

Catalogue Produits 2026

KOMBUCHA



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



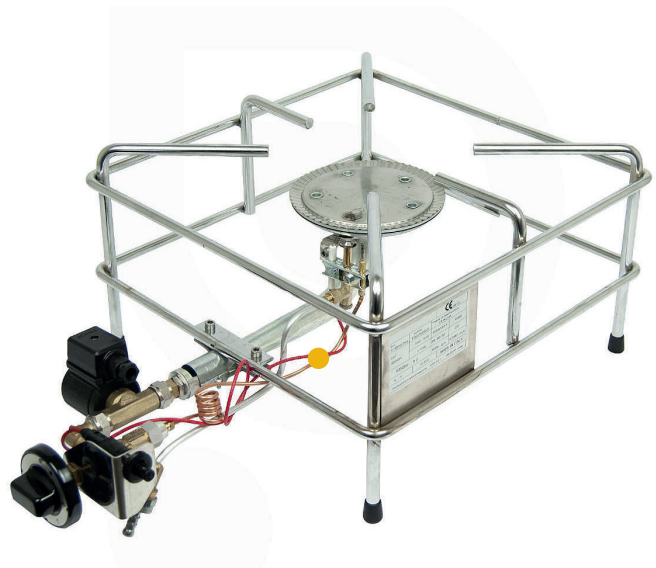
Chromé et fonte

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.

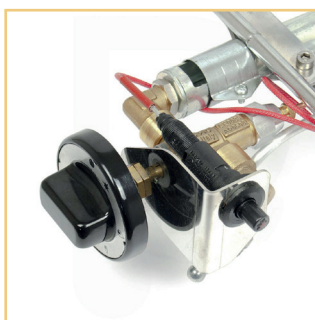
Cromo



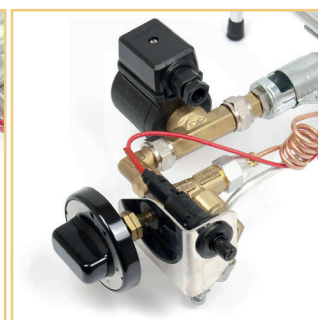
Cromo EV



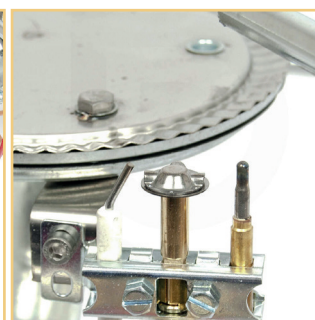
Allumage piézoélectrique



Allumage piézoélectrique avec électrovanne



Groupe piézoélectrique, sécurité, flamme pilote



Brûleur en fonte



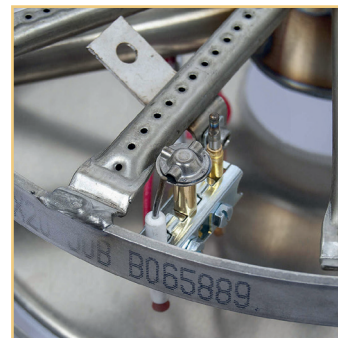
Code	Description	Usage	Accessoires	Consommation Gpl Kg/h	Dimensions (mm)	Poids (kg)
FGP0006	Brûleur en fonte 5,5 kW	Externe		0,354	450x450x155h	6,70
FGP0092	Brûleur Cromo 6 kW	Interne	Piézo, sécurité, f. pilote	0,436	300x314x210h	4,15
FGP0089	Brûleur Cromo 6 kW	Interne	Piézo, sécurité, f. pilote, électrov. 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

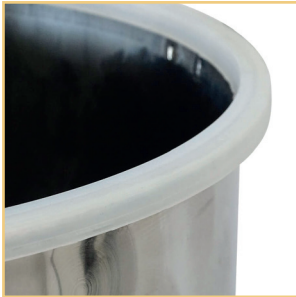


Code	Description	Usage	Accessoires	Consumo Gpl Kg/h	Dimensions (mm)	Poids (kg)
FGP0076	Brûleur radial 8 kW Ø 400	Interne	Piézo, sécurité, f. pilote	0,582	615x400x250h	5,01
FGP0077	Brûleur radial 8 kW Ø 400	Interne	Piézo, sécurité, f. pilote, électrov. 24V	0,582	700x400x250h	5,05
FGP0079	Brûleur radial 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.



