

Catalogo Prodotti 2026

OLIO



Indice

| | |
|------------------------------------|-----|
| Accessori per fusti inox | 113 |
| Accessori per serbatoi fondo piano | 115 |
| Bottiglie per olio | 133 |
| Capsulatrici e Sigillatrici | 129 |
| Centralina per azoto | 118 |
| Defogliatori | 104 |
| Elettropompe | 122 |
| Etichettatrici | 131 |
| Filtri | 119 |
| Frantoi | 109 |
| Fusti inox | 110 |
| Lattine per olio | 132 |
| Reti per raccolta olive | 108 |
| Riempitrici | 126 |
| Scuotitori | 107 |
| Serbatoi fondo conico 10° | 116 |
| Serbatoi fondo piano | 114 |



Defogliatori



Defogliatore OLITA

Il defogliatore per olive **Olita** è un macchinario realizzato da Polsinelli per velocizzare la cernita delle olive da foglie e rametti. Dotato di un variatore di velocità elettronico da 0 a 2850 giri al minuto, l'attrezzo permette di defogliare qualsiasi tipo di oliva con la semplice rotazione della manopola da parte dell'operatore. Grazie al sistema di ventilazione forzata, il defogliatore per olive **Olita** senza griglia si presta anche alla lavorazione di fagioli, ceci, fave.



La griglia per defogliatore Olita è un accessorio che ottimizza la cernita e la selezione dopo la raccolta delle olive, progettata per trattenere rami, foglie e assicurare la sola caduta del prodotto nello scivolo sottostante.



Spostamento facilitato grazie alle ruote in dotazione

Variatore di velocità



Ventola elettrica



| Codice | Descrizione | Alimentazione | Assorbimento | Potenza | Produzione | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-------------------|---------------|--------------|---------|------------|-----------------|-----------|
| AOP0115 | Olita | 220 V - 50H | 250 W | 0,35 Hp | 2000 Kg/h | 1085x625x1065h | 39,00 |
| AOP0117 | Olita con griglia | 220 V - 50H | 250 W | 0,35 Hp | 2000 Kg/h | 1085x625x1100h | 42,00 |
| AOP0047 | Griglia per Olita | - | - | - | - | 585x505x150h | 4,00 |



Defogliatori

Defogliatore OLITA X

Il defogliatore per olive **Olita X** è un macchinario realizzato da Polsinelli interamente in acciaio inox AISI 304 per velocizzare la cernita delle olive da foglie e rametti. Dotato di un variatore di velocità elettronico da 0 a 2850 giri al minuto, l'attrezzo permette di defogliare qualsiasi tipo di oliva con la semplice rotazione della manopola da parte dell'operatore. Grazie al sistema di ventilazione forzata, il defogliatore per olive Olita senza griglia si presta anche alla lavorazione di fagioli, ceci, fave.



La griglia per defogliatore Olita X è un accessorio che ottimizza la cernita e la selezione dopo la raccolta delle olive, progettata per trattenere rami, foglie e assicurare la sola caduta del prodotto nello scivolo sottostante.



Variatore di velocità



Ventola elettrica



Spostamento facilitato grazie alle ruote in dotazione

| Codice | Descrizione | Alimentazione | Assorbimento | Potenza | Produzione | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|---------------------|---------------|--------------|---------|------------|-----------------|-----------|
| AOP0116 | Olita X | 220 V - 50H | 250 W | 0,35 Hp | 2000 Kg/h | 1085x625x1065h | 39,00 |
| AOP0157 | Olita X con griglia | 220 V - 50H | 250 W | 0,35 Hp | 2000 Kg/h | 1085x625x1100h | 42,00 |
| AOP0152 | Griglia per Olita X | - | - | - | - | 585x505x150h | 4,00 |

Defogliatori



Scegliolive OLÌ

La defogliatrice per olive **oli** è un attrezzo di supporto per i piccoli produttori che hanno bisogno di separare le olive dalle foglie e dai ramoscelli provenienti dalla raccolta. Il dispositivo è costituito da una griglia superiore e una griglia inferiore a scivolo, entrambe realizzate utilizzando la tecnologia del taglio laser.



Lo spazio tra le fessure è stato calcolato per permettere il passaggio delle foglie, ma non delle olive.

Versare le olive raccolte nella griglia superiore, smuoverle con le mani così da separare le foglie e i rametti ancora attaccati. Durante questa operazione, le olive cadranno nella parte sottostante e scivoleranno velocemente lungo la griglia a scivolo per essere raccolte in un contenitore.



| Codice | Alimentazione | Produzione | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|---------------|------------|--------------------|-----------|
| AOP0114 | Manuale | 800 Kg/h | 1575 x 510 x 1000h | 25,00 |



Prodotti per la raccolta delle olive

Scuotitori - Abbacchiatori

| Codice | Descrizione | Cavo | Peso (Kg) |
|---------|---|------|-----------|
| AOP0192 | Duetto Aima con asta fissa in carbonio | 15 m | 1,90 |
| AOP0193 | Duetto Aima con asta telescopica in carbonio | 15 m | 2,25 |
| AOP0190 | Jaguar Aima con asta fissa in carbonio | 15 m | 1,90 |
| AOP0191 | Jaguar Aima con asta telescopica in carbonio | 15 m | 2,15 |
| AOP0188 | Twigo 2.0 Aima asta fissa in alluminio | 14 m | 2,20 |
| AOP0189 | Twigo 2.0 Aima asta telescopica in alluminio (ERGA) | 14 m | 2,45 |
| AOP0196 | Viper Aima asta fissa in alluminio (ERGA) | 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 asta fissa | - | 2,75 |
| AOP0171 | Pellenc Olivion Duo con telescopica | - | 3,25 |
| AOP0170 | Pellenc Olivion Solo asta fissa | - | 2,60 |
| AOP0172 | Pellenc Olivion Solo asta telescopica | - | 3,10 |
| AOP0079 | Rastrello in plastica 14 cm | - | 0,05 |



Accessori per scuotitori - abbacchiatori

| Codice | Descrizione | Peso (Kg) |
|---------|--|-----------|
| COR0058 | Convertitore batteria 12V/44V Pellenc per Olivion | 2,65 |
| AOR0102 | Kit batteria 36V 15A x scuotitori Duetto, Jaguar e Viper | 3,50 |
| AOR0098 | Bacchetta in carbonio per Duetto e Jaguar | 0,03 |
| AOR0007 | Bacchetta in carbonio per Oliviero Evolution - Light 2.0 | 0,06 |
| AOR0075 | Bacchetta in carbonio per Oliviero Light | 0,02 |
| AOR0097 | Bacchetta in carbonio per Twigo | 0,03 |
| AOR0103 | Bacchetta in carbonio per Viper | 0,03 |
| AOR0006 | Bacchetta in composito per Oliviero Flex | 0,03 |
| AOR0106 | Supporto sinistro di ricambio 5 attacchi per aste Duetto | 0,02 |
| AOR0101 | Supporto destro di ricambio 5 attacchi per aste Duetto | 0,02 |
| AOR0104 | Supporto destro di ricambio per aste 4 attacchi Viper | 0,02 |
| AOR0099 | Supporto di ricambio 4 attacchi per aste Jaguar | 0,02 |
| AOR0100 | Supporto di ricambio 5 attacchi per aste Twigo | 0,02 |
| AOR0105 | Supporto sinistro di ricambio 4 attacchi per aste Viper | 0,02 |



Reti per la raccolta delle olive



Rettangolari

| Codice | Misure in metri | Caratteristiche | Peso (Kg) |
|---------|-----------------|---|-----------|
| AOP0085 | 3 x 6 | Peso: gr. 90/mq Tipo di maglia: antispina Forma: rettangolare con occhielli di fissaggio agli angoli | 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 |



Rettangolari

Quadrate con spacco

| Codice | Misure in metri | Caratteristiche | Peso (Kg) |
|---------|-----------------|--|-----------|
| AOP0082 | 6 x 6 | Peso: gr. 90/mq Tipo di maglia: antispina Forma: quadrata con spacco con occhielli di fissaggio agli angoli | 3,24 |
| AOP0083 | 8 x 8 | | 5,76 |
| AOP0080 | 10 x 10 | | 9,00 |
| AOP0081 | 12 x 12 | | 12,96 |



Quadrate

Rotoli

| Codice | Misure in metri | Caratteristiche | Peso (Kg) |
|---------|-----------------|--|-----------|
| AOP0095 | 4 x 50 | Peso: gr. 90/mq Modello: "pugliese" Forma: rotolo Tipo di maglia: antispina | 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 |



Rotoli

Cassette

| Codice | Descrizione | Caratteristiche | Peso (Kg) |
|---------|-------------------------------|---|-----------|
| AOP0012 | Cassetta per uva/olive aperta | Misure in cm: 35,5 x 54 x 32 h capacità: 40 L materiale: plastica | 1,40 |
| AOP0014 | Cassetta per uva chiusa | | 1,60 |
| AOP0016 | Cassetta per uva fondo chiuso | | 1,50 |





Spremitura

FRANTOI

Il frantoio progettati per estrarre olio extravergine di oliva di qualità sono la soluzione ideale per le aziende e i piccoli produttori in cerca di un macchinario robusto e altamente specializzato in grado di offrire un rendimento elevato, ottenendo un olio di alta qualità lavorando le olive a freddo in autonomia immediatamente dopo la raccolta.

