

Produkte Katalog 2026

WEIN

Index

10° konische -Boden Tanks	38
60° konische Boden Tanks	56
Abbeermaschinen	24
Abbeer-Traubenmühle Maschine	26
Abfüllanlagen	80
Abfüll-Kit	99
Abtropfbehälter	31
Beerenmühlen	22
Elektropumpe	66
Ersatzteile für Pressen	16
Etikettiermaschinen	93
Filter	74
Flachbodentanks	33
Füllpistole und Tropfauffangschale	58
Große Bottiche und Bottiche	28
Holzfässer	62
Horizontale Pressen	27
Kühlgeräte	59
Kühlplatten und Thermobänder	60
Palettierbare Tanks	55
Pressen	12
Pressen und kleine Pressen	20
Schaltschränke	61
Sekt	101
Tanks mit Rollen	32
Verschleißmaschinen	88
Verschleißmaschinen und Verschlussgerät für Sektkapseln	100
Wine Kit	19
Zubehör und Ersatzteile für 10° konische- Boden Tanks	54
Zubehör und Ersatzteile für 60°konische- Boden Tanks	57
Zubehör und Ersatzteile für Elektropumpe	73
Zubehör und Ersatzteile für Flachbodentanks	35



Hebelpressen

Die Hebelpresse ist ein Werkzeug zur Mostgewinnung aus den Trester. Sie wurde von Polsinelli mit hochwertigen Materialien entwickelt und hergestellt, um den Anforderungen von Unternehmen und Weinliebhabern gerecht zu werden. Sie besteht aus einem Ratschenmechanismus und einem Holzkorb, der auf einem Auffangbecken ruht und von einem stabilen Metallstativ getragen wird.

Ratschenmechanismus
Doppelte Geschwindigkeit ab Modell 40. Durch Platzieren der Sperrnocken in den äußeren Schlitzen wird weniger Kraft zum Betätigen des Hebels benötigt.



Holzkorb.
Hergestellt aus gedämpftem Buchenholz. Komplett mit emaillierten Stahlringen und Befestigungsstifte.



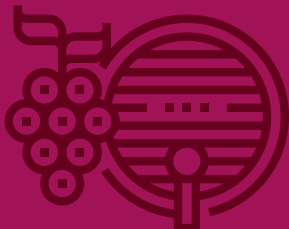
Verstärktes Auffangbecken aus emailliertem Stahl mit Epoxidfarben.



Gezogene Stahlspindel.



Code	Beschreibung	Korb (cm)	Ø Spindel (mm)	Traubenkapazität (kg)	Gewicht (kg)
TOP0019	Presse 15	Ø 15 x 22h	15	5	8,00
TOP0020	Presse 20	Ø 20 x 31h	20	15	17,00
TOP0021	Presse 25	Ø 25 x 36h	20	30	20,00
TOP0022	Presse 30	Ø 30 x 41h	30	50	39,00
TOP0023	Presse 35	Ø 35 x 46h	30	100	50,00
TOP0024	Presse 40	Ø 40 x 55h	40	250	75,00
TOP0025	Presse 45	Ø 45 x 60h	45	300	100,00
TOP0026	Presse 50	Ø 50 x 64h	50	400	130,00
TOP0027	Presse 55	Ø 55 x 70h	55	500	180,00
TOP0028	Presse 60	Ø 60 x 74h	60	700	230,00
TOP0029	Presse 70	Ø 70 x 83h	70	1000	325,00



Hydraulische Pressen

Manometer.
Unverzichtbares Zubehör zur Kontrolle des Drucks des Presszylinders während des Pressvorgangs.



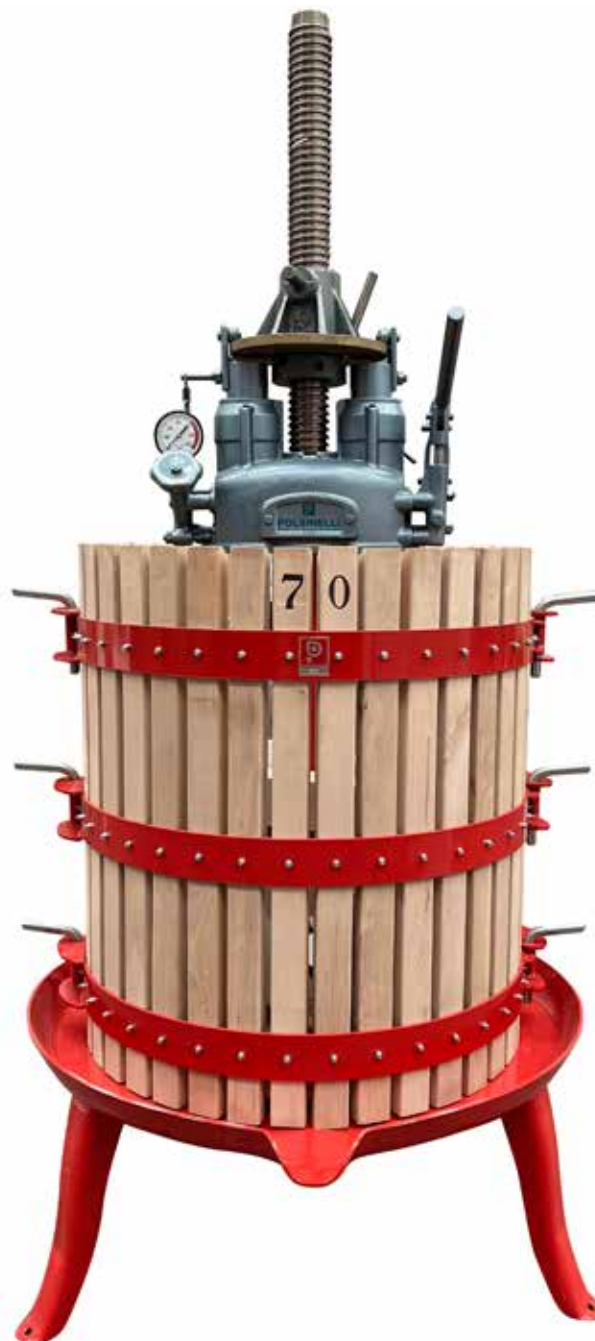
Hebel.
Hydraulischer Betrieb mit Glyzerinöl.



Die hydraulische Presse Modell 80 ist mit Rädern ausgestattet und daher leicht transportierbar.



Die hydraulische Presse ist ein professionelles Gerät zur Mostgewinnung aus den Trester. Sie wurde von Polsinelli entwickelt, um sowohl Profi als auch Weinliebhaber zu unterstützen. Der aus Gusseisen gefertigte hydraulische Presszylinder mit Manometer erzeugt mit minimalem Kraftaufwand einen Druck von bis zu 400 Atmosphären auf die Trester.



Code	Beschreibung	Korb (cm)	Ø Spindel (mm)	Traubenkapazität (kg)	Gewicht (kg)
TOP0031	Presse 50	Ø 50 x 64h	50	400	165,00
TOP0032	Presse 55	Ø 55 x 70h	55	500	205,00
TOP0033	Presse 60	Ø 60 x 74h	60	700	280,00
TOP0034	Presse 70	Ø 70 x 83h	70	1000	390,00
TOP0035	Presse 80	Ø 80 x 95h	80	1500	530,00



Hebelpressen mit Edelstahlkorb

Die Hebelpresse ist ein Werkzeug zur Mostgewinnung aus den Trester. Sie wurde von Polsinelli mit hochwertigen Materialien entwickelt und hergestellt, um den Anforderungen von Unternehmen und Weinliebhabern gerecht zu werden. Sie besteht aus einem Ratschenmechanismus und einem Edelstahlkorb, der auf einem Auffangbecken ruht und von einem stabilen Metallstativ getragen wird.



Ratschenmechanismus Doppelte Geschwindigkeit ab Modell 40. Durch Platzieren der Sperrnocken in den äußeren Schlitzen wird weniger Kraft zum Betätigen des Hebels benötigt.



Korb vollständig aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Komplett mit Ringen und Befestigungsstifte.



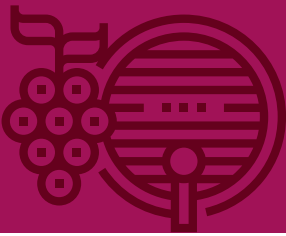
Verstärktes Auffangbecken aus emailliertem Stahl mit Epoxidfarben.



Gezogene Stahlspindel.



Code	Beschreibung	Korb (cm)	Ø Spindel (mm)	Traubenkapazität (kg)	Gewicht (kg)
TOP0051	Presse 40	Ø 40 x 55h	40	250	75,00
TOP0052	Presse 50	Ø 50 x 64h	50	400	130,00
TOP0053	Presse 60	Ø 60 x 74h	60	700	230,00
TOP0054	Presse 70	Ø 70 x 83h	70	1000	325,00



Hydraulische Pressen mit Edelstahlkorb

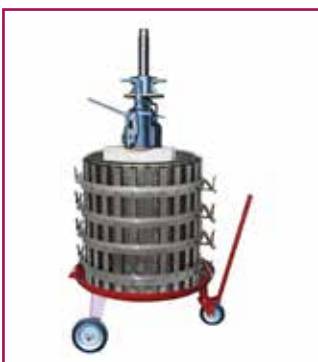
Manometer.
Unverzichtbares Zubehör zur Kontrolle des Drucks des Presszylinders während des Pressvorgangs.



Hebel.
Hydraulischer Betrieb mit Glyzerinöl.



Die hydraulische Presse Modell 80 ist mit Rädern ausgestattet und daher leicht transportierbar.



Die hydraulische Presse ist ein professionelles Gerät zur Mostgewinnung aus den Trester. Sie wurde von Polsinelli entwickelt, um sowohl Profi als auch Weinliebhaber zu unterstützen. Der aus Gusseisen gefertigte hydraulische Presszylinder mit Manometer erzeugt mit minimalem Kraftaufwand einen Druck von bis zu 400 Atmosphären auf die Trester.



Code	Beschreibung	Korb (cm)	Ø Spindel (mm)	Traubenkapazität (kg)	Gewicht (kg)
TOP0056	Presse 50	Ø 50 x 64h	50	400	130,00
TOP0057	Presse 60	Ø 60 x 74h	60	700	230,00
TOP0058	Presse 70	Ø 70 x 83h	70	1000	325,00
TOP0050	Presse 80	Ø 80 x 95h	80	1500	530,00

Weinlese

ERSATZTEILE FÜR PRESSEN



Holzkorb



Code	Beschreibung	Korb (cm)	Ringe	Gewicht (kg)
TOR0079	Korb 15	Ø 15 x 22h	2	2,65
TOR0080	Korb 20	Ø 20 x 31h	2	4,90
TOR0081	Korb 25	Ø 25 x 36h	2	6,65
TOR0082	Korb 30	Ø 30 x 41h	2	11,00
TOR0083	Korb 35	Ø 35 x 46h	2	14,30
TOR0084	Korb 40	Ø 40 x 55h	3	20,00
TOR0085	Korb 45	Ø 45 x 60h	3	25,60
TOR0086	Korb 50	Ø 50 x 64h	3	32,00
TOR0087	Korb 55	Ø 55 x 70h	3	44,00
TOR0088	Korb 60	Ø 60 x 74h	3	50,00
TOR0089	Korb 70	Ø 70 x 83h	3	69,50
TOR0090	Korb 80	Ø 80 x 95h	3	112,00



Edelstahlkorb

Code	Beschreibung	Korb (cm)	Ringe	Gewicht (kg)
TOR0316	Edelstahlkorb 40	Ø 40 x 55h	3	30,00
TOR0298	Edelstahlkorb 50	Ø 50 x 64h	3	42,00
TOR0317	Edelstahlkorb 60	Ø 60 x 74h	3	60,00
TOR0323	Edelstahlkorb 70	Ø 70 x 83h	3	88,00
TOR0324	Edelstahlkorb 80	Ø 80 x 95h	4	122,00

Ratschenmechanismus für Polsinelli-Press

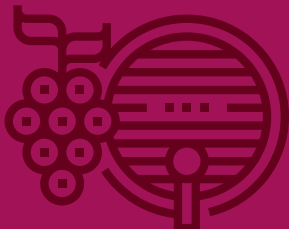


Code	Beschreibung	Verhältnisse	Ø Spindel (mm)	Gewicht (kg)
TOR0150	Ratsche 15	1 Geschwindigkeit	15	1,80
TOR0151	Ratsche 20/25	1 Geschwindigkeit	20	5,10
TOR0152	Ratsche 30/35	1 Geschwindigkeit	30	8,40
TOR0153	Ratsche 40	2 Geschwindigkeiten	40	12,10
TOR0154	Ratsche 45	2 Geschwindigkeiten	45	14,40
TOR0155	Ratsche 50	2 Geschwindigkeiten	50	18,00
TOR0156	Ratsche 55	2 Geschwindigkeiten	55	25,00
TOR0157	Ratsche 60	2 Geschwindigkeiten	60	35,00
TOR0158	Ratsche 70	2 Geschwindigkeiten	70	52,00

Hydraulikmechanismus



Code	Beschreibung	Kompatibilität	Ø Spindel (mm)	Gewicht (kg)
TOR0132	Presszylinder Typ 5	Presse 50/55	55	42,50
TOR0133	Presszylinder Typ 6	Presse 60	60	50,00
TOR0134	Presszylinder Typ 7	Presse 70	70	55,00
TOR0135	Presszylinder Typ 8	Presse 80	80	88,00



Halbmonde

Code	Beschreibung	Durchmesser (mm)	Für Korb Ø	Gewicht (kg)
TOR0136	Halbmonde 15	135	15	0,60
TOR0137	Halbmonde 20	200	20	1,20
TOR0138	Halbmonde 25	245	25	1,70
TOR0139	Halbmonde 30	295	30	2,70
TOR0140	Halbmonde 35	340	35	3,50
TOR0141	Halbmonde 40	395	40	5,50
TOR0142	Halbmonde 45	450	45	6,00
TOR0143	Halbmonde 50	490	50	7,00
TOR0144	Halbmonde 55	545	55	8,00
TOR0145	Halbmonde 60	595	60	10,00
TOR0146	Halbmonde 70	685	70	16,00
TOR0147	Halbmonde 80	790	80	23,00



Pressklötze

Code	Beschreibung	Maße (mm) - Menge pro Satz	Gewicht (kg)
TOR0174	Presse 15	50x50x80 st. 2	0,25
TOR0175	Presse 20	50x50x120 st. 4	0,90
TOR0176	Presse 25	50x50x170 st. 4	1,20
TOR0177	Presse 30	60x60x210 st. 6	2,85
TOR0178	Presse 35	70x70x250 st. 6	2,90
TOR0179	Presse 40	80x80x320 st. 6	6,40
TOR0180	Presse 45	80x80x320 st. 6	7,00
TOR0181	Presse 50	80x80x380 st. 2 - 80x80x320 st. 4	9,00
TOR0182	Presse 55	90x90x430 st. 2 - 80x80x380 st. 4	11,00
TOR0183	Presse 60	100x100x460 st. 2 - 80x80x380 st. 4	12,00
TOR0184	Presse 70	100x100x500 st. 2 - 90x90x430 st. 4	18,00
TOR0185	Presse 80	100x100x600 st. 2 - 90x90x430 st. 4	19,00



Kit Halbmonde und Holzstücke

Code	Beschreibung	Gewicht (kg)
TOR0304	Presse 15	0,85
TOR0305	Presse 20	2,10
TOR0306	Presse 25	2,90
TOR0307	Presse 30	5,55
TOR0308	Presse 35	6,40
TOR0309	Presse 40	11,90
TOR0310	Presse 45	13,00
TOR0311	Presse 50	16,00
TOR0312	Presse 55	19,00
TOR0313	Presse 60	22,00
TOR0314	Presse 70	34,00
TOR0315	Presse 80	42,00





Sperrnocken

Code	Beschreibung	Kompatibilität	Gewicht (kg)
TOR0206	Sperrnocken 15x4 (2 Stück)	Presse 15	0,04
TOR0207	Sperrnocken 20x6 (2 Stück)	Presse 20/25	0,05
TOR0208	Sperrnocken 25x8 (2 Stück)	Presse 30/50	0,10
TOR0209	Sperrnocken 30x10 (2 Stück)	Presse 55/70	0,40



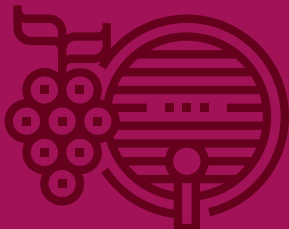
Dichtungen für hydraulische Presszylinder

Code	Beschreibung	Maße	Gewicht (kg)
TOR0038	Dichtung aus Gummi für Pumpe	Ø oben 30/Unt.31 mm	0,014
TOR0040	Dichtung aus Polyurethan für Pumpe	Ø oben 23/Unt.24 mm	0,014
TOR0039	Dichtung aus Leder für Pumpe	Ø oben 29/Unt.31 mm	0,014
TOR0034	Dichtung Polyurethan 50	Für Kolben mm 50	0,014
TOR0035	Dichtung Polyurethan 60	Für Kolben mm 60	0,016
TOR0036	Dichtung Polyurethan 70	Für Kolben mm 70	0,018
TOR0037	Dichtung Polyurethan 80	Für Kolben mm 80	0,02
TOR0025	Dichtung Leder 50	Für Kolben mm 50	0,026
TOR0030	Dichtung Leder 54	Für Kolben mm 54	0,028
TOR0026	Dichtung Leder 60	Für Kolben mm 60	0,026
TOR0031	Dichtung Leder 64	Für Kolben mm 64	0,029
TOR0027	Dichtung Leder 70	Für Kolben mm 70	0,03
TOR0032	Dichtung Leder 74	Für Kolben mm 74	0,03
TOR0028	Dichtung Leder 80	Für Kolben mm 80	0,035
TOR0033	Dichtung Leder 84	Für Kolben mm 84	0,040



Befestigungsbolzen für den Korb

Code	Beschreibung	Für Korb	Gewicht (kg)
TOR0293	Sicherungsstift Ø 8	15/20/25/30	0,046
TOR0294	Sicherungsstift Ø 14	35/40/45/50	0,212
TOR0295	Sicherungsstift Ø 16	55/60	0,316
TOR0296	Sicherungsstift Ø 18	70	0,437



Weinlese

KIT WINE

Weinpumpe 24 l/min



Hahn für 750 Liter Bottich



Refraktometer ATC



Steel-Schlauch Ø 18



Komplettausstattung zur Einrichtung Ihres Weinkellers und zur Weinherstellung. Die Wine Kits enthalten eine Elektropumpe, Schläuche, ein Dichtespindel oder Refraktometer sowie große Bottiche mit Hahn.



Kit Wine 1000

Kit Wine 500



Kit Wine 2000



Code	Beschreibung	Korbpresse (cm)	Beerenmühle Abbeermaschine	Traubenkapazität	Gewicht (kg)
PDP0008	Kit Wine 500	Ø 40 (Hebel)	Typ B (manuale)	350 kg	125,00
PDP0006	Kit Wine 1000	Ø 50 (Hebel)	Fibreno 20	750 kg	210,00
PDP0007	Kit Wine 2000	Ø 60 (Hydro)	Fibreno 25 mit pumpe	1000 kg	400,00

Weinlese

KLEINE PRESSEN



Kleine Presse



Code	Beschreibung	Kapazität	Korbmaße	Gewicht (kg)
MLP0015	Kleine rote Presse	4,2 kg	12 x 12h cm	2,90
MLP0016	Mittlere rote Presse	5 kg	14 x 12h cm	3,10
MLP0017	Große rote Presse	9 kg	20 x 16h cm	5,60
MLP0004	Mittlere Presse - ALU20	4,3 kg	14 x 14h cm	2,60
MLP0005	Große Presse - ALU25	6,2 kg	19 x 20h cm	5,00

Universalpressen der Serie Farm



Code	Beschreibung	Kapazität	Korbmaße	Gewicht (kg)
MLP0006	Farm 15	5 kg	15 x 25h cm	14,00
MLP0007	Farm 20	10 kg	20 x 30h cm	24,00
MLP0008	Farm 25	20 kg	25 x 35h cm	30,00
MLP0021	Farm 15 Korb aus Edelstahl	5 kg	15 x 25h cm	14,00
MLP0022	Farm 20 Korb aus Edelstahl	10 kg	20 x 30h cm	24,00
MLP0023	Farm 25 Korb aus Edelstahl	20 kg	25 x 35h cm	30,00

Pneumatikpressen und Hydropressen

Pneumatische Fruchtpresse, geeignet für die Kaltpressung von Trauben, Obst und einigen Gemüsesorten, um auf einfache und schnelle Weise Wein, Säfte, Cider und mehr herzustellen.



Code	Beschreibung	Kapazität (Kg)	Korbmaße (cm)	Gewicht (kg)
PRP0048	Pneumatikpressen 20 L	18	27 x 38h	20,00
PRP0049	Pneumatikpressen 40 L	30	35 x 47h	26,00
PRP0045	Hydropressen 20L	18	27 x 38h	20,00
PRP0046	Hydropressen 40L	30	35 x 47h	26,00
PRP0047	Hydropressen 80L	60	44 x 60h	40,00

Das Filtertuch ermöglicht den Austritt der Flüssigkeit, ohne dass die Löcher des gelochten Edelstahlkorbs verstopfen.

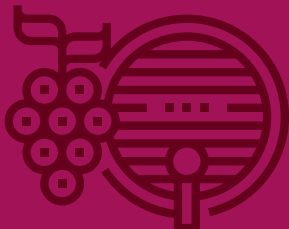


Der mitgelieferte Beutel fängt eventuell auftretende Spritzer während der Verarbeitung auf.



Gummimembran, max. Druck 3 bar





Modell Alfa mit drehbarem Korb.



Modell Alfa mit herausnehmbarem Korb.



Modell Beta mit drehbarem Auffangbecken und manuellem Hydraulikmechanismus.



Modelle Alfa und Beta

Maschinen, die nach den modernsten technischen und konstruktiven Kriterien gefertigt und aus sorgfältig ausgewählten Materialien hergestellt werden. Sie sind je nach Modell mit einem herausnehmbaren oder drehbaren Auffangbecken ausgestattet, um das Beladen und das Entfernen des Korbs zu erleichtern. Die elektrischen Modelle sind mit einem Einphasenmotor ausgestattet und verfügen über einen Korb aus gedämpftem Buchenholz oder Edelstahl AISI 304. Hydraulischer Betrieb.



