

Catalogue Produits 2026

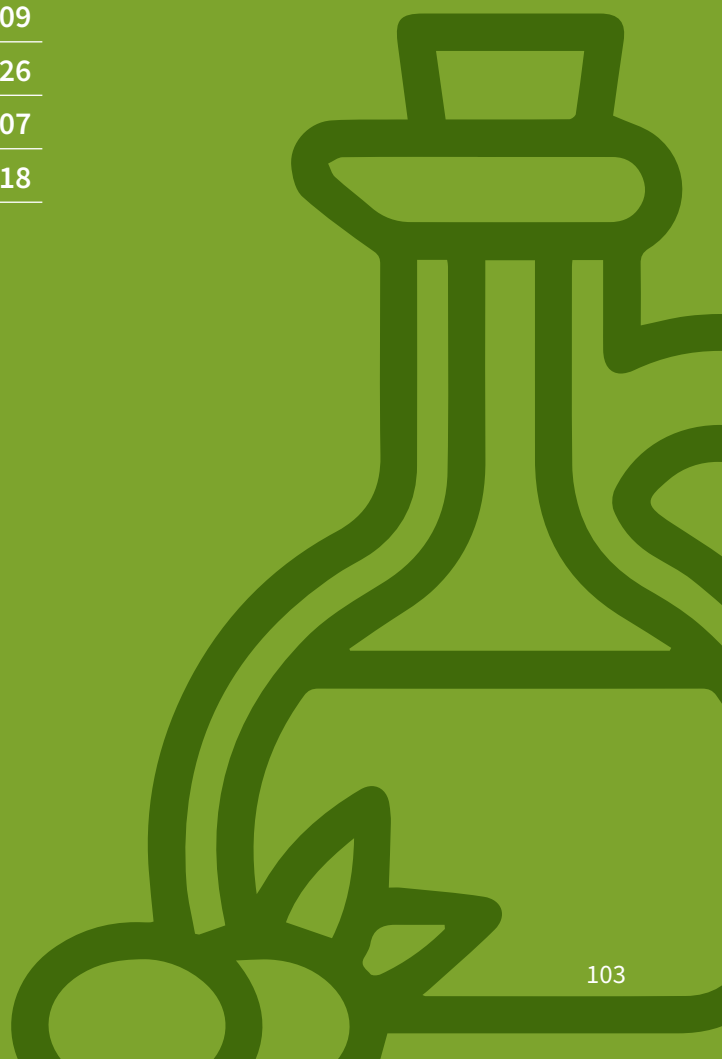
HUILE D'OLIVE



Huile d'olive

Sommaire

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



Éffeuilleuses



Éffeuilleuse OLITA

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



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



Déplacement facilité grâce aux roulettes fournies

Variateur de vitesse



Ventilateur électrique



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



Defogliatori

Effeueilleuse OLITA X

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



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



Variateur de vitesse



Ventilateur électrique



Déplacement facilité grâce aux roulettes fournies

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

Éffeuilleuses



Scegliolive OLÌ

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



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

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



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



Produits pour la récolte des olives

Secoueurs - Peignes électriques

Code	Description	Câble	Poids (kg)
AOP0192	Duetto Aima avec tige fixe en carbone	15 m	1,90
AOP0193	Duetto Aima avec tige télescopique en carbone	15 m	2,25
AOP0190	Jaguar Aima avec tige fixe en carbone	15 m	1,90
AOP0191	Jaguar Aima avec tige télescopique en carbone	15 m	2,15
AOP0188	Twigo 2.0 Aima avec tige fixe en aluminium (ERGAL)	14 m	2,20
AOP0189	Twigo 2.0 Aima avec tige fixe en aluminium (ERGAL)	14 m	2,45
AOP0196	Viper Aima avec tige fixe (ERGAL)	15 m	2,26
AOP0155	Oliviero Flex-BTM	12 m	2,90
AOP0120	Oliviero Flex-PTM	15 m	2,90
AOP0122	Oliviero Light 3.0	12 m	1,70
AOP0169	Pellenc Olivion Duo avec tige fixe	-	2,75
AOP0171	Pellenc Olivion Duo avec tige télescopique	-	3,25
AOP0170	Pellenc Olivion Solo avec tige fixe	-	2,60
AOP0172	Pellenc Olivion Solo avec tige télescopique	-	3,10
AOP0079	Peigne pour olives 14 cm	-	0,05



