

Produkte Katalog 2026

# KOMBUCHA





# Kombucha

## Index

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



# Kombucha Kit



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

Kombucha Kit



Kombucha Breit Kit



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



## Edelstahl Topf mit Hahn

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

Deckel mit Knauf



Tragegriffe



Edelstahl Hahn



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



## Topf für Bier Herstellung

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



Deckel mit Knauf



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



Edelstahl Hahn



Analoges Thermometer



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



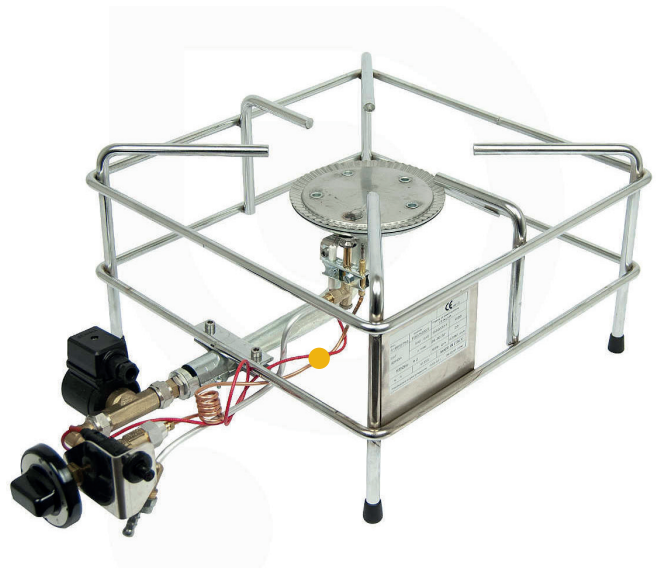
## Cromo und Gusseisen

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

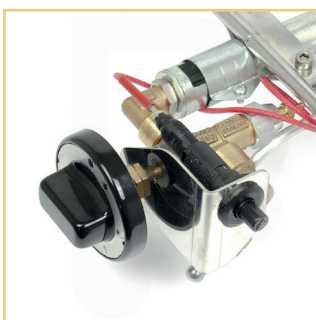
Cromo



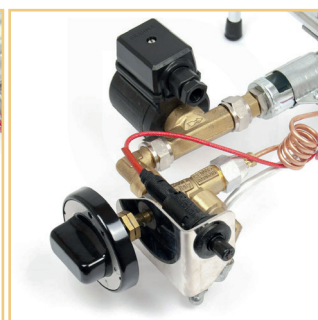
Cromo EV



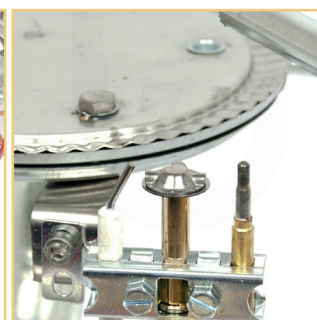
Piezozündung



Piezozündung mit Magnetventil



Sicherheitssystem mit Zündflamme



Gusseisen Brenner



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

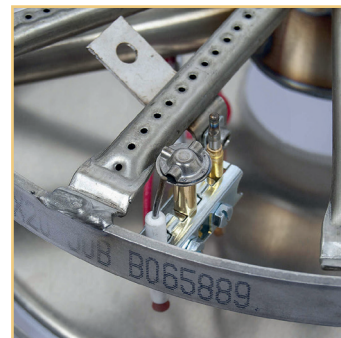
# Gaskbrenner



## Radialbrenner

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

Sicherheitseinheit  
mit Piezozündung,  
Flammüberwachung, Zündflamme



Magnetventil 24V

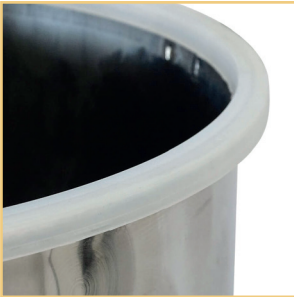


| Code    | Beschreibung              | Anwendung | Zubehör                               | LPG Verbrauch Kg/h | Abmessungen (mm) | Gewicht (Kg) |
|---------|---------------------------|-----------|---------------------------------------|--------------------|------------------|--------------|
| FGP0076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



