

Catalogue Produits 2026

*Nous cultivons vos
passions depuis 1958*



 **vin**



 **huile d'olive**



 **bière**

Rev. 2

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

polsinelli.it



 **alimentaire**

 **POLSINELLI**
MADE IN ITALY - SINCE 1958



Sommaire



Corporate

Domaines	8
Le début d'une grande histoire	7
Tradition artisanale, savoir-faire, technique et innovation	6



Vin

11

Boucheuses	88
Capsuleuses	100
Électropompes	66
Étiqueteuses	93
Filtration	74
Kit embouteillage	99
Réfrigération	59
Remplisseuses	80
Stockage	33
Tonneaux en bois	62
Vendange	12
Vin mousseux	101



Huile d'olive

103

Capsuleuses et scelleuses	129
Effeuilleuses	104
Électropompes	122
Étiqueteuses	131
Filtration	119
Pressage	109
Produits pour la récolte des olives	107
Récipients	132
Remplisseuses	126
Stockage	110



Bière **139**

Accessoires pour systèmes	153
Boucheuses	193
Capsuleuses, Accessoires et Pièces de rechange	202
Cuves inox	140
Étiqueteuses	196
Fermentation	169
Filtration	180
Kit Homebrewing	145
Nettoyage et désinfection	152
Réfrigération	178
Remplisseuses	188
Systèmes pour production bière	147



Kombucha **205**

Accessoires et pièces de rechange	241
Boucheuses	232
Cuve de macération coniques 10° et réservoirs avec roues	215
Cuves pour kombucha et brûleurs	207
Électropompes	217
Étiqueteuses et Capsuleuses	235
Fermentation	211
Filtration	221
Kit production kombucha	206
Moulin pour fruits	240
Remplisseuses	229
Sucrage	227



Alimentaire **243**

Accessoires et Pièces de rechange	266
Cuisson	246
Cuve pour confiture	244
Électropompes	258
Équipement	261
Étiqueteuses	260
Fromage et yaourt	250
Tables inox, planches de travail et planches à découper	255

Tradition artisanale, savoir-faire, technique et innovation.

Polsinelli est une entreprise arrivée à sa troisième génération où passé, présent et futur interagissent en synergie.

L'entreprise a été fondée en 1958 en tant que fabricant de presses et de fouloirs-égrappoirs dans la province de Frosinone, Latium, à partir d'un projet de Celestino Polsinelli. Grâce à l'excellence de son travail artisanal, l'entreprise devient rapidement une référence dans les régions du centre et du sud de l'Italie. La deuxième génération succède en 1990 avec Daniele Polsinelli qui, avec son épouse Sandra, fait de Polsinelli la référence internationale dans la conception et la construction d'équipements et de systèmes pour le secteur vitivinicole destinés aux petites et moyennes entreprises ainsi qu'aux amateurs.

Avec le temps, l'entreprise a élargi ses horizons en produisant des équipements pour la brasserie artisanale, la production d'huile et autres secteurs de production alimentaire et boissons tels que le kombucha, les liqueurs et les confitures. Polsinelli est capable de projeter des systèmes et des équipements professionnels de haute qualité, pouvant répondre aux besoins de production et de personnalisation de clients toujours en évolution, en créant des produits sur mesure en garantissant une assistance après-vente précise et constante. Le tournant au niveau international a eu lieu en 2012 avec la mise en place d'un site e-commerce, grâce auquel l'entreprise arrive à exporter le 60% de son chiffre d'affaires à l'étranger, rejoignant ainsi plus de soixante pays dans le monde.

Aujourd'hui, le siège comprend un site de 25 000 mètres carrés qui inclut un établissement de production construit à l'aide de la technologie Industrie 4.0, un département logistique innovant et une Académie qui organise des séminaires et des laboratoires de formation sur le secteur alimentaire.

L'entreprise est en train de passer à la troisième génération avec Edoardo, fils de Daniele et Sandra. Diplômé en viticulture et œnologie à l'université de Pise, Edoardo contribue avec passion et compétence technique à rendre l'entreprise de plus en plus un modèle de succès Made in Italy à imiter. Parmi les objectifs à court terme figure la création d'une fondation, dans laquelle la recherche, l'expérimentation et la collaboration synergique entre l'entreprise et le monde académique promouvront des nouvelles technologies appliquées au monde de l'œnologie et de la brasserie.



Le début d'une grande histoire.

1958

Celestino Polsinelli fonde l'entreprise.

1960

Première licence de fabrication de pressoirs.

1966

Expansion de la gamme d'équipements œnologiques.

1990

Celestino passe le flambeau à son fils Daniele.

1995

Daniele et son épouse Sandra renforcent l'entreprise.

1999

Création de la Polsinelli Academy.

2000

Lancement du premier site web Polsinelli.

2008

Début de la production d'équipements pour la bière artisanale.

2012

Lancement de la plateforme e-commerce.

2021

Acquisition du nouveau siège de l'entreprise.

2022

Edoardo, fils de Sandra et Daniele, rejoint l'entreprise en tant qu'œnologue.

2023

Modernisation du département logistique et production avec les technologies Industrie 4.0.

Technologie innovante, soin artisanal des détails et haute qualité.

vin

Œnologie.

Nous concevons et fabriquons équipements et systèmes pour la production de vin, tout en vous fournissant l'ensemble des produits œnologiques nécessaires pour suivre l'intégralité du processus de production, jusqu'à la mise en bouteille. En 1958, Polsinelli démarre son activité avec la fabrication de pressoirs et fouloirs-égrappoirs.

Par la suite, l'évolution du marché pousse l'entreprise à élargir son offre en incluant des cuves en inox ainsi que des petites machines pour la filtration et l'embouteillage. Aujourd'hui, depuis plus de 20 ans, nous sommes spécialisés dans la conception et la réalisation de petites et moyennes caves, et nous sommes en mesure de fournir toute la gamme de produits œnologiques nécessaires à la production de vin.



huile

Oléiculture.

De l'olivieraie à la mise en bouteille : tout l'équipement pour les passionnés et les professionnels dédiés à la récolte et à la production d'huile.

Nous vous proposons des systèmes, des équipements et des produits pour la production d'huile : de l'entretien de l'olivieraie à la mise en bouteille, jusqu'à la conservation.





bière

Brassage.

Nous concevons des équipements pour la production de bière artisanale et nous vous fournissons tous les produits nécessaires pour suivre l'ensemble du processus de brassage, de la première étape jusqu'à la mise en bouteille.

Après 50 ans d'expérience dans le secteur œnologique, nous avons élargi notre gamme en 2008 en développant des équipements pour la production de bière artisanale, notamment des cuves d'empâtage, des fermenteurs, des cuves de sucrage et des systèmes de lavage CIP.

Nous proposons également tous les ingrédients et accessoires indispensables pour suivre l'intégralité du processus de brassage, de la phase initiale jusqu'à l'embouteillage.



kombucha et alimentaire

Production

Nous sommes spécialisés dans le développement de solutions innovantes pour la production de kombucha, de fromage artisanal et de confitures de haute qualité. Nous nous engageons à accompagner nos clients en leur proposant des technologies de pointe, fiables et adaptées à leurs besoins de production.

Notre objectif est de rendre le processus de production alimentaire plus simple, plus efficace et plus sûr en fournissant des équipements de haute gamme qui optimisent la qualité du produit final. Que ce soit pour les petits producteurs ou les usines industrielles, nous travaillons de près avec nos clients pour leur fournir des solutions personnalisées qui répondent à leurs besoins spécifiques.



Nous cultivons
vos passions
depuis 1958

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

Sommaire

Accessoires et pièces de rechange pour électropompes	73
Accessoires et pièces de rechange pour réservoirs à fond conique 10°	54
Accessoires et pièces de rechange pour réservoirs à fond conique 60°	57
Accessoires et pièces de rechange pour réservoirs à fond plat	35
Boucheuses	88
Capsuleuses	100
Cuves de macération	28
Égrappoirs-fouloirs	26
Électropompes	66
Étiqueteuses	93
Filtres	74
Fouloirs	22
Fouloirs-égrappoirs	24
Fûts en bois	62
Kit d'embouteillage	99
Kit Wine	19
Panneaux électriques	61
Pièces de rechange pour pressoirs	16
Pistolet de remplissage et bac d'égouttage	58
Plaques réfrigérantes et bandes thermiques	60
Presses et petites presses	20
Presses horizontales	27
Pressoirs	12
Réfrigérateurs	59
Remplisseuses	80
Réservoirs à fond conique 10°	38
Réservoirs à fond conique 60°	56
Réservoirs à fond plat	33
Réservoirs avec roues	32
Réservoirs palettisables	55
Unité de soutirage	31
Vin mousseux	101

Vendange



Pressoir à levier

Le pressoir à levier est un outil conçu pour l'extraction du moût des marcs de raisin. Conçu et fabriqué par Polsinelli avec des matériaux de première qualité, il répond aux besoins de production des entreprises et des passionnés d'œnologie. Il est composé par un mécanisme à cliquet et une cage en bois posée sur un bassin et soutenue par un trépied en métal très solide.

Mécanisme à cliquet
Double vitesse à partir du modèle 40. En plaçant les clavettes dans les fissures externes, il sera plus facile d'actionner le levier.



Cage en bois.
Réalisée en bois de hêtre étuvé. Complète avec des anneaux en acier émaillé et des broches de blocage.



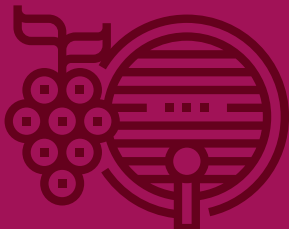
Bac de récupération renforcé, fabriqué en acier émaillé avec peintures époxy



Vis en acier étiré.



Code	Description	Dimensions cage (cm)	Ø vis (mm)	Capacité raisin (Kg)	Poids (kg)
TOP0019	Pressoir 15	Ø 15 x 22h	15	5	8,00
TOP0020	Pressoir 20	Ø 20 x 31h	20	15	17,00
TOP0021	Pressoir 25	Ø 25 x 36h	20	30	20,00
TOP0022	Pressoir 30	Ø 30 x 41h	30	50	39,00
TOP0023	Pressoir 35	Ø 35 x 46h	30	100	50,00
TOP0024	Pressoir 40	Ø 40 x 55h	40	250	75,00
TOP0025	Pressoir 45	Ø 45 x 60h	45	300	100,00
TOP0026	Pressoir 50	Ø 50 x 64h	50	400	130,00
TOP0027	Pressoir 55	Ø 55 x 70h	55	500	180,00
TOP0028	Pressoir 60	Ø 60 x 74h	60	700	230,00
TOP0029	Pressoir 70	Ø 70 x 83h	70	1000	325,00



Pressoir hydraulique

Manomètre

Accessoire indispensable pour contrôler la pression du vérin lors des phases de pressurage du marc.



Levier

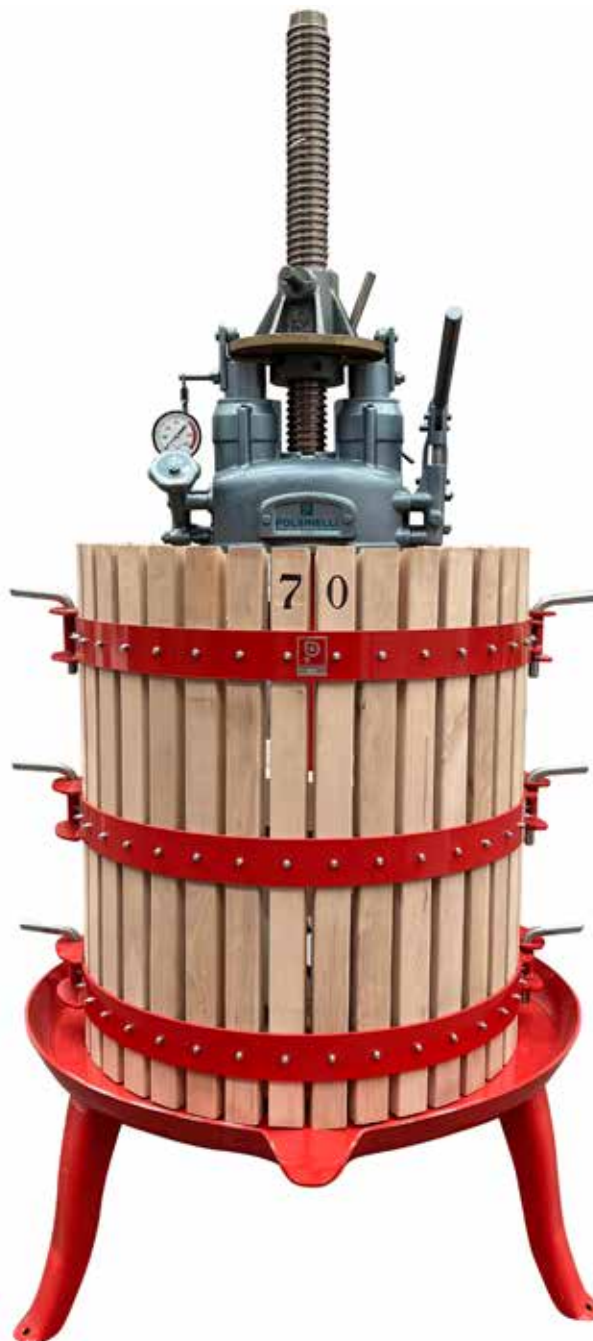
Fonctionnement hydraulique avec huile de glycérine.



Le pressoir hydraulique 80 est équipé de roues, ce qui la rend facilement transportable.



Le pressoir hydraulique est un produit professionnel utilisé pour l'extraction du moût des marcs. Conçue par Polsinelli pour soutenir les professionnels et les passionnés du monde viticole. Vérin hydraulique en fonte avec manomètre, capable d'exercer une pression jusqu'à 400 atmosphères sur le marc avec un effort minimal.



Code	Description	Dimensions cage (cm)	Ø vis (mm)	Capacité raisin (Kg)	Poids (kg)
TOP0031	Pressoir 50	Ø 50 x 64h	50	400	165,00
TOP0032	Pressoir 55	Ø 55 x 70h	55	500	205,00
TOP0033	Pressoir 60	Ø 60 x 74h	60	700	280,00
TOP0034	Pressoir 70	Ø 70 x 83h	70	1000	390,00
TOP0035	Pressoir 80	Ø 80 x 95h	80	1500	530,00

Vendange



Pressoir à levier avec cage inox

Le pressoir à levier est un outil conçu pour l'extraction du moût des marcs. Conçue et fabriquée par Polsinelli avec des matériaux de première qualité répond aux exigences de production des entreprises et des passionnés d'œnologie. Elle est composée d'un mécanisme à cliquet et d'une cage en inox posée sur un bassin et soutenue par un trépied en métal très solide.



Mécanisme à cliquet

Double vitesse à partir du modèle 40. En plaçant les clavettes dans les fentes extérieures, l'effort nécessaire pour actionner le levier est réduit.



Cage entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304. Complète avec anneaux et broches de blocage.



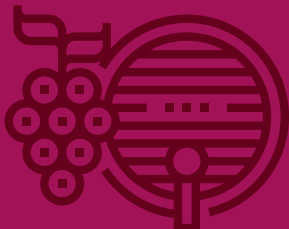
Bac de récupération renforcé, fabriqué en acier émaillé avec peintures époxy



Vis en acier étiré



Code	Description	Dimensions cage (cm)	Ø vis (mm)	Capacité raisin (Kg)	Poids (kg)
TOP0051	Pressoir 40	Ø 40 x 55h	40	250	75,00
TOP0052	Pressoir 50	Ø 50 x 64h	50	400	130,00
TOP0053	Pressoir 60	Ø 60 x 74h	60	700	230,00
TOP0054	Pressoir 70	Ø 70 x 83h	70	1000	325,00



Pressoir hydraulique avec cage inox

Manomètre

Accessoire indispensable pour contrôler la pression du vérin lors des phases de pressurage du marc.

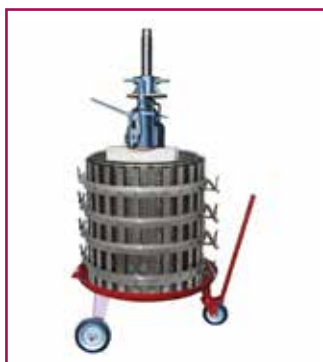


Levier

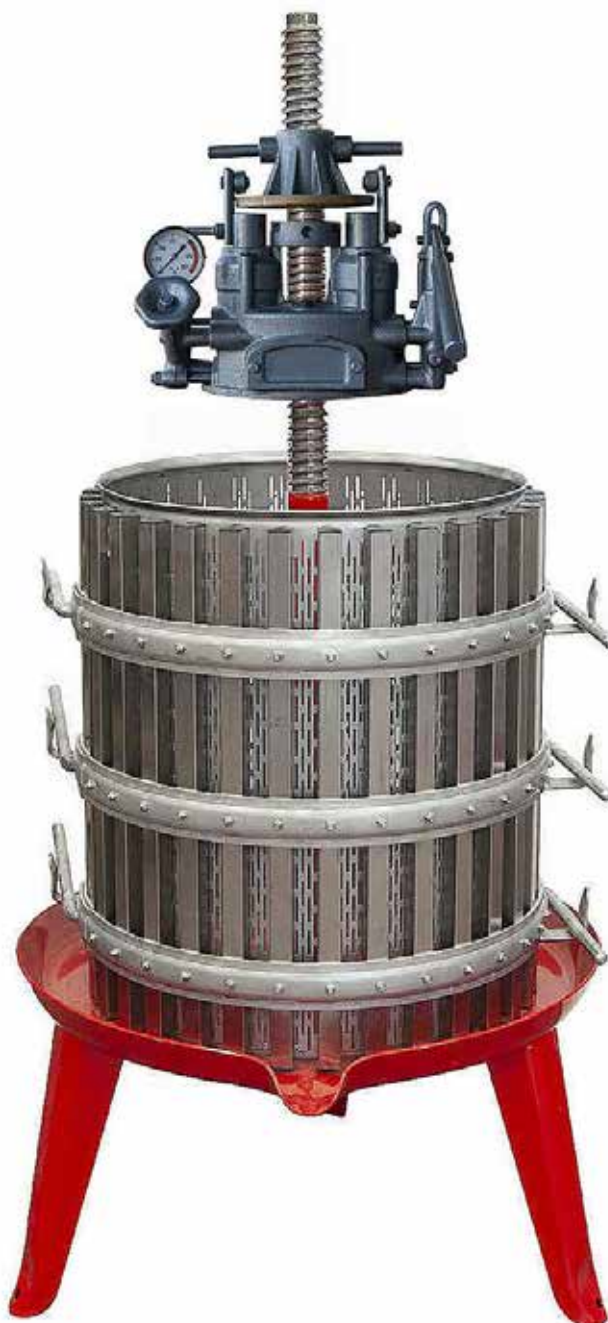
Fonctionnement hydraulique avec huile de glycérine.



Le pressoir hydraulique 80 est équipé de roues, ce qui la rend facilement transportable.



Le pressoir hydraulique est un produit professionnel utilisé pour l'extraction du moût des marcs. Conçue par Polsinelli pour soutenir les professionnels et les passionnés du monde viticole. Vérin hydraulique en fonte avec manomètre, capable d'exercer une pression jusqu'à 400 atmosphères sur le marc avec un effort minimal.



Code	Description	Dimensions cage (cm)	Ø vis (mm)	Capacité raisin (Kg)	Poids (kg)
TOP0056	Pressoir 50	Ø 50 x 64h	50	400	130,00
TOP0057	Pressoir 60	Ø 60 x 74h	60	700	230,00
TOP0058	Pressoir 70	Ø 70 x 83h	70	1000	325,00
TOP0050	Pressoir 80	Ø 80 x 95h	80	1500	530,00

Vendange

PIÈCES DE RECHANGE
POUR PRESOIRS



Cage en bois



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



Cage en inox

Code	Description	Dimensions cage (cm)	Anneaux	Poids (kg)
TOR0316	Cage inox 40	Ø 40 x 55h	3	30,00
TOR0298	Cage inox 50	Ø 50 x 64h	3	42,00
TOR0317	Cage inox 60	Ø 60 x 74h	3	60,00
TOR0323	Cage inox 70	Ø 70 x 83h	3	88,00
TOR0324	Cage inox 80	Ø 80 x 95h	4	122,00

Mécanisme à cliquet pour presseur Polsinelli

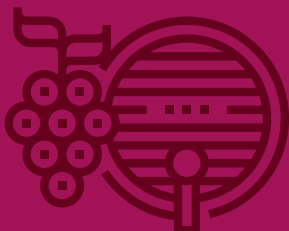


Code	Description	Rapports	Ø vis (mm)	Poids (kg)
TOR0150	Mécanisme à cliquet 15	1 vitesse	15	1,80
TOR0151	Mécanisme à cliquet 20/25	1 vitesse	20	5,10
TOR0152	Mécanisme à cliquet 30/35	1 vitesse	30	8,40
TOR0153	Mécanisme à cliquet 40	2 vitesses	40	12,10
TOR0154	Mécanisme à cliquet 45	2 vitesses	45	14,40
TOR0155	Mécanisme à cliquet 50	2 vitesses	50	18,00
TOR0156	Mécanisme à cliquet 55	2 vitesses	55	25,00
TOR0157	Mécanisme à cliquet 60	2 vitesses	60	35,00
TOR0158	Mécanisme à cliquet 70	2 vitesses	70	52,00

Mécanisme hydraulique



Code	Description	Compatibilité	Ø vis (mm)	Poids (kg)
TOR0132	Mécanisme hydraulique 5	Pressoir 50/55	55	42,50
TOR0133	Mécanisme hydraulique 6	Pressoir 60	60	50,00
TOR0134	Mécanisme hydraulique 7	Pressoir 70	70	55,00
TOR0135	Mécanisme hydraulique 8	Pressoir 80	80	88,00



Vendange

PIÈCES DE RECHANGE POUR PRESOIRS

Demi-lunes

Code	Description	Diamètre (mm)	Pour cage Ø	Poids (kg)
TOR0136	Demi-lunes 15	135	15	0,60
TOR0137	Demi-lunes 20	200	20	1,20
TOR0138	Demi-lunes 25	245	25	1,70
TOR0139	Demi-lunes 30	295	30	2,70
TOR0140	Demi-lunes 35	340	35	3,50
TOR0141	Demi-lunes 40	395	40	5,50
TOR0142	Demi-lunes 45	450	45	6,00
TOR0143	Demi-lunes 50	490	50	7,00
TOR0144	Demi-lunes 55	545	55	8,00
TOR0145	Demi-lunes 60	595	60	10,00
TOR0146	Demi-lunes 70	685	70	16,00
TOR0147	Demi-lunes 80	790	80	23,00



Pièces en bois

Code	Description	Dimensions (mm) - Quantité par série	Poids (kg)
TOR0174	Pour Presseoir 15	50x50x80 pz. 2	0,25
TOR0175	Pour Presseoir 20	50x50x120 pz. 4	0,90
TOR0176	Pour Presseoir 25	50x50x170 pz. 4	1,20
TOR0177	Pour Presseoir 30	60x60x210 pz. 6	2,85
TOR0178	Pour Presseoir 35	70x70x250 pz. 6	2,90
TOR0179	Pour Presseoir 40	80x80x320 pz. 6	6,40
TOR0180	Pour Presseoir 45	80x80x320 pz. 6	7,00
TOR0181	Pour Presseoir 50	80x80x380 pz. 2 - 80x80x320 pz. 4	9,00
TOR0182	Pour Presseoir 55	90x90x430 pz. 2 - 80x80x380 pz. 4	11,00
TOR0183	Pour Presseoir 60	100x100x460 pz. 2 - 80x80x380 pz. 4	12,00
TOR0184	Pour Presseoir 70	100x100x500 pz. 2 - 90x90x430 pz. 4	18,00
TOR0185	Pour Presseoir 80	100x100x600 pz. 2 - 90x90x430 pz. 4	19,00



Kit Demi-lunes et Pièces en bois

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



Vendange

PIÈCES DE RECHANGE
POUR PRESOIRS



Clavettes

Code	Description	Compatibilité	Poids (kg)
TOR0206	Clavette 15x4 (2 Pièces)	Pressoir 15	0,04
TOR0207	Clavette 20x6 (2 Pièces)	Pressoir 20/25	0,05
TOR0208	Clavette 25x8 (2 Pièces)	Pressoir 30/50	0,10
TOR0209	Clavette 30x10 (2 Pièces)	Pressoir 55/70	0,40



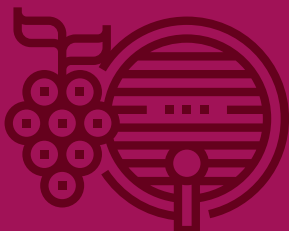
Jointes et colliers pour vérins hydrauliques

Code	Description	Dimensions	Poids (kg)
TOR0038	Bague en caoutchouc pour pompe	Ø Sup.30/Inf.31 mm	0,014
TOR0040	Bague en polyuréthane pour pompe	Ø Sup.23/Inf.24 mm	0,014
TOR0039	Bague en cuir pour pompe	Ø Sup.29/Inf.31 mm	0,014
TOR0034	Bague en polyuréthane 50	Pour piston mm 50	0,014
TOR0035	Bague en polyuréthane 60	Pour piston mm 60	0,016
TOR0036	Bague en polyuréthane 70	Pour piston mm 70	0,018
TOR0037	Bague en polyuréthane 80	Pour piston mm 80	0,02
TOR0025	Bague en cuir 50	Pour piston mm 50	0,026
TOR0030	Bague en cuir 54	Pour piston mm 54	0,028
TOR0026	Bague en cuir 60	Pour piston mm 60	0,026
TOR0031	Bague en cuir 64	Pour piston mm 64	0,029
TOR0027	Bague en cuir 70	Pour piston mm 70	0,03
TOR0032	Bague en cuir 74	Pour piston mm 74	0,03
TOR0028	Bague en cuir 80	Pour piston mm 80	0,035
TOR0033	Bague en cuir 84	Pour piston mm 84	0,040



Broches de blocage cage

Code	Description	Pour cage	Poids (kg)
TOR0293	Broches de blocage cage Ø 8	15/20/25/30	0,046
TOR0294	Broches de blocage cage Ø 14	35/40/45/50	0,212
TOR0295	Broches de blocage cage Ø 16	55/60	0,316
TOR0296	Broches de blocage cage Ø 18	70	0,437



Vendange

KIT WINE

Pompe électrique pour vin
24 L/min



Robinet de sortie pour cuve de
macération 750 L



Réfractomètre ATC



Tuyau Steel Ø 18



Équipements complets pour réaliser votre cave et produire du vin. Les kits Wine sont fournis avec une pompe électrique, tuyaux, densimètre ou réfractomètre et cuves de macération avec robinet.



Kit Wine 1000

Kit Wine 500



Kit Wine 2000



Code	Description	Dimensions cage (cm)	Fouloir/égrappoir	Capacité raisin (Kg)	Poids (kg)
PDP0008	Kit Wine 500	Ø 40 (levier)	Tipo B (manuel)	350	125,00
PDP0006	Kit Wine 1000	Ø 50 (levier)	Fibreno 20	750	210,00
PDP0007	Kit Wine 2000	Ø 60 (hydraulique)	Fibreno 25 avec pompe	1000	400,00

Vendange

PETITS PRESOIRS



Petits pressoirs



Code	Description	Capacité (kg)	Dimensions panier (cm)	Poids (kg)
MLP0015	Presse rouge petite	4,2	12 x 12h	2,90
MLP0016	Presse rouge moyen	5	14 x 12h	3,10
MLP0017	Presse rouge grande	9	20 x 16h	5,60
MLP0004	Presse moyenne - ALU20	4,3	14 x 14h	2,60
MLP0005	Presse grande - ALU25	6,2	19 x 20h	5,00

Pressoirs presse tout série Farm



Code	Description	Capacité (kg)	Dimensions panier (cm)	Poids (kg)
MLP0006	Farm 15	5	15 x 25h	14,00
MLP0007	Farm 20	10	20 x 30h	24,00
MLP0008	Farm 25	20	25 x 35h	30,00
MLP0021	Farm 15 cage inox	5	15 x 25h	14,00
MLP0022	Farm 20 cage inox	10	20 x 30h	24,00
MLP0023	Farm 25 cage inox	20	25 x 35h	30,00

Pressoirs pneumatiques et hydrauliques

Pressoir pneumatique pour fruits adaptée au pressage à froid pour le traitement du raisin, fruits en général et de certains légumes, pour obtenir facilement et rapidement vin, jus, cidre et autres.



Code	Description	Capacité (kg)	Dimensions panier (cm)	Poids (kg)
PRP0048	Pressoir pneumatique 20 L	18	27 x 38h	20,00
PRP0049	Pressoir pneumatique 40 L	30	35 x 47h	26,00
PRP0045	Pressoir hydraulique 20L	18	27 x 38h	20,00
PRP0046	Pressoir hydraulique 40L	30	35 x 47h	26,00
PRP0047	Pressoir hydraulique 80L	60	44 x 60h	40,00

Le filtre en tissu permet l'évacuation du liquide sans risquer d'obstruer les trous de la cage perforée en inox.

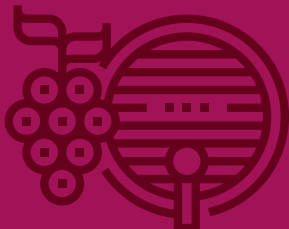


Le sac fourni permet de contenir éventuels jets lors de liquide durant les phases du traitement.



Membrane en caoutchouc, pression max 3 bars





Vendange

PRESSOIRS VERTICAUX

Modèle Alfa avec cage pivotante



Modèle Alfa avec cage amovible



Modèle Beta avec bassin pivotant, équipé d'un mécanisme hydraulique manuel



Modèles Alfa et Beta

Machines conçues selon les critères de construction les plus modernes et fabriquées avec des matériaux soigneusement sélectionnés. Équipées d'un bassin de récupération amovible ou pivotant selon le modèle pour faciliter les opérations de chargement et de retrait de la cage. Les modèles électriques sont dotés d'un moteur monophasé, avec une cage en bois de hêtre étuvé ou en acier inoxydable AISI 304. Fonctionnement hydraulique.



Code	Description	Dimensions cage (cm)	Type de cage	Alimentation	Production (Kg)	Poids (kg)
PRP0043	Beta 30 inox	30 X 41 h	Inox pivotante	Manuel	50	140,00
PRP0044	Beta 40 inox	40 X 55 h	Inox pivotante	Manuel	250	170,00
PRP0002	Alfa 40	40 X 55 h	Bois pivotante	Électrique 220V	250	170,00
PRP0004	Alfa 50	50 X 64 h	Bois pivotante	Électrique 220V	400	250,00
PRP0006	Alfa 60	60 X 74 h	Bois estraigible	Électrique 220V	700	380,00
PRP0029	Alfa 70	70 X 86 h	Bois estraigible	Électrique 220V	1000	650,00
PRP0031	Alfa 80	80 X 95 h	Bois estraigible	Électrique 220V	1500	900,00
PRP0001	Alfa 40 inox	40 X 55 h	Inox pivotante	Électrique 220V	250	170,00
PRP0038	Alfa 50 inox	50 X 64 h	Inox pivotante	Électrique 220V	400	250,00
PRP0005	Alfa 60 inox	60 X 74 h	Inox amovible	Électrique 220V	700	380,00
PRP0034	Alfa 70 inox	70 X 86 h	Inox amovible	Électrique 220V	1000	650,00
PRP0007	Alfa 80 inox	80 X 95 h	Inox amovible	Électrique 220V	1500	950,00

Vendange

FOULOIRS



Fouloirs manuels et motorisés

Châssis en tôle robuste peint avec des poudres époxy alimentaires. Les modèles **Tipo B** et **Tipo C** sont actionnés manuellement, sans besoin d'électricité. Extraction du moût via des rouleaux en aluminium rainurés. Facile à déplacer et à positionner sur la cuve de récupération moût.



Rouleaux en aluminium

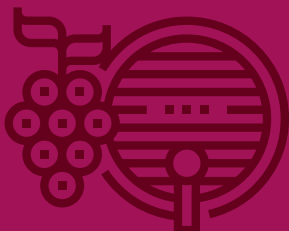


Le fouloir modèle **Tipo D** a été spécialement conçu pour traiter facilement différentes quantités de raisin grâce à un système motorisé alimenté en 220V.

La trémie très pratique mesure 85 x 62 x 33 h, permet de recevoir une caisse entière de raisin. Grâce à son support, il peut être facilement transporté ou posé sur une cuve de macération.



Code	Description	Dimensions trémie (cm)	Moteur	Dimensions (mm)	Poids (kg)
PDP0028	Fouloirs Tipo B	78 x 50 x 31h	/	1200 x 550 x 360h	19,00
PDP0030	Fouloirs Tipo C	85 x 56 x 31h	/	1200 x 620 x 360h	20,00
PDP0033	Fouloirs Tipo D	85 x 62 x 33h	HP 1	1200 x 620 x 480h	28,00



Fouloirs inox manuels et motorisés

Châssis fabriqué en acier inoxydable AISI 304 pour aliments. Les modèles **Tipo B** et **Tipo C** sont actionnés manuellement, sans besoin d'électricité. Extraction du moût via des rouleaux en aluminium. Facile à déplacer et à positionner sur la cuve de récupération moût.



Rouleaux en aluminium



Le fouloir modèle **Tipo D inox** a été spécialement conçu pour traiter facilement différentes quantités de raisin grâce à un système motorisé alimenté en 220V. La trémie très pratique mesure 85 x 62 x 33 h, permet de recevoir une caisse entière de raisin. Grâce à son support, il peut être facilement transporté ou posé sur une cuve de macération.



Code	Description	Dimensions trémie (cm)	Moteur	Dimensions (mm)	Poids (kg)
PDP0023	Fouloirs Tipo B Inox	65 x 47 x 31h	/	1200 x 670 x 510h	18,00
PDP0024	Fouloirs Tipo C Inox	85 x 56 x 31 h	/	1200 x 720 x 540h	19,00
PDP0025	Fouloirs Tipo D Inox	85 x 56 x 33 h	HP 1	1200 x 560 x 510h	33,00

Vendange

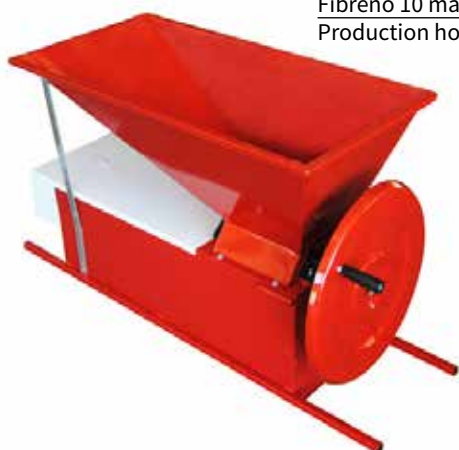
FOULOIRS-ÉGRAPPOIRS



Série Fibreno Manuelle et motorisées

Les fouloirs-égrappoirs de la gamme **Fibreno** accélèrent les opérations d'égrappage et d'extraction du moût du raisin, répondant aux exigences des professionnels du secteur œnologique. Peintes avec des poudres époxy de qualité alimentaire, elles respectent les caractéristiques organoleptiques des raisins de manière optimale, afin de garantir une qualité de moût de très haut niveau.

Fibreno 10 manuel
Production horaire de 1000 kg



Fibreno 20 électrique
Production horaire de 2000 kg
Alimentation 220V



Tous les fouloirs-égrappoirs de la ligne Fibreno sont équipés d'une grille amovible



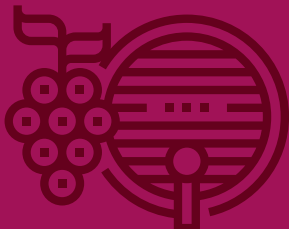
Fibreno 25/30/50 électrique avec pompe
Production horaire :
de 2 000 à 5 000 kg/heure



Le modèle Fibreno 50 permet d'ouvrir le fouloir-égrappoir pour nettoyer le corps intérieur et la grille des résidus du cycle. Le corps de la pompe est en acier inox.



Code	Description	Dimensions trémie (cm)	Moteur	Dimensions (mm)	Poids (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



Vendange

FOULOIRS-ÉGRAPPOIRS

Série Fibreno inox

Les fouloirs-égrappoirs de la ligne **Fibreno** accélèrent l'égrappage et l'extraction du moût des raisins, en répondant aux besoins des professionnels du secteur œnologique. Réalisés en acier inox AISI 304, ils respectent les caractéristiques organoleptiques des raisins de façon optimale, afin de garantir une qualité du moût au plus haut niveau.