Code	Beschreibung	Korb	Korbtyp	Stromversorgung	Produktionskapazität	Gewicht
PRP0043	Beta 30 inox	30 X 41 h cm	Edelstahl Drehbare	Manuell	50 kg	140,00 kg
PRP0044	Beta 40 inox	40 X 55 h cm	Edelstahl Drehbare	Manuell	250 kg	170,00 kg
PRP0002	Alfa 40	40 X 55 h cm	Edelstahl Drehbare	220V	250 kg	170,00 kg
PRP0004	Alfa 50	50 X 64 h cm	Holz Drehbare	220V	400 kg	250,00 kg
PRP0006	Alfa 60	60 X 74 h cm	Holz Abnehmbar	220V	700 kg	380,00 kg
PRP0029	Alfa 70	70 X 86 h cm	Holz Abnehmbar	220V	1000 kg	650,00 kg
PRP0031	Alfa 80	80 X 95 h cm	Holz Abnehmbar	220V	1500 kg	900,00 kg
PRP0001	Alfa 40 inox	40 X 55 h cm	Edelstahl Drehbare	220V	250 kg	170,00 kg
PRP0038	Alfa 50 inox	50 X 64 h cm	Edelstahl Drehbare	220V	400 kg	250,00 kg
PRP0005	Alfa 60 inox	60 X 74 h cm	Edelstahl Abnehmbar	220V	700 kg	380,00 kg
PRP0034	Alfa 70 inox	70 X 86 h cm	Edelstahl Abnehmbar	220V	1000 kg	650,00 kg
PRP0007	Alfa 80 inox	80 X 95 h cm	Edelstahl Abnehmbar	220V	1500 kg	950,00 kg

Weinlese

BEERENMÜHLEN



Manuelle und motorisierte Beerenmühlen

Rahmen aus robustem, mit lebensmittelechten Epoxidpulvern lackiertem Blech. Die Modelle **Typ B** und **Typ C** werden manuell betrieben und benötigen keinen Strom. Mostgewinnung durch gerillte Aluminiumwalzen. Einfach zu transportieren und auf dem Mostauffangbehälter zu positionieren.



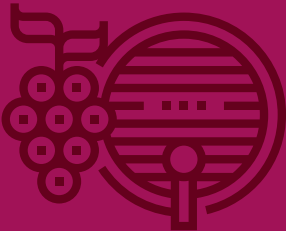
Aluminiumwalzen



Das Modell **Typ D** wurde speziell für die einfache Verarbeitung verschiedener Trauben Mengen entwickelt und ist mit einem motorisierten System ausgestattet, das mit 220V Strom betrieben wird. Der praktische Trichter mit den Maßen 85 x 62 x 33 cm ermöglicht das Befüllen mit einer ganzen Kiste Trauben. Dank des stabilen Gestells kann sie leicht transportiert oder auf einem Bottich platziert werden.



Code	Beschreibung	Trichtermaße (cm)	Motor	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
PDP0028	Beerenmühlen Typ B	78 x 50 x 31h	/	1200 x 550 x 360h	19,00
PDP0030	Beerenmühlen Typ C	85 x 56 x 31h	/	1200 x 620 x 360h	20,00
PDP0033	Beerenmühlen Typ D	85 x 62 x 33h	HP 1	1200 x 620 x 480h	28,00



Manuelle und motorisierte Edelstahl Beerenmühlen

Rahmen aus lebensmittelechtem Edelstahl AISI 304. Die Modelle **Typ B** und **Typ C** werden manuell betrieben und benötigen keinen Strom. Mostgewinnung durch gerillte Aluminiumwalzen. Einfach zu transportieren und auf dem Mostauffangbehälter zu positionieren.



Aluminiumwalzen



Das Modell **Typ D** Inox wurde speziell für die einfache Verarbeitung verschiedener Trauben Mengen entwickelt und ist mit einem motorisierten System ausgestattet, das mit 220V Strom betrieben wird. Der praktische Trichter mit den Maßen 85 x 56 x 33 cm ermöglicht das Befüllen mit einer ganzen Kiste Trauben. Dank des stabilen Gestells kann sie leicht transportiert oder auf einem Bottich platziert werden.



Code	Beschreibung	Trichtermaße (cm)	Motor	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
PDP0023	Beerenmühlen Typ B Inox	65 x 47 x 31h	/	1200 x 670 x 510h	18,00
PDP0024	Beerenmühlen Typ C Inox	85 x 56 x 31 h	/	1200 x 720 x 540h	19,00
PDP0025	Beerenmühlen Typ D Inox	85 x 56 x 33 h	HP 1	1200 x 560 x 510h	33,00

Weinlese

ABBEERMASCHINEN



Serie Fibreno Manuell und Motorisiert

Die Abbeermaschinen der **Fibreno**-Serie beschleunigen den Prozess der Abbeerung und Mostgewinnung aus den Trauben und erfüllen die Anforderungen von Profi im Weinsektor. Mit lebensmittelechten Epoxidpulvern lackiert, bewahren sie optimal die organoleptischen Eigenschaften der Trauben und garantieren höchste Mostqualität.

Fibreno 10 manuell
Stundenleistung: 1.000 kg



Fibreno 20 elektrisch
Stundenleistung: 2.000 kg
Stromversorgung 220V



Alle Modelle der Fibreno-Serie sind mit einem herausnehmbaren Gitter ausgestattet.



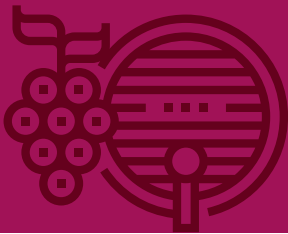
Fibreno 25/30/50 elektrisch mit Pumpe
Stundenleistung:
2.000 bis 5000 kg/h



Das Modell Fibreno 50 ermöglicht das Öffnen der Maschine zur Reinigung des Innengehäuses und des Gitters von Produktionsrückständen. Das Pumpengehäuse besteht aus Edelstahl.



Code	Beschreibung	Trichtermaße (cm)	Motor	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
PDP0009	Fibreno 10	50 x 97	/	1290 x 510 x 670h	30,00
PDP0011	Fibreno 20	53 x 95	HP 1	1290 x 600 x 680h	50,00
PDP0012	Fibreno 25	64 x 86	HP 2	1130 x 690 x 850h	90,00
PDP0013	Fibreno 30	64 x 100	HP 2,5	1280 x 690 x 850h	115,00
PDP0014	Fibreno 50	64 x 125	HP 3	1540 x 770 x 100 h	170,00



Serie Fibreno inox

Die Abbeermaschinen der **Fibreno** Serie beschleunigen den Prozess der Abbeerrung und Mostgewinnung aus den Trauben und erfüllen die Anforderungen von Profi im Weinsektor. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahren sie optimal die organoleptischen Eigenschaften der Trauben und garantieren höchste Mostqualität.

Fibreno 20 inox
 Stundenleistung 2.000 kg
 Stromversorgung 220V



Fibreno 25/30 elektrisch mit Pumpe
 Stundenleistung 2.500/3000 kg
 Stromversorgung 220V

Walzen und Schnecke



Edelstahlgitter und Schläger Paddel



Fibreno 50 inox apribile
 Stundenleistung 5.000 kg
 Stromversorgung 220V/380V

Code	Beschreibung	Trichtermaße (cm)	Motor	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
PDP0015	Fibreno 20 inox	43 x 81	HP 1	1200 x 65 x 620h	50,00
PDP0016	Fibreno 25 inox	54 x 88	HP 2	1080 x 66 x 890h	90,00
PDP0017	Fibreno 30 inox	54 x 90	HP 2,5	118 x 69 x 890h	115,00
PDP0018	Fibreno 50 inox	64 x 125	HP 3	1540 x 770 x 1000h	170,00

Weinlese

ABBEER-TRAUBENMÜHLEMASCHINE



Serie Gamma

Die elektrische Abbeer-Traubenmühlmaschine der Serie **Gamma** ist ein professionelles Gerät zur Optimierung der Weinproduktion. Dank ihrer hohen Stundenleistung erfüllt sie die Anforderungen kleiner und großer Weinbaubetriebe.



Trichterinnenraum mit Edelstahlschnecke.



Abbeerwelle mit gummierten Paddel



Code	Beschreibung	Stundenleistung	Stromversorgung	Leistung	Wellen RPM	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
PDP0036	GAMMA 40	2000-4000 Kg	380V 50 Hz	1,8 kW	400-600	1390x800x1320h	160,00
PDP0004	GAMMA 50	4000-5000 Kg	380V 50 Hz	2,5 kW	300-550	1970x1050x1600h	180,00
PDP0001	GAMMA 100	7000-12000 Kg	380V 50 Hz	5,5 kW	350-650	2600x1050x1530h	380,00

Elliptische Kolben-Elektropumpe



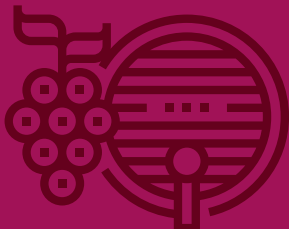
4 HP

Die elliptische Kolbenpumpe für Wein ist ein hochwertiges professionelles Gerät zur Förderung von Trauben und Trester. Im Gegensatz zum herkömmlichen Zentrifugalsystem vermeidet das Umfüllen durch Kompression, das Zerkleinern von Trauben und Maische beim Durchgang.



2,5 HP

Code	Beschreibung	Stromversorgung	Durchflussmenge	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
EPP0211	2,5 HP	380V 50 Hz	6-8 t/h	600 x 700 x 900h	100,00
EPP0078	4 HP	380V 50 Hz	10-12 t/h	1700 x 650 x 1370h	145,00



Serie Pneus

Presssystem mit geschlossenem Trommelbehälter und inneren Drainagekanälen. Ideal für die Herstellung hochwertiger Weine, da die besonders sanfte Pressung durch eine luftbetriebene Membran erfolgt, die eine hohe Qualität des Mostes und des Weins gewährleistet. Stromversorgung: 400V / 50Hz.



Programmierbare Steuerung.



Herausnehmbarer Mostauffangbehälter.



Code	Beschreibung	Volumen	Traubenkapazität in kg	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
PRP0019	PST 8 AE	8 hl	ganz 400-650/gedrückt 1000-1500/fermentiert 1500-2500	232 x 100 x 142h	370,00
PRP0011	PST 12 AE	12 hl	ganz 600-975/gedrückt 1650-2252/fermentiert 2250-3750	253 x 122 x 1540h	460,00
PRP0013	PST 16 AE	16 hl	ganz 800-1200/gedrückt 1650-4000/fermentiert 3500-5500	307 x 122 x 161h	660,00

Förderband NE 300

Förderband mit einem lebensmittelechten PVC-Gurt, 300 mm breit, geeignet für den Transport von ganzen Trauben, abgebeerten Trauben und fermentierter Trester. Komplett aus Edelstahl AISI 304 gefertigt, mit höhenverstellbarem Gestell auf Rädern. Ausgestattet mit Ladetrichter, Flüssigkeitsauffangbehälter und Schaltschrank.

Gestell aus Edelstahl AISI 304 auf Rädern.

Lebensmittelechter PVC-Gurt, 300 mm breit.

Ladetrichter mit Flüssigkeitsauffangbehälter.

Steuerschrank mit Standardspannung 400V / 3kW / 50Hz mit elektronischem Drehzahlregler.

Code	Beschreibung	Motorleistung	Verarbeitung	Höhe (mm)
PDP0050	NE 300	1,10 kW	3/15 Ton/h	2220-4030



Weinlese

POLYETHYLENBOTTICHE



Bottiche für Maische

Hergestellt aus hochdichtem Polyethylen (HDPE CAS 2002-88-4) für Lebensmittel, sehr robust und widerstandsfähig. Geeignet zum Tragen von Traubenmühlen und Abbeermaschinen mit Gestell. In Weinrot oder Weiß erhältlich, besonders geeignet für die Weinfermentation.



Weißer Bottiche aus niedrigdichtem, neutralem Polyethylen (LDPE, lebensmittelechter Kunststoff).



Code	Beschreibung	Merkmale	Farbe	Gewicht (kg)
CXP0048	Bottich 80 L	mit Griffen - Ø 65 x 32h cm	Weinrot	3,00
CXP0040	Bottich 100 L	mit Griffen - Ø 75 x 33h cm	Weinrot	3,90
CXP0041	Bottich 150 L	Ø 88 x 32h cm	Weinrot	5,70
CXP0042	Bottich 210 L	Ø 80 x 55h cm	Weinrot	6,00
CXP0043	Bottich 285 L	Ø 83 x 57h cm	Weinrot	7,75
CXP0044	Bottich 350 L	Ø 96 x 73h cm	Weinrot	10,00
CXP0045	Bottich 500 L	Ø 102 x 82h cm	Weinrot	12,50
CXP0047	Bottich 750 L	Ø 122 x 82h cm	Weinrot	17,00
CXP0049	Bottich 1000 L	Ø 140 x 90h cm	Weinrot	34,00
CXP0071	Bottich 80 L	mit Griffen - Ø 65 x 32h cm	Weiß	3,00
CXP0097	Bottich 230 L	Ø 85 x 55h cm	Weiß	7,74
CXP0098	Bottich 350 L	Ø 96 x 73h cm	Weiß	10,00
CXP0099	Bottich 500 L	Ø 104 x 82h cm	Weiß	12,50

Deckel für Bottich



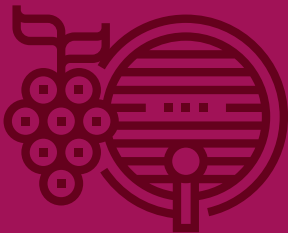
TresterstößEL



Gelochter Zylinder



ZUBEHÖR				
CXP0032	Deckel 350/500	Ø 107 cm	Weinrot	2,70
CXP0033	Deckel 750	Ø 122 cm	Weinrot	3,70
CXP0034	Deckel 1000	Ø 140 cm	Weinrot	5,60
RIP0013	Hahn mit filter	Gewinde 1"	Weiß	0,35
SIP0014	Tresterstößel	h 150 cm; Ø 28,5 cm	Edelstahl	2,50
SIP0461	Tresterstößel	h 70 cm; Ø 20,5 cm	Edelstahl	2,30
SIP0458	Gelochter Zylinder h 45	h 45 cm; Ø 9,5 cm	Edelstahl	1,25
SIP0451	Gelochter Zylinder h 90	h 90 cm; Ø 9,5 cm	Edelstahl	1,35



Weinlese

EDELSTAHL BOTTICHE

AISI 304 Edelstahl Griffe



AISI 304 Edelstahl Hahn



Befestigungshaken für gelochten Zylinder



Gelochter Zylinder im Bottich integriert.



Bottich 100/150/200 L

Hochwertiges Zubehör, unverzichtbar für Winzer. Ideal zur Lagerung von Trauben nach der Weinlese sowie für die Phasen der Maischung und Pressung. Der Bottich besteht aus Edelstahl AISI 304 (18/10, lebensmittelecht). Das Modell mit Filter ist mit einem praktischen Befestigungshaken ausgestattet.



Code	Beschreibung	Abmessungen (mm)	Kapazität	Hahn	Gelochter Zylinder	Gewicht (kg)
SIP0452	Bottich 100 L	Ø 530 x 510h	100 L	1/2"	/	11,00
SIP0453	Bottich 150 L	Ø 630 x 510h	150 L	1/2"	/	12,00
SIP0454	Bottich 200 L	Ø 710 x 550h	200 L	1/2"	/	15,00
SIP0455	Bottich 100 L mit filter	Ø 530 x 510h	100 L	1/2"	Ø 9,5 x 45 cm	11,50
SIP0456	Bottich 150 L mit filter	Ø 630 x 510h	150 L	1/2"	Ø 9,5 x 45 cm	12,50
SIP0457	Bottich 200 L mit filter	Ø 710 x 550h	200 L	1/2"	Ø 9,5 x 45 cm	15,50

Weinlese

KONISCHE BOTTICHE



10° Konische-Boden Edelstahl bottiche

Die Edelstahl Bottiche mit konischem Boden sind ideal für die Wein Primärfermentation. Vollständig aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sie sind mit zwei Ablassventilen aus Edelstahl mit Kugelhahn DIN 32 ausgestattet, die das Entleeren und Reinigen erleichtern: ein totaler Ablauf am Boden und ein partialer Ablauf an der Seitenwand.

Bottich mit runde Mannloch
Tür Ø 300 mm.



Bottich mit rechteckigem
Mannloch 420x320 mm.



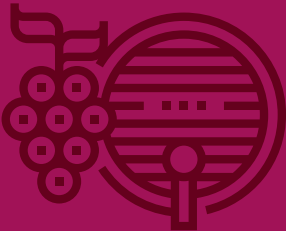
Maischebottich mit
Lexan Deckel.



Code	Beschreibung	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
SIP0471	Bottich 300 L	Ø 930 x 900h	35,00
SIP0472	Bottich 500 L	Ø 1025 x 1025h	50,00
SIP0473	Bottich 1000 L	Ø 1270 x 1150h	78,00
SIP0474	Bottich 1500 L	Ø 1400 x 1400h	113,00
SIP0490	Bottich 300 L runde manloch	Ø 930 x 900h	38,00
SIP0491	Bottich 500 L runde manloch	Ø 1025 x 1025h	53,00
SIP0492	Bottich 1000 L runde manloch	Ø 1270 x 1150h	81,00
SIP0493	Bottich 1500 L runde manloch	Ø 1400 x 1400h	116,00
SIP0494	Bottich 1000 L rechteck. manloch	Ø 1270 x 1150h	86,00
SIP0495	Bottich 1500 L rechteck. manloch	Ø 1400 x 1400h	121,00
SIP0477	Maischebottich 300 L	Ø 930 x 900h	50,00
SIP0478	Maischebottich 500 L	Ø 1025 x 1025h	65,00
SIP0479	Maischebottich 1000 L	Ø 1270 x 1150h	93,00
SIP0480	Maischebottich 1500 L	Ø 1400 x 1400h	128,00

Drehknöpfe zur
Befestigung des
Lexan-Deckels.
Edelstahl Kugelhahn
DIN 32.





Filtergitter



Edelstahl Kugelhahn 1"



Edelstahl Abstichfilter

Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, ist dieses Gerät ideal zur einfachen Trennung des Weins von den Traubenkernen während der Umfüllprozesse. Robuste Konstruktion und höchste Hygienestandards sorgen für die Reinheit des Produkts in jeder Verarbeitungsphase. Verfügbar in zwei Größen mit einem Fassungsvermögen von 50 oder 113 Litern. Der Abtropfbehälter ist mit einem herausnehmbaren Filtergitter sowie einem Edelstahl AISI 304 Kugelhahn 1" M DN25 ausgestattet, der einen gleichmäßigen und kontrollierten Fluss ermöglicht. Für eine einfache Mobilität verfügt das Gerät über einen Edelstahlgriff sowie vier Rollen, von denen zwei schwenkbar und mit Bremse ausgestattet sind.

Abstichfilter 50 L



Maxi Abstichfilter 113 L

Code	Beschreibung	Rollen	Kapazität	Hahn	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
ACP0339	Abstichfilter Inox	2 + 2 rotierend	50 L	1"	503 x 775 x 895h	13,50
ACP0340	Maxi Abstichfilter Inox	2 + 2 rotierend	113 L	1"	645 x 1025 x 895h	12,00



10° Konische-Boden Edelstahl tanks mit Rollen

Diese vielseitigen Tanks können auch als Bottiche verwendet werden, da sie sich ideal für die Primärfermentation von Lebensmitteln eignen, die eine Sauerstoffzufuhr benötigen. Vollständig aus Edelstahl AISI 304 (18/10, lebensmittelecht) gefertigt. Der Tank ist mit einem Deckel mit Drehknopf, Edelstahl Beinen und Rollen ausgestattet, um auch im gefüllten Zustand leicht bewegt werden zu können.



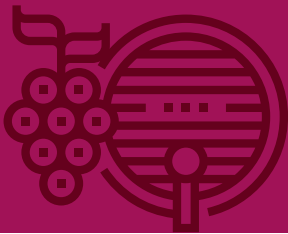
10° konischer Boden mit totalem Ablauf und Edelstahl Kugelhahn 1" x ENO30.



Schwenkrollen Ø 150 mm mit Bremse



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



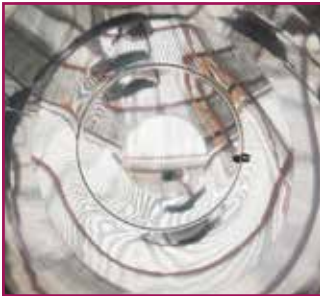
Lagerung

EDELSTAHL TANKS MIT FLACHEM BODEN

Öl-Schwimmdeckel

Der Weintank mit Öl Schwimmdeckel, hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt die unveränderten Eigenschaften des gelagerten Produkts. Der gewölbte, verschweißte Boden erleichtert die Reinigung. Er ist mit einem Schwimmdeckel ausgestattet, der mit Vaselineöl gefüllt ist; das Öl geruchs- und geschmacksneutralen Flüssigkeit ist und an der Oberfläche schwimmt und den Kontakt des Weins mit der Luft verhindert. Die Standardausstattung umfasst einen Luftschwimmdeckel, einen Staubschutzdeckel mit Drehknopf sowie einen Messing Hahn bis 200 Liter, während ab 300 Litern der Hahn aus Edelstahl besteht.

Hochglanzpoliert Innentank



Verchromter Messing Hahn von 35 bis 200 Litern.



Edelstahl Hahn ab 300 Litern.



Code	Beschreibung	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
SIP0315	Edelstahlbehälter für Wein mit Öl-Schwimmdeckel 35 L	Ø 370 X 385h	3,45
SIP0215	Edelstahlbehälter für Wein mit Öl-Schwimmdeckel 50 L	Ø 370 X 495h	4,60
SIP0219	Edelstahlbehälter für Wein mit Öl-Schwimmdeckel 75 L	Ø 370 X 745h	6,00
SIP0210	Edelstahlbehälter für Wein mit Öl-Schwimmdeckel 100 L	Ø 455 X 680h	9,00
SIP0211	Edelstahlbehälter für Wein mit Öl-Schwimmdeckel 150 L	Ø 530 X 705h	11,00
SIP0212	Edelstahlbehälter für Wein mit Öl-Schwimmdeckel 200 L	Ø 530 X 980h	14,50
SIP0213	Edelstahlbehälter für Wein mit Öl-Schwimmdeckel 300 L	Ø 630 X 990h	16,00
SIP0449	Edelstahlbehälter für Wein mit Öl-Schwimmdeckel 380 L	Ø 630 X 1240h	17,50
SIP0214	Edelstahlbehälter für Wein mit Öl-Schwimmdeckel 400 L	Ø 710 X 1045h	18,30
SIP0216	Edelstahlbehälter für Wein mit Öl-Schwimmdeckel 500 L	Ø 780 X 1100h	25,00
SIP0217	Edelstahlbehälter für Wein mit Öl-Schwimmdeckel 600 L	Ø 780 X 1240h	23,45
SIP0218	Edelstahlbehälter für Wein mit Öl-Schwimmdeckel 700 L	Ø 850 X 1240h	30,00
SIP0221	Edelstahlbehälter für Wein mit Öl-Schwimmdeckel 1000 L	Ø 1020 X 1240h	33,00

Lagerung

EDELSTAHL TANKS
MIT FLACHEM BODEN



Luft Schwimmdeckel

Der Weintank mit Luft Schwimmdeckel ist ideal zur Lagerung von Wein und flüssigen Lebensmitteln. Gefertigt aus Edelstahl AISI 304, mit hochglanzpolierter Innen- und marmorierter Außenoberfläche. Der gewölbte, verschweißte Boden erleichtert die Reinigung. Komplett mit Luft Schwimmdeckel und Zubehör.