# Fermentation

Dichtung



Flügelschrauben festziehen



Edelstahl Hahn



Auch mit Griffen erhältlich



Dicker Deckel mit atmungsaktiver Baumwolle

## Kombucha flacher Boden Garbehälter

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



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

# Fermentation



## Troll Kombucha breiter Gärbehälter

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

Dichtung



Flügel-schrauben festziehen



Edelstahl Hahn



Auch mit Griffen erhältlich



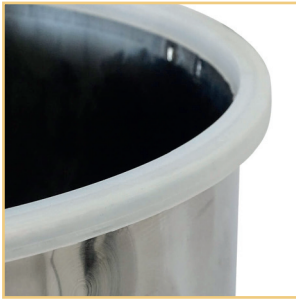
Dicker Deckel mit atmungsaktiver Baumwolle

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



## Kombucha 60° konischer Boden Gärbehälter

Dichtung



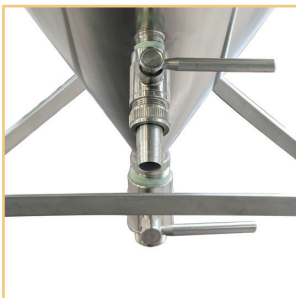
Flügelschrauben festziehen



Integrierte Halterung



Probenahmeventil und Total Ablassventil



Dicker Deckel mit atmungsaktiver Baumwolle



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



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

# Fermentation



## Gekühlter isobarer 60° konischer Boden

Isobarischer Tank aus Edelstahl für die Gärung und Lagerung von Kombucha, 3 Bar Druckverschluss, komplett mit Kühlband an Zylinder und Kegel, Armaflex-Isolierung, Füllstandsanzeige, Ümwälzenrohr mit Waschkugel und Druckmesser. Dank seiner Druckdichtung ist er ideal für alle Unternehmen die eine isobare Fermentation benötigen. Bei dieser Fermentationsmethode wird der Kombucha durch das von der Bakterien- und Hefekultur produzierte Kohlendioxid auf natürliche Weise mit Kohlensäure versetzt.



Oberer Mannlochdeckel



Absperrklappe Ventil für Total Ablass



Sicherheitsventil



Absperrklappe Ventil für Partial Ablass



Vakuumbrecherventil



OPTIONAL  
Gärspundapparat



Absperrklappe für Dry Hopping



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



# Konische Bottiche

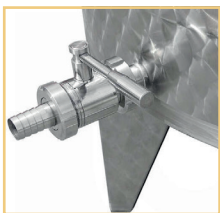
## Edelstahl 10° Konische Gärbottiche

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

Mazeration Bottich mit Lexan Deckel



Edelstahl Kugelhahn  
DIN 32



Befestigungsknöpfe für  
Lexan Abdeckungen



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

# Edelstahl Tanks mit Rädern



## Edelstahl 10° konische Tank mit Rädern

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



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



Ø 150 mm Lenkräder mit Bremse

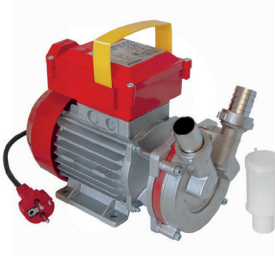


| Code    | Beschreibung           | Zwingenabmessungen (mm) | Gesamtabmessungen (mm) | Gewicht (kg) |
|---------|------------------------|-------------------------|------------------------|--------------|
| SIP0508 | Tank mit Rädern 200 L  | Ø 740 x 980h            | Ø inn. 720 x 530h      | 34,00 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



## Selbstansaugende, bidirektionale Elektropumpe

Novax 25 M



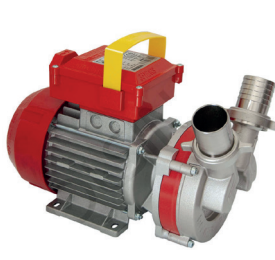
Die Elektropumpe der Novax Serie sind ein praktisches Zubehör für die präzise und schnelle Förderung von Wein und Lebensmittel Flüssigkeiten bei Temperaturen bis zu 35 °C. Das Transportsystem besteht aus einem 220V Motor, der mit dem sternförmigen Impeller aus Bronze verbunden ist. Das Saugsystem ermöglicht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