Profy 200



Spremioliva C30 - Frantoio BIO 50

Plus 80 - Gold 100



| Codice | Descrizione | Potenza kW | Alimentazione | Produzione | Gramole | Dimensioni (mm) | Peso (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 |



Fusti fondo graffato

Il fusto inox fondo graffato è stato ideato come soluzione per appassionati e professionisti del settore che desiderano acquistare un prodotto di grande qualità per il contenimento dei liquidi alimentari di ogni tipo, dall'olio al latte.



Coperchio a vite



Maniglie di trasporto



Predisposizione rubinetto fondo graffato



Supporto presente sul 5 L

| Codice | Capacità | Ø Fondo (mm) | Ø Bocca (mm) | Altezza fusto (mm) | Predisposizione per rubinetto | Peso (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 |



Coperchio a vite



Maniglie di trasporto



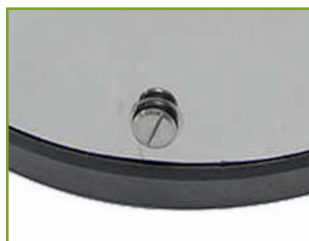
Predisposizione rubinetto



Protezione in plastica bordo fondo
25-30-50 Litri - Verde



10-15-20-75-100 Litri - Nero



Fusti fondo liscio

Il fusto inox a fondo liscio è un prodotto professionale con fondo saldato liscio per facilitare la pulizia e protezione in plastica sul fondo. Fabbricato con materiali di alta qualità per garantire un supporto ottimale ad appassionati e aziende nelle attività di imbottigliamento e stoccaggio del prodotto.



| Codice | Capacità | Ø Fondo (mm) | Ø Bocca (mm) | Altezza fusto (mm) | Predisposizione per rubinetto | Peso (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 |



Fusti Europa

Fusto per alimenti costruito secondo rigidi parametri e rispondente alle più severe norme di qualità, ideale per la conservazione di olio e liquidi alimentari. L'utilizzo dell'acciaio inox infatti, oltre a garantire una lunga durata e una perfetta efficienza, non rilascia sostanze in grado di alterare il contenuto.



Coperchio a vite



Maniglie di trasporto



Predisposizione rubinetto



Treppiedi per fusti 2-3-5 L



| Codice | Capacità | Ø Fondo (mm) | Ø Bocca (mm) | Altezza fusto (mm) | Predisposizione per rubinetto | Peso (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 |



Accessori per fusti

| Codice | Descrizione | Utilizzo | Peso (Kg) |
|---------|---------------------------------------|--|-----------|
| FIR0008 | Guarnizione per coperchio fusto Ø 110 | Europa 2-3 L | 0,05 |
| FIR0009 | Guarnizione per coperchio fusto Ø 130 | Europa 5-10-15-20 L | 0,10 |
| FIR0012 | Guarnizione per coperchio fusto Ø 230 | Europa 25-30-50-75-100 L | 0,10 |
| FIR0005 | Guarnizione per coperchio fusto Ø 140 | Graffato 5 L | 0,01 |
| FIR0006 | Guarnizione per coperchio fusto Ø 210 | Liscio e graffato da 10 a 100 L | 0,20 |
| FIR0020 | Coperchio a vite Ø 210 | Europa 2-3 L | 0,25 |
| FIR0021 | Coperchio a vite Ø 130 | Europa 5-10-15-20 L | 0,30 |
| FIR0001 | Coperchio a vite Ø 200 | Liscio e Graffato da 10 a 100 L | 0,30 |
| FIR0022 | Coperchio a vite Ø 230 | Europa 25-30-50-75-100 L | 0,40 |
| RIP0023 | Rubinetto a vite Inox 3/8" | Europa da 2 a 5 L | 0,17 |
| RIP0021 | Rubinetto a vite Inox 1/2" | Europa da 10 a 100 L - Liscio e Graffato | 0,25 |
| RIP0025 | Rubinetto Inox 1/2" | Europa da 10 a 100 L Liscio e Graffato | 0,16 |
| RIP0018 | Rubinetto a leva inox 3/8" | Europa da 2 a 5 L | 0,17 |
| RIP0016 | Rubinetto a leva inox 1/2" | Europa da 10 a 100 L Liscio e Graffato | 0,20 |
| SIP0231 | Treppiedi inox Ø 310 | Graffato 10-15-20-25 L | 3,20 |
| SIP0236 | Treppiedi inox Ø 370 | Liscio 30-50-75 L e Graffato 30-50 L | 3,40 |
| SIP0232 | Treppiedi inox Ø 455 | Liscio e Graffato 100 L | 3,60 |



Accessori inox

| Codice | Descrizione | Caratteristiche | Peso (Kg) |
|---------|-------------------------------------|-----------------------------|-----------|
| ACP0102 | Imbuto inox Ø 12 con filtro | filtro rimovibile | 0,14 |
| ACP0104 | Imbuto inox Ø 18 con filtro | filtro rimovibile | 0,22 |
| ACP0105 | Imbuto inox Ø 22 con filtro | filtro rimovibile | 0,31 |
| ACP0106 | Imbuto inox Ø 27 con filtro | filtro rimovibile | 0,47 |
| AOP0068 | Misura inox 1 L | dotata di becco e maniglia | 0,11 |
| AOP0066 | Misura inox con imbuto 1 L | dotata di imbuto e maniglia | 0,05 |
| AOP0069 | Misura inox 2 L | dotata di becco e maniglia | 0,15 |
| AOP0067 | Misura inox con imbuto 2 L | dotata di imbuto e maniglia | 0,15 |
| AOP0053 | Mezzo decalitro inox 5 L | dotato di becco e maniglia | 0,70 |
| AOP0052 | Mezzo decalitro inox con imbuto 5 L | dotato di imbuto e maniglia | 0,80 |
| AOP0024 | Decalitro inox 10 L | dotato di becco e maniglia | 1,10 |
| AOP0023 | Decalitro inox con imbuto 10 L | dotato di imbuto e maniglia | 1,20 |





Serbatoi inox per olio

Il serbatoio in acciaio Inox per l'olio è un modello di qualità professionale progettato per rispondere a tutte le esigenze produttive dei professionisti del settore e studiato per garantire una robustezza ai massimi livelli. La fabbricazione in acciaio Inox 18/10 (AISI 304) assicura un totale rispetto delle caratteristiche organolettiche del prodotto contenuto e una solidità durevole nel tempo. Costruito con grado di finitura interno lucidato a specchio ed esterno fioretto. Fondo bombato e saldato per facilitarne la pulizia. Completo di coperchio inox parapolvere con pomello.



Rubinetto in ottone cromato
dal 35 al 200 litri.



Rubinetto in acciaio inox
dal 300 litri in su.



