

Catalogue Produits 2026

VIN

Sommaire

Accessoires et pièces de rechange pour électropompes	73
Accessoires et pièces de rechange pour réservoirs à fond conique 10°	54
Accessoires et pièces de rechange pour réservoirs à fond conique 60°	57
Accessoires et pièces de rechange pour réservoirs à fond plat	35
Boucheuses	88
Capsuleuses	100
Cuves de macération	28
Égrappoirs-fouloirs	26
Électropompes	66
Étiqueteuses	93
Filtres	74
Fouloirs	22
Fouloirs-égrappoirs	24
Fûts en bois	62
Kit d'embouteillage	99
Kit Wine	19
Panneaux électriques	61
Pièces de rechange pour pressoirs	16
Pistolet de remplissage et bac d'égouttage	58
Plaques réfrigérantes et bandes thermiques	60
Presses et petites presses	20
Presses horizontales	27
Pressoirs	12
Réfrigérateurs	59
Remplisseuses	80
Réservoirs à fond conique 10°	38
Réservoirs à fond conique 60°	56
Réservoirs à fond plat	33
Réservoirs avec roues	32
Réservoirs palettisables	55
Unité de soutirage	31
Vin mousseux	101

Vendange



Pressoir à levier

Le pressoir à levier est un outil conçu pour l'extraction du moût des marcs de raisin. Conçu et fabriqué par Polsinelli avec des matériaux de première qualité, il répond aux besoins de production des entreprises et des passionnés d'œnologie. Il est composé par un mécanisme à cliquet et une cage en bois posée sur un bassin et soutenue par un trépied en métal très solide.

Mécanisme à cliquet

Double vitesse à partir du modèle 40. En plaçant les clavettes dans les fissures externes, il sera plus facile d'actionner le levier.



Cage en bois.

Réalisée en bois de hêtre étuvé. Complète avec des anneaux en acier émaillé et des broches de blocage.



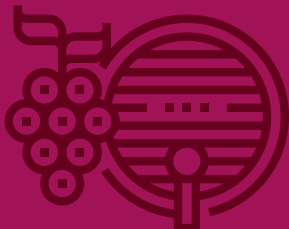
Bac de récupération renforcé, fabriqué en acier émaillé avec peintures époxy



Vis en acier étiré.



Code	Description	Dimensions cage (cm)	Ø vis (mm)	Capacité raisin (Kg)	Poids (kg)
TOP0019	Pressoir 15	Ø 15 x 22h	15	5	8,00
TOP0020	Pressoir 20	Ø 20 x 31h	20	15	17,00
TOP0021	Pressoir 25	Ø 25 x 36h	20	30	20,00
TOP0022	Pressoir 30	Ø 30 x 41h	30	50	39,00
TOP0023	Pressoir 35	Ø 35 x 46h	30	100	50,00
TOP0024	Pressoir 40	Ø 40 x 55h	40	250	75,00
TOP0025	Pressoir 45	Ø 45 x 60h	45	300	100,00
TOP0026	Pressoir 50	Ø 50 x 64h	50	400	130,00
TOP0027	Pressoir 55	Ø 55 x 70h	55	500	180,00
TOP0028	Pressoir 60	Ø 60 x 74h	60	700	230,00
TOP0029	Pressoir 70	Ø 70 x 83h	70	1000	325,00



Pressoir hydraulique

Manomètre

Accessoire indispensable pour contrôler la pression du vérin lors des phases de pressurage du marc.



Levier

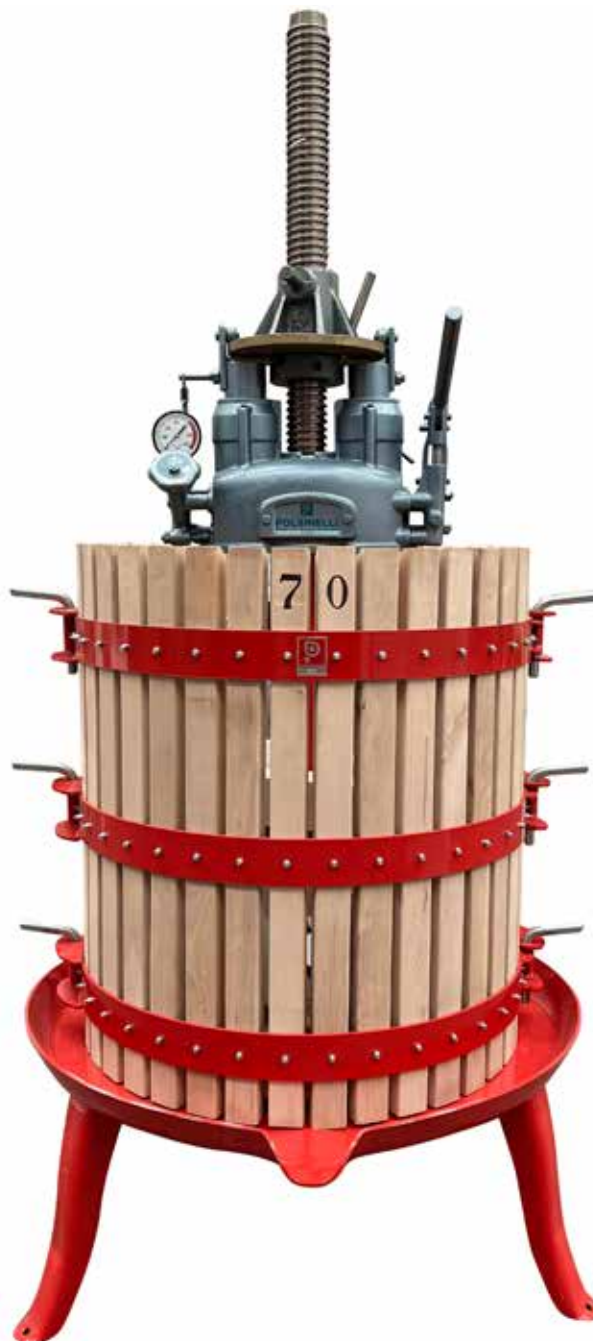
Fonctionnement hydraulique avec huile de glycérine.



Le pressoir hydraulique 80 est équipé de roues, ce qui la rend facilement transportable.



Le pressoir hydraulique est un produit professionnel utilisé pour l'extraction du moût des marcs. Conçue par Polsinelli pour soutenir les professionnels et les passionnés du monde viticole. Vérin hydraulique en fonte avec manomètre, capable d'exercer une pression jusqu'à 400 atmosphères sur le marc avec un effort minimal.



Code	Description	Dimensions cage (cm)	Ø vis (mm)	Capacité raisin (Kg)	Poids (kg)
TOP0031	Pressoir 50	Ø 50 x 64h	50	400	165,00
TOP0032	Pressoir 55	Ø 55 x 70h	55	500	205,00
TOP0033	Pressoir 60	Ø 60 x 74h	60	700	280,00
TOP0034	Pressoir 70	Ø 70 x 83h	70	1000	390,00
TOP0035	Pressoir 80	Ø 80 x 95h	80	1500	530,00

Vendange



Pressoir à levier avec cage inox

Le pressoir à levier est un outil conçu pour l'extraction du moût des marcs. Conçue et fabriquée par Polsinelli avec des matériaux de première qualité répond aux exigences de production des entreprises et des passionnés d'œnologie. Elle est composée d'un mécanisme à cliquet et d'une cage en inox posée sur un bassin et soutenue par un trépied en métal très solide.



Mécanisme à cliquet

Double vitesse à partir du modèle 40. En plaçant les clavettes dans les fentes extérieures, l'effort nécessaire pour actionner le levier est réduit.



Cage entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304. Complète avec anneaux et broches de blocage.