Couvercle à haute épaisseur avec tissu en coton respirant

Joint



Vis papillon pour le serrage



Robinet inox



Disponible également avec des poignée



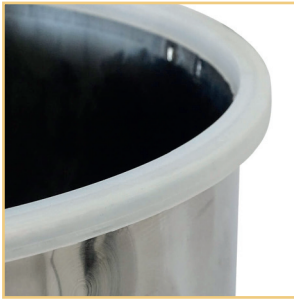
Code	Description	Robinet	Épaisseur (mm) Parois - Fond	Dimensions (mm)	Poids (kg)
AKP0031	Troll - Fermenteur inox bas pour Kombucha 50 L	1/2"	0,6 - 0,6	Ø 455 x 370h	8,00
AKP0032	Troll - Fermenteur inox bas pour Kombucha 100 L	1/2"	0,6 - 0,6	Ø 530 x 510h	11,00
AKP0033	Troll - Fermenteur inox bas pour Kombucha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



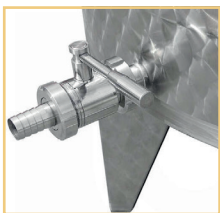
Cuves de macération inox coniques 10°

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 inox 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 30 M



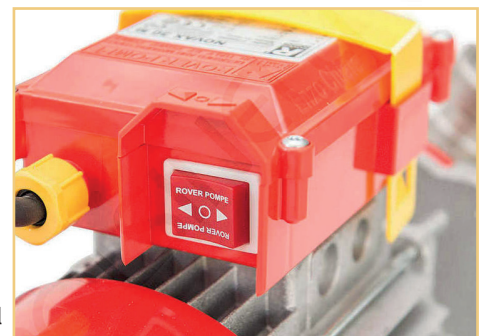
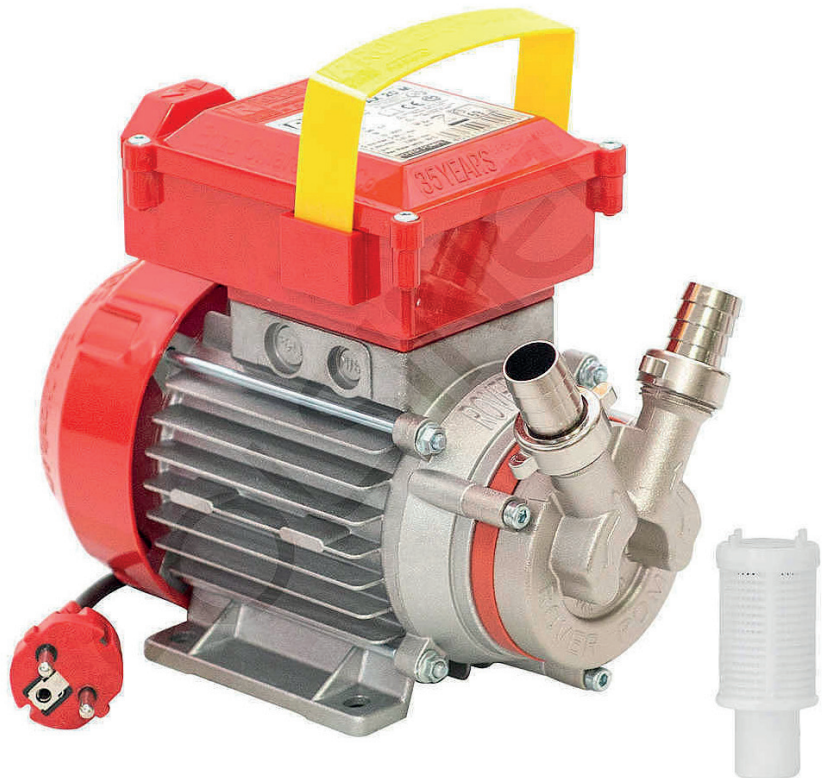
Novax 40 M



Novax 50 M



Novax 20 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).