Accessoires pour secoueurs – peignes électriques

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



Filets pour la récolte des olives



Rectangulaires

Code	Dimensions en mètres	Caractéristiques	Poids (kg)
AOP0085	3 x 6	Poids: 90 gr/m ² Type de maille: anti-épines Forme: rectangulaire avec œillets de fixation aux angles	1,62
AOP0086	4 x 6		2,16
AOP0087	4 x 8		2,88
AOP0089	5 x 10		4,50
AOP0090	6 x 8		4,32
AOP0091	6 x 10		5,40
AOP0092	6 x 12		6,48
AOP0093	8 x 10		7,20
AOP0094	8 x 12		8,64
AOP0159	10 x 12		10,80



Filets rectangulaires

Carré avec fente

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



Filets carrés

Rouleaux

Code	Dimensions en mètres	Caractéristiques	Poids (kg)
AOP0095	4 x 50	Poids: 90 gr/m ² Modèle: "pugliese" Forme: rouleau Type de maille: anti-épines	18,00
AOP0096	5 x 50		22,50
AOP0097	6 x 50		27,00
AOP0160	7 x 50		31,50
AOP0147	8 x 50		36,00
AOP0163	10 x 50		45,00
AOP0100	5 x 100		45,00
AOP0101	6 x 100		54,00
AOP0103	7 x 700		63,00



Rouleaux

Bacs

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





Pressage

MOULINS À HUILE

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

Profy 200



Spremioliva C30 - Moulins à huile BIO 50

Plus 80 - Gold 100



Code	Description	Puissance kW	Alimentation	Production	Malaxeurs	Dimensions (mm)	Poids (kg)
AOP0045	Spremioliva 30	3	220V - 50 Hz	30-40 Kg/h	1x100	2000x1170x1410h	330,00
AOP0040	Bio 50	3	220V - 50 Hz	50-60 Kg/h	2x50	2000x1170x1410h	350,00
AOP0042	Plus 80	3	220V - 50 Hz	70-80 Kg/h	2x50	2000x1170x1410h	380,00
AOP0041	Gold 100	4	220V/380V - 50 Hz	90-100 Kg/h	2x50	2000x1170x1410h	420,00
AOP0044	Profy 200	9	380V - 50 Hz	150-200 Kg/h	2x100	2330x860x1740h	950,00



Fûts à fond agrafé

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

Couvercle à vis



Poignées pour le transport



Prédisposition pour robinet



Support inclus pour le modèle 5 L

Code	Capacité	Ø Fond (mm)	Ø Ouverture (mm)	Hauteur de la tige (mm)	Disposition pour le robinet	Poids (kg)
FIP0014	5 L	240	130	170	/	2,40
FIP0009	10 L	310	200	270	1/2"	2,40
FIP0010	15 L	310	200	320	1/2"	2,60
FIP0011	20 L	310	200	400	1/2"	3,00
FIP0012	25 L	310	200	460	1/2"	3,30
FIP0013	30 L	370	200	390	1/2"	3,70
FIP0015	50 L	370	200	600	1/2"	4,80
FIP0016	75 L	420	200	600	1/2"	6,30
FIP0017	100 L	460	200	760	1/2"	7,30



Couvercle à vis



Poignées pour le transport



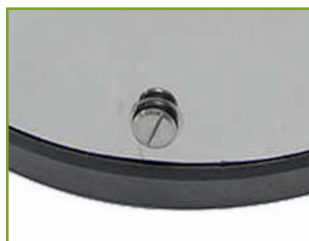
Prédisposition pour robinet



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



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



Fûts à fond soudé

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



Code	Capacité	Ø Fond (mm)	Ø Ouverture (mm)	Hauteur de la tige (mm)	Disposition pour le robinet	Poids (kg)
FIP0018	10 L	304	200	234	1/2"	2,50
FIP0019	15 L	304	200	284	1/2"	3,10
FIP0020	20 L	304	200	354	1/2"	3,30
FIP0021	25 L	304	200	424	1/2"	3,45
FIP0022	30 L	373	200	364	1/2"	3,55
FIP0023	50 L	373	200	549	1/2"	4,70
FIP0024	75 L	373	200	779	1/2"	6,65
FIP0025	100 L	464	200	697	1/2"	6,90