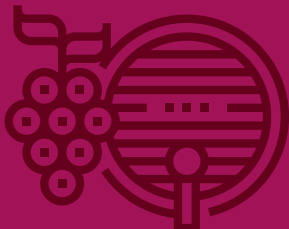
Bac de récupération renforcé, fabriqué en acier émaillé avec peintures époxy



Vis en acier étiré



Code	Description	Dimensions cage (cm)	Ø vis (mm)	Capacité raisin (Kg)	Poids (kg)
TOP0051	Pressoir 40	Ø 40 x 55h	40	250	75,00
TOP0052	Pressoir 50	Ø 50 x 64h	50	400	130,00
TOP0053	Pressoir 60	Ø 60 x 74h	60	700	230,00
TOP0054	Pressoir 70	Ø 70 x 83h	70	1000	325,00



Pressoir hydraulique avec cage inox

Manomètre

Accessoire indispensable pour contrôler la pression du vérin lors des phases de pressurage du marc.

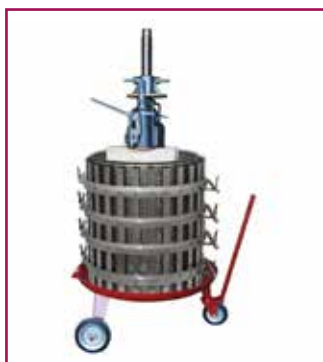


Levier

Fonctionnement hydraulique avec huile de glycérine.



Le pressoir hydraulique 80 est équipé de roues, ce qui la rend facilement transportable.



Le pressoir hydraulique est un produit professionnel utilisé pour l'extraction du moût des marcs. Conçue par Polsinelli pour soutenir les professionnels et les passionnés du monde viticole. Vérin hydraulique en fonte avec manomètre, capable d'exercer une pression jusqu'à 400 atmosphères sur le marc avec un effort minimal.



Code	Description	Dimensions cage (cm)	Ø vis (mm)	Capacité raisin (Kg)	Poids (kg)
TOP0056	Pressoir 50	Ø 50 x 64h	50	400	130,00
TOP0057	Pressoir 60	Ø 60 x 74h	60	700	230,00
TOP0058	Pressoir 70	Ø 70 x 83h	70	1000	325,00
TOP0050	Pressoir 80	Ø 80 x 95h	80	1500	530,00

Vendange

PIÈCES DE RECHANGE
POUR PRESOIRS



Cage en bois



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



Cage en inox

Code	Description	Dimensions cage (cm)	Anneaux	Poids (kg)
TOR0316	Cage inox 40	Ø 40 x 55h	3	30,00
TOR0298	Cage inox 50	Ø 50 x 64h	3	42,00
TOR0317	Cage inox 60	Ø 60 x 74h	3	60,00
TOR0323	Cage inox 70	Ø 70 x 83h	3	88,00
TOR0324	Cage inox 80	Ø 80 x 95h	4	122,00

Mécanisme à cliquet pour presseur Polsinelli

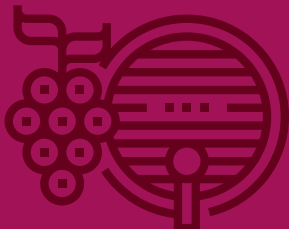


Code	Description	Rapports	Ø vis (mm)	Poids (kg)
TOR0150	Mécanisme à cliquet 15	1 vitesse	15	1,80
TOR0151	Mécanisme à cliquet 20/25	1 vitesse	20	5,10
TOR0152	Mécanisme à cliquet 30/35	1 vitesse	30	8,40
TOR0153	Mécanisme à cliquet 40	2 vitesses	40	12,10
TOR0154	Mécanisme à cliquet 45	2 vitesses	45	14,40
TOR0155	Mécanisme à cliquet 50	2 vitesses	50	18,00
TOR0156	Mécanisme à cliquet 55	2 vitesses	55	25,00
TOR0157	Mécanisme à cliquet 60	2 vitesses	60	35,00
TOR0158	Mécanisme à cliquet 70	2 vitesses	70	52,00

Mécanisme hydraulique



Code	Description	Compatibilité	Ø vis (mm)	Poids (kg)
TOR0132	Mécanisme hydraulique 5	Pressoir 50/55	55	42,50
TOR0133	Mécanisme hydraulique 6	Pressoir 60	60	50,00
TOR0134	Mécanisme hydraulique 7	Pressoir 70	70	55,00
TOR0135	Mécanisme hydraulique 8	Pressoir 80	80	88,00



Vendange

PIÈCES DE RECHANGE POUR PRESOIRS

Demi-lunes

Code	Description	Diamètre (mm)	Pour cage Ø	Poids (kg)
TOR0136	Demi-lunes 15	135	15	0,60
TOR0137	Demi-lunes 20	200	20	1,20
TOR0138	Demi-lunes 25	245	25	1,70
TOR0139	Demi-lunes 30	295	30	2,70
TOR0140	Demi-lunes 35	340	35	3,50
TOR0141	Demi-lunes 40	395	40	5,50
TOR0142	Demi-lunes 45	450	45	6,00
TOR0143	Demi-lunes 50	490	50	7,00
TOR0144	Demi-lunes 55	545	55	8,00
TOR0145	Demi-lunes 60	595	60	10,00
TOR0146	Demi-lunes 70	685	70	16,00
TOR0147	Demi-lunes 80	790	80	23,00



Pièces en bois

Code	Description	Dimensions (mm) - Quantité par série	Poids (kg)
TOR0174	Pour Presseoir 15	50x50x80 pz. 2	0,25
TOR0175	Pour Presseoir 20	50x50x120 pz. 4	0,90
TOR0176	Pour Presseoir 25	50x50x170 pz. 4	1,20
TOR0177	Pour Presseoir 30	60x60x210 pz. 6	2,85
TOR0178	Pour Presseoir 35	70x70x250 pz. 6	2,90
TOR0179	Pour Presseoir 40	80x80x320 pz. 6	6,40
TOR0180	Pour Presseoir 45	80x80x320 pz. 6	7,00
TOR0181	Pour Presseoir 50	80x80x380 pz. 2 - 80x80x320 pz. 4	9,00
TOR0182	Pour Presseoir 55	90x90x430 pz. 2 - 80x80x380 pz. 4	11,00
TOR0183	Pour Presseoir 60	100x100x460 pz. 2 - 80x80x380 pz. 4	12,00
TOR0184	Pour Presseoir 70	100x100x500 pz. 2 - 90x90x430 pz. 4	18,00
TOR0185	Pour Presseoir 80	100x100x600 pz. 2 - 90x90x430 pz. 4	19,00



Kit Demi-lunes et Pièces en bois

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



Vendange

PIÈCES DE RECHANGE
POUR PRESOIRS



Clavettes

Code	Description	Compatibilité	Poids (kg)
TOR0206	Clavette 15x4 (2 Pièces)	Pressoir 15	0,04
TOR0207	Clavette 20x6 (2 Pièces)	Pressoir 20/25	0,05
TOR0208	Clavette 25x8 (2 Pièces)	Pressoir 30/50	0,10
TOR0209	Clavette 30x10 (2 Pièces)	Pressoir 55/70	0,40



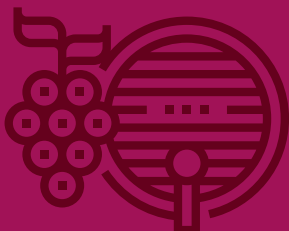
Jointes et colliers pour vérins hydrauliques

