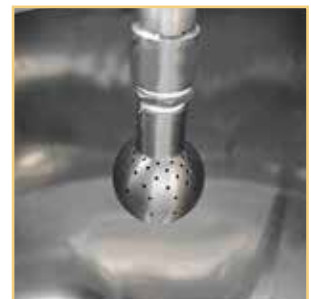
Rührwerk



Füllstandsanzeiger



Waschkugel



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

**Auch in Kapazitäten erhältlich: 1000 - 2000 L**



# Abfüllgeräte

ENOLMATIC

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

Vakuumregler



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

Schaumauffangvessel



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



## Ersatzteile und Zubehör

Code	Beschreibung	Gewicht (kg)
RMR0093	Kunststoffgefäß	0,39
RMR0065	Klemme	0,01
RMR0031	Behälterdeckel	0,12
RMR0143	Einfüllstutzen mit Hebeln	0,90
RMR0011	Auslauf Bier mit Hebeln	0,60
RMR0186	Komplette Vakuumpumpe P15	1,50
MFP0064	Filter Tandem	1.35



# Abfüllgeräte

ENOLMASTER



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

Version mit 4 Düsen

Version mit 2 Düsen



Wagen für Enolmaster



Stromversorgung: 220V - 50 Hz - 120W

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

## Ersatzteile und Zubehör

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





### Serie ISO

ISO 2V



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

ISO 4V



ISO 3M



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

# Verschlussgeräte

NATURKORKEN, SYNTHETISCHKORKEN  
UND KRONKORKEN



## Starcap

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



Kegel für die Einführung von  
bündigen Korken



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



# Verschlussgeräte

FÜR KRONKORKEN

Die Kronkorken Verschließmaschine Eco ist das ideale Werkzeug für den Hausgebrauch.

Der Rad Modell Verschließmaschine funktioniert durch Drehen des Griffs.

Das Modell Circe ist ein professioneller Verkorker aus emailliertem Stahl, während Ulisse komplett aus Edelstahl gefertigt ist. Alle Modelle sind mit einem Kopf für 26 mm und 29 mm Kronkorken ausgestattet.

**Eco**



**Ruota**



**Circe**



**Ulisse**



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

# Pneumatische Verkorker



## Für Kronkorken

Die pneumatischen Verschließmaschinen Mirko und Mirko Inox für 26 Ø und 29 Ø mm Kronkorken ermöglichen ein einfaches Verschließen von Glasflaschen. Die Arbeitsgeschwindigkeit beträgt 400 Glasflaschen pro Stunde, ideal für kleine und mittlere Unternehmen und auch für Hobbybrauer geeignet. Sie sind mit einer Schnellverstellung für die Höhe und einem Anschluss für einen Schlauch mit Ø 8 mm ausgestattet (der Kompressorschlauch ist nicht im Lieferumfang enthalten). Die pneumatischen Mirko Verschließmaschinen verfügen über ein Zündsystem mit pneumatischen Hebelventilen, manuelle Zuführung mit Druckluft und einen Arbeitsdruck von 5 bar.

Mirko



Mirko Inox



Flaschenaufnahme

Höhenverstellung des Kopfs



Code	Beschreibung	Ø Korken	Druckluftversorgung	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
IPP0264	Mirko	26 - 29 mm	4/6 bar	280 x 110 x 650h	19,00
IPP0315	Mirko inox	26 - 29 mm	4/6 bar	300 x 300 x 600h	15,00



# Etikettiermaschinen

MANUELL INOX

## ETI 05

Perfekt für kleine Unternehmen und Privat, die ihre Etiketten selbstständig mit einer kleinen, kostengünstigen, aber hochproduktiven Maschine anbringen müssen. Sie eignet sich für zylindrische Flaschen mit einem Durchmesser zwischen 45 und 120 Millimetern und einer Höhe zwischen 50 und 450 Millimetern. Der manuelle Betrieb erfordert keine elektrische Energie. Das Modell mit Chargenstempel ist verfügbar.

