

Catalogo Prodotti 2026

KOMBUCHA



Kombucha

Indice

| | |
|---|-----|
| Accessori e ricambi | 241 |
| Capsulatrici | 239 |
| Elettropompe | 217 |
| Etichettatrici | 235 |
| Fermentatore fondo conico 60° isobarico | 214 |
| Fermentatore Kombucha fondo conico 60° | 213 |
| Fermentatore Kombucha fondo piano | 211 |
| Fermentatore Kombucha Troll Basso | 212 |
| Filtri | 221 |
| Fornelloni | 209 |
| Kit Kombucha | 206 |
| Mastelli fermentatori | 215 |
| Mulino per frutta | 240 |
| Pentole inox | 207 |
| Riempitrici | 229 |
| Serbatoi con ruote | 216 |
| Tappatrici | 232 |
| Tini di priming | 227 |



Kit Kombucha



Realizzati in acciaio inox, sono prodotti di alta qualità ideati per la preparazione, la misurazione e la pulizia di tutti gli strumenti necessari alla preparazione del kombucha. Questo starter Kit ti permette di preparare in casa il tuo Kombucha preferito! Il Kit comprende: una pentola inox completa di rubinetto inox e termometro professionale analogico inox con protezione, un fermentatore inox con rubinetto in acciaio inox (alto o basso a seconda del modello), coperchio inox alto spessore con cotone traspirante e guarnizione in silicone alimentare, 1 Paletta in legno, 1 PhMetro Penna 6020, 1 Travasatore automatico, 1 Rifrattometro a 3 scale ATC, 1 Vaso 5 L con cotone traspirante per la conservazione dello Scoby e dello starter necessario per il prossimo batch, 1 Tappatrice per tappi a corona 26/29 ECO, 1 Confezione da 100gr di Metabisolfito di potassio per la sanificazione, 1 Boccale graduato da 5 L, 0,5 metri di tubo Cristallo atossico 12x16.

Kit Kombucha



Kit Kombucha basso



| Codice | Descrizione | Caratteristiche | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|--------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|-----------|
| AKP0007 | Kit Kombucha 35 L | Pentola e Fermentatore da 35L | Ø 370 x 375h - Ø 370 x 375h | 13,00 |
| AKP0008 | Kit Kombucha 50 L | Pentola e Fermentatore da 50L | Ø 455 x 370h - Ø 370 x 495h | 16,00 |
| AKP0009 | Kit Kombucha 75 L | Pentola e Fermentatore da 75L | Ø 455 x 495h - Ø 370 x 745h | 18,00 |
| AKP0010 | Kit Kombucha 100 L | Pentola e Fermentatore da 100L | Ø 530 x 480h - Ø 455 x 680h | 20,00 |
| AKP0011 | Kit Kombucha 150 L | Pentola e Fermentatore da 150L | Ø 630 x 480h - Ø 530 x 705h | 25,00 |
| AKP0012 | Kit Kombucha 200 L | Pentola e Fermentatore da 200L | Ø 630 x 680h - Ø 530 x 980h | 33,00 |
| AKP0050 | Kit Kombucha Basso 50 L | Pentola e Fermentatore basso da 50L | Ø 370 x 375h - Ø 455 x 370h | 16,00 |
| AKP0051 | Kit Kombucha Basso 100 L | Pentola e Fermentatore basso da 100L | Ø 455 x 370h - Ø 530 x 510h | 20,00 |
| AKP0052 | Kit Kombucha Basso 150 L | Pentola e Fermentatore basso da 150L | Ø 630 x 480h - Ø 630 x 510h | 25,00 |
| AKP0053 | Kit Kombucha Basso 200 L | Pentola e Fermentatore basso da 200L | Ø 630 x 680h - Ø 710 x 550h | 33,00 |



Pentola inox con rubinetto

La pentola con rubinetto è un modello di alta qualità progettato specialmente per la produzione del kombucha, birra ed altri prodotti alimentari. È in grado di soddisfare tutte le esigenze per la sua facilità d'uso. La fabbricazione in acciaio inox 18/10 (AISI 304) offre performance di robustezza ai massimi livelli e assicura un rispetto ottimale delle qualità organolettiche del prodotto.

Coperchio con pomello



Maniglie di trasporto



Rubinetto inox



| Codice | Descrizione | Rubinetto | Spessore (mm) Pareti - Fondo | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|--------------------|-----------|---------------------------------|-----------------|-----------|
| ABP0115 | Pentola inox 25 L | 3/4" | 1 - 1,5 | Ø 302 x 365h | 3,30 |
| ABP0116 | Pentola inox 35 L | 3/4" | 1 - 1,5 | Ø 370 x 375h | 4,30 |
| ABP0117 | Pentola inox 50 L | 3/4" | 1 - 1,5 | Ø 455 x 370h | 5,70 |
| ABP0118 | Pentola inox 75 L | 1" | 1 - 1,5 | Ø 455 x 495h | 6,30 |
| ABP0119 | Pentola inox 100 L | 1" | 1 - 1,5 | Ø 530 x 480h | 8,70 |
| ABP0120 | Pentola inox 150 L | 1" | 1 - 1,5 | Ø 630 x 490h | 11,70 |
| ABP0121 | Pentola inox 200 L | 1" | 1 - 1,5 | Ø 630 x 680h | 18,70 |
| ABP0392 | Pentola inox 300 L | 1" | 1,5 - 2 | Ø 710 x 800h | 28,70 |



Pentola per produzione birra

Resistente e robusta, la pentola inox per produzione birra è consigliata per le fasi di riscaldamento acqua di sparge ed ammostamento delle birre artigianali e per la cottura del sidro e di altri liquidi alimentari. La pentola è realizzata interamente in acciaio inox 18/10 (AISI 304) con spessore di 1 mm nelle pareti e di 1,5 mm nel fondo, in modo da evitare la caramellizzazione del contenuto.



Coperchio con pomello



Valvola Inox DIN25 con PG20
300-500-600 L



Rubinetto inox



Termometro analogico



| Codice | Descrizione | Caratteristiche | Spessore (mm) Pareti - Fondo | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|--------------------------------|----------------------|---------------------------------|--------------------|--------------|
| ABP0158 | Pentola produzione birra 35 L | Rubinetto 3/4" | 1 - 1,5 | Ø 370 x 375h | 5,00 |
| ABP0159 | Pentola produzione birra 50 L | Rubinetto 3/4" | 1 - 1,5 | Ø 455 x 370h | 6,00 |
| ABP0160 | Pentola produzione birra 75 L | Rubinetto 1" | 1 - 1,5 | Ø 455 x 495h | 7,00 |
| ABP0161 | Pentola produzione birra 100 L | Rubinetto 1" | 1 - 1,5 | Ø 530 x 480h | 9,00 |
| ABP0162 | Pentola produzione birra 150 L | Rubinetto 1" | 1 - 1,5 | Ø 630 x 490h | 12,00 |
| ABP0163 | Pentola produzione birra 200 L | Rubinetto 1" | 1 - 1,5 | Ø 630 x 680h | 19,00 |
| ABP0164 | Pentola produzione birra 300 L | Valvola DIN25 x PG20 | 1,5 - 2 | Ø 710 x 800h | 29,00 |
| ABP0165 | Pentola produzione birra 500 L | Valvola DIN25 x PG20 | 1,5 - 2 | Ø 930 x 800h | 39,00 |
| ABP0166 | Pentola produzione birra 660 L | Valvola DIN25 x PG20 | 1,5 - 2 | Ø 1025 x 800h | 45,00 |



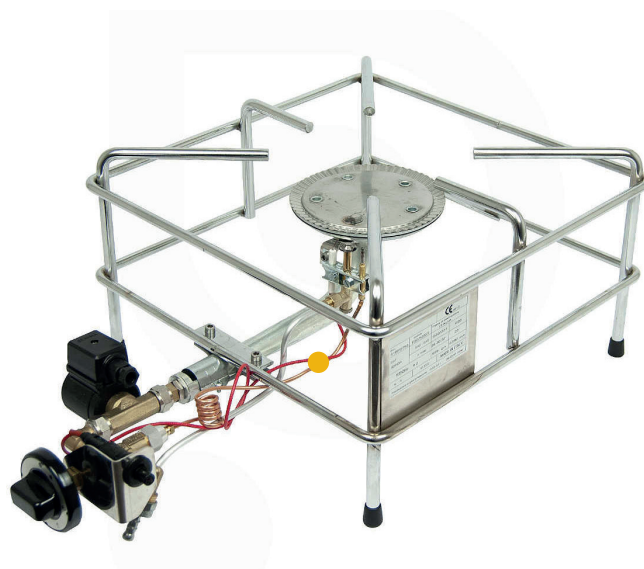
Cromo e Ghisa

Il fornellone a gas è un pratico dispositivo per chi cerca un piano cottura resistente e facile da pulire. È adatto per un comodo utilizzo in birrificio, nelle aziende enologiche e alimentari; fornisce un'ottima prestazione di cottura occupando il minimo ingombro. Il fornellone a gas viene alimentato a GPL o, su ordinazione, a metano. I modelli variano dal fornellone in ghisa per esterno a fornelloni provvisti di sicurezza, fiamma pilota, piezo elettrico ed elettrovalvola.

Cromo



Cromo EV

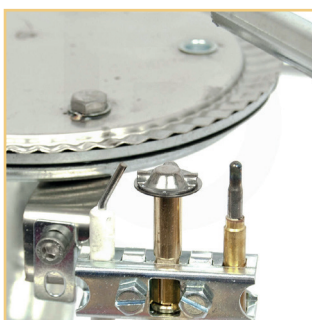
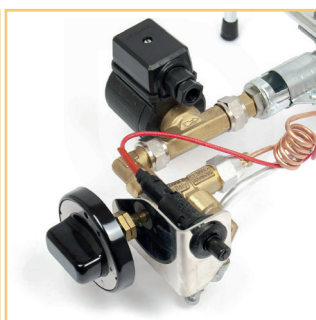
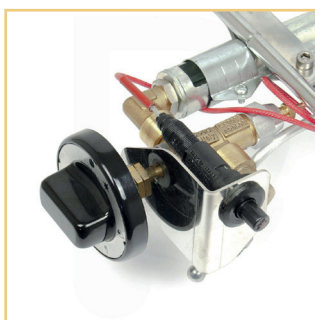


Accensione con piezo elettrico

Accensione con piezo elettrico e elettrovalvola

Gruppo piezo elettrico, sicurezza, fiamma pilota

Fornellone in ghisa



| Codice | Descrizione | Utilizzo | Accessori | Consumo Gpl Kg/h | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|----------------------------|----------|--|------------------|-----------------|-----------|
| FGP0006 | Fornellone in ghisa 5,5 kW | Esterno | | 0,354 | 450x450x155h | 6,70 |
| FGP0092 | Fornellone Cromo 6 kW | Interno | Piezo, sicurezza, pilota | 0,436 | 300x314x210h | 4,15 |
| FGP0089 | Fornellone Cromo 6 kW | Interno | Piezo, sicurezza, pilota, elettrovalvola 24V | 0,436 | 300x300x170h | 4,20 |
| FGP0091 | Fornellone Cromo 9,2 kW | Interno | Piezo, sicurezza, pilota | 0,669 | 400x400x240h | 5,15 |
| FGP0090 | Fornellone Cromo 9,2 kW | Interno | Piezo, sicurezza, pilota, elettrovalvola 24V | 0,669 | 400x414x240h | 5,20 |

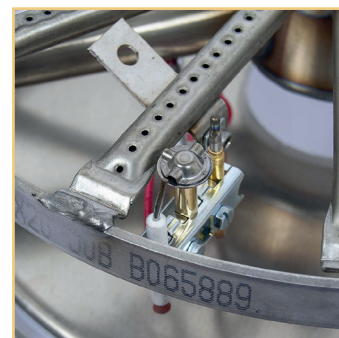
Fornelloni



Fornelloni radiali

Il fornellone a gas radiale è un pratico dispositivo per chi cerca un piano cottura resistente e facile da pulire. È adatto per un comodo utilizzo in birrificio, nelle aziende enologiche e alimentari; fornisce un'ottima prestazione di cottura occupando il minimo ingombro. Il fornellone a gas viene alimentato a GPL o, su ordinazione, a metano. I modelli a seconda della tipologia sono provvisti di sicurezza, fiamma pilota, piezo elettrico e elettrovalvola 24V.