Code	Description	Dimensions	Poids (kg)
TOR0038	Bague en caoutchouc pour pompe	Ø Sup.30/Inf.31 mm	0,014
TOR0040	Bague en polyuréthane pour pompe	Ø Sup.23/Inf.24 mm	0,014
TOR0039	Bague en cuir pour pompe	Ø Sup.29/Inf.31 mm	0,014
TOR0034	Bague en polyuréthane 50	Pour piston mm 50	0,014
TOR0035	Bague en polyuréthane 60	Pour piston mm 60	0,016
TOR0036	Bague en polyuréthane 70	Pour piston mm 70	0,018
TOR0037	Bague en polyuréthane 80	Pour piston mm 80	0,02
TOR0025	Bague en cuir 50	Pour piston mm 50	0,026
TOR0030	Bague en cuir 54	Pour piston mm 54	0,028
TOR0026	Bague en cuir 60	Pour piston mm 60	0,026
TOR0031	Bague en cuir 64	Pour piston mm 64	0,029
TOR0027	Bague en cuir 70	Pour piston mm 70	0,03
TOR0032	Bague en cuir 74	Pour piston mm 74	0,03
TOR0028	Bague en cuir 80	Pour piston mm 80	0,035
TOR0033	Bague en cuir 84	Pour piston mm 84	0,040



Broches de blocage cage

Code	Description	Pour cage	Poids (kg)
TOR0293	Broches de blocage cage Ø 8	15/20/25/30	0,046
TOR0294	Broches de blocage cage Ø 14	35/40/45/50	0,212
TOR0295	Broches de blocage cage Ø 16	55/60	0,316
TOR0296	Broches de blocage cage Ø 18	70	0,437



Vendange

KIT WINE

Pompe électrique pour vin
24 L/min



Robinet de sortie pour cuve de
macération 750 L



Réfractomètre ATC



Tuyau Steel Ø 18



Équipements complets pour réaliser votre cave et produire du vin. Les kits Wine sont fournis avec une pompe électrique, tuyaux, densimètre ou réfractomètre et cuves de macération avec robinet.



Kit Wine 1000

Kit Wine 500



Kit Wine 2000



Code	Description	Dimensions cage (cm)	Fouloir/égrappoir	Capacité raisin (Kg)	Poids (kg)
PDP0008	Kit Wine 500	Ø 40 (levier)	Tipo B (manuel)	350	125,00
PDP0006	Kit Wine 1000	Ø 50 (levier)	Fibreno 20	750	210,00
PDP0007	Kit Wine 2000	Ø 60 (hydraulique)	Fibreno 25 avec pompe	1000	400,00

Vendange

PETITS PRESOIRS



Petits pressoirs



Code	Description	Capacité (kg)	Dimensions panier (cm)	Poids (kg)
MLP0015	Presse rouge petite	4,2	12 x 12h	2,90
MLP0016	Presse rouge moyen	5	14 x 12h	3,10
MLP0017	Presse rouge grande	9	20 x 16h	5,60
MLP0004	Presse moyenne - ALU20	4,3	14 x 14h	2,60
MLP0005	Presse grande - ALU25	6,2	19 x 20h	5,00

Pressoirs presse tout série Farm



Code	Description	Capacité (kg)	Dimensions panier (cm)	Poids (kg)
MLP0006	Farm 15	5	15 x 25h	14,00
MLP0007	Farm 20	10	20 x 30h	24,00
MLP0008	Farm 25	20	25 x 35h	30,00
MLP0021	Farm 15 cage inox	5	15 x 25h	14,00
MLP0022	Farm 20 cage inox	10	20 x 30h	24,00
MLP0023	Farm 25 cage inox	20	25 x 35h	30,00

Pressoirs pneumatiques et hydrauliques

Pressoir pneumatique pour fruits adaptée au pressage à froid pour le traitement du raisin, fruits en général et de certains légumes, pour obtenir facilement et rapidement vin, jus, cidre et autres.



Code	Description	Capacité (kg)	Dimensions panier (cm)	Poids (kg)
PRP0048	Pressoir pneumatique 20 L	18	27 x 38h	20,00
PRP0049	Pressoir pneumatique 40 L	30	35 x 47h	26,00
PRP0045	Pressoir hydraulique 20L	18	27 x 38h	20,00
PRP0046	Pressoir hydraulique 40L	30	35 x 47h	26,00
PRP0047	Pressoir hydraulique 80L	60	44 x 60h	40,00

Le filtre en tissu permet l'évacuation du liquide sans risquer d'obstruer les trous de la cage perforée en inox.

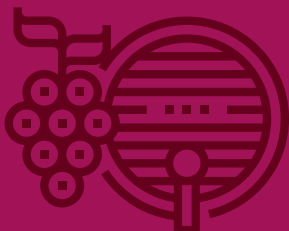


Le sac fourni permet de contenir éventuels jets lors de liquide durant les phases du traitement.



Membrane en caoutchouc, pression max 3 bars





Vendange

PRESSOIRS VERTICAUX

Modèle Alfa avec cage pivotante



Modèle Alfa avec cage amovible



Modèle Beta avec bassin pivotant, équipé d'un mécanisme hydraulique manuel



Modèles Alfa et Beta

Machines conçues selon les critères de construction les plus modernes et fabriquées avec des matériaux soigneusement sélectionnés. Équipées d'un bassin de récupération amovible ou pivotant selon le modèle pour faciliter les opérations de chargement et de retrait de la cage. Les modèles électriques sont dotés d'un moteur monophasé, avec une cage en bois de hêtre étuvé ou en acier inoxydable AISI 304. Fonctionnement hydraulique.



Code	Description	Dimensions cage (cm)	Type de cage	Alimentation	Production (Kg)	Poids (kg)
PRP0043	Beta 30 inox	30 X 41 h	Inox pivotante	Manuel	50	140,00
PRP0044	Beta 40 inox	40 X 55 h	Inox pivotante	Manuel	250	170,00
PRP0002	Alfa 40	40 X 55 h	Bois pivotante	Électrique 220V	250	170,00
PRP0004	Alfa 50	50 X 64 h	Bois pivotante	Électrique 220V	400	250,00
PRP0006	Alfa 60	60 X 74 h	Bois estraigible	Électrique 220V	700	380,00
PRP0029	Alfa 70	70 X 86 h	Bois estraigible	Électrique 220V	1000	650,00
PRP0031	Alfa 80	80 X 95 h	Bois estraigible	Électrique 220V	1500	900,00
PRP0001	Alfa 40 inox	40 X 55 h	Inox pivotante	Électrique 220V	250	170,00
PRP0038	Alfa 50 inox	50 X 64 h	Inox pivotante	Électrique 220V	400	250,00
PRP0005	Alfa 60 inox	60 X 74 h	Inox amovible	Électrique 220V	700	380,00
PRP0034	Alfa 70 inox	70 X 86 h	Inox amovible	Électrique 220V	1000	650,00
PRP0007	Alfa 80 inox	80 X 95 h	Inox amovible	Électrique 220V	1500	950,00

Vendange

FOULOIRS



Fouloirs manuels et motorisés

Châssis en tôle robuste peint avec des poudres époxy alimentaires. Les modèles **Tipo B** et **Tipo C** sont actionnés manuellement, sans besoin d'électricité. Extraction du moût via des rouleaux en aluminium rainurés. Facile à déplacer et à positionner sur la cuve de récupération moût.



Rouleaux en aluminium

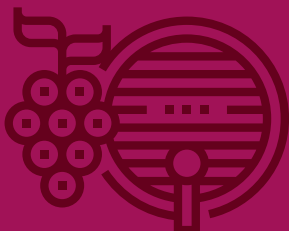


Le fouloir modèle **Tipo D** a été spécialement conçu pour traiter facilement différentes quantités de raisin grâce à un système motorisé alimenté en 220V.

La trémie très pratique mesure 85 x 62 x 33 h, permet de recevoir une caisse entière de raisin. Grâce à son support, il peut être facilement transporté ou posé sur une cuve de macération.