Novax 20 M

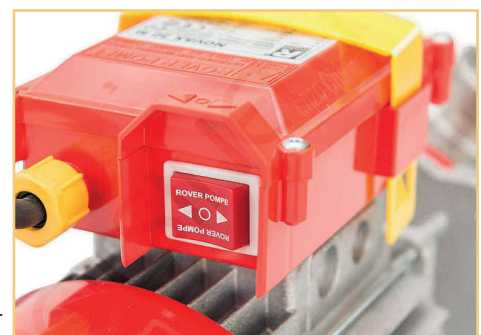
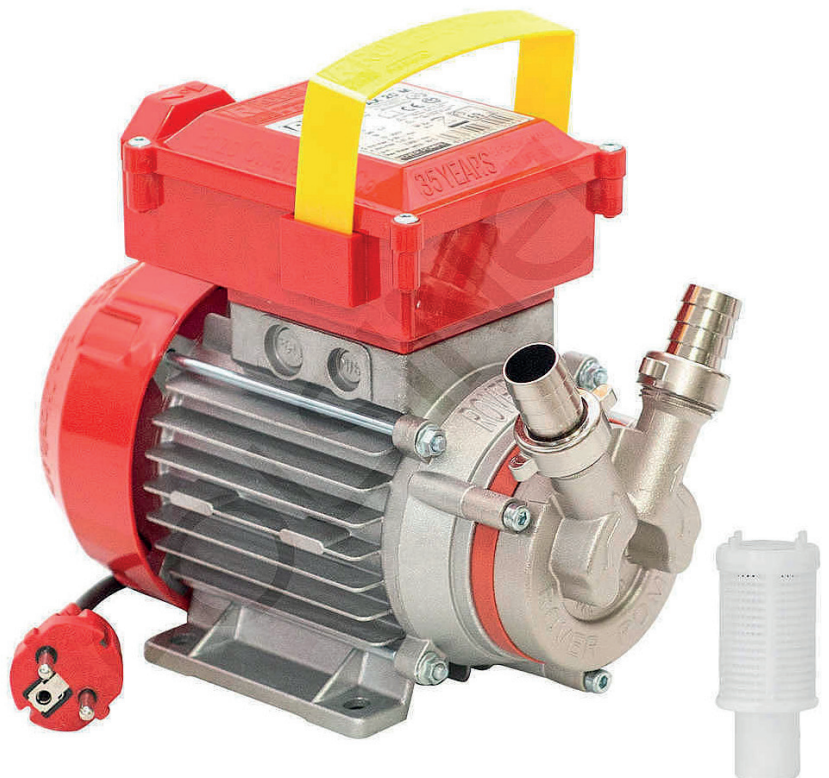
Novax 30 M



Novax 40 M



Novax 50 M



Bidirektionaler Schalter

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

# Elektropumpe



## Flexibler Impeller

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

EP Mini 20



GR Minor 40



EP Midex 30



EP Minor 40

GR Major 60



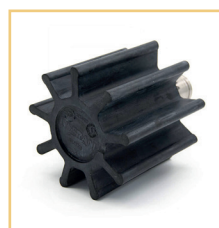
EP Senior 40



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

## Zubehör und Ersatzteile für Elektropumpe

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





# Elektropumpe

FLEXI

## Flexibler Impeller

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

Flexi 30



Flexi 60



Flexi 40



Flexi 50



Bidirektionaler Schalter



Flexibler Impeller aus Neopren.