Gruppo piezo elettrico, sicurezza, fiamma pilota



Elettrovalvola 24V



| Codice | Descrizione | Utilizzo | Accessori | Consumo Gpl Kg/h | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|--------------------------------|----------|---|------------------|-----------------|-----------|
| FGP0076 | Fornellone radiale 8 kW Ø 400 | Interno | Piezo, sicurezza, pilota | 0,582 | 615x400x250h | 5,01 |
| FGP0077 | Fornellone radiale 8 kW Ø 400 | Interno | Piezo, sicurezza, pilota, elettroval. 24V | 0,582 | 700x400x250h | 5,05 |
| FGP0079 | Fornellone radiale 11 kW Ø 500 | Interno | Piezo, sicurezza, pilota | 0,800 | 715x500x250h | 5,75 |
| FGP0080 | Fornellone radiale 11 kW Ø 500 | Interno | Piezo, sicurezza, pilota, elettroval. 24V | 0,800 | 800x500x250h | 5,80 |
| FGP0084 | Fornellone radiale 14 kW Ø 680 | Interno | Piezo, sicurezza, pilota | 1,019 | 940x680x255h | 5,30 |
| FGP0081 | Fornellone radiale 26 kW Ø 560 | Interno | Piezo, sicurezza, pilota | 1,892 | 885x560x250h | 8,80 |
| FGP0082 | Fornellone radiale 26 kW Ø 560 | Interno | Piezo, sicurezza, pilota, elettroval. 24V | 1,892 | 930x560x250h | 9,20 |
| FGP0085 | Fornellone radiale 35 kW Ø 740 | Interno | Piezo, sicurezza, pilota | 2,532 | 1020x740x250h | 13,90 |
| FGP0086 | Fornellone radiale 35 kW Ø 740 | Interno | Piezo, sicurezza, pilota, elettroval. 24V | 2,532 | 1060x740x250h | 14,00 |
| FGP0087 | Fornellone radiale 35 kW Ø 930 | Interno | Piezo, sicurezza, pilota | 2,532 | 1210x930x250h | 18,00 |
| FGP0088 | Fornellone radiale 35 kW Ø 930 | Interno | Piezo, sicurezza, pilota, elettroval. 24V | 2,532 | 1250x930x250h | 18,20 |



Fermentazione

Guarnizione



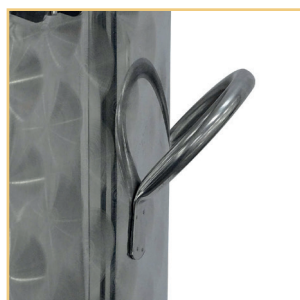
Viti a farfalla di serraggio



Rubinetto inox



Disponibile anche con maniglie



Flangia alto spessore con cotone traspirante

Fermentatore Kombucha fondo piano

Ideale per la fermentazione del kombucha. Costruito in acciaio inox con grado di finitura esterno di tipo fioretato. Il fondo del serbatoio è bombato e saldato per facilitarne la pulizia. È corredato di coperchio alto spessore con cotone traspirante e guarnizione in silicone alimentare e di boccola inox filettata per l'applicazione del rubinetto in acciaio inox.



| Codice | Descrizione | Rubinetto | Spessore (mm) Pareti - Fondo | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|--------------------------------------|-----------|---------------------------------|-----------------|-----------|
| AKP0001 | Fermentatore per Kombucha inox 35 L | 1/2" | 0,6 - 0,6 | Ø 370 x 350h | 4,50 |
| AKP0002 | Fermentatore per Kombucha inox 50 L | 1/2" | 0,6 - 0,6 | Ø 370 x 495h | 6,00 |
| AKP0003 | Fermentatore per Kombucha inox 75 L | 1/2" | 0,6 - 0,6 | Ø 370 x 745h | 7,40 |
| AKP0004 | Fermentatore per Kombucha inox 100 L | 1/2" | 0,6 - 0,6 | Ø 455 x 680h | 8,50 |
| AKP0005 | Fermentatore per Kombucha inox 150 L | 1/2" | 0,6 - 0,7 | Ø 530 x 705h | 10,00 |
| AKP0006 | Fermentatore per Kombucha inox 200 L | 1/2" | 0,6 - 0,7 | Ø 530 x 980h | 11,00 |

Fermentazione



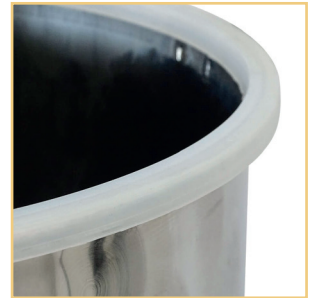
Fermentatore Kombucha Troll Basso

Ideale per la fermentazione del kombucha. Grazie alle sue dimensioni, rapporto superficie/altezza, permette una maggiore ossigenazione favorendo la giusta formazione dello Scoby con relativa bassa gradazione alcolica del prodotto finale. Costruito in acciaio inox con grado di finitura esterno di tipo fiorettato. Il fondo del serbatoio è bombato e saldato per facilitarne la pulizia. È corredato di coperchio alto spessore con cotone traspirante e di boccola inox filettata per l'applicazione del rubinetto in acciaio Inox.



Flangia alto spessore con cotone traspirante

Guarnizione



Viti a farfalla di serraggio



Rubinetto inox



Disponibile anche con maniglie



| Codice | Descrizione | Rubinetto | Spessore (mm) Pareti - Fondo | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|--|-----------|---------------------------------|--------------------|--------------|
| AKP0031 | Troll - Fermentatore inox per Kombucha basso 50 L | 1/2" | 0,6 - 0,6 | Ø 455 x 370h | 8,00 |
| AKP0032 | Troll - Fermentatore inox per Kombucha basso 100 L | 1/2" | 0,6 - 0,6 | Ø 530 x 510h | 11,00 |
| AKP0033 | Troll - Fermentatore inox per Kombucha basso 150 L | 3/4" | 0,6 - 0,6 | Ø 630 x 510h | 12,00 |
| AKP0034 | Troll - Fermentatore inox per Kombucha basso 200 L | 3/4" | 0,6 - 0,6 | Ø 710 x 550h | 15,00 |



Fermentazione

Fermentatore Kombucha fondo conico 60°

Guarnizione



Viti a farfalla di serraggio



Piedistallo integrato



Valvola di prelievo e scarico totale



Flangia alto spessore con cotone traspirante



Ideale per la produzione di kombucha ed altri fermentabili, in quanto specifico per la fase di fermentazione. Costruito in acciaio inox AISI 304 (18/10 per alimenti), è conforme a tutte le normative sulla sicurezza alimentare. Corredato di due valvole inox a sfera, una da 1" per lo scarico totale e l'altra da 1/2" rialzata dal fondo, per il prelievo del liquido privo di sedimenti.

Il tronco conico 60° facilita l'estrazione di lieviti e sedimenti che si depositano sul fondo del cono, permettendo così una maggiore pulizia del prodotto, evitando travasi che possono causare contaminazioni, con relativa alterazione dei batteri.



| Codice | Capacità | Valvole Prelievo - Scarico totale | Portagomma | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|--|--------------------------------------|----------------|--------------------|--------------|
| AKP0022 | Fermentatore Conico 60° Kombucha 50 L | 1/2" x 3/4" - 1" x 3/4" | 1 da 3/4" PG20 | 500x500x1136h | 9,45 |
| AKP0023 | Fermentatore Conico 60° Kombucha 100 L | 1/2" x 3/4" - 1" x 3/4" | 1 da 3/4" PG20 | 550x550x1385h | 12,90 |
| AKP0024 | Fermentatore Conico 60° Kombucha 200 L | 1/2" x 3/4" - 1" x 3/4" | 1 da 3/4" PG20 | 650x650x1700h | 21,00 |
| AKP0025 | Fermentatore Conico 60° Kombucha 300 L | 1/2" x 3/4" - 1" x 3/4" | 1 da 3/4" PG20 | 650x650x1790h | 24,00 |

Fermentazione



Fondo conico 60° isobarico refrigerato

Serbatoio isobarico inox per fermentazione e stoccaggio kombucha, tenuta di pressione 3 Bar, completo di fascia refrigerante su cilindro e cono, coibentazione in armaflex, segnalivello, tubo di rimontaggio con sfera di lavaggio e manometro. Grazie alla tenuta di pressione, è ideale per tutte le aziende e le industrie che necessitano di fermentazione isobarica. Questa modalità di fermentazione determina la naturale carbonazione del kombucha causata dall'anidride carbonica prodotta dalla coltura di batteri e lieviti.



Chiusino superiore



Valvola a farfalla per scarico totale



Valvola di sicurezza



Valvola a farfalla per scarico parziale



Valvola rompivuoto



OPTIONAL Gruppo gorgogliatore



Valvola a farfalla per dry hopping



| Codice | Descrizione | Chiusino (mm) | Valvole inox | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|---------------------------------|---------------|---------------------|-----------------|-----------|
| ABP0538 | Fermentatore isobarico 650 L | Ø 400 | Farfalla - DIN32 MF | Ø 800 x 2570h | 150,00 |
| ABP0547 | Fermentatore isobarico 950 L | Ø 400 | Farfalla - DIN32 MF | Ø 930 x 2850h | 190,00 |
| ABP0548 | Fermentatore isobarico 1100 L | Ø 400 | Farfalla - DIN32 MF | Ø 930 x 3100h | 210,00 |
| ABP0549 | Gruppo gorgogliatore inox DIN32 | / | / | / | 2,00 |



Mastelli conici

Mastelli fermentatori inox conici 10°

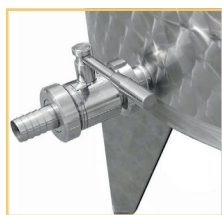
Il mastello fermentatore in acciaio inox a fondo conico è un serbatoio ideale per la fermentazione primaria del kombucha e di altri prodotti alimentari che necessitano di ossigenazione durante questa fase della produzione.