Komplett mit Luft Schwimmdeckel Kit, bestehend aus: Edelstahl Schwimmdeckel, lebensmittelechte Luftkammer, Edelstahl Pumpe mit Manometer, Rückhölseil und Luftschlauch.

Verchromter Messing Hahn von 35 bis 200 Litern.



Edelstahl Hahn ab 300 Litern.



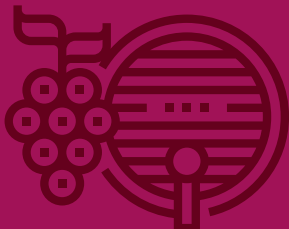
Edelstahl Pumpe mit Manometer



Hochglanzpoliert Innentank



Code	Beschreibung	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
SIP0298	Edelstahlbehälter für Wein mit Luft-Schwimmdeckel 35 L	Ø 370 X 385h	3,84
SIP0202	Edelstahlbehälter für Wein mit Luft-Schwimmdeckel 50 L	Ø 370 X 495h	5,10
SIP0206	Edelstahlbehälter für Wein mit Luft-Schwimmdeckel 75 L	Ø 370 X 745h	6,00
SIP0197	Edelstahlbehälter für Wein mit Luft-Schwimmdeckel 100 L	Ø 455 X 680h	7,70
SIP0198	Edelstahlbehälter für Wein mit Luft-Schwimmdeckel 150 L	Ø 530 X 705h	9,65
SIP0199	Edelstahlbehälter für Wein mit Luft-Schwimmdeckel 200 L	Ø 530 X 980h	11,05
SIP0200	Edelstahlbehälter für Wein mit Luft-Schwimmdeckel 300 L	Ø 630 X 990h	14,50
SIP0450	Edelstahlbehälter für Wein mit Luft-Schwimmdeckel 380 L	Ø 630 X 1240h	16,00
SIP0201	Edelstahlbehälter für Wein mit Luft-Schwimmdeckel 400 L	Ø 710 X 1045h	17,00
SIP0203	Edelstahlbehälter für Wein mit Luft-Schwimmdeckel 500 L	Ø 780 X 1100h	19,00
SIP0204	Edelstahlbehälter für Wein mit Luft-Schwimmdeckel 600 L	Ø 780 X 1240h	28,00
SIP0205	Edelstahlbehälter für Wein mit Luft-Schwimmdeckel 700 L	Ø 850 X 1240h	31,00
SIP0208	Edelstahlbehälter für Wein mit Luft-Schwimmdeckel 1000 L	Ø 1020 X 1240h	45,00



Lagerung

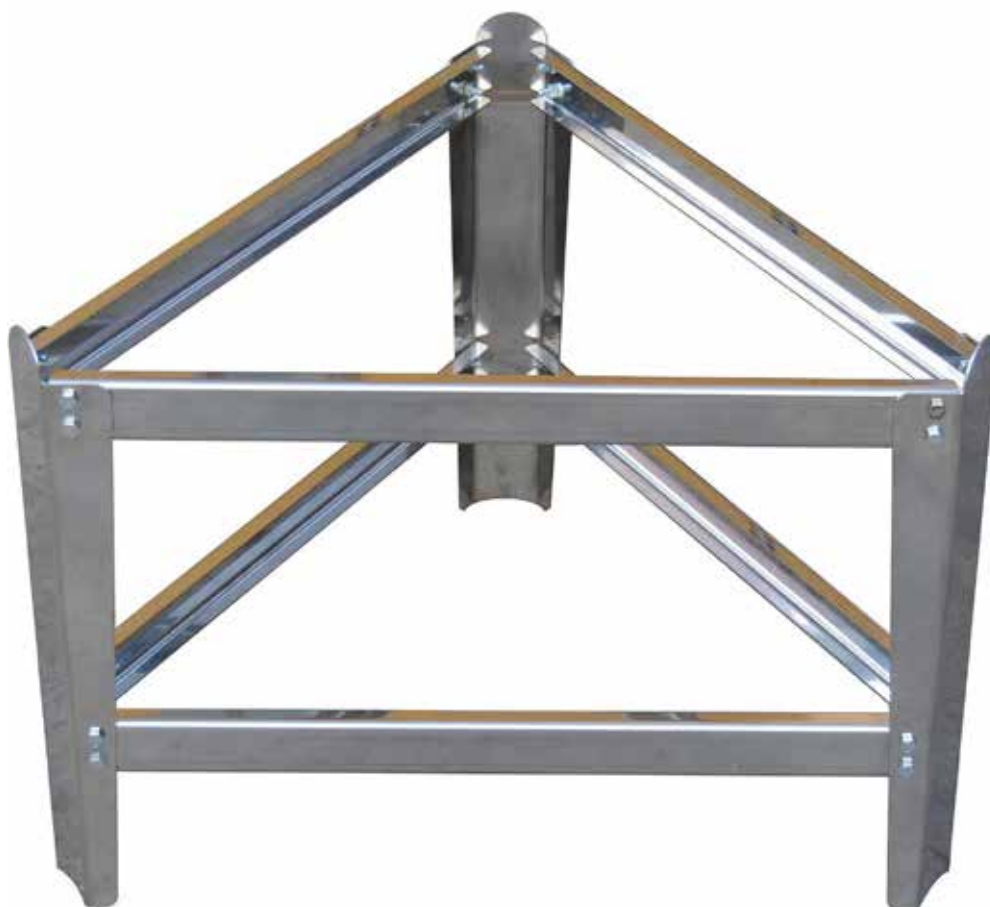
ZUBEHÖR FÜR EDELSTAHL TANKS
MIT FLACHEM BODEN

Edelstahl Halterung

Diese Halterung aus Edelstahl AISI 304 wurde für maximale Stabilität und Widerstandsfähigkeit konzipiert und ist die ideale Lösung zur Unterstützung von Tanks verschiedener Größen und Kapazitäten.

Hergestellt mit hochpräziser Laserschneidetechnologie, bietet es eine robuste und sichere Struktur, die extremen Umgebungsbedingungen wie Feuchtigkeit und Korrosion standhält – dank der hervorragenden Eigenschaften des Edelstahls.

Das durchdachte und optimierte Design der Halterung gewährleistet nicht nur eine gleichmäßige Gewichtsverteilung des Tanks, sondern auch eine schnelle Montage und einfache Installation.



Code	Beschreibung	Für Tanks	Gewicht (kg)
SIP0231	Edelstahl Halterung 25 L	Ø 310 mm	3,34
SIP0236	Edelstahl Halterung 35/50/75 L	Ø 370 mm	3,23
SIP0232	Edelstahl Halterung 100 L	Ø 455 mm	3,65
SIP0233	Edelstahl Halterung 150/200 L	Ø 530 mm	3,85
SIP0234	Edelstahl Halterung 300 L	Ø 630 mm	4,45
SIP0235	Edelstahl Halterung 400 L	Ø 710 mm	4,65
SIP0237	Edelstahl Halterung 500 L	Ø 780 mm	4,95
SIP0238	Edelstahl Halterung 700 L	Ø 850 mm	5,00
SIP0239	Edelstahl Halterung 1000 L	Ø 1025 mm	9,10

Lagerung

ZUBEHÖR FÜR EDELSTAHL TANKS
MIT FLACHEM BODEN



Luft Schwimmdeckel Kit

Komplett mit Luftkammer, Edelstahl Pumpe,
Rückholseil, Luftschnlauch und Entlüftungsventil.



Code	Beschreibung	Ø mm	Gewicht (kg)
SIR0224	Für Tanks 35/50/75 L	350	0,87
SIR0225	Für Tanks 100 L	440	2,25
SIR0226	Für Tanks 150/200 L	515	2,25
SIR0227	Für Tanks 300 L	610	3,00
SIR0228	Für Tanks 400 L	695	4,00
SIR0229	Für Tanks 500/600 L	770	4,80
SIR0230	Für Tanks 700 L	830	4,85
SIR0231	Für Tanks 1000 L	990	6,45

Öl Schwimmdeckel



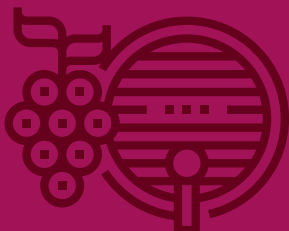
Code	Beschreibung	Ø mm	Gewicht (kg)
SIR0194	Für Tanks 35/50/75 L	360	0,60
SIR0195	Für Tanks 100 L	445	0,90
SIR0196	Für Tanks 150/200 L	520	1,20
SIR0197	Für Tanks 300 L	620	1,95
SIR0198	Für Tanks 400 L	693	2,45
SIR0306	Für Tanks 500/600 L	760	3,35
SIR0200	Für Tanks 700 L	820	3,75
SIR0201	Für Tanks 1000 L	990	5,80

Schutzdeckel

Komplett mit Drehknopf



Code	Beschreibung	Ø mm	Gewicht (kg)
SIR0070	Für Tanks 35/50/75 L	385	0,58
SIR0071	Für Tanks 100 L	475	0,92
SIR0072	Für Tanks 150/200 L	550	2,00
SIR0073	Für Tanks 300 L	650	1,66
SIR0074	Für Tanks 400 L	730	2,15
SIR0075	Für Tanks 500/600 L	805	2,50
SIR0076	Für Tanks 700 L	880	3,60
SIR0069	Für Tanks 1000 L	1055	5,00



Lagerung

ZUBEHÖR FÜR EDELSTAHL TANKS
MIT FLACHEM BODEN

Luftkammern

Code	Beschreibung	Ø mm	Gewicht (kg)
SIR0030	Für Tanks 35/50/75 L	350	0,08
SIR0032	Für Tanks 100 L	450	0,09
SIR0033	Für Tanks 150/200 L	500	0,10
SIR0035	Für Tanks 300 L	600	0,12
SIR0037	Für Tanks 400 L	700	0,14
SIR0038	Für Tanks 500/600 L	750	0,15
SIR0039	Für Tanks 700 L	800	0,15
SIR0006	Für Tanks 1000 L	1000	0,18



Armaturen

Code	Beschreibung	Für Tanks	Gewicht (kg)
RIP0035	Hahn Messing verchromt 1/2"	bis 200 L	0,12
RIP0025	Edelstahlhahn 1/2"	bis 200 L	0,16
RIP0016	Einhebelmischer 1/2"	bis 200 L	0,20
RIP0021	Schraubhahn 1/2"	bis 200 L	0,15
RIP0028	Edelstahlhahn Wein/Öl 1/2"	bis 200 L	0,29
RIP0036	Hahn Messing verchromt 3/4"	von 300 bis 500 L	0,22
RIP0026	Edelstahlhahn 3/4"	von 300 bis 500 L	0,28
RIP0017	Einhebelmischer 3/4"	von 300 bis 500 L	0,46
RIP0022	Schraubhahn 3/4"	von 300 bis 500 L	0,35
RIP0029	Edelstahlhahn Wein/Öl 3/4"	von 300 bis 500 L	0,5
RIP0033	Hahn Messing verchromt 1"	von 600 bis 1000 L	0,30
RIP0024	Edelstahlhahn 1"	von 600 bis 1000 L	0,42
RIP0020	Schraubhahn 1"	von 600 bis 1000 L	0,64
RIP0027	Edelstahlhahn Wein/Öl 1"	von 600 bis 1000 L	0,59



Ersatzteile

Code	Beschreibung	Gewicht (kg)
SIR0295	Entlüftungsventil 1" 1/4	0,07
SIR0263	30-mm-Pumpe für Luftschwimmer-Kit	0,46
SIR0264	40-mm-Pumpe für Luftschwimmer-Kit	0,64
EPP0155	Schlauch Lebensmittel 8 x 12	0,08
PCP0228	Vaselinöl 1 L	1,00



Lagerung

EDELSTAHL TANKS MIT
10° KONISCHEM BODEN



300 L mit Luft Schwimmdeckel

Der 300 Liter Edelstahltank mit Luft Schwimmdeckel und 10°konischem Boden ist die ideale Lösung für die Gärung, Reifung und Lagerung von Wein. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts.

Alle Tanks sind ausgestattet mit: 3 Edelstahl Beinen, Luft-Schwimmdeckel Kit, Probenehmer, partialem und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen 1" x Eno30.



SIP0394



Komplett mit:
Füllstandsanzeige
mit Edelstahl
Schutz

SIP0395



Komplett mit:
Füllstandsanzeige
mit Edelstahl
Schutz, rund
Mannloch Ø 300
mm.

SIP0536



Komplett mit:
Füllstandsanzeige
mit Edelstahl
Schutz, Kühlmantel
h 500 mm,
Thermometer
und zusätzlicher
Gewinde-
Schutzrohr.

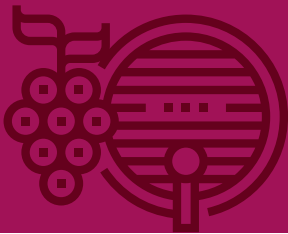
SIP0537



Komplett mit:
Füllstandsanzeige
mit Edelstahl-
Schutz, Tür Ø 300
mm, Kühlmantel
h 500 mm,
Thermometer
und zusätzlicher
Gewinde-
Schutzrohr.

Code	10° Konisc. Boden Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Probenehmer	Füllstandsanzeige	Mannloch Ø 300	Kühlmantel h 500	Thermometer	Abmessungen (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0055	300 L Luft Sch.	3	1,5	1	1,5	●	○	○	○	○	Ø 640 x 1400h	1000h	40,00
SIP0394	300 L Luft Sch. F	3	1,5	1	1,5	●	●	○	○	○	Ø 640 x 1400h	1000h	41,00
SIP0395	300 L Luft Sch. MF	3	1,5	1	1,5	●	●	●	○	○	Ø 640 x 1400h	1000h	42,00
SIP0536	300 L Luft Sch. F Kühl.	3	1,5	1	1,5	●	●	○	●	●	Ø 660 x 1400h	1000h	45,00
SIP0537	300 L Luft Sch. MF Kühl.	3	1,5	1	1,5	●	●	●	●	●	Ø 660 x 1400h	1000h	47,00

Legende: ○ = optional ● = geliefert



Lagerung 300

300 L für Lagerung



Der 300 Liter Edelstahl Tank mit oberem Deckel Ø 400 mm und 10° konischem Boden ist die ideale Lösung für die Weinlagerung. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts. Alle Tanks sind ausgestattet mit: 3 Edelstahl Beinen, oberem Deckel mit Entlüftungsventil, Probenehmer, totalem und partialem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen 1" x Eno30. Auf Anfrage können sie für ein Stickstoffsystem vorbereitet werden.

SIP0388



Komplett mit:
Füllstandsanzeige
mit Edelstahl
Schutz

SIP0300



Komplett mit: Rund
Mannloch Ø 300
mm.

SIP0534



Komplett mit:
Füllstandsanzeige
mit Edelstahl
Schutz, Kühlmantel
h 500 mm,
Thermometer
und zusätzlicher
Gewinde-
Schutzrohr.

SIP0535



Komplett mit:
Füllstandsanzeige
mit Edelstahl-
Schutz, Tür Ø 300
mm, Kühlmantel
h 500 mm,
Thermometer
und zusätzlicher
Gewinde-
Schutzrohr.



Vorbereitung für Stickstoffsystem

Code	10° Konisc. Boden Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Probenehmer	Füllstandsanzeige	Mannloch Ø 300	Kühlmantel h 500	Thermometer	Vorbereitung für Stickstoffsystem	Abmessungen (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0070	300 L Lagerung	3	1,5	1	1,5	●	○	○	○	○	○	Ø 640 x 1700h	1000h	40,00
SIP0388	300 L Lagerung F	3	1,5	1	1,5	●	●	○	○	○	○	Ø 640 x 1700h	1000h	41,00
SIP0300	300 L Lagerung M	3	1,5	1	1,5	●	○	●	○	○	○	Ø 640 x 1700h	1000h	42,00
SIP0534	300 L Lagerung F Kühl.	3	1,5	1	1,5	●	●	○	●	●	○	Ø 660 x 1700h	1000h	45,00
SIP0535	300 L Lagerung MF Kühl.	3	1,5	1	1,5	●	●	●	●	●	○	Ø 660 x 1700h	1000h	47,00

Legenda: ○ = optional ● = geliefert

Lagerung

EDELSTAHL TANKS MIT
10° KONISCHEM BODEN



500 L mit Luft Schwimmdeckel

Der 500 Liter Edelstahl Tank mit Luft-Schwimmdeckel und 10° konischem Boden ist die ideale Lösung für die Gärung, Reifung und Lagerung von Wein. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts.

Alle Tanks sind ausgestattet mit: 3 Edelstahl Beinen, Luft Schwimmdeckel Kit, Probenehmer, partialem und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen 1" x Eno30.



SIP0098



Komplett mit:
Füllstandsanzeige
mit Edelstahl
Schutz

SIP0396



Komplett mit:
Füllstandsanzeige
mit Edelstahl
Schutz, rund
Mannloch Ø 300
mm.

SIP0263



Komplett mit:
Füllstandsanzeige
mit Edelstahl
Schutz, Kühlmantel
h 500 mm,
Thermometer
und zusätzlicher
Gewinde-
Schutzrohr.

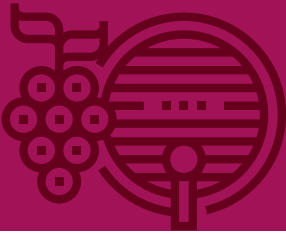
SIP0362



Komplett mit:
Füllstandsanzeige
mit Edelstahl-
Schutz, Tür Ø 300
mm, Kühlmantel
h 500 mm,
Thermometer
und zusätzlicher
Gewinde-
Schutzrohr.

Code	10° Konisc. Boden Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Probenehmer	Füllstandsanzeige	Mannloch Ø 300	Kühlmantel h 500	Thermometer	Abmessungen (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0097	500 L Luft Sch.	3	1,5	1	1,5	●	○	○	○	○	Ø 720 x 1650h	1250h	47,00
SIP0098	500 L Luft Sch. F	3	1,5	1	1,5	●	●	○	○	○	Ø 720 x 1650h	1250h	48,00
SIP0396	500 L Luft Sch. MF	3	1,5	1	1,5	●	●	●	○	○	Ø 720 x 1650h	1250h	54,00
SIP0263	500 L Luft Sch. F Kühl.	3	1,5	1	1,5	●	●	○	●	●	Ø 720 x 1650h	1250h	54,00
SIP0362	500 L Luft Sch. MF Kühl.	3	1,5	1	1,5	●	●	●	●	●	Ø 720 x 1650h	1250h	59,00

Legenda: ○ = optional ● = geliefert



Lagerung 500

500 L für Lagerung



Der 500 Liter Edelstahltank mit oberem Deckel Ø 400 mm und 10° konischem Boden ist die ideale Lösung für die Weinlagerung. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts. Alle Tanks sind ausgestattet mit: 3 Edelstahl Beinen, oberem Deckel mit Entlüftungsventil, Probenehmer, partialem und und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen 1" x Eno30. Auf Anfrage können sie für ein Stickstoffsystem vorbereitet werden.

SIP0391



Komplett mit:
Füllstandsanzeige
mit Edelstahl
Schutz

SIP0392



Komplett mit:
Füllstandsanzeige
mit Edelstahl
Schutz, rund
Mannloch Ø 300
mm.

SIP0524



Komplett mit:
Füllstandsanzeige
mit Edelstahl
Schutz, Kühlmantel
h 500 mm,
Thermometer
und zusätzlicher
Gewinde-
Schutzrohr.

SIP0523



Komplett mit:
Füllstandsanzeige
mit Edelstahl-
Schutz, Tür Ø 300
mm, Kühlmantel
h 500 mm,
Thermometer
und zusätzlicher
Gewinde-
Schutzrohr.