Fibreno 20 inox
 Production horaire 2.000 kg
 Alimentation 220V



Fibreno 25/30 électrique avec pompe
 Production horaire 2.500/3000 kg
 Alimentation 220V

Rouleaux et vis



Grille inox et pales



Fibreno 50 inox ouvrable
 Production horaire 5.000 kg
 Alimentation 220V/380V

Code	Description	Dimensions trémie (cm)	Moteur	Dimensions (mm)	Poids (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

Vendange

EGRAPPOIR-FOULOIR



Série Gamma

L'égrappoir-fouloir électrique **Gamma** est un produit de qualité professionnelle conçu pour optimiser la production œnologique. Grâce à sa grande capacité horaire il répond aux besoins des petites et grandes entreprises du secteur vitivinicole.



Intérieur trémie avec vis inox.



Arbre égrappoir avec palettes revêtues de caoutchouc.



Code	Description	Production horaire	Alimentation	Puissance	Tours arbre	Dimensions (mm)	Poids (kg)
PDP0036	GAMMA 40	Kg 2000-4000	380V 50 Hz	1,8 kW	RPM 400-600	1390x800x1320h	160,00
PDP0004	GAMMA 50	Kg 4000-5000	380V 50 Hz	2,5 kW	RPM 300-550	1970x1050x1600h	180,00
PDP0001	GAMMA 100	Kg 7000-12000	380V 50 Hz	5,5 kW	RPM 350-650	2600x1050x1530h	380,00

Pompe électrique à piston elliptique



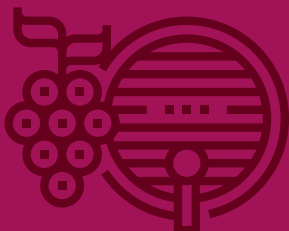
4 HP

La pompe elliptique à piston pour le vin est un équipement professionnel de haute qualité pour le transfert du raisin et des marcs. Contrairement au système centrifuge traditionnel, le transfert par compression de cette machine permet d'éviter l'écrasement des raisins et des marcs lors de leur passage dans les conduits intérieurs.



2,5 HP

Code	Description	Alimentation	Débit	Dimensions (mm)	Poids (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



Vendange

PRESSES HORIZONTALES

Série Pneus

Système de pressurage à tambour fermé avec canaux de drainage internes. Idéal pour la production de vins de haute qualité puisque les pressoirs sont capables d'effectuer un pressage particulièrement doux grâce à une membrane pneumatique qui garantit une haute qualité du moût et du vin. Alimentation 400V / 50Hz.



Panneau de configuration du programme



Bac de récupération moût amovible.



Code	Description	Volume	Capacité raisin (kg)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
PRP0019	PST 8 AE	8 hl	entier 400-650 / broyé 1000-1500 / fermenté 1500-2500	232 x 100 x 142h	370,00
PRP0011	PST 12 AE	12 hl	entier 600-975 / broyé 1650-2252 / fermenté 2250-3750	253 x 122 x 1540h	460,00
PRP0013	PST 16 AE	16 hl	entier 800-1200 / broyé 1650-4000 / fermenté 3500-5500	307 x 122 x 161h	660,00

Tapis élévateur NE 300

Tapis élévateur en PVC alimentaire 300 mm de largeur adapté au transport du raisin entier, égrappé et marc fermenté, construit entièrement en acier inox AISI 304 avec châssis réglable en hauteur sur roues. Complet avec trémie de chargement, bac de récupération des liquides et panneau électrique.

Châssis en acier inox AISI 304 sur roues.

Tapis en PVC alimentaire largeur 300 mm.

Trémie de chargement avec bac de récupération liquide.

Panneau électrique voltage standard 400V / 3kW / 50Hz avec variateur de vitesse électronique.

Code	Description	Puissance moteur	Traitement	Hauteur (mm)
PDP0050	NE 300	1,10 kW	3/15 Ton/h	2220-4030



Vendange

CUVES DE MACÉRATION EN POLYÉTHYLÈNE



Cuve de macération pour marc de raisin

Cuves de macération fabriquées en polyéthylène haute densité (HDPE CAS 2002-88-4) pour aliments, très robustes et résistantes, conçues pour supporter les fouloirs et fouloirs-égrappoirs avec support. Couleur marc de raisin ou blanche, ils sont particulièrement indiqués pour la fermentation du vin.



Les cuves de macération blanches sont fabriquées en LDPE polyéthylène basse densité neutre (plastique alimentaire).



Code	Description	Caractéristiques	Couleur	Poids (kg)
CXP0048	Cuve de macération 80 L	a/poignées - Ø 65 x 32h cm	Marc de raisin	3,00
CXP0040	Cuve de macération 100 L	a/poignées - Ø 75 x 33h cm	Marc de raisin	3,90
CXP0041	Cuve de macération 150 L	Ø 88 x 32h cm	Marc de raisin	5,70
CXP0042	Cuve de macération 210 L	Ø 80 x 55h cm	Marc de raisin	6,00
CXP0043	Cuve de macération 285 L	Ø 83 x 57h cm	Marc de raisin	7,75
CXP0044	Cuve de macération 350 L	Ø 96 x 73h cm	Marc de raisin	10,00
CXP0045	Cuve de macération 500 L	Ø 102 x 82h cm	Marc de raisin	12,50
CXP0047	Cuve de macération 750 L	Ø 122 x 82h cm	Marc de raisin	17,00
CXP0049	Cuve de macération 1000 L	Ø 140 x 90h cm	Marc de raisin	34,00
CXP0071	Cuve de macération 80 L	a/poignées - Ø 65 x 32h cm	Blanc	3,00
CXP0097	Cuve de macération 230 L	Ø 85 x 55h cm	Blanc	7,74
CXP0098	Cuve de macération 350 L	Ø 96 x 73h cm	Blanc	10,00
CXP0099	Cuve de macération 500 L	Ø 104 x 82h cm	Blanc	12,50

Couvercle pour cuve de macération



Fouloir

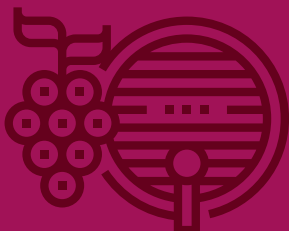


Cylindre perforé



ACCESSOIRES

CXP0032	Couvercle 350/500	Ø 107 cm	Vinaccia	2,70
CXP0033	Couvercle 750	Ø 122 cm	Vinaccia	3,70
CXP0034	Couvercle 1000	Ø 140 cm	Vinaccia	5,60
RIP0013	Robinet avec filtre	filettatura 1"	Blanc	0,35
SIP0014	Fouloir inox	h 150 cm; Ø 28,5 cm	Inox	2,50
SIP0461	Fouloir inox	h 70 cm; Ø 20,5 cm	Inox	2,30
SIP0458	Cylindre perforé h 45	h 45 cm; Ø 9,5 cm	Inox	1,25
SIP0451	Cylindre perforé h 90	h 90 cm; Ø 9,5 cm	Inox	1,35



Vendange

CUVES DE MACÉRATION EN INOX

Poignées en acier inox AISI 304.



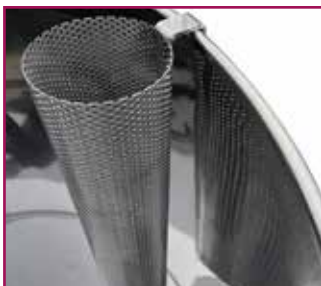
Robinet en acier inox AISI 304.



Crochet de fixation cylindre perforé.



Cylindre perforé inséré dans la cuve de macération.



Cuve de macération 100/150/200 L

Accessoire de haute qualité, indispensable à toutes les utilisations des vigneron. Idéal pour stocker le raisin après la vendange et pour les phases de foulage et pressage du produit, la cuve de macération est fabriquée en acier inox y AISI 304 (18/10 pour aliments). Le modèle avec filtre est équipé d'un crochet de fixation pratique.



Code	Description	Dimensions (mm)	Capacité	Robinet	Cylindre perforé	Poids (kg)
SIP0452	Cuve de macération 100 L	Ø 530 x 510h	100 L	1/2"	/	11,00
SIP0453	Cuve de macération 150 L	Ø 630 x 510h	150 L	1/2"	/	12,00
SIP0454	Cuve de macération 200 L	Ø 710 x 550h	200 L	1/2"	/	15,00
SIP0455	Cuve de macération 100 L avec filtre	Ø 530 x 510h	100 L	1/2"	Ø 9,5 x 45 cm	11,50
SIP0456	Cuve de macération 150 L avec filtre	Ø 630 x 510h	150 L	1/2"	Ø 9,5 x 45 cm	12,50
SIP0457	Cuve de macération 200 L avec filtre	Ø 710 x 550h	200 L	1/2"	Ø 9,5 x 45 cm	15,50

Vendange

CUVES DE MACÉRATION CONIQUES



Cuves de macération coniques 10°

La cuve de macération conique en acier inox est idéale pour la fermentation primaire du vin. Entièrement fabriquée en acier inox AISI 304. Elle est équipée de deux sortie avec vanne à bille inox DIN32 pour faciliter les opérations de vidange et de nettoyage: une vidange totale située au fond, et une vidange partielle placée sur le cylindre.

Cuve de macération avec trappe circulaire Ø 300 mm.



Cuve de macération avec trappe rectangulaire 420 x 320 mm



Cuve de macération avec couvercle en Lexan

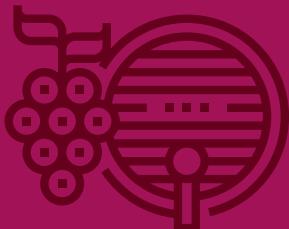


Vanne inox à bille DIN 32.

Poignées de fixation couvercle en Lexan.



Code	Description	Dimensions (mm)	Poids (kg)
SIP0471	Cuve de macération 300 L	Ø 930 x 900h	35,00
SIP0472	Cuve de macération 500 L	Ø 1025 x 1025h	50,00
SIP0473	Cuve de macération 1000 L	Ø 1270 x 1150h	78,00
SIP0474	Cuve de macération 1500 L	Ø 1400 x 1400h	113,00
SIP0490	Cuve de macération 300 L Trap. Circ.	Ø 930 x 900h	38,00
SIP0491	Cuve de macération 500 L Trap. Circ.	Ø 1025 x 1025h	53,00
SIP0492	Cuve de macération 1000 L Trap. Circ.	Ø 1270 x 1150h	81,00
SIP0493	Cuve de macération 1500 L Trap. Circ.	Ø 1400 x 1400h	116,00
SIP0494	Cuve de macération 1000 L Trap. Rect.	Ø 1270 x 1150h	86,00
SIP0495	Cuve de macération 1500 L Trap. Rect.	Ø 1400 x 1400h	121,00
SIP0477	Cuve de macération 300 L C. Lexan	Ø 930 x 900h	50,00
SIP0478	Cuve de macération 500 L C. Lexan	Ø 1025 x 1025h	65,00
SIP0479	Cuve de macération 1000 L C. Lexan	Ø 1270 x 1150h	93,00
SIP0480	Cuve de macération 1500 L C. Lexan	Ø 1400 x 1400h	128,00



Vendange

UNITÉS DE SOUTIRAGE

Grille filtrante



Vanne à bille inox 1"



Unité de soutirage en inox

Fabriqué en acier inox AISI 304, un outil pratique pour séparer facilement le vin des pépins de raisin lors des opérations de soutirage. Robuste et capable de garantir une hygiène impeccable, l'unité de soutirage en acier inox AISI 304 est parfait pour préserver la pureté du produit à chaque étape du processus. Il est disponible en deux versions : une capacité de 50 litres ou 113 litres.

L'appareil est équipé d'une grille filtrante amovible et d'une vanne à bille en acier inox AISI 304 de 1" M DN25 qui assure un débit contrôlé et sans interruption. La mobilité de l'unité de soutirage est facilitée par une poignée inox pour le transport et par quatre roues, dont deux pivotantes avec frein.

Unité de soutirage 50 L



Unité de soutirage maxi 113 L

Code	Description	Ruote	Capacité	Robinet	Dimensions (mm)	Poids (kg)
ACP0339	Unité de soutirage	2 + 2 pivotantes	50 L	1"	503 x 775 x 895h	13,50
ACP0340	Unité de soutirage maxi	2 + 2 pivotantes	113 L	1"	645 x 1025 x 895h	12,00

Vendange

RÉSERVOIRS INOX AVEC ROUES



Réservoir inox à fond conique 10° avec roues

Ce type de réservoirs est très polyvalent et peut également être utilisé comme cuve de macération car c'est un accessoire idéal pour la fermentation primaire de produits alimentaires qui nécessitent de oxygénation.

Entièrement fabriquée en acier inox AISI 304 (18/10 pour aliments), le réservoir est équipé de couvercle avec poignée, pieds inox et roues pour faciliter les déplacements même à pleine charge.



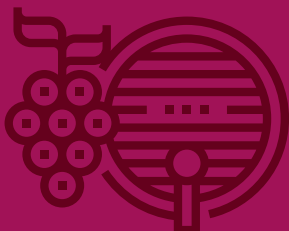
Fond conique 10° avec vidange totale complet avec vanne à bille 1" x ENO30



Roues pivotantes Ø 150 mm avec frein



Code	Description	Dimensions (mm)	Dimensions cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0508	Réservoir avec roues 200 L	Ø 740 x 980h	Ø int. 720 x 530h	34,00
SIP0515	Réservoir avec roues 300 L	Ø 740 x 1180h	Ø int. 720 x 750h	38,00
SIP0516	Réservoir avec roues 400 L	Ø 740 x 1430h	Ø int. 720 x 1000h	48,00
SIP0517	Réservoir avec roues 500 L	Ø 820 x 1430h	Ø int. 800 x 1000h	59,00
SIP0518	Réservoir avec roues 700 L	Ø 950 x 1430h	Ø int. 930 x 1000h	73,00
SIP0519	Réservoir avec roues 1000 L	Ø 1170 x 1430h	Ø int. 1150 x 1000h	88,00



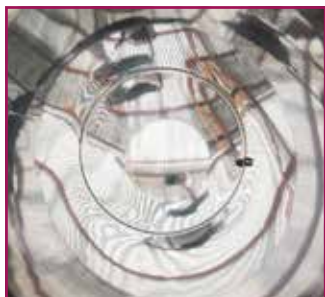
Stockage

RÉSERVOIRS INOX À FOND PLAT

Flotteur à huile

Le réservoir pour vin avec flotteur à huile, fabriquée en acier inox AISI 304, préserve les caractéristiques du produit qu'il contient. Le fond bombé et soudé facilite les opérations de nettoyage. Il est équipé d'un flotteur à huile de vaseline, un liquide inodore et sans saveur qui reste en surface et empêche l'air d'entrer en contact avec le vin. L'équipement standard comprend un flotteur à huile, un couvercle anti-poussière avec poignée, un robinet en laiton jusqu'à 200 litres, à partir de 300 litres un robinet en acier inox.

Intérieur du réservoir poli effet miroir.



Robinet en laiton chromé de 35 à 200 litres.



Robinet en acier inox à partir de 300 litres.



Code	Description	Dimensions (mm)	Poids (kg)
SIP0315	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à huile 35 L	Ø 370 X 385h	3,45
SIP0215	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à huile 50 L	Ø 370 X 495h	4,60
SIP0219	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à huile 75 L	Ø 370 X 745h	6,00
SIP0210	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à huile 100 L	Ø 455 X 680h	9,00
SIP0211	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à huile 150 L	Ø 530 X 705h	11,00
SIP0212	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à huile 200 L	Ø 530 X 980h	14,50
SIP0213	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à huile 300 L	Ø 630 X 990h	16,00
SIP0449	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à huile 380 L	Ø 630 X 1240h	17,50
SIP0214	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à huile 400 L	Ø 710 X 1045h	18,30
SIP0216	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à huile 500 L	Ø 780 X 1100h	25,00
SIP0217	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à huile 600 L	Ø 780 X 1240h	23,45
SIP0218	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à huile 700 L	Ø 850 X 1240h	30,00
SIP0221	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à huile 1000 L	Ø 1020 X 1240h	33,00

Stockage

RÉSERVOIRS INOX À FOND PLAT



Flotteur à air

Le réservoir pour vin avec flotteur à air est idéal pour contenir vin et liquides alimentaires. Fabriqué en acier inox AISI 304 avec une finition intérieure polie miroir et extérieur bouchonné. Fond bombé et soudé pour faciliter le nettoyage. Complet avec flotteur à air avec accessoires.



Complet avec kit flotteur à air, composé de : flotteur en acier inox ; chambre à air pour aliments ; pompe inox avec manomètre, corde de récupération et tuyau air.

Robinet en laiton chromé de 35 à 200 litres.



Robinet en acier inox à partir de 300 litres.



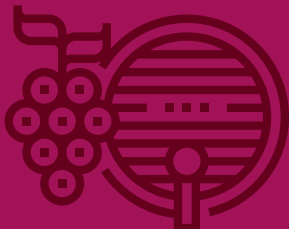
Pompe inox avec manomètre



Intérieur du réservoir poli effet miroir.



Code	Description	Dimensions (mm)	Poids (kg)
SIP0298	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à air 35 L	Ø 370 X 385h	3,84
SIP0202	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à air 50 L	Ø 370 X 495h	5,10
SIP0206	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à air 75 L	Ø 370 X 745h	6,00
SIP0197	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à air 100 L	Ø 455 X 680h	7,70
SIP0198	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à air 150 L	Ø 530 X 705h	9,65
SIP0199	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à air 200 L	Ø 530 X 980h	11,05
SIP0200	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à air 300 L	Ø 630 X 990h	14,50
SIP0450	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à air 380 L	Ø 630 X 1240h	16,00
SIP0201	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à air 400 L	Ø 710 X 1045h	17,00
SIP0203	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à air 500 L	Ø 780 X 1100h	19,00
SIP0204	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à air 600 L	Ø 780 X 1240h	28,00
SIP0205	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à air 700 L	Ø 850 X 1240h	31,00
SIP0208	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à air 1000 L	Ø 1020 X 1240h	45,00



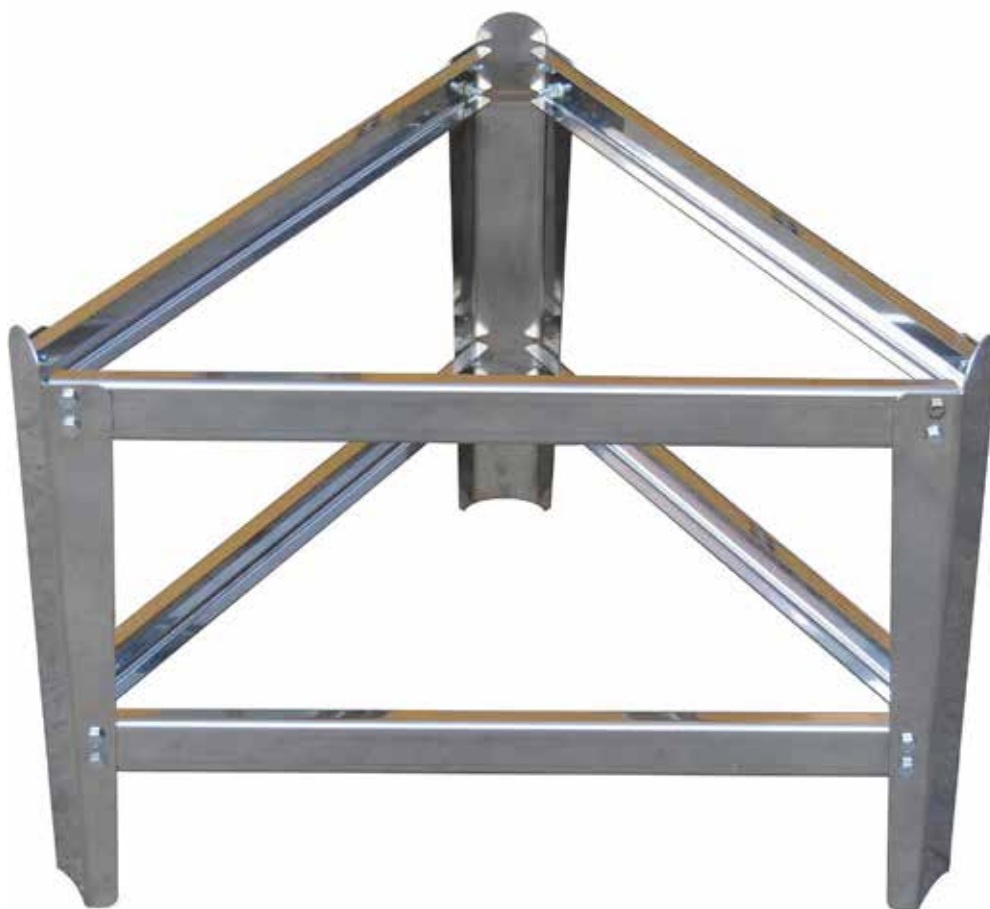
Stockage

ACCESSOIRES POUR
RÉSERVOIRS INOX À FOND PLAT

Trépied inox

Conçu pour garantir une stabilité et une résistance maximales, ce trépied en acier inox AISI 304 est la solution idéale pour soutenir réservoirs de différentes dimensions et capacités. Fabriqué avec la technologie de découpe laser à haute précision, il offre une structure robuste et sûre, capable de résister à des conditions environnementales extrêmes, telles que humidité et corrosion, grâce aux excellentes propriétés de l'acier inoxydable.

Le design soigné et optimisé du trépied garantit non seulement une répartition uniforme du poids du réservoir, mais aussi un montage rapide et une installation facile.



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

Stockage

ACCESSOIRES POUR
RÉSERVOIRS INOX À FOND PLAT



Kits flotteur à air

Complets de chambre à air, pompe inox, corde de récupération, tuyau air et vanne de purge



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

Flotteur à huile



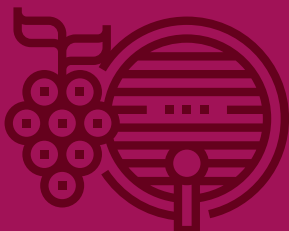
Code	Description	Ø mm	Poids (kg)
SIR0194	Flotteur à huile réservoir 35/50/75 L	360	0,60
SIR0195	Flotteur à huile réservoir 100 L	445	0,90
SIR0196	Flotteur à huile réservoir 150/200 L	520	1,20
SIR0197	Flotteur à huile réservoir 300 L	620	1,95
SIR0198	Flotteur à huile réservoir 400 L	693	2,45
SIR0306	Flotteur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

Couvercle anti-poussière

Complet avec poignée



Code	Description	Ø mm	Poids (kg)
SIR0070	Couvercle anti-poussière réservoir 35/50/75 L	385	0,58
SIR0071	Couvercle anti-poussière réservoir 100 L	475	0,92
SIR0072	Couvercle anti-poussière réservoir 150/200 L	550	2,00
SIR0073	Couvercle anti-poussière réservoir 300 L	650	1,66
SIR0074	Couvercle anti-poussière réservoir 400 L	730	2,15
SIR0075	Couvercle anti-poussière réservoir 500 L	805	2,50
SIR0076	Couvercle anti-poussière réservoir 700 L	880	3,60
SIR0069	Couvercle anti-poussière réservoir 1000 L	1055	5,00



Stockage

ACCESSOIRES POUR
RÉSERVOIRS INOX À FOND PLAT

Chambre à air

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



Robinetterie

Code	Description	Pour les réservoirs	Poids (kg)
RIP0035	Robinet en laiton chromé 1/2"	jusqu'à 200 L	0,12
RIP0025	Robinet inox 1/2"	jusqu'à 200 L	0,16
RIP0016	Robinet inox à levier 1/2"	jusqu'à 200 L	0,20
RIP0021	Robinet inox à vis 1/2"	jusqu'à 200 L	0,15
RIP0028	Robinet inox pour vin/huile 1/2"	jusqu'à 200 L	0,29
RIP0036	Robinet en laiton chromé 3/4"	de 300 à 500 L	0,22
RIP0026	Robinet inox 3/4"	de 300 à 500 L	0,28
RIP0017	Robinet inox à levier 3/4"	de 300 à 500 L	0,46
RIP0022	Robinet inox à vis 3/4"	de 300 à 500 L	0,35
RIP0029	Robinet inox pour vin/huile da 3/4"	de 300 à 500 L	0,5
RIP0033	Robinet en laiton chromé 1"	de 600 à 1000 L	0,30
RIP0024	Robinet inox 1"	de 600 à 1000 L	0,42
RIP0020	Robinet inox à vis 1"	de 600 à 1000 L	0,64
RIP0027	Robinet inox pour vin/huile 1"	de 600 à 1000 L	0,59



Pièces de rechange

Code	Description	Poids (kg)
SIR0295	Purgeur 1" 1/4	0,07
SIR0263	Pompe de 30 mm pour kit de flotteur à air	0,46
SIR0264	Pompe de 40 mm pour kit de flotteur à air	0,64
EPP0155	Tuyau cristal non toxique 8 x 12	0,08
PCP0228	Huile de vaseline 1 L	1,00



Stockage

RÉSERVOIRS INOX
À FOND CONIQUE 10°



300 L flotteur à air

Le réservoir en acier inox de 300 L avec flotteur à air et fond conique 10° est la solution idéale pour la fermentation, la maturation et le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu.

Toutes les réservoirs sont équipés de : nr. 3 pieds inox, kit flotteur à air, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes à bille en inox 1" x Eno30.



SIP0394



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection inox

SIP0395



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection inox.
Trappe circulaire Ø
300 mm.

SIP0536



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection en
inox. Bande de
refroidissement
h 500 mm.
Thermomètre
et doigt de gant
supplémentaire.

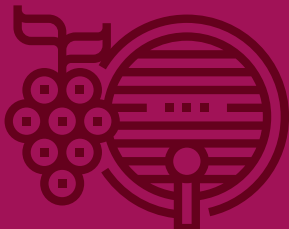
SIP0537



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection en
inox. Trappe Ø 300
mm. Bande de
refroidissement
h 500 mm.
Thermomètre
et doigt de gant
supplémentaire.

Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Robinet dégustation	Indicateur de niveau	Trappe Ø 300	Bande de refr. h 500	Thermomètre	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0055	300 L Flotteur à air	3	1,5	1	1,5	●	○	○	○	○	Ø 640 x 1400h	1000h	40,00
SIP0394	300 L Flotteur à air I	3	1,5	1	1,5	●	●	○	○	○	Ø 640 x 1400h	1000h	41,00
SIP0395	300 L Flotteur à air IT	3	1,5	1	1,5	●	●	●	○	○	Ø 640 x 1400h	1000h	42,00
SIP0536	300 L Flotteur à air I Ref.	3	1,5	1	1,5	●	●	○	●	●	Ø 660 x 1400h	1000h	45,00
SIP0537	300 L Flotteur à air IT Ref.	3	1,5	1	1,5	●	●	●	●	●	Ø 660 x 1400h	1000h	47,00

Légende: ○ = options ● = fourni



Stockage 300

300 L de stockage



Le réservoir en acier inox de 300 L avec trou d'homme supérieur Ø 400 mm et fond conique 10° est la solution idéale pour le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu. Tous les réservoirs sont équipés de : nr.3 pieds inox, trou d'homme supérieur avec vanne de purge, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes inox à bille 1" x Eno30. Sur demande ils peuvent être équipés de prédisposition pour système d'azote.

SIP0388



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection inox

SIP0300



Complet avec:
Trappe circulaire Ø
300 mm

SIP0534



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection
inox. Bande de
refroidissement
h 500 mm.
Thermomètre
et doigt de gant
supplémentaire.

SIP0535



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection inox.
Trappe Ø 300
mm. Bande de
refroidissement
h 500 mm.
Thermomètre
et doigt de gant
supplémentaire.



Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Robinet dégustation	Indicateur de niveau	Trappe Ø 300	Bande de refr. h 500	Thermomètre	Prédisp. pour azote	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0070	300 L Stockage	3	1,5	1	1,5	●	○	○	○	○	○	Ø 640 x 1700h	1000h	40,00
SIP0388	300 L Stockage I	3	1,5	1	1,5	●	●	○	○	○	○	Ø 640 x 1700h	1000h	41,00
SIP0300	300 L Stockage T	3	1,5	1	1,5	●	○	●	○	○	○	Ø 640 x 1700h	1000h	42,00
SIP0534	300 L Stockage I Ref.	3	1,5	1	1,5	●	●	○	●	●	○	Ø 660 x 1700h	1000h	45,00
SIP0535	300 L Stockage IT Ref.	3	1,5	1	1,5	●	●	●	●	●	○	Ø 660 x 1700h	1000h	47,00

Légende: ○ = options ● = fourni

Stockage

RÉSERVOIRS INOX
À FOND CONIQUE 10°



500 L flotteur à air

Le réservoir en acier inox de 500 L avec flotteur à air et fond conique de 10° est la solution idéale pour la fermentation, la maturation et le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu.

Tous les réservoirs sont équipés de : nr. 3 pieds inox, kit flotteur à air, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes à bille inox 1" x Eno30.



SIP0098



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection inox

SIP0396



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection inox.
Trappe circulaire Ø
300 mm.

SIP0263



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection en
inox. Bande de
refroidissement
h 500 mm.
Thermomètre
et doigt de gant
supplémentaire.

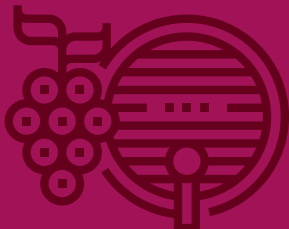
SIP0362



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection en
inox. Trappe Ø 300
mm. Bande de
refroidissement
h 500 mm.
Thermomètre
et doigt de gant
supplémentaire.

Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Robinet dégustation	Indicateur de niveau	Trappe Ø 300	Bande de refr. h 500	Thermomètre	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0097	500 L Flotteur à air	3	1,5	1	1,5	●	○	○	○	○	Ø 720 x 1650h	1250h	47,00
SIP0098	500 L Flotteur à air I	3	1,5	1	1,5	●	●	○	○	○	Ø 720 x 1650h	1250h	48,00
SIP0396	500 L Flotteur à air IT	3	1,5	1	1,5	●	●	●	○	○	Ø 720 x 1650h	1250h	54,00
SIP0263	500 L Flotteur à air I Ref.	3	1,5	1	1,5	●	●	○	●	●	Ø 720 x 1650h	1250h	54,00
SIP0362	500 L Flotteur à air IT Ref.	3	1,5	1	1,5	●	●	●	●	●	Ø 720 x 1650h	1250h	59,00

Légende: ○ = options ● = fourni



Stockage 500

500 L de Stockage



Le réservoir en acier inox de 500 L avec trou d'homme supérieur de Ø 400 mm et fond conique de 10° est la solution idéale pour le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu.

Tous les réservoirs sont équipés de : nr.3 pieds inox, trou d'homme supérieur avec vanne de purge, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes inox à bille de 1" x Eno30. Sur demande ils peuvent être équipés de prédisposition pour système d'azote.

SIP0391



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection inox

SIP0392



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection inox.
Trappe circulaire Ø
300 mm.

SIP0524



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection
inox. Bande de
refroidissement
h 500 mm.
Thermomètre
et doigt de gant
supplémentaire.

SIP0523



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection inox.
Trappe Ø 300
mm. Bande de
refroidissement
h 500 mm.
Thermomètre
et doigt de gant
supplémentaire.



Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Robinet dégustation	Indicateur de niveau	Trappe Ø 300	Bande de refr. h 500	Thermomètre	Prédisp. pour azote	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0074	500 L Stockage	3	1,5	1	1,5	●	○	○	○	○	○	Ø 720 x 1950h	1250h	48,00
SIP0391	500 L Stockage I	3	1,5	1	1,5	●	●	○	○	○	○	Ø 720 x 1950h	1250h	49,00
SIP0392	500 L Stockage IT	3	1,5	1	1,5	●	●	●	○	○	○	Ø 720 x 1950h	1250h	56,00
SIP0524	500 L Stockage I Ref.	3	1,5	1	1,5	●	●	○	●	●	○	Ø 720 x 1950h	1250h	56,00
SIP0523	500 L Stockage IT Ref.	3	1,5	1	1,5	●	●	●	●	●	○	Ø 720 x 1950h	1250h	61,00

Légende: ○ = options ● = fourni

Stockage

RÉSERVOIRS INOX
À FOND CONIQUE 10°



1000 L flotteur à air

Le réservoir en acier inox de 1000 L avec flotteur à air et fond conique 10° est la solution idéale pour la fermentation, la maturation et le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu.

Tous les réservoirs sont équipés de : nr. 3 pieds en inox, kit flotteur à air, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes inox à bille de 1" x Eno30.



SIP0101



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection inox

SIP0102



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection inox.
Trappe circulaire Ø
300 mm.

SIP0525



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection en
inox. Bande de
refroidissement
h 500 mm.
Thermomètre
et doigt de gant
supplémentaire.

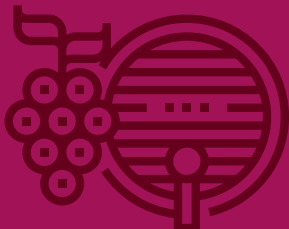
SIP0361



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection en
inox. Trappe Ø 300
mm. Bande de
refroidissement
h 500 mm.
Thermomètre
et doigt de gant
supplémentaire.

Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Robinet dégustation	Indicateur de niveau	Trappe Ø 300	Thermomètre	Bande de refr. h 500	Bande de refr. h 750	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0320	1000 L Flotteur à air	3	1,5	1	1,5	●	○	○	○	○	○	Ø 930 x 1900h	1500h	68,00
SIP0101	1000 L Flotteur à air I	3	1,5	1	1,5	●	●	○	○	○	○	Ø 930 x 1900h	1500h	69,00
SIP0102	1000 L Flotteur à air IT	3	1,5	1	1,5	●	●	●	○	○	○	Ø 930 x 1900h	1500h	76,00
SIP0525	1000 L Flotteur à air I Ref.	3	1,5	1	1,5	●	●	○	●	●	○	Ø 930 x 1900h	1500h	73,00
SIP0361	1000 L Flotteur à air IT Ref.	3	1,5	1	1,5	●	●	●	●	●	○	Ø 930 x 1900h	1500h	81,00

Légende: ○ = options ● = fourni



Stockage 1000

1000 L de Stockage



Le réservoir en acier inox de 1000 L avec trou d'homme supérieur Ø 400 mm et fond conique 10° est la solution idéale pour le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu. Tous les réservoirs sont équipés de : nr. 3 pieds inox, trou d'homme supérieur avec vanne de purge, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes inox à bille 1" x Eno30. Sur demande ils peuvent être équipés de prédisposition pour système d'azote.

SIP0083



Complet avec: Indicateur de niveau avec protection inox

SIP0086



Complet avec: Indicateur de niveau avec protection inox. Trappe circulaire Ø 300 mm.

SIP0093



Complet avec: Indicateur de niveau avec protection inox. Bande de refroidissement h 500 mm. Thermomètre et doigt de gant supplémentaire.

SIP0087



Complet avec: Indicateur de niveau avec protection inox. Trappe Ø 300 mm. Bande de refroidissement h 500 mm. Thermomètre et doigt de gant supplémentaire.



Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Robinet dégustation	Indicateur de niveau	Trappe Ø 300	Thermomètre	Bande de refr. h 500	Bande de refr. h 750	Prédisp. pour azote	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0533	1000 L Stockage	3	1,5	1	1,5	●	○	○	○	○	○	○	Ø 930 x 2200h	1500h	97,00
SIP0083	1000 L Stockage I	3	1,5	1	1,5	●	●	○	○	○	○	○	Ø 930 x 2200h	1500h	98,00
SIP0086	1000 L Stockage IT	3	1,5	1	1,5	●	●	●	○	○	○	○	Ø 930 x 2200h	1500h	103,00
SIP0093	1000 L Stockage I Ref.	3	1,5	1	1,5	●	●	○	●	●	○	○	Ø 930 x 2200h	1500h	99,00
SIP0087	1000 L Stockage IT Ref.	3	1,5	1	1,5	●	●	●	●	●	○	○	Ø 930 x 2200h	1500h	108,00

Légende: ○ = options ● = fourni

Stockage

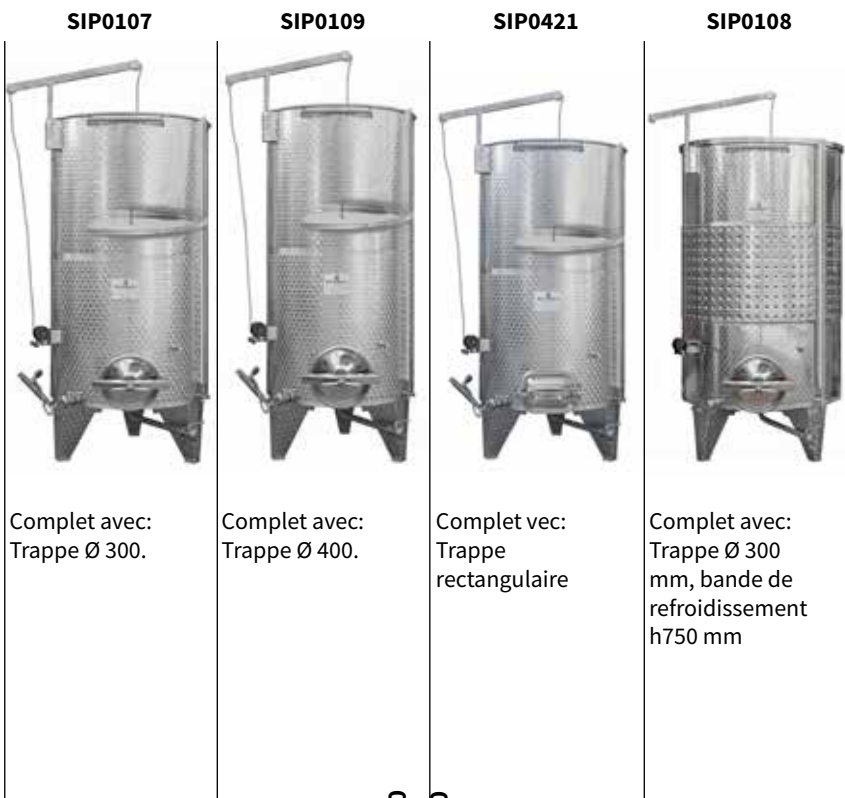
RÉSERVOIRS INOX
À FOND CONIQUE 10°



1500 L flotteur à air

Le réservoir en acier inox de 1500 L avec flotteur à air et fond conique 10° est la solution idéale pour la fermentation, la maturation et le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu.

Tous les réservoirs sont équipés de : support pour échelle, indicateur de niveau, nr.3 pieds inox avec réglage, kit flotteur à air avec bras et palan de levage, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes inox à bille DIN40 x GA50.



SIP0107
Complet avec:
Trappe Ø 300.

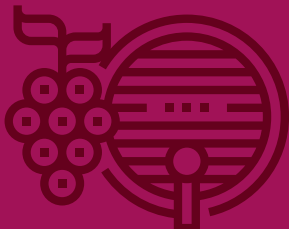
SIP0109
Complet avec:
Trappe Ø 400.

SIP0421
Complet avec:
Trappe
rectangulaire

SIP0108
Complet avec:
Trappe Ø 300
mm, bande de
refroidissement
h750 mm

Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Trappe Ø 400	Trappe 310 x 420	Trappe Ø 300	Thermomètre	Bande de refr. h 500	Bande de refr. h 750	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0106	1500 L Flotteur à air	3	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	118,00
SIP0107	1500 L Flotteur à air T300	3	1,5	1,2	1,5	○	○	●	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	123,00
SIP0109	1500 L Flotteur à air T400	3	1,5	1,2	1,5	●	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	125,00
SIP0421	1500 L Flotteur à air TR 310x420	3	1,5	1,2	1,5	○	●	○	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	126,00
SIP0108	1500 L Flotteur à air T300 Ref. 750	3	1,5	1,2	1,5	○	○	●	●	○	●	Ø 1150 x 2200h	1500h	130,00

Légende: ○ = options ● = fourni



Stockage 1500

1500 L de Stockage



Le réservoir en acier inox de 1500 L avec trou d'homme supérieur de Ø 400 mm et fond conique 10° est la solution idéale pour le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu.

Tous les réservoirs sont équipés de : support pour échelle, indicateur de niveau, nr. 3 pieds inox avec réglage, trou d'homme supérieur avec vanne de purge, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes inox à bille DIN40 X GA50. Sur demande ils peuvent être équipés de prédisposition pour système d'azote.

SIP0262



Complet avec:
Trappe Ø 300 mm

SIP0324



Complet avec:
Trappe Ø 400 mm

SIP0258



Complet avec:
Trappe Ø 300
mm bande de
refroidissement
h750 mm

SIP0528



Complet avec:
Trappe Ø 400
mm bande de
refroidissement
h500 mm



Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Trappe Ø 300	Trappe Ø 400	Trappe ovale	Thermomètre	Bande de refr. h 500	Bande de refr. h 750	Prédisp. pour azote	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0266	1500 L Stockage	3	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	118,00
SIP0262	1500 L Stockage T300	3	1,5	1,2	1,5	●	○	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	123,00
SIP0324	1500 L Stockage T400	3	1,5	1,2	1,5	○	●	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	125,00
SIP0258	1500 L Stockage T300 Ref.750	3	1,5	1,2	1,5	●	○	○	●	○	●	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	130,00
SIP0528	1500 L Stockage T400 Ref.500	3	1,5	1,2	1,5	○	●	○	●	●	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	130,00

Légende: ○ = options ● = fourni

Stockage

RÉSERVOIRS INOX
À FOND CONIQUE 10°



2000 L flotteur à air

Le réservoir en acier inox de 2000 L avec flotteur à air et fond conique 10° est la solution idéale pour la fermentation, la maturation et le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu.

Tous les réservoirs sont équipés de : support pour échelle, indicateur de niveau, nr.3 pieds en inox avec réglage, kit flotteur à air avec bras de levage, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes inox à bille DIN40 x GA50.



SIP0113



Complet avec:
Trappe Ø 300.

SIP0115



Complet avec:
Trappe Ø 400.

SIP0497



Complet avec:
Bande de
refroidissement
h750 mm

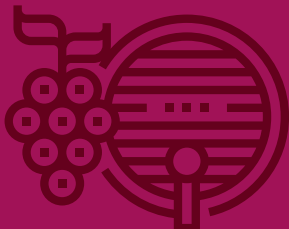
SIP0116



Complet avec:
Trappe Ø 400 mm
bande de
refroidissement
h750 mm

Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Trappe Ø 400	Trappe 310 x 420	Trappe Ø 300	Thermomètre	Bande de refr. h 500	Bande de refr. h 750	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0227	2000 L Flotteur à air	3	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	125,00
SIP0113	2000 L Flotteur à air T300	3	1,5	1,2	1,5	○	○	●	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	132,00
SIP0115	2000 L Flotteur à air T400	3	1,5	1,2	1,5	●	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	137,00
SIP0497	2000 L Flotteur à air Ref. 750	3	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	●	Ø 1150 x 2800h	2000h	140,00
SIP0116	2000 L Flot. à air T400 Ref. 750	3	1,5	1,2	1,5	●	○	○	●	○	●	Ø 1320 x 2200h	2000h	148,00

Légende: ○ = options ● = fourni



Stockage 2000

2000 L de Stockage



Le réservoir en acier inox de 2000 L avec trou d'homme supérieur Ø 400 mm et fond conique 10° est la solution idéale pour le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu.

Tous les réservoirs sont équipés de : support pour échelle, indicateur de niveau, nr.3 pieds inox avec réglage, trou d'homme supérieur avec vanne de purge, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes inox à bille DIN40 x GA50. Sur demande ils peuvent être équipés de prédisposition pour système d'azote.

SIP0111



Complet avec:
Trappe Ø 300 mm.

SIP0089



Complet avec:
Trappe Ø 400 mm.

SIP0330



Complet
avec: Trappe
rectangulaire
310 x 420 mm

SIP0068



Complet avec:
Trappe Ø 400
mm, bande de
refroidissement
h750 mm



Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Trappe Ø 300	Trappe Ø 400	Trappe rect. 420x310	Thermomètre	Bande de refr. h 500	Bande de refr. h 750	Prédisp. pour azote	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0404	2000 L Stockage	3	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	150,00
SIP0111	2000 L Stockage T300	3	1,5	1,2	1,5	●	○	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	155,00
SIP0089	2000 L Stockage T400	3	1,5	1,2	1,5	○	●	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	158,00
SIP0330	2000 L Stockage TRect.	3	1,5	1,2	1,5	○	○	●	○	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	163,00
SIP0068	2000 L Stockage T400 Ref.750	3	1,5	1,2	1,5	○	●	○	●	○	●	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	165,00

Légende: ○ = options ● = fourni

Stockage

RÉSERVOIRS INOX
À FOND CONIQUE 10°



2500 L flotteur à air

Le réservoir en acier inox de 2500 L avec flotteur à air et fond conique 10° est la solution idéale pour la fermentation, la maturation et le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu.

Tous les réservoirs sont équipés de : support pour échelle, indicateur de niveau, nr.3 pieds inox avec réglage, kit flotteur à air avec bras de levage, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes inox à bille DIN40 x GA50.



SIP0118



Complet avec:
Trappe Ø 400.

SIP0117



Complet avec:
Trappe
rectangulaire
310 x 420 mm

SIP0540



Complet avec:
Trappe ovale
320 x 455 mm

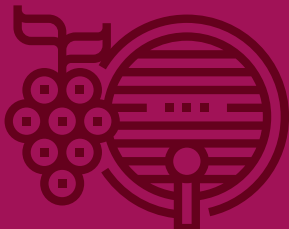
SIP0543



Complet avec:
Trappe Ø 400 mm
bande de
refroidissement
h750 mm

Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Trappe Ø 400	Trappe rect. 310 x 420	Trappe ovale 320 x 455	Thermomètre	Bande de refr. h 500	Bande de refr. h 750	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0542	2500 L Flotteur à air	4	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	118,00
SIP0118	2500 L Flotteur à air T400	4	1,5	1,2	1,5	●	○	○	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	123,00
SIP0540	2500 L Flotteur à air TR 310x420	4	1,5	1,2	1,5	○	●	○	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	123,00
SIP0543	2500 L Flot. à air TO 320x455	4	1,5	1,2	1,5	○	○	●	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	123,00
SIP0117	2500 L Flot. à air T400 Ref. 750	4	1,5	1,2	1,5	●	○	○	●	○	●	Ø 1270 x 2800h	2000h	130,00

Légende: ○ = options ● = fourni



Stockage 2500

2500 L de Stockage



Le réservoir en acier inox de 2500 L avec trou d'homme supérieur Ø 400 mm et fond conique 10° est la solution idéale pour le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu. Tous les réservoirs sont équipés de : support pour échelle, indicateur de niveau, nr.4 pieds inox avec réglage, trou d'homme supérieur avec vanne de purge, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes inox à bille DIN40 x GA50. Sur demande ils peuvent être équipés de prédisposition pour système d'azote.

SIP0541



Complet avec:
Trappe Ø 400 mm.

SIP0544



Complet avec:
Trappe rectangulaire
310 x 420 mm

SIP0545



Complet avec:
Trappe ovale
320x455.

SIP0240



Complet avec:
Trappe Ø 400
mm, bande de
refroidissement
h750 mm



Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Trappe Ø 400	Trappe Rect. 310 x 420	Trappe ovale 320 x 455	Thermomètre	Bande de refr. h 500	Bande de refr. h 750	Prédisp. pour azote	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0069	2500 L Stockage	4	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	118,00
SIP0541	2500 L Stockage T400	4	1,5	1,2	1,5	●	○	○	○	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	123,00
SIP0544	2500 L Stock. TRect. 310x420	4	1,5	1,2	1,5	○	●	○	○	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	123,00
SIP0545	2500 L Stock. TOvale 320x455	4	1,5	1,2	1,5	○	○	●	○	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	123,00
SIP0240	2500 L Stock. T400 Ref.750	4	1,5	1,2	1,5	●	○	○	●	○	●	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	130,00

Légende: ○ = options ● = fourni

Stockage

RÉSERVOIRS INOX À FOND CONIQUE 10°



3000 L flotteur à air

Le réservoir en acier inox de 3000 L avec flotteur à air et fond conique 10° est la solution idéale pour la fermentation, la maturation et le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu.

Tous les réservoirs sont équipés de : support pour échelle, indicateur de niveau, nr.4 pieds inox avec réglage, kit flotteur à air avec bras de levage, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes inox à bille DIN40 x GA50.



SIP0121



Complet avec:
Trappe Ø 400.

SIP0546



Complet avec:
Trappe
rectangulaire
310 x 420 mm

SIP0547



Complet avec:
Trappe ovale
320 x 455 mm

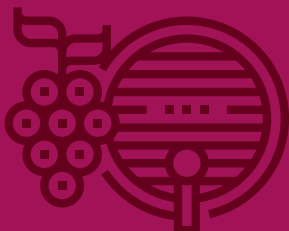
SIP0122



Complet avec:
Trappe Ø 400 mm
bande de
refroidissement
h750 mm

Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Trappe Ø 400	Trappe rect. 310 x 420	Trappe ovale 320 x 455	Thermomètre	Bande de refr. h 500	Bande de refr. h 750	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0119	3000 L Flotteur à air	4	2	1,2	2	○	○	○	○	○	○	Ø 1400 x 2800h	2000h	118,00
SIP0121	3000 L Flotteur à air T400	4	2	1,2	2	●	○	○	○	○	○	Ø 1400 x 2800h	2000h	123,00
SIP0546	3000 L Flot. à air TRect. 310x420	4	2	1,2	2	○	●	○	○	○	○	Ø 1400 x 2800h	2000h	125,00
SIP0547	3000 L Flot. à air TOvale 320x455	4	2	1,2	2	○	○	●	○	○	○	Ø 1400 x 2800h	2000h	126,00
SIP0122	3000 L Flot. à air T400 Ref. 750	4	2	1,2	2	●	○	○	●	○	●	Ø 1400 x 2800h	2000h	130,00

Légende: ○ = options ● = fourni



Stockage 3000

3000 L de Stockage



Le réservoir en acier inox de 3000 L avec trou d'homme supérieur Ø 400 mm et fond conique 10° est la solution idéale pour le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu. Tous les réservoirs sont équipés de : support pour échelle, indicateur de niveau, nr.4 pieds inox avec réglage, trou d'homme supérieur avec vanne de purge, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes inox à bille DIN40 x GA50. Sur demande ils peuvent être équipés de prédisposition pour système d'azote.

SIP0262



Complet avec:
Trappe Ø 400 mm.

SIP0324



Complet avec:
Trappe rectangulaire
310 x 420 mm

SIP0549



Complet avec:
Trappe ovale
320x455.

SIP0241



Complet avec:
Trappe Ø 400
mm, bande de
refroidissement
h750 mm



Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Trappe Ø 400	Trappe Rect. 310 x 420	Trappe ovale 320 x 455	Thermomètre	Bande de refr. h 500	Bande de refr. h 750	Prédisp. pour azote	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0266	3000 L Stockage	4	2	1,2	2	○	○	○	○	○	○	○	Ø 140 x 2800h	2000 h	118,00
SIP0262	3000 L Stockage T400	4	2	1,2	2	●	○	○	○	○	○	○	Ø 140 x 2800h	2000h	123,00
SIP0324	3000 L Stock. TRect. 310x420	4	2	1,2	2	○	●	○	○	○	○	○	Ø 140 x 2800h	2000h	125,00
SIP0549	3000 L Stock. TOvale 320x455	4	2	1,2	2	○	○	●	○	○	○	○	Ø 140 x 2800h	2000h	126,00
SIP0241	3000 L Stock. T400 Ref.750	4	2	1,2	2	●	○	○	●	○	●	○	Ø 140 x 2800h	2000h	130,00

Légende: ○ = options ● = fourni

Stockage

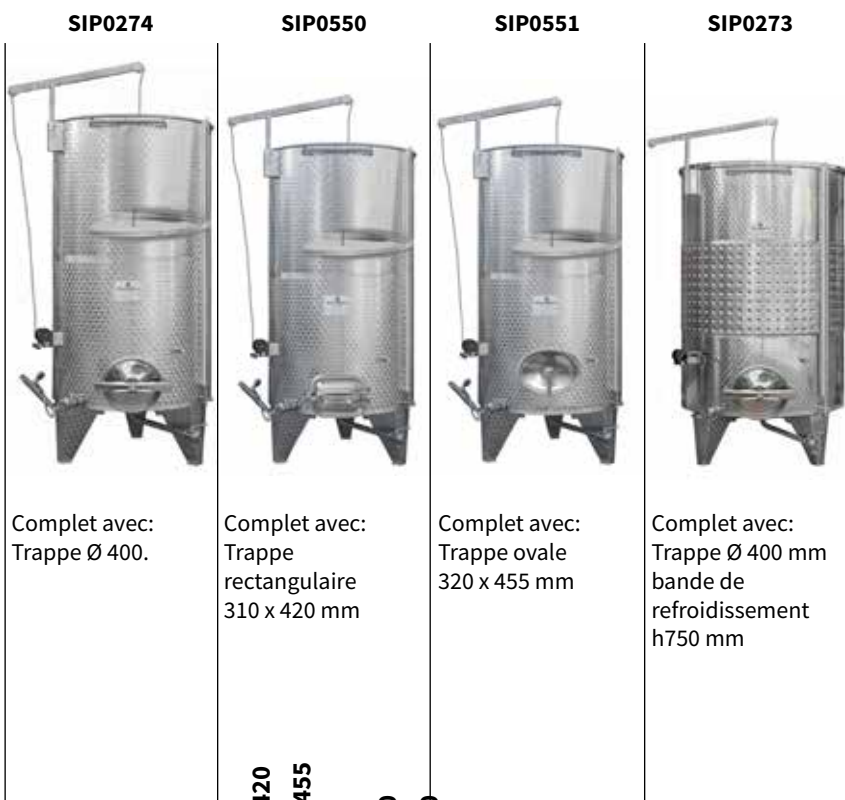
RÉSERVOIRS INOX
À FOND CONIQUE 10°



5000 L flotteur à air

Le réservoir en acier inox de 5000 L avec flotteur à air et fond conique 10° est la solution idéale pour la fermentation, la maturation et le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu.

Tous les réservoirs sont équipés de : support pour échelle, indicateur de niveau, nr.4 pieds en inox avec réglage, kit flotteur à air avec bras de levage, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes inox à bille DIN40 x GA50.



Complet avec:
Trappe Ø 400.

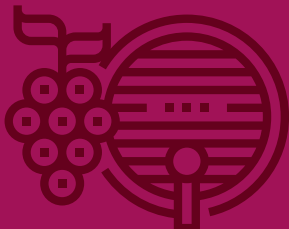
Complet avec:
Trappe
rectangulaire
310 x 420 mm

Complet avec:
Trappe ovale
320 x 455 mm

Complet avec:
Trappe Ø 400 mm
bande de
refroidissement
h750 mm

Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Trappe Ø 400	Trappe Rect. 310 x 420	Trappe ovale 320 x 455	Thermomètre	Bande de refr. h 500	Bande de refr. h 750	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0340	5000 L Flotteur à air	4	2	1,5	2	○	○	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	118,00
SIP0274	5000 L Flotteur à air T400	4	2	1,5	2	●	○	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	123,00
SIP0550	5000 L Flot. à air TRect.310x420	4	2	1,5	2	○	●	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	125,00
SIP0551	5000 L Flot. à air TOvale 320x455	4	2	1,5	2	○	○	●	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	126,00
SIP0273	5000 L Flot. à air T400 Ref.750	4	2	1,5	2	●	○	○	●	○	●	Ø 1600 x 3200h	2500h	130,00

Légende: ○ = options ● = fourni



Stockage 5000

5000 L de Stockage



Le réservoir en acier inox de 5000 L avec flotteur à air et fond conique 10° est la solution idéale pour la fermentation, la maturation et le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu.

Tous les réservoirs sont équipés de : support pour échelle, indicateur de niveau, nr.4 pieds en inox avec réglage, kit flotteur à air avec bras de levage, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes inox à bille DIN40 x GA50.

SIP0552



Complet avec:
Trappe Ø 400 mm.

SIP0554



Complet avec:
Trappe rectangulaire
310 x 420 mm

SIP0555



Complet avec:
Trappe ovale
320x455.

SIP0553



Complet avec:
Trappe Ø 400
mm, bande de
refroidissement
h750 mm



Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Trappe 400	Trappe Rect. 310 x 420	Trappe ovale 320 x 455	Thermomètre	Bande de refr. h 500	Bande de refr. h 750	Prédisp. pour azote	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0268	5000 L Stockage	4	2	1,5	2	○	○	○	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	118,00
SIP0552	5000 L Stockage T400	4	2	1,5	2	●	○	○	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	123,00
SIP0554	5000 L Stock. TRect. 310x420	4	2	1,5	2	○	●	○	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	125,00
SIP0555	5000 L Stock. TOvale 320x455	4	2	1,5	2	○	○	●	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	130,00
SIP0553	5000 L Stock. T400 Ref.750	4	2	1,5	2	●	○	○	●	○	●	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	130,00

Légende: ○ = options ● = fourni

Accessoires et Pièces de rechange

RÉSERVOIRS INOX À FOND CONIQUE 10°



Kits flotteur à air



Code	Description	Diamètre (mm)	Poids (kg)
SIR0227	Kits flotteur à air réservoir 300 L	610	2,00
SIR0228	Kits flotteur à air réservoir 500 L	695	3,50
SIR0252	Kits flotteur à air réservoir 1000 L	910	5,00
SIR0240	Kits flotteur à air réservoir 1500/2000 L	1125	6,00
SIR0246	Kits flotteur à air réservoir 2500 L	1270	7,50
SIR0112	Kits flotteur à air réservoir 3000 L	1400	8,00
SIR0119	Flotteur à air réservoir 5000 L	1600	8,00

Vannes

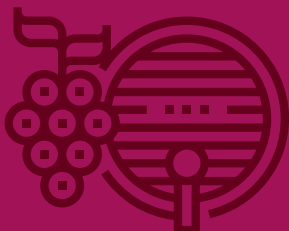


Code	Description	Dimensions (mm)	Poids (kg)
RIR0003	Robinet dégustation de vin Inox 3/8"	70 x 50 x 30	0,20
RIP0063	Vanne à boule Inox DN20 1" M x œnologique 30 F	150 x 50 x 50	0,48
RIP0071	Vanne à boule inox 1" M x Garolla 40	150 x 50 x 50	0,50
RIP0105	Vanne à boule cuivre chromé 1" M x œnolog. 30 F	150 x 50 x 50	0,45
RIP0106	Vanne à boule cuivre chromé 1"1/2 x œnolog. 40	150 x 50 x 50	0,50
RIP0393	Vanne à boule inox DIN 40 M x GA 40	150 x 60 x 60	0,60
RIP0145	Vanne à boule inox DIN 40 M x GA 50	150 x 60 x 60	0,61
RIP0116	Vanne à boule inox DIN 40 M a/é x CLAMP1" 1/2	150 x 60 x 60	0,62

Pièces de rechange



Code	Description	Poids (kg)
SIR0295	Purgeur 1" 1/4	0,07
SIR0294	Purgeur 1" 1/2	0,07
SIR0263	Pompe 30 mm pour kit de flotteur à air	0,46
SIR0264	Pompe 40 mm pour kit de flotteur à air	0,64
EPP0155	Tuyau cristal non toxique 8 x 12	0,08
PCP0228	Huile de vaseline	0,86
SIR0208	Joint pour trappe Ø 300	0,14
SIR0209	Joint pour trappe Ø 400	0,29
SIR0219	Joint pour trappe rectangulaire 310x420	0,27
SIR0220	Joint pour trappe rectangulaire 420x530	0,35
SIR 0215	Joint pour trappe ovale 305x440	0,29



Réservoir coniques / palettisable

Le réservoir palettisable en acier inox est un produit de qualité professionnelle conçu pour faciliter les opérations de transport et de mise en place. La base en acier inox de ce réservoir de stockage à fond conique 10° permet le transport par transpalette ou chariot élévateur. Sur demande il peut être équipé d'une trappe, d'un indicateur de niveau, d'un robinet de dégustation et d'une vidange partielle.

Vanne de purge à double effet



Vidange totale avec vanne inox
1" x GA40



Base en acier inox pour le
transport avec transpalette



Code	Description	Dimensions (mm)	Structure inox (mm)	Poids (kg)
SIP0463	Réservoirs Inox 300 L con. 10° palettisables	690 x 690 x 1150h	400 x 400 x 150h	60,00
SIP0464	Réservoirs Inox 500 L con. 10° palettisables	850 x 850 x 1550h	400 x 400 x 150h	70,00
SIP0465	Réservoirs Inox 1000 L con. 10° palettisables	1200 x 1200 x 1550h	400 x 400 x 150h	80,00

Stockage

RÉSERVOIRS INOX
À FOND CONIQUE 60°



Réservoir inox 18/10 conique 60° flotteur à air

Idéal pour la fermentation du moût et pour le stockage du vin. Equipée de flotteur à air, de deux vannes inox à bille, une de 1" pour la vidange totale et l'autre de 1/2" surélevée par rapport au fond. Le tronc conique à 60° facilite l'extraction des sédiments en assurant une excellente décantation du liquide. Excellente stabilité grâce au support intégré.



Intérieur réservoir.



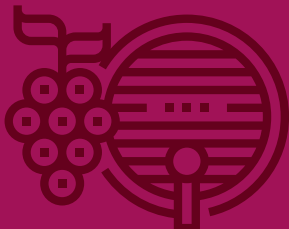
Vidange totale et partielle



Vanne inox à bille avec raccord pour tuyau Ø 20 mm.



Code	Description	Dimensions du cylindre (mm)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
SIP0356	Réservoir inox conique 60° flotteur à air 50 L	Ø 370 x 416h	500 x 500 x 1136h	9,00
SIP0408	Réservoir inox conique 60° flotteur à air 75 L	Ø 420 x 450h	550 x 550 x 1210h	10,70
SIP0357	Réservoir inox conique 60° flotteur à air 100 L	Ø 420 x 625h	550 x 550 x 1385h	11,60
SIP0399	Réservoir inox conique 60° flotteur à air 150 L	Ø 510 x 600h	650 x 650 x 1610h	17,00
SIP0358	Réservoir inox conique 60° flotteur à air 200 L	Ø 510 x 850h	650 x 650 x 1700h	20,00
SIP0359	Réservoir inox conique 60° flotteur à air 300 L	Ø 620 x 850h	650 x 650 x 1800h	24,00
SIP0398	Réservoir inox conique 60° flotteur à air 500 L	Ø 720 x 1000h	740 x 740 x 1980h	34,00



Accessoires et pièces de rechange

RÉSERVOIRS INOX À FOND CONIQUE 60°

Kits plaque réfrigérante

Complet avec couvercle renforcé inox épaisseur 20/10 mm avec barboteur, plaque inox de refroidissement à immersion, poignée et coudes inox avec raccords 1/2" M + PG20.

Code	Description	Couvercle renforcé (mm)	Plaque (mm)	Poids (kg)
ABP0449	Kit plaque réfrigérante réserv. 50 L	388	270x380h	7,20
ABP0430	Kit plaque réfrigérante réserv. 75 L	435	270x380h	7,40
ABP0440	Kit plaque réfrigérante réserv. 100 L	435	370x600h	7,50
ABP0431	Kit plaque réfrigérante réserv. 150 L	530	370x600h	7,55
ABP0441	Kit plaque réfrigérante réserv. 200 L	530	370x800h	7,60
ABP0432	Kit plaque réfrigérante réserv. 300 L	639	370x800h	7,80



Kits flotteur à air

Complet avec flotteur à air, chambre à air, pompe inox avec manomètre, corde de récupération, colliers, tuyau et vanne de purge

Code	Description	Diamètre (mm)	Poids (kg)
SIR0224	Kit flotteur à air réservoir 50 L	350	0,87
SIR0343	Kit flotteur à air réservoir 75/100 L	405	2,25
SIR0247	Kit flotteur à air réservoir 150/200 L	480	2,70
SIR0227	Kit flotteur à air réservoir 300 L	610	3,00
SIR0228	Kit flotteur à air réservoir 500 L	695	4,00



Chambre à air

Code	Description	Diamètre (mm)	Poids (kg)
SIR0030	Chambre à air réservoir 50 L	350	0,08
SIR0031	Chambre à air réservoir 75/100 L	400	0,09
SIR0033	Chambre à air réservoir 150/200 L	500	0,10
SIR0035	Chambre à air réservoir 300 L	600	0,12
SIR0037	Chambre à air réservoir 500 L	700	0,14



Pièces de rechange

Code	Description	Poids (kg)
SIR0295	Purgeur 1" 1/4	0,06
SIR0263	Pompe 30 mm pour kit de flotteur à air	0,43
EPP0155	Tuyau cristal non toxique 8 x 12	0,08
RIP0410	Vanne à boule inox DN15 1/2" F x 3/4" M	0,24
RIP0411	Vanne à boule inox DN20 1" F x 3/4" M	0,40
RIR0192	Embout cannelé avec écrou inox 3/4" x 20	0,05



Accessoires

PISTOLET DE REMPLISSAGE ET BAC D'ÉGOUTTAGE



Pistolet de remplissage inox

Le pistolet inox avec robinet est un outil pratique pour faciliter les opérations de remplissage de liquides alimentaires. Le pistolet inox n'interfère pas avec les caractéristiques de qualité des produits. Le robinet du pistolet de remplissage mesure 34 x 20 cm et pèse 1 kg. Il est muni d'un raccord pour tuyau et d'un tuyau verseur d'un diamètre de 20 millimètres. Disponible en modèle avec compteur de litres digital ou automatique pour contrôler la quantité de liquides et faciliter les opérations de remplissage grâce à la visualisation directe sur l'écran. Les composants du robinet du pistolet de remplissage en acier inox rendent le montage intuitif, tandis que le design ergonomique facilite l'utilisation par l'utilisateur.

Pistolet avec compteur de litres digital.

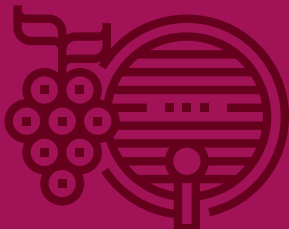


Bac d'égouttage inox

Bac d'égouttage inox avec emplacement pour 2 pistolets est un support nécessaire pour le remplissage de bouteilles et dames en verre ou PET, équipé d'une grille d'égouttage amovible. Rangement pour 2 pistolets de remplissage (pas incluses) et pieds réglables.



Code	Description	Caractéristiques	Dimensions (mm)	Poids (kg)
IPP0159	Pistolet de remplissage Inox	Ø Embout cannelé - Ø Tube de coulée 20mm	340x200	1,25
IPP0157	Pistolet avec compteur de litres digital	Ø Embout cannelé - Ø Tube de coulée 20mm	340x350	1,30
IPP0305	Bac d'égouttage en acier inox 2 places	Logement pour 2 pistolets avec pieds réglables	480x400x480	7,20



Réfrigérateurs

Crio 1000



Crio 2000/2500



Crio 3000



TAE 31



Avec une haute efficacité et performance frigorifique, idéaux pour compléter les installations pour la production de vin. Grâce à une série de vannes il peut être facilement connecté à un panneau de contrôle et à des réservoirs équipés de bande de refroidissement ou plaque à immersion. Une fois en service ils sont capables de maintenir le liquide à la température souhaitée. Ils se composent de plusieurs éléments : compresseur, ventilateurs, réservoir pour la solution eau/glycol et pompe électrique pour la circulation du liquide.



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

Réfrigération

PLAQUES INOX ET
BANDES THERMIQUES



Plaque de refroidissement à immersion

Plaque de refroidissement à immersion pour le contrôle de la température de fermentation à raccorder aux systèmes de réfrigération.

Fabriquées en acier inox AISI 304. Les plaques inox, réalisées avec double canal et fixées à l'intérieur des cuves en position verticale, sont équipées de filetages 1/2" pour l'entrée et la sortie du liquide réfrigérant. La performance des plaques dépend aussi de la puissance effective du groupe froid et du système d'alimentation.



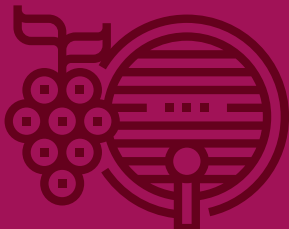
Code	Description	Surface d'échange	Poids (kg)
IPP0120	Plaque inox 270 x 600	0,32 m ²	3,50
IPP0121	Plaque inox 270 x 800	0,43 m ²	4,50
IPP0130	Plaque inox 370 x 600	0,44 m ²	4,00
IPP0132	Plaque inox 370 x 800	0,59 m ²	5,20
IPP0134	Plaque inox 370 x 1000	6,67 m ²	6,20
IPP0135	Plaque inox 370 x 1200	7,75 m ²	7,50
IPP0136	Plaque inox 370 x 1400	9,04 m ²	8,20
IPP0137	Plaque inox 370 x 1600	10,22 m ²	9,50
IPP0139	Plaque inox 370 x 1800	11,41 m ²	11,60
IPP0140	Plaque inox 370 x 2000	12,59 m ²	13,90
IPP0142	Plaque inox 370 x 2500	15,55 m ²	16,00
IPP0143	Plaque inox 370 x 3000	18,51 m ²	19,00

Bande thermique en polypropylène

Disponibles pour réservoirs de 600 litres à 50 000 litres. Chaque bande peut être connectée aux autres en série ou en parallèle. Peut travailler avec de l'eau chaude (+50-60 °C) ou de l'eau froide (à -10 °C) en utilisant des systèmes de conditionnement flexibles et mobiles.



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



Réfrigération

PANNEAUX ÉLECTRIQUES
ET VANNES MOTORISÉES

Panneau en fonctionnement



Panneaux électriques

Composant essentiel pour le contrôle des processus de fermentation dans la cave, indispensable pour la production de vin de qualité. Le panneau électrique se connecte au système de réfrigération et permet de déterminer la température correcte pour chaque réservoir. Intuitif et facile à utiliser grâce aux écrans, il dispose de deux modes de fonctionnement : automatique et manuel. Le panneau est équipé d'un nombre de sondes égal au nombre de positions.

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



Vanne motorisée 24V

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

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



Sonde PT100 - 3 fils

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

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



Fûts en bois

CHÊNE



Série 3 Étoiles



Les fûts de chêne 3 étoiles sont des récipients en bois d'une capacité de 500 ml à 50 litres, construits pour le stockage et le vieillissement du vin et des spiritueux. Il s'agit d'un produit traditionnel relancé par les caves et les producteurs qui ont redécouvert les propriétés bénéfiques du bois et son impact sur le goût final de la boisson.

Pour cette raison, la sélection du bois et le soin apporté à la construction jouent un rôle central dans la production des fûts en chêne : les composants semi-finis sont façonnés et ensuite rendus lisses afin d'obtenir une surface uniforme. Les douelles sont ensuite effilées pour mieux s'adapter à la forme cylindrique du fût, alors que pré-torréfaction et torréfaction permettent de donner aux composants leur forme finale.

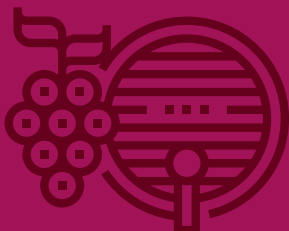
Ils sont équipés de robinet, qui peut être positionné horizontalement, garantissant au liquide l'absence de lumière et l'isolation dont il a besoin pour développer au mieux ses caractéristiques organoleptiques et support.

Fûts et barrique



Le fût de 50 litres et la barrique de 225 litres sont idéaux pour la conservation des vins et des spiritueux, étant donné la capacité des tanins du bois à donner l'arôme et la couleur caractéristiques à votre produit.

Code	Description	Épaisseur des douelles	Origine bois	Dimensions (mm)	Poids (kg)
BLP0043	Fût en chêne 500 mL ***	23 mm	Serbie	Ø 140 x 150 L	1,35
BLP0044	Fût en chêne 1 L ***	23 mm	Serbie	Ø 170 x 150 L	1,80
BLP0047	Fût en chêne 2 L ***	23 mm	Serbie	Ø 200 x 200 L	2,70
BLP0051	Fût en chêne 3 L ***	23 mm	Serbie	Ø 200 x 220 L	3,05
BLP0054	Fût en chêne 5 L ***	23 mm	Serbie	Ø 240 x 260 L	4,30
BLP0045	Fût en chêne 10 L ***	30 mm	Serbie	Ø 300 x 300 L	6,80
BLP0046	Fût en chêne 15 L ***	30 mm	Serbie	Ø 320 x 360 L	8,00
BLP0048	Fût en chêne 20 L ***	30 mm	Serbie	Ø 360 x 380 L	10,30
BLP0049	Fût en chêne 25 L ***	30 mm	Serbie	Ø 360 x 450 L	13,65
BLP0052	Fût en chêne 30 L ***	30 mm	Serbie	Ø 380 x 400 L	18,00
BLP0056	Fût en chêne 50 L ***	30 mm	Serbie	Ø 450 x 500 L	22,00
BLP0055	Fût en chêne 50 L	30 mm	France	Ø 420 x 620 L	18,00
BLP0065	Barrique en chêne 225 L	30 mm	France	Ø 700 x 950 L	33,00



Fûts en bois

CHÊNE RÉGÉNÉRÉ

Trappe en bois sur barrique 225 L



Trappe en bois sur fût 300 L



Trappe inox sur fût 500 L



Régénérés intérieur/extérieur

Ces fûts sont régénérés extérieurement et intérieurement par oxygénation et enrichissement de tanins. Ces derniers ne sont pas seulement extraits du raisin lors de la fermentation, mais se trouvent également dans le bois, donc le vin absorbe leurs arômes pendant la permanence dans les fûts ou barriques. Une autre fonction des tanins est la conservation. En effet, ils agissent également comme antibactériens, protégeant le vin et assurant longévité.