Interamente realizzato in acciaio inox AISI 304 di elevata qualità, il mastello a fondo conico di 10° con rinforzi è adatto per la produzione di vino, kombucha, filatura del formaggio, macerazione e infusione di frutta e altri alimenti.

Mastello maceratore con coperchio in Lexan



Valvola inox a sfera DIN 32



Pomelli fissaggio coperchio in lexan



| Codice | Descrizione | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|----------------------------|-----------------|-----------|
| SIP0471 | Mastello 300 L | Ø 930 x 900h | 35,00 |
| SIP0472 | Mastello 500 L | Ø 1025 x 1025h | 50,00 |
| SIP0473 | Mastello 1000 L | Ø 1270 x 1150h | 78,00 |
| SIP0474 | Mastello 1500 L | Ø 1400 x 1400h | 113,00 |
| SIP0477 | Mastello maceratore 300 L | Ø 930 x 900h | 65,00 |
| SIP0478 | Mastello maceratore 500 L | Ø 1025 x 1025h | 65,00 |
| SIP0479 | Mastello maceratore 1000 L | Ø 1270 x 1150h | 93,00 |
| SIP0480 | Mastello maceratore 1500 L | Ø 1400 x 1400h | 128,00 |

Serbatoi inox con ruote



Serbatoi inox conici 10° con ruote

Questo tipo di serbatoio è molto versatile e può essere usato anche come mastello in quanto risulta un accessorio ideale per la fermentazione primaria di prodotti alimentari che necessitano di ossigenazione. Interamente realizzato in acciaio inox AISI 304 (18/10 per alimenti), il serbatoio è dotato di coperchio con pomello, gambe inox e ruote per facilitarne gli spostamenti anche a pieno carico.



Fondo conico 10° con scarico totale completo di valvola inox a sfera 1" x ENO30.



Ruote Ø 150 mm pivotanti con freno.



| Codice | Descrizione | Ingombri (mm) | Dimensioni viròla (mm) | Peso (Kg) |
|---------|----------------------------|----------------|------------------------|-----------|
| SIP0508 | Serbatoio con ruote 200 L | Ø 740 x 980h | Ø int. 720 x 530h | 34,00 |
| SIP0515 | Serbatoio con ruote 300 L | Ø 740 x 1180h | Ø int. 720 x 750h | 38,00 |
| SIP0516 | Serbatoio con ruote 400 L | Ø 740 x 1430h | Ø int. 720 x 1000h | 48,00 |
| SIP0517 | Serbatoio con ruote 500 L | Ø 820 x 1430h | Ø int. 800 x 1000h | 59,00 |
| SIP0518 | Serbatoio con ruote 700 L | Ø 950 x 1430h | Ø int. 930 x 1000h | 73,00 |
| SIP0519 | Serbatoio con ruote 1000 L | Ø 1170 x 1430h | Ø int. 1150 x 1000h | 88,00 |



Elettropompa autoadescante bisenso

Le elettropompe serie **Novax** sono un pratico accessorio per il travaso preciso e veloce di vino e liquidi alimentari di temperatura fino a 35°C. Il sistema di trasporto è composto da un motore da 220V connesso alla girante in bronzo a geometria stellare. Il sistema di aspirazione permette alla pompa di funzionare egregiamente anche in presenza di discontinuità nel flusso di liquido, che può essere travasato in entrambe le direzioni.

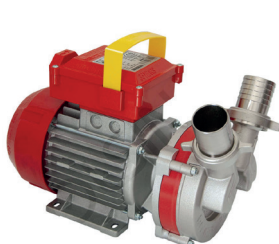
Novax 25 M



Novax 30 M



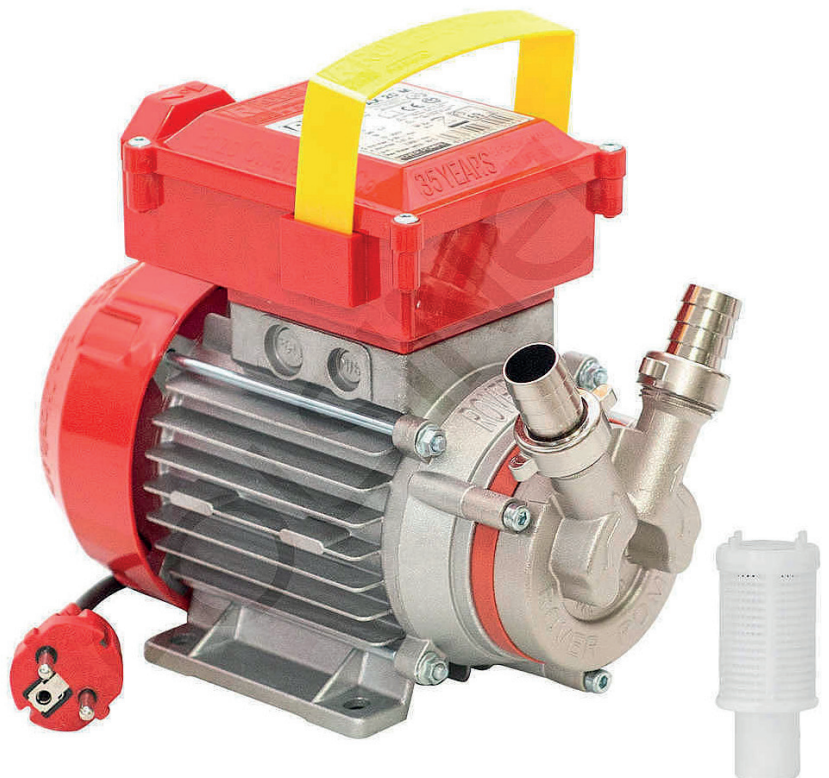
Novax 40 M



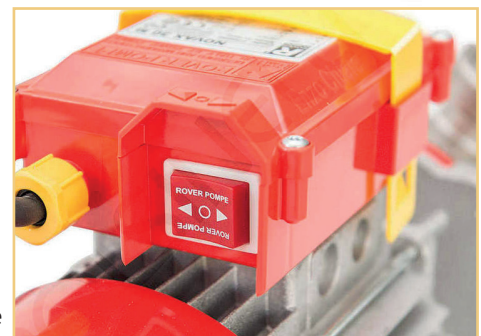
Novax 50 M



Novax 20 M



Interruttore bidirezionale



| Codice | Descrizione | Potenza | Portata | Alimentazione | Filetto e portagomma | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-------------|---------|-----------|---------------|----------------------|-----------------|-----------|
| EPP0065 | NOVAX 20 M | 0,5 Hp | 1700 L/h | 220V - 50 Hz | 3/4" GAS x PG20 | 230x120x190h | 4,60 |
| EPP0069 | NOVAX 25 M | 0,6 Hp | 2400 L/h | 220V - 50 Hz | 1" GAS x PG25 | 260x120x190h | 6,40 |
| EPP0071 | NOVAX 30 M | 1 Hp | 5000 L/h | 220V - 50 Hz | 1"1/4 GAS x PG30 | 310x160x200h | 9,40 |
| EPP0073 | NOVAX 40 M | 1,2 Hp | 6500 L/h | 220V - 50 Hz | 1"1/2 GAS x PG40 | 330x180x200h | 12,00 |
| EPP0074 | NOVAX 50 M | 3 Hp | 15000 L/h | 220V - 50 Hz | 2" GAS x PG50 | 410x180x220h | 21,00 |



Girante flessibile

Elettropompa con corpo in acciaio inox e girante flessibile, ideale per il travaso di liquidi alimentari, fluidi delicati, viscosi, anche con corpi in sospensione. Consigliata per chi lavora nel campo dell'enoologia, oleario, ma anche della chimica, cosmetica e farmaceutica. Girante stellare in CR pace di aspirare fino a 6 mt di profondità. Il trasferimento è continuo e senza pulsazioni, in modo da rispettare le caratteristiche organolettiche del prodotto. Autoadescante e reversibile (funziona in entrambi i sensi di rotazione, permettendo di far rifluire il liquido eventualmente in eccesso senza interventi manuali e facilitando lo svuotamento delle tubazioni alla fine del trasferimento).

EP Mini 20



GR Minor 40



EP Midex 30



EP Minor 40



GR Major 60



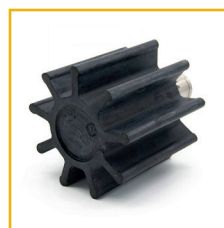
EP Senior 40



| Codice | Descrizione | kW | Portata | RPM | Alimentazione | Filetto e portagomma | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-------------------|------|-----------|------|---------------|----------------------|-----------------|-----------|
| EPP0031 | EP Mini 20 | 0,37 | 1020 L/h | 900 | 220V - 50 Hz | 3/4" GAS x PG20 | 276x210x140h | 9,00 |
| EPP0027 | EP Midex 30 | 0,56 | 3840 L/h | 900 | 220V - 50 Hz | 1"1/4 GAS x PG30 | 338x227x159h | 15,00 |
| EPP0036 | EP Minor 40 | 1,5 | 6900 L/h | 900 | 220V - 50 Hz | GAROLLA 40 x PG40 | 420x240x180h | 20,00 |
| EPP0039 | EP Senior 40 | 1,1 | 7200 L/h | 1400 | 220V - 50 Hz | 1"1/2 x PG40 | 360x155x165h | 20,00 |
| EPP0048 | GR Minor 40 380 V | 1,5 | 2400 L/h | 300 | 220V - 50 Hz | GAROLLA 40 x PG40 | 1040x484x682h | 36,00 |
| EPP0045 | GR Major 60 220V | 1,5 | 12000 L/h | 470 | 220V - 50 Hz | GAROLLA 60 X PG 60 | 1040x484x682h | 38,00 |
| EPP0046 | GR Major 60 380V | 1,5 | 12000 L/h | 470 | 380V - 50 HZ | GAROLLA 60 X PG 60 | 1040x484x682h | 38,00 |

Accessori e ricambi per elettropompe

| Codice | Descrizione | Dimensioni | Peso (Kg) |
|---------|---------------------------|------------------|-----------|
| EPR0049 | Girante EPDM per EP Mini | - | 0,085 |
| EPR0044 | Girante EPDM per EP Midex | - | 0,10 |
| EPR0052 | Girante EPDM per EP Minor | - | 0,49 |
| EPR0167 | Girante EPDM per EP Major | - | 0,50 |
| EPR0043 | Girante EPDM per EP Maxi | - | 0,70 |
| EPP0229 | Carrello inox Mini | 715 x 290 x 570h | 2,00 |
| EPP0002 | Carrello inox Midi | 330 x 770 x 506h | 3,85 |
| EPP0313 | Carrello inox Maxi | 645 x 330 x 665h | 4,75 |
| EPP0004 | Carrello smaltato | 300 x 720 x 595h | 1,75 |





Girante flessibile

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 capacità di trasportare una presenza parziale di materiale durante il travaso.