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

# Elektropumpe

## MONOSCHNECKENPUMPE



### Edelstahl Innenrotor

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

P30 A.T. mit mechanischer Drehzahlregelung - 380V



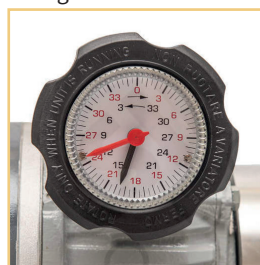
P30 A.T. mit inverter - 220V



P30 A.T. - 220V



Messgerät



IN/OUT Ärmel 1" GAS



Griff aus Edelstahl



Inverter



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



# Filtration

## KARTONFILTER 20 X 20

### Baby

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



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

### Baby inox

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



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

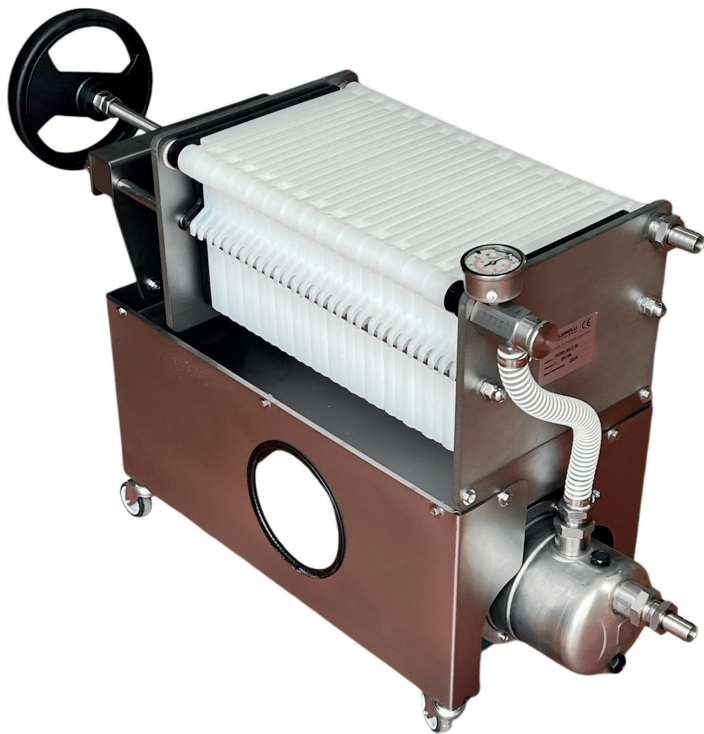
# Filtration

KARTONFILTER 20 X 20



## Jolly

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



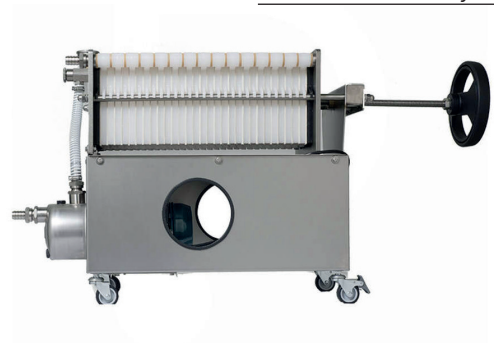
Jolly 10



Jolly 20



Jolly 30



Spannrad



Elektropumpe



Frontansicht



Manometer



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



# Filtration

## KARTONFILTER 40 X 40

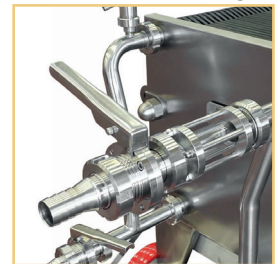
### Eur

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

#### EUR 20



Ventil mit Schauglas



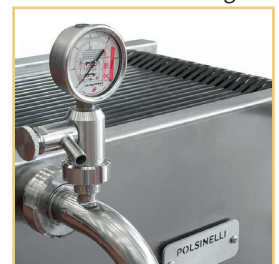
Elektrische Pumpe



#### EUR40



Messgerät



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

# Filtration

KARTONFILTER 20 X 20 / 40X40



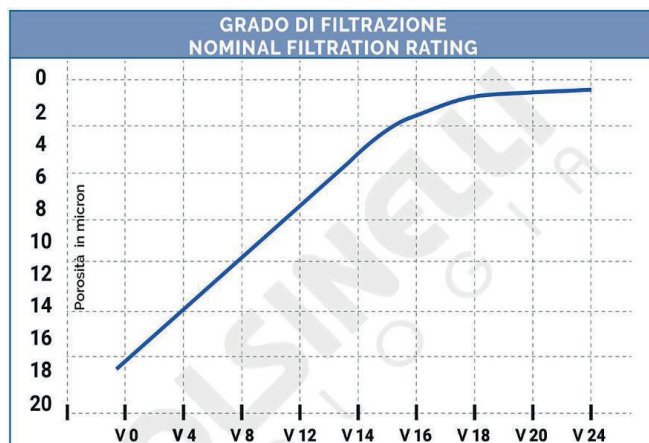
Die ständige Forschung im Bereich der "CKP-Serie" hat konstruktive Änderungen ermöglicht, die einige technische Eigenschaften der Schichten perfektioniert haben, während der hohe Qualitätsstandard unverändert geblieben ist. Die Verwendung neuer, hochwertiger Zellstoffe und die wesentliche Verbesserung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

## Filterkartons 20 x 20 - Stück 25

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

## Filterkartons 40 x 40 - Stück 25

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





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

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

#### Housing 30" 3 Kartuschen



Housing 30"



Housing 10"



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

# Filtration

## FILTERKERZEN



## Filterkerzen für Housing Filter

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

Filterkerzen 10"



Filterkerzen 30"