Code	Description	Dimensions trémie (cm)	Moteur	Dimensions (mm)	Poids (kg)
PDP0028	Fouloirs Tipo B	78 x 50 x 31h	/	1200 x 550 x 360h	19,00
PDP0030	Fouloirs Tipo C	85 x 56 x 31h	/	1200 x 620 x 360h	20,00
PDP0033	Fouloirs Tipo D	85 x 62 x 33h	HP 1	1200 x 620 x 480h	28,00



Fouloirs inox manuels et motorisés

Châssis fabriqué en acier inoxydable AISI 304 pour aliments. Les modèles **Tipo B** et **Tipo C** sont actionnés manuellement, sans besoin d'électricité. Extraction du moût via des rouleaux en aluminium. Facile à déplacer et à positionner sur la cuve de récupération moût.



Rouleaux en aluminium



Le fouloir modèle **Tipo D inox** a été spécialement conçu pour traiter facilement différentes quantités de raisin grâce à un système motorisé alimenté en 220V. La trémie très pratique mesure 85 x 62 x 33 h, permet de recevoir une caisse entière de raisin. Grâce à son support, il peut être facilement transporté ou posé sur une cuve de macération.



Code	Description	Dimensions trémie (cm)	Moteur	Dimensions (mm)	Poids (kg)
PDP0023	Fouloirs Tipo B Inox	65 x 47 x 31h	/	1200 x 670 x 510h	18,00
PDP0024	Fouloirs Tipo C Inox	85 x 56 x 31 h	/	1200 x 720 x 540h	19,00
PDP0025	Fouloirs Tipo D Inox	85 x 56 x 33 h	HP 1	1200 x 560 x 510h	33,00

Vendange

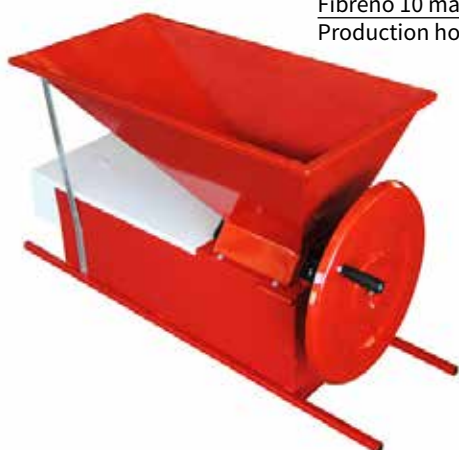
FOULOIRS-ÉGRAPPOIRS



Série Fibreno Manuelle et motorisées

Les fouloirs-égrappoirs de la gamme **Fibreno** accélèrent les opérations d'égrappage et d'extraction du moût du raisin, répondant aux exigences des professionnels du secteur œnologique. Peintes avec des poudres époxy de qualité alimentaire, elles respectent les caractéristiques organoleptiques des raisins de manière optimale, afin de garantir une qualité de moût de très haut niveau.

Fibreno 10 manuel
Production horaire de 1000 kg



Fibreno 20 électrique
Production horaire de 2000 kg
Alimentation 220V



Tous les fouloirs-égrappoirs de la ligne Fibreno sont équipés d'une grille amovible



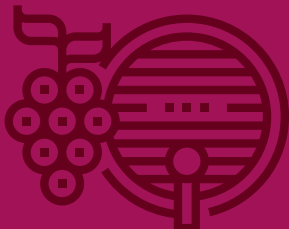
Fibreno 25/30/50 électrique avec pompe
Production horaire :
de 2 000 à 5 000 kg/heure



Le modèle Fibreno 50 permet d'ouvrir le fouloir-égrappoir pour nettoyer le corps intérieur et la grille des résidus du cycle. Le corps de la pompe est en acier inox.



Code	Description	Dimensions trémie (cm)	Moteur	Dimensions (mm)	Poids (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 1000 h	170,00



Série Fibreno inox

Les fouloirs-égrappoirs de la ligne **Fibreno** accélèrent l'égrappage et l'extraction du moût des raisins, en répondant aux besoins des professionnels du secteur œnologique. Réalisés en acier inox AISI 304, ils respectent les caractéristiques organoleptiques des raisins de façon optimale, afin de garantir une qualité du moût au plus haut niveau.

Fibreno 20 inox
 Production horaire 2.000 kg
 Alimentation 220V



Fibreno 25/30 électrique avec pompe
 Production horaire 2.500/3000 kg
 Alimentation 220V

Rouleaux et vis



Grille inox et pales



Fibreno 50 inox ouvrable
 Production horaire 5.000 kg
 Alimentation 220V/380V

Code	Description	Dimensions trémie (cm)	Moteur	Dimensions (mm)	Poids (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

Vendange

EGRAPPOIR-FOULOIR



Série Gamma

L'égrappoir-fouloir électrique **Gamma** est un produit de qualité professionnelle conçu pour optimiser la production œnologique. Grâce à sa grande capacité horaire il répond aux besoins des petites et grandes entreprises du secteur vitivinicole.



Intérieur trémie avec vis inox.



Arbre égrappoir avec palettes revêtues de caoutchouc.



Code	Description	Production horaire	Alimentation	Puissance	Tours arbre	Dimensions (mm)	Poids (kg)
PDP0036	GAMMA 40	Kg 2000-4000	380V 50 Hz	1,8 kW	RPM 400-600	1390x800x1320h	160,00
PDP0004	GAMMA 50	Kg 4000-5000	380V 50 Hz	2,5 kW	RPM 300-550	1970x1050x1600h	180,00
PDP0001	GAMMA 100	Kg 7000-12000	380V 50 Hz	5,5 kW	RPM 350-650	2600x1050x1530h	380,00

Pompe électrique à piston elliptique



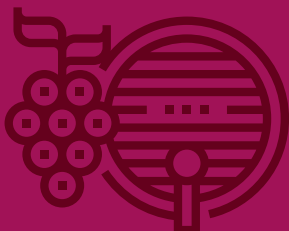
4 HP

La pompe elliptique à piston pour le vin est un équipement professionnel de haute qualité pour le transfert du raisin et des marcs. Contrairement au système centrifuge traditionnel, le transfert par compression de cette machine permet d'éviter l'écrasement des raisins et des marcs lors de leur passage dans les conduits intérieurs.



2,5 HP

Code	Description	Alimentation	Débit	Dimensions (mm)	Poids (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



Vendange

PRESSES HORIZONTALES

Série Pneus

Système de pressurage à tambour fermé avec canaux de drainage internes. Idéal pour la production de vins de haute qualité puisque les pressoirs sont capables d'effectuer un pressage particulièrement doux grâce à une membrane pneumatique qui garantit une haute qualité du moût et du vin. Alimentation 400V / 50Hz.



Panneau de configuration du programme



Bac de récupération moût amovible.



Code	Description	Volume	Capacité raisin (kg)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
PRP0019	PST 8 AE	8 hl	entier 400-650 / broyé 1000-1500 / fermenté 1500-2500	232 x 100 x 142h	370,00
PRP0011	PST 12 AE	12 hl	entier 600-975 / broyé 1650-2252 / fermenté 2250-3750	253 x 122 x 1540h	460,00
PRP0013	PST 16 AE	16 hl	entier 800-1200 / broyé 1650-4000 / fermenté 3500-5500	307 x 122 x 161h	660,00

Tapis élévateur NE 300

Tapis élévateur en PVC alimentaire 300 mm de largeur adapté au transport du raisin entier, égrappé et marc fermenté, construit entièrement en acier inox AISI 304 avec châssis réglable en hauteur sur roues. Complet avec trémie de chargement, bac de récupération des liquides et panneau électrique.

Châssis en acier inox AISI 304 sur roues.

Tapis en PVC alimentaire largeur 300 mm.

Trémie de chargement avec bac de récupération liquide.

Panneau électrique voltage standard 400V / 3kW / 50Hz avec variateur de vitesse électronique.