Flexi 30



Flexi 60



Flexi 40



Flexi 50



Interruttore bidirezionale



Girante flessibile in neoprene.



| Codice | Descrizione | Potenza | Portata | RPM | Alimentazione | Portagomma | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|----------------------------|---------|----------|-----|---------------|-------------------|-----------------|-----------|
| EPP0013 | Flexi 30 con carrello inox | 1,2 Hp | 60 hL/h | 900 | 220V - 50 Hz | 1"1/4 GAS x PG30 | 650x300x500h | 18,00 |
| EPP0014 | Flexi 40 con carrello inox | 1,2 Hp | 100 hL/h | 900 | 220V - 50 Hz | GAROLLA 40 x PG40 | 650x300x500h | 20,00 |
| EPP0016 | Flexi 50 con carrello inox | 2,5 Hp | 90 hL/h | 370 | 220V - 50 Hz | GAROLLA 50 x PG50 | 850x430x600h | 47,00 |
| EPP0018 | Flexi 60 con carrello inox | 2,5 Hp | 150 hL/h | 370 | 220V - 50 Hz | GAROLLA 60 x PG60 | 850x430x600h | 55,00 |

Elettropompe

MONOVITE



Rotore interno inox

L'elettropompa monovite è pensata per offrire a chi lavora nel settore alimentare un supporto professionale per il travaso di liquidi di vario tipo. Questo strumento può infatti essere utilizzato nel campo dell'enologia, dell'olearia e della produzione della birra e del kombucha. Si tratta di una pompa di tipo monovite, capace dunque di travasare in modo continuativo e senza pulsazioni fluidi di diversa natura, anche caldi. Grazie all'alta qualità dei materiali utilizzati per la costruzione del telaio e dei componenti a contatto con il liquido, lo strumento rispetta le caratteristiche organolettiche del liquido travasato.

P30 A.T. con variatore meccanico - 380V



P30 A.T. con inverter - 220V



P30 A.T. - 220V



Manometro



IN/OUT manicotto 1" GAS



Manico inox



Inverter



| Codice | Descrizione | Alimentazione | Potenza | RPM | Portata hL/h | Ingresso Uscita | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|----------------------------------|---------------|---------|----------|--------------|-----------------|-----------------|-----------|
| EPP0059 | P30 A.T. | 220V - 50 Hz | 1 Hp | 1400 | 29 | 1" GAS | 770x330x506h | 22,00 |
| EPP0060 | P30 A.T. con inverter IP65 | 220V - 50 Hz | 0,75 Hp | 10-2000 | 2-42 | 1" GAS | 770x330x506h | 30,00 |
| EPP0061 | P30 A.T. con variatore meccanico | 220V - 50 Hz | 0,75 Hp | 190-1000 | 5-20 | 1" GAS | 645x330x665h | 24,00 |



Filtrazione

FILTRO A CARTONI 20X20

Baby

Il filtro **Baby** è costituito da una elettropompa ed un sistema filtrante a piastre in mopen tra le quali vanno inseriti i cartoni filtranti. Il sistema a strati pressati permette di ottenere ottimi livelli di purificazione preservando le caratteristiche organolettiche del vino, del kombucha ed altri prodotti. Pertanto è particolarmente apprezzato per filtraggi domestici e professionali come, per esempio, piccole e medie cantine vinicole.



| Codice | Descrizione | Nr. Piastre | Dimensioni piastre | Produzione | Portagomma | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-------------|-------------|--------------------|------------|------------|------------------|-----------|
| MFP0025 | Baby 6 | 6 | cm 20 x 20 | 250 L/h | Ø 20 | 360 x 300 x 280h | 17,00 |
| MFP0022 | Baby 12 | 12 | cm 20 x 20 | 500 L/h | Ø 20 | 460 x 300 x 280h | 18,00 |
| MFP0023 | Baby 18 | 18 | cm 20 x 20 | 750 L/h | Ø 20 | 510 x 300 x 280h | 20,00 |

Baby inox

Sul filtro **Baby Inox** le piastre in mopen vanno a contatto con piastre in acciaio inox. Permette di ottenere ottimi livelli di purificazione delle bevande senza alterare le caratteristiche fondamentali del liquido travasato. Pertanto è particolarmente apprezzato per filtraggi domestici, ma anche nel settore professionale, come, per esempio, piccole e medie cantine vinicole.



| Codice | Descrizione | Nr. Piastre | Dimensioni piastre | Produzione | Portagomma | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|--------------|-------------|--------------------|------------|------------|------------------|-----------|
| MFP0028 | Baby 6 inox | 6 | cm 20 x 20 | 250 L/h | Ø 20 | 360 x 300 x 280h | 17,00 |
| MFP0026 | Baby 12 inox | 12 | cm 20 x 20 | 500 L/h | Ø 20 | 460 x 300 x 280h | 18,00 |
| MFP0027 | Baby 18 inox | 18 | cm 20 x 20 | 750 L/h | Ø 20 | 510 x 300 x 280h | 20,00 |

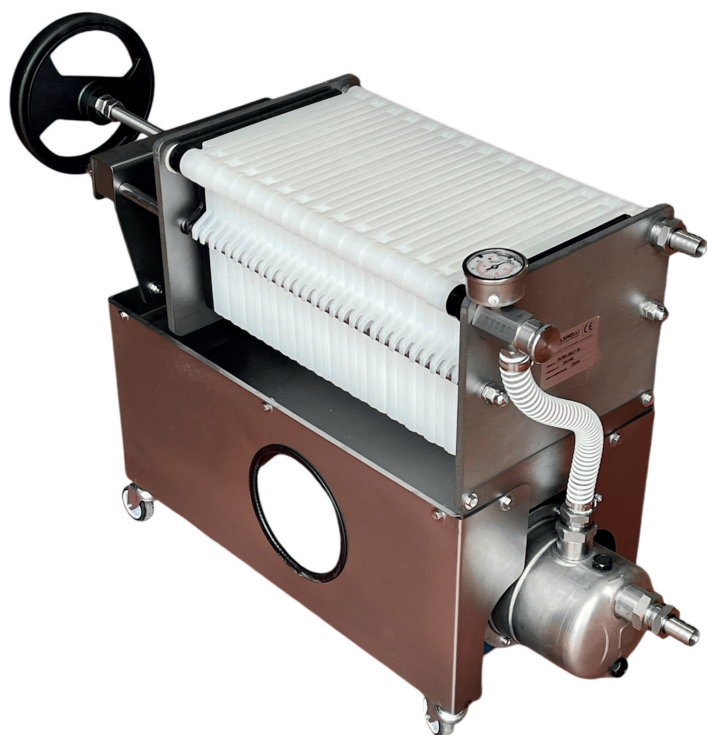
Filtrazione

FILTRO A CARTONI 20X20



Jolly

I filtri serie **Jolly** permettono di filtrare da 100 a 5000 litri/ora. Sono appositamente studiati per soddisfare le esigenze delle piccole e medie aziende e costruiti in acciaio inox, pratici e sicuri. A seconda dei tipi di strati filtranti usati, essi consentono di filtrare in maniera perfetta la tua birra. Le piastre di supporto da 20 x 20 cm sono in plastica per alimenti o, a richiesta in NORIL, sterilizzabili a 120 °C. La macchina è montata su un carrello in acciaio inox AISI 304 provvisto di 4 ruote per spostare facilmente il filtro. Connessioni ent./usc. portagomma Ø 20 mm.



Jolly 10



Jolly 20



Jolly 30

Volantino di serraggio



Elettropompa



Vista frontale



Manometro



| Codice | Descrizione | Nr. Piastre | Superficie filtrante | Dimensioni piastre | Produzione | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-------------|-------------|----------------------|--------------------|-----------------|------------------|-----------|
| MFP0044 | Jolly 10 | 10 | 0,40 mq | cm 20 x 20 | 300 ÷ 600 L/h | 590 x 300 x 560h | 35,00 |
| MFP0045 | Jolly 20 | 20 | 0,80 mq | cm 20 x 20 | 700 ÷ 1000 L/h | 600 x 300 x 560h | 40,00 |
| MFP0047 | Jolly 30 | 30 | 1,2 mq | cm 20 x 20 | 1000 ÷ 1800 L/h | 770 x 300 x 560h | 47,00 |



Filtrazione

FILTRO A CARTONI 40X40

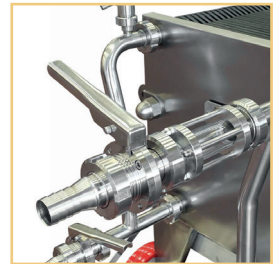
Eur

Il filtro a cartoni **Eur 40** con piastre 40x40 cm è un macchinario professionale impiegato per ottenere una filtrazione ottimale del prodotto. Predisposto per il funzionamento con cartoni filtranti da 40x40 cm con diverso grado di filtrazione (es. da CKP V0 a V24 in base alle necessità), è perfetto per soddisfare ogni esigenza di lavorazione: con un ritmo di lavoro sino a 4000 litri/ora, assicura ottimi livelli di purificazione e chiarificazione preservando tutte le proprietà organolettiche. È dotato di piastre in moplen da 40x40 cm, di valvole di regolazione in entrata e in uscita e di una specola visiva per monitorare il flusso del prodotto; la presenza di rubinetti per lo spurgo dell'aria e la possibilità di prelievo a campioni rendono il processo di filtrazione ancora più preciso e controllabile. La struttura del filtro a cartoni **Eur 40** è realizzata in acciaio inox di alta qualità, pensata per garantire massima resistenza: ciò riduce gli interventi di manutenzione, richiedendo solamente una normale pulizia.

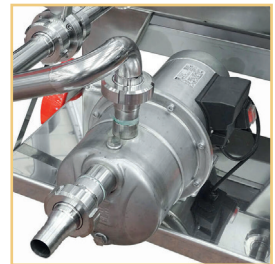
EUR 20



Valvola con specola visiva



Elettropompa



EUR40



Manometro



| Codice | Descrizione | Nr. Piastre | Dimensioni piastre | Produzione | Portagomma | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-------------|-------------|--------------------|------------|------------|--------------------|-----------|
| MFP0083 | EUR 20 | 20 | cm 40 x 40 | 2000 L/h | Ø 20 | 1350 x 620 x 1220h | 17,00 |
| MFP0032 | EUR 40 | 40 | cm 40 x 40 | 4000 L/h | Ø 20 | 1710 x 620 x 1220h | 18,00 |

Filtrazione

CARTONI FILTRANTI 20X20 / 40X40



La costante ricerca dedicata alla **Serie CKP** ha reso possibile modifiche costruttive in grado di perfezionare alcune caratteristiche tecniche degli strati lasciando immutato l'elevato standard qualitativo.