Fûts Europa

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



Couvercle à vis



Poignées pour le transport



Prédisposition pour robinet



Trépied disponible pour fûts 2-3-5 L



Code	Capacité	Ø Fond (mm)	Ø Ouverture (mm)	Hauteur de la tige (mm)	Disposition pour le robinet	Poids (kg)
FIP0003	2 L	170	110	200	3/8"	0,80
FIP0005	3 L	170	110	200	3/8"	0,90
FIP0007	5 L	230	130	200	3/8"	1,80
FIP0001	10 L	280	130	240	1/2"	2,10
FIP0002	15 L	270	130	310	1/2"	2,20
FIP0039	20 L	280	130	350	1/2"	2,40
FIP0004	25 L	360	230	320	1/2"	4,20
FIP0006	30 L	360	230	360	1/2"	4,50
FIP0008	50 L	420	230	440	1/2"	5,40
FIP0041	75 L	460	230	550	1/2"	6,50
FIP0040	100 L	460	230	690	1/2"	7,70



Accessoires pour fûts

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



Accessoires inox

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





Réservoirs en acier inoxydable pour huile

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



Robinet en laiton chromé
de 35 à 200 litres



Robinet en acier inoxydable
à partir de 300 litres



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



Couvercle anti-poussière - Avec poignée

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



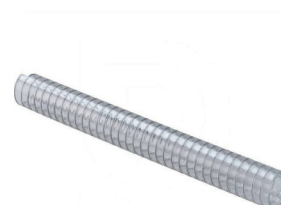
Trépieds en acier inoxydable

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



Tuyaux de transvasement huile

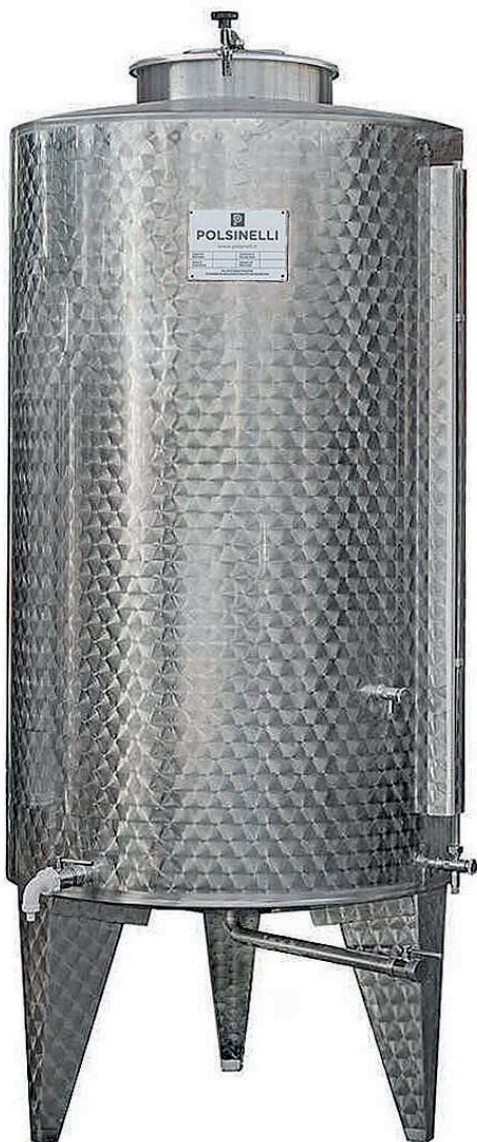
Code	Description	Caractéristiques	Poids (kg)
EPP0292	Tuyau Oil Ø 20	Matériel TPU Curing Free: éviter le procès de vulcanisation	0,33
EPP0308	Tuyau Oil Ø 25		0,46
EPP0293	Tuyau Oil Ø 30		0,50
EPP0309	Tuyau Oil Ø 38		0,63