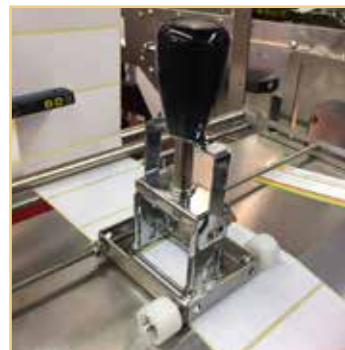
Chargenstempel



Rücketikett Abstandseinstellung



Stempelgerät auf der ETI 05 montiert



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

# Etikettiermaschinen

HALBAUTOMATISCH INOX

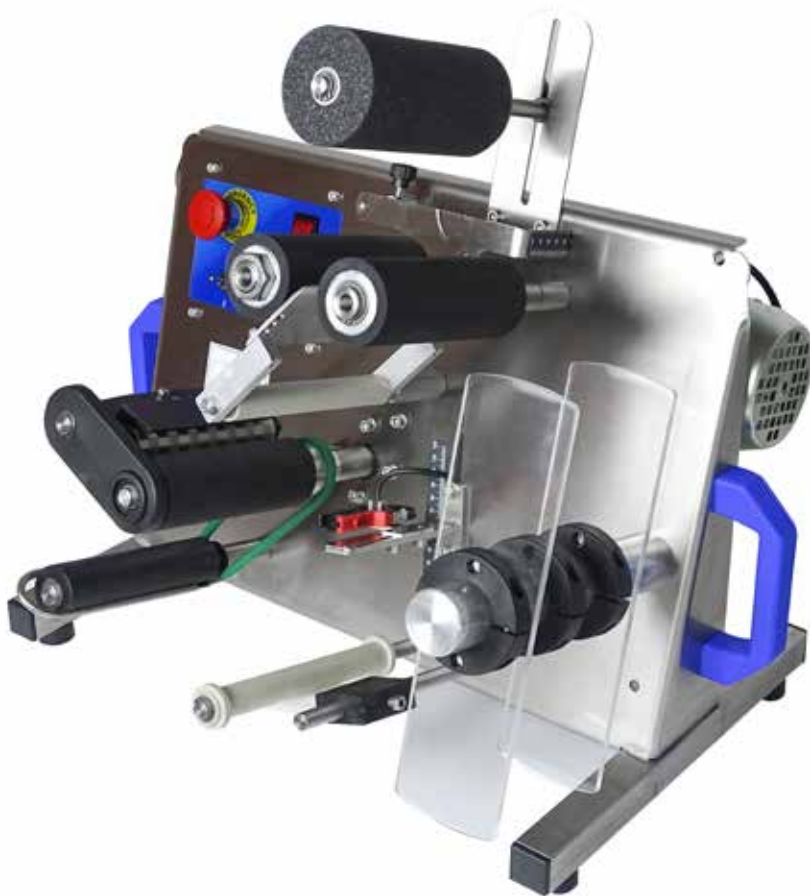


## ETI 09

Die ETI 09 ist eine Tisch Etikettiermaschine mit einer einzelnen Station, ideal für alle, die eine kompakte, effiziente und funktionale Lösung suchen. Entwickelt für das Aufbringen von Selbstklebeetiketten auf zylindrische Flaschen und Gläser mit präzisen und professionellen Ergebnissen, ermöglicht diese Maschine die Verarbeitung von Behältern aus Glas und Kunststoff, sofern diese dem Druck der oberen Antriebsrolle aus Moosgummi ohne Verformung standhalten können, wobei diese ohnehin nur eine vernachlässigbare Kraft ausübt.

Die ETI 09 ermöglicht das Aufbringen sowohl des Vorder- als auch des Rückenetiketts in einem einzigen Durchgang, wenn diese abwechselnd auf derselben Rolle angeordnet sind. Die Struktur ist vollständig aus Edelstahl gefertigt und bietet ein solides und zuverlässiges Design, das den CE Sicherheitsstandards entspricht. Der Betrieb wird über ein Bedienfeld mit einer Mikroprozessor-Elektronikkarte gesteuert, die die Konfiguration und Bedienung vereinfacht.

Die ETI 09 arbeitet im halbautomatischen Modus per Fußpedal und erfordert die Bedieneingabe zum Beladen des zu etikettierenden Behälters und zum Entladen des bereits etikettierten Behälters. Ihre kompakten Abmessungen und die einfache Bedienung machen sie besonders geeignet für kleine handwerkliche oder gewerbliche Produktionen und gewährleisten Effizienz und Praktikabilität in jeder Arbeitsphase.