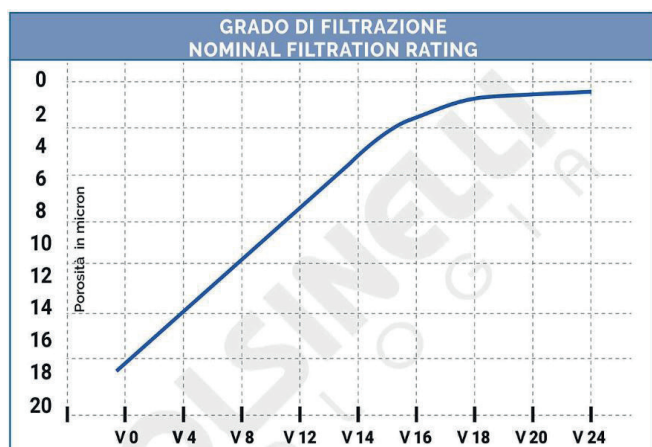
L'utilizzo di nuove cellulose nobili e il sostanziale miglioramento apportato alla struttura del lato di ingresso – sempre marcato “CKP” – consentono maggiori rendimenti, mentre la riconoscibile marcatura del lato d'uscita garantisce la cessione di fibre aumentando la resistenza meccanica durante e al termine della filtrazione. Disponibili in confezioni da 25 oppure 100 pezzi.

Cartoni filtranti 20 x 20

| Codice | Descrizione | Caratteristiche | Finitura | Bar | Confezione (pz) | Peso x conf. (Kg) |
|------------|---------------|------------------------------|---------------------|-----|-----------------|-------------------|
| MFC0014.25 | 20x20 CKP V0 | 790 g/m ² - 18μ | lavabile | 4 | 25 | 0,80 |
| MFC0026.25 | 20x20 CKP V4 | 1024 g/m ² - 15μ | sgrossante | 3 | 25 | 1,00 |
| MFC0029.25 | 20x20 CKP V8 | 1050 g/m ² - 12μ | sgrossante fine | 2,5 | 25 | 1,05 |
| MFC0016.25 | 20x20 CKP V12 | 1140 g/m ² - 8μ | medio brillantante | 2,5 | 25 | 1,20 |
| MFC0018.25 | 20x20 CKP V16 | 1260 g/m ² - 2μ | brillantante | 2 | 25 | 1,35 |
| MFC0020.25 | 20x20 CKP V18 | 1290 g/m ² - 1μ | pre-sterilizzante | 2 | 25 | 1,40 |
| MFC0022.25 | 20x20 CKP V20 | 1320 g/m ² - 0,7μ | sterilizzante | 1,5 | 25 | 1,40 |
| MFC0024.25 | 20x20 CKP V24 | 1370 g/m ² - 0,5μ | super sterilizzante | 1 | 25 | 1,45 |

Cartoni filtranti 40 x 40

| Codice | Descrizione | Caratteristiche | Finitura | Bar | Confezione (pz) | Peso x conf. (Kg) |
|------------|---------------|------------------------------|---------------------|-----|-----------------|-------------------|
| MFC0039.25 | 40x40 CKP V0 | 790 g/m ² - 18μ | lavabile | 4 | 25 | 3,60 |
| MFC0052.25 | 40x40 CKP V4 | 1024 g/m ² - 15μ | sgrossante | 3 | 25 | 4,30 |
| MFC0054.25 | 40x40 CKP V8 | 1050 g/m ² - 12μ | sgrossante fine | 2,5 | 25 | 4,45 |
| MFC0041.25 | 40x40CKP V12 | 1140 g/m ² - 8μ | medio brillantante | 2,5 | 25 | 4,90 |
| MFC0043.25 | 40x40CKP V16 | 1260 g/m ² - 2μ | brillantante | 2 | 25 | 5,00 |
| MFC0045.25 | 40x40 CKP V18 | 1290 g/m ² - 1μ | pre-sterilizzante | 2 | 25 | 5,10 |
| MFC0047.25 | 40x40 CKP V20 | 1320 g/m ² - 0,7μ | sterilizzante | 1,5 | 25 | 5,30 |
| MFC0049.25 | 40x40 CKP V24 | 1370 g/m ² - 0,5μ | super sterilizzante | 1 | 25 | 5,70 |





Housing da 10" 30" e 30" a 3 cartucce

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 dimensione da 0.1 a 10 µm, con un capacità 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" a 3 cartucce



Housing 30"



Housing 10"



| Codice | Descrizione | Caratteristiche | Attacco | Produzione | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|------------------------------------|-----------------|---------|------------|--------------------|-----------|
| MFP0040 | Housing da 10" | 1 cartuccia 10" | D (DOE) | 400 L/h | Ø105 x 375h | 3,36 |
| MFP0041 | Housing da 30" | 1 cartuccia 30" | 7 | 1000 L/h | 800 x 560 x 1570h | 12,60 |
| MFP0042 | Housing da 30" | 3 cartucce 30" | 7 | 3000 L/h | 1000 x 560 x 1570h | 23,00 |
| MFP0037 | Housing 30" a 2 campane con Bypass | 3 cartucce 30" | 7 | 700 L/h | 1600x560x1570h | 26,50 |
| MFP0038 | Housing 30" a 3 campane con Bypass | 3 cartucce 30" | 7 | 1000 L/h | 2400x560x1570h | 38,50 |

Filtrazione

CARTUCCE FILTRANTI



Cartucce per Housing

Cartuccia idonea alla filtrazione con filtro **Housing**. Con queste cartucce potrete pulire, sterilizzare a freddo o brillantare vino, birra, kombucha o altri liquidi alimentari. Le cartucce da 10" sono dotate di attacco DOE (D) per essere applicate sui filtri Housing da 10", mentre le cartucce da 30" sono dotate di attacco "7", per essere applicate sui filtri Housing da 30". Entrambe sono lavabili, sanificabili e riutilizzabili, il loro ciclo vitale è molto lungo perchè realizzate in polipropilene di prima scelta. La cartuccia 30" da 0,45 µm, attacco 7 è disponibile anche in Polietersulfone (PES).

Cartuccia 10"



Cartuccia 30"



Porta cartuccia

Custodia inox per cartuccia da 30"



Attacco 7

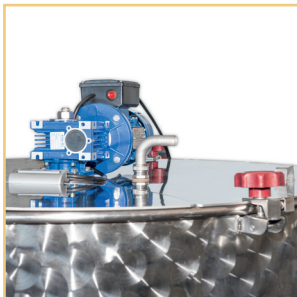


| Codice | Descrizione | Grado di filtrazione | Materiale | Peso (Kg) |
|---------|--|----------------------|---------------|-----------|
| MFC0169 | 10" attacco DOE | 0,22 µ | Polipropilene | 0,38 |
| MFC0170 | 10" attacco DOE | 0,45 µ | Polipropilene | 0,38 |
| MFC0086 | 10" attacco DOE | 0,6 µ | Polipropilene | 0,38 |
| MFC0087 | 10" attacco DOE | 1 µ | Polipropilene | 0,38 |
| MFC0089 | 10" attacco DOE | 1,2 µ | Polipropilene | 0,38 |
| MFC0091 | 10" attacco DOE | 10 µ | Polipropilene | 0,38 |
| MFC0093 | 10" attacco DOE | 2,5 µ | Polipropilene | 0,38 |
| MFC0094 | 10" attacco DOE | 3 µ | Polipropilene | 0,38 |
| MFC0096 | 10" attacco DOE | 4,5 µ | Polipropilene | 0,38 |
| MFC0138 | 30" attacco 7 | 0,45 µ | Membrana | 1,05 |
| MFC0167 | 30" attacco 7 | 0,22 µ | Polipropilene | 1,10 |
| MFC0168 | 30" attacco 7 | 0,45 µ | Polipropilene | 1,15 |
| MFC0106 | 30" attacco 7 | 0,6 µ | Polipropilene | 1,15 |
| MFC0108 | 30" attacco 7 | 10 µ | Polipropilene | 1,15 |
| MFC0150 | 30" attacco 7 | 3 µ | Polipropilene | 1,15 |
| MFC0113 | 30" attacco 7 | 4,5 µ | Polipropilene | 1,20 |
| MFP0071 | Porta cartuccia inox per cartuccia da 30" - mm Ø125 x 980h | | Acciaio inox | 5,10 |



Tino di priming

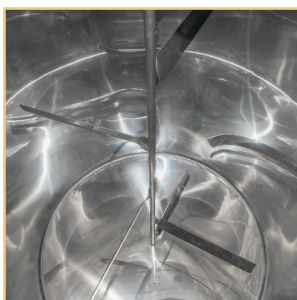
Motore con motoriduttore



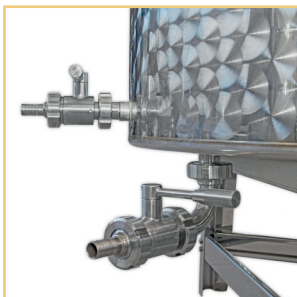
Sfera di lavaggio



Pale di miscelazione



Valvole di scarico parziale e scarico totale



Treppiedi



Fondo piano

Utilizzato per il processo di carbonazione del kombucha, lo zucchero aggiunto al tè si andrà a mescolare uniformemente. Il serbatoio è realizzato interamente in acciaio inox, assicura un'elevata resistenza e garantisce un'ottima durata nel tempo. L'agitatore viene alimentato da un motore con potenza pari a 220 Volt ed è munito di motoriduttore di giri. Le pale in acciaio sono progettate per ottenere una miscelazione ottimale del prodotto. In dotazione lo sportellino d'ispezione con pomello per monitorare le fasi di lavorazione, scarico parziale e totale con valvola DIN 25 e portagomma da Ø20, supporto inox per una sistemazione sicura ed igienica, sfera di lavaggio ed asta di misurazione ad immersione in acciaio inox.



| Codice | Descrizione | Alimentazione | kW | Valvole inox | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|------------------------|---------------|------|--------------|-----------------|-----------|
| ABP0550 | Tino di priming 100 L | 220 V - 50 Hz | 0,18 | DIN25 x PG20 | Ø 455 x 1230h | 28,00 |
| ABP0277 | Tino di priming 150 L | 220 V - 50 Hz | 0,18 | DIN25 x PG20 | Ø 530 x 1250h | 32,00 |
| ABP0278 | Tino di priming 200 L | 220 V - 50 Hz | 0,18 | DIN25 x PG20 | Ø 530 x 1530h | 35,00 |
| ABP0223 | Tino di priming 300 L | 220 V - 50 Hz | 0,18 | DIN25 x PG20 | Ø 630 x 1540h | 47,00 |
| ABP0224 | Tino di priming 500 L | 220 V - 50 Hz | 0,18 | DIN25 x PG20 | Ø 780 x 1650h | 50,00 |
| ABP0225 | Tino di priming 700 L | 220 V - 50 Hz | 0,18 | DIN25 x PG20 | Ø 850 x 1790h | 62,00 |
| ABP0226 | Tino di priming 1000 L | 220 V - 50 Hz | 0,18 | DIN25 x PG20 | Ø 1025 x 1790h | 83,00 |

Tino di priming



Fondo conico 10°

Utilizzato per il processo di carbonazione del kombucha, lo zucchero aggiunto al tè si andrà a mescolare uniformemente. Il serbatoio, realizzato interamente in acciaio inox, assicura un'elevata resistenza e garantisce un'ottima durata nel tempo. È alimentato da un motore con potenza pari a 220 Volt ed è munito di agitatore e motoriduttore di giri. Le pale in acciaio sono progettate per garantire il numero di giri sufficienti per ottenere una miscelazione ottimale del tè con gli zuccheri aggiunti, necessari per la fermentazione. In dotazione: sportellino d'ispezione con pomello per monitorare le fasi di lavorazione, segnalivello con protezione inox, scarico parziale e totale con valvola DIN 40 e portagomma da Ø20, preleva campione, sfera di lavaggio e birrometro in acciaio inox.