A partir de 225 L, ils sont équipés d'une trappe pour faciliter le nettoyage.



Code	Description	Régénération	Bouchon en liège	Dimensions (mm)	Poids (kg)
BLP0100	Chêne régénéré 20 L	interne/externe	compris	Ø 350 x 520 L	9,00
BLP0101	Chêne régénéré 30 L	interne/externe	compris	Ø 400 x 520 L	12,00
BLP0103	Chêne régénéré 60 L	interne/externe	compris	Ø 500 x 600 L	14,00
BLP0105	Chêne régénéré 100 L	interne/externe	compris	Ø 600 x 800 L	20,00
BLP0108	Barrique régénéré 225 L a/trappe	interne/externe	compris	Ø 700 x 950 L	40,00
BLP0111	Chêne régénéré 300 L a/trappe	interne/externe	compris	Ø 760 x 1000 L	48,00
BLP0115	Chêne régénéré 500 L a/trappe	interne/externe	compris	Ø 950 x 1100 L	70,00
BLP0163	Chêne régénéré 500 L a/trappe inox	interne/externe	compris	Ø 950 x 1100 L	71,00

Fûts en bois

CHÂTAIGNIER

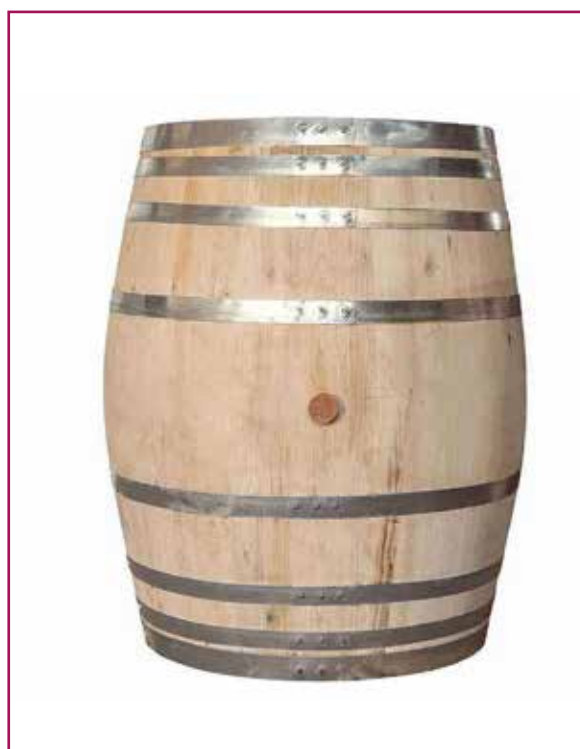


En bois de châtaignier

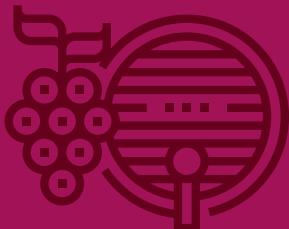
Les fûts en châtaignier sont des conteneurs traditionnellement utilisés pour l'élevage des vins : ce bois, réévalué dans les dernières années pour la construction des fûts et barriques, est moins coloré par rapport au chêne, très riche en tanins et capable de transmettre des arômes plus minéraux et moins épicés à de nombreux types de vins. Les fûts en châtaignier sont fabriqués avec bois neuf et soumis à un processus artisanal de paraffinage interne qui pourrait causer de légères différences de dimensions par rapport à celles qui sont indiquées.



Fût en châtaignier avec trappe



Code	Description	Intérieur	Bouchon en liège	Dimensions (mm)	Poids (kg)
BLP0010	Fût en châtaignier 20 L	paraffiné	compris	Ø 360 x 380 L	7,50
BLP0012	Fût en châtaignier 30 L	paraffiné	compris	Ø 380 x 500 L	10,50
BLP0013	Fût en châtaignier 50 L	paraffiné	compris	Ø 400 x 600 L	12,50
BLP0014	Fût en châtaignier 100 L	paraffiné	compris	Ø 500 x 800 L	18,00
BLP0015	Fût en châtaignier 200 L a/trappe	paraffiné	compris	Ø 700 x 900 L	33,00
BLP0019	Fût en châtaignier 300 L a/trappe	paraffiné	compris	Ø 720 x 1020 L	41,00
BLP0020	Fût en châtaignier 400 L a/trappe	paraffiné	compris	Ø 800 x 1040 L	54,00
BLP0021	Fût en châtaignier 500 L a/trappe	paraffiné	compris	Ø 950 x 1080 L	66,00



Fûts en bois

ACCESSOIRES

Tige de batonnage



Bouchon à expansion en silicone

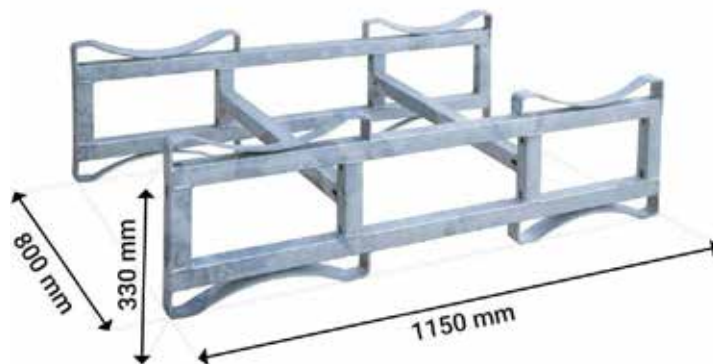


Bouchon en silicone



Support barrique

Le support pour barriques est indispensable à l'organisation de notre cave. La structure en acier galvanisé à chaud est conçue pour Puissance être empilée, afin de supporter trois files de fûts (1+2). Le stockage, la manipulation et l'entretien des fûts seront faciles et rapides.



Code	Description	Matériaux	Dimensions (mm)	Poids (kg)
IPP0169	Support barrique barrique	Acier zingué	1150 x 800 x 330h	25,0
BLP0001	Tige de batonnage	Acier inox	1000	1,00
TXP0142	Bouchon en silicone avec trou d'évacuation	Silicone alimentaire	Ø inf. 48 x Ø sup. 60 x 65h	0,160
TXP0143	Bouchon en silicone avec trou d'évacuation	Silicone alimentaire	Ø inf. 48 x Ø sup. 60 x 65h	0,100
TXP0152	Bouchon en silicone nr. 8	Silicone alimentaire	Ø inf. 27 x Ø sup. 36 x 38h	0,035
TXP0152	Bouchon en silicone nr. 9	Silicone alimentaire	Ø inf. 31 x Ø sup. 40 x 38h	0,046
TXP0144	Bouchon en silicone nr. 10	Silicone alimentaire	Ø inf. 33 x Ø sup. 45 x 46h	0,060
TXP0145	Bouchon en siliconenr. 11	Silicone alimentaire	Ø inf. 36 x Ø sup. 47 x 50h	0,075
TXP0146	Bouchon en silicone nr. 12	Silicone alimentaire	Ø inf. 40 x Ø sup. 52 x 53h	0,102
TXP0147	Bouchon en silicone nr. 13	Silicone alimentaire	Ø inf. 48 x Ø sup. 60 x 60h	0,154
TXP0148	Bouchon en silicone nr. 14	Silicone alimentaire	Ø inf. 52 x Ø sup. 62 x 70h	0,200
TXP0150	Bouchon en silicone nr. 18	Silicone alimentaire	Ø inf. 73 x Ø sup. 85 x 70h	0,300

Électropompes

BE-M



Électropompes auto-amorçante bidirectionnelle

Les électropompes de la série **BE-M** sont un accessoire pratique pour le transvasement précis et rapide de vin et liquides alimentaires. Le système de transport se compose d'un moteur 220V connecté au rotor en bronze à géométrie stellaire interne. Le système d'aspiration permet à la pompe de fonctionner très bien même en présence de discontinuités dans le flux du liquide, qui peut être transvasé dans les deux sens.

BE-M 20



BE-M 25



BE-M 30



BE-M 40

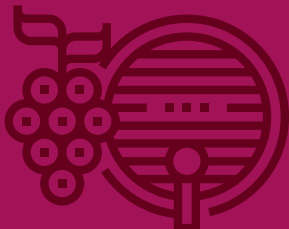


BE-M 50



Interrupteur bidirectionnel

Code	Description	Puissance	Débit L/min	Alimentation	Support de fil et de tuyau	Dimensions (mm)	Poids (kg)
EPP0082	BE-M 20	0,5 Hp	28	220V - 50 Hz	3/4" GAS x PG20	230x120x190h	4,40
EPP0083	BE-M 25	0,6 Hp	40	220V - 50 Hz	1" GAS x PG25	260x120x190h	6,40
EPP0085	BE-M 30	1 Hp	85	220V - 50 Hz	1"1/4 GAS x PG30	310x160x200h	9,40
EPP0087	BE-M 40	1,2 Hp	108	220V - 50 Hz	1"1/2 GAS x PG40	330x180x200h	12,00
EPP0088	BE-M 50	3 Hp	233	220V - 50 Hz	2" GAS x PG50	410x180x220h	21,00



Électropompes auto-amorçante bidirectionnelle

Les électropompes de la série **Novax** sont un accessoire pratique pour le transvasement précis et rapide de vin et liquides alimentaires à des températures allant jusqu'à 35°C. Le système de transport se compose d'un moteur de 220 V connecté au rotor en bronze à géométrie stellaire. Le système d'aspiration permet à la pompe de fonctionner très bien même en présence de discontinuités dans le flux du liquide, qui peut être transféré dans les deux sens.

Novax 25 M



Novax 20 M



Novax 30 M



Novax 40 M



Novax 50 M



Interrupteur bidirectionnel

Code	Description	Puissance	Débit L/min	Alimentation	Support de fil et de tuyau	Dimensions (mm)	Poids (kg)
EPP0065	NOVAX 20 M	0,5 Hp	28	220V - 50 Hz	3/4" GAS x PG20	230x120x190h	4,60
EPP0069	NOVAX 25 M	0,6 Hp	40	220V - 50 Hz	1" GAS x PG25	260x120x190h	6,40
EPP0071	NOVAX 30 M	1 Hp	85	220V - 50 Hz	1"1/4 GAS x PG30	310x160x200h	9,40
EPP0073	NOVAX 40 M	1,2 Hp	108	220V - 50 Hz	1"1/2 GAS x PG40	330x180x200h	12,00
EPP0074	NOVAX 50 M	3 Hp	233	220V - 50 Hz	2" GAS x PG50	410x180x220h	21,00

Électropompes

ENOS



Électropompes auto-amorçante bidirectionnelle

Les électropompes de la série Enos sont un outil pratique et professionnel pour le transvasement de vin et liquides alimentaires. Le châssis de la pompe électrique est réalisé en acier inox AISI 304, idéal lorsqu'on travaille avec des liquides en raison de sa grande résistance à l'humidité et à l'inoxidabilité. Le système d'aspiration permet à la pompe de fonctionner très bien même en présence de discontinuités dans le flux du liquide, qui peut être transféré dans les deux sens.

ENOS 20



Interrupteur bidirectionnel



Raccord pour tuyau Ø 20 mm



ENOS 25



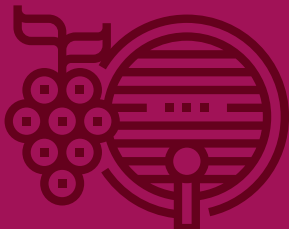
Poignée



Support de tuyau Ø 25 mm



Code	Description	Puissance	Débit L/min	Alimentation	Support de fil et de tuyau	Dimensions (mm)	Poids (kg)
EPP0092	ENOS 20	0,33 kW	28	220V - 50 Hz	3/4" GAS x PG20	230x120x190h	4,80
EPP0093	ENOS 25	0,35 kW	40	220V - 50 Hz	1" GAS x PG25	260x120x190h	6,80



Rotor flexible

Électropompes avec corps en acier inox et rotor flexible, idéale pour le transvasement de liquides alimentaires, délicats, visqueux, même avec des éléments en suspension. Recommandée pour ceux qui travaillent dans le secteur de l'œnologie, oléicole, mais aussi de la chimie, cosmétique et pharmaceutique. Rotor stellaire en CR capable d'aspirer jusqu'à 6 m de profondeur. Le transfert est continu et sans pulsation, afin de respecter les caractéristiques organoleptiques du produit. Auto-amorçage et réversible (fonctionne dans les deux sens de rotation, permettant au liquide en excès de sortir sans intervention manuelle et facilitant la vidange des tuyaux à la fin du transfert).

EP Midex 30



EP Minor 40



EP Senior 40



GR Minor 40



GR Major 60



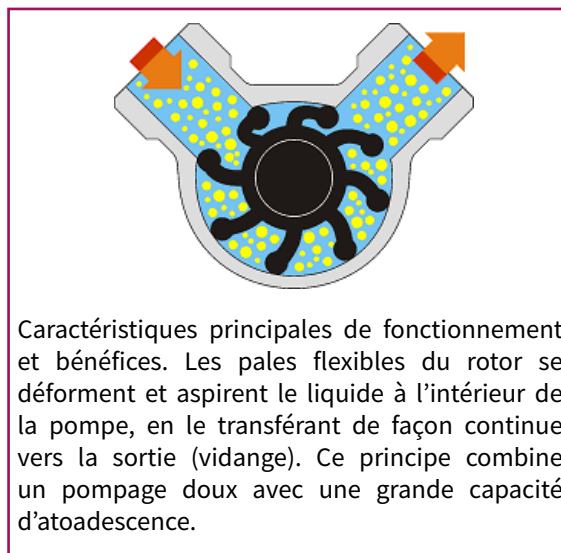
EP Mini 20



Rotor CR



Interrupteur bidirectionnel



Code	Description	kW	Débit L/min	RPM	Alimentation	Support de fil et de tuyau	Dimensions (mm)	Poids (kg)
EPP0031	EP Mini 20	0,37	17	900	220V - 50 Hz	3/4" GAS x PG20	276x210x140h	9,00
EPP0027	EP Midex 30	0,56	64	900	220V - 50 Hz	1"1/4 GAS x PG30	338x227x159h	15,00
EPP0036	EP Minor 40	1,5	115	900	220V - 50 Hz	GAROLLA 40 x PG40	420x240x180h	20,00
EPP0039	EP Senior 40	1,1	120	1400	220V - 50 Hz	1"1/2 x PG40	360x155x165h	20,00
EPP0048	GR Minor 40 380 V	1,5	40	300	220V - 50 Hz	GAROLLA 40 x PG40	1040x484x682h	36,00
EPP0045	GR Major 60 220V	1,5	200	470	220V - 50 Hz	GAROLLA 60 X PG 60	1040x484x682h	38,00
EPP0046	GR Major 60 380V	1,5	200	470	380V - 50 HZ	GAROLLA 60 X PG 60	1040x484x682h	38,00

Électropompes

FLEXI



Rotor flexible

Électropompe auto-amorçante Flexi en acier inox AISI 304 avec rotor en néoprène. Un outil professionnel capable de transvaser liquides alimentaires tels que vin, huile, bière à une température jusqu'à 35°C. La pompe peut être utilisée également dans le secteur agricole, nautique et du jardinage, grâce à sa capacité à transporter une présence partielle de matière pendant le transvasement.

Flexi 60



Flexi 30



Flexi 40



Flexi 50



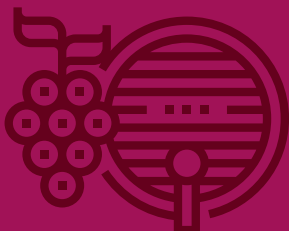
Interrupteur bidirectionnel



Rotor flexible en néoprène.



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



Rotor interne inox

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

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

P30 A.T. avec variateur mécanique - 380V



P30 A.T. avec inverseur - 220V



P30 A.T. - 220V



Manomètre



Entrée/Sortie: 1" GAS



Poignée inox



Inverseur



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

Électropompes

PÉRISTALTIQUE



Large polyvalence dans le transfert du produit (selon le modèle) : moût, vin tranquille ou effervescent, raisin entier ou égrappé. Les pompes péristaltiques, disponibles en plusieurs modèles, sont capables de s'adapter à tous les besoins. Entièrement fabriquées en acier inoxydable AISI 304, elles disposent d'un ou deux rotors avec rouleaux montés sur roulements et sont équipées d'un kit de radiocommande, d'un tableau électrique avec inversion de marche, d'un variateur électronique de vitesse, d'un vase d'expansion et d'un châssis autoportant en acier inoxydable AISI 304. Les pompes péristaltiques ont un débit allant de 10 à 700 hl/h et sont disponibles avec ou sans trémie.

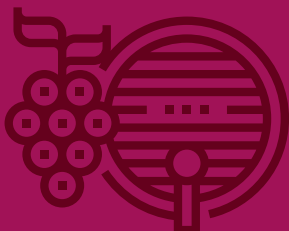
Alimentation: Triphasée 400V



Complet avec:

- Chariot en acier inoxydable AISI 304 avec roues munies d'un dispositif de blocage
- Corps de la pompe en acier inoxydable AISI 304
- Rotor avec deux rouleaux montés sur roulements à pression réglable
- Tuyau péristaltique en caoutchouc de qualité alimentaire avec certification TCA-TBA et FDA
- Double réservoir d'expansion
- Panneau électrique avec tension inversée 400V / 3HP / 50HZ
- Variateur de vitesse électronique (inverseur)
- Câble de contrôle et système d'inversion (10 MT.)
- Kit de contrôle radio

Code	Description	Puissance	Débit hL/h	RPM	Tuyau péristaltique	Connexions	Dimensions (mm)	Poids (kg)
EPP0077	Pompe péristaltique électr. 60 HL	1,5 kW	60	19/63	Ø 45	DIN 50	1050x650x900h	120,00



Accessoires et pièces de rechange électropompes



Code	Description	Dimensions	Poids (kg)
EPR0049	Rotor EPDM pour EP Mini	-	0,085
EPR0044	Rotor EPDM pour EP Midex	-	0,10
EPR0052	Rotor EPDM pour EP Minor	-	0,49
EPR0167	Rotor EPDM pour EP Major	-	0,50
EPR0043	Rotor EPDM pour EP Maxi	-	0,70
EPR0037	Rotor NEOPRENE pour Flexi 30	-	0,28
EPR0038	Rotor NEOPRENE pour Flexi 40	-	0,35
EPR0039	Rotor NEOPRENE pour Flexi 50	-	0,69
EPR0040	Rotor NEOPRENE pour Flexi 60/70	-	1,40
EPP0229	Chariot inox Mini	715 x 290 x 570h	2,00
EPP0002	Chariot inox Midi	330 x 770 x 506h	3,85
EPP0313	Chariot inox Maxi	645 x 330 x 665h	4,75
EPP0004	Chariot émaillé	300 x 720 x 595h	1,75

Filtration

FILTRE À CARTONS 20 X 20



Baby

Le filtre pour vin **Baby** est constitué d'une pompe électrique et d'un système filtrant à plaques en moplen entre lesquelles sont insérées les cartons filtrants. Le système à couches pressées permet d'obtenir d'excellents niveaux de purification en préservant les caractéristiques organoleptiques du vin. Il est donc particulièrement apprécié pour les filtrations domestiques et professionnelles comme, par exemple, les petites et moyennes caves vinicoles.

Baby 6



Baby 12



Baby 18



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

Baby inox

Sur le filtre pour vin **Baby inox** les plaques en moplen sont en contact avec plaques en acier inox. Il permet d'atteindre d'excellents niveaux de purification des boissons sans altérer les caractéristiques fondamentales du liquide transvasé. Il est donc particulièrement apprécié pour la filtration domestique, mais aussi dans le secteur professionnel, comme, par exemple, les petites et moyennes cave vinicoles.

Baby 6



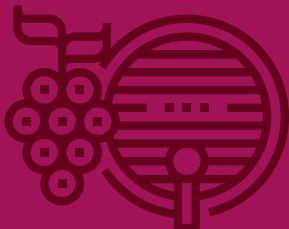
Baby 12



Baby 18



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



Filtration

FILTRE À CARTONS 20 X 20

Jolly

Les filtres de la série Jolly permettent de filtrer de 100 à 5000 litres / heure. Ils sont spécialement conçus pour répondre aux besoins des petites et moyennes entreprises et, construits en acier inox, ils sont pratiques et sûrs. Selon le type de couches filtrantes utilisées, ils permettent de dégrossir, de clarifier et de stériliser vins blancs et rouges, vins mousseux, vinaigres, etc. Les plaques de support 20 x 20 cm sont en plastique alimentaire ou, sur demande en NORIL, stérilisables à 120 °C. La machine est montée sur un chariot en acier inox AISI 304 équipé de 4 roues pour déplacer facilement le filtre. Connexions entrée/sortie pour tuyau Ø 20 mm.

Jolly 10



Jolly 20



Jolly 30



Volant de serrage



Pompe Électrique



Vue frontale



Manomètre



Code	Description	Nr. de plaques	Surface filtration	Dimensions plaques (cm)	Production L/h	Dimensions (mm)	Poids (kg)
MFP0044	Jolly 10	10	0,40 mq	20 x 20	300 ÷ 600	590 x 300 x 560h	35,00
MFP0045	Jolly 20	20	0,80 mq	20 x 20	700 ÷ 1000	600 x 300 x 560h	40,00
MFP0047	Jolly 30	30	1,2 mq	20 x 20	1000 ÷ 1800	770 x 300 x 560h	47,00

Filtration

FILTRE À CARTONS 40 X 40



Eur

Le filtre à cartons **Eur 40** avec plaques 40x40 cm est une machine professionnelle utilisée pour obtenir une parfaite clarification et stérilisation des vins, des vins mousseux et liqueurs à faible teneur en alcool. Préparé pour le fonctionnement avec cartons filtrants 40x40 cm avec différent degrés de filtration (ex. CKP V0 à V24 selon exigences), il est parfait pour satisfaire toutes les exigences de traitement : avec un débit de travail jusqu'à 4000 litres/heure, il assure d'excellents niveaux de purification et de clarification en préservant toutes les propriétés organoleptiques. Il est équipé de plaques en Moplen 40x40 cm, de vannes de régulation en entrée et en sortie et d'un viseur pour contrôler le flux du produit ; la présence de robinets de purge d'air et la possibilité de prélèvement d'échantillons rendent le processus de filtration encore plus précis et contrôlable. La structure du filtre à cartons Eur 40 est réalisée en acier inox de haute qualité, conçu pour garantir une résistance maximale : cela réduit les interventions d'entretien, ne nécessitant qu'un nettoyage normal.

EUR 20



Miroir visuel horizontal



Pompe Électrique



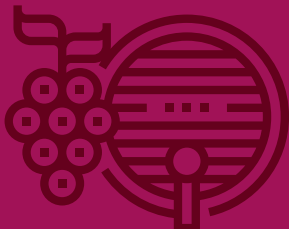
EUR 40



Manomètre



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



Filtration

CARTONS FILTRANTS 20X20 / 40X40

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

L'utilisation de nouvelles celluloses nobles et l'amélioration de la structure du côté entrée - toujours marqué "CKP" - permettent d'obtenir des rendements plus élevés.

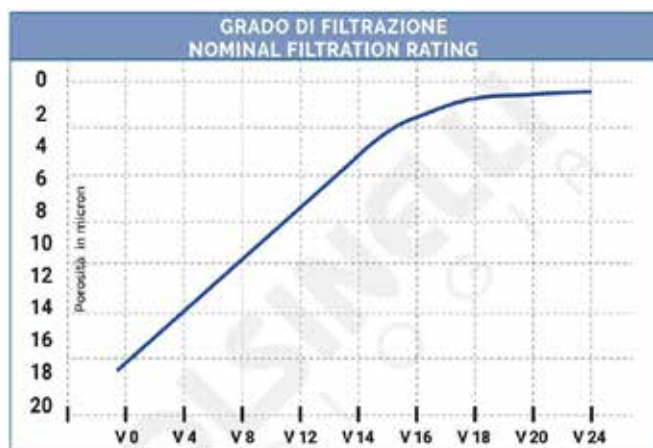
Disponible en paquets de 25 ou 100 pièces.

Cartons filtrants 20 x 20

Code	Description	Caractéristiques	Finition	Typologie produit	Bar	Pièces	Poids pour emb. (kg)
MFC0014.25	CKP V0	790 g/m ² - 18μ	grossier lavable	pour les vins jeunes	4	25	0,80
MFC0026.25	CKP V4	1024 g/m ² - 15μ	grossier	pour les vins jeunes	3	25	1,00
MFC0029.25	CKP V8	1050 g/m ² - 12μ	grossier fin	pour les vins jeunes	2,5	25	1,05
MFC0016.25	CKP V12	1140 g/m ² - 8μ	moyennement clarifiant	pour les vin rouge	2,5	25	1,20
MFC0018.25	CKP V16	1260 g/m ² - 2μ	clarifiant	pour les vin blanc	2	25	1,35
MFC0020.25	CKP V18	1290 g/m ² - 1μ	moyennement stérilisant	pour les vin blanc	2	25	1,40
MFC0022.25	CKP V20	1320 g/m ² - 0,7μ	stérilisant	for wines to be stabilised	1,5	25	1,40
MFC0024.25	CKP V24	1370 g/m ² - 0,5μ	super stérilisant	for wines to be stabilised	1	25	1,45

Cartons filtrants 40 x 40

Code	Description	Caractéristiques	Finition	Typologie produit	Bar	Pièces	Poids pour emb. (kg)
MFC0039.25	CKP V0	790 g/m ² - 18μ	grossier lavable	pour les vins jeunes	4	25	3,60
MFC0052.25	CKP V4	1024 g/m ² - 15μ	grossier	pour les vins jeunes	3	25	4,30
MFC0054.25	CKP V8	1050 g/m ² - 12μ	grossier fin	pour les vins jeunes	2,5	25	4,45
MFC0041.25	CKP V12	1140 g/m ² - 8μ	moyennement clarifiant	pour les vin rouge	2,5	25	4,90
MFC0043.25	CKP V16	1260 g/m ² - 2μ	clarifiant	pour les vin blanc	2	25	5,00
MFC0045.25	CKP V18	1290 g/m ² - 1μ	moyennement stérilisant	pour les vin blanc	2	25	5,10
MFC0047.25	CKP V20	1320 g/m ² - 0,7μ	stérilisant	for wines to be stabilised	1,5	25	5,30
MFC0049.25	CKP V24	1370 g/m ² - 0,5μ	super stérilisant	for wines to be stabilised	1	25	5,70



Filtration

HOUSING



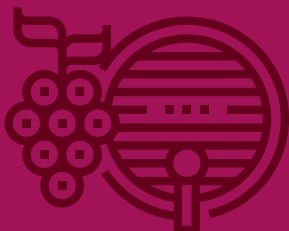
Housing 10", 30" et 30" à 3 cartouches

Le filtre **Housing** est un outil utilisé dans la phase précédant l'embouteillage pour effectuer un nettoyage complet, une stérilisation et une clarification à froid du vin ou autres liquides alimentaires. La structure de l'outil comprend une cloche réalisée en acier inox AISI 316 de 30" qui garantit une hygiène maximale et assure l'élimination des cellules, des levures et des bactéries, en réduisant au minimum l'altération du produit final. Les membranes du filtre Housing ont des pores de 0,1 à 10 µm, avec une capacité de travail allant jusqu'à 1000 L/h. Il est équipé d'un raccord D (DOE) et peut être utilisé en autonomie ou appliqué sur rempisseuses ou autres machines.

Housing 30" à 3 cartouches



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



Cartouches pour Housing

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

Cartouche 10"



Cartouche 30"



Porte-cartouche
Boîtier inox pour cartouche 30"



Raccord 7



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

Remplisseuses

REMP LISSEUSES À SIPHONS



Remplisseuse 3 siphons avec bac en moplén



La remplisseuse pour vin à 3 siphons est un dispositif essentiel pour remplir les récipients de manière automatique et rapide. Le bac en moplén alimentaire est équipé d'un système de réglage du niveau de remplissage et d'un mécanisme pour soutenir les bouteilles. Fonctionnement : positionner le récipient avec le liquide à transférer au-dessus de la remplisseuse de manière à permettre son écoulement naturel dans le bac ; ce dernier est rempli jusqu'au niveau nécessaire à la fermeture du tuyau d'entrée, avant de pouvoir procéder au remplissage des récipients. Il faut ensuite aspirer le liquide par le trou situé à l'extrémité des becs de remplissage (pour la première bouteille seulement), pour ensuite introduire les bouteilles dans les trois siphons et démarrer les opérations d'embouteillage des récipients.

Remplisseuse 3 et 5 siphons inox

Les remplisseuses inox à 3 et 5 siphons sont entièrement réalisées en acier inox AISI 304 (18/10 POUR ALIMENTS) équipées de flotteur de sécurité. Indispensables dans la cave, faciles à utiliser et rapides à remplir, adaptés aux caves qui produisent jusqu'à 20 hl/an. Comment les utiliser : lorsque le vin remplit le bac supérieur, il faut l'aspirer par les tuyaux siphons en acier inox à l'aide d'une petite pompe en dotation (seulement pour la première bouteille) ; à partir de ce moment, la machine est prête et il suffit d'introduire les bouteilles qui seront remplies automatiquement.

5 siphons inox



3 siphons inox



Régulation niveau



Bac supérieur



Support bouteilles



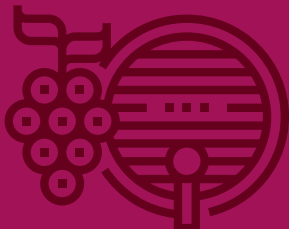
Bloc bec



Aspiration 1[^] bouteille



Code	Description	Options fournies	Raccord tuyau	Dimensions (mm)	Poids (kg)
RMP0009	Remplisseuse 3 siphons	/	Ø 16 mm	500 x 390 x 480h	3,90
RMP0039	Remplisseuse 3 siphons inox	Pompe d'amorçage	Ø 16 mm	380 x 450 x 540h	9,00
RMP0040	Remplisseuse 5 siphons inox	Pompe d'amorçage	Ø 16 mm	420 x 660 x 540h	14,00



Remplisseuses

ENOLMATIC

Enolmatic est la seule remplisseuse avec caractéristiques et performances professionnelles de taille compacte et extrêmement facile à utiliser. La remplisseuse Enolmatic est le soutien pour les producteurs qui nécessitent un accessoire fonctionnel, compact et de qualité professionnelle pour l'embouteillage du vin. Malgré les dimensions contenues, elle garantit performances élevées, avec un rythme de travail de 250 bouteilles à l'heure. Le récipient duquel le liquide est prélevé peut être placé jusqu'à 4 mètres plus bas par rapport à l'Enolmatic. Compatible avec les bouteilles en verre et plastique rigide, elle permet de régler le niveau de remplissage. Le fonctionnement à dépression permet de transvaser le liquide de manière continue et naturelle, en préservant le goût et les caractéristiques organoleptiques.

Régulateur pour le vide



Alimentation 220 V - 50 Hz

Pot de récupération mousse



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

Pièces de rechange et accessoires



Code	Description	Poids (kg)
RMR0093	Vase Enolmatic	0,39
RMR0065	Crampon	0,01
RMR0031	Couvercle du bocal	0,12
RMR0015	Bec d'acier	0,90
RMR0186	Pompe à vide P15	1,50
MFP0064	Filtre à cartouches Tandem	1.35

Remplisseuses

ENOLMASTER



Idéale pour les producteurs de vin, la remplisseuse **Enolmaster** est un outil professionnel semi-automatique conçu pour les entreprises et les particuliers. Étudiée pour traiter liquides ayant une teneur en alcool jusqu'à 20%, elle est adaptée au remplissage de flacons et bouteilles en verre avec Ø goulot de 16 à 28 mm. La structure, entièrement réalisée en acier inox, garantit stabilité et résistance au produit, facilitant, en plus, le nettoyage. Équipée d'un système d'aspiration à dépression, le produit est mis en bouteille de manière naturelle grâce au vide créé dans la bouteille, en conservant les caractéristiques organoleptiques et en permettant le réglage du niveau de remplissage.

Version 4 becs



Version 2 becs



Enolmaster Pyrex. Avec pot spécifique pour liquides ayant une teneur en alcool de plus de 20%. Pour les liqueurs il est recommandé d'appliquer le filtre à bain d'huile.

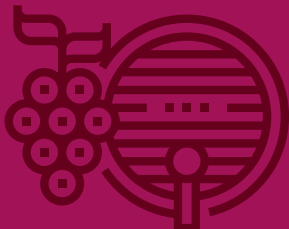


Code	Description	Alimentation	Production	Hauteur bouteille (mm)	Ø Tuyau (mm)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
RMP0032	Enolmaster 4 becs	220V - 50 Hz - 120W	600 Bou/h	da 180 a 350	25	650x460x450h	30,00
RMP0057	Enolmaster 2 becs	220V - 50 Hz - 120W	300 Bou/h	da 180 a 350	25	650x460x450h	25,00
RMP0031	Enolmaster Pyrex 4 becs	220V - 50 Hz - 120W	600 Bou/h	da 180 a 350	25	650x460x450h	30,00

Pièces de rechange et accessoires

Code	Description	Poids (kg)
RMR0092	Vase en plastique	0,50
RMR0094	Cylindre en plastique pour vase	1,05
MFP0063	Filtre Tandem Professional	4,35
RMR0015	Bec en acier	0,90
RMR0161	Kit de joints pour le bec inox	0,05
RMR0145	Kit mignon 2 becs	3,05
RMR0108	Kit mignon 4 becs	7,30





Flotteur



Vanne de fermeture réservoir



Vue arrière



Panneau flotteur électrique



Remplisseuse inox à 4 becs

La Cad 4 est adaptée à l'embouteillage de vin et de spiritueux jusqu'à 40°, adaptée aux amateurs et aux entreprises du secteur œnologique. La remplisseuse a une structure en acier inox et est équipée de roues pour faciliter les déplacements dans la cave. Sur demande, Polsinelli peut ajouter à la remplisseuse alimentaire Cad 4 une électropompe à basse vitesse EPM20 et une cartouche filtrante pour la microfiltration des vins blancs. En plus, ils sont disponibles : le modèle avec un flotteur de sécurité pour monitorer le niveau de " trop-plein " et le modèle avec un flotteur électrique qui met en marche et arrête automatiquement la pompe électrique.



Code	Description	Alimentation	Production L/h	Ø Becs	Connexion tuyau Ø	Dimensions (mm)	Poids (kg)
RMP0016	CAD 4	220V - 50 Hz	480	14 mm	18 mm	500x600x1700h	32,00
RMP0022	CAD 4 avec flotteur	220V - 50 Hz	480	14 mm	18 mm	500x600x1700h	33,00
RMP0060	CAD 4 avec flotteur électrique	220V - 50 Hz	480	14 mm	18 mm	500x600x1700h	40,00

Remplisseuses

COMBY 6



Remplisseuse inox à 6 becs

La **Comby 6** est une machine de haut niveau, adaptée à l'embouteillage des vins fins qui nécessitent un soin particulier pendant cette étape du processus.

Entièrement réalisée en acier inox AISI 304, elle est équipée de roues pour faciliter les déplacements dans la cave. Elle permet d'embouteiller jusqu'à 600 litres en une heure. Sur demande, Polsinelli peut ajouter à la remplisseuse un filtre Housing de 10". Ce modèle est équipé d'un capteur de sécurité pour contrôler le niveau du "trop-plein" qui met en marche et arrête automatiquement la pompe électrique.