Code	Description	Puissance moteur	Traitement	Hauteur (mm)
PDP0050	NE 300	1,10 kW	3/15 Ton/h	2220-4030



Vendange

CUVES DE MACÉRATION EN POLYÉTHYLÈNE



Cuve de macération pour marc de raisin

Cuves de macération fabriquées en polyéthylène haute densité (HDPE CAS 2002-88-4) pour aliments, très robustes et résistantes, conçues pour supporter les fouloirs et fouloirs-égrappoirs avec support. Couleur marc de raisin ou blanche, ils sont particulièrement indiqués pour la fermentation du vin.



Les cuves de macération blanches sont fabriquées en LDPE polyéthylène basse densité neutre (plastique alimentaire).



Code	Description	Caractéristiques	Couleur	Poids (kg)
CXP0048	Cuve de macération 80 L	a/poignées - Ø 65 x 32h cm	Marc de raisin	3,00
CXP0040	Cuve de macération 100 L	a/poignées - Ø 75 x 33h cm	Marc de raisin	3,90
CXP0041	Cuve de macération 150 L	Ø 88 x 32h cm	Marc de raisin	5,70
CXP0042	Cuve de macération 210 L	Ø 80 x 55h cm	Marc de raisin	6,00
CXP0043	Cuve de macération 285 L	Ø 83 x 57h cm	Marc de raisin	7,75
CXP0044	Cuve de macération 350 L	Ø 96 x 73h cm	Marc de raisin	10,00
CXP0045	Cuve de macération 500 L	Ø 102 x 82h cm	Marc de raisin	12,50
CXP0047	Cuve de macération 750 L	Ø 122 x 82h cm	Marc de raisin	17,00
CXP0049	Cuve de macération 1000 L	Ø 140 x 90h cm	Marc de raisin	34,00
CXP0071	Cuve de macération 80 L	a/poignées - Ø 65 x 32h cm	Blanc	3,00
CXP0097	Cuve de macération 230 L	Ø 85 x 55h cm	Blanc	7,74
CXP0098	Cuve de macération 350 L	Ø 96 x 73h cm	Blanc	10,00
CXP0099	Cuve de macération 500 L	Ø 104 x 82h cm	Blanc	12,50

Couvercle pour cuve de macération



Fouloir

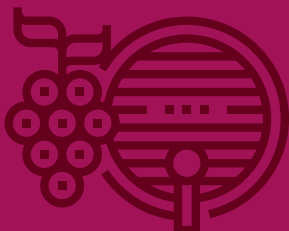


Cylindre perforé



ACCESSOIRES

CXP0032	Couvercle 350/500	Ø 107 cm	Vinaccia	2,70
CXP0033	Couvercle 750	Ø 122 cm	Vinaccia	3,70
CXP0034	Couvercle 1000	Ø 140 cm	Vinaccia	5,60
RIP0013	Robinet avec filtre	filettatura 1"	Blanc	0,35
SIP0014	Fouloir inox	h 150 cm; Ø 28,5 cm	Inox	2,50
SIP0461	Fouloir inox	h 70 cm; Ø 20,5 cm	Inox	2,30
SIP0458	Cylindre perforé h 45	h 45 cm; Ø 9,5 cm	Inox	1,25
SIP0451	Cylindre perforé h 90	h 90 cm; Ø 9,5 cm	Inox	1,35



Vendange

CUVES DE MACÉRATION EN INOX

Poignées en acier inox AISI 304.



Robinet en acier inox AISI 304.



Crochet de fixation cylindre perforé.



Cylindre perforé inséré dans la cuve de macération.



Cuve de macération 100/150/200 L

Accessoire de haute qualité, indispensable à toutes les utilisations des vigneron. Idéal pour stocker le raisin après la vendange et pour les phases de foulage et pressage du produit, la cuve de macération est fabriquée en acier inox y AISI 304 (18/10 pour aliments). Le modèle avec filtre est équipé d'un crochet de fixation pratique.



Code	Description	Dimensions (mm)	Capacité	Robinet	Cylindre perforé	Poids (kg)
SIP0452	Cuve de macération 100 L	Ø 530 x 510h	100 L	1/2"	/	11,00
SIP0453	Cuve de macération 150 L	Ø 630 x 510h	150 L	1/2"	/	12,00
SIP0454	Cuve de macération 200 L	Ø 710 x 550h	200 L	1/2"	/	15,00
SIP0455	Cuve de macération 100 L avec filtre	Ø 530 x 510h	100 L	1/2"	Ø 9,5 x 45 cm	11,50
SIP0456	Cuve de macération 150 L avec filtre	Ø 630 x 510h	150 L	1/2"	Ø 9,5 x 45 cm	12,50
SIP0457	Cuve de macération 200 L avec filtre	Ø 710 x 550h	200 L	1/2"	Ø 9,5 x 45 cm	15,50

Vendange

CUVES DE MACÉRATION CONIQUES



Cuves de macération coniques 10°

La cuve de macération conique en acier inox est idéale pour la fermentation primaire du vin. Entièrement fabriquée en acier inox AISI 304. Elle est équipée de deux sortie avec vanne à bille inox DIN32 pour faciliter les opérations de vidange et de nettoyage: une vidange totale située au fond, et une vidange partielle placée sur le cylindre.

Cuve de macération avec trappe circulaire Ø 300 mm.



Cuve de macération avec trappe rectangulaire 420 x 320 mm



Cuve de macération avec couvercle en Lexan

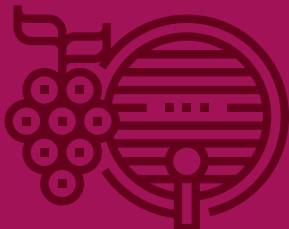


Vanne inox à bille DIN 32.

Poignées de fixation couvercle en Lexan.



Code	Description	Dimensions (mm)	Poids (kg)
SIP0471	Cuve de macération 300 L	Ø 930 x 900h	35,00
SIP0472	Cuve de macération 500 L	Ø 1025 x 1025h	50,00
SIP0473	Cuve de macération 1000 L	Ø 1270 x 1150h	78,00
SIP0474	Cuve de macération 1500 L	Ø 1400 x 1400h	113,00
SIP0490	Cuve de macération 300 L Trap. Circ.	Ø 930 x 900h	38,00
SIP0491	Cuve de macération 500 L Trap. Circ.	Ø 1025 x 1025h	53,00
SIP0492	Cuve de macération 1000 L Trap. Circ.	Ø 1270 x 1150h	81,00
SIP0493	Cuve de macération 1500 L Trap. Circ.	Ø 1400 x 1400h	116,00
SIP0494	Cuve de macération 1000 L Trap. Rect.	Ø 1270 x 1150h	86,00
SIP0495	Cuve de macération 1500 L Trap. Rect.	Ø 1400 x 1400h	121,00
SIP0477	Cuve de macération 300 L C. Lexan	Ø 930 x 900h	50,00
SIP0478	Cuve de macération 500 L C. Lexan	Ø 1025 x 1025h	65,00
SIP0479	Cuve de macération 1000 L C. Lexan	Ø 1270 x 1150h	93,00
SIP0480	Cuve de macération 1500 L C. Lexan	Ø 1400 x 1400h	128,00



Vendange

UNITÉS DE SOUTIRAGE

Grille filtrante



Vanne à bille inox 1"



Unité de soutirage en inox

Fabriqué en acier inox AISI 304, un outil pratique pour séparer facilement le vin des pépins de raisin lors des opérations de soutirage. Robuste et capable de garantir une hygiène impeccable, l'unité de soutirage en acier inox AISI 304 est parfait pour préserver la pureté du produit à chaque étape du processus. Il est disponible en deux versions : une capacité de 50 litres ou 113 litres.