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



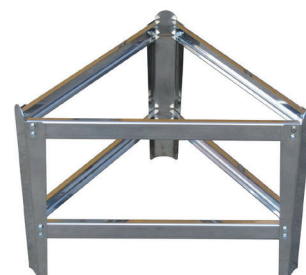
Coperchi parapolvere - Completi di pomello

| Codice | Descrizione | Diametro (mm) | Peso (Kg) |
|---------|--|---------------|-----------|
| SIR0070 | Coperchio parapolvere serb. 35/50/75 L | 385 | 0,58 |
| SIR0071 | Coperchio parapolvere serb. 100 L | 475 | 0,92 |
| SIR0072 | Coperchio parapolvere serb. 150/200 L | 550 | 2,00 |
| SIR0073 | Coperchio parapolvere serb. 300 L | 650 | 1,66 |
| SIR0074 | Coperchio parapolvere serb. 400 L | 730 | 2,15 |
| SIR0075 | Coperchio parapolvere serb. 500 L | 805 | 2,50 |
| SIR0076 | Coperchio parapolvere serb. 700 L | 880 | 3,60 |
| SIR0069 | Coperchio parapolvere serb. 1000 L | 1055 | 5,00 |



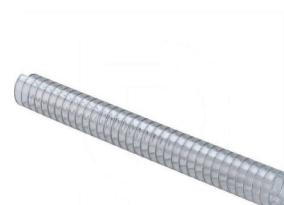
Treppiedi inox

| Codice | Descrizione | Per serbatoi diametro | Peso (Kg) |
|---------|---------------------------|-----------------------|-----------|
| SIP0231 | Treppiedi inox 25 L | mm 310 | 3,34 |
| SIP0236 | Treppiedi inox 35/50/75 L | mm 370 | 3,23 |
| SIP0232 | Treppiedi inox 100 L | mm 455 | 3,65 |
| SIP0233 | Treppiedi inox 150/200 L | mm 530 | 3,85 |
| SIP0234 | Treppiedi inox 300 L | mm 630 | 4,45 |
| SIP0235 | Treppiedi inox 400 L | mm 710 | 4,65 |
| SIP0237 | Treppiedi inox 500 L | mm 780 | 4,95 |
| SIP0238 | Treppiedi inox 700 L | mm 850 | 5,00 |
| SIP0239 | Treppiedi inox 1000 L | mm 1025 | 9,10 |



Tubi per travaso olio

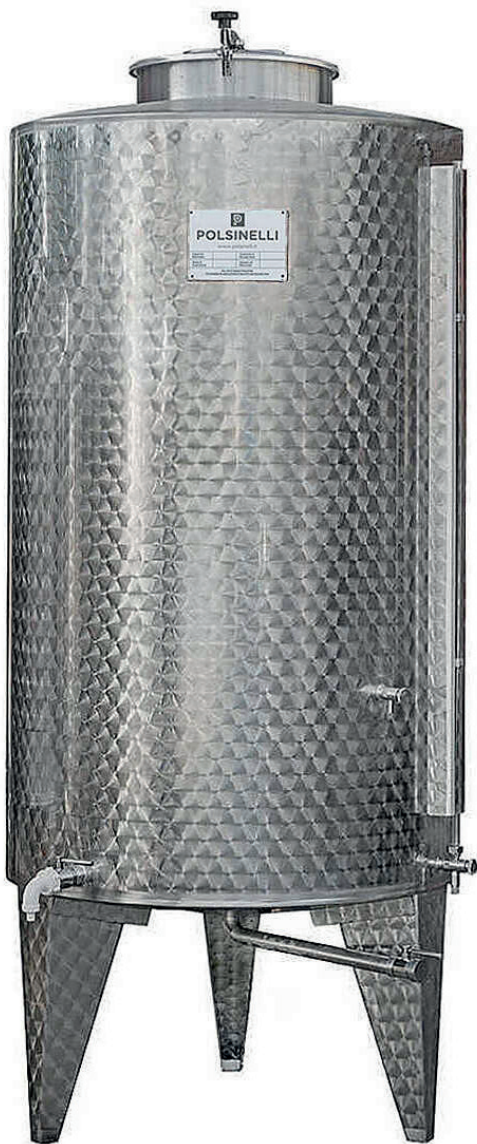
| Codice | Descrizione | Caratteristiche | Peso (Kg) |
|---------|---------------|---|-----------|
| EPP0292 | Tubo Oil Ø 20 | Materiale TPU Curing Free: evita il processo di vulcanizzazione | 0,33 |
| EPP0308 | Tubo Oil Ø 25 | | 0,46 |
| EPP0293 | Tubo Oil Ø 30 | | 0,50 |
| EPP0309 | Tubo Oil Ø 38 | | 0,63 |





Serbatoi fondo conico 10°

Il serbatoio in acciaio inox Aisi 304 da stoccaggio è ideale per contenere liquidi alimentari. Interno lucidato a specchio per facilitare le operazioni di pulizia e sanificazione, con ed esterno fioretato. È stato ideato come soluzione perfetta per appassionati e professionisti del settore che desiderano acquistare un equipaggiamento di alta qualità per lo stoccaggio della produzione. E' munito di chiusino superiore antiritenzione da 400 mm, ha un fondo conico 10° con rinforzi ed è corredato di scarico parziale e totale con valvola inox e curva in plastica 1" ENO 30. Il dispositivo è dotato di 3 piedi in acciaio inossidabile, un preleva campioni e segnalivello con protezione inox.



Valvola inox a sfera
1" x Eno30



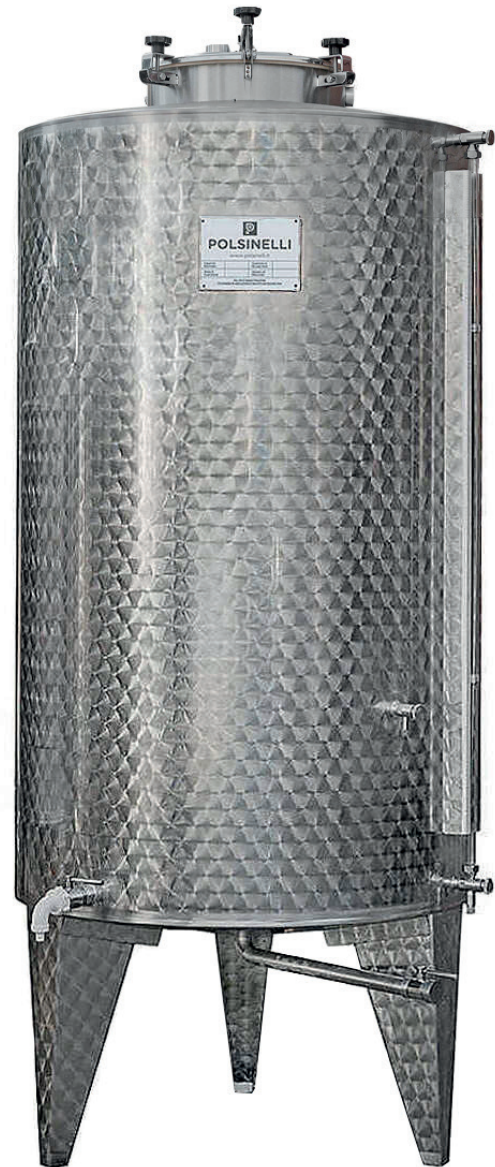
| Codice | Descrizione | Segnalivello | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|--|--------------|-----------------|-----------|
| SIP0070 | Serbatoio conico 10° da stoccaggio 300 L | / | Ø 640 x 1400h | 40,00 |
| SIP0074 | Serbatoio conico 10° da stoccaggio 500 L | / | Ø 720 x 1650h | 43,00 |
| SIP0083 | Serbatoio conico 10° da stoccaggio 1000 L | / | Ø 930 x 1900h | 60,00 |
| SIP0266 | Serbatoio conico 10° da stoccaggio 1500 L | compreso | Ø 1150 x 2200h | 100,00 |
| SIP0404 | Serbatoio conico 10° da stoccaggio 2000 L | compreso | Ø 1150 x 2800h | 150,00 |
| SIP0071 | Serbatoio conico 10° da stoccaggio 3000 L | compreso | Ø 1400 X 2800h | 200,00 |
| SIP0268 | Serbatoio conico 10° da stoccaggio 5000 L | compreso | Ø 1600 x 3200h | 260,00 |
| SIP0064 | Serbatoio conico 10° da stoccaggio 10000 L | compreso | Ø2100 X 3900h | 300,00 |



Serbatoi fondo conico 10° con predisposizione azoto

Il serbatoio in acciaio inox Aisi 304 da stoccaggio con predisposizione azoto è ideale per contenere liquidi alimentari perchè il gas inerte previene l'ossidazione e la formazione di muffe. Interno lucidato a specchio per facilitare le operazioni di pulizia e sanificazione, con ed esterno fioretato. E' munito di chiusino superiore antiritenzione da 400 mm con 4 galletti supplementari, manicotto inox da 1" per collegamento azoto, ha un fondo conico 10° con rinforzi ed è corredato di scarico parziale e totale con valvola inox e curva in plastica 1" ENO 30. Il dispositivo è dotato di 3 piedi in acciaio inossidabile, un preleva campioni e segnalivello con protezione inox.