Patronenhalter für 30" Kerze



Anschluss 7

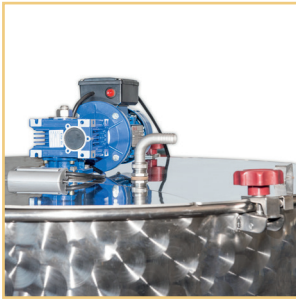


| Code    | Beschreibung                                  | Filtrationsgrad | Material          | Gewicht (kg) |
|---------|---|-----------------|-------------------|--------------|
| MFC0169 | 10" Anschluss DOE                             | 0,22 µ          | Polypropylen (PP) | 0,38         |
| MFC0170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



# Vermischungstanks

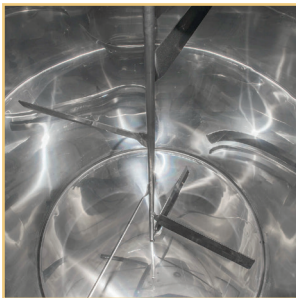
Motor mit Getriebemotor



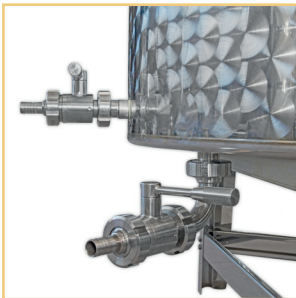
Waschkugel



Rührwerk



Partial und Total Auslassventile



Halterung



## Flacher Boden

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



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

# Vermischungstanks



## Konischer Boden 10°

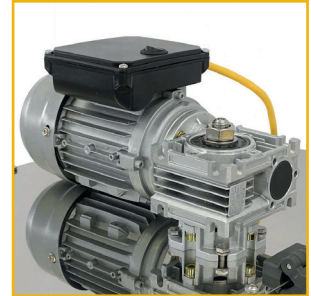
Wird für den Karbonisierungsprozess von Kombucha verwendet, der dem Tee zugesetzte Zucker vermischt sich gleichmäßig. Der vollständig aus Edelstahl gefertigte Tank gewährleistet eine hohe Widerstandsfähigkeit und garantiert eine lange Lebensdauer. Er wird von einem 220Volt Motor angetrieben und ist mit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



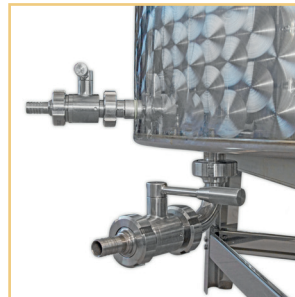
Inspektionsflappe



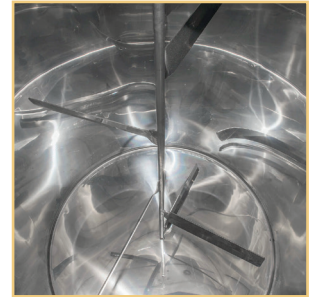
Motor mit Getriebemotor



Partial und Total Auslassventile



Rührwerk



Füllstandsanzeiger



Waschkugel



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

*Auch in Kapazitäten erhältlich: 1000 - 2000 L*



# Abfüllgeräte

ENOLMATIC

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

Vakuumregler



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

Schaumauffangvessel



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



## Ersatzteile und Zubehör

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



# Abfüllgeräte

ENOLMASTER

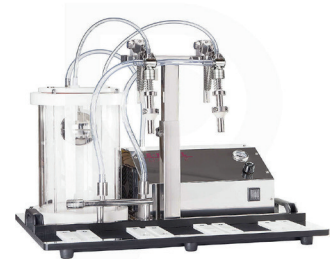


Die Enolmaster Abfüllmaschine ist ideal für Bier und Kombucha Hersteller; das ist ein halbautomatisches, professionelles Gerät, das für Unternehmen und Privat entwickelt wurde, um Bier und Kombucha abzufüllen und dabei Schaumprobleme während des Füllvorgangs zu vermeiden. Es handelt sich um eine Abfüllmaschine,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