Sportellino di ispezione



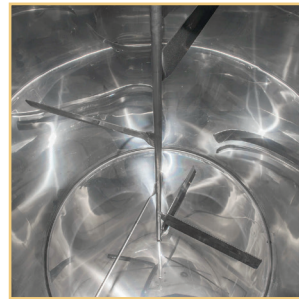
Motore con motoriduttore



Valvole di scarico parziale e scarico totale



Pale di miscelazione



Segnalivello



Sfera di lavaggio



| Codice | Descrizione | Alimentazione | kW | Valvole inox | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-----------------------------------|---------------|------|--------------|-----------------|-----------|
| ABP0455 | Tino di Priming conico 10° 1500 L | 220 V - 50 Hz | 0,18 | DIN40 x PG20 | Ø 1500 x 2100h | 180,00 |

Disponibile anche nelle capacità: 1000 - 2000 L



Riempitrici

ENOLMATIC

L'imbottigliatrice **Enolmatic** con beccuccio per birra e kombucha è il supporto per i produttori che necessitano di un accessorio funzionale, compatto e di qualità professionale per imbottigliare kombucha, eliminando i problemi della schiuma durante il riempimento. Ha infatti un tubo di pescaggio di dimensioni ridotte, rispetto alla Enolmatic standard, che permette una minor produzione di schiuma. Nonostante le dimensioni contenute, l'imbottigliatrice Enolmatic garantisce performance elevate, con un ritmo di lavoro di 250 bottiglie all'ora. L'imbottigliatrice Enolmatic con beccuccio per birra è l'alleato perfetto per i produttori e le piccole imprese del settore.

Alimentazione 220 V - 50 Hz

Regolatore per il vuoto



Vaso di raccolta schiuma



| Codice | Becchi | Potenza | Produzione | Ø Interno collo bottiglia (mm) | Altezza bottiglia (mm) | Ø Tubo (mm) | Dimensione (mm) | Peso (Kg) |
|---------|--------|---------|--------------------|--------------------------------|------------------------|-------------|-----------------|-----------|
| RMP0033 | 1 | 120 W | 250 bottiglie/h ca | da 16 a 28 | da 250 a 330 | 14 | 200x400x400h | 4,00 |



Ricambi e accessori

| Codice | Descrizione | Peso (Kg) |
|---------|------------------------------------|-----------|
| RMR0093 | Vaso Enolmatic | 0,39 |
| RMR0065 | Morsetto di fissaggio | 0,01 |
| RMR0031 | Coperchio vaso | 0,12 |
| RMR0143 | Beccuccio inox birra con leveraggi | 0,90 |
| RMR0011 | Beccuccio birra con leveraggi | 0,60 |
| RMR0186 | Pompa per il vuoto P15 | 1,50 |
| MFP0064 | Filtro a cartuccia Tandem | 1,35 |

Riempitrici

ENOLMASTER

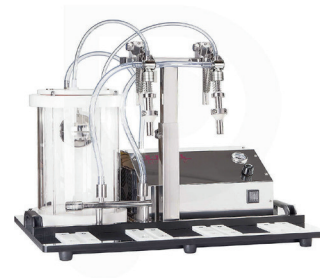


Ideale per i produttori di birra e kombucha, la riempitrice **Enolmaster** è uno strumento semiautomatico e professionale pensato per aziende e privati per imbottigliare birra e kombucha, eliminando i problemi della schiuma durante il riempimento. Si tratta di una riempitrice studiata per trattare liquidi con percentuali alcoliche fino al 20%, idonea per riempire flaconi e bottiglie di vetro. La struttura, interamente realizzata in acciaio inox, garantisce stabilità e resistenza al prodotto, facilitando inoltre la pulizia. La riempitrice Enolmaster semiautomatica professionale è dotata di un sistema di aspirazione a depressione, appositamente studiato per lavorare al meglio liquidi alimentari: il prodotto viene infatti imbottigliato in maniera naturale grazie al vuoto artificiale creato in bottiglia, che aiuta a mantenere intatte le caratteristiche organolettiche.

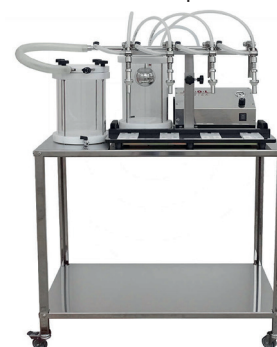
Versione 4 Becchi



Versione 2 Becchi



Carrello per Enolmaster



| Codice | Descrizione | Alimentazione | Produzione | Altezza bottiglia (mm) | Ø Tubo (mm) | Dimensione (mm) | Peso (Kg) |
|---------|---------------------------|--------------------|-----------------|------------------------|-------------|-----------------|-----------|
| RMP0066 | Enolmaster 4 becchi | 220V - 50Hz - 120W | 600 bottiglie/h | da 180 a 350 | 25 | 650x460x450h | 30,00 |
| RMP0057 | Enolmaster 2 becchi | 220V - 50Hz - 120W | 300 bottiglie/h | da 180 a 350 | 25 | 650x460x450h | 25,00 |
| RMP0031 | Enolmaster Pyrex 4 becchi | 220V - 50Hz - 120W | 600 bottiglie/h | da 180 a 350 | 25 | 650x460x450h | 30,00 |

Ricambi e accessori

| Codice | Descrizione | Peso (Kg) |
|---------|------------------------------------|-----------|
| RMR0092 | Vaso in plastica | 0,50 |
| RMR0094 | Cilindro in plastica per vaso | 1,05 |
| MFP0063 | Filtro Tandem Professional | 4,35 |
| RMR0143 | Beccuccio inox birra con leveraggi | 0,90 |
| RMR0161 | Kit guarnizioni per beccuccio inox | 0,05 |
| RMR0145 | Kit mignon 2 beccucci | 3,05 |
| RMR0108 | Kit mignon 4 beccucci | 7,30 |
| AIP0117 | Carrello inox per Enolmaster | 30,00 |





Riempitrici

ISOBARICHE

Serie ISO

ISO 2V



Riempitrici isobariche adatte al riempimento di bottiglie di tutti i formati. Realizzate in acciaio inox AISI 304 ricavato da unica piastra tagliata al laser, dotate di sollevamento automatico della bottiglia tramite pistone pneumatico.

Formati bottiglia a cambio rapido per lavorare bottiglie di diverse forme e dimensioni riducendo al minimo i tempi produzione. Adatte al riempimento di liquidi alimentari contenenti CO₂ come: KOMBUCHA, VINO, BIRRA, SIDRO, ecc., riducendo al minimo le problematiche causate dalla schiuma e dall'ossidazione.

I modelli serie ISO con nuovo design sono stati progettati per far fronte alle esigenze di produttori anche dotati di impianti automatici con grandi capacità orarie che necessitano di un'alternativa versatile per la realizzazione di piccoli lotti di bottiglie di piccolo e grande formato. Grazie alla facilità d'uso ed i tempi limitatissimi di messa in funzione, queste macchine sono la soluzione ideale per questo tipo di lavoro.

ISO 4V



ISO 3M



| Codice | Descrizione | Capacità bottiglie | Produzione | Pressione di esercizio | Accessori inclusi | Peso (Kg) |
|---------|-----------------|-------------------------|-----------------|------------------------|-----------------------|-----------|
| RMP0085 | ISO 2V 2 becchi | fino a 0,75 L | 100 bottiglie/h | 5 bar | manometro con valvola | 45,00 |
| RMP0087 | ISO 3M 3 becchi | da 0,75 a Magnum da 6 L | 100 bottiglie/h | 5 bar | manometro con valvola | 55,00 |
| RMP0086 | ISO 4V 4 becchi | fino a 0,75 L | 200 bottiglie/h | 5 bar | manometro con valvola | 60,00 |

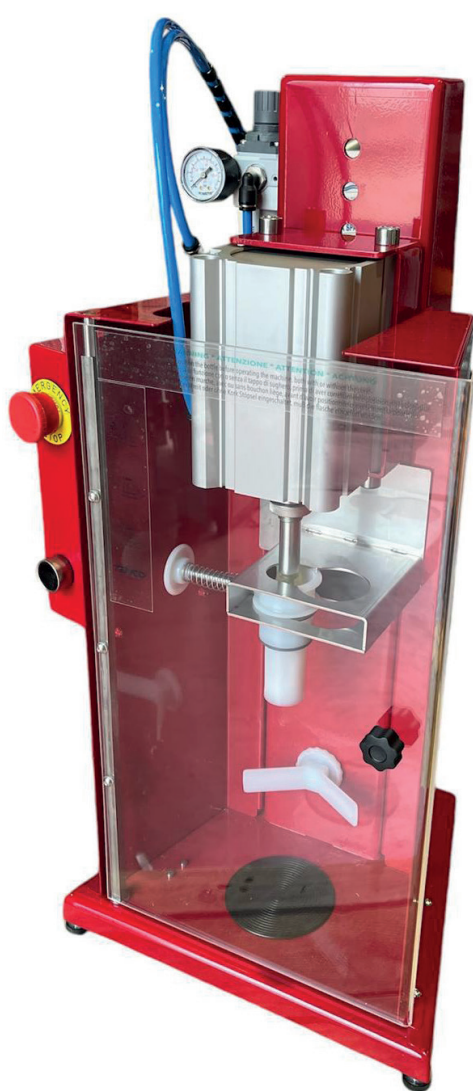
Tappatrici

TAPPO SUGHERO
SINTETICO E CORONA

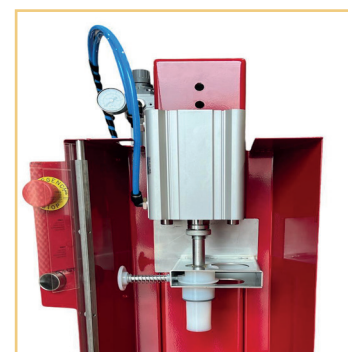


Starcap

La tappatrice pneumatica **Starcap** è un dispositivo professionale per facilitare e velocizzare le fasi di tappatura delle bottiglie. La macchina svolge la funzione pneumatica per tappi in sughero, sintetici ed agglomerato fino alla misura di 24x45 mm, ma anche per tappi a corona della dimensione di 26 e 29 mm e di quelli in plastica. I tappi in sughero vengono inseriti manualmente nel cono della tappatrice pneumatica e, azionando i pulsanti di attivazione della macchina, vengono introdotti nella bottiglia attraverso un sistema a compressione.