Predisposizione impianto Azoto



| Codice | Descrizione | Segnalivello | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|--|--------------|-----------------|-----------|
| SIP0278 | Serbatoio conico 10° da stoccaggio 300 L Azoto | / | Ø 640 x 1400h | 40,00 |
| SIP0076 | Serbatoio conico 10° da stoccaggio 500 L Azoto | / | Ø 720 x 1650h | 43,00 |
| SIP0305 | Serbatoio conico 10° da stoccaggio 1000 L Azoto | / | Ø 930 x 1900h | 60,00 |
| SIP0288 | Serbatoio conico 10° da stoccaggio 1500 L Azoto | compreso | Ø 1150 x 2200h | 100,00 |
| SIP0067 | Serbatoio conico 10° da stoccaggio 2000 L Azoto | compreso | Ø 1150 x 2800h | 150,00 |
| SIP0294 | Serbatoio conico 10° da stoccaggio 3000 L Azoto | compreso | Ø 1400 X 2800h | 200,00 |
| SIP0560 | Serbatoio conico 10° da stoccaggio 5000 L Azoto | compreso | Ø 1600 x 3200h | 260,00 |
| SIP0561 | Serbatoio conico 10° da stoccaggio 10000 L Azoto | compreso | Ø2100 X 3900h | 300,00 |



Centralina per azoto

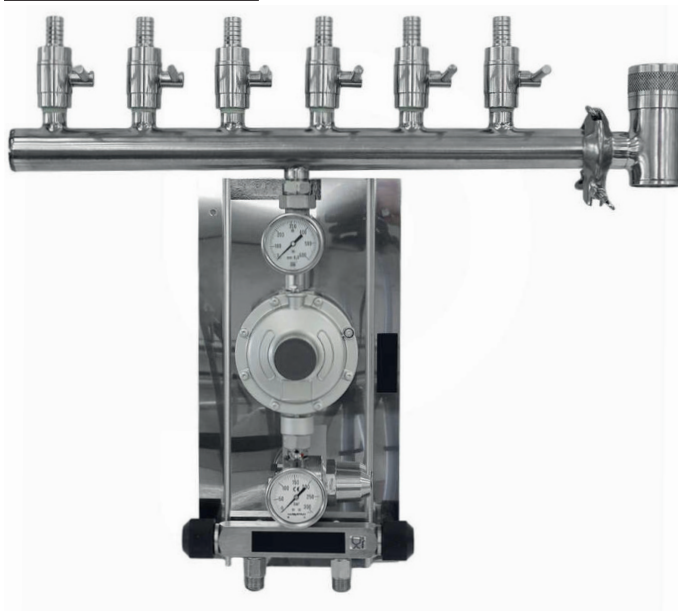
Le centraline per azoto sono un prodotti professionali progettati per il controllo della compensazione volumetrica dei serbatoi da stoccaggio con predisposizione. Centraline complete di valvola di sicurezza a doppio effetto e serpentina per collegamento alla bombola. Si utilizza l'azoto perché essendo un gas inerte previene l'ossidazione e la formazione di muffe in liquidi alimentari come l'olio.

La centralina di controllo svolge alcuni compiti fondamentali: monitora costantemente la pressione all'interno dei serbatoi; regola l'immissione di azoto per compensare le variazioni di pressione mantenendola entro i livelli ottimali; consente un controllo centralizzato e automatizzato che semplifica la gestione dell'impianto. Sicurezza: in caso di variazioni di pressione o depressione eccessive, la valvola di sicurezza interviene automaticamente per garantire un'adeguata compensazione ed evitare seri danni ai serbatoi per esplosione o implosione.

Manometro



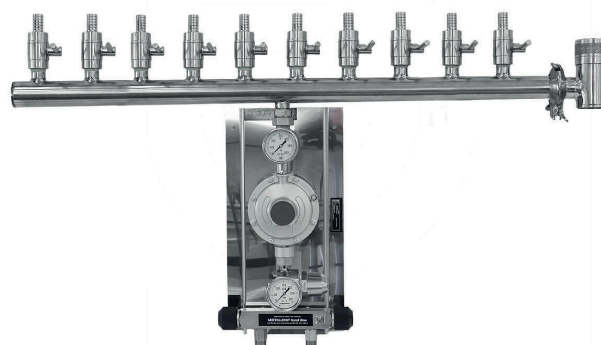
6 posizioni



2 posizioni



10 posizioni



| Codice | Descrizione | Caratteristiche | Peso (Kg) |
|---------|---------------------------------|--|-----------|
| IPP0041 | Centralina Azoto a 2 posizioni | Portata 20 Nm ³ /h a 30 mBar - Press. da 220 bar a 15-40 mBar | 7,65 |
| IPP0311 | Centralina Azoto a 6 posizioni | Portata 30 Nm ³ /h a 30 mBar - Press. da 220 bar a 15-40 mBar | 8,80 |
| IPP0404 | Centralina Azoto a 10 posizioni | Portata 30 Nm ³ /h a 30 mBar - Press. da 220 bar a 15-40 mBar | 9,90 |



Filtrazione

FILTRO A CARTONI 20X20

Baby Inox per olio

Il filtro per olio di oliva **Baby 18 Inox** include un'elettropompa in acciaio inox a basso numero di giri ideale per il corretto filtraggio dei liquidi alimentari. Il filtro svolge quella corretta purificazione dell'olio di oliva che precede le fasi di imbottigliamento.



| Codice | Descrizione | Piastre - cm | Produzione | Portagomma | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-----------------------|-------------------|------------|------------|------------------|-----------|
| MFP0084 | Baby 18 inox per olio | Nr. 18 - 20 x 2 0 | 300 L/h | Ø 25 | 450 x 270 x 280h | 19,00 |

Cartoni filtranti

La costante ricerca dedicata alla "Serie CKP", impiegata in tutte le applicazioni di liquidi alimentari e soluzioni chimico-farmaceutiche, 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 dalla cessione di fibre aumentando la resistenza meccanica durante e al termine della filtrazione.



| Codice | Descrizione | Spessore (mm) | Pressione di utilizzo (Bar) | Confezione | Peso (Kg) |
|-------------|--------------------------|---------------|-----------------------------|------------|-----------|
| MFC0026.25 | V4 sgrossante 20x20 | 3,75 | 3 | 25 | 1,00 |
| MFC0029.25 | V8 sgrossante fine 20x20 | 3,75 | 2,5 | 25 | 1,00 |
| MFC0052.25 | V4 sgrossante 40x40 | 3,75 | 3 | 25 | 4,00 |
| MFC0054.25 | V8 sgrossante fine 40x40 | 3,75 | 2,5 | 25 | 4,00 |
| MFC0124.100 | Super brillantante 20x20 | 1,08 | 1 | 100 | 2,00 |
| MFC0120.100 | E2 brillantante 20x20 | 0,81 | 1 | 100 | 1,00 |
| MFC0126.100 | Super brillantante 40x40 | 1,08 | 1 | 100 | 8,00 |
| MFC0125.100 | E2 brillantante 40x40 | 0,81 | 1 | 100 | 4,00 |



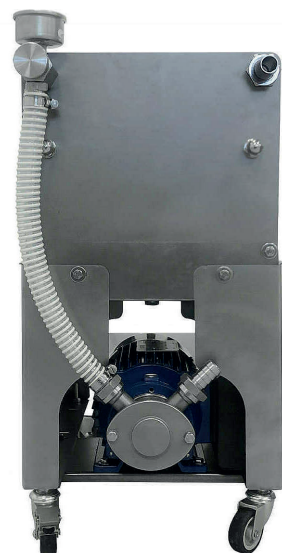
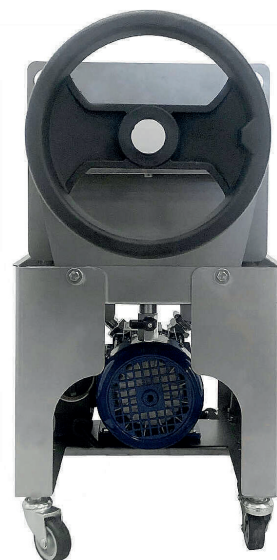
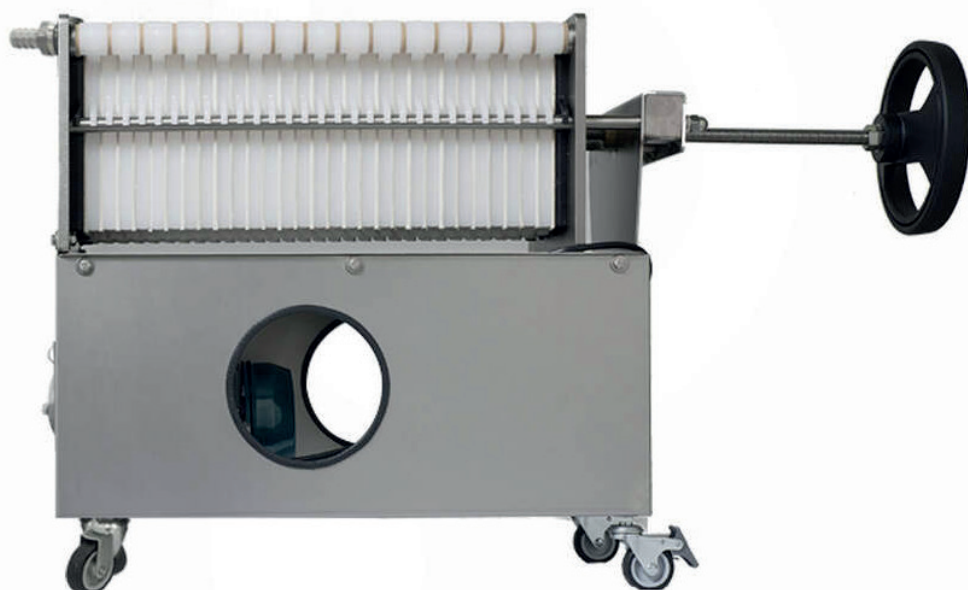
Filtrazione