Version mit 4 Düsen



Version mit 2 Düsen



Wagen für Enolmaster



Stromversorgung: 220V - 50 Hz - 120W

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

## Ersatzteile und Zubehör

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





### Serie ISO

ISO 2V



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

ISO 4V



ISO 3M



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

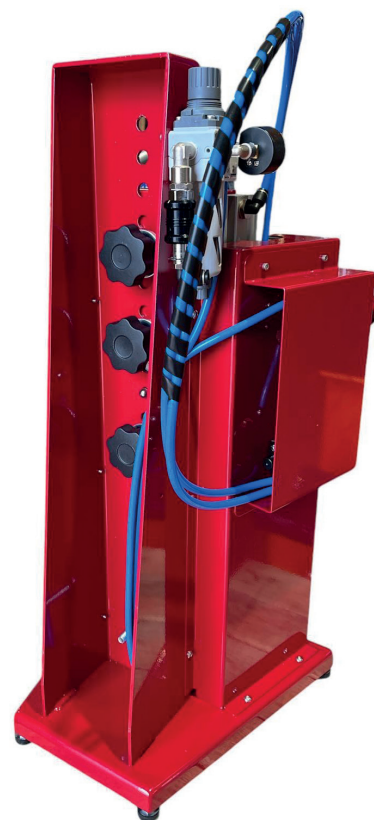
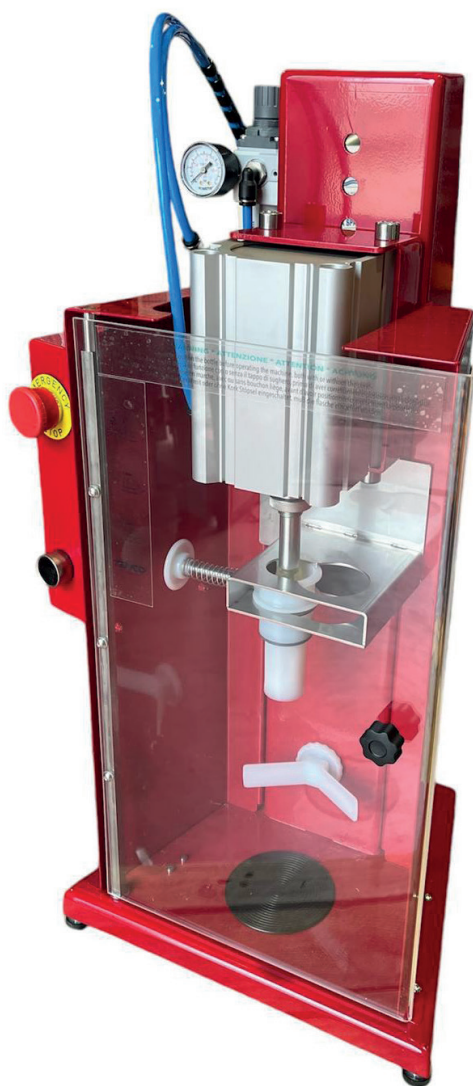
# Verschlussgeräte

NATURKORKEN, SYNTHETISCHKORKEN  
UND KRONKORKEN

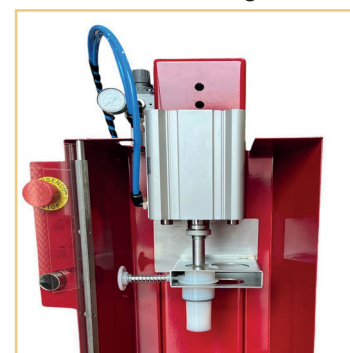


## Starcap

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



Kegel für die Einführung von  
bündigen Korken



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



# Verschlussgeräte

FÜR KRONKORKEN

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

Der Rad Modell Verschließmaschine funktioniert durch Drehen des Griffs.