Betriebsbereit



Etikettenhöhenverstellung



Abstandsverstellung



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



# Etikettiermaschinen

HALBAUTOMATISCH INOX

## ETI 10

Die halbautomatische Etikettiermaschine ETI 10 ist ein Tischgerät, das in der Lage ist, Klebeetiketten verschiedener Formate anzubringen. Sie bietet die Möglichkeit, nicht nur zylindrische Flaschen, sondern auch Gläser und andere Behälter aus synthetischen Materialien zu verarbeiten. Sie kann Vorder- und Rückenetikett von derselben Rolle und während desselben Zyklus anbringen. Die aus Edelstahl gefertigte Maschine ist mit einer gerändelten Silikonpapier-Antriebsrolle mit Schnellverschluss ausgestattet. Die integrierte SPS ermöglicht der Etikettiermaschine ETI 10 mit dem Hinzufügen der entsprechenden Optionen zahlreiche Anwendungsvarianten, während das integrierte Digitaldisplay eine schnelle Auswahl der Arbeitsparameter und die Anzeige nützlicher Informationen für die Bedienung der Maschine ermöglicht.

Das Modell mit Thermotransfer-Markierer ist mit einem elektro-pneumatischen Antrieb (3 bar, 50 l) ausgestattet und verfügt über zwei Zeilen mit Messingbuchstaben mit je 13 Zeichen. Die Zeichenhöhe beträgt 5 mm und die gesamte Druckfläche beträgt 12 x 30 mm. Die Maschine entspricht den CE Sicherheitsstandards.

Betriebsbereit



Etikettenhöhenverstellung



Abstandsverstellung



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

# Etikettiermaschinen

AUTOMATISCH



## ETI PRO PVC

Die Etikettiermaschine ETI PRO für runde Flaschen ist eine Maschine, die selbstklebende Vorder- und Rückenetiketten von derselben Rolle oder von getrennten Rollen sowie Halsmanschetten anbringen kann. Das Modell ETI PRO PVC ermöglicht das Aufbringen von PVC Schrumpfkapseln.

Beide Versionen können eine Heißprägetechnik unterstützen, ein Verfahren, das durch das Aufbringen von Folien auf das Produkt eine lebendige und klare Farbqualität ermöglicht.

Ein Sicherheitssystem erkennt das Vorhandensein des Verschlusses und gewährleistet so konstant höchste Effizienz.