FILTRO A CARTONI 20X20



Jolly per olio

Appositamente studiati per soddisfare le esigenze delle piccole e medie aziende, i filtri della serie **Jolly** sono costruiti in acciaio inox, pratici e sicuri. A seconda dei tipi di strati filtranti usati, essi consentono di sgrossare e brillantare olio d'oliva. La serie di filtri è composta da apparecchi con capacità di filtraggio da 300 litri di olio l'ora. Vengono montate elettropompe in acciaio inox per filtrare l'olio di oliva che necessita di pompe del tipo monovite o a girante in nitrile.

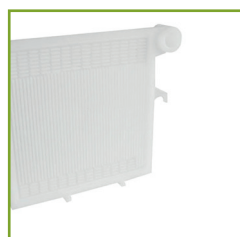


Pompa con girante in nitrile

4 ruote pivotanti
(2 con freno)



Piastra in Moplen



Manometro



| Codice | Descrizione | Piastra - cm | Produzione | Portagomma | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-------------------|----------------|------------|------------|------------------|-----------|
| MFP0046 | Jolly 20 per olio | Nr. 20 - 20x20 | 300 L/h | Ø 20 | 600 x 300 x 560h | 40,00 |
| MFP0079 | Jolly 30 per olio | Nr. 30 - 20x20 | 450 L/h | Ø 20 | 770 x 300 x 560h | 47,00 |

Ricambi per filtro Jolly

| Codice | Descrizione | Peso (Kg) |
|---------|----------------------------|-----------|
| MFR0047 | Piastra in Moplen interna | 0,30 |
| MFR0077 | Piastra in Moplen esterne | 0,60 |
| MFR0041 | Piastra doppia filtrazione | 2,50 |





Filtrazione

FILTRO A CARTONI 40X40

Eur per olio

Il filtro **Eur** a cartoni per olio viene impiegato per il filtraggio di olio di oliva. È predisposto per funzionare con 20 cartoni delle dimensioni di 40x40cm con diverse caratteristiche di filtrazione. Questo ti consentirà di ottenere ottimi livelli di purificazione e chiarificazione, con un ritmo di lavoro sino a 350 litri/ora. Il filtro a cartoni **Eur** per olio è pensato per preservare tutte le proprietà organolettiche e grazie alle valvole di regolazione in entrata e in uscita e alla specola visiva, potrai controllare il flusso del prodotto. In più è dotata di rubinetti per lo spurgo dell'aria e ha la possibilità di prelevare campioni del prodotto lavorato. La struttura è costruita interamente in acciaio inox per garantire la massima resistenza e durabilità nel tempo, senza dover ricorrere ad alcuna manutenzione particolare se non a una normale pulizia.



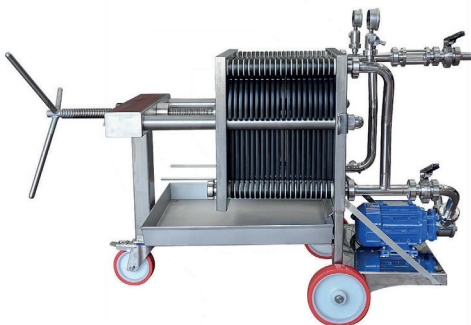
Specola visiva / Manometri
Rubinetti spurgo aria



Valvole di regolazione
entrata/uscita



Valvola di scarico



| Codice | Descrizione | Piastre - cm | Produzione | Portagomma | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-----------------|----------------|------------|------------|-------------------|-----------|
| MFP0085 | Eur 20 per olio | Nr. 20 - 40x40 | 350 L/h | Ø 20 | 1000 x 600 x 900h | 250,00 |

Elettropompe

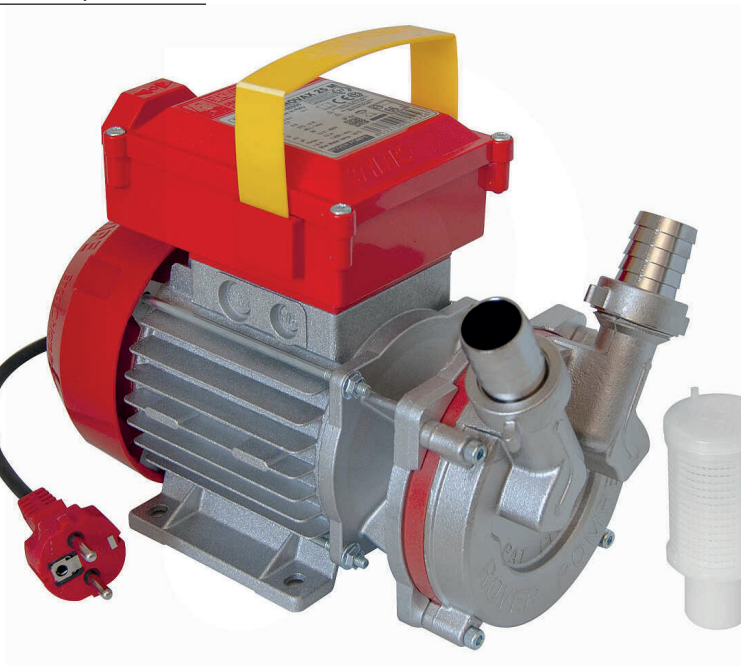
NOVAX



Elettropompa autoadescante bisenso

L'elettropompa **Novax Oil** è uno strumento per il travaso di olio, dal funzionamento bisenso e autoaspirante. Si tratta di un modello a girante a geometria stellare pensato principalmente per il trasporto di olio dalla temperatura non superiore ai 35°C. L'elettropompa **Novax Oil** funziona egregiamente con prodotti neutri e puliti, con una percentuale di particelle in sospensione inferiore allo 0.5%. All'occorrenza è possibile installare un apposito filtro a maglie strette all'estremità del tubo di aspirazione.

Novax 30 M per olio



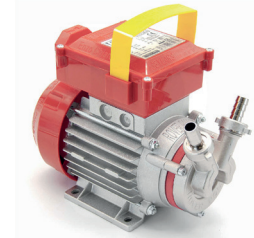
Interruttore bidirezionale



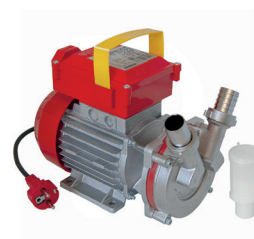
Novax 10 M per olio



Novax 14 M per olio



Novax 25 M per olio



Novax G20 HP 0.8



| Codice | Descrizione | Potenza | Portata | RPM | Alimentazione | Filetto e portagomma | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|---------------------|---------|----------|------|---------------|----------------------|-----------------|-----------|
| EPP0267 | NOVAX 10 M per olio | 0,4 Hp | 420 L/h | 2850 | 220V - 50 Hz | PG10 | 230x120x190h | 4,00 |
| EPP0268 | NOVAX 14 M per olio | 0,6 Hp | 900 L/h | 1450 | 220V - 50 Hz | 3/4" GAS x PG14 | 230x120x190h | 5,00 |
| EPP0269 | NOVAX 25 M per olio | 0,9 Hp | 2520 L/h | 1450 | 220V - 50 Hz | 1" GAS x PG25 | 250x120x190h | 8,00 |
| EPP0306 | NOVAX 30 M per olio | 1,2 Hp | 5040 L/h | 1450 | 220V - 50 Hz | 1"1/4 GAS x PG30 | 310x150x210h | 12,00 |
| EPP0305 | NOVAX G 20 HP 0.8 | 0.8 Hp | 1740 L/h | 2850 | 220V - 50 Hz | 3/4" GAS x PG20 | 230x120x190h | 7,00 |



Elettropompe

EP Midex 30



EP Minor 40



EP Senior 40



GR Minor



GR Major



Girante flessibile

L'elettropompa a girante flessibile è stata progettata per accompagnare i produttori di olio d'oliva e le cantine e nelle fasi di travaso dell'olio: si tratta di un modello autoadescante capace di aspirare in modo automatico i liquidi. Consente di dosare la giusta quantità di prodotto travasato grazie alla rotazione reversibile di cui è munito e permette, inoltre, di svuotare le tubazioni una volta finito il lavoro.