Interrupteur de sécurité



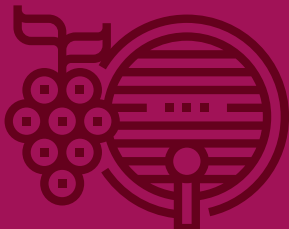
Bac de remplissage



Insertion de la bouteille



Code	Description	Alimentation	Production L/h	Ø Becs	Connexion tuyau Ø	Dimensions (mm)	Poids (kg)
RMP0026	Comby 6	220V - 50 Hz	600	14 mm	18 mm	1200 x 660 x 1700h	125,00



Remplisseuses

ISOBARIQUES

Série ISO

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

ISO 2V



ISO 4V



ISO 3M



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



Monobloc Compact 7.1

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

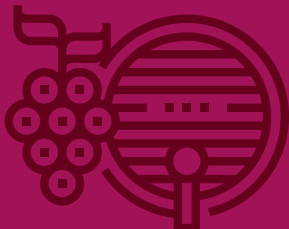


Accessoires inclus :

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



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



Remplisseuses

REPLISSEUSE BOUCHEUSE AUTOMATIQUE

Monobloc PRO 6

La remplisseuse **Pro 6** pour le vin est un produit monobloc de qualité professionnelle capable de remplir 1 000 bouteilles à l'heure et de fermer les bouteilles avec un bouchon rasen liege. Fabriquée en acier inox, elle est équipée en standard de 6 becs et 6 pinces, un raccord rapide à baïonnette, un corps vanne inversé pour garantir l'écoulement du liquide et un système d'ouverture pour faciliter la désinfection et le séchage. Le profil de la pointe permet d'optimiser les performances même avec vins mousseux. La Pro 6 pour vin est conçue pour permettre un nettoyage rapide et facile et pour minimiser l'entretien. La présence de matériaux plastiques autolubrifiants permet aussi le fonctionnement à sec.



Code	Description	Beccs	Production	Dimensions (mm)	Poids (kg)
IPP0228	Monobloc Pro 6	6 beccs et 6 pinces	1000 Bouteilles/h	2545 x 1006 x 2300h	1500,00

Boucheuses

BOUCHON RAS



Les boucheuses manuelles à levier sont adaptées au scellage des bouteilles avec bouchons ras en liège et synthétiques. Leur fonctionnement prévoit le placement du récipient à sceller sur la base surélevée, et, ensuite, l'insertion du bouchon dans l'espace prévu qui, à travers la pression exercée par le levier, ferme hermétiquement la bouteille sans compromettre les propriétés organoleptiques du produit contenu.

Tous les modèles sont équipés de réglage niveau d'insertion du bouchon.

Mini



TF68 Mondial



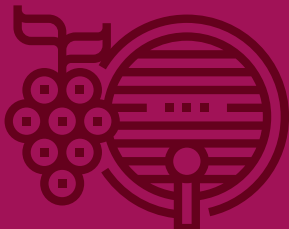
Magnum



Zeus



Code	Description	Hauteur max bouteilles	Ø max bouteilles	Mors	Dimensions (mm)	Poids (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	acier	460 x 670 x 1130h	11,00
ACP0183	ZEUS	650 mm	200 mm	acier	550 x 700 x 1400h	42,00



Boucheuses

BOUCHON LIÈGE, SYNTHÉTIQUE
ET COURONNE

Starcap

La boucheuse pneumatique Starcap est un dispositif professionnel qui facilite et accélère les opérations de bouchage des bouteilles. La machine effectue la fonction pneumatique pour les bouchons en liège, synthétiques et agglomérés jusqu'à la taille 24 x 45 mm, mais aussi pour les bouchons couronnes de 26 et 29 mm et ceux en plastique. Les bouchons en liège sont insérés manuellement dans le cône de la boucheuse pneumatique et, en actionnant les boutons d'activation de la machine, ils sont introduits dans la bouteille à travers un système à compression.



Cône d'insertion bouchon ras



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

Boucheuses

SEMI-AUTOMATIQUE
BOUCHONS EN LIÈGE



P450 avec chariot

La boucheuse P450 semi-automatique pour bouchons en liège est un produit de qualité professionnelle conçu pour faciliter et optimiser les opérations de bouchage des bouteilles. Fabriqué en acier inox AISI 304, ce modèle assure une parfaite stabilité chimique et le respect optimal des qualités organoleptiques des liquides alimentaires traités. Dotée de blocs en acier inox et fonctionne via branchement électrique 220V ou 380V (sur demande). Elle est compatible avec bouchons en liège, agglomérés ou synthétiques et s'adapte parfaitement aux besoins des professionnels du secteur viticole. Disponible également en version avec injection d'azote. Temps de bouchage : 1,8 secondes.



Protection en plexiglas



Piston insertion bouchon



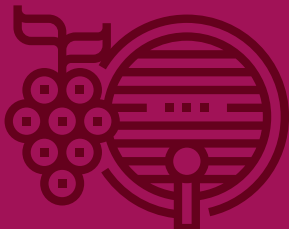
Positionnement bouteille



Intérieur trémie



Code	Description	Hauteur max bouteilles	Hauteur max bouchons	Ø max bouchons	Alimentation	Dimensions (mm)	Poids (kg)
IPP0271	P450	375 mm	50 mm	22/26 mm	220V - 50 Hz	520 x 600 x 1830h	110,00
IPP0270	P450 AZOTE	375 mm	50 mm	22/26 mm	220V - 50 Hz	520 x 600 x 1830h	110,00



Boucheuses de table

POUR CAPSULES COURONNE

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

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

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

Eco



Roue



Circe



Ulisse



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

Boucheuses pneumatiques



Pour capsules couronne

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

Mirko



Mirko Inox

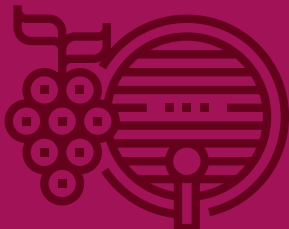


Logement bouteille

Réglage hauteur verrou



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



Étiqueteuses

MANUELLE INOX

ETI 05

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

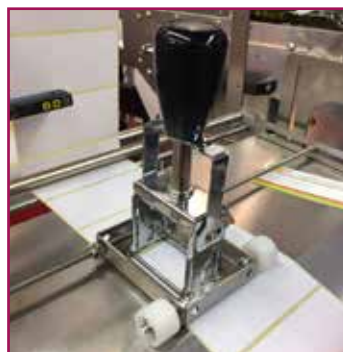
Timbre pour lot



Régulateur distance contre-étiquette



Timbre positionné sur la ETI 05



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

Étiqueteuses

SEMI-AUTOMATIQUE INOX

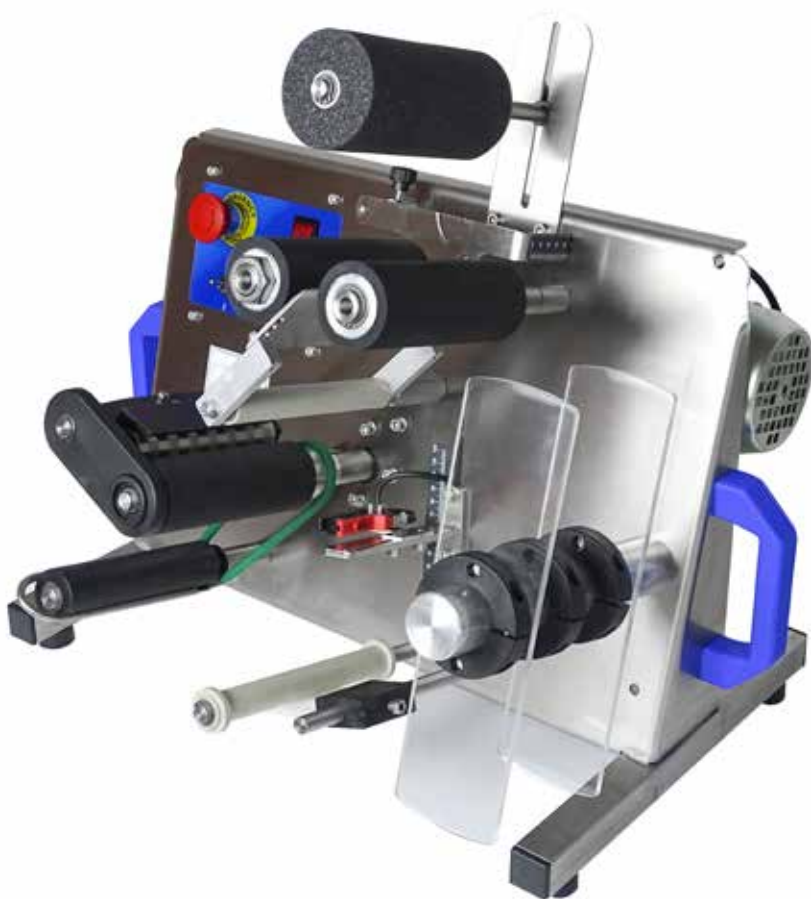


ETI 09

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

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

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



Prête à l'emploi



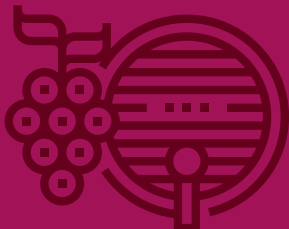
Réglage hauteur étiquette



Réglage distance étiquette



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



Étiqueteuses

SEMI-AUTOMATIQUE INOX

ETI 10

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

Prête à l'emploi



Réglage hauteur étiquette



Réglage distance étiquette



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

Étiqueteuses

SEMI-AUTOMATIQUE INOX



ETI 10H

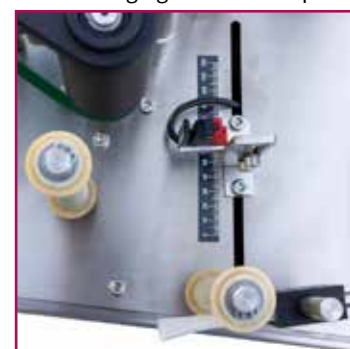
L'**ETI 10H** est une étiqueteuse semi-automatique de table conçue pour appliquer des étiquettes autocollantes avec une grande précision. Elle permet l'application simultanée de l'étiquette et de la contre-étiquette en un seul cycle de travail, avec insertion du produit en position verticale.

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

Prête à l'emploi



Réglage hauteur étiquette



Réglage distance contre-étiquette

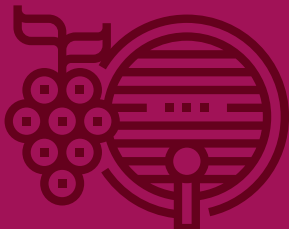


Optionl:

Ø bouteille de 17 à 160 mm

Taille maximale de l'étiquette mm 340 x 190h

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



Étiqueteuses

SEMI-AUTOMATIQUE INOX

ETI 20

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

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

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

Prête à l'emploi



Réglage hauteur étiquette



Réglage distance contre-étiquette



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

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

Étiqueteuses

AUTOMATIQUE



ETI PRO PVC

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

ETI PRO



Panneau de commande



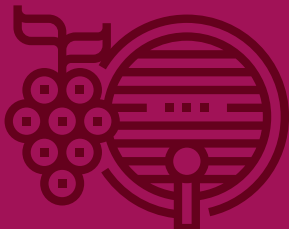
Système de réglage



Bande de transport bouteilles



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



Kit embouteillage

Les kits d'embouteillage sont les ensembles de Polsinelli conçus pour compléter facilement la production et l'embouteillage de vin, bière, huile et liquides alimentaires, grâce à l'aide de la meilleure technologie pour producteurs amateurs et entreprises. Il s'agit de kits d'embouteillage composés de trois éléments : remplisseuse, boucheuse et étiqueteuse qui assistent l'utilisateur dans les différentes étapes de l'embouteillage. Versions disponibles 200, 400, 600 ou 1000 btl/heure.

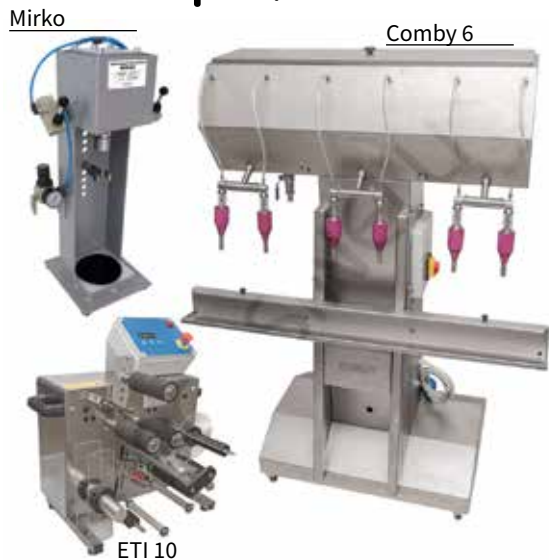
Kit 200 pcs/h



Kit 400 pcs/h



Kit 600 pcs/h



Kit 1000 pcs/h



Code	Description	Modèle	Poids (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

Capsuleuses



Capsuleuses

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

Capsuleuse manuelle

Capsuleuse manuelle à séchoir

Capsuleuse de table Inox

Capsuleuse de table emailée



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

Pièces de rechange pour capsuleuses



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

Pièces de rechange pour capsuleuses



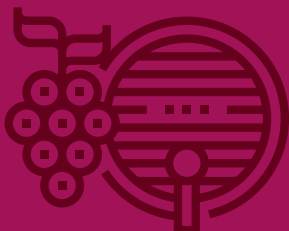
La capsuleuse est un outil efficace et pratique pour ceux qui ont la nécessité d'appliquer rapidement les capsules sur le goulot des bouteilles de vin mousseux. L'appareil est alimenté à air comprimé et peut sceller des récipients ayant une capacité de 0,75 L et jusqu'à 1,5 L, en appliquant des capsules d'une longueur maximale de 150 mm. La capsuleuse pneumatique offre une productivité élevée qui permet de sceller jusqu'à 500 bouteilles par heure grâce à deux étapes simples qui consistent en pré-lissage et le lissage final.

Polylamine capsule polishing machine



La sertisseuse de table est un outil professionnel qui permet l'application de capsules en poly-laminé pour assurer une fermeture correcte des bouteilles. Le modèle disponible dans le catalogue en ligne Polsinelli effectue le sertissage des capsules sur le col de la bouteille rapidement, en permettant de choisir la hauteur et le diamètre souhaités selon les besoins. Équipée d'une base solide garantissant une fixation stable sur la surface de travail, la sertisseuse de table dispose d'une alimentation électromotrice avec une tension de 380V - 0,8A - 50Hz.

Code	Description	Alimentation	Pour bouteilles	Longueur capsules	Production	Poids (kg)
IPP0024	Capsuleuse pour capsules	Air comprimé	de 0,75 à 1,5 L	150 mm Max	500 bot./h	9,20
IPP0029	Capsuleuse lamineoir	380V-0.8A-50Hz	Jusqu'à Magnum avec tête de 34 mm max.	150 mm Max	500 bot./h	15,00



Congélateur pour goulots

Le congélateur pour goulots de bouteilles à 40 places en acier inox AISI 304, grâce à l'utilisation de glycol à une température de -25°C/-28°C, permet la congélation des goulots de bouteilles pendant la phase de "dégorgement" des vins mousseux et de champagne afin d'éliminer toutes les impuretés déposées dans le bouchon pour rendre le produit final parfaitement limpide. Le compresseur démarre automatiquement en fonction de la température du mélange hydro-glycol détectée par le thermorégulateur électronique via une sonde insérée dans le bac d'accumulation du mélange et la circulation forcée du glycol se fait à travers 2 agitateurs à l'intérieur du groupe frigorifique. Le circuit du gaz Freon R452A et du glycol est équipé de dispositifs de sécurité électriques et mécaniques. Le congélateur pour goulots de bouteilles à 40 places avec bac intérieur de 70 L est équipé de 4 roues pivotantes pour faciliter son déplacement.

Équipement mécanique:

- 1 réservoir rond avec plateau tournant manuellement en acier inoxydable AISI 34 isolé en polyuréthane expansé. (POUR)
- 1 plateau en polyéthylène à cols coniques usinés directement dans la masse. (B)
- 2 agitateurs posés sur le plateau
- 1 compresseur à piston semi-hermétique, à compression de gaz R 452A. (C)
- 1 filtre déshydratant pour éliminer toute trace d'humidité présente dans le circuit. (D)
- 1 condenseur ventilé pour évacuer les calories générées par le compresseur. (ET)
- 1 évaporateur à serpentin pour refroidir la solution réfrigérante à une température de -25°C. (F)
- 1 pressostat pour le contrôle des circuits haute et basse pression.
- 1 tableau électrique aux normes CE avec thermostat digital pour le réglage et la lecture de la température du glycol.
- 4 roues pour se déplacer.



Code	Description	Nr. de places	Production	Alimentation	Dimensions (mm)	Poids en service (kg)
IPP0445	Congélateur pour goulots	40	170 Bouteilles/h	400 V - 50 Hz	Ø 850 x 1000h	90 - 160

Pupitre

Le pupitre est un outil composé de deux planches de sapin inclinées disposées en triangle avec des trous réalisés pour accueillir les bouteilles de vin à l'envers. Le pupitre présente en effet une structure conçue pour la technique du remuage, laquelle permet la récolte de sédiments solides et de lies en insérant les bouteilles dans une position légèrement inclinée et le goulot orienté vers le bas. La qualité élevée du bois de sapin utilisé dans la construction du pupitre et la présence de pieds et parties en acier COR-TEN garantissent un support du poids stable même à pleine charge.



Code	Description	Dimensions fermé (mm)	Dimensions ouvert (mm)	Poids (kg)
ACP0226	Pupitre 18 places	375 x 110 x 615 h	375 x 605 x 575 h	9,50
ACP0150	Pupitre 36 places	370 x 110 x 980 h	370 x 840 x 930 h	15,00
ACP0149	Pupitre 120 places	720 x 110 x 1510 h	720 x 1260 x 1500 h	60,00



Nous cultivons
vos passions
depuis 1958

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

Huile d'olive

Sommaire

Accessoires pour cuves à fond plat	113
Accessoires pour fûts inox	115
Bouteilles pour huile	133
Canettes pour huile	132
Capsuleuses et scelleuses	129
Cuves à fond conique 10°	116
Cuves à fond plat	110
Éfeuilleuses	104
Électropompes	122
Étiqueteuses	131
Filets pour la récolte des olives	108
Filtres	119
Fûts inox	114
Moulins à olives	109
Remplisseuses	126
Secoueurs	107
Unité de contrôle pour azote	118





Éffeuilleuse OLITA

L'effeuilleuse pour olives **Olita** est une machine fabriquée par Polsinelli pour accélérer le tri des olives en séparant les feuilles et les brindilles. Équipée d'un variateur de vitesse électronique de 0 à 2850 tours par minute, elle permet d'effeuiller tout type d'olive par une simple rotation de la molette par l'opérateur. Grâce à son système de ventilation forcée, l'effeuilleuse Olita sans grille convient également au traitement des haricots, pois chiches et fèves.

La grille pour l'effeuilleuse Olita est un accessoire qui optimise le tri après la récolte, conçue pour retenir les feuilles et les brindilles, et pour permettre que uniquement le produit puisse tomber dans le bac inférieur.



Variateur de vitesse



Ventilateur électrique



Déplacement facilité grâce aux roulettes fournies

Code	Description	Alimentation	Absorption	Puissance	Production	Dimensions (mm)	Poids (kg)
AOP0115	Olita	220 V - 50H	250 W	0,35 Hp	2000 Kg/h	1085x625x1065h	39,00
AOP0117	Olita avec grille	220 V - 50H	250 W	0,35 Hp	2000 Kg/h	1085x625x1100h	42,00
AOP0047	Grille pour Olita	-	-	-	-	585x505x150h	4,00



Effeuilleuse OLITA X

L'éffeuilleuse pour olives **Olita X** est une machine entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304, conçue par Polsinelli pour accélérer le tri des olives des feuilles et brindilles. Équipée d'un variateur de vitesse électronique de 0 à 2850 tours par minute, elle permet d'éffeuille tout type d'olive par simple rotation de la molette. Grâce à la ventilation forcée, elle est également adaptée au traitement des haricots, pois chiches et fèves.



La grille pour l'éffeuilleuse Olita X est un accessoire qui optimise le tri après la récolte, conçue pour retenir les feuilles et les brindilles, et pour permettre que uniquement le produit puisse tomber dans le bac inférieur.



Variateur de vitesse



Ventilateur électrique



Déplacement facilité grâce aux roulettes fournies

Code	Description	Alimentation	Absorption	Puissance	Production	Dimensions (mm)	Poids (kg)
AOP0116	Olita X	220 V - 50H	250 W	0,35 Hp	2000 Kg/h	1085x625x1065h	39,00
AOP0157	Olita X avec grille	220 V - 50H	250 W	0,35 Hp	2000 Kg/h	1085x625x1100h	42,00
AOP0152	Grille pour Olita X	-	-	-	-	585x505x150h	4,00

Éffeuilleuses



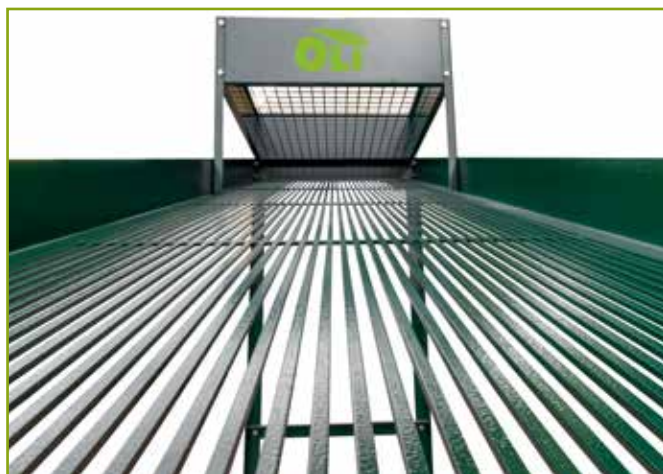
Scegliolive OLÌ

L'effeuilleuse pour olives **OLÌ** est un outil de soutien pour les petits producteurs ayant besoin de séparer les olives des feuilles et brindilles issues de la récolte. L'appareil est composé d'une grille supérieure et d'une grille inférieure inclinée, les deux découpées au laser.



L'espace entre les fentes a été calculé pour permettre le passage des feuilles, mais pas celui des olives.

Versez les olives récoltées sur la grille supérieure, puis remuez-les à la main pour séparer les feuilles et brindilles. Durant cette opération, les olives tomberont en dessous et glisseront rapidement le long de la grille inclinée pour être recueillies dans un récipient



Code	Alimentation	Production	Dimensions (mm)	Poids (kg)
AOP0114	Manuel	800 Kg/h	1575 x 510 x 1000h	25,00



Produits pour la récolte des olives

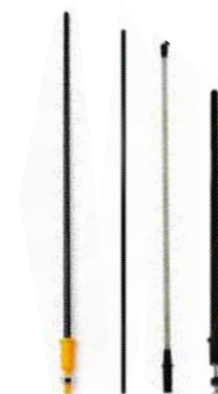
Secoueurs - Peignes électriques

Code	Description	Câble	Poids (kg)
AOP0192	Duetto Aima avec tige fixe en carbone	15 m	1,90
AOP0193	Duetto Aima avec tige télescopique en carbone	15 m	2,25
AOP0190	Jaguar Aima avec tige fixe en carbone	15 m	1,90
AOP0191	Jaguar Aima avec tige télescopique en carbone	15 m	2,15
AOP0188	Twigo 2.0 Aima avec tige fixe en aluminium (ERGAL)	14 m	2,20
AOP0189	Twigo 2.0 Aima avec tige fixe en aluminium (ERGAL)	14 m	2,45
AOP0196	Viper Aima avec tige fixe (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 avec tige fixe	-	2,75
AOP0171	Pellenc Olivion Duo avec tige télescopique	-	3,25
AOP0170	Pellenc Olivion Solo avec tige fixe	-	2,60
AOP0172	Pellenc Olivion Solo avec tige télescopique	-	3,10
AOP0079	Peigne pour olives 14 cm	-	0,05



Accessoires pour secoueurs – peignes électriques

Code	Description	Poids (kg)
COR0058	Convertisseur batterie 12V/44V Pellenc pour agitateur Olivion	2,65
AOR0102	Kit batterie 36V 15A pour socoueurs Duetto Jaguar et Viper	3,50
AOR0098	Perche en carbone pour Duetto eT Jaguar	0,03
AOR0007	Perche en carbone pour Oliviero Evolution - Light 2.0	0,06
AOR0075	Perche en carbone pour Oliviero Light	0,02
AOR0097	Perche en carbone pour Twigo	0,03
AOR0103	Perche en carbone pour Viper	0,03
AOR0006	Perche en composite pour Oliviero Flex	0,03
AOR0106	Support gauche de remplacement 5 connexions pour Duetto	0,02
AOR0101	Support droit de remplacement 5 connexions pour Duetto	0,02
AOR0104	Support droit de remplacement 4 connexions pour Viper	0,02
AOR0099	Support de remplacement 4 connexions pour tiges Jaguar	0,02
AOR0100	Support de remplacement 5 connexions pour tiges Twigo	0,02
AOR0105	Support gauche de remplacement 4 connexions pour Viper	0,02



Filets pour la récolte des olives



Rectangulaires

Code	Dimensions en mètres	Caractéristiques	Poids (kg)
AOP0085	3 x 6	Poids: 90 gr/m ² Type de maille: anti-épines Forme: rectangulaire avec œillets de fixation aux angles	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



Filets rectangulaires

Carré avec fente

Code	Dimensions en mètres	Caractéristiques	Poids (kg)
AOP0082	6 x 6	Poids: 90 gr/m ² Type de maille: anti-épines Forme: carrée avec fente et œillets de fixation aux angles	3,24
AOP0083	8 x 8		5,76
AOP0080	10 x 10		9,00
AOP0081	12 x 12		12,96



Filets carrés

Rouleaux

Code	Dimensions en mètres	Caractéristiques	Poids (kg)
AOP0095	4 x 50	Poids: 90 gr/m ² Modèle: "pugliese" Forme: rouleau Type de maille: anti-épines	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



Rouleaux

Bacs

Code	Description	Caractéristiques	Poids (kg)
AOP0012	Bac pour Raisins/Olives entièrement ouverte	Dimensions en cm:	1,40
AOP0014	Bac entièrement fermé pour raisins	35,5x54x32 h	1,60
AOP0016	Bac pour raisins à fond fermé	Capacité: 40 L Matériau: plastique	1,50





Pressage

MOULINS À HUILE

Les moulins conçus pour extraire de l'huile d'olive vierge extra de haute qualité sont la solution idéale pour les entreprises et les petits producteurs à la recherche d'une machine robuste et hautement spécialisée, capable d'offrir un rendement élevé, en obtenant une huile de qualité supérieure, pressée à froid, immédiatement après la récolte.

Profy 200



Spremioliva C30 - Moulins à huile BIO 50

Plus 80 - Gold 100



Code	Description	Puissance kW	Alimentation	Production	Malaxeurs	Dimensions (mm)	Poids (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



Fûts à fond agrafé

Le fût en inox à fond agrafé est conçu pour les amateurs et professionnels à la recherche d'un produit de haute qualité pour contenir des liquides alimentaires de tout type, de l'huile au lait.

Couvercle à vis



Poignées pour le transport



Prédisposition pour robinet



Support inclus pour le modèle 5 L

Code	Capacité	Ø Fond (mm)	Ø Ouverture (mm)	Hauteur de la tige (mm)	Disposition pour le robinet	Poids (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



Couvercle à vis



Poignées pour le transport



Prédisposition pour robinet



Protection plastique sur le bord du fond
25-30-50 Litres - Vert



10-15-20-75-100 Litres - Noir



Fûts à fond soudé

Le fût en inox à fond soudé est un produit professionnel avec fond soudé pour faciliter le nettoyage, et protection plastique à la base. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il est idéal pour les amateurs et les entreprises pour le stockage et l'embouteillage.



Code	Capacité	Ø Fond (mm)	Ø Ouverture (mm)	Hauteur de la tige (mm)	Disposition pour le robinet	Poids (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



Fûts Europa

Fût alimentaire fabriqué selon des normes strictes, conforme aux réglementations de qualité les plus rigoureuses, idéal pour la conservation de l'huile et des liquides alimentaires. L'acier inoxydable garantit une longue durée de vie et une efficacité parfaite, sans libération de substances pouvant altérer le contenu.



Couvercle à vis



Poignées pour le transport



Prédisposition pour robinet



Trépied disponible pour fûts 2-3-5 L



Code	Capacité	Ø Fond (mm)	Ø Ouverture (mm)	Hauteur de la tige (mm)	Disposition pour le robinet	Poids (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



Accessoires pour fûts

Code	Description	Utilisation	Poids (kg)
FIR0008	Joint Ø 110 pour Fût	Europa 2-3 L	0,05
FIR0009	Joint Ø 130 pour Fût	Europa 5-10-15-20 L	0,10
FIR0012	Joint Ø 230 pour Fût	Europa 25-30-50-75-100 L	0,10
FIR0005	Joint Ø 140 pour Fût	Agrafé 5 L	0,01
FIR0006	Joint Ø 210 pour Fût	Soudé et Agrafé de 10 à 100 L	0,20
FIR0020	Couvercle à vis Ø 210	Europa 2-3 L	0,25
FIR0021	Couvercle à vis Ø 130	Europa 5-10-15-20 L	0,30
FIR0001	Couvercle à vis Ø 200	Soudé et Agrafé de 10 à 100 L	0,30
FIR0022	Couvercle à vis Ø 230	Europa 25-30-50-75-100 L	0,40
RIP0023	Robinet à vis Inox 3/8"	Europa de 2 à 5 L	0,17
RIP0021	Robinet à vis Inox 1/2"	Europa de 10 à 100 L - Soudé et Agrafé	0,25
RIP0025	Robinet Inox 1/2"	Europa de 10 à 100 L - Soudé et Agrafé	0,16
RIP0018	Robinet à levier inox 3/8"	Europa de 2 à 5 L	0,17
RIP0016	Robinet à levier inox 1/2"	Europa de 10 à 100 L - Soudé et Agrafé	0,20
SIP0231	Trépied inox Ø 310	Agrafé 10-15-20-25 L	3,20
SIP0236	Trépied inox Ø 370	Soudé 30-50-75 L et Agrafé 30-50 L	3,40
SIP0232	Trépied inox Ø 455	Soudé et Agrafé de 100 L	3,60



Accessoires inox

Code	Description	Caractéristiques	Poids (kg)
ACP0102	Entonnoir inox Ø 12 avec filtre	filtre amovible	0,14
ACP0104	Entonnoir inox Ø 18 avec filtre	filtre amovible	0,22
ACP0105	Entonnoir inox Ø 22 avec filtre	filtre amovible	0,31
ACP0106	Entonnoir inox Ø 27 avec filtre	filtre amovible	0,47
AOP0068	Doseur inox 1 L	équipé d'un bec verseur et d'une poignée	0,11
AOP0066	Doseur inox avec entonnoir 1 L	équipé d'un entonnoir et d'une poignée	0,05
AOP0069	Doseur inox 2 L	équipé d'un bec verseur et d'une poignée	0,15
AOP0067	Doseur inox avec entonnoir 2 L	équipé d'un entonnoir et d'une poignée	0,15
AOP0053	Doseur inox 5 L	équipé d'un bec verseur et d'une poignée	0,70
AOP0052	Doseur inox avec entonnoir 5 L	équipé d'un entonnoir et d'une poignée	0,80
AOP0024	Doseur inox 10 L	équipé d'un bec verseur et d'une poignée	1,10
AOP0023	Doseur inox avec entonnoir 10 L	équipé d'un entonnoir et d'une poignée	1,20





Réservoirs en acier inoxydable pour huile

Le réservoir en acier inoxydable pour huile est un modèle de qualité professionnelle, conçu pour répondre à tous les besoins de production des professionnels du secteur et garantir une robustesse maximale. Sa fabrication en acier inoxydable 18/10 (AISI 304) garantit un respect total des caractéristiques organoleptiques du produit et une solidité durable. Il présente une finition intérieure polie miroir et un extérieur bouchonné. Son fond bombé et soudé facilite le nettoyage. Il est équipé d'un couvercle anti-poussière en acier inoxydable avec poignée.



Robinet en laiton chromé
de 35 à 200 litres



Robinet en acier inoxydable
à partir de 300 litres



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



Couvercle anti-poussière - Avec poignée

Code	Description	Diamètre (mm)	Poids (kg)
SIR0070	Couvercle anti-poussière résér. 35/50/75 L	385	0,58
SIR0071	Couvercle anti-poussière résér. 100 L	475	0,92
SIR0072	Couvercle anti-poussière résér. 150/200 L	550	2,00
SIR0073	Couvercle anti-poussière résér. 300 L	650	1,66
SIR0074	Couvercle anti-poussière résér. 400 L	730	2,15
SIR0075	Couvercle anti-poussière résér. 500 L	805	2,50
SIR0076	Couvercle anti-poussière résér. 700 L	880	3,60
SIR0069	Couvercle anti-poussière résér. 1000 L	1055	5,00



Trépieds en acier inoxydable

Code	Description	Pour les réservoirs Ø	Poids (kg)
SIP0231	Trépied inox 25 L	mm 310	3,34
SIP0236	Trépied inox 35/50/75 L	mm 370	3,23
SIP0232	Trépied inox 100 L	mm 455	3,65
SIP0233	Trépied inox 150/200 L	mm 530	3,85
SIP0234	Trépied inox 300 L	mm 630	4,45
SIP0235	Trépied inox 400 L	mm 710	4,65
SIP0237	Trépied inox 500 L	mm 780	4,95
SIP0238	Trépied inox 700 L	mm 850	5,00
SIP0239	Trépied inox 1000 L	mm 1025	9,10



Tuyaux de transvasement huile

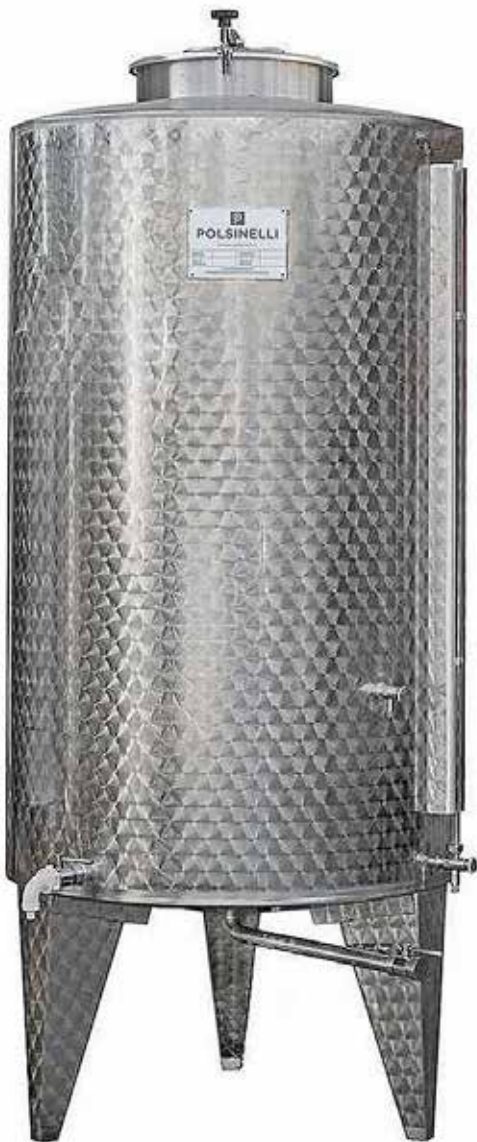
Code	Description	Caractéristiques	Poids (kg)
EPP0292	Tuyau Oil Ø 20	Matériel TPU Curing Free: éviter le procès de vulcanisation	0,33
EPP0308	Tuyau Oil Ø 25		0,46
EPP0293	Tuyau Oil Ø 30		0,50
EPP0309	Tuyau Oil Ø 38		0,63





Réservoir à fond conique 10°

Le réservoir de stockage en acier inoxydable AISI 304 est idéal pour contenir des liquides alimentaires. Intérieur poli miroir pour faciliter les opérations de nettoyage et de désinfection, extérieur bouchonné. Il a été conçu comme solution parfaite pour les amateurs et professionnels souhaitant un équipement de haute qualité pour le stockage de leur production. Il est équipé d'un trou d'homme supérieur anti-rétention de 400 mm, d'un fond conique à 10° avec renforts, et de vidange partielle et totale avec vanne inox et coude plastique 1" ENO 30. L'unité est dotée de 3 pieds en acier inoxydable, d'un prélève-échantillons et d'un indicateur de niveau avec protection en inox.