L'appareil est équipé d'une grille filtrante amovible et d'une vanne à bille en acier inox AISI 304 de 1" M DN25 qui assure un débit contrôlé et sans interruption. La mobilité de l'unité de soutirage est facilitée par une poignée inox pour le transport et par quatre roues, dont deux pivotantes avec frein.

Unité de soutirage 50 L



Unité de soutirage maxi 113 L

Code	Description	Ruote	Capacité	Robinet	Dimensions (mm)	Poids (kg)
ACP0339	Unité de soutirage	2 + 2 pivotantes	50 L	1"	503 x 775 x 895h	13,50
ACP0340	Unité de soutirage maxi	2 + 2 pivotantes	113 L	1"	645 x 1025 x 895h	12,00

Vendange

RÉSERVOIRS INOX AVEC ROUES



Réservoir inox à fond conique 10° avec roues

Ce type de réservoirs est très polyvalent et peut également être utilisé comme cuve de macération car c'est un accessoire idéal pour la fermentation primaire de produits alimentaires qui nécessitent de oxygénation.

Entièrement fabriquée en acier inox AISI 304 (18/10 pour aliments), le réservoir est équipé de couvercle avec poignée, pieds inox et roues pour faciliter les déplacements même à pleine charge.



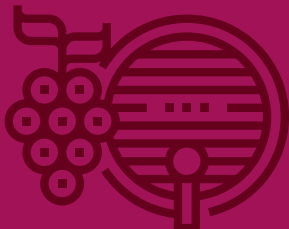
Fond conique 10° avec vidange totale complet avec vanne à bille 1" x ENO30



Roues pivotantes Ø 150 mm avec frein



Code	Description	Dimensions (mm)	Dimensions cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0508	Réservoir avec roues 200 L	Ø 740 x 980h	Ø int. 720 x 530h	34,00
SIP0515	Réservoir avec roues 300 L	Ø 740 x 1180h	Ø int. 720 x 750h	38,00
SIP0516	Réservoir avec roues 400 L	Ø 740 x 1430h	Ø int. 720 x 1000h	48,00
SIP0517	Réservoir avec roues 500 L	Ø 820 x 1430h	Ø int. 800 x 1000h	59,00
SIP0518	Réservoir avec roues 700 L	Ø 950 x 1430h	Ø int. 930 x 1000h	73,00
SIP0519	Réservoir avec roues 1000 L	Ø 1170 x 1430h	Ø int. 1150 x 1000h	88,00



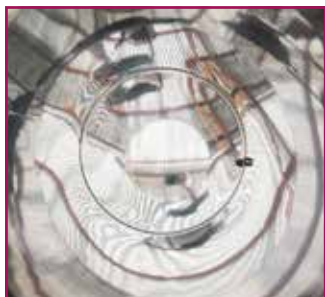
Stockage

RÉSERVOIRS INOX À FOND PLAT

Flotteur à huile

Le réservoir pour vin avec flotteur à huile, fabriquée en acier inox AISI 304, préserve les caractéristiques du produit qu'il contient. Le fond bombé et soudé facilite les opérations de nettoyage. Il est équipé d'un flotteur à huile de vaseline, un liquide inodore et sans saveur qui reste en surface et empêche l'air d'entrer en contact avec le vin. L'équipement standard comprend un flotteur à huile, un couvercle anti-poussière avec poignée, un robinet en laiton jusqu'à 200 litres, à partir de 300 litres un robinet en acier inox.

Intérieur du réservoir poli effet miroir.



Robinet en laiton chromé de 35 à 200 litres.



Robinet en acier inox à partir de 300 litres.



Code	Description	Dimensions (mm)	Poids (kg)
SIP0315	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à huile 35 L	Ø 370 X 385h	3,45
SIP0215	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à huile 50 L	Ø 370 X 495h	4,60
SIP0219	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à huile 75 L	Ø 370 X 745h	6,00
SIP0210	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à huile 100 L	Ø 455 X 680h	9,00
SIP0211	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à huile 150 L	Ø 530 X 705h	11,00
SIP0212	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à huile 200 L	Ø 530 X 980h	14,50
SIP0213	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à huile 300 L	Ø 630 X 990h	16,00
SIP0449	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à huile 380 L	Ø 630 X 1240h	17,50
SIP0214	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à huile 400 L	Ø 710 X 1045h	18,30
SIP0216	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à huile 500 L	Ø 780 X 1100h	25,00
SIP0217	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à huile 600 L	Ø 780 X 1240h	23,45
SIP0218	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à huile 700 L	Ø 850 X 1240h	30,00
SIP0221	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à huile 1000 L	Ø 1020 X 1240h	33,00

Stockage

RÉSERVOIRS INOX À FOND PLAT



Flotteur à air

Le réservoir pour vin avec flotteur à air est idéal pour contenir vin et liquides alimentaires. Fabriqué en acier inox AISI 304 avec une finition intérieure polie miroir et extérieur bouchonné. Fond bombé et soudé pour faciliter le nettoyage. Complet avec flotteur à air avec accessoires.



Complet avec kit flotteur à air, composé de : flotteur en acier inox ; chambre à air pour aliments ; pompe inox avec manomètre, corde de récupération et tuyau air.

Robinet en laiton chromé de 35 à 200 litres.



Robinet en acier inox à partir de 300 litres.



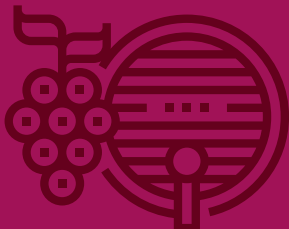
Pompe inox avec manomètre



Intérieur du réservoir poli effet miroir.



Code	Description	Dimensions (mm)	Poids (kg)
SIP0298	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à air 35 L	Ø 370 X 385h	3,84
SIP0202	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à air 50 L	Ø 370 X 495h	5,10
SIP0206	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à air 75 L	Ø 370 X 745h	6,00
SIP0197	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à air 100 L	Ø 455 X 680h	7,70
SIP0198	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à air 150 L	Ø 530 X 705h	9,65
SIP0199	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à air 200 L	Ø 530 X 980h	11,05
SIP0200	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à air 300 L	Ø 630 X 990h	14,50
SIP0450	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à air 380 L	Ø 630 X 1240h	16,00
SIP0201	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à air 400 L	Ø 710 X 1045h	17,00
SIP0203	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à air 500 L	Ø 780 X 1100h	19,00
SIP0204	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à air 600 L	Ø 780 X 1240h	28,00
SIP0205	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à air 700 L	Ø 850 X 1240h	31,00
SIP0208	Réservoir inox pour vin avec chapeau flottant à air 1000 L	Ø 1020 X 1240h	45,00