Réservoir à fond conique 10°

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



Vanne à boule inox 1" x Eno30



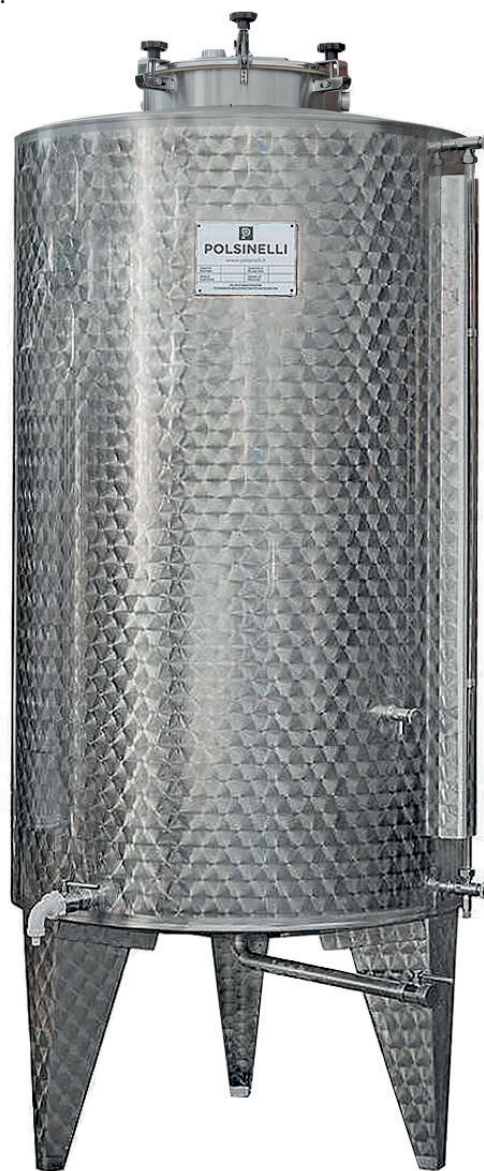
Code	Description	Indicateur de niveau	Dimensions (mm)	Poids (kg)
SIP0070	Réservoir à fond conique 10° de Stockage 300 L	/	Ø 640 x 1400h	40,00
SIP0074	Réservoir à fond conique 10° de Stockage 500 L	/	Ø 720 x 1650h	43,00
SIP0083	Réservoir à fond conique 10° de Stockage 1000 L	/	Ø 930 x 1900h	60,00
SIP0266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



Réservoir à fond conique 10° prédisposition azote

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

Prédisposition pour système à azote



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



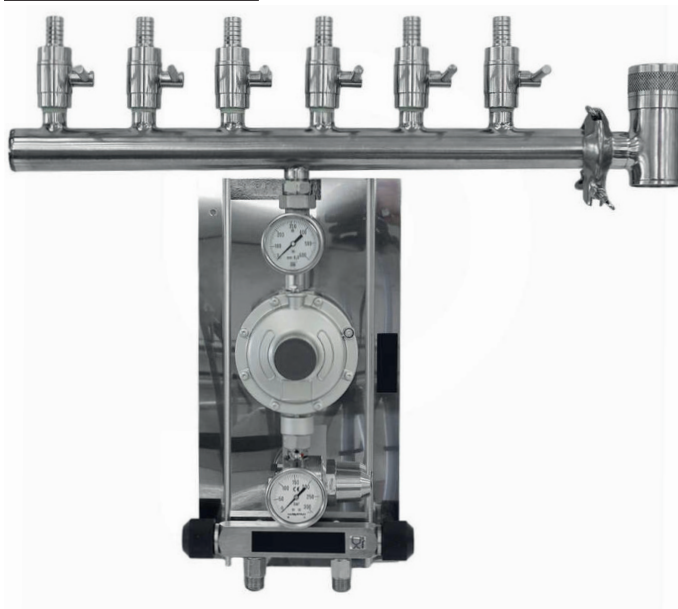
Unité de contrôle pour azote

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

Manomètre



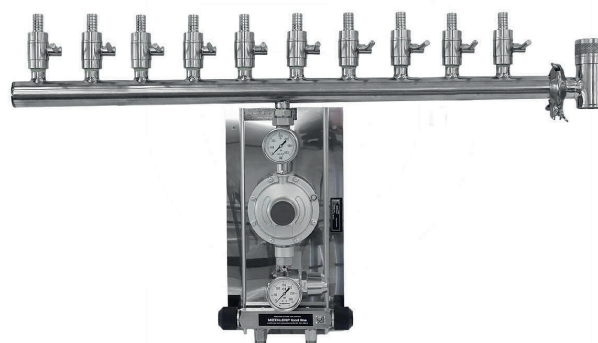
6 positions



2 positions



10 positions



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



Filtres

FILTRE À CARTONS 20 X 20

Baby Inox pour huile

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

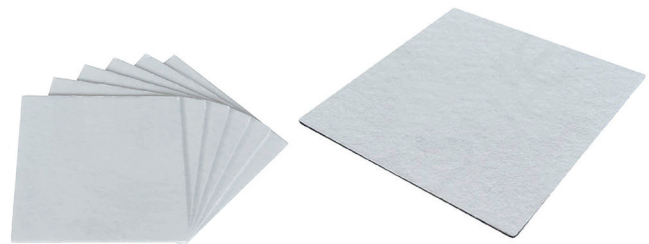
Le filtre assure la purification de l'huile d'olive avant la mise en bouteille.