Vanne à boule inox 1" x
Eno30



Code	Description	Indicateur de niveau	Dimensions (mm)	Poids (kg)
SIP0070	Réservoir à fond conique 10° de Stockage 300 L	/	Ø 640 x 1400h	40,00
SIP0074	Réservoir à fond conique 10° de Stockage 500 L	/	Ø 720 x 1650h	43,00
SIP0083	Réservoir à fond conique 10° de Stockage 1000 L	/	Ø 930 x 1900h	60,00
SIP0266	Réservoir à fond conique 10° de Stockage 1500 L	compris	Ø 1150 x 2200h	100,00
SIP0404	Réservoir à fond conique 10° de Stockage 2000 L	compris	Ø 1150 x 2800h	150,00
SIP0071	Réservoir à fond conique 10° de Stockage 3000 L	compris	Ø 1400 X 2800h	200,00
SIP0268	Réservoir à fond conique 10° de Stockage 5000 L	compris	Ø 1600 x 3200h	260,00
SIP0064	Réservoir à fond conique 10° de Stockage 10000 L	compris	Ø2100 X 3900h	300,00



Réservoir à fond conique 10° prédisposition azote

Le réservoir de stockage en acier inoxydable AISI 304 avec prédisposition pour azote est idéal pour contenir des liquides alimentaires, car le gaz inerte empêche l'oxydation et la formation de moisissures. Poli à miroir à l'intérieur pour faciliter le nettoyage et la désinfection, bouchonné à l'extérieur. Le réservoir est équipé d'un trou d'homme supérieur anti-rétention de 400 mm avec 4 papillons supplémentaires, d'un raccord inox 1" pour la connexion à l'azote, d'un fond conique à 10° avec renforts, et de vidange partielle et totale avec vanne inox et coude plastique 1" ENO 30. L'équipement comprend 3 pieds en inox, un prélève-échantillons et un indicateur de niveau avec protection.

Prédisposition pour système à azote



Code	Description	Indicateur de niveau	Dimensions (mm)	Poids (kg)
SIP0278	Réservoir à fond conique 10° de Stockage 300 L Azote	/	Ø 640 x 1400h	40,00
SIP0076	Réservoir à fond conique 10° de Stockage 500 L Azote	/	Ø 720 x 1650h	43,00
SIP0305	Réservoir à fond conique 10° de Stockage 1000 L Azote	/	Ø 930 x 1900h	60,00
SIP0288	Réservoir à fond conique 10° de Stockage 1500 L Azote	compris	Ø 1150 x 2200h	100,00
SIP0067	Réservoir à fond conique 10° de Stockage 2000 L Azote	compris	Ø 1150 x 2800h	150,00
SIP0294	Réservoir à fond conique 10° de Stockage 3000 L Azote	compris	Ø 1400 X 2800h	200,00
SIP0560	Réservoir à fond conique 10° de Stockage 5000 L Azote	compris	Ø 1600 x 3200h	260,00
SIP0561	Réservoir à fond conique 10° de Stockage 10000 L Azote	compris	Ø2100 X 3900h	300,00



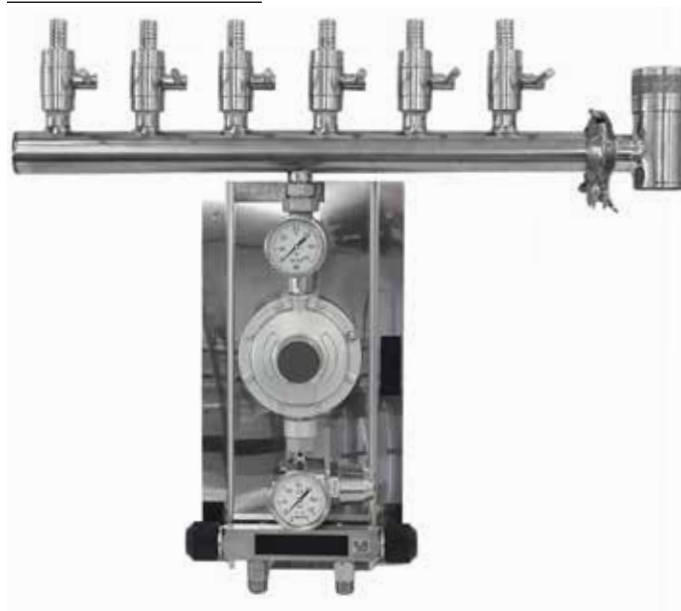
Unité de contrôle pour azote

Les centrales à azote sont des dispositifs professionnels conçus pour contrôler la compensation volumétrique des cuves de stockage prédisposées. Elles sont équipées d'une vanne de sécurité à double effet et d'un serpentin pour le raccordement à la bouteille de gaz. Le gaz azote, étant inerte, prévient l'oxydation et la formation de moisissures dans les liquides alimentaires comme l'huile. L'unité de contrôle assure plusieurs fonctions essentielles: elle surveille en permanence la pression dans la cuve; régule l'injection d'azote pour compenser les variations de pression et la maintenir dans les limites optimales; permet un contrôle centralisé et automatisé pour une gestion simplifiée du système. Sécurité: en cas de variation excessive de pression ou de dépression, la vanne de sécurité agit automatiquement pour garantir une compensation adéquate et éviter des dommages graves à la cuve (explosion ou implosion).

Manomètre



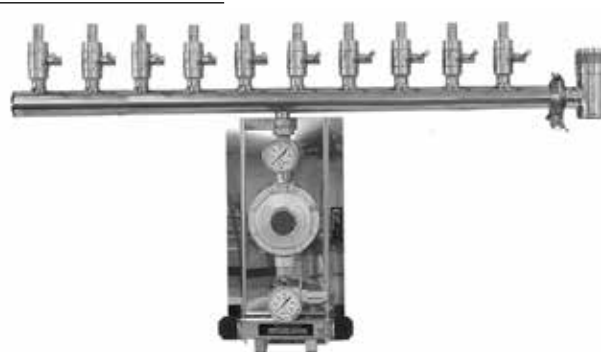
6 positions



2 positions



10 positions



Code	Description	Caractéristiques	Poids (kg)
IPP0041	Unité de contrôle pour azote 2 Pos.	Débit 20 Nm ³ /h à 30 mBar - Press. de 220 bar à 15-40 mBar	7,65
IPP0311	Unité de contrôle pour azote 6 Pos.	Débit 30 Nm ³ /h à 30 mBar - Press. de 220 bar à 15-40 mBar	8,80
IPP0404	Unité de contrôle pour azote 10 Pos.	Débit 30 Nm ³ /h à 30 mBar - Press. de 220 bar à 15-40 mBar	9,90



Baby Inox pour huile

Le filtre à huile d'olive **Baby 18 Inox** est équipé d'une pompe électrique en acier inoxydable à faible vitesse, idéale pour filtrer correctement les liquides alimentaires.

Le filtre assure la purification de l'huile d'olive avant la mise en bouteille.



Code	Description	Plaques (cm)	Débit Litres/heure	Raccord tuyau	Dimensions (mm)	Poids (kg)
MFP0084	Baby 18 inox pour huile	Nr. 18 - 20 x 20	300	Ø 25	450 x 270 x 280h	19,00

Cartons filtrants

La recherche continue dédiée à la "Série CKP", utilisée dans toutes les applications de liquides alimentaires et solutions chimico-pharmaceutiques, a permis des améliorations techniques sans compromis sur la qualité. L'utilisation de nouvelles fibres de cellulose nobles et l'amélioration significative de la structure du côté d'entrée – toujours marqué "CKP" – permettent un meilleur rendement. Par contre le marquage du côté de sortie garantit l'absence de libération de fibres, augmentant la résistance mécanique pendant et après la filtration.



Code	Description	Épaisseur (mm)	Pression d'utilisation bar	Conditionnement	Poids pour emb. (kg)
MFC0026.25	V4 grossier lavable 20x20	3,75	3	25	1,00
MFC0029.25	V8 grossier 20x20	3,75	2,5	25	1,00
MFC0052.25	V4 grossier lavable 40x40	3,75	3	25	4,00
MFC0054.25	V8 grossier 40x40	3,75	2,5	25	4,00
MFC0124.100	Super clarifiant 20x20	1,08	1	100	2,00
MFC0120.100	E2 clarifiant 20x20	0,81	1	100	1,00
MFC0126.100	Super clarifiant 40x40	1,08	1	100	8,00
MFC0125.100	E2 clarifiant 40x40	0,81	1	100	4,00

Filtres

FILTRE À CARTONS 20 X 20



Jolly pour huile

Spécialement conçus pour répondre aux besoins des petites et moyennes entreprises, les filtres de la série **Jolly** sont fabriqués en acier inoxydable, pratiques et sûrs. Selon les types de plaques filtrantes utilisées, ils permettent une filtration grossière ou clarifiante de l'huile d'olive. La gamme inclut des modèles pouvant filtrer jusqu'à 300 litres par heure. Les électropompes sont en inox, adaptées à l'huile d'olive, avec rotor en nitrile ou vis sans fin.



4 roues pivotantes
(dont 2 avec frein)



Plaques en Moplen



Manomètre



Pompe avec rotor en nitrile

Code	Description	Plaques (cm)	Débit Litres/heure	Embout cannelé	Dimensions (mm)	Poids (kg)
MFP0046	Jolly 20 pour huile	Nr. 20 - 20x20	300	Ø 20	600 x 300 x 560h	40,00
MFP0079	Jolly 30 pour huile	Nr. 30 - 20x20	450	Ø 20	770 x 300 x 560h	47,00

Pièces de rechange pour filtre Jolly

Code	Description	Poids (kg)
MFR0047	Plaque intérieure moplen	0,30
MFR0077	Plaques extérieures en moplen	0,60
MFR0041	Double plaque de filtration	2,50





Filtres

FILTRE À CARTONS 40 X 40

Eur pour huile

Le filtre **Eur** à plaques est utilisé pour le filtrage de l'huile d'olive. Il est conçu pour fonctionner avec 20 plaques de dimensions 40x40 cm, offrant différents niveaux de filtration. Cela permet une purification et une clarification optimales, jusqu'à 350 litres par heure.

Pensé pour préserver les propriétés organoleptiques, il est équipé de vannes de régulation à l'entrée et à la sortie, d'un hublot de contrôle, de robinets de purge d'air, et permet de prélever des échantillons. La structure est entièrement en acier inoxydable pour une résistance maximale et un entretien minimal.

Visueur / Manomètres
Robinet de purge



Vannes de régulation
entrée/sortie



Vanne de vidange



Code	Description	Plaques (cm)	Débit Litres/heure	Embout cannelé	Dimensions (mm)	Poids (kg)
MFP0085	Eur 20 pour huile	Nr. 20 - 40x40	350	Ø 20	1000 x 600 x 900h	250,00

Électropompes

NOVAX



Électropompe auto-amorçante bidirectionnelle

L'électropompe **Novax Oil** est un outil conçu pour le transfert d'huile, avec fonctionnement bidirectionnel et auto-amorçage. C'est un modèle à rotor à géométrie étoilée, principalement destiné au transport d'huile à une température ne dépassant pas 35°C. Il fonctionne parfaitement avec des produits neutres et propres, contenant moins de 0,5 % de particules en suspension. Si nécessaire, un filtre à mailles fines peut être installé à l'extrémité du tuyau d'aspiration.

Novax 30 M pour huile



Interrupteur bidirectionnel



Novax 10 M pour huile



Novax 14 M pour huile



Novax 25 M pour huile



Novax G20 HP 0.8



Code	Description	Puissance	Débit L/min	RPM	Alimentation	Filetage et embout cannelé	Dimensions (mm)	Poids (kg)
EPP0267	NOVAX 10M pour huile	0,4 Hp	7	2850	220V-50 Hz	PG10	230x120x190h	4,00
EPP0268	NOVAX 14M pour huile	0,6 Hp	15	1450	220V-50 Hz	3/4" GAS x PG14	230x120x190h	5,00
EPP0269	NOVAX 25M pour huile	0,9 Hp	42	1450	220V-50 Hz	1" GAS x PG25	250x120x190h	8,00
EPP0306	NOVAX 30M pour huile	1,2 Hp	84	1450	220V-50 Hz	1"1/4 GAS x PG30	310x150x210h	12,00
EPP0305	NOVAX G 20 HP 0.8	0.8 Hp	29	2850	220V-50 Hz	3/4" GAS x PG20	230x120x190h	7,00



Électropompes

EP Midex 30



EP Minor 40



EP Senior 40



GR Minor



GR Major



Rotor flexible

L'électropompe à rotor flexible est conçue pour accompagner les producteurs d'huile d'olive et les caves pendant les phases de transfert. Il s'agit d'un modèle auto-amorçant, capable d'aspirer automatiquement les liquides. Elle permet de doser la juste quantité de produit grâce à la rotation réversible, et de vider les tuyaux une fois le travail terminé.

EP Mini 20



Interrupteur bidirectionnel



Rotor NBR pour huile



Code	Description	Débit L/min	RPM	Alimentation	kW	Filetage et embout cannelé	Dimensions (mm)	Poids (kg)
EPP0031	EP Mini 20	17	900	220V - 50 Hz	0,37	3/4" GAS x PG20	276x210x140h	9,00
EPP0027	EP Midex 30	64	900	220V - 50 Hz	0,56	1"1/4 GAS x PG30	338x227x159h	15,00
EPP0036	EP Minor 40	115	900	220V - 50 Hz	1,5	GAROLLA 40 x PG40	420x240x180h	20,00
EPP0039	EP Senior 40	120	1400	220V - 50 Hz	1,1	1"1/2 x PG40	360x155x165h	20,00
EPP0048	GR Minor 40 380 V	40	300	220V - 50 Hz	1,5	GAROLLA 40 x PG40	1040x484x682h	36,00
EPP0045	GR Major 60 220V	200	470	220V - 50 Hz	1,5	GAROLLA 60 X PG 60	1040x484x682h	38,00
EPP0046	GR Major 60 380V	200	470	380V - 50 HZ	1,5	GAROLLA 60 X PG 60	1040x484x682h	38,00

Électropompes

FLEXI



Rotor flexible

Électropompe auto-amorçante bidirectionnelle Flexi en acier inoxydable AISI 304, avec rotor en néoprène. Un outil professionnel capable de transférer des liquides alimentaires comme le vin, l'huile, la bière, jusqu'à 35 °C.

Elle peut également être utilisée dans les secteurs agricole, nautique et jardinage, grâce à sa capacité à tolérer la présence partielle de matières en suspension pendant le transfert.

Flexi 60



Flexi 30



Flexi 40



Flexi 50



Interrupteur bidirectionnel



Rotor flexible en néoprène.



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



Électropompes

MONOVIS

Rotor intérieur inox

Électropompe avec corps et rotor en acier inoxydable AISI 304, montée sur chariot avec poignée, idéale pour les déplacements en cave. Recommandée pour le transfert d'huile d'olive vierge extra, adaptée aussi aux liquides alimentaires à haute température. Le rotor inox respecte les propriétés organoleptiques du produit, conformément aux normes alimentaires du décret du 21/03/73.

Les modèles avec variateur ou inverseur permettent de contrôler le débit.

P30 A.T. avec variateur mécanique - 380V



P30 A.T. avec inverseur - 220V



P30 A.T. - 220V



Manomètre



Entrée/Sortie: 1" GAS



Poignée inox



Inverseur



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

Remplisseuses

ENOLMATIC



Enolmatic est la seule remplisseuse avec caractéristiques et performances professionnelles et avec un format compact et extrêmement facile à utiliser.

La remplisseuse Enolmatic est l'outil idéal pour les producteurs à la recherche d'un accessoire fonctionnel, compact et de qualité professionnelle pour embouteiller de l'huile. Malgré ses dimensions réduites, elle garantit des performances élevées, avec un rythme de travail de 150 bouteilles par heure. Efficace et polyvalente, elle peut aussi traiter des liquides alimentaires comme la sauce tomate ou les jus de fruits, grâce à des kits adaptés à chaque besoin. Un véritable allié pour les petits producteurs.

Alimentation 220 V - 50 Hz

Régulateur de vide



Réservoir de récupération



Code	Becs	Puissance	Production	Ø intérieur goulot bouteille (mm)	Hauteur bouteille (mm)	Ø Tuyau (mm)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
RMP0070	1	120 W	150 Bouteilles/h ap.	de 16 à 28	de 250 à 330	14	200x400x400h	4,00

Pièces de rechange et accessoires

Code	Description	Poids (kg)
RMR0093	Vase Enolmatic	0,39
RMR0065	Crampon	0,01
RMR0031	Couvercle du bocal	0,12
RMR0014	Bec d'acier pour huile	0,90
RMR0186	Pompe à vide P15	1,50
MFP0065	Filtre à cartouches Tandem OIL	1,35





Remplisseuses

ENOLMASTER

Idéale pour les producteurs d'huile et de liquides visqueux, la remplisseuse **Enolmaster** est un appareil semi-automatique et professionnel destiné aux entreprises et aux particuliers. Elle permet de remplir des flacons et bouteilles en verre tout en préservant les propriétés organoleptiques du produit.

Sa structure entièrement en acier inox garantit stabilité, résistance et facilité de nettoyage. Elle fonctionne par aspiration sous vide: le produit est embouteillé naturellement grâce au vide créé dans la bouteille, préservant ainsi toutes ses qualités.

Version 2 becs

Version 4 becs



Réservoir de récupération



Code	Description	Alimentation	Production	Hauteur bouteille (mm)	Ø Tuyau (mm)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
RMP0030	Enolmaster Huile 4 becs	220 V-50 Hz-120 W	400 Bou/h ap.	de 180 à 350	25	650x460x450h	30,00
RMP0090	Enolmaster Huile 2 becs	220 V-50 Hz-120 W	300 Bou/h ap.	de 180 à 350	25	650x460x450h	25,00



Pièces de rechange et accessoires



Code	Description	Poids (kg)
RMR0092	Vase en plastique	0,50
RMR0094	Cylindre en plastique pour vase	1,05
MFP0066	Filtre Tandem Oil Professional	4,35
RMR0014	Bec en acier pour huile	0,90
RMR0161	Kit de joints pour le bec inox	0,05
RMR0145	Kit mignon 2 becs	3,05
RMR0108	Kit mignon 4 becs	7,30

Remplisseuses

REPLISSEUSE/PESEUSE POUR CANETTES



Remplisseuse **Olea M12** avec plateforme et indicateur électronique. Cette machine permet de remplir 120 canettes de 5 litres par heure. Très pratique et précise: il suffit de poser la canette sur la balance, et le remplissage est effectué automatiquement. L'écran affiche en temps réel la quantité instantanée et finale.



Équipée de:

- Table en acier inox
- Pompe Liverani (débit 1200 L/h)
- Support pour tuyau de dosage
- Support pour panneau électrique
- Tuyau de dosage en acier inox AISI 316
- Panneau électrique en acier inox
- Plateforme de pesée
- Raccord électrovanne avec collier clamp
- Électrovanne
- Becs (1 pour bouteilles, 1 pour bidons ou dames-jeannes)
- Collier de centrage
- Butée de centrage
- Molette de blocage vertical
- Molette de réglage centrage
- Joint torique 4061
- Embout cannelé pompe
- Joint bec o-ring 4075

Code	Alimentation	Production horaire	Capacité de dosage	Dimensions (mm)	Poids (kg)
RMP0007	220 V - 50 Hz	120 canettes de 5 L	jusqu'à 12 Kg	500 x 600 x 850h	61,00



Capsuleuses

CAPSY

Capsy 40

La **Capsy 40** est une capsuleuse semi-automatique adaptée au vissage de bouchons à vis de 31,5 mm de diamètre. Alimentée par un moteur électrique de 0,25 kW, elle possède une structure de table en acier inoxydable AISI 304 et une tête descendante automatique avec micro-interrupteur et 4 rouleaux.

Caractéristiques:

- Structure en acier inox AISI 304
- Commandes 24V
- Tête automatique descendante à 4 rouleaux avec micro-interrupteur
- Puissance moteur: 0,25 kW (0,33 HP) – 220V / 50Hz
- Format bouteilles: Ø max 200 mm – H max 350 mm
- Ø bouchons: 31,5 mm



Capsy 4

La capsuleuse manuelle **Capsy 4** est utilisée pour fermer des bouchons à vis Ø 31,5 mm en aluminium, pour huile ou liqueurs, sur des récipients en plastique ou en verre. Elle est équipée de têtes à 4 rouleaux. Son utilisation est simple: après avoir réglé le levier selon le format de la bouteille, il suffit d'appuyer sur le bouton de démarrage et d'abaisser la tête pour visser et fermer le bouchon en quelques secondes.

Caractéristiques:

- Structure de table en acier inox AISI 304
- Commandes 24V
- Puissance moteur: 0,18 kW (0,25 HP)
- Format: Ø max 200 mm – H max 350 mm
- Dimensions (mm): 500 x 500 x 1160(h)
- Poids: 40 Kg



Code	Description	Format bouteilles (mm)	Alimentation	Dimensions (mm)	Poids (kg)
IPP0031	Capsuleuse semi-automatique Capsy 40	Ø max 200 - h max 350	220 V - 50 Hz	500 x 500 x 1000h	65,00
IPP0021	Capsuleuse à levier Capsy 4	Ø max 200 - h max 350	220 V - 50 Hz	500 x 500 x 1160h	40,00

Scelleuses et Capsuleuses Man.



Capsuleuses

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

Capsuleuse manuelle



Capsuleuse manuelle à séchoir



Capsuleuse de table Inox



Capsuleuse de table emailée



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



Pièces de rechange pour capsuleuses

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



Scelleuses

Scelleuse pour bouchons à vis pré-filetés. Un outil pratique pour ceux qui souhaitent conserver leur huile d'olive en bouteille de manière sûre. Sa structure compacte n'encombre pas et est facile à manipuler, ranger et transporter. Disponibles en version à levier et rotatives.



Code	Description	Type	Pour bouchon (mm)	Poids (kg)
IPP0247	Sigy E Ø 18	levier	18	0,24
IPP0248	Sigy E Ø 24	levier	24	0,30
IPP0249	Sigy E Ø 31,5	levier	31,5	0,35
IPP0250	Sigy E Ø 35	levier	35	0,41
IPP0251	Sigy Twist	en rotation	de 24 à 44	0,44



Étiqueteuses

Les étiqueteuses professionnelles et industrielles offrent un soutien essentiel pour finaliser facilement et efficacement le conditionnement de votre produit alimentaire. Idéales pour les entreprises mais aussi pour les producteurs amateurs, ces machines représentent la solution parfaite pour proposer à vos clients des bouteilles soignées, de qualité, prêtes à être vendues et distribuées.

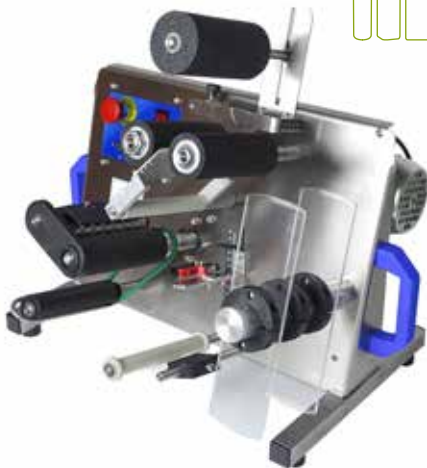
ETI 10



ETI PRO PVC



ETI 09



ETI 06



ETI 05



Marqueur de lot pour ETI 05/06

Code	Description	Fonctionnement	Aliment.	Production	Dimensions (mm)	Poids (kg)
IPP0068	ETI 05	Manuel	-	500 b/h ca	500x575x360h	18,00
IPP0070	ETI 05 avec timbre pour lot	Manuel	-	500 b/h ca	500x575x360h	18,00
IPP0071	ETI 06	Manuel	-	500 b/h ca	740x575x430h	30,00
IPP0449	ETI 09	Semi-automatique	220V-50Hz-0,2kW	800 b/h	530x400x500h	35,00
IPP0066	ETI 10	Semi-automatique	220V-50Hz-0,2kW	700 b/h ca	500x400x300h	40,00
IPP0301	ETI 10 marqueur transfert thermique	Semi-automatique	220V-50Hz-0,2kW	700 b/h ca	500x400x300h	40,00
IPP0287	ETI PRO	Automatique	380V-50Hz-1,5kW	1200 b/h ca	2250x1100x1650h	300,00
IPP0075	ETI PRO PVC	Automatique	380V-50Hz-1,5kW	1200 b/h ca	2250x1100x1650h	300,00
IPP0277	Timbre pour lot pour ETI 05/06	Manuel	-	-	-	-

Réipients

CANETTES POUR HUILE







Canette alimentaire destiné à contenir de l'huile d'olive et de l'huile d'olive vierge extra, équipée d'une poignée pour le transport.

Les canettes sont fabriquées en fer-blanc (acier doux) recouvert d'une couche d'étain servant à protéger les aliments contre les altérations chimiques.



Code	Capacité	Personnalisation	Conditionnement (pcs)	Dimensions (mm)	Poids unique (kg)
CLP0001.32	0,25 L	Vert avec des gouttes jaunes	32	70 x 46 x 110	0,06
CLP0010.32	1 L	Vert avec des gouttes jaunes	32	100 x 70 x 177	0,12
CLP0013.16	2 L	Vert avec des gouttes jaunes	16	150 x 92 x 194	0,25
CLP0023.16	3 L	Vert avec des gouttes jaunes	16	150 x 92 x 260	0,29
CLP0033.12	5 L	Vert avec des gouttes jaunes	12	150 x 120 x 313	0,39
CLP0038.4	10 L	Vert avec des gouttes jaunes	4	230 x 155 x 305	0,70
CLP0042	25 L	Vert avec des gouttes jaunes	1	Ø 286 x 445	1,30
CLP0015.16	3 L	Arbre	16	150 x 92 x 260	0,29
CLP0026.12	5 L	Arbre	12	150 x 120 x 313	0,46
CLP0009.28	0,5 L	Vert foncé	28	84 x 57 x 139	0,08
CLP0060.12	5 L	Noir mat	12	150 x 120 x 313	0,39
CLP0064.35	0,5 L	Cylindrique Noir brillant	35	Ø 67 x 207	0,09
CLP0057.35	0,75 L	Cylindrique Noir brillant	35	Ø 67 x 282	0,11
CXP0081.50	1,5 L	Noir graphique branches d'olivier	50		0,04

Pièces de rechange et accessoires

	Code	Description	Condit. (pcs)	Poids unitaire (gr)
	TXP0105.32	Bouchon verseur en plastique pour canette 0,25 L Ø24	32	3,7
	TXP0106.16	Bouchon verseur en plastique pour canette 0,5/1/2/3 L Ø32	16	3,7
	TXP0107.100	Bouchon verseur en plastique pour canettes 5/10/25 L Ø42	100	10
	TXP0107.12	Bouchon verseur en plastique pour canettes 5/10/25 L Ø42	12	10
	TXP0055.100	Bouchon à vis pré-fileté avec verseur doré Ø31,5 pour canette cyl.	100	4,7
	TXP0052.100	Bouchon à vis pré-fileté avec verseur noir Ø31,5 pour canette cyl.	100	4,7
	TXP0053.100	Bouchon à vis pré-fileté avec verseur vert Ø31,5 pour canette cyl.	100	4,7
	ADP0086	Bouchon verseur à vis inox Ø31,5 pour canette cylindrique	1	13



Réipients

BOUTEILLES

Dorica

Les bouteilles **Dorica** sont les contenants les plus classiques pour une bonne conservation de l'huile et des liquides alimentaires. Fabriquées en verre teinté, elles protègent les propriétés organoleptiques du produit tout en le présentant dans un contenant élégant, prêt à être mis à table. Disponibles dans des teintes allant du vert au brun.

Bouchon à vis



Bouchon Guala non rechargeable



Code	Caractéristiques	Capacité (L)	Couleur	Conditionnement (pz)	Dimensions (mm)	Poids unique(kg)
CVP0089.30	Bouchon à vis	0,25	Uvag	30	Ø 49 x 230	0,27
CVP0091.28	Bouchon à vis	0,50	Uvag	28	Ø 61 x 277,5	0,35
CVP0093.20	Bouchon à vis	0,75	Uvag	20	Ø 69 x 310	0,50
CVP0461.56	Bouchon non rechargeable	0,10	Uvag	56	Ø 43 x 148,5	0,15
CVP0552.30	Bouchon non rechargeable	0,25	Uvag	30	Ø 49 x 224	0,23
CVP0550.28	Bouchon non rechargeable	0,50	Uvag	28	Ø 60,9 x 269	0,35

Bouchons per Dorica bocca vite



Bouchon à vis aluminium

Bouchon multidose plastique

Bouchon non rechargeable

Bouchon verseur en acier inox

Bouchons per Dorica bocca Guala



Bouchon Guala non rechargeable

Récipients

BOUTEILLES



Marasca

Les bouteilles **Marasca** sont idéales pour les petits producteurs amateurs d'huile. De forme carrée, elles assurent une excellente protection des qualités de l'huile.



Bouchon à vis



Bouchon auto-scellant



Code	Caractéristiques	Capacité (L)	Couleur	Conditionnement (pz)	Dimensions (mm)	Poids unique(kg)
CVP0102.165	Bouchon auto-scellant	0,02	Demi-blanc	165	25 x 25 x 89	0,05
CVP0111.88	Bouchon auto-scellant	0,06	Demi-blanc	88	34 x 34 x 129	0,11
CVP0099.108	Bouchon auto-scellant	0,10	Demi-blanc	108	40 x 40 x 143	0,15
CVP0473.56	Bouchon à vis	0,10	Vert ancien	56	38 x 38 x 140	0,16
CVP0105.42	Bouchon à vis	0,25	Uvag	42	47 x 47 x 211,5	0,25
CVP0031.42	Bouchon à vis	0,25	Blanc	42	47 x 47 x 211,5	0,25
CVP0107.35	Bouchon à vis	0,50	Demi-blanc	35	58 x 58 x 264	0,39
CVP0109.35	Bouchon à vis	0,50	Uvag	35	58 x 58 x 264	0,39
CVP0112.24	Bouchon à vis	0,75	Demi-blanc	24	66 x 66 x 277	0,40
CVP0115.24	Bouchon à vis	0,75	Uvag	24	66 x 66 x 277	0,40
CVP0117.20	Bouchon à vis	1	Demi-blanc	20	75 x 75 x 302	0,60
CVP0119.20	Bouchon à vis	1	Uvag	20	75 x 75 x 302	0,60

Bouchons per Marasca



Bouchon à vis aluminium



Bouchon multidose plastique



Bouchon non rechargeable



Bouchon verseur inox



Bouchon auto-scellant seulement 0,02-0,06-0,10



Réipients

BOUTEILLES

Reginolio avec bouchon DOP Guala non rechargeable

Les bouteilles **Reginolio** ont un design plus élégant que les autres familles de bouteilles. Grâce à leur système de fermeture **DOP Guala**, elles sont le choix privilégié dans les établissements publics où il est nécessaire de respecter les réglementations sur la qualité et la traçabilité des huiles d'olive vierges (art. 7, paragraphe 2).

Goulot DOP Guala



Bouchon non rechargeable DOP Guala



Code	Capacité (L)	Couleur	Conditionnement (pcs)	Dimensions (mm)	Poids unique (kg)
CVP0385.23	0,25	Vert ancien	23	Ø 65,4 x 156,5	0,255
CVP0387.15	0,50	Vert ancien	15	Ø 80 x 198	0,415
CVP0389.11	0,75	Vert ancien	11	Ø 92 x 228	0,55

Récipients

BOUTEILLES



Opera

La bouteille **Opera** est idéale pour la conservation d'huiles aromatisées, de liqueurs, distillats et autres produits gastronomiques. Elle présente une base arrondie et un col fin et allongé, ce qui lui confère une grande élégance. Disponible en blanc, uvag et blanc satiné.

Goulot à bague



Fond bombé à l'intérieur



Elle peut être bouchée avec un bouchon champignon synthétique Ø 19 (vendu séparément)



Code	Capacité (L)	Couleur	Conditionnement (pcs)	Dimensions (mm)	Poids unique (kg)
CVP0132.50	0,10	Blanc	50	Ø 43 x 192	0,17
CVP0134.70	0,20	Blanc	70	Ø 50 x 253	0,25
CVP0139.20	0,50	Blanc	20	Ø 68 x 313	0,50
CVP0137.20	0,50	Uvag	20	Ø 68 x 313	0,50
CVP0136.20	0,50	Blanc satiné	20	Ø 68 x 313	0,50



Récipients

BOUTEILLES

Amphore Soubreme

La bouteille **Amphore Soubreme**, avec son design raffiné, est particulièrement adaptée à la conservation de l'huile. Son embouchure avec bec verseur anti-goutte permet de verser la juste quantité de produit, sans gaspillage. Sa forme s'inspire des amphores égyptiennes, avec un long col et une anse latérale facilitant le service.

Embouchure avec bec anti-goutte



Elle peut être bouchée avec un bouchon champignon synthétique Ø 19 (vendu séparément)



Code	Capacité (L)	Couleur	Conditionnement (pcs)	Dimensions (mm)	Poids unique (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

La bouteille **Amphore Egizia** est un récipient élégant, idéal pour contenir et présenter de l'huile, du vinaigre et d'autres liquides alimentaires. Fabriquée en verre blanc semi-transparent, elle se distingue par sa forme harmonieuse et ses dimensions équilibrées, qui la rendent facile à manipuler et à apporter une touche de raffinement à la table.