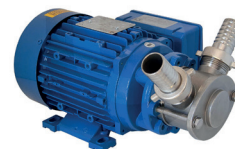
EP Mini 20



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

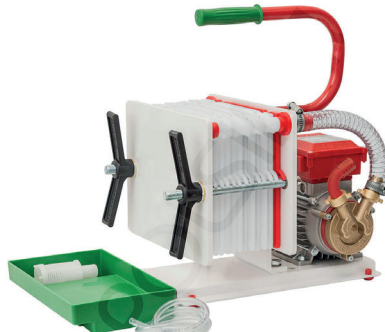
Baby

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.

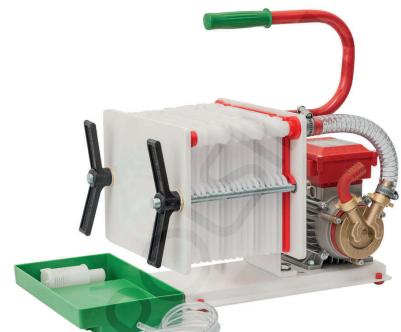
Baby 6



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.

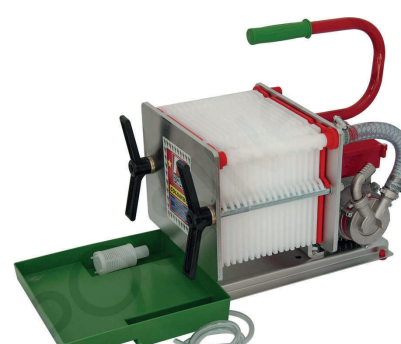
Baby 6



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

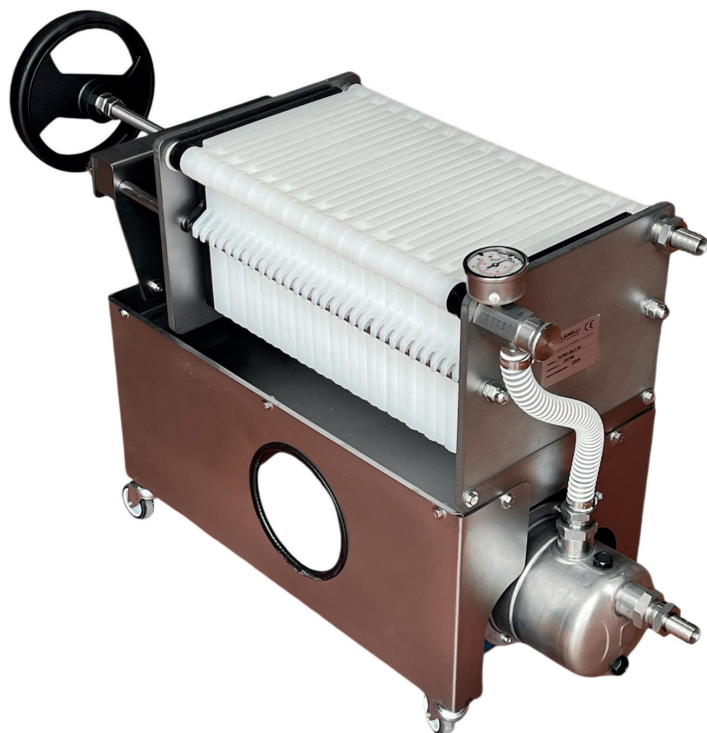
Filtration

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



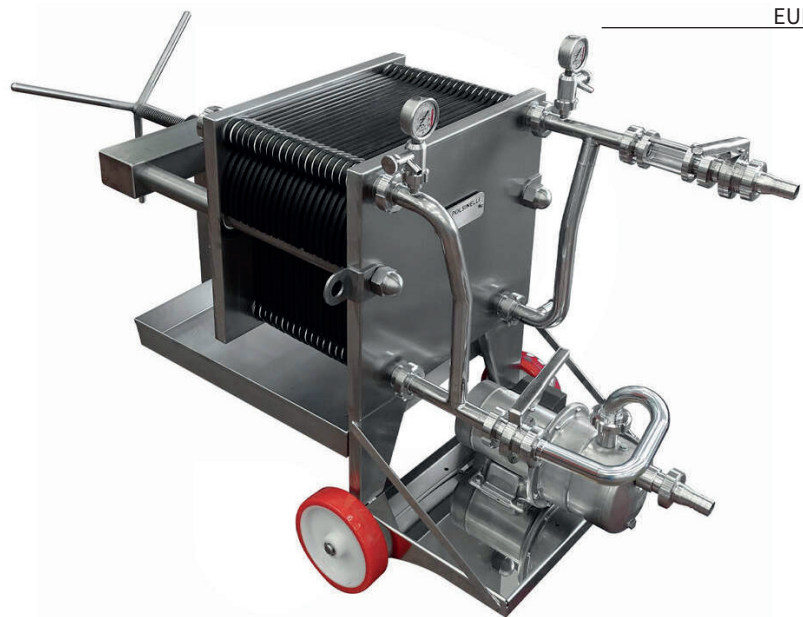
Filtration

FILTRE À CARTONS 40 X 40