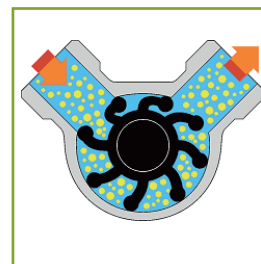
EP Mini 20



Interruttore bidirezionale



Girante NBR per olio



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

Elettropompe

FLEXI



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 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 60



Flexi 30



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

Elettropompa con corpo e rotore in acciaio inox Aisi 304 con carrello e manico, ideale per gli spostamenti in cantina. Consigliata per il travaso di olio extra vergine di oliva, idonea al travaso di liquidi alimentari anche ad alta temperatura. Il rotore in acciaio inox non intacca in nessun modo le proprietà organolettiche del prodotto trasportato, rispettando gli standard di alimentarietà del D.M. 21/03/73. I modelli dotati di variatore o inverter permettono di controllare la portata flusso.

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



| 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 |

Riempitrici

ENOLMATIC



Enolmatic è l'unica imbottigliatrice con caratteristiche e rendimento professionale di dimensioni contenute e di estrema facilità di impiego. L'imbottigliatrice **Enolmatic** è il supporto per i produttori che necessitano di un accessorio funzionale, compatto e di qualità professionale per imbottigliare olio. Nonostante le dimensioni contenute, garantisce performance elevate, con un ritmo di lavoro di 150 bottiglie all'ora. Si tratta di un prodotto efficace e versatile, utile anche per trattare liquidi alimentari come olio, salsa di pomodori, e succhi di frutta: grazie agli appositi kit studiati per adattarne il funzionamento a tutte le necessità, 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



| Codice | Becchi | Potenza | Produzione | Ø Interno collo bottiglia (mm) | Altezza bottiglia (mm) | Ø Tubo (mm) | Dimensione (mm) | Peso (Kg) |
|---------|--------|---------|--------------------|--------------------------------|------------------------|-------------|-----------------|-----------|
| RMP0070 | 1 | 120 W | 150 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 |
| RMR0014 | Beccuccio inox olio con leveraggi | 0,90 |
| RMR0186 | Pompa per il vuoto P15 | 1,50 |
| MFP0065 | Filtro a cartuccia Tandem OIL | 1,35 |



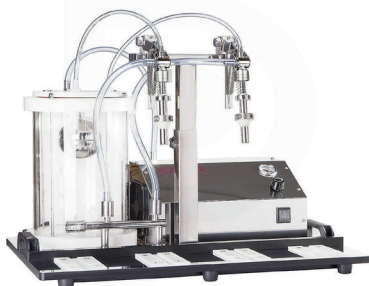


Riempitrici

ENOLMASTER

Ideale per i produttori di olio e liquidi viscosi, la riempitrice **Enolmaster** è uno strumento semiautomatico e professionale pensato per aziende e privati per imbottigliare olio e liquidi viscosi mantenendo inalterate le proprietà organolettiche. Si tratta di una riempitrice 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 2 Becchi



Versione 4 Becchi



Vaso di raccolta



| Codice | Becchi | Alimentazione | Produzione | Ø Interno collo bottiglia (mm) | Altezza bottiglia (mm) | Ø Tubo (mm) | Dimensione (mm) | Peso (Kg) |
|---------|--------|-----------------------|--------------------|--------------------------------|------------------------|-------------|-----------------|-----------|
| RMP0030 | 4 | 220 V - 50 Hz - 120 W | 400 bottiglie/h ca | da 16 a 28 | da 180 a 350 | 25 | 650x460x450h | 30,00 |
| RMP0090 | 2 | 220 V - 50 Hz - 120 W | 300 bottiglie/h ca | da 16 a 28 | da 180 a 350 | 25 | 650x460x450h | 25,00 |



Ricambi e accessori per Enolmaster

| Codice | Descrizione | Peso (Kg) |
|---------|-------------------------------------|-----------|
| RMR0092 | Vaso in plastica | 0,50 |
| RMR0094 | Cilindro in plastica per vaso | 1,05 |
| MFP0066 | Filtro Tandem Professional per Olio | 4,35 |
| RMR0014 | Beccuccio inox olio 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 |

Riempitrici

RIEMPIPIESA LATTINE



Riempitrice **Olea M12** a piattaforma con indicatore elettronico. Questa macchina permette di riempire 120 lattine da 5 litri l'ora. Estremamente pratica e precisa, in quanto con un solo gesto (posizionando la lattina sulla bilancia), la lattina viene riempita a controllo elettronico. Durante il riempimento il display permetterà di visualizzare la quantità istantanea e finale.



Composta da:

- Banco in acciaio inox
- Pompa (portata lt/h 1200)
- Supporto tubazione dosaggio
- Supporto quadro elettrico
- Tubazione dosaggio in acciaio inox AISI 316
- Quadro elettrico in acciaio inox
- Piattaforma di pesatura
- Attacco elettrovalvola con morsetto clamp
- Elettrovalvola
- Beccuccio (n.1 per bottiglie e n. 1 per lattine o dame)
- Collare centraggio
- Battuta centraggio
- Pomello bloccaggio verticale
- Pomello regolazione centraggio
- Guarnizione o-ring 4061
- porta gomma pompa
- guarnizione beccuccio o-ring 4075

| Codice | Alimentazione | Produzione oraria | Capacità di dosaggio | Dimensione (mm) | Peso (Kg) |
|---------|---------------|--------------------|----------------------|------------------|-----------|
| RMP0007 | 220 V - 50 Hz | 120 lattine da 5 L | Fino a 12 Kg | 500 x 600 x 850h | 61,00 |



Capsulatrici

CAPSY

Capsy 40

La **Capsy 40** è la capsulatrice semiautomatica idonea all'avvitamento di tappi a vite dal diametro di 31,5 mm. Alimentata ad energia elettrica tramite un motore da 0,25kW, la **Capsy 40** è dotata di una struttura da banco in acciaio inossidabile AISI 304 ed una testa discendente automatica con microinterruttore a quattro rulli.

Caratteristiche:

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Comandi 24V
- Testa a 4 rulli automatica discendente con microinterruttore
- Potenza motore 0,25kW (0,33HP) 220V/50Hz
- Formato Bottiglie: Dmax 200mm - Hmax 350mm
- Diametro tappi 31,5 mm
- Dimensioni (mm) 500 x 500 x 1000(h)
- Peso: 40 Kg



Capsy 4

La capsulatrice a leva **Capsy 4** viene impiegata per la chiusura di tappi a vite Ø 31,5 mm in alluminio da olio o anche da liquori, su recipienti di plastica e di vetro. La macchina è equipaggiata con teste a 4 rulli. L'utilizzo è semplice: una volta regolata la leva in base al formato della bottiglia, si premerà il pulsante di avviamento e si avvicinerà la testa alla bottiglia che effettuerà in pochi secondi la filettatura e chiusura della capsula.

Caratteristiche:

- Struttura da banco in acciaio Inox AISI 304
- Comandi 24V
- Potenza motore 0.18KW (0.25 HP)
- Formato: D max 200mm - H max 350mm
- Dimensioni (mm) 500 x 500 x 1160(h)
- Peso: 40 Kg



| Codice | Descrizione | Formato bottiglie (mm) | Alimentazione | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|--------------------------------------|------------------------|---------------|-------------------|-----------|
| IPP0031 | Capsulatrice semiautomatica Capsy 40 | Ø max 200 - h max 350 | 220 V - 50 Hz | 500 x 500 x 1000h | 65,00 |
| IPP0021 | Capsulatrice a leva Capsy 4 | Ø max 200 - h max 350 | 220 V - 50 Hz | 500 x 500 x 1160h | 40,00 |

Sigillatrici e Capsulatrici



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 |



Sigillatrici

Sigillatrice per tappi a vite prefilettati. Uno strumento utile per chi desidera conservare in modo sicuro il proprio olio d'oliva in bottiglia. La struttura compatta non occupa un ingombro eccessivo e risulta facile da maneggiare, riporre e trasportare. Disponibili sigillatrici a leva e a rotazione.