Embouchure avec bec anti-goutte



Elle peut être bouchée avec un bouchon champignon synthétique Ø 19 (vendu séparément)



Code	Capacité (L)	Couleur	Conditionnement (pcs)	Dimensions (mm)	Poids unique (kg)
CVP0011.34	0,25	Demi-blanc	34	Ø 72 x 170	0,25
CVP0013.23	0,50	Demi-blanc	23	Ø 88 x 240	0,50



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

Nous cultivons
vos passions
depuis 1958

Sommaire

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



Cuve en inox avec robinet

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



Couvercle avec poignée



Poignées de transport



Robinet inox



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



Cuve pour la production de bière

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



Couvercle avec poignée



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



Robinet inox



Thermomètre analogique



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



Cuve motorisée

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

Motoréducteur



Thermomètre analogique



Axe avec pales pour agitation



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



Robinet inox



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



Motoréducteur



Axe avec pales pour agitation



Vanne inox Tri-Clamp



Thermomètre analogique



Cuve motorisée Tri-Clamp

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



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



Cuve d'ébullition

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



Tube pour évacuation des fumées



Trappe d'inspection



Robinet inox (75-200 L)



Vanne DIN 25 (300-500 L)



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



Kit Homebrewing

Filtre Halo



Robinet inox



Thermomètre analogique



Couvercle avec poignée



Kit Homebrewing avec filtre Halo

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



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

Kit Homebrewing



Kit Homebrewing avec filtre à drêches faux fond

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

Filtre faux fond



Robinet inox



Thermomètre analogique



Couvercle avec poignée



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



Easy 50/100 avec fermenteur fond plat

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



Introduction du malt dans le mash



Vanne de sortie du moût



Fly sparge installé



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

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



Easy 50/100 avec fermenteur fond conique 60°

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



Introduction du malt dans le mash



Vanne de sortie du moût



Fly sparge installé



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

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



JUNIOR 200 Extra

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

ABP0085



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

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



JUNIOR 300 Extra

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



Vannes DIN 25 x PG20



3 brûleurs 26 kW



Trappe ronde Ø 300



Agitateur pour empâtage



N° 3 brûleurs radiaux inox 26 kW

N° 3 structures inox pour cuves de 300 litres

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

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

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

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

6 m de tuyau hot beer Red Ø 20

2 m de tuyau hot beer Red Ø 32

N° 1 clé pour raccords DIN 25/32

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



JUNIOR 500 Extra

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



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

Unité de contrôle
Brew Touch



ABP0025

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

Autres installations série JUNIOR

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

Nettoyage et désinfection



CIP Système de lavage

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



Vannes DIN 25 avec PG20



Thermostat pour résistances



Résistances



Électropompe



4 roulettes dont 2 avec frein



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



Accessoires pour systèmes

Cuve de Grant

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

Grant



Grant électronique avec électropompe



Vanne DIN25



Capteurs de détection



Tableau électrique



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

Accessoires pour systèmes



Moulin Smart

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



Moulin Smart 3 rouleaux

Moulin Smart 2 rouleaux



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



Accessoires pour systèmes

Moulin Derby

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



Réglage des rouleaux



Support



Courroie de blocage du sac



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

Accessoires pour systèmes



Compteur de litres Krohne 1500

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



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



Accessoires pour systèmes

Agitateur pour empâtage

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

Installation sur cuve



Pales de brassage



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

Accessoires pour systèmes



Fly sparge



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

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

Kit boule de sparge



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

Le kit comprend:

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

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

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

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

Joint rouge en fibre 1/2"

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

Pale inox pour whirlpool



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

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





Accessoires pour systèmes

Filtre à drêches Halo

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

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

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



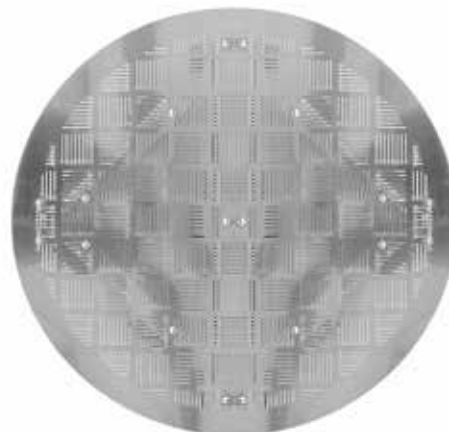
Code	Caractéristiques	Ø (mm)	Hauteur (mm)	Épaisseur des fentes (mm)	Poids (kg)
ABP0275	Filtre Halo pour cuve 25 L	300	55	1,5	0,65
ABP0069	Filtre Halo pour cuve 35 L - Pour fermenteur 50-75 L	366	55	1,5	0,86
ABP0070	Filtre Halo pour cuve 50/75 L - Pour fermenteur 100 L	452	55	1,5	1,06
ABP0071	Filtre Halo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

Filtre à drêches faux fond

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

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

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



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

Accessoires pour systèmes



Filtre à panier pour drêches



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

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

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

Supports inox pour cuves

EVO



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

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



Accessoires pour systèmes

Couvercle anti-poussière

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



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

Couvercle de boil

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



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

Thermomètre

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



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

Accessoires pour systèmes



Mesureur



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

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

Échangeurs de chaleur

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



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



Accessoires pour systèmes Électropompes

Accessoires et pièces de rechange pour échangeurs de chaleur



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

Électropompes Novax Beer

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

Interrupteur bidirectionnel



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



Électropompes à rotor flexible

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

EP Minor 40 Beer 380V avec variateur mécanique



EP Mini 20 Beer



EP Mini 20 Beer avec inverseur



EP Midex 30 Beer



EP Midex 30 Beer avec inverseur



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

Accessoires et pièces de rechange pour électropompes

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





Rotor interne en inox

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

P30 A.T. avec variateur mécanique - 380V



P30 A.T. avec inverseur - 220V



P30 A.T. - 220V



Manomètre



IN/OUT raccord 1" GAS



Poignée inox



Inverseur



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

Électropompes

FLEXI



Rotor flexible

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

Flexi 60



Flexi 30



Flexi 40



Flexi 50



Interrupteur bidirectionnel



Rotor flexible en néoprène



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

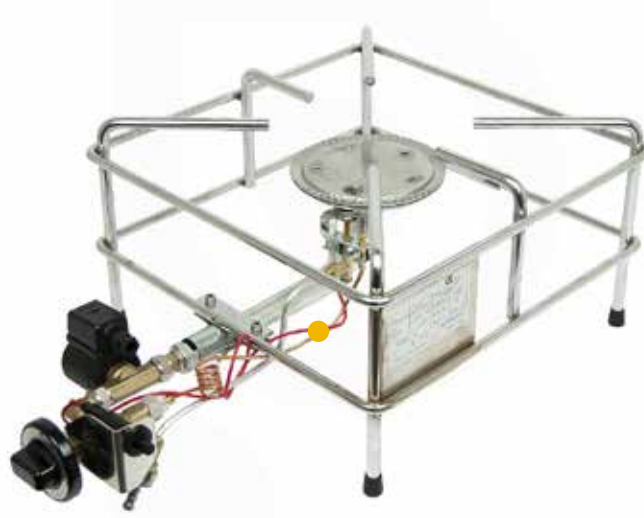


Chromé et fonte

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

Cromo

Cromo EV



Allumage piézoélectrique

Allumage piézoélectrique avec électrovanne

Groupe piézoélectrique, sécurité, flamme pilote

Brûleur en fonte



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



Brûleur radial

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

Groupe piézoélectrique, sécurité, flamme pilote



Électrovanne 24V



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



Fermentation

Joint



Vis papillon de serrage



Également disponible avec poignées



Robinet inox



Thermomètre à cristaux liquides



Fermenteurs fond plat

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



Couvercle épaisse avec joint et barboteur

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

Fermentation



Fermenteur fond plat réfrigéré

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

Couvercle avec plaque d'immersion



Joint



Barboteur et raccords pour la plaque



Vanne inox



Thermomètre analogique



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



Fermenteur fond conique 60°

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

Couvercle renforcé avec barboteur



Vanne de prélèvement et vidange totale



Support intégré



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



Fermenteur fond conique 60° réfrigéré

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



Plaque interne à immersion



Couvercle renforcé avec barboteur et connexions plaque



Thermomètre analogique



Support intégré avec vannes de prélèvement et vidange totale

Joint



Vis de serrage couvercle



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



Fermenteur fond conique 60° réfrigéré

Trou d'homme Ø 400 mm



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

Vanne papillon pour vidange partielle



Vanne papillon pour vidange totale



Support pour échelle



Robinet de dégustation



Thermomètre analogique



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

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

Fermentation



Fermenteur fond conique 30°

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

Trou d'homme supérieur avec vanne de purge



Vanne papillon pour vidange partielle



Vanne papillon pour vidange totale



Boule de lavage



Robinet de dégustation



Thermomètre analogique



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



Fermenteur fond conique 30° réfrigéré

Indicateur de niveau et tuyau pour boule de lavage



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

Vanne papillon pour vidange totale



Vanne papillon pour vidange partielle



Robinet de dégustation



Boule de lavage



Thermomètre analogique



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



Fermenteur fond conique 60° isobarique réfrigéré

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



Trou d'homme supérieur



Vanne de sécurité



Vanne papillon pour vidange totale



Vanne casse-vide



Vanne papillon pour vidange partielle



Option Groupe barboteur



Vanne papillon pour dry hopping



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



Accessoires pour Fermenteur

Kit réfrigération pour fermenteurs à fond plat

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

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



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

Joint pour fermenteurs à fond plat et conique 60°

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



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



Réfrigération



Panneau électrique

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



Panneau en fonctionnement



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

Vanne motorisée 24V



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

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

Sonde PT100 - 3 fils



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

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



Réfrigérateurs

Crio 1000



Crio 2000/2500



Crio 3000



TAE 31



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



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

Filtration

FILTRE À CARTONS 20 X 20



Baby

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

Baby 6



Baby 12



Baby 18



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

Baby inox

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

Baby 6



Baby 12



Baby 18



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



Filtration

FILTRE À CARTONS 20 X 20

Jolly

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

Jolly 10



Jolly 20



Jolly 30



Volant de serrage



Pompe électrique



Vue frontale



Manomètre



Code	Description	Nr. de plaques	Surface de filtration	Dimensions plaques (cm)	Production	Dimensions (mm)	Poids (kg)
MFP0044	Jolly 10	10	0,40 mq	20 x 20	L/h 300 ÷ 600	590 x 300 x 560h	35,00
MFP0045	Jolly 20	20	0,80 mq	20 x 20	L/h 700 ÷ 1000	600 x 300 x 560h	40,00
MFP0047	Jolly 30	30	1,2 mq	20 x 20	L/h 1000 ÷ 1800	770 x 300 x 560h	47,00

Filtration

FILTRE À CARTONS 40 X 40



Eur

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

EUR 20



Vanne avec viseur



Électropompes



EUR40



Manomètre



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



Filtration

CARTONS FILTRANTS 20X20 / 40X40

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

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

Disponibles en paquets de 25 ou 100 pièces.

Cartons filtrants 20 x 20

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

Cartons filtrants 40 x 40

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



Filtration

HOUSING



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

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

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

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

Housing 30" à 3 cartouches



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



Cartouches pour Housing

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

Cartouche 10"



Cartouche 30"



Porte-cartouche
Boîtier inox pour cartouche 30"



Raccord 7



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

Cuve de sucrage



Fond plat

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



Moteur avec motoréducteur



Boule de lavage



Pales de mélange



Trépied



Vannes de vidange partielle et totale



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



Cuve de sucrage

Fond conique 10°

Trappe d'inspection



Moteur avec motoréducteur



Pales de mélange



Vannes de vidange partielle et totale



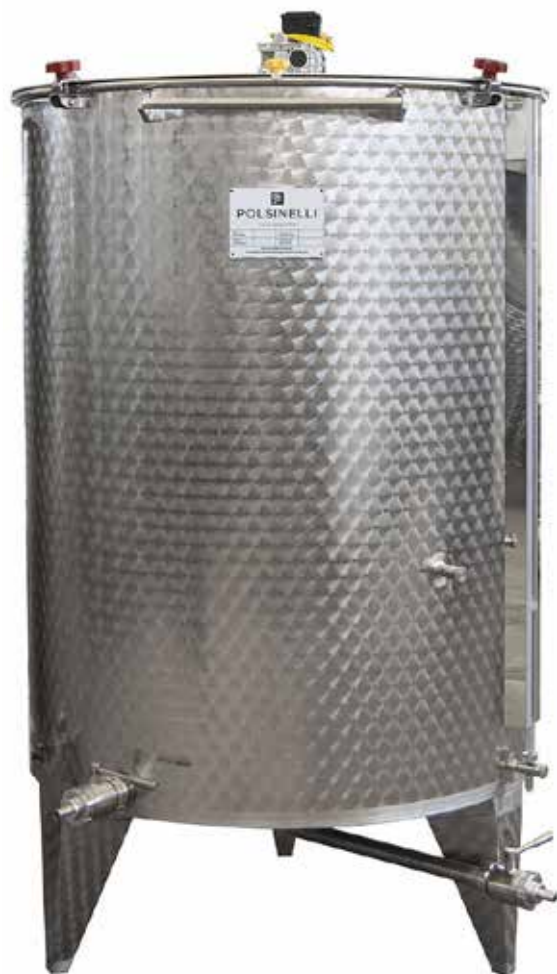
Boule de lavage



Indicateur de niveau



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



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

Disponible aussi dans les capacités: 1000 - 2000 L

Remplisseuses

ENOLMATIC



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

Alimentation 220 V - 50 Hz



Régulateur pour le vide



Pot de récupération mousse



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

Pièces de rechange et accessoires



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



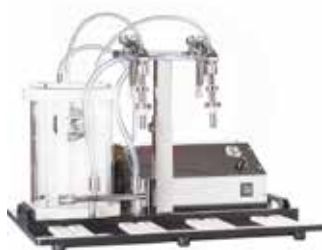
Remplisseuses

ENOLMASTER

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

Version 2 Becs

Version 4 Becs



Chariot pour Enolmaster



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

Pièces de rechange et accessoires

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



Remplisseuses

ISOBARIQUES



Série ISO

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

ISO 2V



ISO 4V



ISO 3M



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



Monobloc Compact 7.1

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

Accessoires inclus :

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



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



Monobloc Série BEER

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

TENSION ÉLECTRIQUE : 380V-24V-50Hz

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

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

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



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



Boucheuses

BOUCHON LIÈGE, SYNTHÉTIQUE
ET COURONNE

Starcap

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



Cône d'insertion bouchon ras



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

Boucheuses de table

POUR CAPSULES COURONNE



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

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

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

Eco



Roue



Circe



Ulisse



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



Boucheuses pneumatiques

Pour capsules couronne

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

Mirko



Mirko Inox



Logement bouteille

Réglage hauteur verrou



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

Étiqueteuses

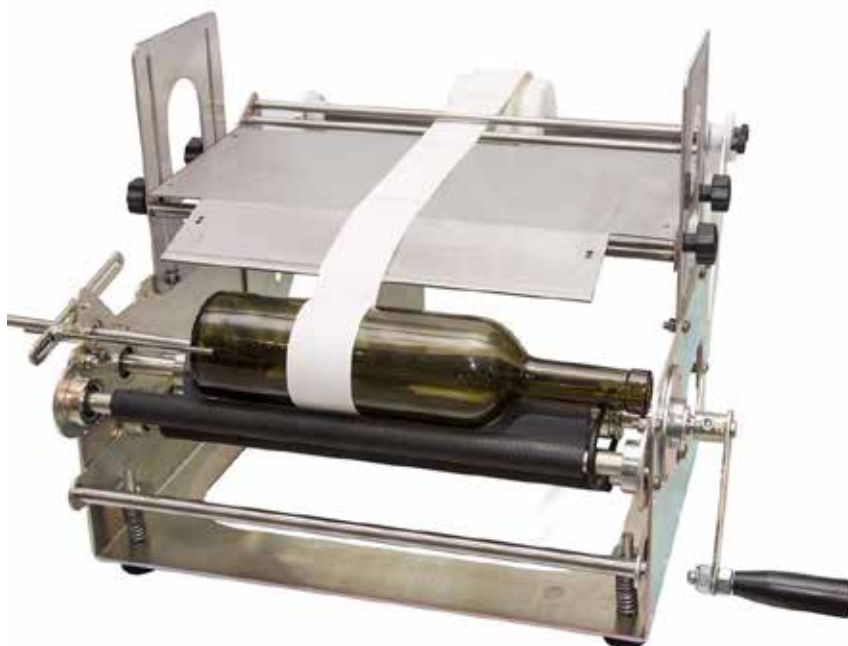
MANUELLE INOX



ETI 05

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

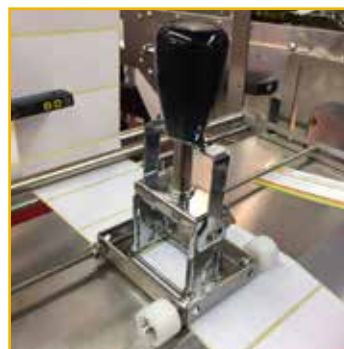
Timbre pour lot



Régulateur distance contre-étiquette



Timbre positionné sur la ETI 05



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



Étiqueteuses

SEMI-AUTOMATIQUE INOX

ETI 09

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

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

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

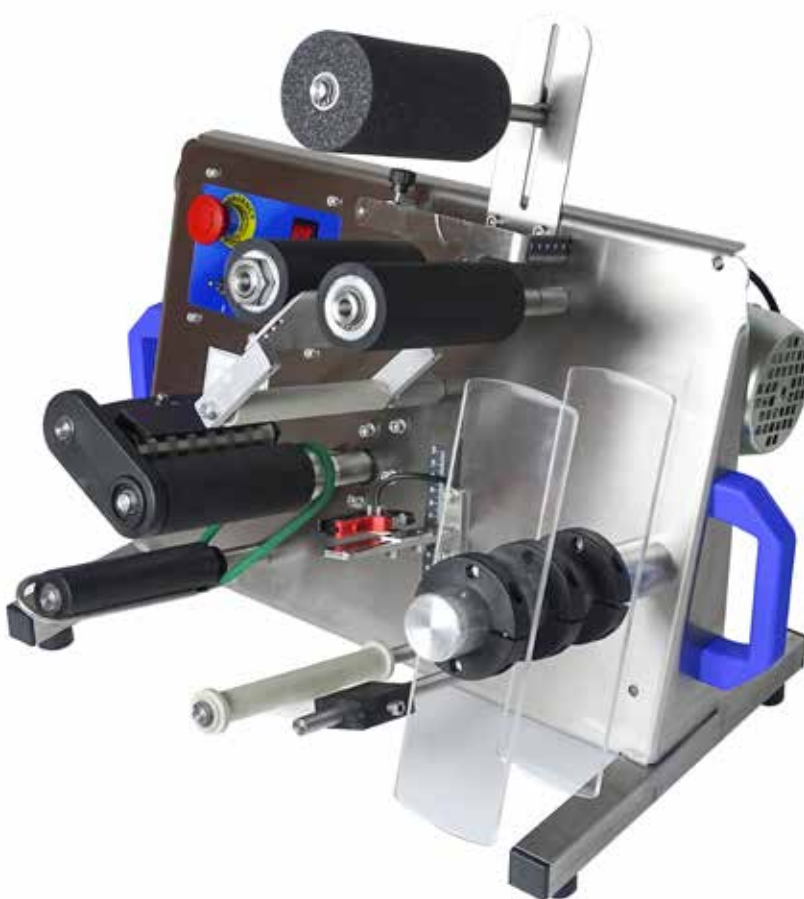
Prête à l'emploi



Réglage hauteur étiquette



Réglage distance étiquette



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

Étiqueteuses

MANUELLE INOX



ETI 10

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

Prête à l'emploi



Réglage hauteur étiquette



Réglage distance étiquette



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



Étiqueteuses

SEMI-AUTOMATIQUE INOX

ETI 10H

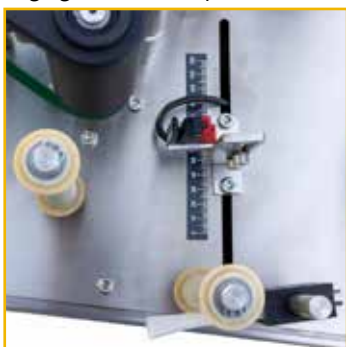
L'**ETI 10H** est une étiqueteuse semi-automatique de table conçue pour appliquer des étiquettes autocollantes avec une grande précision. Elle permet l'application simultanée de l'étiquette et de la contre-étiquette en un seul cycle de travail, avec insertion du produit en position verticale.

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

Prête à l'emploi



Réglage hauteur étiquette



Réglage distance contre-étiquette



Option:
Ø bouteille de 17 à 160 mm
Taille maximale de l'étiquette mm 340 x 190h

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

Étiqueteuses

SEMI-AUTOMATIQUE INOX



ETI 20

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

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

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



Prête à l'emploi



Réglage hauteur étiquette



Réglage distance contre-étiquette



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

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



Étiqueteuses

AUTOMATIQUE

ETI PRO



Panneau de commande



Système de réglage



Bande de transport bouteilles



ETI PRO PVC

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



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

Capsuleuses



Capsuleuses

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

Capsuleuse manuelle



Capsuleuse manuelle à séchoir



Capsuleuse de table Inox



Capsuleuse de table emailée



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



Pièces de rechange pour capsuleuses

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



Accessoires et Pièces de rechange

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





Nous cultivons
vos passions
depuis 1958

Kombucha

Sommaire

Accessoires et Pièces de rechange	241
Boucheuses	232
Brûleurs	209
Capsuleuses	239
Cuves de macération	215
Cuves de sucrage	227
Cuves inox	207
Électropompes	217
Étiqueteuses	235
Fermenteur fond conique 60° isobarique	214
Fermenteur Kombucha fond conique 60°	213
Fermenteur Kombucha fond plat	211
Fermenteur Kombucha Troll Bas	212
Filtration	221
Kit Kombucha	206
Moulin à fruits	240
Remplisseuses	229
Réservoirs sur roues	216



Kit Kombucha



Fabriqué en acier inoxydable, ce kit est un produit de haute qualité, idéal pour la préparation, la mesure et le nettoyage de tous les outils nécessaires à la fabrication du kombucha. Ce kit de démarrage vous permet de préparer chez vous votre kombucha préféré! Le kit comprend: une cuve en inox équipée d'un robinet inox et d'un thermomètre professionnel analogique inox avec protection, un fermenteur en inox avec robinet en acier inox (haut ou bas selon le modèle), un couvercle en inox à haute épaisseur avec couvercle en tissu respirant et joint en silicone alimentaire, 1 spatule en bois, 1 pH-mètre Penna 6020, 1 transvaseur automatique, 1 réfractomètre à 3 échelles ATC, 1 pot de 5 L avec coton respirant pour conserver le Scoby et le starter pour le prochain lot, 1 boucheuse ECO pour bouchons couronne 26/29, 1 paquet de 100 g de métabisulfite de potassium pour la désinfection, 1 pichet gradué de 5 L, 0,5 mètre de tuyau de cristal non toxique 12x16.

Kit Kombucha



Kit Kombucha Bas



Code	Description	Caractéristiques	Dimensions (mm)	Poids (kg)
AKP0007	Kit Kombucha 35 L	Cuve et Fermenteur de 35L	Ø 370 x 375h - Ø 370 x 375h	13,00
AKP0008	Kit Kombucha 50 L	Cuve et Fermenteur de 50L	Ø 455 x 370h - Ø 370 x 495h	16,00
AKP0009	Kit Kombucha 75 L	Cuve et Fermenteur de 75L	Ø 455 x 495h - Ø 370 x 745h	18,00
AKP0010	Kit Kombucha 100 L	Cuve et Fermenteur de 100L	Ø 530 x 480h - Ø 455 x 680h	20,00
AKP0011	Kit Kombucha 150 L	Cuve et Fermenteur de 150L	Ø 630 x 480h - Ø 530 x 705h	25,00
AKP0012	Kit Kombucha 200 L	Cuve et Fermenteur de 200L	Ø 630 x 680h - Ø 530 x 980h	33,00
AKP0050	Kit Kombucha Bas 50 L	Cuve et Fermenteur bas de 50L	Ø 370 x 375h - Ø 455 x 370h	16,00
AKP0051	Kit Kombucha Bas 100 L	Cuve et Fermenteur bas de 100L	Ø 455 x 370h - Ø 530 x 510h	20,00
AKP0052	Kit Kombucha Bas 150 L	Cuve et Fermenteur bas de 150L	Ø 630 x 480h - Ø 630 x 510h	25,00
AKP0053	Kit Kombucha Bas 200 L	Cuve et Fermenteur bas de 200L	Ø 630 x 680h - Ø 710 x 550h	33,00



Cuve inox avec robinet

La cuve avec robinet est un modèle de haute qualité spécialement conçu pour la production de kombucha, de bière et d'autres produits alimentaires. Elle est capable de répondre à toutes les exigences grâce à sa facilité d'utilisation. Sa fabrication en acier inoxydable 18/10 (AISI 304) offre une robustesse maximale et garantit le respect optimal des qualités organoleptiques du produit.

Couvercle avec poignée



Poignées de transport



Robinet inox



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



Cuve avec thermomètre

Solide et robuste, la cuve en inox avec thermomètre est recommandée pour la production de kombucha, de bière et pour la cuisson du cidre ainsi que d'autres liquides alimentaires. La cuve est entièrement fabriquée en acier inoxydable 18/10 (AISI 304) avec une épaisseur de 1 mm pour les parois et de 1,5 mm pour le fond, afin d'éviter la caramélisation du contenu.



Couvercle avec poignée



Vanne inox DIN25 avec PG20
300-500-600 L



Robinet inox



Thermomètre analogique



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

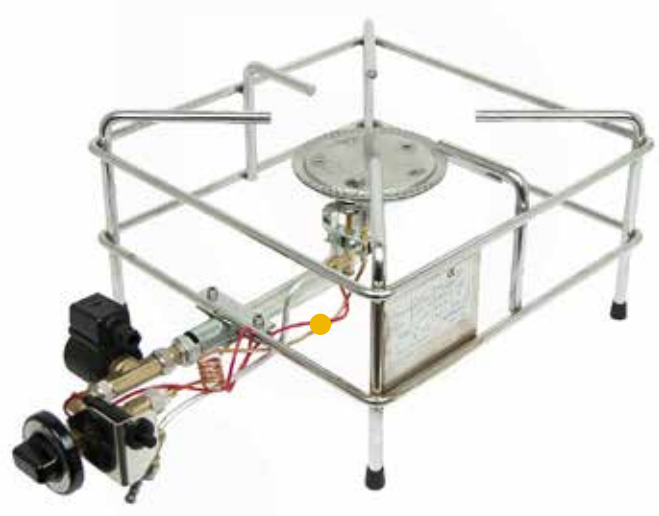


Chromé et fonte

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

Cromo

Cromo EV



Allumage piézoélectrique

Allumage piézoélectrique avec électrovanne

Groupe piézoélectrique, sécurité, flamme pilote

Brûleur en fonte



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



Brûleur radial

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

Groupe piézoélectrique, sécurité, flamme pilote



Électrovanne 24V



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



Fermentation

Joint



Vis papillon pour le serrage



Robinet inox



Disponible également avec des poignée



Fermenteur Kombucha Fond Plat

Idéal pour la fermentation du kombucha. Il est fabriqué en acier inoxydable avec une finition externe bouchonné. Le fond du réservoir est bombé et soudé afin de faciliter le nettoyage. Il est équipé d'un couvercle à haute épaisseur avec un tissu en coton respirant et un joint en silicone alimentaire, ainsi que d'un douille fileté en inox pour l'application du robinet toujours en inox.



Couvercle à haute épaisseur avec tissu en coton respirant

Code	Description	Robinet	Épaisseur (mm) Parois - Fond	Dimensions (mm)	Poids (kg)
AKP0001	Fermenteur pour Kombucha inox 35 L	1/2"	0,6 - 0,6	Ø 370 x 350h	4,50
AKP0002	Fermenteur pour Kombucha inox 50 L	1/2"	0,6 - 0,6	Ø 370 x 495h	6,00
AKP0003	Fermenteur pour Kombucha inox 75 L	1/2"	0,6 - 0,6	Ø 370 x 745h	7,40
AKP0004	Fermenteur pour Kombucha inox 100 L	1/2"	0,6 - 0,6	Ø 455 x 680h	8,50
AKP0005	Fermenteur pour Kombucha inox 150 L	1/2"	0,6 - 0,7	Ø 530 x 705h	10,00
AKP0006	Fermenteur pour Kombucha inox 200 L	1/2"	0,6 - 0,7	Ø 530 x 980h	11,00

Fermentation



Fermenteur Kombucha Troll Bas

Idéal pour la fermentation du kombucha. Grâce à ses dimensions et à son rapport surface/hauteur, il permet une meilleure oxygénation, favorisant ainsi la bonne formation du Scoby avec un faible taux d'alcool dans le produit final. Il est fabriqué en acier inoxydable avec une finition extérieure bouchonnées. Le fond du réservoir est bombé et soudé pour faciliter son nettoyage. Il est ainsi équipé d'un couvercle à haute épaisseur avec un tissu en coton respirant et d'un douille filetée en inox pour l'application du robinet en inox.

Joint



Vis papillon pour le serrage



Robinet inox



Disponible également avec des poignée



Couvercle à haute épaisseur avec tissu en coton respirant

Code	Description	Robinet	Épaisseur (mm) Parois - Fond	Dimensions (mm)	Poids (kg)
AKP0031	Troll - Fermenteur inox bas pour Kombucha 50 L	1/2"	0,6 - 0,6	Ø 455 x 370h	8,00
AKP0032	Troll - Fermenteur inox bas pour Kombucha 100 L	1/2"	0,6 - 0,6	Ø 530 x 510h	11,00
AKP0033	Troll - Fermenteur inox bas pour Kombucha 150 L	3/4"	0,6 - 0,6	Ø 630 x 510h	12,00
AKP0034	Troll - Fermenteur inox bas pour Kombucha 200 L	3/4"	0,6 - 0,6	Ø 710 x 550h	15,00



Fermentation

Fermenteur Kombucha Fond Conique 60°

Joint



Idéal pour la production de kombucha et d'autres produits fermentés, ce modèle est spécifiquement conçu pour la phase de fermentation. Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 (18/10 pour usage alimentaire), il respecte toutes les normes de sécurité alimentaire. Il est équipé de deux vannes en inox à boules, l'une de 1" pour le vidage total et l'autre de 1/2", surélevée par rapport au fond, pour prélever le liquide sans sédiments.

Le cône à 60° facilite l'extraction des levures et des sédiments qui se déposent sur le fond, permettant ainsi une plus grande propreté du produit, en évitant les transferts qui peuvent entraîner des contaminations et altérer les bactéries.

Vis papillon pour le serrage



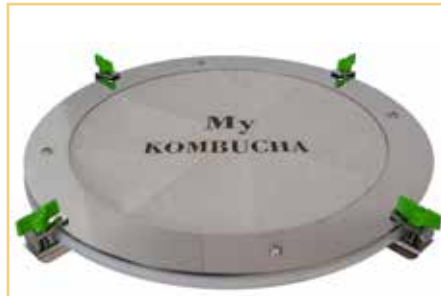
Piédestal intégré



Vanne de prélèvement et de vidange totale



Couvercle à haute épaisseur avec tissu en coton respirant



Code	Capacité	Vannes Prélèvement Vidange totale	Raccord de tuyau	Dimensions (mm)	Poids (kg)
AKP0022	Fermenteur Conique 60° Kombucha 50 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	1 da 3/4" PG20	500x500x1136h	9,45
AKP0023	Fermenteur Conique 60° Kombucha 100 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	1 da 3/4" PG20	550x550x1385h	12,90
AKP0024	Fermenteur Conique 60° Kombucha 200 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	1 da 3/4" PG20	650x650x1700h	21,00
AKP0025	Fermenteur Conique 60° Kombucha 300 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	1 da 3/4" PG20	650x650x1790h	24,00

Fermentation



Fermenteur Isobarique Conique 60° Réfrigéré

Réservoir isobarique en inox pour la fermentation et le stockage du kombucha, avec une maintien de pression de 3 Bar, équipé d'une enveloppe réfrigérante sur le cylindre et le cône, d'une isolation en armaflex, d'un indicateur de niveau, d'un tuyau de remontage avec boule de lavage et d'un manomètre.

Grâce à sa résistance à la pression, il est idéal pour toutes les entreprises et industries qui nécessitent d'une fermentation isobarique. Cette façon de fermentation permet la carbonatation naturelle du kombucha grâce au dioxyde de carbone produit par la culture de bactéries et de levures.



Trappe supérieure



Vanne à papillon pour vidange totale



Vanne de sécurité



Vanne à papillon pour vidange partielle



Vanne anti-vide



Optionnel
Groupe barboteur



Vanne à papillon pour dry hopping



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



Cuve coniques

Cuves de macération inox coniques 10°

La cuve de macération en acier inoxydable à fond conique est un réservoir idéal pour la fermentation primaire du kombucha et d'autres produits alimentaires nécessitant de l'oxygénation pendant cette phase de la production. Entièrement fabriqué en acier inox AISI 304 de haute qualité, la cuve à fond conique de 10° avec renforts est adapté à la production de vin, de kombucha, à la filature du fromage, à la macération et à l'infusion de fruits et d'autres aliments.

Cuve de macération avec couvercle en Lexan



Vanne inox à boule DIN 32



Poignées de fixation du couvercle en Lexan



Code	Description	Dimensions (mm)	Poids (kg)
SIP0471	Cuve 300 L	Ø 930 x 900h	35,00
SIP0472	Cuve 500 L	Ø 1025 x 1025h	50,00
SIP0473	Cuve 1000 L	Ø 1270 x 1150h	78,00
SIP0474	Cuve 1500 L	Ø 1400 x 1400h	113,00
SIP0477	Cuve de macération 300 L	Ø 930 x 900h	65,00
SIP0478	Cuve de macération 500 L	Ø 1025 x 1025h	65,00
SIP0479	Cuve de macération 1000 L	Ø 1270 x 1150h	93,00
SIP0480	Cuve de macération 1500 L	Ø 1400 x 1400h	128,00

Réservoirs

RÉSERVOIRS INOX AVEC ROUES



Réservoir inox à fond conique 10° avec roues

Ce type de réservoir est très polyvalent et peut également être utilisé comme fermenteur, car il constitue un accessoire idéal pour la fermentation primaire de produits alimentaires nécessitant de l'oxygénation. Entièrement fabriqué en acier inoxydable AISI 304 (18/10 pour les aliments), le réservoir est équipé d'un couvercle avec poignées, de pieds en inox et de roues pour faciliter ses déplacements même à pleine charge.



Fond conique 10° avec vidange totale complet avec vanne à bille 1" x ENO30



Roues pivotantes Ø 150 mm avec frein



Code	Description	Dimensions (mm)	Dimensions cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0508	Réservoir avec roues 200 L	Ø 740 x 980h	Ø int. 720 x 530h	34,00
SIP0515	Réservoir avec roues 300 L	Ø 740 x 1180h	Ø int. 720 x 750h	38,00
SIP0516	Réservoir avec roues 400 L	Ø 740 x 1430h	Ø int. 720 x 1000h	48,00
SIP0517	Réservoir avec roues 500 L	Ø 820 x 1430h	Ø int. 800 x 1000h	59,00
SIP0518	Réservoir avec roues 700 L	Ø 950 x 1430h	Ø int. 930 x 1000h	73,00
SIP0519	Réservoir avec roues 1000 L	Ø 1170 x 1430h	Ø int. 1150 x 1000h	88,00



Électropompes auto-amorçante bidirectionnelle

Les pompes de la série Novax sont un accessoire pratique pour le transvasement précis et rapide du vin et des liquides alimentaires à une température allant jusqu'à 35°C. Le système de transport est composé d'un moteur de 220V connecté à un rotor en bronze à géométrie étoilée. Le système d'aspiration permet à la pompe de fonctionner parfaitement même en présence d'interruptions dans le flux de liquide, qui peut être transféré dans les deux sens.

Novax 25 M



Novax 20 M

Novax 30 M



Novax 40 M



Novax 50 M



Interrupteur bidirectionnel

Code	Description	Puissance	Débit	Alimentation	Support de fil et de tuyau	Dimensions (mm)	Poids (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



Électropompes à rotor flexible

Électropompes avec corps en acier inox et rotor flexible, idéale pour le transvasement de liquides alimentaires, délicats, visqueux, même avec des éléments en suspension. Recommandée pour ceux qui travaillent dans le secteur de l'œnologie, oléicole, mais aussi de la chimie, cosmétique et pharmaceutique. Rotor stellaire en CR capable d'aspirer jusqu'à 6 m de profondeur. Le transfert est continu et sans pulsation, afin de respecter les caractéristiques organoleptiques du produit. Auto-amorçage et réversible (fonctionne dans les deux sens de rotation, permettant au liquide en excès de sortir sans intervention manuelle et facilitant la vidange des tuyaux à la fin du transfert).

EP Mini 20



GR Minor 40



EP Midex 30



EP Minor 40



GR Major 60



EP Senior 40



Code	Description	kW	Débit L/min	RPM	Alimentation	Filetage et raccord	Dimensions (mm)	Poids (kg)
EPP0031	EP Mini 20	0,37	17	900	220V - 50 Hz	3/4" GAS x PG20	276x210x140h	9,00
EPP0027	EP Midex 30	0,56	64	900	220V - 50 Hz	1"1/4 GAS x PG30	338x227x159h	15,00
EPP0036	EP Minor 40	1,5	115	900	220V - 50 Hz	GAROLLA 40 x PG40	420x240x180h	20,00
EPP0039	EP Senior 40	1,1	120	1400	220V - 50 Hz	1"1/2 x PG40	360x155x165h	20,00
EPP0048	GR Minor 40 380 V	1,5	40	300	220V - 50 Hz	GAROLLA 40 x PG40	1040x484x682h	36,00
EPP0045	GR Major 60 220V	1,5	200	470	220V - 50 Hz	GAROLLA 60 X PG 60	1040x484x682h	38,00
EPP0046	GR Major 60 380V	1,5	200	470	380V - 50 HZ	GAROLLA 60 X PG 60	1040x484x682h	38,00

Accessoires et pièces de rechange pour électropompes

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





Rotor flexible

La pompe électrique auto-amorçante Flexi en acier inoxydable AISI 304 avec rotor en néoprène. Un outil professionnel capable de transvaser des liquides alimentaires tels que le vin, l'huile, la bière, à une température ne dépassant pas 35°C. La pompe peut également être utilisée dans le secteur agricole, nautique et jardinage, grâce à sa capacité à transporter une présence partielle de matière pendant le transfert.

Flexi 30



Flexi 60



Flexi 40



Flexi 50



Interrupteur bidirectionnel



Rotor flexible en néoprène



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

Électropompes

MONOVIS



Rotor interne en inox

La pompe monovis est conçue pour offrir un soutien professionnel à ceux qui travaillent dans le secteur alimentaire pour le transfert de divers liquides. Cet outil peut être utilisé dans les domaines de l'œnologie, de l'huilerie, ainsi que dans la production de bière et de kombucha. Il s'agit d'une pompe monovis, capable de transférer de manière continue et sans pulsations des fluides de différentes natures, y compris des liquides chauds. Grâce à la haute qualité des matériaux utilisés pour la construction du cadre et des composants en contact avec le liquide, l'outil respecte les caractéristiques organoleptiques du liquide transféré.