ETI PRO



Konsole



Verstellsystem



Flaschen Förderband



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

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



# Manuelle Verschließ- und Versiegelungssysteme

## Verschließmaschinen

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

Handschrumpfgerät



Schrumpfgerät Fön



Tisch-Schrumpfgerät aus Edelstahl



Tisch-Schrumpfgerät Lackiert



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

## Ersatzteile für Verschließmaschinen

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





## Fruchtmühle

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



Stromversorgung 220 V - 50 Hz 2 kW



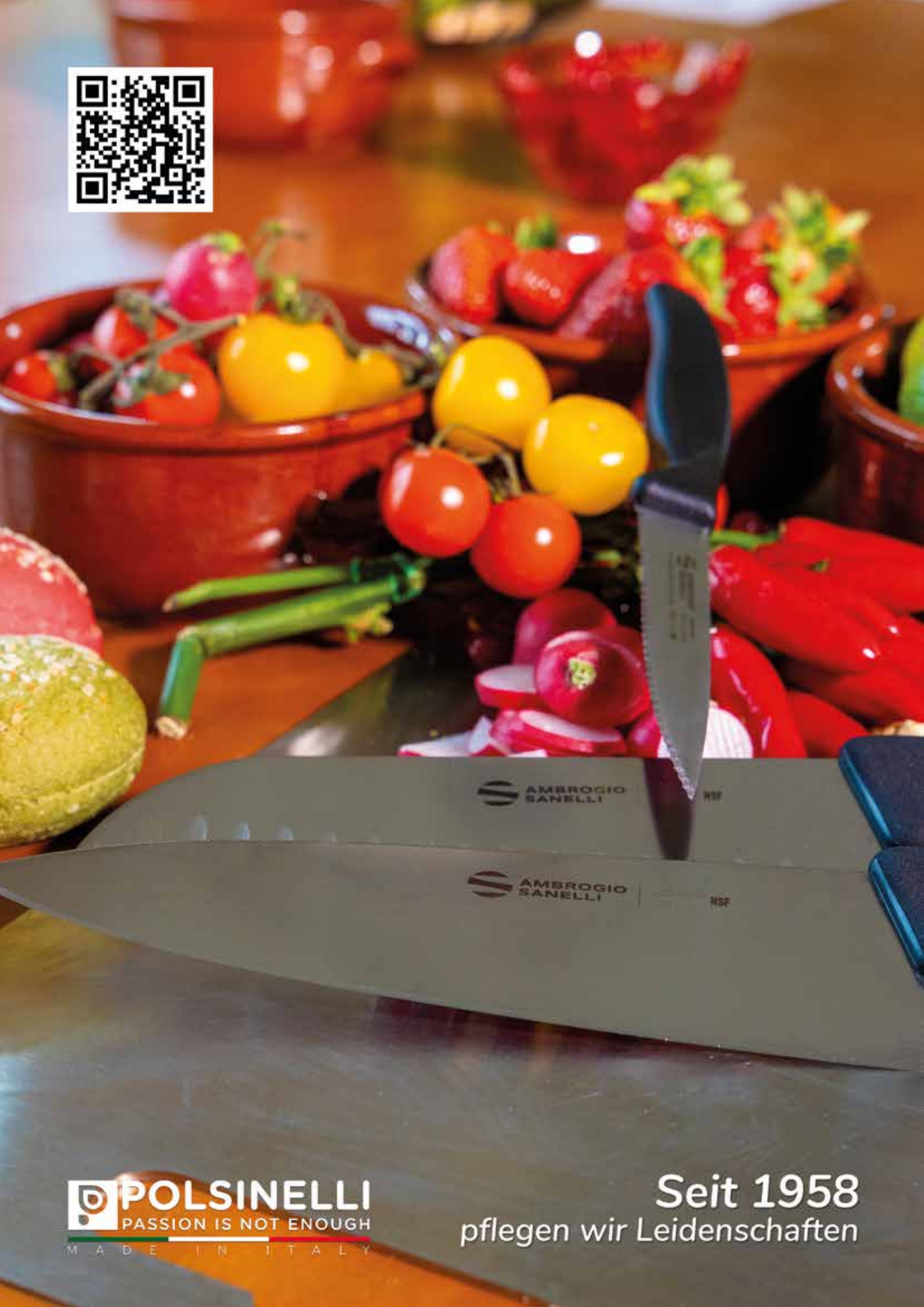
Code	Beschreibung	Leistung	Trichtergröße (mm)	Ladehöhe (mm)	Entladehöhe (mm)	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
MLP0002	Fruchtmühle	1000-1200 Kg/h	610	1380	520	1100x610x1400h	45,00