Vorbereitung für Stickstoffsystem

Code	10° Konisc. Boden Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Probenehmer	Füllstandsanzeige	Mannloch Ø 300	Kühlmantel h 500	Thermometer	Vorbereitung für Stickstoffsystem	Abmessungen (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0074	500 L Lagerung	3	1,5	1	1,5	●	○	○	○	○	○	Ø 720 x 1950h	1250h	48,00
SIP0391	500 L Lagerung F	3	1,5	1	1,5	●	●	○	○	○	○	Ø 720 x 1950h	1250h	49,00
SIP0392	500 L Lagerung MF	3	1,5	1	1,5	●	●	○	○	○	○	Ø 720 x 1950h	1250h	56,00
SIP0524	500 L Lagerung F Kühl.	3	1,5	1	1,5	●	●	○	●	●	○	Ø 720 x 1950h	1250h	56,00
SIP0523	500 L Lagerung MF Kühl.	3	1,5	1	1,5	●	●	●	●	●	○	Ø 720 x 1950h	1250h	61,00

Legenda: ○ = optional ● = geliefert

Lagerung

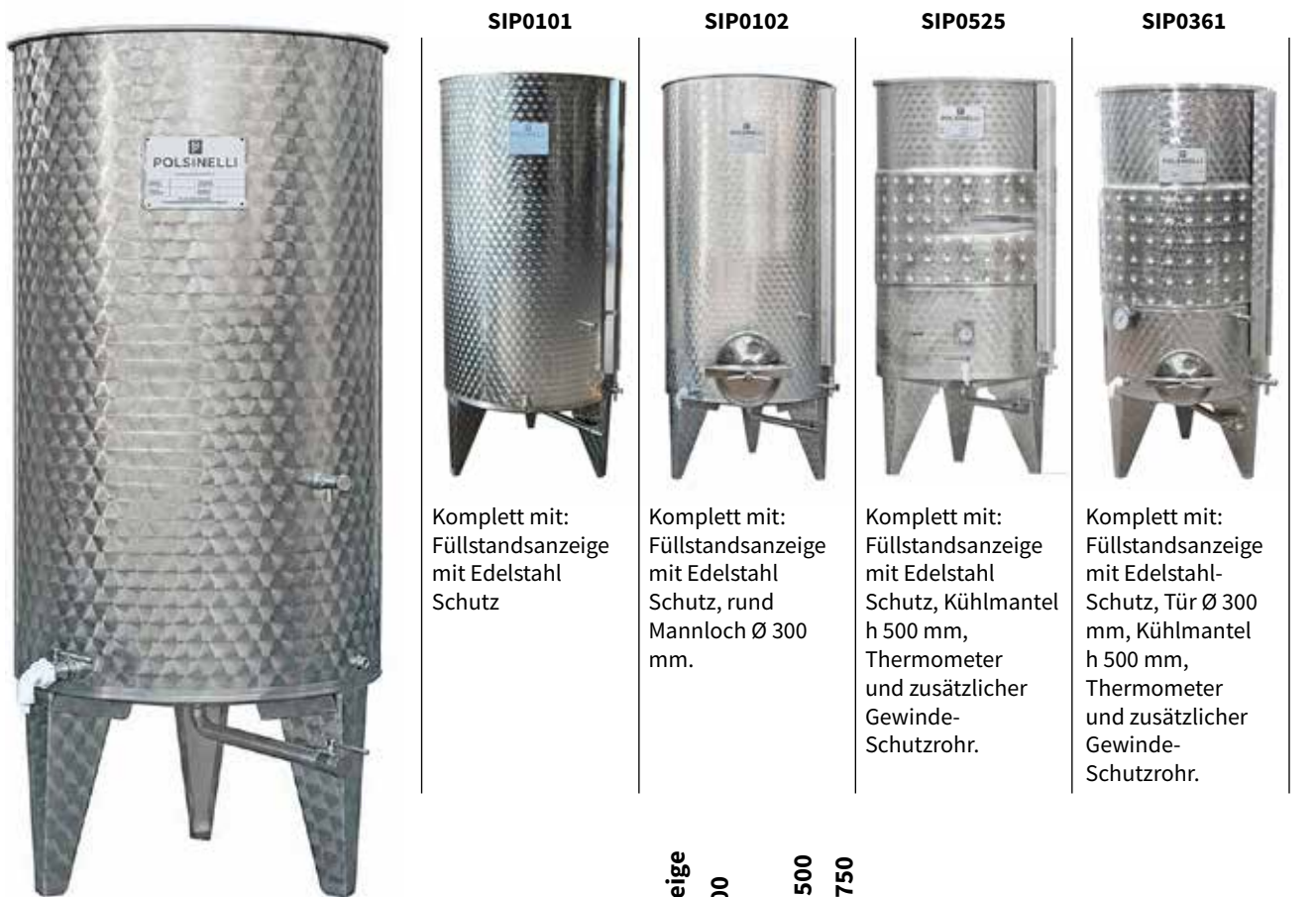
EDELSTAHL TANKS MIT
10° KONISCHEM BODEN



1000 L mit Luft Schwimmdeckel

Der 1000 Liter Edelstahl Tank mit Luft Schwimmdeckel und 10° konischem Boden ist die ideale Lösung für die Gärung, Reifung und Lagerung von Wein. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts.

Alle Tanks sind ausgestattet mit: 3 Edelstahl Beinen, Luft Schwimmdeckel Kit, Probenehmer, partialem und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen 1" x Eno30.



SIP0101

SIP0102

SIP0525

SIP0361

Komplett mit:
Füllstandsanzeige
mit Edelstahl
Schutz

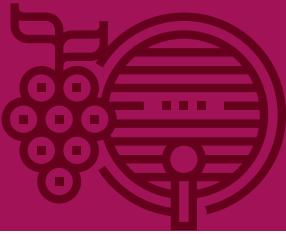
Komplett mit:
Füllstandsanzeige
mit Edelstahl
Schutz, rund
Mannloch Ø 300
mm.

Komplett mit:
Füllstandsanzeige
mit Edelstahl
Schutz, Kühlmantel
h 500 mm,
Thermometer
und zusätzlicher
Gewinde-
Schutzrohr.

Komplett mit:
Füllstandsanzeige
mit Edelstahl-
Schutz, Tür Ø 300
mm, Kühlmantel
h 500 mm,
Thermometer
und zusätzlicher
Gewinde-
Schutzrohr.

Code	10° Konisc. Boden	Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Probenehmer	Füllstandsanzeige	Mannloch Ø 300	Thermometer	Kühlmantel h 500	Kühlmantel h 750	Abmessungen (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0320	1000 L	Luft Sch.	3	1,5	1	1,5	●	○	○	○	○	○	Ø 930 x 1900h	1500h	68,00
SIP0101	1000 L	Luft Sch. F	3	1,5	1	1,5	●	●	○	○	○	○	Ø 930 x 1900h	1500h	69,00
SIP0102	1000 L	Luft Sch. MF	3	1,5	1	1,5	●	●	●	○	○	○	Ø 930 x 1900h	1500h	76,00
SIP0525	1000 L	Luft Sch. F Kühl.	3	1,5	1	1,5	●	●	○	●	●	○	Ø 930 x 1900h	1500h	73,00
SIP0361	1000 L	Luft Sch. MF Kühl.	3	1,5	1	1,5	●	●	●	●	●	○	Ø 930 x 1900h	1500h	81,00

Legenda: ○ = optional ● = geliefert



Lagerung 1000

1000 L für Lagerung



Der 1000 Liter Edelstahl Tank mit oberem Deckel Ø 400 mm und 10° konischem Boden ist die ideale Lösung für die Weinlagerung. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts. Alle Tanks sind ausgestattet mit: 3 Edelstahl Beinen, oberem Deckel mit Entlüftungsventil, Probenehmer, partialem und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen 1" x Eno30. Auf Anfrage können sie für ein Stickstoffsystem vorbereitet werden.

SIP0083



Komplett mit:
Füllstandsanzeige
mit Edelstahl
Schutz

SIP0086



Komplett mit:
Füllstandsanzeige
mit Edelstahl
Schutz, rund
Mannloch Ø 300
mm.

SIP0093



Komplett mit:
Füllstandsanzeige
mit Edelstahl
Schutz, Kühlmantel
h 500 mm,
Thermometer
und zusätzlicher
Gewinde-
Schutzrohr.

SIP0087



Komplett mit:
Füllstandsanzeige
mit Edelstahl-
Schutz, Tür Ø 300
mm, Kühlmantel
h 500 mm,
Thermometer
und zusätzlicher
Gewinde-
Schutzrohr.



Vorbereitung für Stickstoffsystem

Code	10° Konisc. Boden	Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Probenehmer	Füllstandsanzeige	Mannloch Ø 300	Thermometer	Kühlmantel h 500	Kühlmantel h 750	Vorbereitung für Stickstoffsystem	Abmessungen (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0533	1000 L Lagerung		3	1,5	1	1,5	●	○	○	○	○	○	○	Ø 930 x 2200h	1500h	97,00
SIP0083	1000 L Lagerung F		3	1,5	1	1,5	●	●	○	○	○	○	○	Ø 930 x 2200h	1500h	98,00
SIP0086	1000 L Lagerung MF		3	1,5	1	1,5	●	●	●	○	○	○	○	Ø 930 x 2200h	1500h	103,00
SIP0093	1000 L Lagerung F Kühl.		3	1,5	1	1,5	●	●	○	●	●	○	○	Ø 930 x 2200h	1500h	99,00
SIP0087	1000 L Lagerung MF Kühl.		3	1,5	1	1,5	●	●	●	●	●	○	○	Ø 930 x 2200h	1500h	108,00

Legenda: ○ = optional ● = geliefert

Lagerung

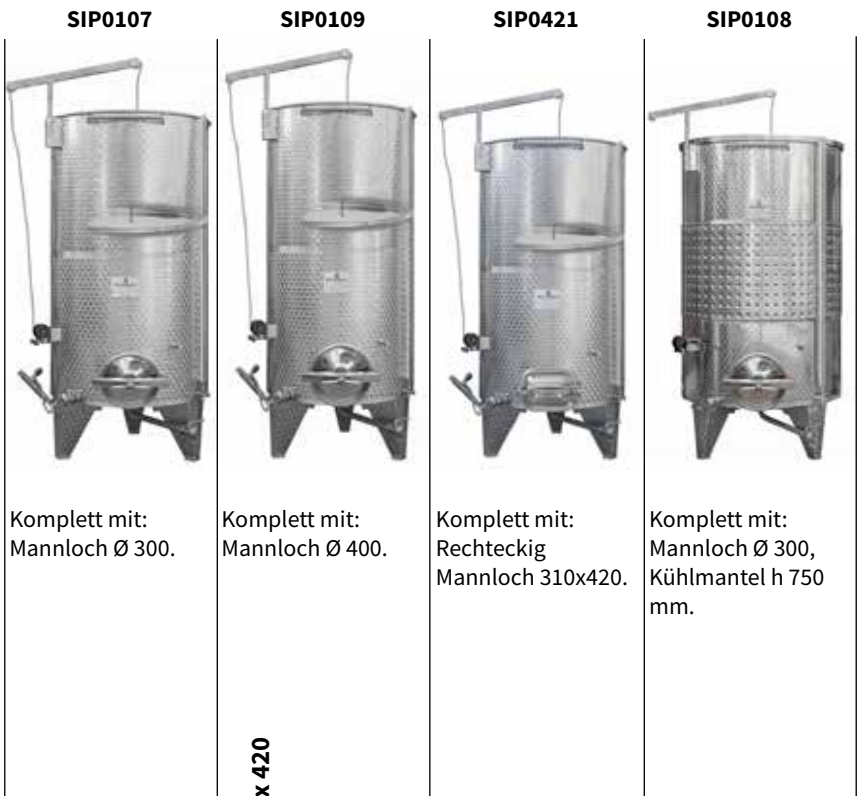
EDELSTAHL TANKS MIT
10° KONISCHEM BODEN



1500 L mit Luft Schwimmdeckel

Der 1500 Liter Edelstahl Tank mit Luft Schwimmdeckel und 10° konischem Boden ist die ideale Lösung für die Gärung, Reifung und Lagerung von Wein. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts.

Alle Tanks sind ausgestattet mit: Leiterhalterung, Füllstandsanzeige, 3 Edelstahl Beinen mit verstellbaren Füßen, Luft Schwimmdeckel Kit mit Hebearm und Winde, Probennehmer, partialem und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen DIN40 x GA50.



Komplett mit:
Mannloch Ø 300.

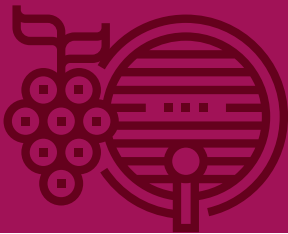
Komplett mit:
Mannloch Ø 400.

Komplett mit:
Rechteckig
Mannloch 310x420.

Komplett mit:
Mannloch Ø 300,
Kühlmantel h 750
mm.

Code	10° Konisc. Boden Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Mannloch Ø 400	Rec. Mannloch 310 x 420	Mannloch Ø 300	Thermometer	Kühlmantel h 500	Kühlmantel h 750	Abmessungen (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0106	1500 L Luft Sch.	3	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	118,00
SIP0107	1500 L Luft Sch. M300	3	1,5	1,2	1,5	○	○	●	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	123,00
SIP0109	1500 L Luft Sch. M400	3	1,5	1,2	1,5	●	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	125,00
SIP0421	1500 L Luft Sch. MRec. 310x420	3	1,5	1,2	1,5	○	●	○	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	126,00
SIP0108	1500 L Luft Sch. M300 Kühl. 750	3	1,5	1,2	1,5	○	○	●	●	○	●	Ø 1150 x 2200h	1500h	130,00

Legenda: ○ = optional ● = geliefert



Lagerung 1500

1500 L für Lagerung



Der 1500 Liter Edelstahl Tank mit oberem Deckel Ø 400 mm und 10°konischem Boden ist die ideale Lösung für die Weinlagerung. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts. Alle Tanks sind ausgestattet mit: Leiterhalterung, Füllstandsanzeige, 3 Edelstahl Beinen mit verstellbaren Füßen, oberem Deckel mit Entlüftungsventil, Probenehmer, partialem und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen DIN40 x GA50. Auf Anfrage können sie für ein Stickstoffsystem vorbereitet werden.

SIP0262

SIP0324

SIP0258

SIP0528



Komplett mit:
Mannloch Ø 300.



Komplett mit:
Mannloch Ø 400.



Komplett mit:
Mannloch Ø 300,
Kühlmantel h 750
mm.



Komplett mit:
Mannloch Ø 400,
Kühlmantel h 500
mm.



Vorbereitung für Stickstoffsystem

Code	10° Konisc. Boden Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Mannloch Ø 300	Mannloch Ø 400	Oval Mannloch	Thermometer	Kühlmantel h 500	Kühlmantel h 750	Vorbereitung für Stickstoffsystem	Abmessungen Zylinder (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0266	1500 L Lagerung	3	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	118,00
SIP0262	1500 L Lagerung M300	3	1,5	1,2	1,5	●	○	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	123,00
SIP0324	1500 L Lagerung M400	3	1,5	1,2	1,5	○	●	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	125,00
SIP0258	1500 L Lagerung M300 Kühl. 750	3	1,5	1,2	1,5	●	○	○	●	○	●	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	130,00
SIP0528	1500 L Lager. M400 Kühl. 500	3	1,5	1,2	1,5	○	●	○	●	●	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	130,00

Legenda: ○ = optional ● = geliefert

Lagerung

EDELSTAHL TANKS MIT
10° KONISCHEM BODEN



2000 L mit Luft Schwimmdeckel

Der 2000 Liter Edelstahl Tank mit Luft Schwimmdeckel und 10°konischem Boden ist die ideale Lösung für die Gärung, Reifung und Lagerung von Wein. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts.

Alle Tanks sind ausgestattet mit: Leiterhalterung, Füllstandsanzeige, 3 Edelstahl Beinen mit verstellbaren Füßen, Luft Schwimmdeckel Kit mit Hebearm, Probenehmer, partialem und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen DIN40 x GA50.



SIP0113



Komplett mit:
Mannloch Ø 300.

SIP0115



Komplett mit:
Mannloch Ø 400.

SIP0497



Komplett mit:
Kühlmantel h 750.

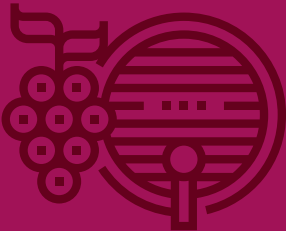
SIP0116



Komplett mit:
Mannloch Ø 400,
Kühlmantel h 750

Code	10° Konisc. Boden Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Mannloch Ø 400	Rec. Mannloch 310 x 420	Mannloch Ø 300	Thermometer	Kühlmantel h 500	Kühlmantel h 750	Abmessungen (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0227	2000 L Luft Sch.	3	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	125,00
SIP0113	2000 L Luft Sch. M300	3	1,5	1,2	1,5	○	○	●	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	132,00
SIP0115	2000 L Luft Sch. M400	3	1,5	1,2	1,5	●	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	137,00
SIP0497	2000 L Luft Sch. Kühl.	3	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	●	Ø 1150 x 2800h	2000h	140,00
SIP0116	2000 L Luft Sch. M400 Kühl. 750	3	1,5	1,2	1,5	●	○	○	●	○	●	Ø 1320 x 2200h	2000h	148,00

Legenda: ○ = optional ● = geliefert



2000 L für Lagerung



Der 2000 Liter Edelstahl Tank mit oberem Deckel Ø 400 mm und 10° konischem Boden ist die ideale Lösung für die Weinlagerung. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts.

Alle Tanks sind ausgestattet mit: Leiterhalterung, Füllstandsanzeige, 3 Edelstahl Beinen mit verstellbaren Füßen, oberem Deckel mit Entlüftungsventil, Probenehmer, partialem und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen DIN40 x GA50. Auf Anfrage können sie für ein Stickstoffsystem vorbereitet werden.

SIP0111



Komplett mit:
Mannloch Ø 300.

SIP0089



Komplett mit:
Mannloch Ø 400.

SIP0330



Komplett mit:
Rechteckig
Mannloch 310x420

SIP0068



Komplett mit:
Mannloch Ø 400,
Kühlmantel h 750
mm.



Vorbereitung für Stickstoffsystem

Code	10° Konisc. Boden Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Mannloch Ø 300	Mannloch Ø 400	Rec. Mannloch 310 x 420	Thermometer	Kühlmantel h 500	Kühlmantel h 750	Vorbereitung für Stickstoffsystem	Abmessungen Zylinder (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0404	2000 L Lagerung	3	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	150,00
SIP0111	2000 L Lagerung M300	3	1,5	1,2	1,5	●	○	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	155,00
SIP0089	2000 L Lagerung M400	3	1,5	1,2	1,5	○	●	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	158,00
SIP0330	2000 L Lagerung MRec.	3	1,5	1,2	1,5	○	○	●	○	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	163,00
SIP0068	2000 L Lagerung M400 Kühl. 750	3	1,5	1,2	1,5	○	●	○	●	○	●	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	165,00

Legenda: ○ = optional ● = geliefert

Lagerung

EDELSTAHL TANKS MIT
10° KONISCHEM BODEN



2500 L mit Luft Schwimmdeckel

Der 2500 Liter Edelstahl Tank mit Luft Schwimmdeckel und 10° konischem Boden ist die ideale Lösung für die Gärung, Reifung und Lagerung von Wein. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts.

Alle Tanks sind ausgestattet mit: Leiterhalterung, Füllstandsanzeige, 4 Edelstahl Beinen mit verstellbaren Füßen, Luft Schwimmdeckel Kit mit Hebearm, Probenehmer, partialem und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen DIN40 x GA50.



SIP0118



Komplett mit:
Mannloch Ø 400.

SIP0117



Komplett mit:
Rechteckig
Mannloch 310x420.

SIP0540



Komplett mit: Oval
Mannloch 320x455

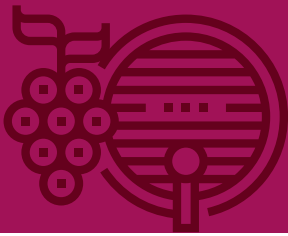
SIP0543



Komplett mit:
Mannloch Ø 400,
Kühlmantel h 750

Code	10° Konisc. Boden Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Mannloch Ø 400	Rec. Mannloch 310 x 420	Oval Mannloch 320 x 455	Thermometer	Kühlmantel h 500	Kühlmantel h 750	Abmessungen (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0542	2500 L Luft Sch.	4	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	118,00
SIP0118	2500 L Luft Sch. M400	4	1,5	1,2	1,5	●	○	○	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	123,00
SIP0540	2500 L Luft Sch. MRec. 310x420	4	1,5	1,2	1,5	○	●	○	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	123,00
SIP0543	2500 L Luft Sch. MOval 320x455	4	1,5	1,2	1,5	○	○	●	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	123,00
SIP0117	2500 L Luft Sch. M400 Kühl. 750	4	1,5	1,2	1,5	●	○	○	●	○	●	Ø 1270 x 2800h	2000h	130,00

Legenda: ○ = optional ● = geliefert



Lagerung 2500

2500 L für Lagerung



Der 2500 Liter Edelstahltank mit oberem Deckel Ø 400 mm und 10° konischem Boden ist die ideale Lösung für die Weinlagerung. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts. Alle Tanks sind ausgestattet mit: Leiterhalterung, Füllstandsanzeige, 4 Edelstahl Beinen mit verstellbaren Füßen, oberem Deckel mit Entlüftungsventil, Probenehmer, partialem und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen DIN40 x GA50. Auf Anfrage können sie für ein Stickstoffsystem vorbereitet werden.

SIP0541



Komplett mit:
Mannloch Ø 400.

SIP0544



Komplett mit:
Rechteckig
Mannloch 310x420

SIP0545



Komplett mit:
Oval Mannloch
320x455.

SIP0240



Komplett mit:
Mannloch Ø 400,
Kühlmantel h 750
mm.



Vorbereitung für Stickstoffsystem

Code	10° Konisc. Boden	Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Mannloch Ø 400	Rec. Mannloch 310 x 420	Oval Mannloch 320 x 455	Thermometer	Kühlmantel h 500	Kühlmantel h 750	Vorbereitung für Stickstoffsystem	Abmessungen (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0069	2500 L Lagerung		4	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	118,00
SIP0541	2500 L Lagerung M400		4	1,5	1,2	1,5	●	○	○	○	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	123,00
SIP0544	2500 L Lag. MRec. 310x420		4	1,5	1,2	1,5	○	●	○	○	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	123,00
SIP0545	2500 L Lag. MOval 320x455		4	1,5	1,2	1,5	○	○	●	○	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	123,00
SIP0240	2500 L Lag. M400 Kühl. 750		4	1,5	1,2	1,5	●	○	○	●	○	●	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	130,00

Legenda: ○ = optional ● = geliefert

Lagerung

EDELSTAHL TANKS MIT
10° KONISCHEM BODEN



3000 L mit Luft Schwimmdeckel

Der 3000 Liter Edelstahltank mit Luft Schwimmdeckel und 10° konischem Boden ist die ideale Lösung für die Gärung, Reifung und Lagerung von Wein. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts.

Alle Tanks sind ausgestattet mit: Leiterhalterung, Füllstandsanzeige, 4 Edelstahl Beinen mit verstellbaren Füßen, Luft-Schwimmdeckel Kit mit Hebearm, Probenehmer, partialem und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen DIN40 x GA50.



SIP0121



Komplett mit:
Mannloch Ø 400.

SIP0546



Komplett mit:
Rechteckig
Mannloch 310x420.

SIP0547



Komplett mit: Oval
Mannloch 320x455

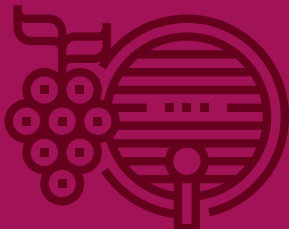
SIP0122



Komplett mit:
Mannloch Ø 400,
Kühlmantel h 750

Code	10° Konisc. Boden Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Mannloch Ø 400	Rec. Mannloch 310 x 420	Oval Mannloch 320 x 455	Thermometer	Kühlmantel h 500	Kühlmantel h 750	Abmessungen (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0119	3000 L Luft Sch.	4	2	1,2	2	○	○	○	○	○	○	Ø 1400 x 2800h	2000h	118,00
SIP0121	3000 L Luft Sch. M400	4	2	1,2	2	●	○	○	○	○	○	Ø 1400 x 2800h	2000h	123,00
SIP0546	3000 L Luft Sch. MReC. 310x420	4	2	1,2	2	○	●	○	○	○	○	Ø 1400 x 2800h	2000h	125,00
SIP0547	3000 L Luft Sch. MOval 320x455	4	2	1,2	2	○	○	●	○	○	○	Ø 1400 x 2800h	2000h	126,00
SIP0122	3000 L Luft Sch. M400 Kühl. 750	4	2	1,2	2	●	○	○	●	○	●	Ø 1400 x 2800h	2000h	130,00

Legenda: ○ = optional ● = geliefert



Lagerung 3000

3000 L für Lagerung



Der 3000 Liter Edelstahl Tank mit oberem Deckel Ø 400 mm und 10° konischem Boden ist die ideale Lösung für die Weinlagerung. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts. Alle Tanks sind ausgestattet mit: Leiterhalterung, Füllstandsanzeige, 4 Edelstahl Beinen mit verstellbaren Füßen, oberem Deckel mit Entlüftungsventil, Probenehmer, partialem und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen DIN40 x GA50. Auf Anfrage können sie für ein Stickstoffsystem vorbereitet werden.