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

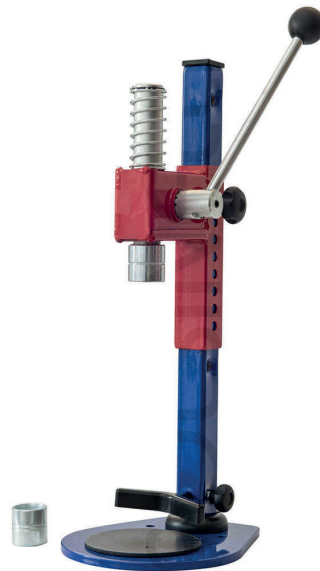
Eco



Ruota



Circe



Ulisse



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

# Pneumatische Verkorker



## Für Kronkorken

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

Mirko

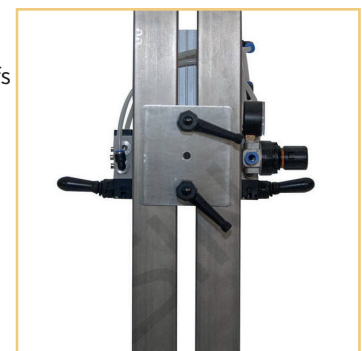


Mirko Inox



Flaschenaufnahme

Höhenverstellung des Kopfs



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



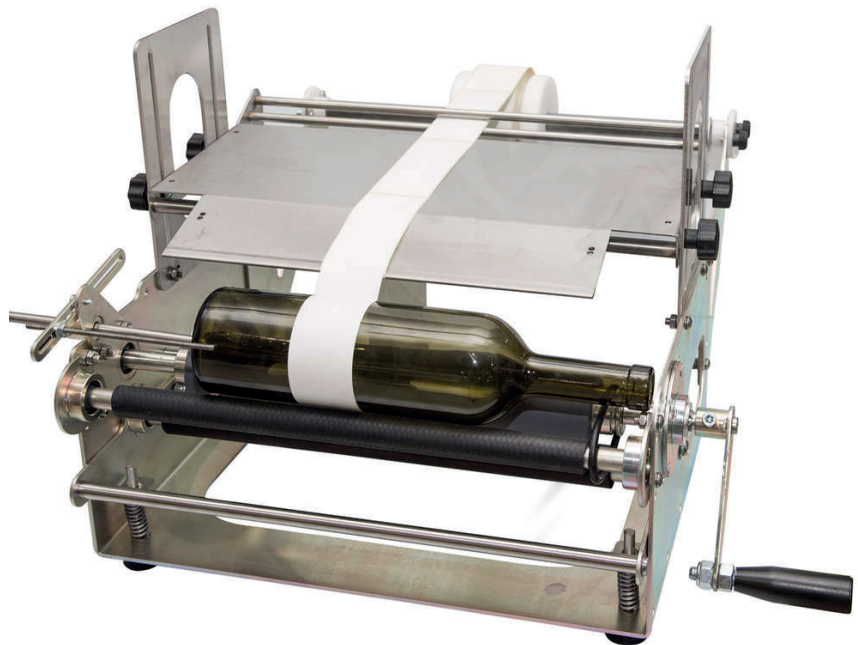
# Etikettiermaschinen

MANUELL INOX

## ETI 05

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

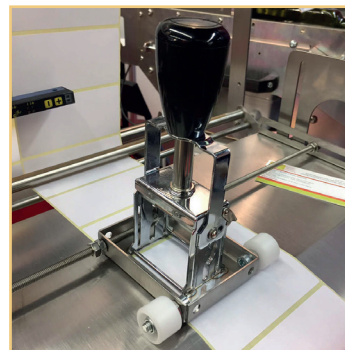
Chargenstempel



Rücketikett Abstandseinstellung



Stempelgerät auf der ETI 05 montiert



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

# Etikettiermaschinen

HALBAUTOMATISCH INOX

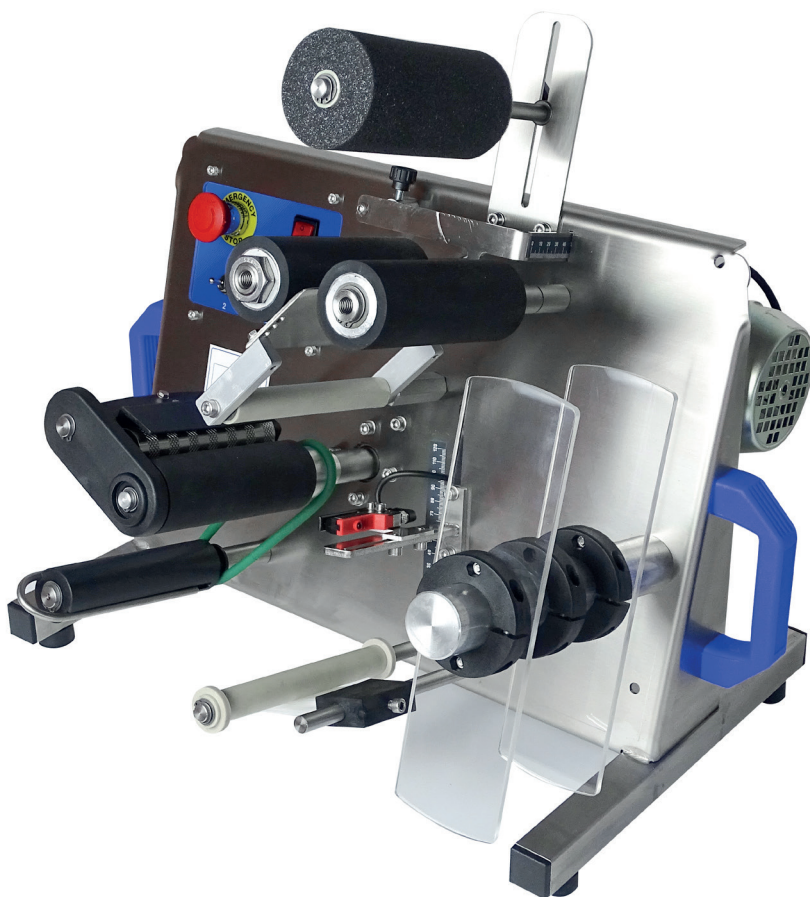


## ETI 09

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

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

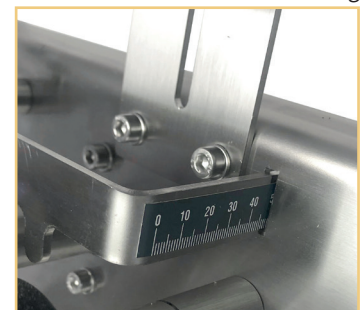
Die ETI 09 arbeitet im halbautomatischen Modus per Fußpedal und erfordert die Bedieneingabe zum Beladen des zu etikettierenden Behälters und zum Entladen des bereits etikettierten Behälters. Ihre kompakten Abmessungen und die einfache Bedienung machen sie besonders geeignet für kleine handwerkliche oder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



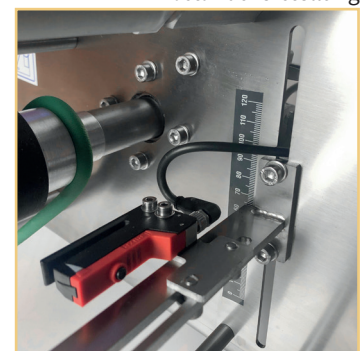
Betriebsbereit



Etikettenhöhenverstellung



Abstandsverstellung



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



# Etikettiermaschinen

HALBAUTOMATISCH INOX

## ETI 10

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

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

Betriebsbereit



Etikettenhöhenverstellung



Abstandsverstellung