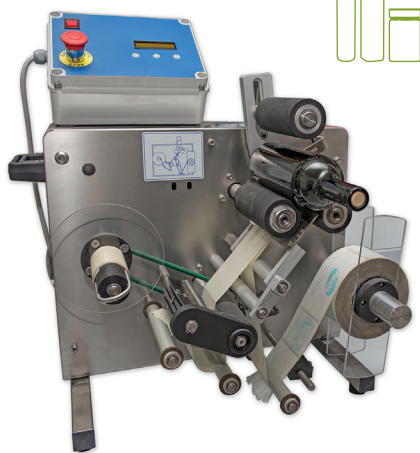
| Codice | Descrizione | Tipologia | Per tappo | Peso (Kg) |
|---------|---------------|-------------|---------------|-----------|
| IPP0247 | Sigy E Ø 18 | A leva | 18 mm | 0,24 |
| IPP0248 | Sigy E Ø 24 | A leva | 24 mm | 0,30 |
| IPP0249 | Sigy E Ø 31,5 | A leva | 31,5 mm | 0,35 |
| IPP0250 | Sigy E Ø 35 | A leva | 35 mm | 0,41 |
| IPP0251 | Sigy Twist | A rotazione | da 24 a 44 mm | 0,44 |



Etichettatrici

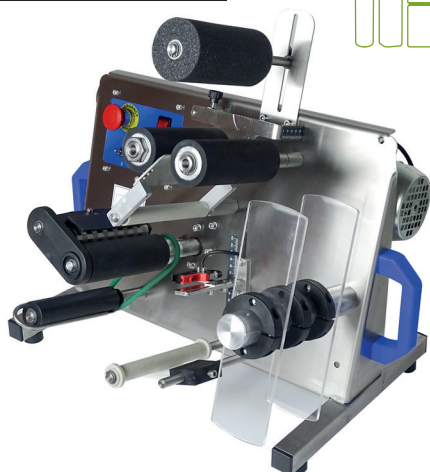
Le etichettatrici professionali e industriali ti forniscono un supporto eccezionale per ultimare al meglio e con facilità il confezionamento del tuo prodotto alimentare. Ideali per le aziende, ma anche per chi è attivo nella produzione amatoriale, questi strumenti rappresentano l'opzione ideale per proporre ai tuoi clienti bottiglie ben rifinite e di ottima qualità, pronte per essere vendute e distribuite sul mercato.

ETI 10

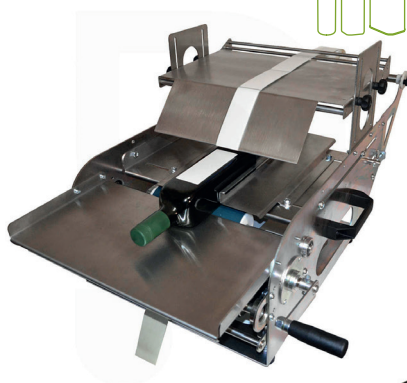


ETI PRO PVC

ETI 09



ETI 06



ETI 05



Timbratore di lotto per ETI 05/06

| Codice | Descrizione | Funzionamento | Pot. kW | Aliment. | Produzione | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-----------------------------------|----------------|---------|---------------|------------------|-----------------|-----------|
| IPP0068 | ETI 05 | Manuale | - | - | 500 bottiglie/h | 500x575x360h | 18,00 |
| IPP0070 | ETI 05 con timbratore lotto | Manuale | - | - | 400 bottiglie/h | 500x575x360h | 18,00 |
| IPP0071 | ETI 06 | Manuale | - | - | 500 bottiglie/h | 740x575x430h | 30,00 |
| IPP0449 | ETI 09 | Semiautomatico | 0,2 | 220 V - 50 Hz | 800 bottiglie/h | 530x400x500h | 35,00 |
| IPP0066 | ETI 10 | Semiautomatico | 0,2 | 220 V - 50 Hz | 700 bottiglie/h | 500x400x300h | 40,00 |
| IPP0301 | ETI 10 marcatore a trasf. termico | Semiautomatico | 0,2 | 220 V - 50 Hz | 700 bottiglie/h | 500x400x300h | 40,00 |
| IPP0287 | ETI PRO | Automatico | 1,5 | 380 V - 50 Hz | 1800 bottiglie/h | 2250x1100x1650h | 300,00 |
| IPP0075 | ETI PRO PVC | Automatico | 1,5 | 380 V - 50 Hz | 1800 bottiglie/h | 2250x1100x1650h | 300,00 |
| IPP0277 | Timbratore di lotto per ETI 05/06 | Manuale | - | - | - | - | - |

Recipienti

LATTINE PER OLIO



Lattina per uso alimentare destinata a contenere Olio di Oliva e Olio Extravergine di Oliva, dotata di maniglia di trasporto.

Le lattine sono realizzate in banda stagnata (acciaio dolce) rivestita da uno strato di stagno che ha la funzione di proteggere gli alimenti da alterazioni chimiche.



| Codice | Capacità | Personalizzazione | Confezione (pz) | Dimensione (mm) | Peso singolo (Kg) |
|------------|----------|-------------------------|-----------------|-----------------|-------------------|
| CLP0001.32 | 0,25 L | Verde con gocce gialle | 32 | 70 x 46 x 110 | 0,06 |
| CLP0010.32 | 1 L | Verde con gocce gialle | 32 | 100 x 70 x 177 | 0,12 |
| CLP0013.16 | 2 L | Verde con gocce gialle | 16 | 150 x 92 x 194 | 0,25 |
| CLP0023.16 | 3 L | Verde con gocce gialle | 16 | 150 x 92 x 260 | 0,29 |
| CLP0033.12 | 5 L | Verde con gocce gialle | 12 | 150 x 120 x 313 | 0,39 |
| CLP0038.4 | 10 L | Verde con gocce gialle | 4 | 230 x 155 x 305 | 0,70 |
| CLP0042 | 25 L | Verde con gocce gialle | 1 | Ø 286 x 445 | 1,30 |
| CLP0015.16 | 3 L | Albero | 16 | 150 x 92 x 260 | 0,29 |
| CLP0026.12 | 5 L | Albero | 12 | 150 x 120 x 313 | 0,46 |
| CLP0009.28 | 0,5 L | Verde scuro | 28 | 84 x 57 x 139 | 0,08 |
| CLP0060.12 | 5 L | Nero opaco | 12 | 150 x 120 x 313 | 0,39 |
| CLP0064.35 | 0,5 L | Cilindrica Nero lucido | 35 | Ø 67 x 207 | 0,09 |
| CLP0057.35 | 0,75 L | Cilindrica Nero lucido | 35 | Ø 67 x 282 | 0,11 |
| CXP0081.50 | 1,5 L | Nero grafica rami olivo | 50 | | 0,04 |

Ricambi e accessori per lattine



| Codice | Descrizione | Confezione (pz) | Peso singolo (gr) |
|-------------|--|-----------------|-------------------|
| TXP0105.32 | Tappo con versatore per lattina 0,25 L Ø24 | 32 | 3,7 |
| TXP0106.16 | Tappo con versatore per lattina 0,5/1/2/3 L Ø32 | 16 | 3,7 |
| TXP0107.100 | Tappo con versatore per lattina 5/10/25 L Ø42 | 100 | 10 |
| TXP0107.12 | Tappo con versatore per lattina 5/10/25 L Ø42 | 12 | 10 |
| TXP0055.100 | Tappo a vite prefil. con salvag. dorato Ø31,5 per lattina cilindrica | 100 | 4,7 |
| TXP0052.100 | Tappo a vite prefil. con salvag. nero Ø31,5 per lattina cilindrica | 100 | 4,7 |
| TXP0053.100 | Tappo a vite prefil. con salvag. verde Ø31,5 per lattina cilindrica | 100 | 4,7 |
| ADP0086 | Tappo versatore a vite Ø31,5 per lattina cilindrica | 1 | 13 |



Recipienti

BOTTIGLIE

Dorica

Le bottiglie **Dorica** sono il contenitore più classico per conservare al meglio olio e liquidi alimentari. Realizzate in vetro colorato, proteggono al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto, presentandolo allo stesso tempo in un recipiente dallo stile inconfondibile da portare sulla tavola. Disponibile in colori che variano dal verde al marrone.