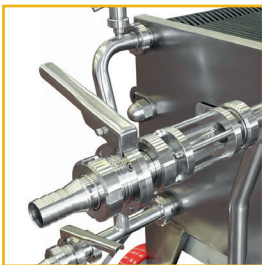
Eur

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.

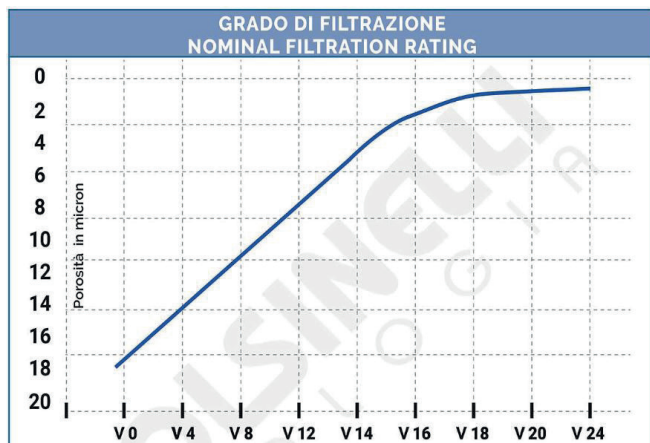
Disponibles en paquets de 25 ou 100 pièces.

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

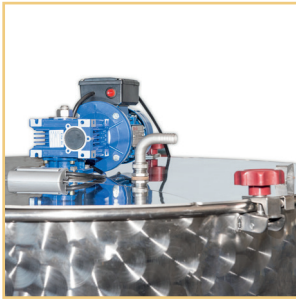


Code	Description	Degré de filtration	Matériel	Poids (kg)
MFC0169	10" raccord DOE	0,22 µ	Polypropylène	0,38
MFC0170	10" raccord DOE	0,45 µ	Polypropylène	0,38
MFC0086	10" raccord DOE	0,6 µ	Polypropylène	0,38
MFC0087	10" raccord DOE	1 µ	Polypropylène	0,38
MFC0089	10" raccord DOE	1,2 µ	Polypropylène	0,38
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