# Zubehör und Ersatzteile

Code	Beschreibung	Gewicht (kg)
RIP0111	Kugelventile Edelstahl AISI 304 DIN 25 M/F	1,20
RIP0112	Kugelventile Edelstahl AISI 304 DIN 32 M/F	1,50
RIP0114	Kugelventile Edelstahl AISI 304 DIN 40 M/F	1,70
RIR0018	Edelstahl Schlauchtülle DIN 32 M mit Überwurfmutter PG30	0,35
RIR0468	Edelstahl Schlauchtülle DIN 32 M PG 30	0,15
RIP0026	Hahn 3/4" Gasgewinde 3/4" M	0,28
RIP0024	Hahn 1" Gasgewinde 1" M	0,42
RIR0092	Drehgelenk aus Edelstahl DIN 32	1,20
RIR0115	NBR Dichtung DIN 32	0,005
RIR0116	NBR Dichtung DIN 40	0,006
RIP0003	Schraubenschlüssel für DIN 25-32	0,36
ABP0221	Thermometer mit Cockpit aus Edelstahl AISI 304 - 65 mm	0,10
ABP0220	Thermometer mit Cockpit aus Edelstahl AISI 304 - 110 mm	0,20
AKP0016	Stoff für Kombucha Flansch Ø 388	0,014
AKP0027	Stoff für Kombucha Flansch Ø 435	0,016
AKP0017	Stoff für Kombucha Flansch Ø 475	0,018
AKP0028	Stoff für Kombucha Flansch Ø 530	0,020
AKP0018	Stoff für Kombucha Flansch Ø 555	0,022
AKP0029	Stoff für Kombucha Flansch Ø 641	0,024
AKP0035	Stoff für Kombucha Flansch Ø 655	0,026
AKP0036	Stoff für Kombucha Flansch Ø 730	0,028
ABR0017	Dichtung für Fermenter Ø370	0,10
ABR0018	Dichtung für Fermenter Ø455	0,22
ABR0019	Dichtung für Fermenter Ø530	0,25
ABR0114	Dichtung für Konischen Fermenter 60° Ø420	0,20
ABR0115	Dichtung für Konischen Fermenter 60° Ø510	0,25
ABR0116	Dichtung für Konischen Fermenter 60° Ø620	0,30
RIR0298	Edelstahl Reinigungskugel ø 50 gelochter Boden	0,10
RIR0299	Gelochtere Edelstahl Reinigungskugel ø 50	0,10
CVP0295.6	Glas mit Schraubverschluss 5 L (St. 6)	1,96
ZWP0013	Hochtemperatur Dichtband 5 mt.	0,02