Cono inserimento tappo raso



| Codice | Descrizione | Tappi | Alimentazione | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|--------------------|--|----------------|-----------------|-----------|
| IPP0266 | Tappatrice Starcap | Sughero, sintetici, agglomerato e corona | Aria compressa | 370x330x750h | 20,00 |



Tappatrici

PER TAPPI A CORONA

La tappatrice per tappi a corona **Eco** è lo strumento giusto per uso domestico.

La tappatrice a **Ruota** per applicare il tappo a corona necessita di una rotazione della manopola.

La tappatrice **Circe** è una tappatrice professionale in acciaio smaltato, mentre la **Ulisse** è realizzata in acciaio inox.

Sono tutte dotate di campana da 26 e 29 mm.

Eco



Ruota



Circe



Ulisse



| Codice | Descrizione | Modello | Per bottiglie da: | Campana per tappi corona | Altezza (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-------------|---------|--|--------------------------|--------------|-----------|
| ACP0177 | ECO | a leva | 0,33 lt - 0,50 lt - 0,75 lt - 1lt - 1,5 lt | 26 e 29 mm | 500 | 1,80 |
| IPP0257 | A Ruota | a ruota | 0,33 lt - 0,50 lt - 0,75 lt - 1lt - 1,5 lt | 26 e 29 mm | 540 | 2,60 |
| IPP0272 | Circe | a leva | 0,33 lt - 0,50 lt - 0,75 lt - 1lt - 1,5 lt | 26 e 29 mm | 510 | 7,20 |
| IPP0273 | Ulisse | a leva | 0,33 lt - 0,50 lt - 0,75 lt - 1lt - 1,5 lt | 26 e 29 mm | 510 | 9,20 |

Tappatrici pneumatiche



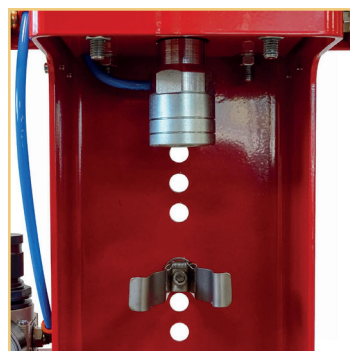
Per tappi a corona

Le tappatrici pneumatiche **Mirko** e **Mirko Inox** per tappi a corona 26 e 29 mm permettono di sigillare con semplicità le bottiglie in vetro. La velocità di lavoro è di 400 bottiglie di vetro all'ora, perfetta per piccole e medie imprese, e adatta anche per gli appassionati. Hanno un ingombro pari a mm 300 x 300 x 600 ed un peso di 15 Kg. Sono complete di un dispositivo rapido per la regolazione in altezza e di un innesto per tubo Ø 8 (il tubo compressore non è compreso). Le tappatrici Mirko pneumatiche hanno un sistema di accensione con valvole pneumatiche a leva, alimentazione manuale con aria compressa e una pressione di lavoro pari a 5 bar.

Mirko

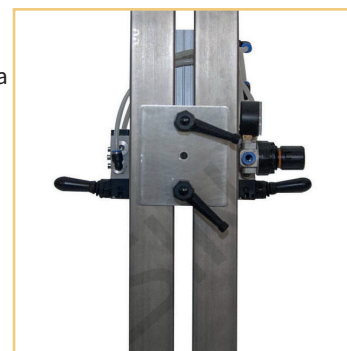


Mirko Inox



Alloggiamento bottiglia

Regolazione altezza campana



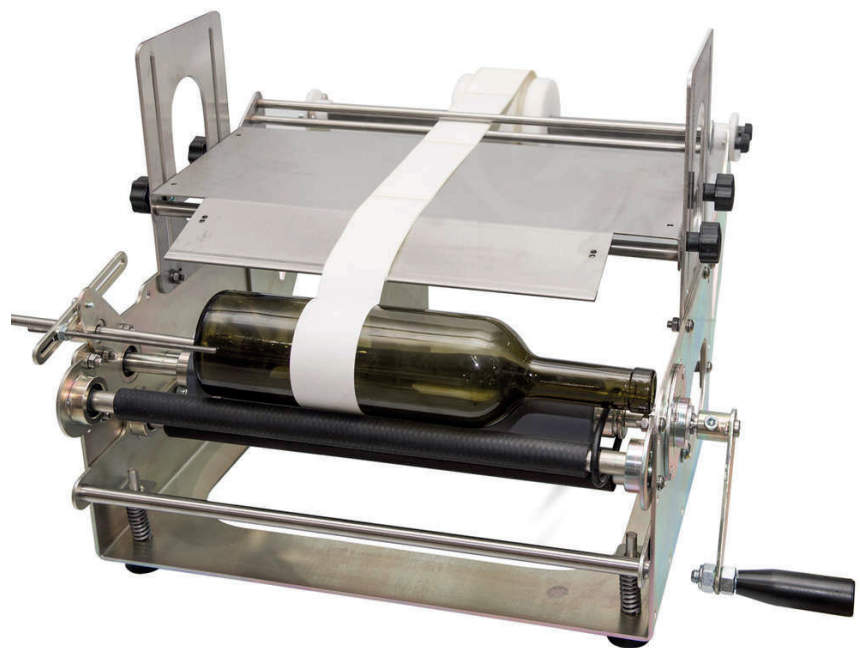
| Codice | Descrizione | Ø tappi | Alimentazione aria compressa | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-------------|------------|------------------------------|------------------|-----------|
| IPP0264 | Mirko | 26 - 29 mm | 4/6 bar | 280 x 110 x 650h | 19,00 |
| IPP0315 | Mirko inox | 26 - 29 mm | 4/6 bar | 300 x 300 x 600h | 15,00 |



ETI 05

Perfetta per le piccole aziende e per i privati che hanno necessità di imbottigliare in autonomia, con un macchinario di piccole dimensioni, dal costo contenuto ma dall'alta produttività. È adatta a bottiglie cilindriche di diametro compreso tra i 45 e i 120 millimetri, e di altezza fra i 50 e i 450. Il funzionamento manuale non prevede l'uso di energia elettrica. Disponibile il modello con timbratore di lotto.

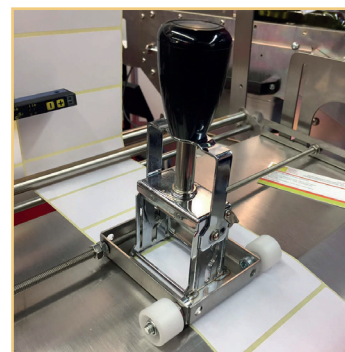
Timbratore di lotto



Regolatore distanza controetichetta



Timbratore posizionato sulla ETI 05



| Codice | Descrizione | Caratteristiche | Produzione | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|--------------------------------|----------------------|-----------------|------------------|-----------|
| IPP0068 | ETI 05 | Ø btg 45/120 mm | 500 bottiglie/h | 570 x 500 x 360h | 18,00 |
| IPP0070 | ETI 05 con timbratore di lotto | Ø btg 45/120 mm | 400 bottiglie/h | 570 x 500 x 360h | 19,00 |
| IPP0277 | Timbratore di lotto | area stampa mm 45x20 | | 100 x 100 x 150h | 1,00 |

Etichettatrici

SEMIAUTOMATICA INOX

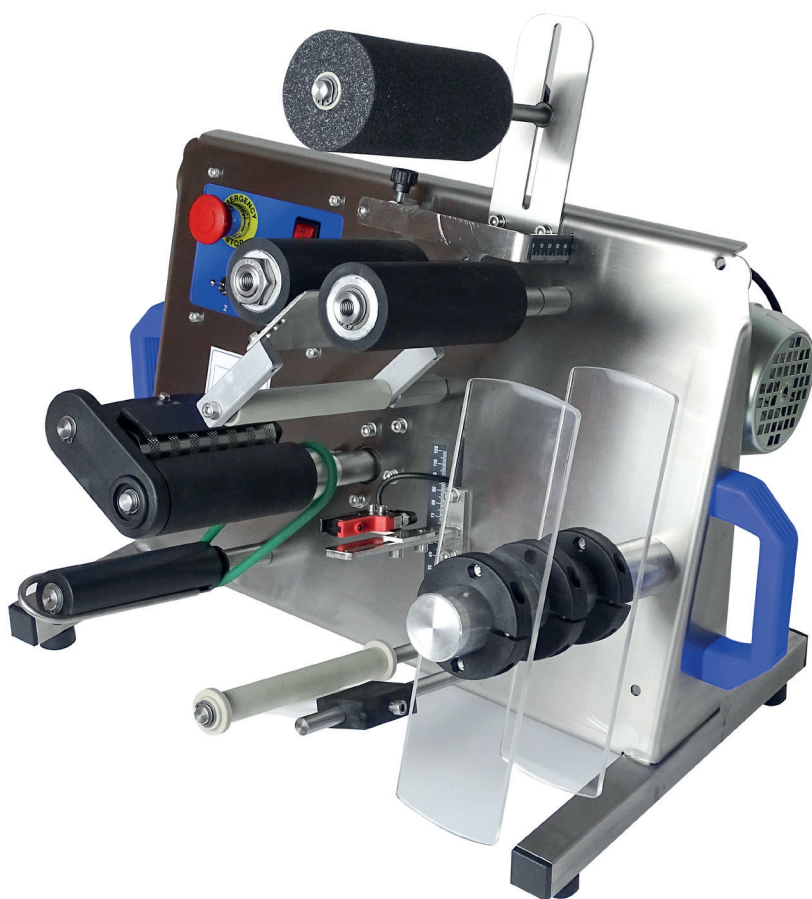


ETI 09

La **ETI 09** è un'etichettatrice da banco a stazione singola, ideale per chi cerca una soluzione compatta, efficiente e funzionale. Progettata per l'applicazione di etichette autoadesive su bottiglie e vasetti di formato cilindrico con risultati precisi e professionali, questa macchina consente di lavorare con contenitori sia in vetro che plastica, purchè in grado di sopportare, senza deformarsi, la pressione esercitata dal rullo superiore di trascinamento realizzato in spugna di gomma, che ad ogni modo esercita una forza trascurabile.