SIP0262



Komplett mit:
Mannloch Ø 400.

SIP0324



Komplett mit:
Rechteckig
Mannloch 310x420

SIP0549



Komplett mit:
Oval Mannloch
320x455.

SIP0241



Komplett mit:
Mannloch Ø 400,
Kühlmantel h 750
mm.



Vorbereitung für Stickstoffsystem

Code	10° Konisc. Boden	Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Mannloch Ø 400	Rec. Mannloch 310 x 420	Oval Mannloch 320 x 455	Thermometer	Kühlmantel h 500	Kühlmantel h 750	Vorbereitung für Stickstoffsystem	Abmessungen (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0266	3000 L Lagerung		4	2	1,2	2	○	○	○	○	○	○	○	Ø 140 x 2800h	2000 h	118,00
SIP0262	3000 L Lagerung M400		4	2	1,2	2	●	○	○	○	○	○	○	Ø 140 x 2800h	2000h	123,00
SIP0324	3000 L Lag. MRec. 310x420		4	2	1,2	2	○	●	○	○	○	○	○	Ø 140 x 2800h	2000h	125,00
SIP0549	3000 L Lag. MOval 320x455		4	2	1,2	2	○	○	●	○	○	○	○	Ø 140 x 2800h	2000h	126,00
SIP0241	3000 L Lag. M400 Kühl. 750		4	2	1,2	2	●	○	○	●	○	●	○	Ø 140 x 2800h	2000h	130,00

Legenda: ○ = optional ● = geliefert

Lagerung

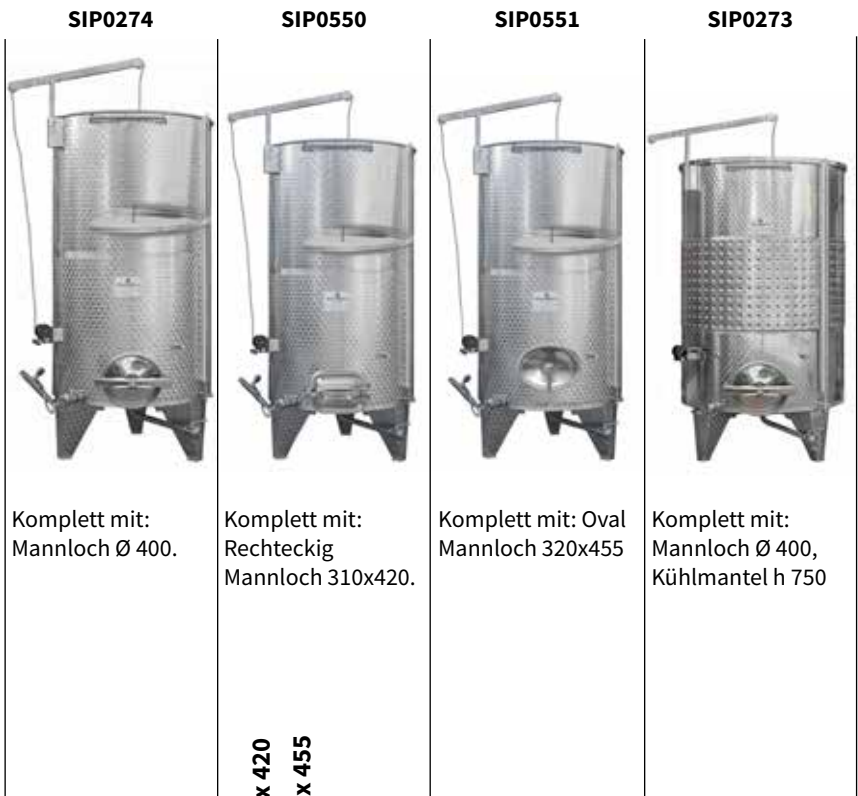
EDELSTAHL TANKS MIT
10° KONISCHEM BODEN



5000 L mit Luft Schwimmdeckel

Der 5000 Liter Edelstahltank mit Luft Schwimmdeckel und 10° konischem Boden ist die ideale Lösung für die Gärung, Reifung und Lagerung von Wein. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts.

Alle Tanks sind ausgestattet mit: Leiterhalterung, Füllstandsanzeige, 4 Edelstahl Beinen mit verstellbaren Füßen, Luft-Schwimmdeckel Kit mit Hebearm, Probenehmer, partialem und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen DIN40 x GA50.



SIP0274
Komplett mit:
Mannloch Ø 400.

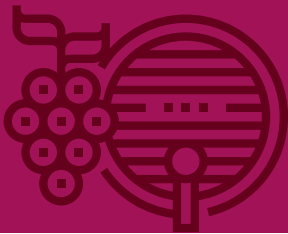
SIP0550
Komplett mit:
Rechteckig
Mannloch 310x420.

SIP0551
Komplett mit: Oval
Mannloch 320x455

SIP0273
Komplett mit:
Mannloch Ø 400,
Kühlmantel h 750

Code	10° Konisc. Boden Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Mannloch Ø 400	Rec. Mannloch 310 x 420	Oval Mannloch 320 x 455	Thermometer	Kühlmantel h 500	Kühlmantel h 750	Abmessungen (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0340	5000 L Luft Sch.	4	2	1,5	2	○	○	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	118,00
SIP0274	5000 L Luft Sch. M400	4	2	1,5	2	●	○	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	123,00
SIP0550	5000 L Luft Sch. MRec.310x420	4	2	1,5	2	○	●	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	125,00
SIP0551	5000 L Luft Sch. MOval 320x455	4	2	1,5	2	○	○	●	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	126,00
SIP0273	5000 L Luft Sch. M400 Kühl. 750	4	2	1,5	2	●	○	○	●	○	●	Ø 1600 x 3200h	2500h	130,00

Legenda: ○ = optional ● = geliefert



Lagerung 5000

5000 L für Lagerung



Der 5000 Liter Edelstahltank mit oberem Deckel Ø 400 mm und 10 konischem Boden ist die ideale Lösung für die Weinlagerung. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, bewahrt er die organoleptischen Eigenschaften des gelagerten Produkts. Alle Tanks sind ausgestattet mit: Leiterhalterung, Füllstandsanzeige, 4 Edelstahl Beinen mit verstellbaren Füßen, oberem Deckel mit Entlüftungsventil, Probenehmer, partialem und totalem Ablauf mit Edelstahl Kugelhähnen DIN40 x GA50. Auf Anfrage können sie für ein Stickstoffsystem vorbereitet werden.

SIP0552



Komplett mit:
Mannloch Ø 400.

SIP0554



Komplett mit:
Rechteckig
Mannloch 310x420

SIP0555



Komplett mit:
Oval Mannloch
320x455.

SIP0553



Komplett mit:
Mannloch Ø 400,
Kühlmantel h 750
mm.



Vorbereitung für Stickstoffsystem

Code	10° Konisc. Boden	Edelstahl	Anzahl Beine	Beine mm	Zylinder mm	Boden mm	Mannloch Ø 400	Rec. Mannloch 310 x 420	Oval Mannloch 320 x 455	Thermometer	Kühlmantel h 500	Kühlmantel h 750	Vorbereitung für Stickstoffsystem	Abmessungen (mm)	Zylinder (mm)	Gewicht (Kg)
SIP0268	5000 L Lagerung		4	2	1,5	2	○	○	○	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	118,00
SIP0552	5000 L Lagerung P400		4	2	1,5	2	●	○	○	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	123,00
SIP0554	5000 L Lag. MRec. 310x420		4	2	1,5	2	○	●	○	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	125,00
SIP0555	5000 L Lag. MOval 320x455		4	2	1,5	2	○	○	●	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	130,00
SIP0553	5000 L Lag. M400 Kühl. 750		4	2	1,5	2	●	○	○	●	○	●	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	130,00

Legenda: ○ = optional ● = geliefert

Lagerung

ZUBEHÖR FÜR EDELSTAHLTANKS
MIT KONISCHEM BODEN



Luft Schwimmdeckel Kit



Code	Beschreibung	Durchmesser (mm)	Gewicht (kg)
SIR0227	Für Tanks 300 L	610	2,00
SIR0228	Für Tanks 500 L	695	3,50
SIR0252	Für Tanks 1000 L	910	5,00
SIR0240	Für Tanks 1500/2000 L	1125	6,00
SIR0246	Für Tanks 2500 L	1270	7,50
SIR0112	Für Tanks 3000 L	1400	8,00
SIR0119	Für Tanks 5000 L	1600	8,00

Ventile

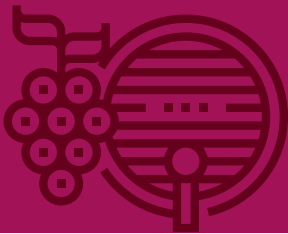


Code	Beschreibung	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
RIR0003	Hahn für Weinprobe inox 3/8"	70 x 50 x 30	0,20
RIP0063	Ventil Edelstahl DN20 1" M x ENO30	150 x 50 x 50	0,48
RIP0071	Ventil Edelstahl DN25 1" M x GA40	150 x 50 x 50	0,50
RIP0105	Ventil Messing verchromt 1" x ENO30	150 x 50 x 50	0,45
RIP0106	Ventil Messing verchromt 1 1/2" x ENO40	150 x 50 x 50	0,50
RIP0393	Ventil Edelstahl DIN40 M m/d x GA40	150 x 60 x 60	0,60
RIP0145	Ventil Edelstahl DIN40 M m/d x GA50	150 x 60 x 60	0,61
RIP0116	Ventil Edelstahl DIN40 M m/d x CLAMP1" 1/2	150 x 60 x 60	0,62

Ersatzteile



Code	Beschreibung	Gewicht (kg)
SIR0295	Entlüftungsventil 1" 1/4	0,07
SIR0294	Entlüftungsventil 1" 1/2	0,07
SIR0263	30-mm-Pumpe für Luftschwimmer-Kit	0,46
EPP0155	Schlauch Lebensmittel 8 x 12	0,08
PCP0228	Vaselinöl 1 L	0,86
SIR0208	Dichtung für Mannloch Ø 300	0,14
SIR0209	Dichtung für Mannloch Ø 400	0,29
SIR0219	Dichtung für Rechteckig Mannloch Ø 310x420	0,27
SIR0220	Dichtung für Rechteckig Mannloch 420x530	0,35
SIR 0215	Dichtung für Oval Mannloch 305x440	0,29



Lagerung

EDELSTAHLTANK
MIT KONISCHEM BODEN 10°

Palettierbare konische Tanks

Der palettierbare Edelstahl Tank ist ein professionelles Produkt, das den Transport und die Positionierung erleichtert. Die Edelstahl Basis dieses speziellen 10° konischen Lagerungstanks ermöglicht den Transport mit Hubwagen oder Gabelstapler.

Auf Anfrage kann er mit folgenden Optionen ausgestattet werden: Mannloch, Füllstandsanzeige, Probenehmer, partial Ablauf.

Doppelt wirkendes
Entlüftungsventil



Total Ablauf mit Edelstahl
Kugelhahn 1" x GA 40.



Edelstahl Basis für den Transport
mit Hubwagen.



Code	Beschreibung	Abmessungen (mm)	Edelstahlstruktur (mm)	Gewicht (kg)
SIP0463	Palettierbare konische Tank 300 L	690 x 690 x 1150h	400 x 400 x 150h	60,00
SIP0464	Palettierbare konische Tank 500 L	850 x 850 x 1550h	400 x 400 x 150h	70,00
SIP0465	Palettierbare konische Tank 1000 L	1200 x 1200 x 1550h	400 x 400 x 150h	80,00

Lagerung

EDELSTAHLTANK
MIT KONISCHEM BODEN 60°



Edelstahltank mit 60°konischem Boden und Luft Schwimmdeckel

Geeignet für die Mostgärung und Weinlagerung. Ausgestattet mit Luft Schwimmdeckel, zwei Edelstahl Kugelhähnen: einem 1" für den totale Ablauf und einem erhöhten 1/2" für den partiale Ablauf. Der 60°-konische Boden erleichtert die Sedimententfernung und sorgt für eine hervorragende Klärung der Flüssigkeit. Dank des integrierten Standfußes bietet der Tank eine ausgezeichnete Stabilität.



Tankinnenraum.



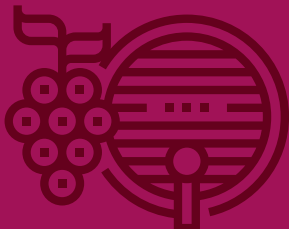
Total und partial Ablauf.



Edelstahl Kugelhahn mit Schlauchtülle Ø 20 mm.



Code	Beschreibung	Zylindermaße (mm)	Platzbedarf (mm)	Gewicht (kg)
SIP0356	Edelstahltank 60° kon. Boden Luft 50 L	Ø 370 x 416h	500 x 500 x 1136h	9,00
SIP0408	Edelstahltank 60° kon. Boden Luft 75 L	Ø 420 x 450h	550 x 550 x 1210h	10,70
SIP0357	Edelstahltank 60° kon. Boden Luft 100 L	Ø 420 x 625h	550 x 550 x 1385h	11,60
SIP0399	Edelstahltank 60° kon. Boden Luft 150 L	Ø 510 x 600h	650 x 650 x 1610h	17,00
SIP0358	Edelstahltank 60° kon. Boden Luft 200 L	Ø 510 x 850h	650 x 650 x 1700h	20,00
SIP0359	Edelstahltank 60° kon. Boden Luft 300 L	Ø 620 x 850h	650 x 650 x 1800h	24,00
SIP0398	Edelstahltank 60° kon. Boden Luft 500 L	Ø 720 x 1000h	740 x 740 x 1980h	34,00



Zubehör und Ersatzteile

EDELSTAHL TANKS MIT 60°-KONISCHEM BODEN

Kühlplatten Kit

Komplett mit Edelstahlflansch, 20/10 mm dick, mit Gärspund, Tauchkühlplatte aus Edelstahl, Drehknopf sowie Edelstahlbogen mit 1/2" M + PG20 Anschlüssen.

Code	Beschreibung	Ø Flansch	Platte (mm)	Gewicht (kg)
ABP0449	Für Tank 50 L	388 mm	270x380h	7,20
ABP0430	Für Tank 75 L	435 mm	270x380h	7,40
ABP0440	Für Tank 100 L	435 mm	370x600h	7,50
ABP0431	Für Tank 150 L	530 mm	370x600h	7,55
ABP0441	Für Tank 200 L	530 mm	370x800h	7,60
ABP0432	Für Tank 300 L	639 mm	370x800h	7,80



Luft Schwimmdeckel Kit

Komplett mit Luft Schwimmdeckel, Luftkammer, Edelstahlpumpe mit Manometer, Rückholseil, Schellen, Schlauch und Entlüftungsventil.

Code	Beschreibung	Durchmesser (mm)	Gewicht (kg)
SIR0224	Für Tank 50 L	350	0,87
SIR0343	Für Tank 75/100 L	405	2,25
SIR0247	Für Tank 150/200 L	480	2,70
SIR0227	Für Tank 300 L	610	3,00
SIR0228	Für Tank 500 L	695	4,00



Luftkammern

Code	Beschreibung	Durchmesser (mm)	Gewicht (kg)
SIR0030	Für Tank 50 L	350	0,08
SIR0031	Für Tank 75/100 L	400	0,09
SIR0033	Für Tank 150/200 L	500	0,10
SIR0035	Für Tank 300 L	600	0,12
SIR0037	Für Tank 500 L	700	0,14



Ersatzteile

Code	Beschreibung	Gewicht (kg)
SIR0295	Entlüftungsventil 1" 1/4	0,06
SIR0263	30-mm-Pumpe für Luftschwimmer-Kit	0,43
EPP0155	Schlauch Lebensmittel 8 x 12	0,08
RIP0410	Ventile Edelstahl mit Kugel DN15 1/2" F x 3/4" M.	0,24
RIP0411	Edelstahl Kugelhahn DN20 1" F x 3/4" M.	0,40
RIR0192	Edelstahl-Schlauchtülle mit Mutter 3/4" F PG20	0,05



Zubehör

ABFÜLLPISTOLE UND TROPFAUFFANGSCHALE



Edelstahl Abfüllpistole

Die Abfüllpistole aus Edelstahl mit Hahn ist ein praktisches Werkzeug zur Unterstützung der Abfüllung von Lebensmittel Flüssigkeiten. Die Edelstahl Pistole beeinträchtigt nicht die Qualitätsmerkmale der Produkte. Der Hahn der Abfüllpistole misst 34 x 20 cm und wiegt 1 kg. Die Pistole ist mit einem Schlauchtülle und einem Ausgießrohr mit 20 mm Durchmesser. Erhältlich ist auch ein Modell mit digitalem oder automatischem Literzähler, um die Flüssigkeitsmenge direkt über das Display zu kontrollieren und das Umfüllen zu erleichtern. Die Komponenten des Hahns der Edelstahl Abfüllpistole ermöglichen eine intuitive Montage, während das ergonomische Design die Handhabung vereinfacht.



Pistole mit digitalem Literzähler.

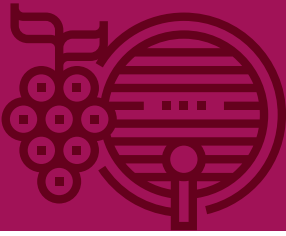


Tropfauffangschale aus Edelstahl

Das Tropfauffangtablett aus Edelstahl mit Halterung für 2 Abfüllpistolen ist eine unverzichtbare Hilfe beim Abfüllen von Glas- oder PET-Flaschen und -Damen. Ausgestattet mit einem herausnehmbaren Tropfgitter. Ablageplatz für 2 Abfüllpistolen (nicht enthalten) und verstellbare Füße.



Code	Beschreibung	Merkmale	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
IPP0159	Edelstahl Abfüllpistole	Ø Schlauchtülle 20 mm - Ø Gießrohr 20 mm	340x200	1,25
IPP0157	Pistole mit digitalem Literzähler	Ø Schlauchtülle 20 mm - Ø Gießrohr 20 mm	340x350	1,30
IPP0305	Edelstahl Auffangschale 2 Plätze	Unterkunft für 2 Abfüllpistole - Regelbare Füße	480x400x480	7,20



Kühlgeräte

Crio 1000



Crio 2000/2500



Crio 3000



TAE 31



Hocheffizient mit ausgezeichneter Kälteleistung – ideal zur Komplettierung von Anlagen für die Weinherstellung. Über ein System von Ventilen lassen sie sich einfach an ein Steuerpult sowie an Tanks mit Kühlmantel oder Tauchkühlplatte anschließen. Sobald sie in Betrieb sind, halten sie die Flüssigkeit auf der gewünschten Temperatur. Die Geräte bestehen aus mehreren Komponenten: Kompressor, Ventilatoren, Tank für Wasser-Glykol-Lösung sowie Elektropumpe für den Flüssigkeitskreislauf.



Code	Beschreibung	Steuerung	Stabilisierung	Kälteleistung	Stromversorgung	Leistung kW	Abmessungen (mm)	Betriebsgewicht
IPP0405	Crio 1000	10 HL	5 HL	kW 1,70	220V - 50 Hz	0,45	700x500x400h	50 Kg
IPP0303	Crio 2000	20 HL	10 HL	kW 2,33	220V - 50 Hz	0,77	486x660x876h	94 Kg
IPP0398	Crio 2500	30 HL	15 HL	kW 2,98	220V - 50 Hz	1,01	486x660x876h	100 Kg
IPP0201	Crio 3000	100 HL	13 HL	kW 3,20	220V - 50 Hz	2,00	600x1050x770h	120 Kg
IPP0427	Crio 6000	350 HL	45 HL	kW 5,25	380V - 50 Hz	3,60	840x1150x965h	230 Kg
IPP0428	Crio 9000	500 HL	60 HL	kW 9,30	380V - 50 Hz	5,00	840x1150x965h	270 Kg
IPP0220	TAE 31	600 HL	80 HL	kW 9,50	380V - 50 Hz	6,00	660x1310x1400h	316 Kg

Kühlung

EDELSTAHLPLATTEN UND THERMOBÄNDER



Edelstahl Tauchkühlplatten

Tauchkonditionierungsplatte zur Temperaturkontrolle während der Gärung, anschließbar an Kühlanlagen.

Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Die Platten sind doppelt kanalisiert, vertikal im Tank montiert und mit 1/2"-Gewindeanschlüssen für Zu- und Ablauf des Kühlmittels ausgestattet. Die Effizienz der Platten hängt auch von der tatsächlichen Leistung der Kälteanlage und vom Versorgungssystem ab.



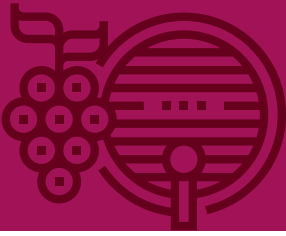
Code	Beschreibung	Austauschfläche	Gewicht (kg)
IPP0120	Edelstahl Tauchkühlplatten 270 x 600	0,32 m ²	3,50
IPP0121	Edelstahl Tauchkühlplatten 270 x 800	0,43 m ²	4,50
IPP0130	Edelstahl Tauchkühlplatten 370 x 600	0,44 m ²	4,00
IPP0132	Edelstahl Tauchkühlplatten 370 x 800	0,59 m ²	5,20
IPP0134	Edelstahl Tauchkühlplatten 370 x 1000	6,67 m ²	6,20
IPP0135	Edelstahl Tauchkühlplatten 370 x 1200	7,75 m ²	7,50
IPP0136	Edelstahl Tauchkühlplatten 370 x 1400	9,04 m ²	8,20
IPP0137	Edelstahl Tauchkühlplatten 370 x 1600	10,22 m ²	9,50
IPP0139	Edelstahl Tauchkühlplatten 370 x 1800	11,41 m ²	11,60
IPP0140	Edelstahl Tauchkühlplatten 370 x 2000	12,59 m ²	13,90
IPP0142	Edelstahl Tauchkühlplatten 370 x 2500	15,55 m ²	16,00
IPP0143	Edelstahl Tauchkühlplatten 370 x 3000	18,51 m ²	19,00

Konditionierung Thermobänder aus Polypropylen

Erhältlich für Tanks von 600 bis 50.000 Litern. Jede einzelne Band kann sowohl in Serie als auch parallel mit benachbarten verbunden werden. Sie kann mit warmem Wasser (+50–60 °C) oder kaltem Wasser (bis -10 °C) betrieben werden, bei Einsatz flexibler, mobiler Konditioniersysteme.