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

**Seit 1958**  
pflegen wir Leidenschaften



# Lebensmittel

## Index

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



## Motorisierter Marmeladentopf

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



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

Perforierter Deckel zum Entweichen von Wasserdampf

Motor mit Getriebemotor



Achse mit Schaufeln und Silikonstreifen



Analoges Thermometer



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



Edelstahlventil DIN32 mit  
PG30 von 100 bis 300 L



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



## Motorisierter Marmeladentopf mit Tri-Clamp

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

Motor mit Getriebemotor



Analoges Thermometer



Achse mit Schaufeln und Silikonstreifen



Tri-Clamp-Ventil aus Edelstahl



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

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



## Edelstahl Topf mit Hahn

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



Deckel mit Knauf



Tragegriffe



Edelstahl Hahn



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



# Zubehör für Töpfe

## Korbfilter

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

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



## Edelstahl Halterung für Töpfe

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

EVO



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

# Gaskbrenner

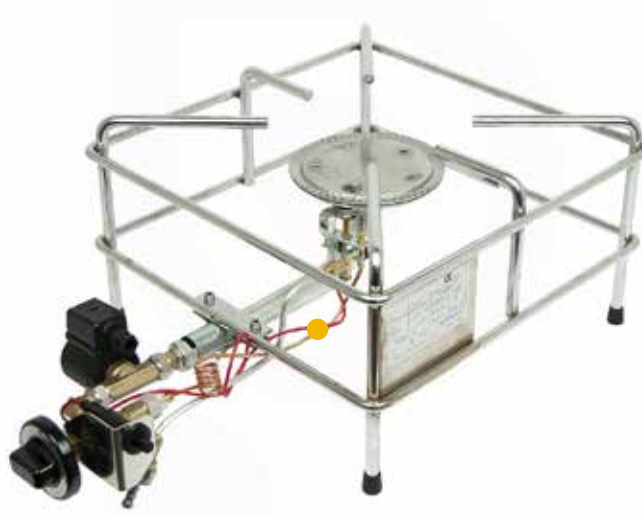


## Cromo und Gusseisen

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

Cromo

Cromo EV



Piezozündung

Piezozündung mit Magnetventil

Sicherheitssystem mit Zündflamme

Gusseisen Brenner



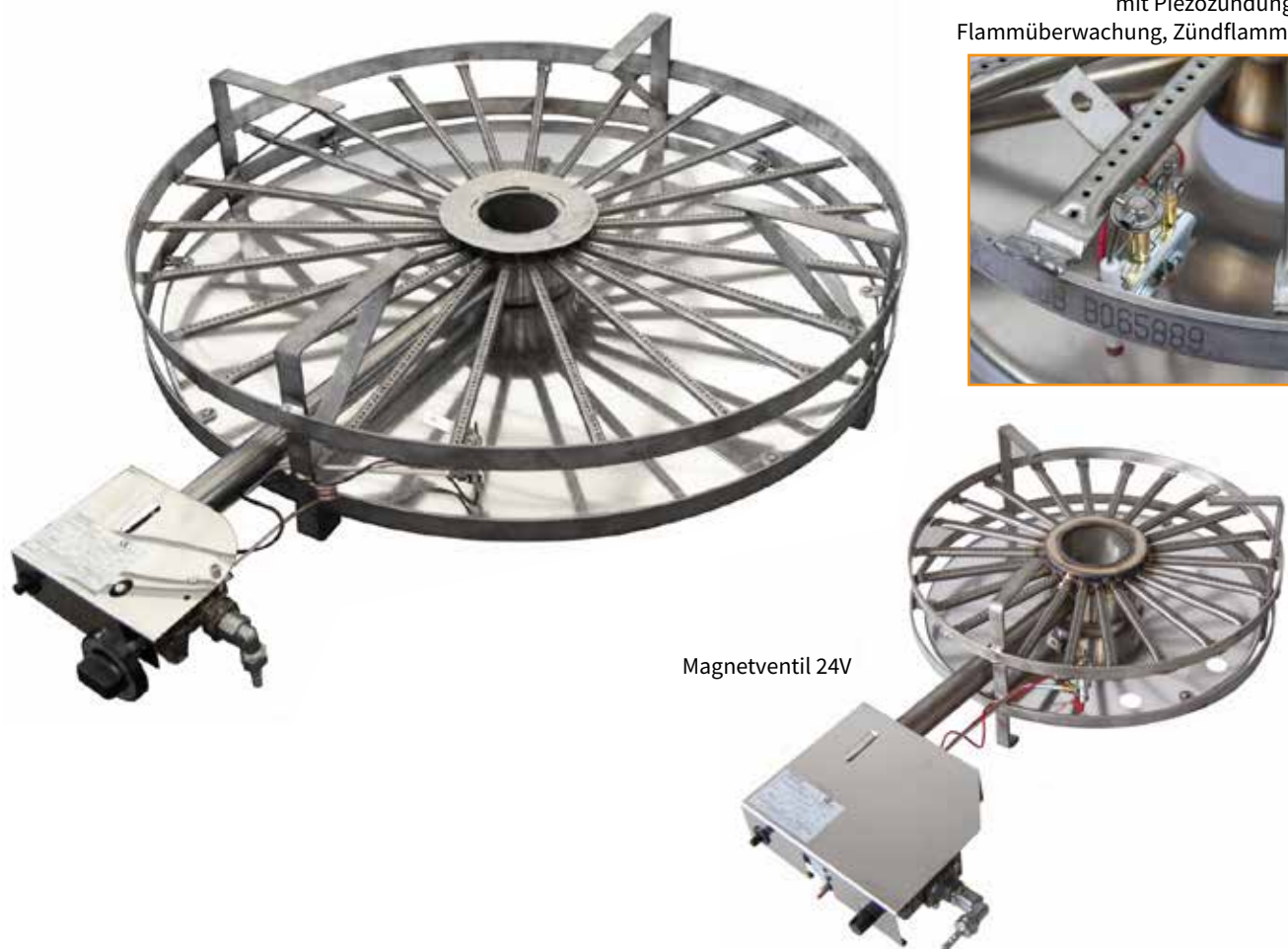
Code	Beschreibung	Anwendung	Zubehör	LPG Verbrauch Kg/h	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
FGP0006	Gusseisen Brenner 5,5 kW	Extern		0,354	450x450x155h	6,70
FGP0092	Cromo Brenner 6 kW	Intern	Piezo, Sicherheit, Zünd	0,436	300x314x210h	4,15
FGP0089	Cromo Brenner 6 kW	Intern	Piezo, Sicherheit, Zünd, Magnetventil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