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

# Etikettiermaschinen

AUTOMATISCH



## ETI PRO PVC

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

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

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

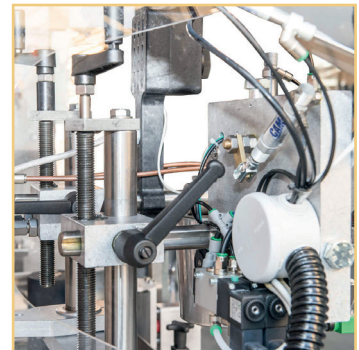
ETI PRO



Konsole



Verstellsystem



Flaschen Förderband



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

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



# Manuelle Verschließ- und Versiegelungssysteme

## Verschließmaschinen

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

Handschrumpfgerät



Schrumpfgerät Fön



Tisch-Schrumpfgerät aus Edelstahl



Tisch-Schrumpfgerät Lackiert



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

## Ersatzteile für Verschließmaschinen

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





## Fruchtmühle

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



Stromversorgung 220 V - 50 Hz 2 kW

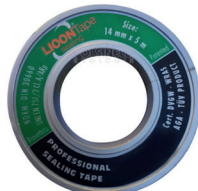
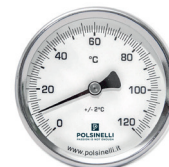
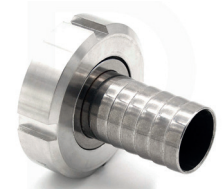


| Code    | Beschreibung | Leistung       | Trichtergröße (mm) | Ladehöhe (mm) | Entladehöhe (mm) | Abmessungen (mm) | Gewicht (kg) |
|---------|--------------|----------------|--------------------|---------------|------------------|------------------|--------------|
| MLP0002 | Fruchtmühle  | 1000-1200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



# Zubehör und Ersatzteile

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





BESUCHEN SIE UNSERE WEBSITE



**POLSINELLI**  
PASSION IS NOT ENOUGH

Polsinelli Enologia S.r.l.

Via Carnello 323 - 03036 Isola del Liri (FR) Italia - Tel. 0776.869068

[www.polsinelli.it](http://www.polsinelli.it) - [info@polsinelli.it](mailto:info@polsinelli.it)