Code	Beschreibung	Länge (mm)	Tankumfang (mm)	Gewicht (kg)
IPP0351	Thermobänder 500	1250	1570	2,60
IPP0165	Thermobänder 600	1560	1880	2,70
IPP0316	Thermobänder 720	1940	2260	2,80
IPP0166	Thermobänder 800	2190	2510	2,90
IPP0167	Thermobänder 950	2660	2890	3,00
IPP0160	Thermobänder 1100	3130	3450	3,30
IPP0350	Thermobänder 1200	3450	3770	3,55
IPP0161	Thermobänder 1270	3670	3990	3,85
IPP0162	Thermobänder 1430	4170	4490	4,15
IPP0163	Thermobänder 1580	4640	4960	5,00
IPP0164	Thermobänder 1750	5180	5500	7,00



Kühlung

SCHALTSCHRANK UND MOTORISIERTE VENTILE

Schaltschrank in Betrieb.



Schaltschrank

Ein unverzichtbares Element zur Steuerung der Gärprozesse im Weinkeller – ein Muss für die Herstellung von Qualitätswein. Das Schaltschrank wird an die Kühlanlage angeschlossen und ermöglicht die Einstellung der idealen Temperatur für jeden einzelnen Tank.

Intuitiv und einfach zu bedienen dank Displays, mit zwei Funktionsweise: automatisch und manuell. Die Schalttafel wird mit einer Anzahl von Fühlern geliefert, die der Anzahl der Positionen entspricht.

Code	Beschreibung	Positionen	Stromversorgung	Gewicht (kg)
IPP0426	Schaltschrank 2P	2	220V - 50 Hz	2,60
IPP0181	Schaltschrank 4P	4	220V - 50 Hz	2,70
IPP0182	Schaltschrank 5P	5	220V - 50 Hz	2,80
IPP0183	Schaltschrank 8P	8	220V - 50 Hz	2,90
IPP0180	Schaltschrank 12P	12	220V - 50 Hz	3,00



Motorisiertes Ventil 24V

Ausgestattet mit Servoantrieb, verfügt das motorisierte Ventil über 2 Wege mit GAS 3/4" Anschlüsse, 24V AC (Stromversorgung mit Wechselstrom 24V - 50/60 Hz).

Code	Beschreibung	Fühler	Gewicht (kg)
IPP0283	2-Wege ventil	GAS 3/4" M	1,90



Fühler PT100 – 3-polig

Modell SN200009 ermöglicht die Temperaturkontrolle von 0° bis 600 °C in Kombination mit einer Steuerungstafel. Kabel aus Glasfasergeflecht (Vetrotex), Länge 3 m.

Code	Beschreibung	Fühler (mm)	Gewicht (kg)
IPR0095	Fühler PT100 – 3-polig	6x100	0,20



Holzfässer

EICHE



Serie "3 Stelle"



Die 3-Sterne-Eichenfässer sind Holzbehälter mit einem Fassungsvermögen von 500 ml bis 50 Litern, konzipiert für die Lagerung und Reifung von Wein und Spirituosen. Es handelt sich um ein traditionelles Produkt, das von Weinkellereien und Herstellern wiederentdeckt wurde, die die positiven Eigenschaften des Holzes und seinen Einfluss auf den endgültigen Geschmack des Getränks schätzen.

Daher spielen die Auswahl des Holzes und die sorgfältige Verarbeitung eine zentrale Rolle bei der Herstellung der Eichenfässer: die vorgefertigten Bauteile werden geformt und anschließend geglättet, um eine gleichmäßige Oberfläche zu erzielen. Die Dauben werden konisch zugeschnitten, um sich besser an die zylindrische Form des Fasses anzupassen, während die Vor-Röstung und Röstung den Bauteilen ihre endgültige Form verleihen.

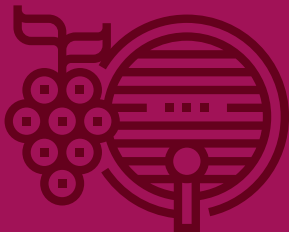
Die Fässer sind mit einem Hahn ausgestattet, der horizontal angebracht werden kann. Er sorgt dafür, dass das Produkt lichtgeschützt und isoliert gelagert wird; diese Bedingungen sind notwendig, damit sich die organoleptischen Eigenschaften des Inhalts optimal entwickeln können.

Fass und Barrique



Das 50 Liter Fass und die 225 Liter Barrique sind ideal für die Reifung und Lagerung von Wein und Spirituosen, da die im Holz enthaltenen Tannine dem Produkt sein typisches Aroma und seine Farbe verleihen

Code	Beschreibung	Daubenstärke	Holzherkunft	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
BLP0043	Fass aus Eiche 500 mL ***	23 mm	Serbien	Ø 140 x 150 L	1,35
BLP0044	Fass aus Eiche 1 L ***	23 mm	Serbien	Ø 170 x 150 L	1,80
BLP0047	Fass aus Eiche 2 L ***	23 mm	Serbien	Ø 200 x 200 L	2,70
BLP0051	Fass aus Eiche 3 L ***	23 mm	Serbien	Ø 200 x 220 L	3,05
BLP0054	Fass aus Eiche 5 L ***	23 mm	Serbien	Ø 240 x 260 L	4,30
BLP0045	Fass aus Eiche 10 L ***	30 mm	Serbien	Ø 300 x 300 L	6,80
BLP0046	Fass aus Eiche 15 L ***	30 mm	Serbien	Ø 320 x 360 L	8,00
BLP0048	Fass aus Eiche 20 L ***	30 mm	Serbien	Ø 360 x 380 L	10,30
BLP0049	Fass aus Eiche 25 L ***	30 mm	Serbien	Ø 360 x 450 L	13,65
BLP0052	Fass aus Eiche 30 L ***	30 mm	Serbien	Ø 380 x 400 L	18,00
BLP0056	Fass aus Eiche 50 L ***	30 mm	Serbien	Ø 450 x 500 L	22,00
BLP0055	Fass aus Eiche 50 L	30 mm	Frankreich	Ø 420 x 620 L	18,00
BLP0065	Barrique aus Eiche 225 L	30 mm	Frankreich	Ø 700 x 950 L	33,00



Holzfässer

REGENERIERTE EICHE

Mannloch bei 225 L Barrique.



Innen/Außen regeneriert

Diese Fässer werden innen und außen regeneriert, mit Sauerstoffanreicherung und Zugabe von Tanninen; diese werden nicht nur während der Gärung aus den Trauben extrahiert, sondern sind auch im Holz enthalten. So nimmt der Wein während seiner Lagerung im Fass oder in der Barrique zusätzlich Aromen auf.

Sie verleihen dem Wein Farbe und zarte rosafarbene Nuancen, abhängig von der Intensität der Tannine. Eine weitere wichtige Eigenschaft der Tannine ist ihre konservierende Wirkung als Sie antibakteriell wirken, schützen den Wein und garantieren eine längere Haltbarkeit.

Ab 225 L Fassungsvermögen sind die Fässer mit einer Reinigungsöffnung ausgestattet, um die Reinigung zu erleichtern.

Mannloch bei 300 L Fass.



Edelstahlmannloch bei 500 L Fass



Code	Beschreibung	Regenerierung	Korkverschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
BLP0100	Regenerierte Fass 20 L	Innen/Außen	enthalten	Ø 350 x 520 L	9,00
BLP0101	Regenerierte Fass 30 L	Innen/Außen	enthalten	Ø 400 x 520 L	12,00
BLP0103	Regenerierte Fass 60 L	Innen/Außen	enthalten	Ø 500 x 600 L	14,00
BLP0105	Regenerierte Fass 100 L	Innen/Außen	enthalten	Ø 600 x 800 L	20,00
BLP0108	Regenerierte Barrique 225 L m/mannloch	Innen/Außen	enthalten	Ø 700 x 950 L	40,00
BLP0111	Regenerierte Fass 300 L m/mannloch	Innen/Außen	enthalten	Ø 760 x 1000 L	48,00
BLP0115	Regenerierte Fass 500 L m/mannloch	Innen/Außen	enthalten	Ø 950 x 1100 L	70,00
BLP0163	Regenerierte Fass 500 L m/Edelstahlmannloch	Innen/Außen	enthalten	Ø 950 x 1100 L	71,00

Holzfässer

KASTANIE



Aus Kastanienholz

Kastanienfässer sind traditionell für die Reifung von Weinen verwendet worden. In den letzten Jahren wurde dieses Holz wiederentdeckt und zunehmend für den Fass- und Barrique-Bau genutzt. Kastanie ist heller als Eiche, reich an Tanninen und verleiht vielen Weinsorten eher mineralische als würzige Noten.

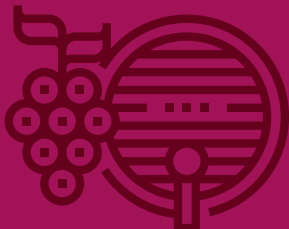
Die Fässer werden aus neuem Kastanienholz gefertigt und anschließend innen von Hand paraffiniert. Dieses Verfahren kann zu geringfügigen Abweichungen gegenüber den angegebenen Maßen führen.



Kastanienfass mit mannloch



Code	Beschreibung	Innen	Korkverschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
BLP0010	Kastanienfass 20 L	Paraffiniertes	enthalten	Ø 360 x 380 L	7,50
BLP0012	Kastanienfass 30 L	Paraffiniertes	enthalten	Ø 380 x 500 L	10,50
BLP0013	Kastanienfass 50 L	Paraffiniertes	enthalten	Ø 400 x 600 L	12,50
BLP0014	Kastanienfass 100 L	Paraffiniertes	enthalten	Ø 500 x 800 L	18,00
BLP0015	Kastanienfass 200 L m/mannloch	Paraffiniertes	enthalten	Ø 700 x 900 L	33,00
BLP0019	Kastanienfass 300 L m/mannloch	Paraffiniertes	enthalten	Ø 720 x 1020 L	41,00
BLP0020	Kastanienfass 400 L m/mannloch	Paraffiniertes	enthalten	Ø 800 x 1040 L	54,00
BLP0021	Kastanienfass 500 L m/mannloch	Paraffiniertes	enthalten	Ø 950 x 1080 L	66,00



Rührstab für Batonnage



Silikon Ausdehnungsstopfen

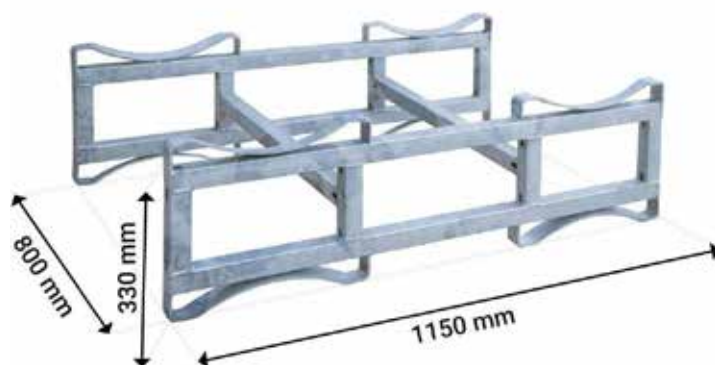


Silikonstopfen



Barrique Halterung

Die Barrique Halterung ist unverzichtbar für die Organisation des Weinkellers. Die feuerverzinkte Stahlstruktur ist so konzipiert, dass sie stapelbar ist und bis zu drei Fassreihen (1+2) tragen kann. So werden Lagerung, Handhabung und Wartung der Fässer deutlich erleichtert.



Code	Beschreibung	Materialien	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
IPP0169	Barrique Halterung	Verzinkter Stahl	1150 x 800 x 330h	25,0
BLP0001	Rührstab für Batonnage	Edelstahl	1000	1,00
TXP0142	Silikon Ausdehnungsstopfen	Silikon in Lebensmittelqualität	Ø unt. 48 x Ø obe. 60 x 65h	0,160
TXP0143	Silikonverschluss mit Lüftungsloch	Silikon in Lebensmittelqualität	Ø unt. 48 x Ø obe. 60 x 65h	0,100
TXP0152	Silikonverschluss nr. 8	Silikon in Lebensmittelqualität	Ø unt. 27 x Ø obe. 36 x 38h	0,035
TXP0152	Silikonverschluss nr. 9	Silikon in Lebensmittelqualität	Ø unt. 31 x Ø obe. 40 x 38h	0,046
TXP0144	Silikonverschluss nr. 10	Silikon in Lebensmittelqualität	Ø unt. 33 x Ø obe. 45 x 46h	0,060
TXP0145	Silikonverschluss nr. 11	Silikon in Lebensmittelqualität	Ø unt. 36 x Ø obe. 47 x 50h	0,075
TXP0146	Silikonverschluss nr. 12	Silikon in Lebensmittelqualität	Ø unt. 40 x Ø obe. 52 x 53h	0,102
TXP0147	Silikonverschluss nr. 13	Silikon in Lebensmittelqualität	Ø unt. 48 x Ø obe. 60 x 60h	0,154
TXP0148	Silikonverschluss nr. 14	Silikon in Lebensmittelqualität	Ø unt. 52 x Ø obe. 62 x 70h	0,200
TXP0150	Silikonverschluss nr. 18	Silikon in Lebensmittelqualität	Ø unt. 73 x Ø obe. 85 x 70h	0,300

Elektropumpe

BE-M



Selbstansaugende, bidirektionale Elektropumpe

Die Elektropumpe der Serie **BE-M** sind praktisches Zubehör für das präzise und schnelle Umfüllen von Wein und Lebensmittel Flüssigkeiten. Das Fördersystem besteht aus einem 220V-Motor, der mit einem bronzenen Stern Impeller verbunden ist. Das Ansaugsystem ermöglicht der Pumpe einen einwandfreien Betrieb selbst bei unregelmäßigem Flüssigkeitsfluss – der in beide Richtungen umgepumpt werden kann.

BE-M 20



Bidirektionaler Schalter

BE-M 25



BE-M 30



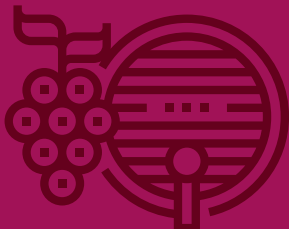
BE-M 40



BE-M 50



Code	Beschreibung	Leistung	Fördermenge	Stromversorgung	Gewinde und Schlauchanschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
EPP0082	BE-M 20	0,5 Hp	28 L/min	220V - 50 Hz	3/4" GAS x PG20	230x120x190h	4,40
EPP0083	BE-M 25	0,6 Hp	40 L/min	220V - 50 Hz	1" GAS x PG25	260x120x190h	6,40
EPP0085	BE-M 30	1 Hp	85 L/min	220V - 50 Hz	1"1/4 GAS x PG30	310x160x200h	9,40
EPP0087	BE-M 40	1,2 Hp	108 L/min	220V - 50 Hz	1"1/2 GAS x PG40	330x180x200h	12,00
EPP0088	BE-M 50	3 Hp	233 L/min	220V - 50 Hz	2" GAS x PG50	410x180x220h	21,00



Selbstansaugende, bidirektionale Elektropumpe

Novax 25 M



Die Elektropumpe der Serie Novax sind ideal für den präzisen und schnellen Transfer von Wein und Lebensmittelflüssigkeiten bis zu einer Temperatur von 35 °C. Das Fördersystem besteht aus einem 220V-Motor, der mit einem bronzenen Stern Impeller verbunden ist. Das Ansaugsystem gewährleistet eine hervorragende Leistung auch bei Unterbrechungen des Flüssigkeitsflusses – mit Umschaltmöglichkeit der Fließrichtung.

Novax 20 M

Novax 30 M



Novax 40 M



Novax 50 M



Bidirektionaler Schalter

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

Elektropumpe

ENOS



Selbstansaugende, bidirektionale Elektropumpe

Die Elektropumpe der Serie Enos sind praktische, professionelle Geräte für den Transfer von Wein und Lebensmittelflüssigkeiten. Das Gehäuse der Pumpe besteht aus robustem Edelstahl AISI 304 – ideal im Umgang mit Flüssigkeiten dank hoher Feuchtigkeitsbeständigkeit und Korrosionsfestigkeit.

Das Ansaugsystem sorgt für hervorragenden Betrieb auch bei unregelmäßigem Flüssigkeitsstrom und erlaubt das Umfüllen in beide Richtungen.

ENOS 20



Bidirektionaler Schalter



Schlauchtülle Ø 20 mm



ENOS 25



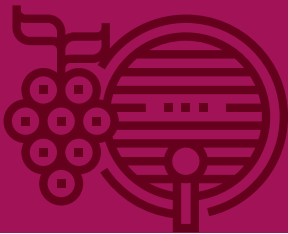
Tragegriff



Schlauchtülle Ø 25 mm



Code	Beschreibung	Leistung	Fördermenge	Stromversorgung	Gewinde und Schlauchanschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
EPP0092	ENOS 20	0,33 kW	28 L/min	220V - 50 Hz	3/4" GAS x PG20	230x120x190h	4,80
EPP0093	ENOS 25	0,35 kW	40 L/min	220V - 50 Hz	1" GAS x PG25	260x120x190h	6,80



Flexibler Impeller

Elektropumpe mit Edelstahlgehäuse und flexiblem Impeller – ideal für den Transfer von Lebensmittel Flüssigkeiten, empfindlichen oder viskosen Medien, auch mit Feststoffanteilen. Empfohlen für den Einsatz in der Önologie, im Olivenölsektor, aber auch in der Chemie-, Kosmetik- und Pharmaindustrie. Der sternförmige Impeller aus CR kann Flüssigkeiten aus bis zu 6 Metern Tiefe ansaugen. Der Flüssigkeitstransfer erfolgt kontinuierlich und pulsationsfrei, wodurch die organoleptischen Eigenschaften des Produkts erhalten bleiben. Selbstansaugend und reversibel (funktioniert in beide Drehrichtungen, was ein Rückfördern überschüssiger Flüssigkeit ohne manuelles Eingreifen sowie das einfache Entleeren der Leitungen ermöglicht).

EP Midex 30



EP Minor 40



EP Senior 40



GR Minor 40



GR Major 60



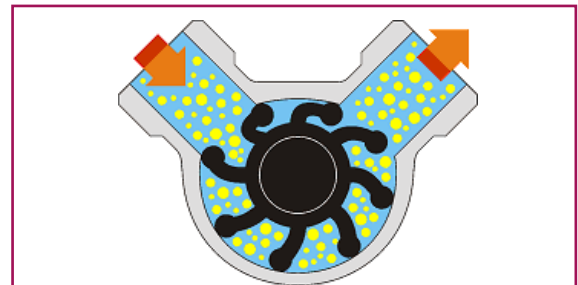
EP Mini 20



CR Impeller



Bidirektionaler Schalter



Hauptmerkmale und Vorteile: Die flexiblen Schaufeln des Impellers verformen sich beim Drehen, saugen die Flüssigkeit an und transportieren sie kontinuierlich zum Auslass. Dieses Prinzip kombiniert zellschonendes Pumpen mit hoher Selbstansaugkraft.

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

Elektropumpe

FLEXI



Flexibler Impeller

Selbstansaugende Elektropumpe Flexi aus Edelstahl AISI 304 mit Neopren Impeller.

Ein professionelles Gerät zum Umfüllen von Lebensmittelflüssigkeiten wie Wein, Öl und Bier mit einer Temperatur von maximal 35 °C. Die Pumpe ist auch für den Einsatz in der Landwirtschaft, im nautischen Bereich oder im Gartenbau geeignet, da sie auch Medien mit Feststoffanteilen transportieren kann.

Flexi 60



Flexi 30



Flexi 40



Flexi 50



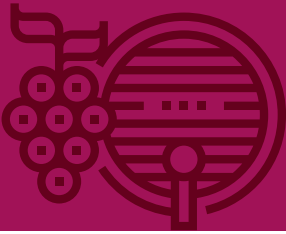
Bidirektionaler Schalter



Flexibler Impeller aus Neopren.



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



Elektropumpe

MONOSCHNECKENPUMPE

Edelstahl Innenrotor

Elektropumpe mit Gehäuse und Rotor aus Edelstahl AISI 304, ausgestattet mit Wagen und Griff – ideal für den mobilen Einsatz im Weinkeller. Empfohlen für den Einsatz in der Weinherstellung zum Umfüllen von Wein und Most, auch bei hohen Temperaturen. Der Edelstahl Rotor beeinträchtigt nicht die organoleptischen Eigenschaften des Produkts und entspricht den lebensmittelrechtlichen Anforderungen gemäß D.M. 21/03/73.

Modelle mit Drehzahlregler oder Frequenzumrichter ermöglichen eine präzise Steuerung der Durchflussmenge.

P30 A.T. mit mechanischer Drehzahlregelung - 380V



P30 A.T. mit inverter - 220V



P30 A.T. - 220V



Messgerät



Griff aus Edelstahl



IN/OUT Ärmel 1" GAS



Inverter



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

Elektropumpe

PERISTALTIK



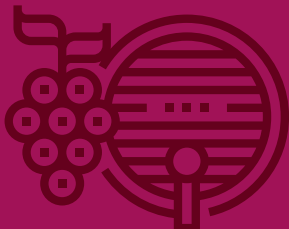
Große Vielseitigkeit beim Produkttransfer (je nach Modell): Most, Still- oder Schaumwein, ganze oder entrappten Trauben. Die peristaltischen Pumpen, die in mehreren Modellen erhältlich sind, können sich jedem Bedarf anpassen. Sie sind vollständig aus Edelstahl AISI 304 gefertigt und verfügen über einen oder zwei Rotoren mit auf Lagern montierten Rollen. Außerdem sind sie mit einem Funksteuerungs-Kit, einem Schaltschrank mit Laufrichtungsumkehr, einem elektronischen Geschwindigkeitsregler, einem Membran-Ausdehnungsgefäß sowie einem selbsttragenden Wagen aus Edelstahl AISI 304 ausgestattet. Die peristaltischen Pumpen haben eine Förderleistung von 10 bis 700 hl/h und sind mit oder ohne Trichter erhältlich.