P30 A.T. avec variateur mécanique - 380V



P30 A.T. avec inverseur - 220V



P30 A.T. - 220V



Manomètre



IN/OUT raccord 1" GAS



Poignée inox



Inverseur



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



Filtration

FILTRE À CARTONS 20 X 20

Baby

Le filtre Baby se compose d'une électropompe et d'un système de filtration à plaques en moplen, entre lesquelles sont insérées des cartons filtrants. Le système à couches pressées permet d'obtenir de très bons niveaux de purification tout en préservant les caractéristiques organoleptiques du vin, du kombucha et d'autres produits. Il est donc particulièrement apprécié pour les filtrations domestiques et professionnelles, comme par exemple, dans les petites et moyennes caves viticoles.

Baby 6



Baby 12



Baby 18



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

Baby inox

Dans le filtre Baby Inox, les plaques en moplen sont en contact avec des plaques en acier inoxydable. Il permet d'obtenir de très bons niveaux de purification des boissons sans altérer les caractéristiques fondamentales du liquide transféré. Il est donc particulièrement apprécié pour les filtrations domestiques, mais aussi dans le secteur professionnel, comme par exemple, dans les petites et moyennes caves viticoles.

Baby 6



Baby 12



Baby 18



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

Filtration

FILTRE À CARTONS 20 X 20



Jolly

Les filtres de la série **Jolly** permettent de filtrer de 100 à 5000 litres/heure. Ils sont fabriqués en acier inoxydable pour répondre aux besoins des petites et moyennes entreprises ainsi que ils sont pratiques et sûrs. Selon le type de couches filtrantes utilisées, ils permettent de filtrer parfaitement votre produit. Les plaques de support de 20 x 20 cm sont en plastique alimentaire ou, sur demande, en NORIL, stérilisables à 120 °C. La machine est montée sur un chariot en acier inox AISI 304 équipé de 4 roues pour faciliter le déplacement du filtre. Connexions d'entrée/sortie pour tuyau Ø 20 mm.



Jolly 10



Jolly 20



Jolly 30

Volant de serrage



Pompe électrique



Vue frontale



Manomètre



Code	Description	Nr. de plaques	Surface de filtration	Dimensions plaques (cm)	Production	Dimensions (mm)	Poids (kg)
MFP0044	Jolly 10	10	0,40 mq	20 x 20	L/h 300 ÷ 600	590 x 300 x 560h	35,00
MFP0045	Jolly 20	20	0,80 mq	20 x 20	L/h 700 ÷ 1000	600 x 300 x 560h	40,00
MFP0047	Jolly 30	30	1,2 mq	20 x 20	L/h 1000 ÷ 1800	770 x 300 x 560h	47,00



Filtration

FILTRE À CARTONS 40 X 40

Eur

Le filtre à cartons **Eur 40** avec des plaques de 40x40 cm est un équipement professionnel utilisé pour obtenir un produit brillant, parfait ainsi que une stérilisation des vins, vins mousseux et liqueurs avec une faible teneur en alcool. Le produit est conçu pour fonctionner avec des cartons filtrants de 40x40 cm, offrant différents degrés de filtration (par exemple de CKP V0 à V24 en fonction des besoins), il est parfait pour répondre à tous les besoins de transformation: avec un rythme de travail allant jusqu'à 4000 litres/heure, il garantit d'excellents niveaux de purification et de clarification tout en préservant les propriétés organoleptiques du produit filtré. Il est équipé de plaques en mopen de 40x40 cm, de vannes de régulation à l'entrée et à la sortie, ainsi que d'une observation visuelle pour surveiller le flux du produit. La présence de robinets pour l'évacuation de l'air et la possibilité de prélever des échantillons rendent le processus de filtration encore plus précis et contrôlable. La structure du filtre à cartons Eur 40 est réalisée en acier inoxydable de haute qualité, conçu pour garantir une résistance maximale, ce qui réduit les interventions de maintenance en n'exigeant qu'un nettoyage normal.

EUR 20



Vanne avec viseur



Électropompes



EUR 40



Manomètre



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

Filtration

CARTONS FILTRANTS
20X20 / 40X40



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

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

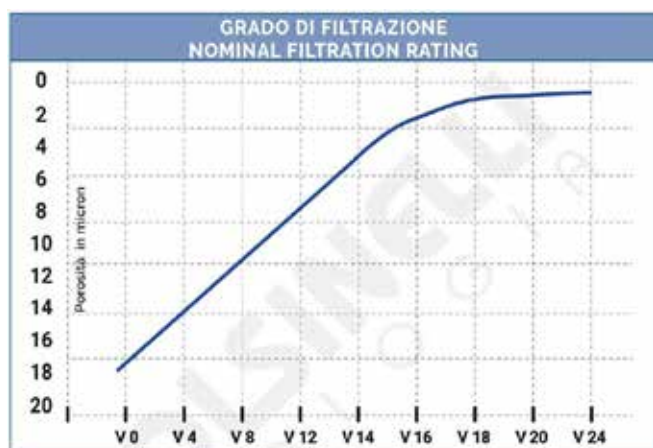
Disponibles en paquets de 25 ou 100 pièces.

Cartons filtrants 20 x 20

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

Cartons filtrants 40 x 40

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





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

Le filtre **Housing** est un outil utilisé dans la phase avant l'embouteillage pour effectuer un nettoyage complet, une stérilisation et un brillantissage à froid du vin, de la bière, du kombucha ou d'autres liquides alimentaires. La structure de l'outil comprend une cloche fabriquée en acier inox AISI 316 de 30", garantissant une hygiène maximale et assurant l'élimination des cellules, des levures et des bactéries, minimisant ainsi toute altération du produit final. Les membranes du filtre Housing possèdent des pores de taille allant de 0,1 à 10 µm, avec une capacité de travail allant jusqu'à 1000 L/h. Il est équipé d'un raccord D (DOE) et peut être utilisé de manière autonome ou installé sur des machines de remplissage ou d'autres équipements.

Housing 30" à 3 cartouches



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

Filtration

CARTOUCHES FILTRANTES



Cartouches pour Housing

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

Cartouche 10"



Cartouche 30"



Porte-cartouche

Boîtier inox pour cartouche 30"



Raccord 7



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



Cuve de sucrage

Moteur avec motoréducteur



Boule de lavage



Pales de mélange



Vannes de vidange partielle et totale



Trépied



Fond plat

Utilisé pour le processus de carbonatation du kombucha, le sucre ajouté au thé se mélange uniformément. Le réservoir est entièrement fabriqué en acier inoxydable, assurant une grande résistance et garantissant une excellente durabilité dans le temps. L'agitateur est alimenté par un moteur de 220 Volt et est équipé d'un réducteur de vitesse. Les pales en acier sont conçues pour assurer un mélange optimal du produit. Le réservoir est fourni avec une trappe d'inspection avec bouton pour surveiller les différentes étapes de production, un vidange partielle et totale avec une vanne DIN 25 et un embout cannelé Ø20, un support en inox pour un rangement sécurisé et hygiénique, une boule de nettoyage et une tige de mesure immergée en acier inoxydable.



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

Cuve de sucrage



Fond conique 10°

Utilisé pour le processus de carbonatation du kombucha, le sucre ajouté au thé se mélange uniformément. Le réservoir, entièrement fabriqué en acier inoxydable, assure une grande résistance et garantit une excellente durabilité dans le temps. Il est alimenté par un moteur de 220 Volt et est équipé d'un agitateur et d'un réducteur de vitesse. Les pales en acier sont conçues pour garantir un nombre de tours suffisant pour obtenir un mélange optimal du thé avec les sucres ajoutés, nécessaires à la fermentation. Il est fourni avec: une trappe d'inspection avec bouton pour surveiller les différentes étapes de production, un indicateur de niveau avec protection en inox, un vidange partiel et total avec vanne DIN 40 et embout cannelé Ø20, un échantillonneur, une boule de nettoyage et un densimètre en acier inoxydable.

Trappe d'inspection



Moteur avec motoréducteur



Vannes de vidange partielle et totale



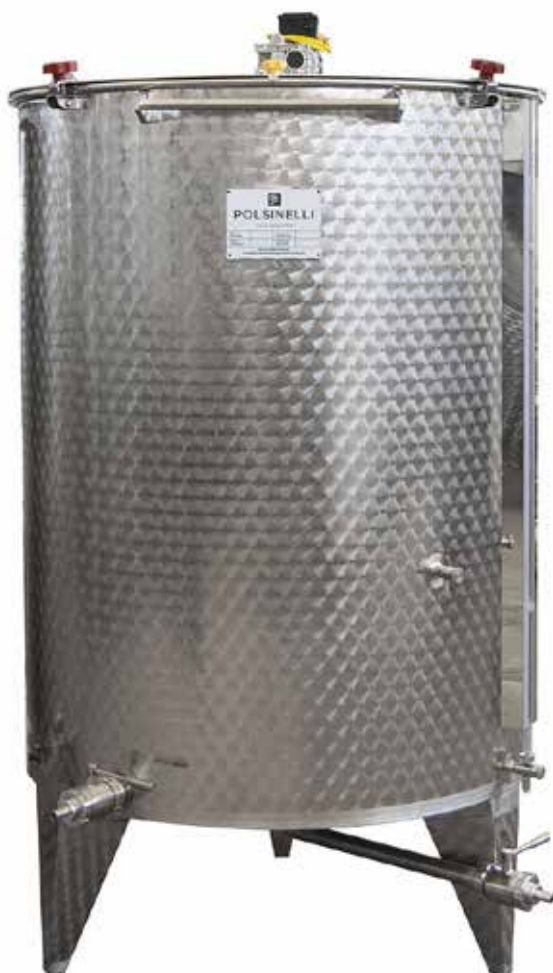
Pales de mélange



Indicateur de niveau



Boule de lavage



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

Disponible aussi dans les capacités: 1000 - 2000 L



Remplisseuses

ENOLMATIC

L'embouteilleuse Enolmatic avec bec pour bière et kombucha est l'outil idéal pour les producteurs qui ont besoin d'un accessoire fonctionnel, compact et de qualité professionnelle pour remplir les bouteilles de kombucha, tout en éliminant les problèmes de mousse pendant le remplissage. En effet, elle dispose d'un tube de prélèvement de taille réduite par rapport à l'Enolmatic standard, ce qui réduit la production de mousse. Malgré ses dimensions compactes, l'Enolmatic offre des performances élevées, avec un rythme de travail de 250 bouteilles par heure. Cette embouteilleuse avec bec pour bière est le produit parfait pour les producteurs et les petites entreprises du secteur.

Alimentation 220 V - 50 Hz

Régulateur pour le vide



Pot de récupération mousse



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

Pièces de rechange et accessoires



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

Remplisseuses

ENOLMASTER



Idéale pour les producteurs de bière et de kombucha, l'embouteilleuse **Enolmaster** est un outil semi-automatique et professionnel conçu pour les entreprises et les particuliers souhaitant embouteiller de la bière et du kombucha, en éliminant les problèmes de mousse pendant le remplissage. Il s'agit d'une embouteilleuse conçue pour traiter des liquides avec une gradation alcoolique allant jusqu'à 20 %, adaptée pour remplir des flacons et des bouteilles en verre. Sa structure, entièrement réalisée en acier inoxydable, garantit la stabilité et la résistance du produit, facilitant également le nettoyage. L'embouteilleuse Enolmaster semi-automatique professionnelle est équipée d'un système d'aspiration à dépression, particulièrement conçu pour travailler de manière optimale avec des liquides alimentaires: le produit est ainsi embouteillé de manière naturelle grâce au vide artificiel créé dans la bouteille, ce qui aide à préserver les caractéristiques organoleptiques du produit finale.

Version 4 Becs

Version 2Becs



Chariot pour Enolmaster



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

Pièces de rechange et accessoires

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





Remplisseuses

ISOBARIQUES

Série ISO

ISO 2V



Les embouteilleuses isobariques sont idéales pour le remplissage de bouteilles de tous formats. Fabriquées en acier inoxydable AISI 304 découpé à partir d'une seule plaque au laser, elles sont équipées d'un système de levage automatique de la bouteille par piston pneumatique.

Les formats de bouteilles sont interchangeable rapidement pour travailler avec des bouteilles de différentes formats et tailles, réduisant ainsi au minimum les temps de production. Elles sont adaptées pour le remplissage de liquides alimentaires contenant du CO2 tels que: KOMBUCHA, VIN, BIÈRE, CIDRE, etc., tout en minimisant les problèmes liés à la mousse et à l'oxydation.

Les modèles de la série ISO, avec leur nouveau design, ont été conçus pour répondre aux besoins des producteurs disposant également de lignes automatiques à grande capacité horaire, et nécessitant une alternative polyvalente pour produire de petits lots de bouteilles de petits et grands formats. Grâce à leur facilité d'utilisation et à leurs temps de mise en fonctionnement extrêmement courts, ces machines sont la solution idéale pour ce type de travail.

ISO 4V



ISO 3M



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

Boucheuse

BOUCHON LIÈGE, SYNTHÉTIQUE
ET COURONNE



Starcap

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



Cône d'insertion bouchon ras



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



Boucheuses de table

POUR CAPSULES COURONNE

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

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

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

Eco



Roue



Circe



Ulisse



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

Boucheuses pneumatiques



Pour capsules couronne

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

Mirko



Mirko Inox



Logement bouteille

Réglage hauteur verrou



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



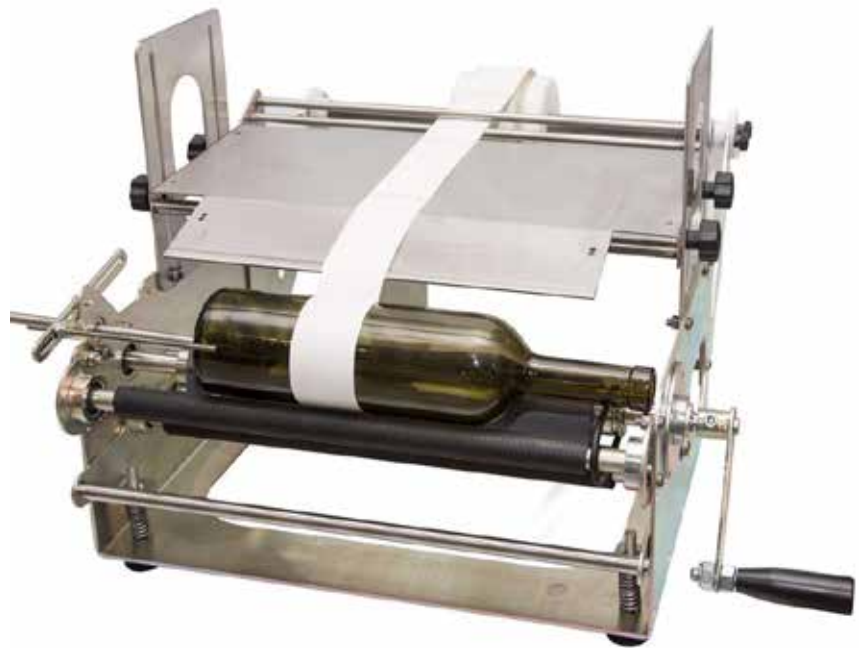
Étiqueteuses

MANUELLE INOX

ETI 05

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

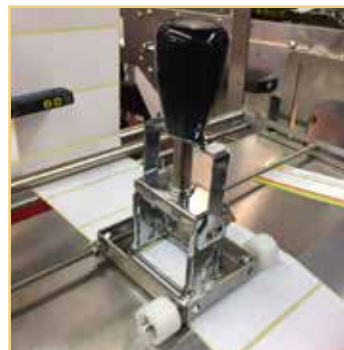
Timbre pour lot



Régulateur distance contre-étiquette



Timbre positionné sur la ETI 05



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

Étiqueteuses

SEMI-AUTOMATIQUE INOX

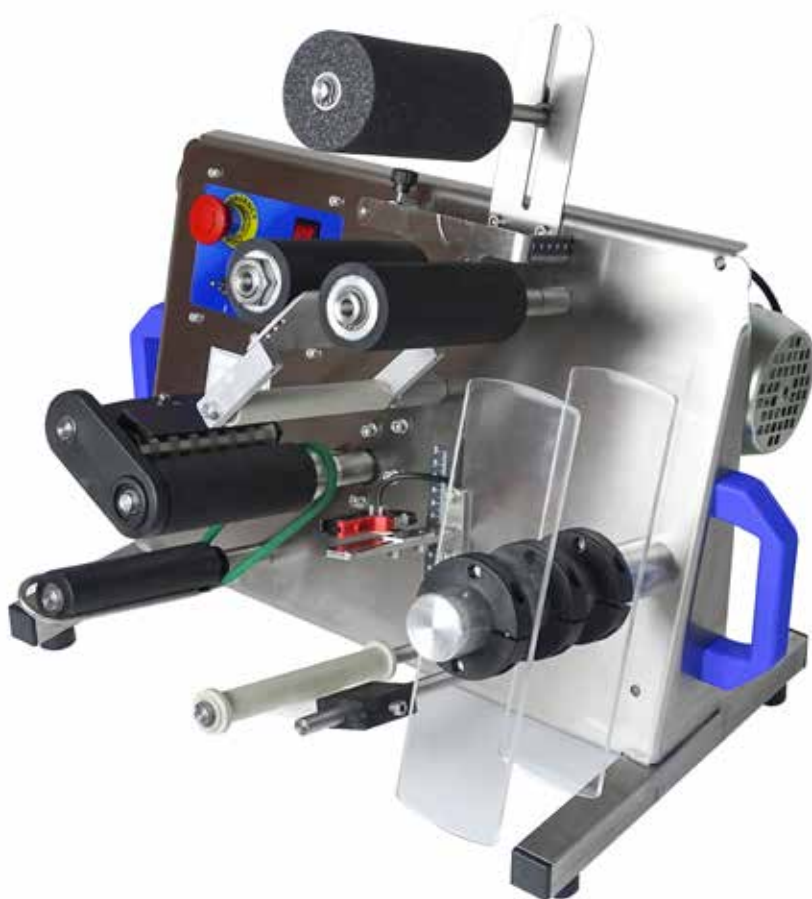


ETI 09

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

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

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



Prête à l'emploi



Réglage hauteur étiquette



Réglage distance



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



Étiqueteuses

SEMI-AUTOMATIQUE INOX

ETI 10

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

Prête à l'emploi



Réglage hauteur étiquette



Réglage distance



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

Étiqueteuses

AUTOMATIQUE



ETI PRO PVC

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

ETI PRO



Panneau de commande



Système de réglage



Bande de transport bouteilles



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



Capsuleuses

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

Capsuleuse manuelle



Capsuleuse manuelle à séchoir



Capsuleuse de table Inox



Capsuleuse de table emailée



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

Pièces de rechange pour capsuleuses

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





Moulin pour fruits

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



Alimentation 220 V - 50 Hz 2 kW

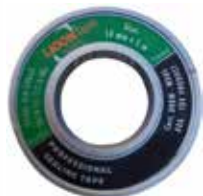


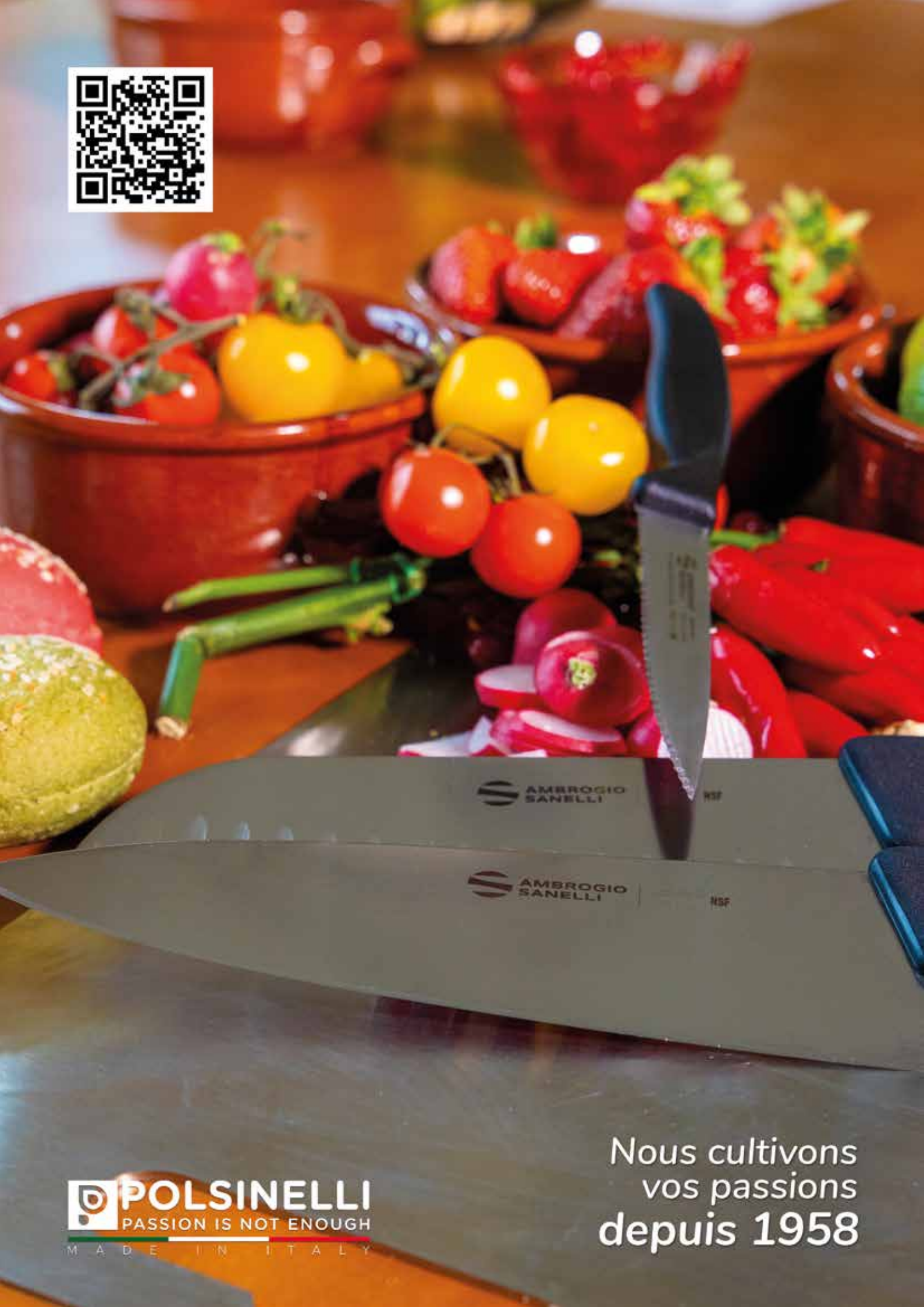
Code	Description	Débit Kg/h	Dimensions trémie (mm)	Hauteur de chargement (mm)	Hauteur de déchargement (mm)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
MLP0002	Moulin pour fruits	1000-120	610	1380	520	1100x610x1400h	45,00



Accessoires et Pièces de rechange

Code	Description	Poids (kg)
RIP0111	Vanne à boule inox AISI 304 DIN25 M x DIN25 F	1,20
RIP0112	Vanne à boule inox AISI 304 DIN32 M x DIN32 F	1,50
RIP0114	Vanne à boule inox AISI 304 DIN40 M/F	1,70
RIR0018	Embout cannelé inox DIN 32 M avec écrou pivotant pour tuyau Ø30	0,35
RIR0468	Embout cannelé inox DIN32 M PG 30	0,15
RIP0026	Robinet inox 3/4" fileté gas 3/4" M	0,28
RIP0024	Robinet inox 1" fileté gas 1" M	0,42
RIR0092	Pivot inox DIN32	1,20
RIR0115	Joint DIN32 NBR	0,005
RIR0116	Joint DIN40 NBR	0,006
RIP0003	Clé pour raccords DIN 25-32	0,36
ABP0221	Thermomètre avec doigt de gant inox AISI 304 - 65 mm	0,10
ABP0220	Thermomètre long avec doigt de gant AISI 304- 110 mm	0,20
AKP0016	Tissu couvercle Kombucha Ø 388	0,014
AKP0027	Tissu couvercle Kombucha Ø 435	0,016
AKP0017	Tissu couvercle Kombucha Ø 475	0,018
AKP0028	Tissu couvercle Kombucha Ø 530	0,020
AKP0018	Tissu couvercle Kombucha Ø 555	0,022
AKP0029	Tissu couvercle Kombucha Ø 641	0,024
AKP0035	Tissu couvercle Kombucha Ø 655	0,026
AKP0036	Tissu couvercle Kombucha Ø 730	0,028
ABR0017	Joint pour fermenteur Ø370	0,10
ABR0018	Joint pour fermenteur Ø455	0,22
ABR0019	Joint pour fermenteur Ø530	0,25
ABR0114	Joint pour fermenteur conique 60° Ø420	0,20
ABR0115	Joint pour fermenteur conique 60° Ø510	0,25
ABR0116	Joint pour fermenteur conique 60° Ø620	0,30
RIR0298	Boule de lavage inox ø 50 fond perforé	0,10
RIR0299	Boule de lavage Inox ø 50 perforée	0,10
CVP0295.6	Bocal avec bouchon à vis 5 L (6 pcs)	1,96
ZWP0013	Ruban d'étanchéité haute température	0,02





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

Nous cultivons
vos passions
depuis 1958

Sommaire

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



Cuve motorisée pour confiture

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



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

Moteur con motoriduttore



Tige avec pales pour agitation et bande en silicone



Thermomètre analogique



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



Vanne inox DIN32 avec PG30 de 100 à 300 L



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



Cuve motorisée pour confiture Tri-Clamp

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

Moteur avec réducteur



Thermomètre analogique



Tige avec pales pour agitation et bande en silicone



Vanne Inox Tri-Clamp



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



Cuve inox avec robinet

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



Couvercle avec bouton



Poignées de transport



Robinet inox



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



Accessoires pour cuves

Filtre à panier

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

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



Supports inox pour cuves

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



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

Brûleurs

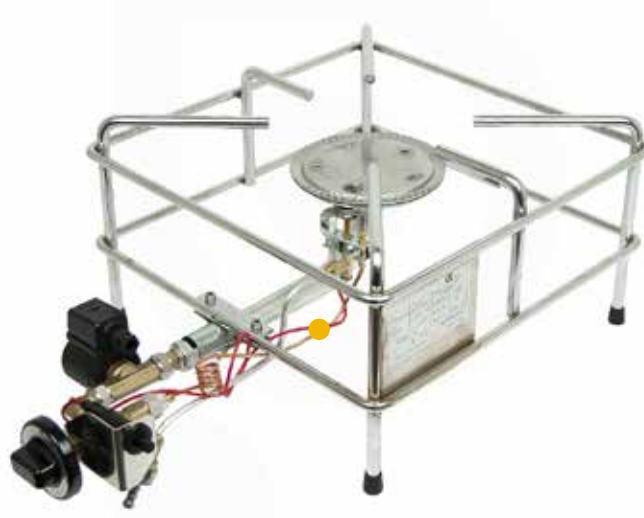


Chromé et fonte

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

Cromo

Cromo EV



Allumage piézoélectrique

Allumage piézoélectrique avec électrovanne

Groupe piézoélectrique, sécurité, flamme pilote

Brûleur en fonte

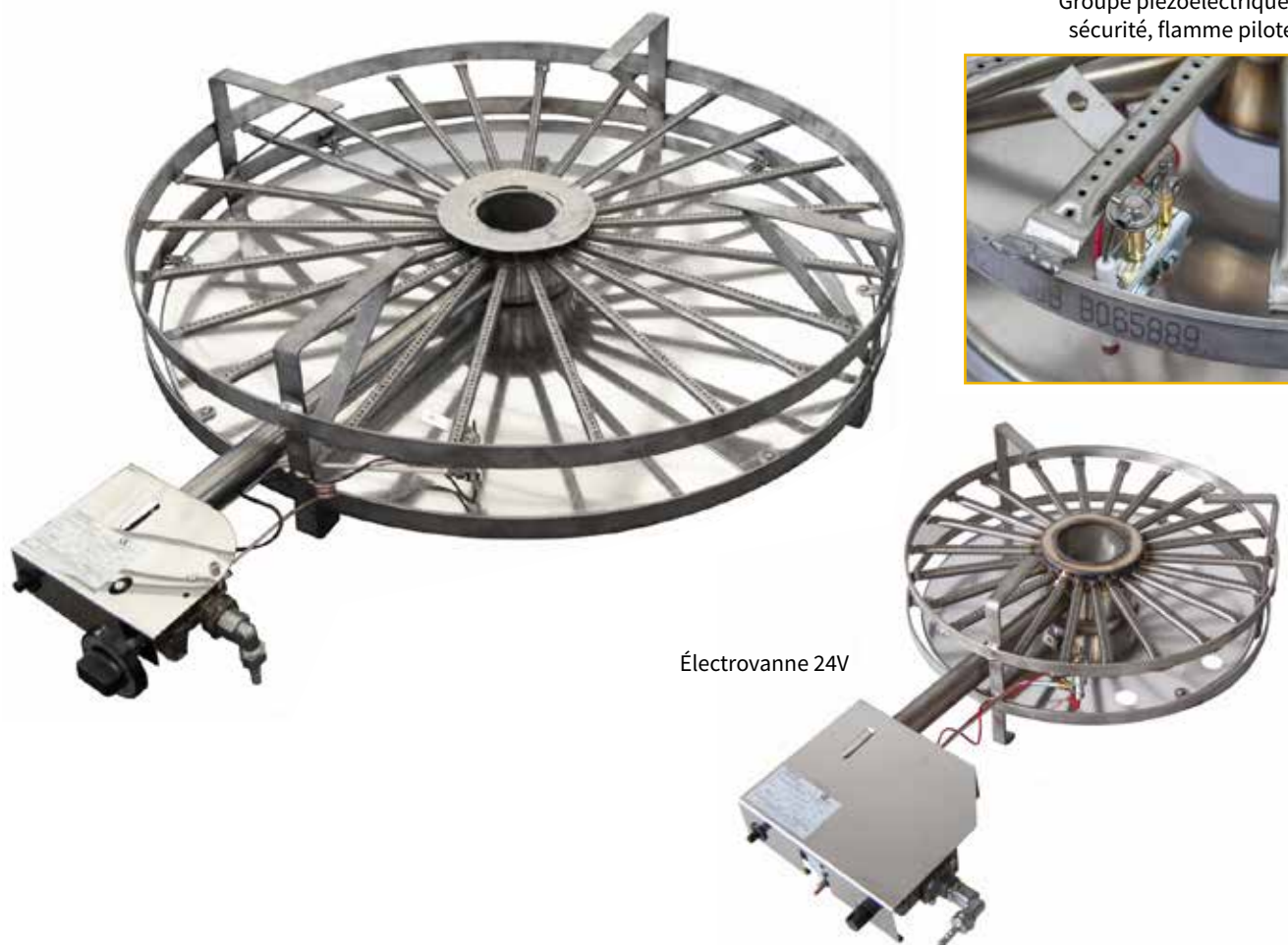


Code	Description	Usage	Accessoires	Consommation Gpl Kg/h	Dimensions (mm)	Poids (kg)
FGP0006	Brûleur en fonte 5,5 kW	Externe		0,354	450x450x155h	6,70
FGP0092	Brûleur Cromo 6 kW	Interne	Piézo, sécurité, f. pilote	0,436	300x314x210h	4,15
FGP0089	Brûleur Cromo 6 kW	Interne	Piézo, sécurité, f. pilote, électrov.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



Brûleur radial

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



Groupe piézoélectrique, sécurité, flamme pilote

Électrovanne 24V

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

Fromage



Mini laiterie Inox

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

Sonde de thermostat



Pales de mélange



Thermostat



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

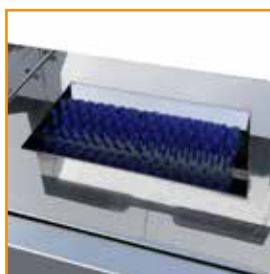


Brosseuse pour fromage inox 300 mm avec chariot

Vidange d'eau



Brosses (côte à côte)



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



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



Table d'égouttage Inox

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

Modèle avec étagère



Modèle sans étagère



Roues pivotantes



Vanne de vidange



Intérieur table



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



Tranche-caillé inox

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

Couteau Ø 19 et Ø 22



Couteau Ø 28



Couteau Ø 34



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



Yaourtière électrique 25 L

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

Tableau électrique



Thermomètre analogique



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



Table en acier inox avec étagère

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



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

Étagère en acier inox avec tablettes

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



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



Planche inox

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

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

Sans bord



Avec bord



Posée sur un plan



Détail bord antérieur



Posée sur un plan



Détail bord postérieur



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



Planche à découper inox

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



Poignée avec attache



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

Électropompes

MONOVIS



Rotor interne inox

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

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

P30 A.T. avec variateur mécanique - 380V



P30 A.T. avec inverseur - 220V



P30 A.T. - 220V



Manomètre



IN/OUT raccord 1" GAS



Poignée inox



Inverseur



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

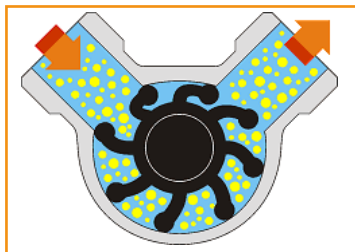


Électropompes

ROTOR FLEXIBLE

Électropompe Major 60

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



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

Étiqueteuses

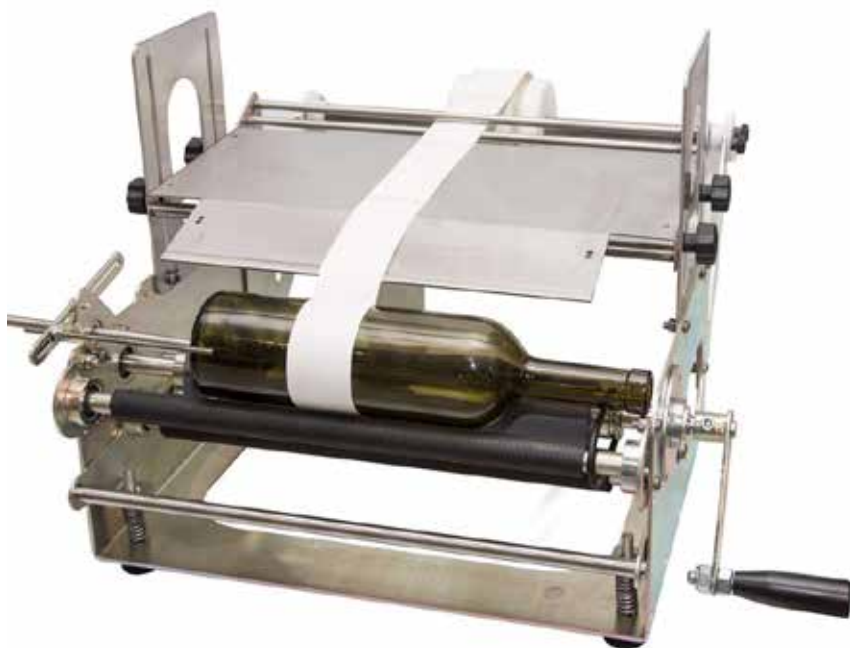
MANUELLE INOX



ETI 05

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

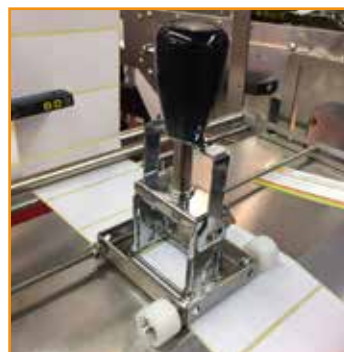
Timbre pour lot



Régulateur distance contre-étiquette



Timbre positionné sur la ETI 05



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



Moulin pour fruits

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



Alimentation 220 V - 50 Hz 2 kW

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

Distillateur pour huiles essentielles

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



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

Équipement

TAMIS PROFESSIONNELS



ROBOT COUPE

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

C80



C120



Trémie à alimentation continue



Vitesse des lame 1500 RPM



Tamis avec trous de 1 mm inclus



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



HACHOIRS À VIANDE ÉLECTRIQUES ET MANUELS

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

Hachoir à viande électrique N. 12



Hachoir à viande électrique semi-professionnel inox N. 22



Hachoir à viande électrique N. 22



Hachoir à viande manuel N. 10



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



TRANCHEUSES PROFESSIONNELLES

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

Kelly 350/M-S CEP

300 S-L



220 GS / 250 GS / 275 S

Red Special 250



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



CUBE

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

CUBE 1500

CUBE 750



Tableau de commande



Pale en acier inoxydable



LARGE GAMME DE BASES ET PÂTES AROMATISANTES POUR GLACES



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



MACHINE A PETRIR

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

FIXES

OUVRANTS



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



Accessoires et Pièces de rechange

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



Rév. 1



VISITEZ NOTRE SITE



POLSINELLI
PASSION IS NOT ENOUGH

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