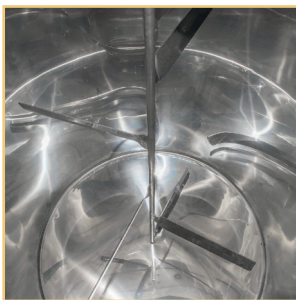
Moteur avec motoréducteur



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

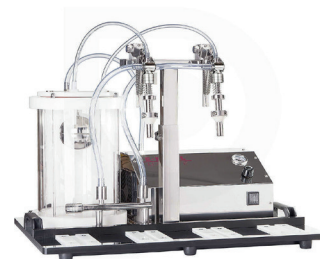
ENOLMASTER



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

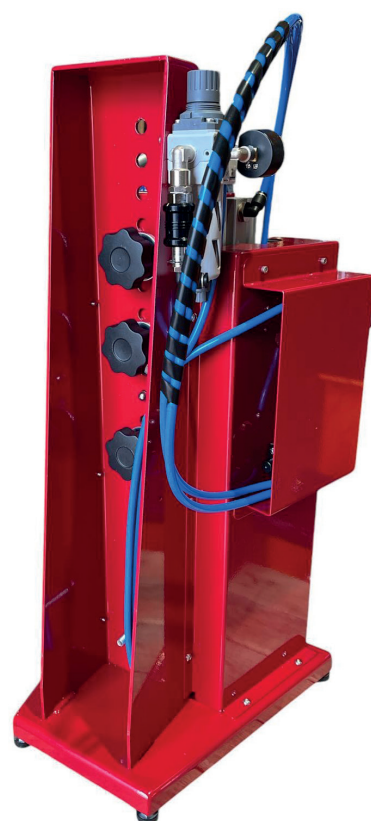
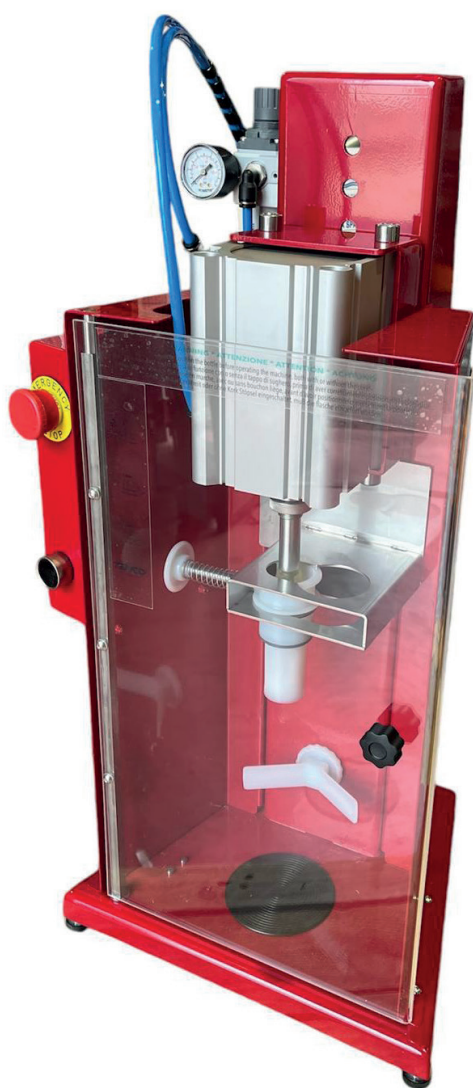
Boucheuse