Eigenschaften:

- Motorumdrehungen pro Minute (U/min): 19/63
- Flüssigkeitsdurchfluss (hl/h): 10/60
- DIN 50-Anschlüsse
- Motorleistung kW: 1,5
- Peristaltikschlauch: Ø 45 mm
- Anzahl der Rollen: 2
- Stromversorgung: dreiphasig 400 V
- Länge mm: 1050
- Tiefe mm: 650
- Höhe mm: 900
- Gewicht kg: 120

Code	Beschreibung	Leistung	Fördermenge	RPM	Schlauch	Anschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
EPP0077	Peristaltische Pumpe 60 HL	1,5 kW	60 hL/h	19/63	Ø 45	DIN 50	1050x650x900h	120,00



Zubehör und Ersatzteile für Elektropumpe



Code	Beschreibung	Abmessungen	Gewicht (kg)
EPR0049	Impeller EPDM für EP Mini	-	0,085
EPR0044	Impeller EPDM für EP Midex	-	0,10
EPR0052	Impeller EPDM für EP Minor	-	0,49
EPR0167	Impeller EPDM für EP Major	-	0,50
EPR0043	Impeller EPDM für EP Maxi	-	0,70
EPR0037	Impeller NEOPRENE für Flexi 30	-	0,28
EPR0038	Impeller NEOPRENE für Flexi 40	-	0,35
EPR0039	Impeller NEOPRENE für Flexi 50	-	0,69
EPR0040	Impeller NEOPRENE für Flexi 60/70	-	1,40
EPP0229	Edelstahl Mini Wagen	715 x 290 x 570h	2,00
EPP0002	Edelstahl Midi Wagen	330 x 770 x 506h	3,85
EPP0313	Edelstahl Maxi Wagen	645 x 330 x 665h	4,75
EPP0004	Emaillierter Wagen	300 x 720 x 595h	1,75

Filtration

KARTONFILTER 20 X 20



Baby

Der Weinflter Baby besteht aus einer Elektropumpe und einem Plattenfiltersystem aus Moplen, zwischen die Filterkartons eingesetzt werden. Das System aus gepressten Schichten sorgt für eine ausgezeichnete Reinigungsleistung bei gleichzeitiger Wahrung der organoleptischen Eigenschaften des Weins.

Besonders geschätzt für den Einsatz im privaten Bereich sowie in kleinen und mittleren Weinkellereien.

Baby 6



Baby 12



Baby 18



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

Baby inox

Beim Weinflter Baby Inox sind die Moplen Platten zwischen Edelstahlplatten und dadurch wird eine hohe Reinigungsleistung erzielt, ohne die wesentlichen Eigenschaften der umgefüllten Flüssigkeit zu verändern.

Der Filter eignet sich ideal für den Heimgebrauch, ist aber auch im professionellen Bereich – etwa in kleinen und mittleren Weinkellereien – weit verbreitet.

Baby 6



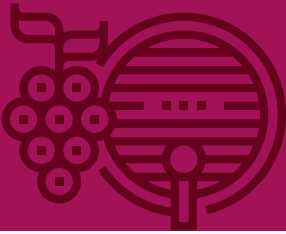
Baby 12



Baby 18



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



Filtration

KARTONFILTER 20 X 20

Jolly

Die Filter der Serie Jolly ermöglichen eine Filtrationsleistung von 100 bis 5000 Litern pro Stunde. Sie sind speziell für die Bedürfnisse kleiner und mittlerer Betriebe konzipiert und bestehen vollständig aus Edelstahl – praktisch und sicher. Je nach verwendetem Filtermedium kann grob vorgefiltert, geklärt oder sterilisiert werden: für Weiß- und Rotweine, Schaumweine, Essige usw. Die 20 x 20 cm großen Stützplatten bestehen aus lebensmittelechtem Kunststoff oder auf Wunsch aus sterilisierbarem NORIL (bis 120 °C). Die Maschine ist auf einem Wagen aus Edelstahl AISI 304 montiert und mit 4 Rädern ausgestattet, um den Filter leicht zu bewegen. Ein-/Auslass Anschluss: Schlauchtülle Ø 20 mm.

Jolly 10



Jolly 20



Jolly 30



Spannrad



Elektropumpe



Frontansicht



Manometer



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

Filtration

KARTONFILTER 40 X 40



Eur

Der Kartonfilter Eur 40 mit 40x40 cm Platten ist eine professionelle Maschine zur optimalen Klärung und Sterilisation von Weinen, Schaumweinen und Spirituosen mit niedrigem Alkoholgehalt. Ausgelegt für den Einsatz mit Filterkartons im Format 40x40 cm mit unterschiedlichem Filtrationsgrad (z. B. CKP V0 bis V24, je nach Bedarf), erfüllt er vielfältige Verarbeitungsanforderungen. Mit einer Durchsatzleistung von bis zu 4000 Litern pro Stunde garantiert er ausgezeichnete Filtrationsergebnisse und erhält gleichzeitig alle organoleptischen Eigenschaften des Produkts. Ausgestattet mit Moplen Platten 40x40 cm, Ein- und Auslassregulierventilen und einem Sichtglas zur Überwachung des Produktflusses. Luftentlüftungsventile und Probennahmehähne ermöglichen eine besonders präzise und kontrollierbare Filtration. Die Struktur des Filters Eur 40 ist vollständig aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und auf maximale Widerstandsfähigkeit ausgelegt, wodurch der Wartungsaufwand auf einfache Reinigungsmaßnahmen reduziert wird.

EUR 20



Ventil mit Schauglas



Elektrische Pumpe



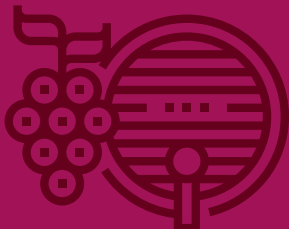
EUR40



Messgerät



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



Filtration

KARTONFILTER 20 X 20 / 40 X 40

Die kontinuierliche Entwicklungsarbeit an der CKP-Serie hat zu konstruktiven Verbesserungen geführt, die bestimmte technische Eigenschaften der Lagenfilter optimieren, ohne das hohe Qualitätsniveau zu beeinträchtigen.

Der Einsatz neuer hochwertiger Zellulose sowie eine erhebliche Verbesserung der Struktur auf der Einlassseite – stets mit „CKP“ gekennzeichnet – sorgen für eine gesteigerte Leistung.

Erhältlich in Packungen zu 25 oder 100 Stück.

Filterkartons 20 x 20 - Stück 25

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

Filterkartons 40 x 40 - Stück 25

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



Filtration

HOUSING



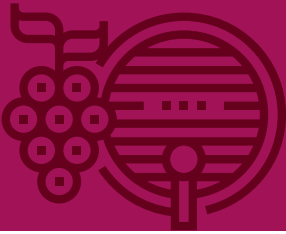
Housing 10", 30" e 30" con 3 Kartuschen

Der Housing Filter ist ein Gerät, das in der Phase vor der Abfüllung eingesetzt wird, um eine vollständige Reinigung, Kaltsterilisation und Klärung von Wein oder anderen Lebensmittelflüssigkeiten zu gewährleisten. Die Struktur besteht aus einer 30" Filter aus AISI 316 Edelstahl, die höchste Hygienestandards bietet und die Entfernung von Zellen, Hefen und Bakterien sicherstellt – mit minimaler Beeinträchtigung des Endprodukts. Die Filtermembranen des Housing- Systems haben eine Porengröße von 0,1 bis 10 µm und eine Arbeitskapazität von bis zu 1000 L/h. Ausgestattet mit D-Anschluss (DOE), kann das Housing einzeln oder in Kombination mit Abfüllmaschinen oder anderen Geräten verwendet werden.

Housing 30" mit 3 Filterkerzen



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



Filterkerzen für Housing Filter

Geeignet zur Filtration mit Housing-Filter. Diese Kartuschen ermöglichen die Reinigung, Kaltsterilisation und Glanzfiltration von Wein und anderen Lebensmitteln. Die 10"-Kartuschen verfügen über einen DOE-(D)-Anschluss für den Einsatz mit Housing-Filtern 10", während die 30"-Kartuschen mit einem „7“-Anschluss für Housing 30" ausgestattet sind. Beide Ausführungen sind waschbar, sanitisierbar und wiederverwendbar. Sie haben eine lange Lebensdauer, da sie aus hochwertigem Polypropylen gefertigt sind. Die 30"-Kartusche mit 0,45 µm und Anschluss 7 ist auch in Polyethersulfon (PES) erhältlich.

Filterkerzen 10"



Filterkerzen 30"



Patronenhalter für 30" Kerze



Anschluss 7



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

Abfüllgeräte

SIPHON ABFÜLLER



Abfüllgerät mit 3 Siphons und Behälter aus Moplen



Der 3 Siphon Weinabfüller ist ein unverzichtbares Gerät zum schnellen und automatischen Befüllen von Behältern. Der lebensmittelechte Moplen Behälter ist mit einem Füllstandsregler sowie einem Flaschenhaltermechanismus ausgestattet. Funktionsweise: der Behälter mit der abzufüllenden Flüssigkeit wird über dem Abfüller positioniert, sodass das Produkt durch Schwerkraft in die obere Wanne fließen kann. Sobald der erforderliche Füllstand erreicht ist, wird das Einlassrohr automatisch verschlossen. Nun wird durch das Ansaugen der Flüssigkeit aus der Öffnung am Ende der Füllhähne (nur für die erste Flasche) der Abfüllvorgang vorbereitet. Danach können die Flaschen in die drei Siphons eingeführt werden – die Abfüllung beginnt.

Abfüllgerät mit 3 und 5 Siphons aus Edelstahl

Die Abfüller mit 3 und 5 Siphons sind vollständig aus Edelstahl AISI 304 (18/10 für Lebensmittel) gefertigt und mit einem Sicherheits-Schwimmer ausgestattet. Unverzichtbar im Weinkeller, einfach zu bedienen und schnell beim Befüllen – ideal für Betriebe mit einer Jahresproduktion bis zu 20 hl. Anwendung: Wenn der Wein den oberen Behälter füllt, wird mithilfe der mitgelieferten Pumpe durch die Edelstahl-Siphons angesaugt (nur für die erste Flasche). Ab dann ist das Gerät einsatzbereit: Flaschen einsetzen – der Abfüllvorgang erfolgt automatisch.

5 Edelstahl Siphons

3 Edelstahl Siphons



Füllstandsregulierung

Oberer Behälter

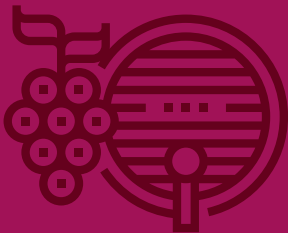
Flaschenhalterung

Sperrung des Auslauf

Ansaugung für die erste Flasche



Code	Beschreibung	Mitgeliefertes Zubehör	Schlauchanschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
RMP0009	3 Siphon Abfüller	/	Ø 16 mm	500 x 390 x 480h	3,90
RMP0039	3 Siphon Abfüller inox	Mitgelieferten Pumpe	Ø 16 mm	380 x 450 x 540h	9,00
RMP0040	5 Siphon Abfüller inox	Mitgelieferten Pumpe	Ø 16 mm	420 x 660 x 540h	14,00



Abfüllgeräte

ENOLMATIC

Enolmatic ist die einzige Abfüllmaschine mit professionellen Eigenschaften und Leistungen bei gleichzeitig kompakten Abmessungen und besonders einfacher Handhabung. Die Abfüllmaschine Enolmatic ist das ideale Hilfsmittel für Produzenten, die ein funktionales, kompaktes und professionelles Gerät für das Abfüllen von Wein suchen. Trotz ihrer geringen Größe bietet sie eine hohe Leistung mit einer Abfüllgeschwindigkeit von bis zu 250 Flaschen pro Stunde. Der Behälter, aus dem die Flüssigkeit entnommen wird, kann bis zu 4 Meter unterhalb der Enolmatic positioniert werden. Kompatibel mit Glasflaschen und Hartplastikflaschen, erlaubt sie zudem die Regulierung des Füllstandes. Der Vakuumbetrieb ermöglicht einen kontinuierlichen und natürlichen Flüssigkeitstransfer, wobei Geschmack und organoleptische Eigenschaften erhalten bleiben.

Vakuumregler



Schaumauffangvessel



Stromversorgung 220 V - 50 Hz

Ausläufe 1

Leistung: 250 Flasche /h

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



Ersatzteile und Zubehör

Code	Beschreibung	Gewicht (kg)
RMR0093	Kunststoffgefäß	0,39
RMR0065	Klemme	0,01
RMR0031	Behälterdeckel	0,12
RMR0015	Edelstahl Auslauf	0,90
RMR0186	Komplette Vakuumpumpe P15	1,50
MFP0064	Filter Tandem	1.35



Abfüllgeräte

ENOLMASTER



Ideal für Weinproduzenten ist die Abfüllmaschine Enolmaster ein professionelles, halbautomatisches Gerät für Unternehmen und Privatpersonen. Konzipiert für die Verarbeitung von Flüssigkeiten mit einem Alkoholgehalt von bis zu 20%, eignet sie sich zum Abfüllen von Glasflaschen und -fläschchen mit einem Flaschenhalsdurchmesser von 16 bis 28 mm. Die vollständig aus Edelstahl gefertigte Struktur garantiert Stabilität und Widerstandsfähigkeit gegenüber dem Produkt und erleichtert zudem die Reinigung. Ausgestattet mit einem Vakuumsaugsystem, wird die Flüssigkeit durch das in der Flasche erzeugte Vakuum auf natürliche Weise abgefüllt. Dabei bleiben die organoleptischen Eigenschaften erhalten und der Füllstand kann präzise reguliert werden.

Version mit 4 Düsen



Version mit 2 Düsen



Enolmaster Pyrex: mit speziellem Glasbehälter für Flüssigkeiten mit mehr als 20% Alkoholgehalt. Für Liköre wird die Verwendung eines Ölbadfilters empfohlen.



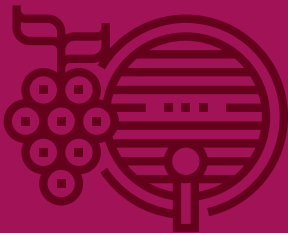
Stromversorgung: 220V - 50 Hz - 120W

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

Ersatzteile und Zubehör

Code	Beschreibung	Gewicht (kg)
RMR0092	Plastic Jar	0,50
RMR0094	Kunststoffzylinder für Gefäß	1,05
MFP0063	Tandem Professional Filter	4,35
RMR0015	Enolmatic Edelstahl Auslauf	0,90
RMR0161	Dichtungssatz für Edel. Auslauf	0,05
RMR0145	Kit Mignon 2 Düse	3,05
RMR0108	Kit Mignon 4 Düse	7,30





Schwimmer



Tankverschlussventil



Rückansicht



Elektrische Schwimmersteuerung



Abfüllgerät aus Edelstahl mit 4 Düsen

Die CAD 4 eignet sich zur Abfüllung von Wein und alkoholischen Getränken bis 40% Vol. und ist ideal für Hobbywinzer und professionelle Weinbaubetriebe. Sie besitzt eine Edelstahlstruktur und ist mit Rollen ausgestattet, um den Transport im Weinkeller zu erleichtern. Auf Wunsch kann Polsinelli die CAD 4 mit einer langsam drehenden Elektropumpe EPM20 und einer Filterkerze zur Mikrofiltration von Weißweinen ausstatten. Zusätzlich sind folgende Optionen verfügbar: Modell mit Sicherheitsschwimmer zur Überwachung des Füllstands („Überfüllung“); Modell mit elektrischem Schwimmer, der automatisch das Ein- und Ausschalten der Elektropumpe steuert.



Stromversorgung: 220V - 50 Hz

Code	Beschreibung	Leistung	Ø Düsen	Ø Schlauchanschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
RMP0016	CAD 4	480 L/h	14 mm	18 mm	500x600x1700h	32,00
RMP0022	CAD 4 mit Schwimmer	480 L/h	14 mm	18 mm	500x600x1700h	33,00
RMP0060	CAD 4 mit Elektrische Schwimmer	480 L/h	14 mm	18 mm	500x600x1700h	40,00

Abfüllgeräte

COMBY 6



Abfüllgerät aus Edelstahl mit 6 Düsen

Die Comby 6 ist eine hochwertige Abfüllmaschine, ideal für die Abfüllung edler Weine, die besondere Sorgfalt in dieser Phase der Verarbeitung erfordern.

Vollständig aus Edelstahl AISI 304 gefertigt, ist sie mit Rollen ausgestattet, um den Transport im Weinkeller zu erleichtern. Sie ermöglicht das Abfüllen von bis zu 600 Litern pro Stunde. Auf Wunsch kann Polsinelli das Gerät mit einem 10" Housing Filter ausstatten. Dieses Modell verfügt über einen Sicherheitssensor zur Überwachung des „Überfüll“-Niveaus, der das automatische Ein- und Ausschalten der Elektropumpe steuert.



Sicherheitsschalter



Füllbehälter

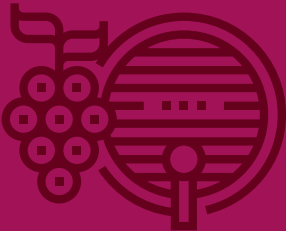


Flascheneinführung



Stromversorgung: 220V - 50 Hz

Code	Beschreibung	Leistung	Ø Düsen	Ø Schlauchanschluss	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
RMP0026	Comby 6	600 L/h	14 mm	18 mm	1200 x 660 x 1700h	125,00



Abfüllgeräte

ISOBARISCHE

Serie ISO

Isobarische Abfüllgeräte, geeignet zum Abfüllen von Flaschen aller Formate.

Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, gefertigt aus einer einzigen lasergefertigten Platte, ausgestattet mit automatischer Flaschenhebung durch einen pneumatischen Zylinder. Die Umstellung auf andere Flaschenformate erfolgt schnell und einfach, was die Produktionszeiten deutlich reduziert. Geeignet zum Abfüllen von kohlenstoffhaltigen Lebensmittel Flüssigkeiten wie: WEIN, BIER, CIDER usw., wobei Schaum- und Oxidationsprobleme auf ein Minimum reduziert werden. Die Modelle der Serie ISO mit neuem Design wurden entwickelt, um den Anforderungen von Herstellern mit automatischen Anlagen und hoher Stundenleistung gerecht zu werden, die eine vielseitige Alternative für die Produktion kleiner Chargen in kleinen oder großen Flaschen benötigen. Dank einfacher Bedienung und minimaler Inbetriebnahmezeit sind diese Maschinen die ideale Lösung für solche Anwendungen.

ISO 2V



ISO 4V



ISO 3M



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



Monoblock Compact 7.1

Die Abfüllmaschine Compact 7.1 ist eine elektro-pneumatische isobarische Anlage für das Abfüllen kohlendioxidhaltiger Produkte im Drucktank, mit Ein- und Auslauf auf derselben Seite – dadurch auch von nur einer Person bedienbar. Das innovative, ultraschnelle Ventil führt mehrere Zyklen durch: Vorvakuumierung, isobarisches Füllen mit Flüssigkeitsspiegel, Impuls-Entgasung – alles programmierbar. Die Maschine ist außerdem mit sämtlichem Zubehör ausgestattet: Antrieb, Rückführung sowie einem Schaumsystem, um Sauerstoffeintrag zu minimieren. Die Compact 7.1 ist mit Unfallschutzvorrichtungen aus hochglanzpoliertem Edelstahl AISI 304 mit BA-Oberflächenfinish gemäß CE-Richtlinien ausgestattet. Große hermetisch schließende Glastüren ermöglichen die Inspektion und Reinigung des Innenraums. Die wenigen nicht aus Edelstahl bestehenden Komponenten sind epoxidbeschichtet.

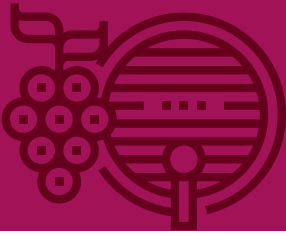


Inklusive Zubehör:

- Verschlusskopf in IES-Ausführung
- Elektrische Höhenverstellung der Abfülleinheit
- Vorrichtung mit 7 Blindflaschen zur automatischen Ventilöffnung
- Zusatz für Unfallschutzverglasung aus Glas statt Lexan
- Brause für Behälterreinigung nach Schäumung und Verkorkung



Code	Beschreibung	Düsen	Leistung	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
RMP0093	Monoblock Compact 7.1	7 Düsen und 7 Zangen	1000 Fla/h	2200 x 1140 x 2150h	1500,00



Abfüllgeräte

AUTOMATISCHE ABFÜLL- UND VERSCHLISSMASCHINE

Monoblock PRO 6

Die Abfüllmaschine Pro 6 für Wein ist ein professioneller Monoblock, der bis zu 1000 Flaschen pro Stunde abfüllen und mit bündigen Naturkorken verschließen kann. Gefertigt aus Edelstahl, ist sie serienmäßig mit 6 Düsen, 6 Greifern, einem Bajonett-Schnellanschluss, einem umgedrehten Ventilkörper für besseren Flüssigkeitsabfluss und einem Öffnungssystem zur einfachen Reinigung und Trocknung ausgestattet. Die spezielle Form der Abfüllspitzen optimiert die Leistung auch bei schäumenden Weinen. Die Pro 6 ist für schnelle, einfache Reinigung konzipiert und auf minimale Wartung ausgelegt. Der Einsatz selbstschmierender Kunststoffteile ermöglicht sogar einen Trockenbetrieb.



Code	Beschreibung	Düsen	Leistung	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
IPP0228	Monoblock Pro 6	6 Düsen und 6 Zangen	1000 fla./h	2545 x 1006 x 2300h	1500,00

Verschlussgeräte

KORKEN



Die manuellen Hebelverkorker eignen sich zur Versiegelung von Flaschen mit Natur- und Synthetischkorken. Der Vorgang erfolgt durch das Platzieren der zu verschließenden Flasche auf der erhöhten Basis und das Einlegen des Korkens in die vorgesehene Öffnung. Durch Druckausübung über den Hebel wird die Flasche luftdicht verschlossen – ohne die organoleptischen Eigenschaften des Inhalts zu beeinträchtigen. Alle Modelle verfügen über eine Regulierung des Korkeneinpressniveaus.

Mini



TF68 Mondial



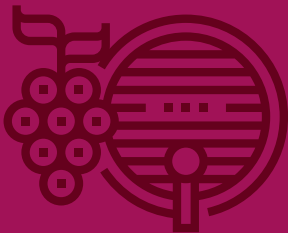
Magnum



Zeus



Code	Beschreibung	Max. Flaschenhöhe	Ø Max. Flaschen	Greifer	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
IPP0260	MINI	370 mm	100 mm	bronze	450 x 380 x 690h	9,00
IPP0262	TF68 MONDIAL	370 mm	100 mm	bronze	650 x 470 x 910h	9,50
IPP0259	MAGNUM	650 mm	170 mm	edelstahl	460 x 670 x 1130h	11,00
ACP0183	ZEUS	650 mm	200 mm	edelstahl	550 x 700 x 1400h	42,00



Verschlussgeräte

NATURKORKEN, SYNTHETISCHKORKEN
UND KRONKORKEN

Starcap

Die pneumatische Verschließmaschine Starcap ist ein professionelles Gerät, das die Flaschenverkorkung erleichtert und beschleunigt.

Sie funktioniert pneumatisch mit Korken aus Naturkork, Kunststoff oder Presskork bis zu einer Größe von 24×45 mm, ebenso wie mit Kronkorken der Größen 26 und 29 mm sowie mit Kunststoffverschlüssen.

Naturkorken werden manuell in den Kegel der Maschine eingeführt und mittels Aktivierungstasten durch ein Kompressionssystem in die Flasche eingebracht.