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

Cartons filtrants

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



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

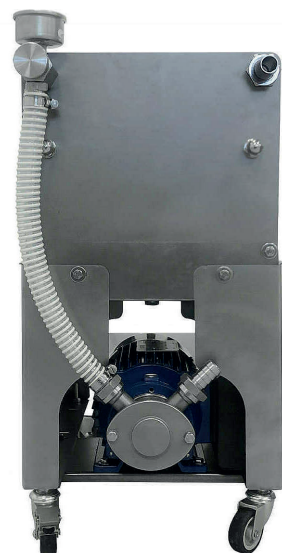
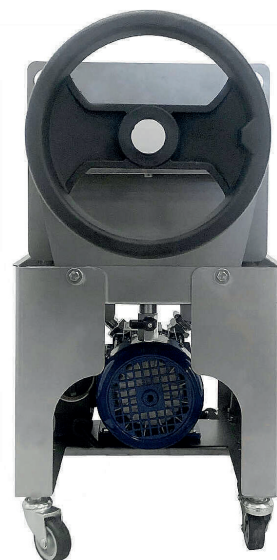
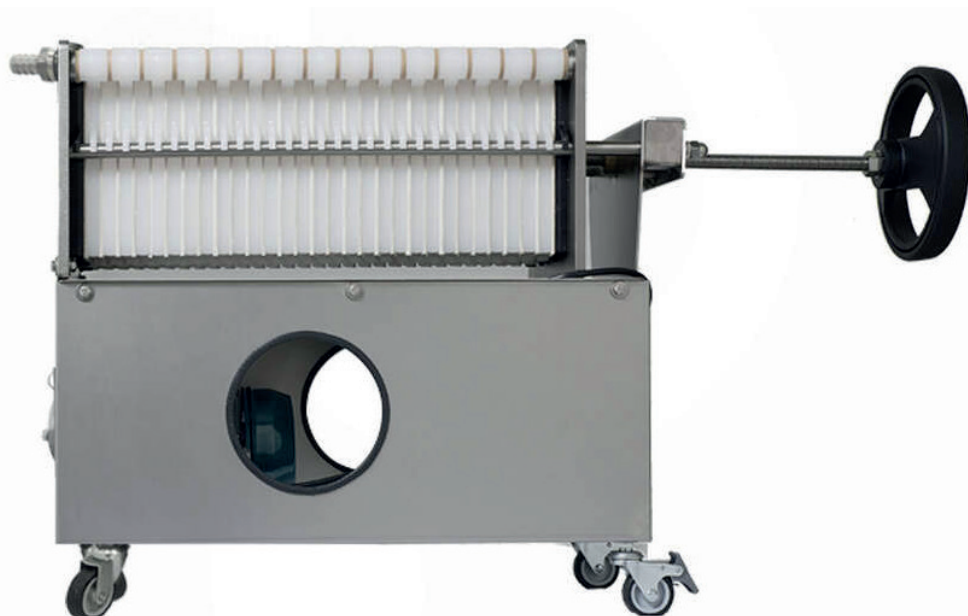
Filtres

FILTRE À CARTONS 20 X 20



Jolly pour huile

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



Pompe avec rotor en nitrile

4 roues pivotantes
(dont 2 avec frein)