## Radialbrenner

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

Sicherheitseinheit  
mit Piezozündung,  
Flammüberwachung, Zündflamme



Magnetventil 24V

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



## Edelstahl Mini-Molkerei

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

Thermostatsonden



Mischpaddel



Thermostat



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

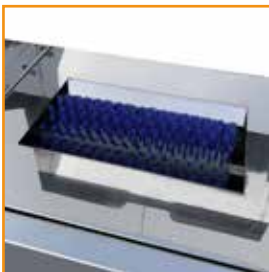


## Edelstahlbürstmaschine - 300 mm mit Trolley

Scarico acqua Wasserablauf



Pinsel (nebeneinander)



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



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



## Edelstahl Abtropftisch

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

Modell mit Regal



Modell ohne Regal



Schwenkräder



Ablassventil



Tischinnenraum



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



## Schneidedorn für Cagliata aus Edelstahl

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

Schneidedorn Ø 19 und Ø 22



Schneidedorn Ø 28



Schneidedorn Ø 34



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



## Elektrischer Joghurtbereiter 25 L

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

Control panel



Thermometer analogico



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



## Edelstahl Tisch mit Ablage

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

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



Befestigungsschrauben



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

## Edelstahl Regal mit boden

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



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



## Edelstahlbrett

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

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

Ohne Spritzschutz



Mit Spritzschutz



Auf eine ebene Fläche gestellt



Detail der Vorderkante



Auf eine ebene Fläche gestellt



Spritzschuttdetail



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



## Edelstahl-Schneidebrett

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

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



Griff mit Öse



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

# Elektropumpe

## MONOSCHNECKENPUMPE



### Edelstahl Innenrotor

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

P30 A.T. mit mechanischer Drehzahlregelung - 380V



P30 A.T. mit inverter - 220V



P30 A.T. - 220V



Messgerät



IN/OUT Ärmel 1" GAS



Griff aus Edelstahl



Inverter



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

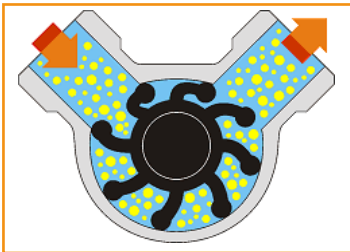


# Elektropumpe

FLEXIBLER IMPELLER

## Elektropumpe Major 60

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



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

# Etikettiermaschinen

MANUELL INOX



## ETI 05

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

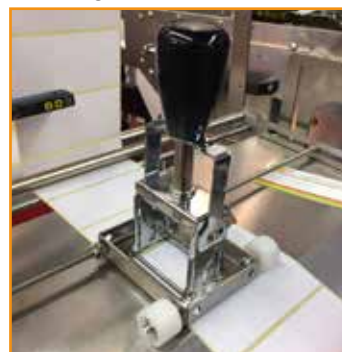
Chargenstempel



Rücketikett Abstandseinstellung



Stempelgerät auf der ETI 05 montiert



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



## Fruchtmühle

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



Stromversorgung 220 V - 50 Hz 2 kW



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

## Destillator für ätherische Öle

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



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



### ROBOT COUPE

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

C80



C120



Kontinuierlicher Ladetrichter



Klingengeschwindigkeit  
1500 RPM



Sieb mit 1 mm Löchern im  
Lieferumfang enthalten



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



### ELEKTRISCHER UND MANUELLER FLEISCHWOLF

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

Elektrische Fleischwolf N. 12

Semiprofessioneller elektrischer Fleischwolf Inox N. 22



Elektrische Fleischwolf N. 22



Manueller Fleischwolf N. 10



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



## SCHNEIDEMASCHINEN

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

Kelly 350/M-S CEP

300 S-L



220 GS / 250 GS / 275 S

Red Special 250



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



### CUBE

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

CUBE 1500

CUBE 750



Control panel



Schaufel aus Edelstahl



### GROSSE AUSWAHL AN BASEN UND AROMAPASTEN FÜR SPEISEEIS



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



## KNETMASCHINEN

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

FESTE

AUFMACHBARENE



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



# Zubehör und Ersatzteile

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



Rev. 1







BESUCHEN SIE UNSERE WEBSITE



# **POLSINELLI**

**PASSION IS NOT ENOUGH**

**Polsinelli Enologia S.r.l.**  
Via Carnello 323 - 03036 Isola del Liri (FR) Italia - Tel. 0776.869068  
[www.polsinelli.it](http://www.polsinelli.it) - [info@polsinelli.it](mailto:info@polsinelli.it)