Kegel für die Einführung von
bündigen Korken



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

Verschlussgeräte

HALBAUTOMATISCHE KORKENVERSCHLISSMASCHINE



P450 mit Wagen

Die halbautomatische Verschließmaschine P450 für Naturkorken ist ein professionelles Gerät, das die Flaschenverkorkung vereinfacht und optimiert. Gefertigt aus Edelstahl AISI 304, gewährleistet dieses Modell eine hervorragende chemische Stabilität und bewahrt die organoleptischen Eigenschaften der verarbeiteten Flüssigkeiten. Ausgestattet mit Edelstahl Pressbacken, funktioniert die P450 mit Stromanschluss 220V oder auf Anfrage 380V. Kompatibel mit Naturkorken, Presskorken oder synthetischen Korken – ideal für die Anforderungen professioneller Weinproduzenten. Auch in Version mit Stickstoffinjektion erhältlich. Verschlusszeit: 1,8 Sekunden.



Schutz aus Plexiglas



Einpresskolben



Flaschenpositionierung

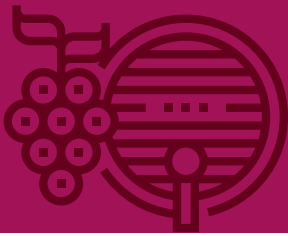


Trichterinnenraum



Stromversorgung: 220V - 50 Hz

Code	Beschreibung	Max. Flaschenhöhe	Max. Korkenhöhe	Ø Max. Korken	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
IPP0271	P450	375 mm	50 mm	22/26 mm	520 x 600 x 1830h	110,00
IPP0270	P450 Stickstoff	375 mm	50 mm	22/26 mm	520 x 600 x 1830h	110,00



Tischverschluss Gerät

FÜR KRONKORKEN

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

Der Rad Modell Verschleißmaschine funktioniert durch Drehen des Griffs.

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

Eco



Rad



Circe



Ulisse



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

Pneumatische Verkorker



Für Kronkorken

Die pneumatischen Verschleißmaschinen Mirko und Mirko Inox für 26 und 29 mm Kronkorken ermöglichen ein einfaches und schnelles Verschließen von Glasflaschen. Mit einer Arbeitsgeschwindigkeit von 400 Flaschen pro Stunde sind sie ideal für kleine und mittlere Betriebe – oder auch für Hobbyanwender. Abmessungen: 300×300×600 mm – Gewicht: 15 kg Ausgestattet mit Schnellverstellung der Höhe und Schlauchanschluss Ø 8 (Kompressor Schlauch nicht inbegriffen). Betrieb über Druckluft mit Hebelventil, manuelle Befüllung, Betriebsdruck: 5 bar.

Die pneumatischen Verschleißmaschinen Mirko und Mirko Inox für 26 und 29 mm Kronkorken ermöglichen

Mirko



Mirko Inox

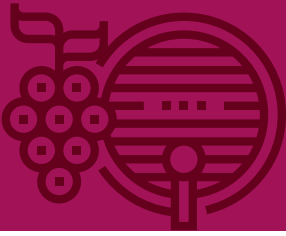


Flaschenaufnahme

Höhenverstellung des Kopfs



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



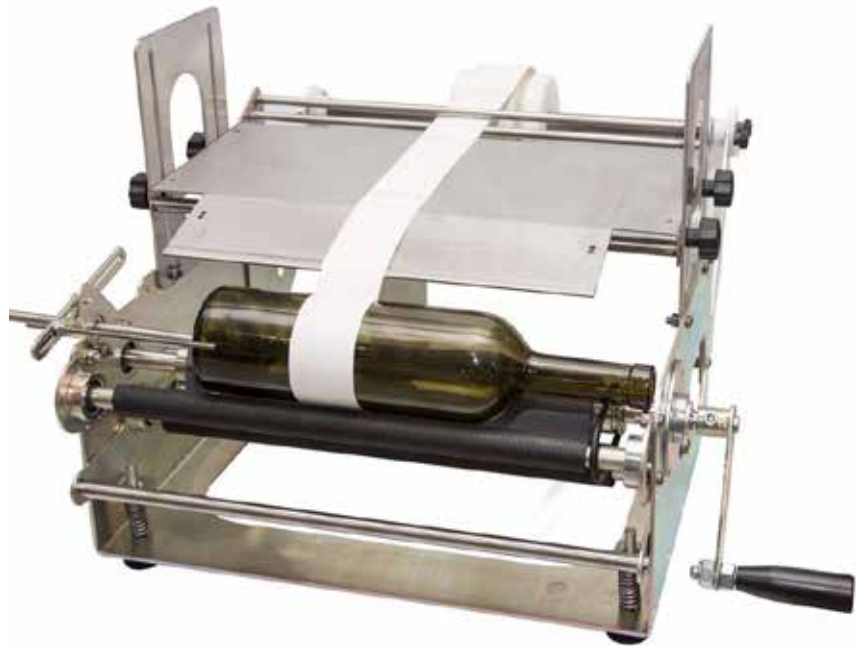
Etikettiermaschinen

MANUELL INOX

ETI 05

Ideal für kleine Betriebe und Privatpersonen, die eigenständig abfüllen möchten – mit einer kompakten, kostengünstigen Maschine mit hoher Produktivität. Geeignet für zylindrische Flaschen mit einem Durchmesser von 45 bis 120 mm und einer Höhe zwischen 50 und 450 mm. Der manuelle Betrieb erfordert keinen Stromanschluss. Auch mit Chargenstempel Modell erhältlich.

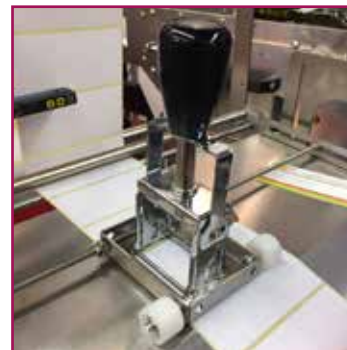
Chargenstempel



Rücketikett Abstandseinstellung



Stempelgerät auf der ETI 05 montiert



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

Etikettiermaschinen

HALBAUTOMATISCH INOX

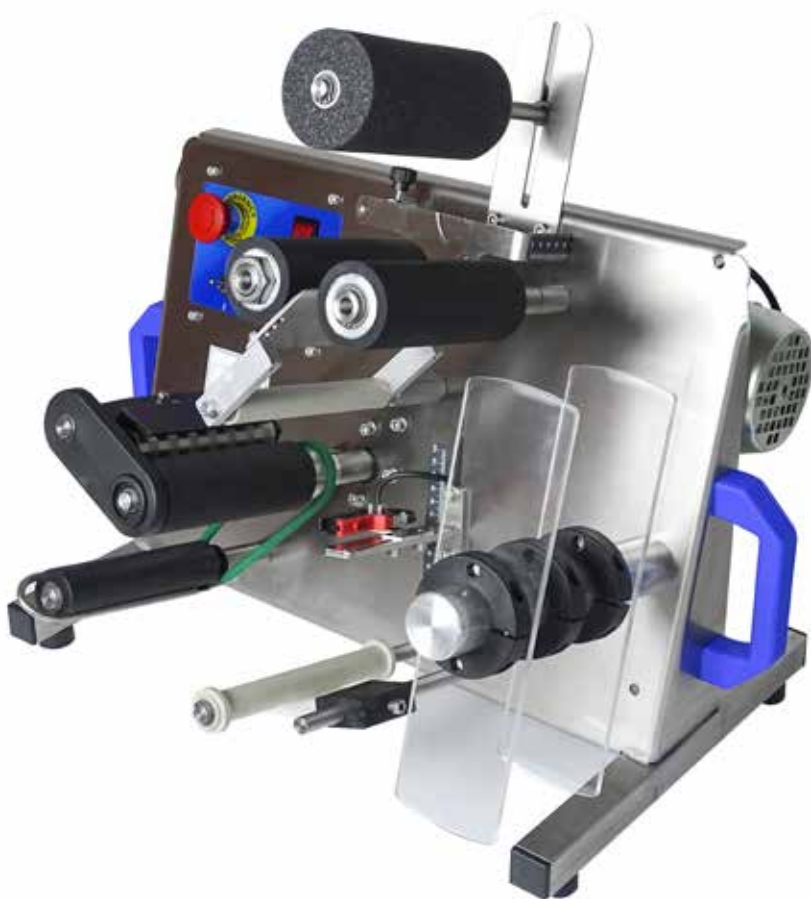


ETI 09

Die ETI 09 ist eine halbautomatische Tisch-Etikettiermaschine mit einer Station – die ideale Lösung für alle, die eine kompakte, effiziente und funktionale Maschine suchen. Sie ist für das Aufbringen von Selbstklebeetiketten auf zylindrische Flaschen und Gläser konzipiert und garantiert ein präzises, professionelles Ergebnis. Geeignet für Behälter aus Glas oder Kunststoff, sofern sie dem leichten Druck der gummierten Schaumstoffrolle standhalten.

Mit der ETI 09 können Etikett und Rücketikett in einem einzigen Durchgang aufgetragen werden, sofern diese abwechselnd auf derselben Rolle angebracht sind. Die Struktur ist komplett aus Edelstahl gefertigt und entspricht den geltenden CE-Sicherheitsnormen. Der Betrieb wird über ein Steuerfeld mit Mikroprozessor-Platine gesteuert, das die Konfiguration und Bedienung erleichtert.

Sie funktioniert halbautomatisch per Fußpedal und benötigt den manuellen Eingriff des Bedieners zum Einlegen und Entnehmen der Flasche. Dank ihrer kompakten Größe und einfachen Handhabung ist sie perfekt für kleine handwerkliche oder betriebliche Produktionen geeignet.



Betriebsbereit



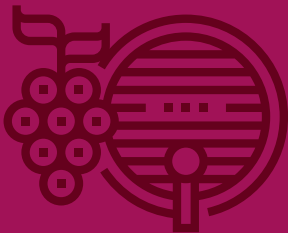
Etikettenhöhenverstellung



Abstandsverstellung



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



Etikettiermaschinen

HALBAUTOMATISCH INOX

ETI 10

Die halbautomatische Etikettiermaschine ETI 10 ist ein Tischgerät, das Selbstklebeetiketten in verschiedenen Formaten auftragen kann. Sie verarbeitet zylindrische Flaschen sowie Gläser und andere Behälter aus Kunststoffmaterialien. Etikett und Rücketikett können in einem einzigen Zyklus von derselben Rolle aufgetragen werden. Das Gerät besteht aus Edelstahl und ist mit einer gerändelten, schnell lösbaren Silikonpapier-Transportrolle ausgestattet. Dank des integrierten PLC ist die ETI 10 für eine Vielzahl an Anwendungen vorbereitet – mit passenden Zusatzmodulen. Das digitale Display erlaubt eine schnelle Einstellung der Arbeitsparameter und zeigt nützliche Informationen für die Bedienung an. Das Modell mit Thermotransferdrucker ist mit elektropneumatischem Antrieb ausgestattet (3 bar, 50 Liter), verfügt über zwei Zeilen mit 13 jeweils Zeichen. Zeichenhöhe: 5 mm – Druckfläche: 12×30 mm. Die Maschine entspricht den CE-Sicherheitsstandards.

Betriebsbereit



Etikettenhöhenverstellung



Abstandsverstellung



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

Etikettiermaschinen

HALBAUTOMATISCH INOX



ETI 10H

Die **ETI 10H** ist ein halbautomatischer Tischetikettiermaschine, der für das präzise Aufbringen selbstklebender Etiketten entwickelt wurde. Sie ermöglicht das gleichzeitige Aufbringen von Etikett und Rücketikett in einem einzigen Arbeitszyklus, bei senkrechter Positionierung des Produkts.

Die Maschine ist mit einem mechanischen Hebel zur Fixierung des Behälters und einer praktischen Auflagefläche ausgestattet, die den Start des Etikettiervorgangs erleichtert. Ideal für Flaschen, Gläser und Kunststoffbehälter.

Betriebsbereit



Etikettenhöhenverstellung



Rücketikett Abstandseinstellung

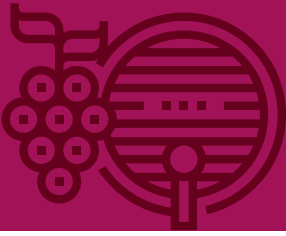


Optional:

Ø flasche von 17 bis 160 mm

Maximale Etikettengröße mm 340 x 190h

Code	Beschreibung	Stromversorgung	Leistung	Ø flasche (mm)	Etikettengröße (mm)	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
IPP0506	ETI 10H	230V-50Hz-0,2 kW	700 Fla./h	von 60 bis 120	max 280 x 140h	700 x 480 x 615h	55,00



Etikettiermaschinen

HALBAUTOMATISCH INOX

ETI 20

Die Etikettiermaschine **ETI 20** ist eine halbautomatische selbstklebende Maschine auf Rädern, die dank ihrer zwei unabhängigen Rollen Etikett und Rücketikett in einem einzigen Arbeitszyklus aufbringen kann.

Vielseitig und präzise ermöglicht das Etikettieren von zylindrischen Glasflaschen, Kunststoffbehältern und Gläsern in jedem Format, dank der praktischen beweglichen oberen Walze.

Mit den entsprechenden optionalen (separat zu erwerben) Ausstattungen können erweiterte Funktionen hinzugefügt werden, wie z. B. Markensensor, verzögertes Etikettenpositionieren, Aufbringen transparenter Etiketten, Einbau der Stempelgruppe und vieles mehr, um den Etikettierzyklus maximal zu personalisieren.

Betriebsbereit



Etikettenhöhenverstellung



Rücketikett Abstandseinstellung



Optional:
 Ø flasche von 20 bis 200 mm
 Maximale Etikettengröße mm 340 x 190h

Code	Beschreibung	Stromversorgung	Leistung	Ø Flasche (mm)	Etikettengröße (mm)	Abmessungen (mm)	Gewicht (Kg)
IPP0067	ETI 20	230V-50Hz-0,2 kW	800 Fla./h	von 60 bis 120	max 280 x 140h	600 x 600 x 1250h	80,00

Etikettiermaschinen

AUTOMATISCH



ETI PRO PVC

Die Etikettiermaschine ETI PRO für runde Flaschen ist in der Lage, Selbstklebeetiketten und Rücketiketten – entweder von derselben oder von separaten Rollen – sowie Halsetiketten aufzubringen.

Das Modell ETI PRO PVC ermöglicht zusätzlich das Aufbringen von PVC-Kapseln. Beide Versionen können mit Heißpräge Technologie ausgestattet werden: ein Verfahren, bei dem durch das Auftragen von Folien eine besonders lebendige und klare Farbqualität erzielt wird.

Ein integriertes Sicherheitssystem erkennt das Vorhandensein des Flaschenverschlusses und gewährleistet so durchgehend maximale Effizienz.

ETI PRO



Konsole



Verstellsystem

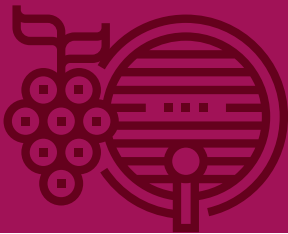


Flaschen Förderband



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

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



Abfüll Kit

Die Abfüll Kits von Polsinelli sind komplette Sets, die entwickelt wurden, um das Abfüllen von Wein, Bier, Öl und anderen Lebensmitteln zu erleichtern – mit modernster Technologie für Hobbyproduzenten und Betriebe. Jedes Abfüll Kit besteht aus drei Elementen: Abfüllmaschine, Verschleißmaschine und Etikettiergerät, die den Anwender in den verschiedenen Phasen des Abfüllprozesses unterstützen. Verfügbare Versionen: 200, 400, 600 oder 1000 Flaschen/Stunde

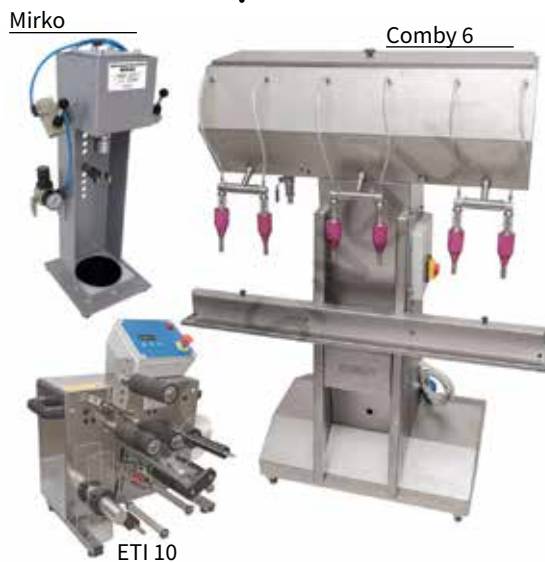
Kit 200 fl./h



Kit 400 fl./h



Kit 600 fl./h



Kit 1000 fl./h



Code	Beschreibung	Modell	Gewicht (kg)
RMP0053	Kit 200	CAD 4 - CIRCE - ETI 05	59,00
RMP0054	Kit 400	ENOLMASTER - MIRKO - ETI 10	89,00
RMP0055	Kit 600	COMBY 6 - MIRKO - ETI 10	180,00
RMP0056	Kit 1000	PRO 6 - ETI PRO	1800,00

Manuelle Verschließ- und Versiegelungssysteme



Verschließmaschinen

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

Handschrupfgerät



Schrumpfgerät Fön



Tisch-Schrumpfgerät aus Edelstahl



Tisch-Schrumpfgerät Lackiert



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

Ersatzteile für Verschließmaschinen



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

Pneumatisches Verschlussgerät für Sektkapseln



Mit der pneumatischen Verschließmaschine lassen sich Kapseln in zwei einfachen Schritten aufbringen.

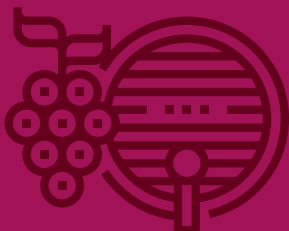
Er wird mit Druckluft betrieben und kann Flaschen von 0,75 cl bis zu 1,5 l mit bis zu 150 mm langen Kapseln verschließen, bei einer Stundenproduktion von bis zu 500 Flaschen.

Polylamine capsule polishing machine



The bench crimping machine is a professional tool that allows the application of poly-lamine capsules for the proper sealing of bottles. The model available in the Polsinelli online catalog performs capsule crimping on the bottle neck quickly, allowing the user to select the desired height and diameter according to their needs. Equipped with a solid base that ensures secure fastening to the work surface, the bench capsule applicator features an electromotive power supply with a voltage of 380V - 0.8A - 50Hz.

Code	Beschreibung	Stromversorgung	Für Flaschen	Kapsellänge	Leistung	Gewicht (Kg)
IPP0024	Verschlussgerät für Sektkapseln	Druckluft	von 0,75 bis 1,5 L	150 mm Max	500 flas./h	9,20
IPP0029	Rollierung für Kapseln aus Polylaminat	380V-0.8A-50Hz	Bis zu Magnum Max 34 mm Kopf	150 mm Max	500 flas./h	15,00



Gefrierschrank für Flaschenhalse

Durch die Verwendung von Glykol bei einer Temperatur von -25 °C/-28 °C ermöglicht der AISI 304 Edelstahl Flaschenhals-Gefrierschrank mit 40 Plätzen das Einfrieren von Flaschenhälsen während der Degorgationsphase von Spumante und Champagne um alle in der Kappe abgelagerten Verunreinigungen zu entfernen und das Endprodukt vollkommen klar zu machen. Der Kompressor startet automatisch entsprechend der Temperatur der Hydroglykalmischung, die vom elektronischen Thermoregler über eine im Gemischsammelbehälter eingesetzte Sonde erfasst wird, und die Zwangsumwälzung des Glykols erfolgt über 2 Rührwerke im Inneren der Kühleinheit. Der Gas- und Glykolkreislauf Freon R452A ist mit elektrischen und mechanischen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Der Flaschenhals-Gefrierschrank mit 40 Positionen und 70-Liter Behälter ist mit 4 Lenkrollen für eine einfache Bewegung ausgestattet.

Mechanische Ausrüstung:

- 1 runder Tank mit manuell drehbarer Platte aus Edelstahl AISI 34, isoliert mit expandiertem Polyurethan. (ZU)
- 1 Platte aus Polyethylen mit direkt aus dem Vollen gefrästen konischen Hälsen. (B)
- 2 Rührer auf der Platte platziert
- 1 halbhermetischer Kolbenkompressor mit R 452A-Gasverdichtung. (C)
- 1 Entwässerungsfilter zur Beseitigung jeglicher Feuchtigkeitsspuren im Kreislauf. (D)
- 1 belüfteter Kondensator zur Entsorgung der vom Kompressor erzeugten Kalorien. (UND)
- 1 Spulenverdampfer zum Kühlen der Kältemittellösung auf eine Temperatur von -25 °C. (F)
- 1 Druckschalter zur Steuerung des Hoch- und Niederdruckkreislaufs.
- 1 Schalttafel gemäß CE-Norm mit digitalem Thermostat zum Einstellen und Ablesen der Glykoltemperatur.
- 4 Räder zum Bewegen.



Code	Beschreibung	Anzahl Sitzplätze	Leistung	Stromversorgung	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
IPP0455	Gefrierschrank für Flaschenhalse	40	170 Flas./h	400 V - 50 Hz	Ø 850 x 1000h	90 - 160 Betriebs

Pupitre

Gebaut aus Fichtenholz, haben die Pupitre eine solide Struktur, die das Gewicht der Flaschen tragen kann, die Füße sind mit COR-TEN Stahl hergestellt, die Aussehen ähnlich wie Rost. Unsere Tische können für die Reifung von Sekt und Champagner, aber auch als Einrichtungselement verwendet werden. In einem Restaurant oder Geschäft sind sie ideal, um die Flaschen auf eine ganz originelle Art und Weise auszustellen und aufzubewahren. Für ein perfektes remuage entwickelt, haben wir die Möglichkeit, die Flaschen in verschiedenen Neigungen zu positionieren. Die Qualität des Holzes garantiert uns Stabilität und Festigkeit



Code	Beschreibung	Abmessungen Geschlossen (mm)	Abmessungen Geöffnet (mm)	Gewicht (kg)
ACP0226	Pupitre 18 Flaschen	375 x 110 x 615 h	375 x 605 x 575 h	9,50
ACP0150	Pupitre 36 Flaschen	370 x 110 x 980 h	370 x 840 x 930 h	15,00
ACP0149	Pupitre 120 Flaschen	720 x 110 x 1510 h	720 x 1260 x 1500 h	60,00



BESUCHEN SIE UNSERE WEBSITE



POLSINELLI
PASSION IS NOT ENOUGH

Polsinelli Enologia S.r.l.
Via Carnello 323 - 03036 Isola del Liri (FR) Italia - Tel. 0776.869068
www.polsinelli.it - info@polsinelli.it