Plaques en Moplen

Manomètre



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

Pièces de rechange pour filtre Jolly

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





Filtres

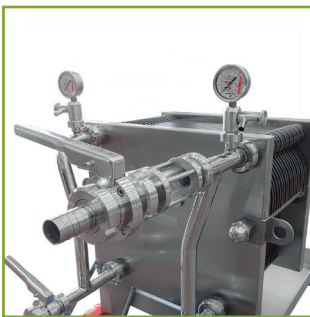
FILTRE À CARTONS 40 X 40

Eur pour huile

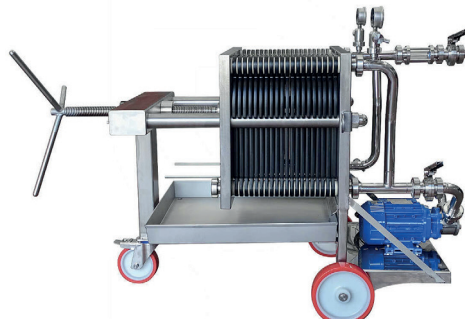
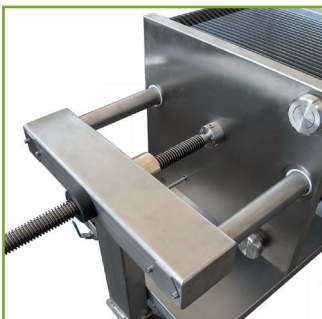
Le filtre **Eur** à plaques est utilisé pour le filtrage de l'huile d'olive. Il est conçu pour fonctionner avec 20 plaques de dimensions 40x40 cm, offrant différents niveaux de filtration. Cela permet une purification et une clarification optimales, jusqu'à 350 litres par heure.

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

Visueur / Manomètres
Robinet de purge



Vannes de régulation
entrée/sortie



Vanne de vidange



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

Électropompes

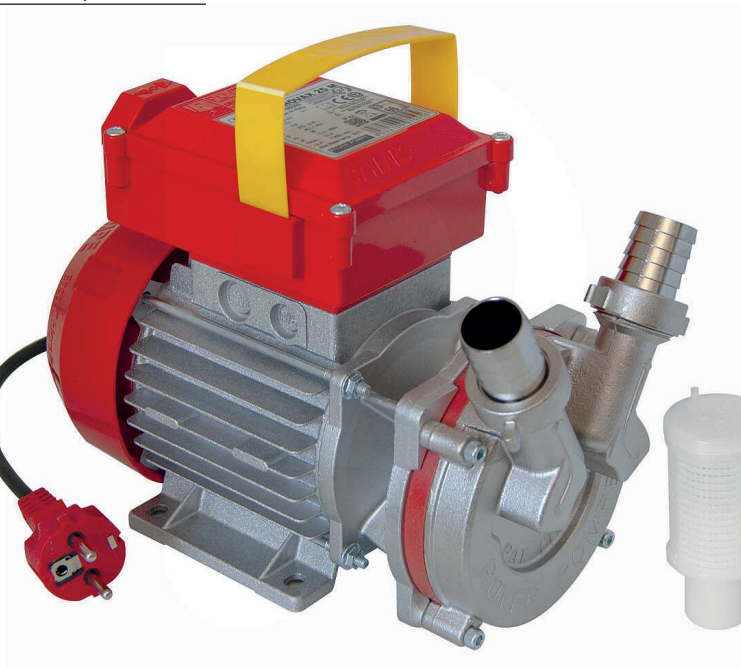
NOVAX



Électropompe auto-amorçante bidirectionnelle

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

Novax 30 M pour huile



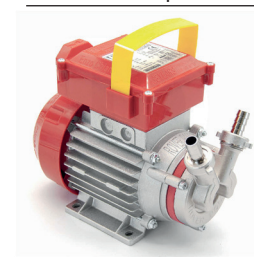
Interrupteur bidirectionnel



Novax 10 M pour huile



Novax 14 M pour huile



Novax 25 M pour huile



Novax G20 HP 0.8



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



Électropompes

EP Midex 30



EP Minor 40



EP Senior 40



GR Minor



GR Major



EP Mini 20



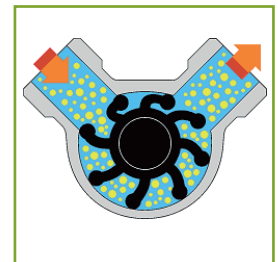
Rotor flexible

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

Interrupteur bidirectionnel



Rotor NBR pour huile



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

Électropompes

FLEXI



Rotor flexible

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

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

Flexi 60



Flexi 30



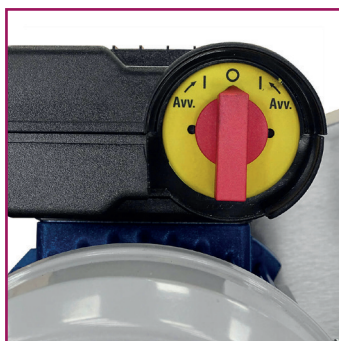
Flexi 40



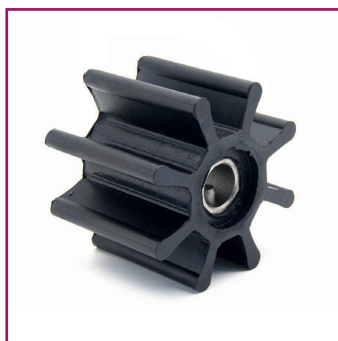
Flexi 50



Interrupteur bidirectionnel



Rotor flexible en néoprène.