BOUCHON LIÈGE, SYNTHÉTIQUE
ET COURONNE

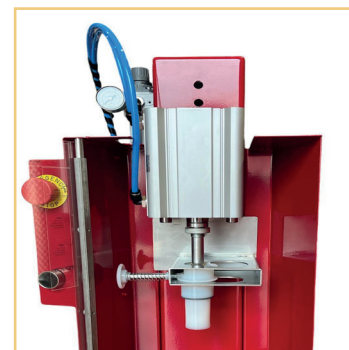


Starcap

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



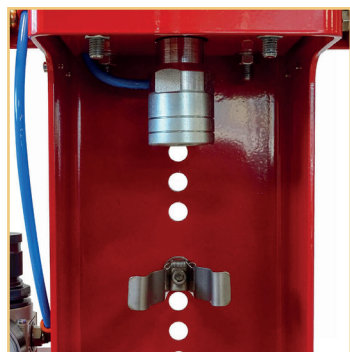
Pour capsules couronne

Les boucheuses pneumatiques **Mirko** et **Mirko Inox** pour capsules couronne 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

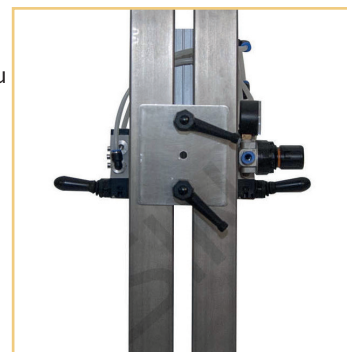


Mirko Inox



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



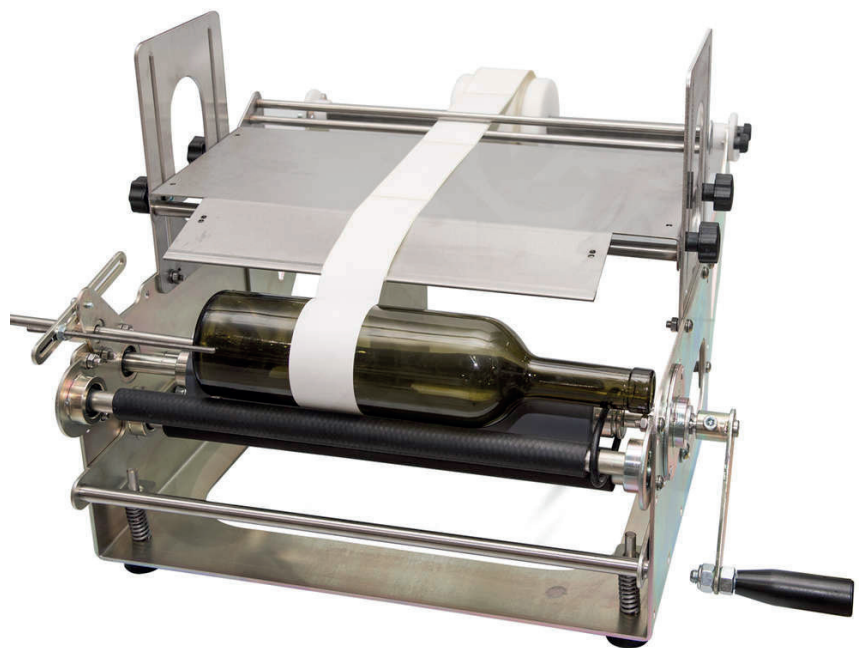
Étiqueteuses

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.