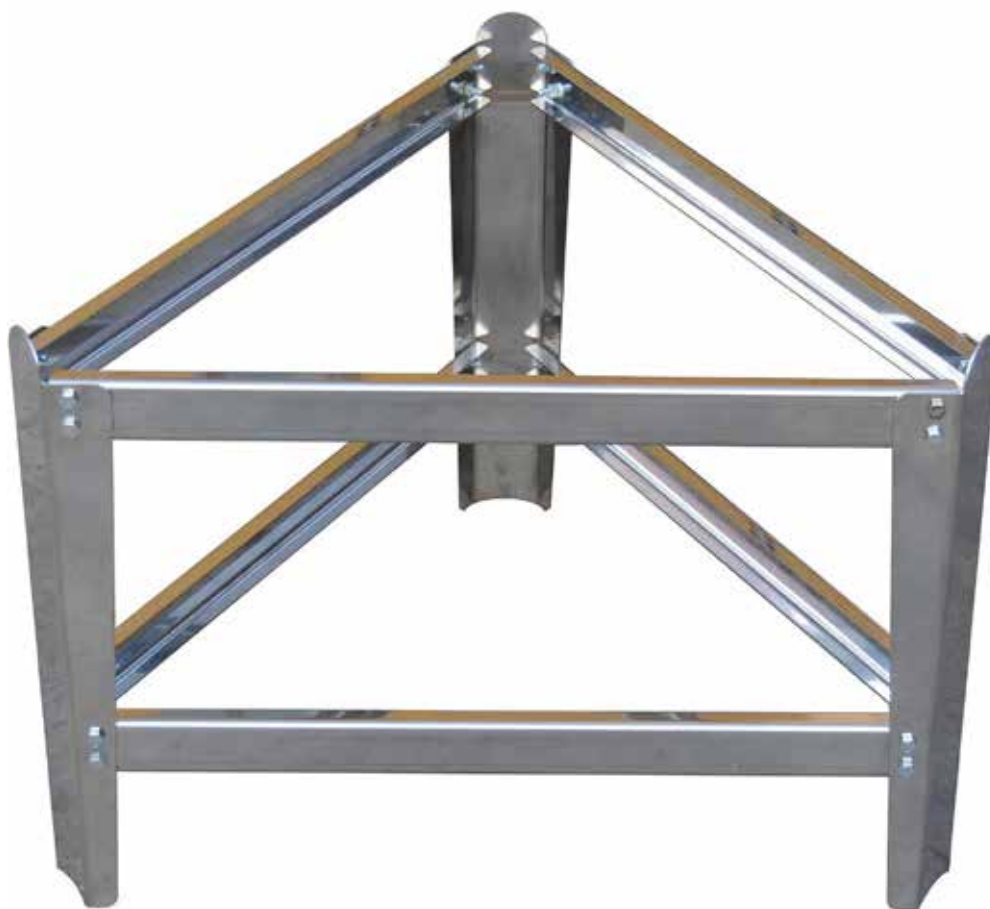
Stockage

ACCESSOIRES POUR
RÉSERVOIRS INOX À FOND PLAT

Trépied inox

Conçu pour garantir une stabilité et une résistance maximales, ce trépied en acier inox AISI 304 est la solution idéale pour soutenir réservoirs de différentes dimensions et capacités. Fabriqué avec la technologie de découpe laser à haute précision, il offre une structure robuste et sûre, capable de résister à des conditions environnementales extrêmes, telles que humidité et corrosion, grâce aux excellentes propriétés de l'acier inoxydable.

Le design soigné et optimisé du trépied garantit non seulement une répartition uniforme du poids du réservoir, mais aussi un montage rapide et une installation facile.



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

Stockage

ACCESSOIRES POUR
RÉSERVOIRS INOX À FOND PLAT



Kits flotteur à air

Complets de chambre à air, pompe inox, corde de récupération, tuyau air et vanne de purge



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

Flotteur à huile



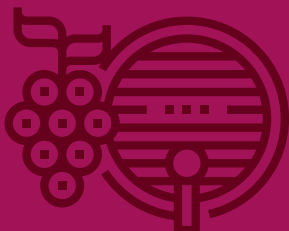
Code	Description	Ø mm	Poids (kg)
SIR0194	Flotteur à huile réservoir 35/50/75 L	360	0,60
SIR0195	Flotteur à huile réservoir 100 L	445	0,90
SIR0196	Flotteur à huile réservoir 150/200 L	520	1,20
SIR0197	Flotteur à huile réservoir 300 L	620	1,95
SIR0198	Flotteur à huile réservoir 400 L	693	2,45
SIR0306	Flotteur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

Couvercle anti-poussière

Complet avec poignée



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



Stockage

ACCESSOIRES POUR
RÉSERVOIRS INOX À FOND PLAT

Chambre à air

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



Robinetterie

Code	Description	Pour les réservoirs	Poids (kg)
RIP0035	Robinet en laiton chromé 1/2"	jusqu'à 200 L	0,12
RIP0025	Robinet inox 1/2"	jusqu'à 200 L	0,16
RIP0016	Robinet inox à levier 1/2"	jusqu'à 200 L	0,20
RIP0021	Robinet inox à vis 1/2"	jusqu'à 200 L	0,15
RIP0028	Robinet inox pour vin/huile 1/2"	jusqu'à 200 L	0,29
RIP0036	Robinet en laiton chromé 3/4"	de 300 à 500 L	0,22
RIP0026	Robinet inox 3/4"	de 300 à 500 L	0,28
RIP0017	Robinet inox à levier 3/4"	de 300 à 500 L	0,46
RIP0022	Robinet inox à vis 3/4"	de 300 à 500 L	0,35
RIP0029	Robinet inox pour vin/huile da 3/4"	de 300 à 500 L	0,5
RIP0033	Robinet en laiton chromé 1"	de 600 à 1000 L	0,30
RIP0024	Robinet inox 1"	de 600 à 1000 L	0,42
RIP0020	Robinet inox à vis 1"	de 600 à 1000 L	0,64
RIP0027	Robinet inox pour vin/huile 1"	de 600 à 1000 L	0,59



Pièces de rechange

Code	Description	Poids (kg)
SIR0295	Purgeur 1" 1/4	0,07
SIR0263	Pompe de 30 mm pour kit de flotteur à air	0,46
SIR0264	Pompe de 40 mm pour kit de flotteur à air	0,64
EPP0155	Tuyau cristal non toxique 8 x 12	0,08
PCP0228	Huile de vaseline 1 L	1,00



Stockage

RÉSERVOIRS INOX
À FOND CONIQUE 10°



300 L flotteur à air

Le réservoir en acier inox de 300 L avec flotteur à air et fond conique 10° est la solution idéale pour la fermentation, la maturation et le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu.

Toutes les réservoirs sont équipés de : nr. 3 pieds inox, kit flotteur à air, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes à bille en inox 1" x Eno30.



SIP0394



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection inox

SIP0395



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection inox.
Trappe circulaire Ø
300 mm.

SIP0536



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection en
inox. Bande de
refroidissement
h 500 mm.
Thermomètre
et doigt de gant
supplémentaire.

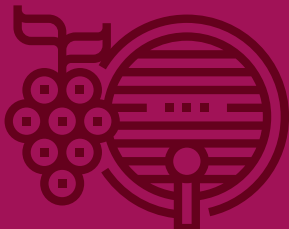
SIP0537



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection en
inox. Trappe Ø 300
mm. Bande de
refroidissement
h 500 mm.
Thermomètre
et doigt de gant
supplémentaire.

Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Robinet dégustation	Indicateur de niveau	Trappe Ø 300	Bande de refr. h 500	Thermomètre	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0055	300 L Flotteur à air	3	1,5	1	1,5	●	○	○	○	○	Ø 640 x 1400h	1000h	40,00
SIP0394	300 L Flotteur à air I	3	1,5	1	1,5	●	●	○	○	○	Ø 640 x 1400h	1000h	41,00
SIP0395	300 L Flotteur à air IT	3	1,5	1	1,5	●	●	●	○	○	Ø 640 x 1400h	1000h	42,00
SIP0536	300 L Flotteur à air I Ref.	3	1,5	1	1,5	●	●	○	●	●	Ø 660 x 1400h	1000h	45,00
SIP0537	300 L Flotteur à air IT Ref.	3	1,5	1	1,5	●	●	●	●	●	Ø 660 x 1400h	1000h	47,00

Légende: ○ = options ● = fourni



Stockage 300

300 L de stockage



Le réservoir en acier inox de 300 L avec trou d'homme supérieur Ø 400 mm et fond conique 10° est la solution idéale pour le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu. Tous les réservoirs sont équipés de : nr.3 pieds inox, trou d'homme supérieur avec vanne de purge, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes inox à bille 1" x Eno30. Sur demande ils peuvent être équipés de prédisposition pour système d'azote.