Tappo a vite



Tappo guala antirabbocco



| Codice | Caratteristiche | Capacità | Colore | Confezione (pz) | Dimensione (mm) | Peso singolo (Kg) |
|------------|--------------------|----------|--------|-----------------|-----------------|-------------------|
| CVP0089.30 | Tappo a vite | 0,25 L | Uvag | 30 | Ø 49 x 230 | 0,27 |
| CVP0091.28 | Tappo a vite | 0,50 L | Uvag | 28 | Ø 61 x 277,5 | 0,35 |
| CVP0093.20 | Tappo a vite | 0,75 L | Uvag | 20 | Ø 69 x 310 | 0,50 |
| CVP0461.56 | Tappo antirabbocco | 0,10 L | Uvag | 56 | Ø 43 x 148,5 | 0,15 |
| CVP0552.30 | Tappo antirabbocco | 0,25 L | Uvag | 30 | Ø 49 x 224 | 0,23 |
| CVP0550.28 | Tappo antirabbocco | 0,50 L | Uvag | 28 | Ø 60,9 x 269 | 0,35 |

Tappi per Dorica bocca vite



Tappo a vite alluminio



Tappo multidosing plastica



Tappo antirabbocco



Tappo versatore acciaio inox

Tappi per Dorica bocca Guala



Tappo DOP Guala antirabbocco



Recipienti

BOTTIGLIE



Marasca

Le bottiglie **Marasca** sono recipienti ideali per le esigenze di conservazione dei piccoli produttori amatoriali di olio. Presentano una forma squadrata e sono in grado di proteggere al meglio le caratteristiche di qualità dell'olio.



Tappo a vite



Tappo autosigillante



| Codice | Caratteristiche | Capacità | Colore | Confezione (pz) | Dimensione (mm) | Peso singolo (Kg) |
|-------------|----------------------|----------|--------------|-----------------|-----------------|-------------------|
| CVP0102.165 | Tappo autosigillante | 0,02 L | Mezzo bianco | 165 | 25 x 25 x 89 | 0,05 |
| CVP0111.88 | Tappo autosigillante | 0,06 L | Mezzo bianco | 88 | 34 x 34 x 129 | 0,11 |
| CVP0099.108 | Tappo autosigillante | 0,10 L | Mezzo bianco | 108 | 40 x 40 x 143 | 0,15 |
| CVP0473.56 | Tappo a vite | 0,10 L | Verde antico | 56 | 38 x 38 x 140 | 0,16 |
| CVP0105.42 | Tappo a vite | 0,25 L | Uvag | 42 | 47 x 47 x 211,5 | 0,25 |
| CVP0031.42 | Tappo a vite | 0,25 L | Bianco | 42 | 47 x 47 x 211,5 | 0,25 |
| CVP0107.35 | Tappo a vite | 0,50 L | Mezzo bianco | 35 | 58 x 58 x 264 | 0,39 |
| CVP0109.35 | Tappo a vite | 0,50 L | Uvag | 35 | 58 x 58 x 264 | 0,39 |
| CVP0112.24 | Tappo a vite | 0,75 L | Mezzo bianco | 24 | 66 x 66 x 277 | 0,40 |
| CVP0115.24 | Tappo a vite | 0,75 L | Uvag | 24 | 66 x 66 x 277 | 0,40 |
| CVP0117.20 | Tappo a vite | 1 L | Mezzo bianco | 20 | 75 x 75 x 302 | 0,60 |
| CVP0119.20 | Tappo a vite | 1 L | Uvag | 20 | 75 x 75 x 302 | 0,60 |

Tappi per Marasca



Tappo a vite alluminio



Tappo multidosing plastica



Tappo antirabbocco



Tappo versatore acciaio inox



Tappo autosigillante solo 0,02-0,06-0,10



Reginolio con tappo antirabbocco DOP Guala

Le bottiglie **Reginolio** hanno un design più elegante rispetto alle altre famiglie di bottiglie. Con il loro sistema di chiusura **DOP Guala** sono la prima scelta nelle situazioni pubbliche dove è necessario rispettare le norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini art. 7 comma 2.

Bocca Dop Guala



Tappo Antirabbocco
Dop Guala



| Codice | Capacità | Colore | Confezione (pz) | Dimensione (mm) | Peso singolo (Kg) |
|------------|----------|--------------|-----------------|-----------------|-------------------|
| CVP0385.23 | 0,25 L | Verde antico | 23 | Ø 65,4 x 156,5 | 0,255 |
| CVP0387.15 | 0,50 L | Verde antico | 15 | Ø 80 x 198 | 0,415 |
| CVP0389.11 | 0,75 L | Verde antico | 11 | Ø 92 x 228 | 0,55 |

Recipienti

BOTTIGLIE



Opera

La bottiglia **Opera** è l'ideale per conservare olio aromatizzato, liquori, distillati aromatici e altri prodotti gourmet. Ha la base tonda, il collo sottile e allungato, caratteristiche che la rendono elegante. Disponibile nei colori bianco, uvag e bianco satinato.

Bocca a fascetta



Fondo bombato internamente



Può essere tappata con tappo a fungo sintetico Ø 19 da acquistare separatamente.



| Codice | Capacità | Colore | Confezione (pz) | Dimensione (mm) | Peso singolo (Kg) |
|------------|----------|-----------------|-----------------|-----------------|-------------------|
| CVP0132.50 | 0,10 L | Bianco | 50 | Ø 43 x 192 | 0,17 |
| CVP0134.70 | 0,20 L | Bianco | 70 | Ø 50 x 253 | 0,25 |
| CVP0139.20 | 0,50 L | Bianco | 20 | Ø 68 x 313 | 0,50 |
| CVP0137.20 | 0,50 L | Uvag | 20 | Ø 68 x 313 | 0,50 |
| CVP0136.20 | 0,50 L | Bianco satinato | 20 | Ø 68 x 313 | 0,50 |



Recipienti

BOTTIGLIE

Anfora Soubreme

La bottiglia **Anfora Soubreme** è una bottiglia dalle linee eleganti che si presta in modo particolare alla conservazione dell'olio. L'imboccatura a fascetta è stata studiata per avere una funzione salvagoccia, capace di dispensare la giusta quantità ed evitare gli sprechi del prodotto. La forma di questi contenitori Soubreme ricorda le tipiche anfore egizie costruite con collo lungo e maniglia laterale per poter facilitare l'operazione di versare l'olio o altro liquido contenuto nella bottiglia.

Imboccatura a fascetta con salvagoccia



Può essere tappata con tappo a fungo sintetico Ø 19 da acquistare separatamente.

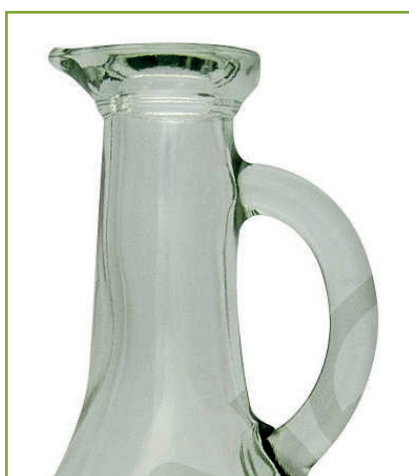


| Codice | Capacità | Colore | Confezione (pz) | Dimensione (mm) | Peso singolo (Kg) |
|------------|----------|--------|-----------------|-----------------|-------------------|
| CVP0019.48 | 0,25 L | Uvag | 48 | 77 x 225 | 0,35 |
| CVP0021.31 | 0,50 L | Uvag | 31 | 97 x 273 | 0,60 |

Anfora Egizia

La bottiglia **Anfora Egizia** è un elegante recipiente ideale per contenere e presentare olio, aceto e altri liquidi alimentari. È realizzata con un vetro di colore mezzo bianco trasparente e si distingue per la sua forma armoniosa e le dimensioni bilanciate che la rendono facile da maneggiare e capace di portare un tocco di raffinatezza in tavola.

Imboccatura a fascetta con salvagoccia



Può essere tappata con tappo a fungo sintetico Ø 19 da acquistare separatamente.



| Codice | Capacità | Colore | Confezione (pz) | Dimensione (mm) | Peso singolo (Kg) |
|------------|----------|--------------|-----------------|-----------------|-------------------|
| CVP0011.34 | 0,25 L | Mezzo bianco | 34 | Ø 72 x 170 | 0,25 |
| CVP0013.23 | 0,50 L | Mezzo bianco | 23 | Ø 88 x 240 | 0,50 |



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