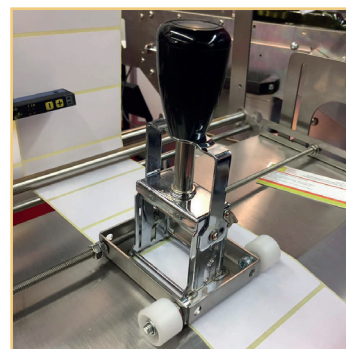
Timbre pour lot



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

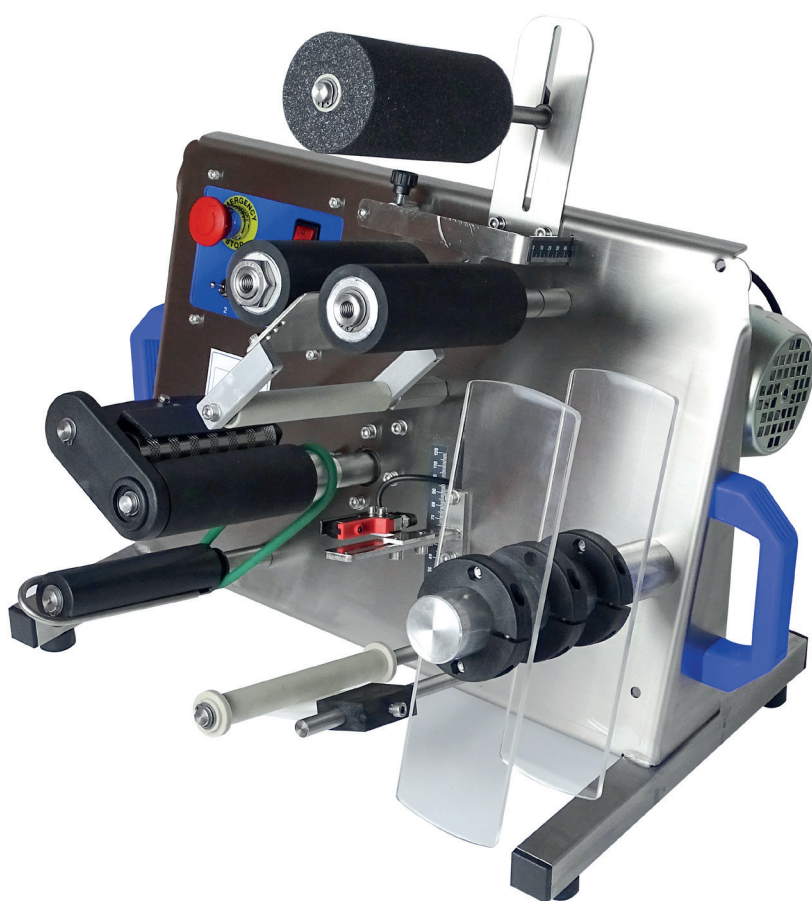


ETI 09

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.

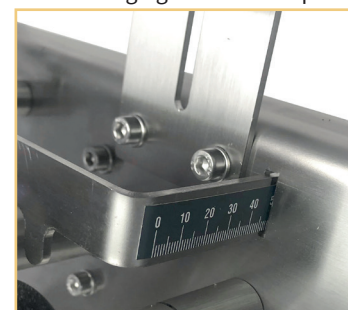
L'**ETI 09** fonctionne en modalité semi-automatique à l'aide d'une pédale et nécessite l'intervention de l'opérateur pour charger le conteneur à étiqueter et décharger le conteneur déjà étiqueté. Ses dimensions compactes et la facilité d'utilisation la rendent particulièrement adaptée aux petites productions 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



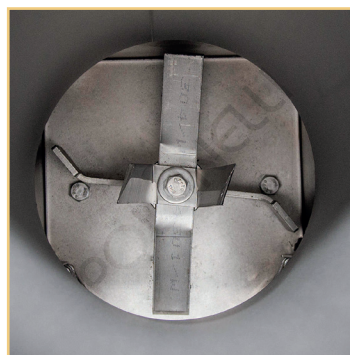


Moulin pour fruits

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

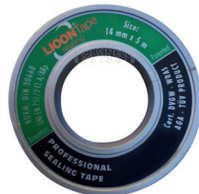
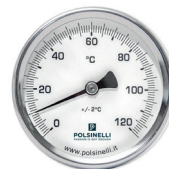
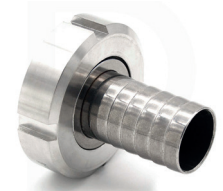


Code	Description	Débit Kg/h	Dimensions trémie (mm)	Hauteur de chargement (mm)	Hauteur de déchargement (mm)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
MLP0002	Moulin pour fruits	1000-120	610	1380	520	1100x610x1400h	45,00



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





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