La **ETI 09** permette di applicare sia l'etichetta che la controetichetta in un unico ciclo, se disposte alternatamente sulla stessa bobina. La struttura è interamente realizzata in acciaio inox e offre un design solido e affidabile, conforme alle normative di sicurezza CE. Il funzionamento è gestito tramite un quadro di comando con scheda elettronica a microprocessore che semplifica le operazioni di configurazione e utilizzo.

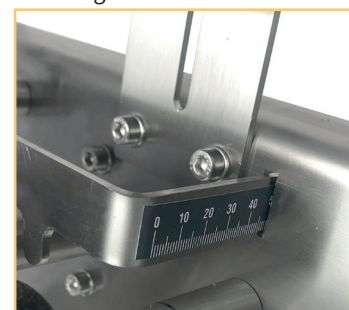
La **ETI 09** opera in modalità semiautomatica tramite azionamento a pedale e richiede l'intervento dell'operatore per caricare il contenitore da etichettare e scaricare quello già etichettato. Le sue dimensioni compatte e la semplicità d'uso la rendono particolarmente adatta a piccole produzioni artigianali o aziendali, garantendo efficienza e praticità in ogni fase del lavoro.



Pronta all'uso



Regolazione altezza etichetta



Regolazione distanza



| Codice | Descrizione | Alimentazione | Produzione | Dimensioni etichetta (mm) | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-------------|------------------|-----------------|---------------------------|------------------|-----------|
| IPP0449 | ETI 09 | 220V-50Hz-0,2 kW | 800 bottiglie/h | max 280 x 145h | 530 x 400 x 500h | 35,00 |



Etichettatrici

SEMIAUTOMATICA INOX

ETI 10

L'etichettatrice **ETI 10** semiautomatica è un prodotto da banco in grado di applicare etichette adesive di vari formati. Offre la possibilità di lavorare non solo con bottiglie di formato cilindrico, ma anche con vasetti e altri contenitori in materiali sintetici. È in grado di apporre etichetta e controetichetta sullo stesso rotolo, dalla stessa bobina e durante lo stesso ciclo. Realizzata in acciaio inox, è dotata di un rullo di trascinamento della carta siliconata di tipo zigrinato a sblocco rapido. Il PLC integrato permette all'etichettatrice ETI 10 di utilizzare numerose varianti di applicazione con l'aggiunta degli opportuni optional, mentre il display digitale integrato permette una veloce selezione dei parametri di lavoro e di visualizzare informazioni utili per l'utilizzo della macchina. Il modello con marcatore a trasferimento termico è dotato di movimento elettropneumatico (3 bar, 50 lt), dotato di due righe di caratteri in ottone da 13 caratteri ciascuna. L'altezza dei caratteri è di 5 mm e l'area di stampa totale è di mm 12x30. La macchina è in linea con le normative di sicurezza CE.

Pronta all'uso



Regolazione altezza etichetta



Regolazione distanza



| Codice | Descrizione | Alimentazione | Produzione | Dimensioni etichetta (mm) | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|------------------------------|------------------|-----------------|---------------------------|------------------|-----------|
| IPP0066 | ETI 10 | 220V-50Hz-0,2 kW | 700 bottiglie/h | max 280 x 140h | 550 x 400 x 500h | 40,00 |
| IPP0301 | ETI 10 con marcatore termico | 220V-50Hz-0,2 kW | 700 bottiglie/h | max 280 x 140h | 550 x 400 x 500h | 40,00 |

Etichettatrici

AUTOMATICA



ETI PRO PVC

L'etichettatrice **ETI PRO** per bottiglia tonda è un macchinario in grado di applicare etichette e contro etichette autoadesive sullo stesso rotolo o su rotoli separati e fascette girocollo. Il modello **ETI PRO PVC** permette di applicare capsule in PVC. Entrambe le versioni possono supportare una tecnica di stampa a caldo, procedimento che, tramite il deposito di lamine sul prodotto, permette di ottenere una qualità del colore vivida e netta.

Un sistema di sicurezza permette la rilevazione dell'eventuale presenza del tappo, assicurando costantemente la massima efficienza.

ETI PRO



Quadro comandi



Sistema di regolazione



Nastro scorrimento bottiglie



| Codice | Descrizione | Rendimento btg/h | Alimentazione potenza | Pressione aria | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-------------|---|-----------------------|----------------|-----------------|-----------|
| IPP0287 | ETI PRO | 1800 c/test. termica - 1200 c/rullatore | 380V - 50 hz - 1,5 kW | 6 bar | 2240x1100x1700h | 300,00 |
| IPP0075 | ETI PRO PVC | 1800 c/test. termica - 1200 c/rullatore | 380V - 50 hz - 1,5 kW | 6 bar | 2240x1100x1700h | 300,00 |



Capsulatrici

La capsulatrice è uno strumento professionale che aiuta piccole aziende o produttori amatoriali nelle operazioni di sigillatura delle bottiglie adibite a contenere bevande e prodotti alimentari come vino, olio, birra, aceto, liquori e molto altro. L'attrezzo è in grado di applicare ai contenitori un sistema di chiusura sicuro con l'impiego di capsule termoretraibili in PVC.

Capsulatrice a mano



Capsulatrice a phon



Capsulatrice da banco inox



Capsulatrice da banco smaltata



| Codice | Descrizione | Alimentazione | Peso (Kg) |
|---------|--------------------------------|---------------|-----------|
| IPP0025 | Capsulatrice a mano | 220 V - 50 Hz | 1,17 |
| IPP0026 | Capsulatrice a phon | 220 V - 50 Hz | 1,45 |
| IPP0027 | Capsulatrice da banco Inox | 220 V - 50 Hz | 2,70 |
| IPP0028 | Capsulatrice da banco smaltata | 220 V - 50 Hz | 2,70 |

Ricambi per capsulatrici

| Codice | Descrizione | Potenza | Peso (Kg) |
|---------|--------------------------------------|---------|-----------|
| IPR0082 | Resistenza per capsulatrice a mano | 600 W | 0,23 |
| IPR0083 | Resistenza per capsulatrice a phon | 1000 W | 0,25 |
| IPR0081 | Resistenza per capsulatrice da banco | 800 W | 0,19 |





Mulino per frutta

Il mulino con motore elettrico è un dispositivo progettato per spezzettare tutti i tipi di frutta senza noccioli, come mele e pere, e diverse verdure, quali ad esempio patate e carote. Interamente realizzata in acciaio inox AISI 304, è adatta a piccoli produttori e alle grandi aziende che operano nel settore alimentare. Con un motore monofase con un voltaggio di 220V, ha una portata di 1000-1200 Kg all'ora, la scelta ideale per un uso professionale ad alta produttività.

Il mulino si compone di una tramoggia con una larga apertura per l'immissione, e di una comoda bocca per l'uscita dei prodotti tagliati, sotto la quale si può posizionare agevolmente un contenitore di raccolta di differenti dimensioni.

È munito di robusti piedi regolabili e dotato di un sistema di arresto di emergenza all'apertura che assicura il massimo della sicurezza durante l'utilizzo.



Alimentazione 220 V - 50 Hz 2 kW

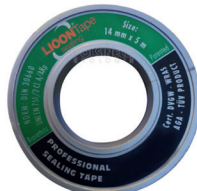
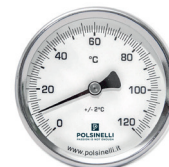
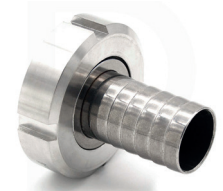


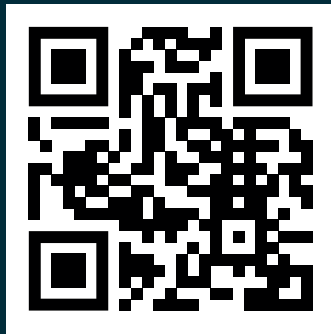
| Codice | Descrizione | Portata | Dimensioni tramoggia (mm) | Altezza carico (mm) | Altezza scarico (mm) | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-------------------|----------------|---------------------------|---------------------|----------------------|-----------------|-----------|
| MLP0002 | Mulino per frutta | 1000-1200 Kg/h | 610 | 1380 | 520 | 1100x610x1400h | 45,00 |



Accessori e Ricambi

| Codice | Descrizione | Peso (Kg) |
|-----------|---|-----------|
| RIP0111 | Valvola a sfera in acciaio inox AISI 304 DIN 25 M/F | 1,20 |
| RIP0112 | Valvola a sfera in acciaio inox AISI 304 DIN 32 M/F | 1,50 |
| RIP0114 | Valvola a sfera in acciaio inox AISI 304 DIN 40 M/F | 1,70 |
| RIR0018 | Portagomma Inox DIN32 M c/girello per PG 30 | 0,35 |
| RIR0468 | Portagomma Inox DIN32 M per PG 30 | 0,15 |
| RIP0026 | Rubinetto inox 3/4" filettato gas 3/4" M | 0,28 |
| RIP0024 | Rubinetto inox 1" filettato gas 1" M | 0,42 |
| RIR0092 | Girella inox DIN32 | 1,20 |
| RIR0115 | Guarnizione DIN32 NBR | 0,005 |
| RIR0116 | Guarnizione DIN40 NBR | 0,006 |
| RIP0003 | Chiave per raccorderia DIN 25-32 | 0,36 |
| ABP0221 | Termometro con pozzetto inox AISI 304 - 65 mm | 0,10 |
| ABP0220 | Termometro lungo con pozzetto inox AISI 304- 110 mm | 0,20 |
| AKP0016 | Tessuto flangia Kombucha Ø 388 | 0,014 |
| AKP0027 | Tessuto flangia Kombucha Ø 435 | 0,016 |
| AKP0017 | Tessuto flangia Kombucha Ø 475 | 0,018 |
| AKP0028 | Tessuto flangia Kombucha Ø 530 | 0,020 |
| AKP0018 | Tessuto flangia Kombucha Ø 555 | 0,022 |
| AKP0029 | Tessuto flangia Kombucha Ø 641 | 0,024 |
| AKP0035 | Tessuto flangia Kombucha Ø 655 | 0,026 |
| AKP0036 | Tessuto flangia Kombucha Ø 730 | 0,028 |
| ABR0017 | Guarnizione per fermentatore Ø370 | 0,10 |
| ABR0018 | Guarnizione per fermentatore Ø455 | 0,22 |
| ABR0019 | Guarnizione per fermentatore Ø530 | 0,25 |
| ABR0114 | Guarnizione per fermentatore conico 60° Ø420 | 0,20 |
| ABR0115 | Guarnizione per fermentatore conico 60° Ø510 | 0,25 |
| ABR0116 | Guarnizione per fermentatore conico 60° Ø620 | 0,30 |
| RIR0298 | Sfera di lavaggio inox ø 50 forata inferiore | 0,10 |
| RIR0299 | Sfera di lavaggio Inox ø 50 tutta forata | 0,10 |
| CVP0295.6 | Vaso tappo a vite 5 L (6 pezzi) | 1,96 |
| ZWP0013 | Nastro sigillante ad alta temperatura | 0,02 |





VISITA IL NOSTRO SITO



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