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



Rotor intérieur inox

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

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

P30 A.T. avec variateur mécanique - 380V



P30 A.T. avec inverseur - 220V



P30 A.T. - 220V



Manomètre



Entrée/Sortie: 1" GAS



Poignée inox



Inverseur



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

Remplisseuses

ENOLMATIC



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

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

Alimentation 220 V - 50 Hz

Régulateur de vide



Réservoir de récupération



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

Pièces de rechange et accessoires

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





Remplisseuses

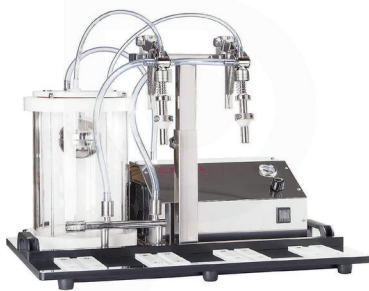
ENOLMASTER

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

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

Version 2 becs

Version 4 becs



Réservoir de récupération



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



Pièces de rechange et accessoires



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

Remplisseuses

REPLISSEUSE/PESEUSE POUR CANETTES



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



Équipée de:

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

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



Capsuleuses

CAPSY

Capsy 40

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

Caractéristiques:

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



Capsy 4

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

Caractéristiques:

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



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

Scelleuses et Capsuleuses Man.



Capsuleuses

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

Capsuleuse manuelle



Capsuleuse manuelle à séchoir



Capsuleuse de table Inox



Capsuleuse de table émaillée



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 émaillée	220 V - 50 Hz	2,70



Pièces de rechange pour capsuleuses

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

Scelleuses

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



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



Étiqueteuses

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

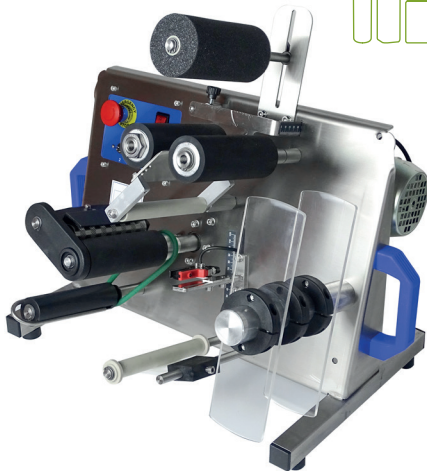
ETI 10



ETI PRO PVC



ETI 09



ETI 06



ETI 05



Marqueur de lot pour ETI 05/06



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

Réipients

CANETTES POUR HUILE







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

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



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

Pièces de rechange et accessoires

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



Réipients

BOUTEILLES

Dorica

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

Bouchon à vis



Bouchon Guala non rechargeable



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

Bouchons per Dorica bocca vite



Bouchon à vis aluminium



Bouchon multidose plastique



Bouchon non rechargeable



Bouchon verseur en acier inox

Bouchons per Dorica bocca Guala



Bouchon Guala non rechargeable

Récipients

BOUTEILLES



Marasca

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



Bouchon à vis



Bouchon auto-scellant



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

Bouchons per Marasca



Bouchon à vis aluminium



Bouchon multidose plastique



Bouchon non rechargeable



Bouchon verseur inox



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



Réipients

BOUTEILLES

Reginolio avec bouchon DOP Guala non rechargeable

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

Goulot DOP Guala



Bouchon non rechargeable DOP Guala



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

Récipients

BOUTEILLES



Opera

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

Goulot à bague



Fond bombé à l'intérieur



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



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



Récipients

BOUTEILLES

Amphore Soubreme

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

Embouchure avec bec anti-goutte



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



Code	Capacité (L)	Couleur	Conditionnement (pcs)	Dimensions (mm)	Poids unique (kg)
CVP0019.48	0,25	Uvag	48	77 x 225	0,35
CVP0021.31	0,50	Uvag	31	97 x 273	0,60

Amphore Egizia

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

Embouchure avec bec anti-goutte



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



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



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