SIP0388



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection inox

SIP0300



Complet avec:
Trappe circulaire Ø
300 mm

SIP0534



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection
inox. Bande de
refroidissement
h 500 mm.
Thermomètre
et doigt de gant
supplémentaire.

SIP0535



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection inox.
Trappe Ø 300
mm. Bande de
refroidissement
h 500 mm.
Thermomètre
et doigt de gant
supplémentaire.



Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Robinet dégustation	Indicateur de niveau	Trappe Ø 300	Bande de refr. h 500	Thermomètre	Prédisp. pour azote	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0070	300 L Stockage	3	1,5	1	1,5	●	○	○	○	○	○	Ø 640 x 1700h	1000h	40,00
SIP0388	300 L Stockage I	3	1,5	1	1,5	●	●	○	○	○	○	Ø 640 x 1700h	1000h	41,00
SIP0300	300 L Stockage T	3	1,5	1	1,5	●	○	●	○	○	○	Ø 640 x 1700h	1000h	42,00
SIP0534	300 L Stockage I Ref.	3	1,5	1	1,5	●	●	○	●	●	○	Ø 660 x 1700h	1000h	45,00
SIP0535	300 L Stockage IT Ref.	3	1,5	1	1,5	●	●	●	●	●	○	Ø 660 x 1700h	1000h	47,00

Légende: ○ = options ● = fourni

Stockage

RÉSERVOIRS INOX
À FOND CONIQUE 10°



500 L flotteur à air

Le réservoir en acier inox de 500 L avec flotteur à air et fond conique de 10° est la solution idéale pour la fermentation, la maturation et le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu.

Tous les réservoirs sont équipés de : nr. 3 pieds inox, kit flotteur à air, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes à bille inox 1" x Eno30.



SIP0098



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection inox

SIP0396



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection inox.
Trappe circulaire Ø
300 mm.

SIP0263



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection en
inox. Bande de
refroidissement
h 500 mm.
Thermomètre
et doigt de gant
supplémentaire.

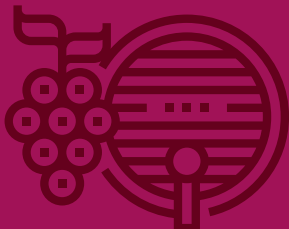
SIP0362



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection en
inox. Trappe Ø 300
mm. Bande de
refroidissement
h 500 mm.
Thermomètre
et doigt de gant
supplémentaire.

Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Robinet dégustation	Indicateur de niveau	Trappe Ø 300	Bande de refr. h 500	Thermomètre	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0097	500 L Flotteur à air	3	1,5	1	1,5	●	○	○	○	○	Ø 720 x 1650h	1250h	47,00
SIP0098	500 L Flotteur à air I	3	1,5	1	1,5	●	●	○	○	○	Ø 720 x 1650h	1250h	48,00
SIP0396	500 L Flotteur à air IT	3	1,5	1	1,5	●	●	●	○	○	Ø 720 x 1650h	1250h	54,00
SIP0263	500 L Flotteur à air I Ref.	3	1,5	1	1,5	●	●	○	●	●	Ø 720 x 1650h	1250h	54,00
SIP0362	500 L Flotteur à air IT Ref.	3	1,5	1	1,5	●	●	●	●	●	Ø 720 x 1650h	1250h	59,00

Légende: ○ = options ● = fourni



Stockage 500

500 L de Stockage



Le réservoir en acier inox de 500 L avec trou d'homme supérieur de Ø 400 mm et fond conique de 10° est la solution idéale pour le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu.

Tous les réservoirs sont équipés de : nr.3 pieds inox, trou d'homme supérieur avec vanne de purge, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes inox à bille de 1" x Eno30. Sur demande ils peuvent être équipés de prédisposition pour système d'azote.

SIP0391



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection inox

SIP0392



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection inox.
Trappe circulaire Ø
300 mm.

SIP0524



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection
inox. Bande de
refroidissement
h 500 mm.
Thermomètre
et doigt de gant
supplémentaire.

SIP0523



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection inox.
Trappe Ø 300
mm. Bande de
refroidissement
h 500 mm.
Thermomètre
et doigt de gant
supplémentaire.



Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Robinet dégustation	Indicateur de niveau	Trappe Ø 300	Bande de refr. h 500	Thermomètre	Prédisp. pour azote	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0074	500 L Stockage	3	1,5	1	1,5	●	○	○	○	○	○	Ø 720 x 1950h	1250h	48,00
SIP0391	500 L Stockage I	3	1,5	1	1,5	●	●	○	○	○	○	Ø 720 x 1950h	1250h	49,00
SIP0392	500 L Stockage IT	3	1,5	1	1,5	●	●	●	○	○	○	Ø 720 x 1950h	1250h	56,00
SIP0524	500 L Stockage I Ref.	3	1,5	1	1,5	●	●	○	●	●	○	Ø 720 x 1950h	1250h	56,00
SIP0523	500 L Stockage IT Ref.	3	1,5	1	1,5	●	●	●	●	●	○	Ø 720 x 1950h	1250h	61,00

Légende: ○ = options ● = fourni

Stockage

RÉSERVOIRS INOX
À FOND CONIQUE 10°



1000 L flotteur à air

Le réservoir en acier inox de 1000 L avec flotteur à air et fond conique 10° est la solution idéale pour la fermentation, la maturation et le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu.

Tous les réservoirs sont équipés de : nr. 3 pieds en inox, kit flotteur à air, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes inox à bille de 1" x Eno30.



SIP0101



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection inox

SIP0102



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection inox.
Trappe circulaire Ø
300 mm.

SIP0525



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection en
inox. Bande de
refroidissement
h 500 mm.
Thermomètre
et doigt de gant
supplémentaire.

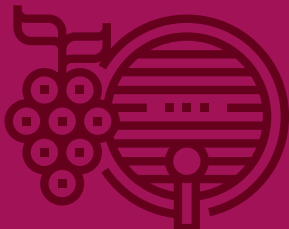
SIP0361



Complet avec:
Indicateur de
niveau avec
protection en
inox. Trappe Ø 300
mm. Bande de
refroidissement
h 500 mm.
Thermomètre
et doigt de gant
supplémentaire.

Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Robinet dégustation	Indicateur de niveau	Trappe Ø 300	Thermomètre	Bande de refr. h 500	Bande de refr. h 750	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0320	1000 L Flotteur à air	3	1,5	1	1,5	●	○	○	○	○	○	Ø 930 x 1900h	1500h	68,00
SIP0101	1000 L Flotteur à air I	3	1,5	1	1,5	●	●	○	○	○	○	Ø 930 x 1900h	1500h	69,00
SIP0102	1000 L Flotteur à air IT	3	1,5	1	1,5	●	●	●	○	○	○	Ø 930 x 1900h	1500h	76,00
SIP0525	1000 L Flotteur à air I Ref.	3	1,5	1	1,5	●	●	○	●	●	○	Ø 930 x 1900h	1500h	73,00
SIP0361	1000 L Flotteur à air IT Ref.	3	1,5	1	1,5	●	●	●	●	●	○	Ø 930 x 1900h	1500h	81,00

Légende: ○ = options ● = fourni



Stockage 1000

1000 L de Stockage



Le réservoir en acier inox de 1000 L avec trou d'homme supérieur Ø 400 mm et fond conique 10° est la solution idéale pour le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu. Tous les réservoirs sont équipés de : nr. 3 pieds inox, trou d'homme supérieur avec vanne de purge, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes inox à bille 1" x Eno30. Sur demande ils peuvent être équipés de prédisposition pour système d'azote.

SIP0083



Complet avec: Indicateur de niveau avec protection inox

SIP0086



Complet avec: Indicateur de niveau avec protection inox. Trappe circulaire Ø 300 mm.

SIP0093



Complet avec: Indicateur de niveau avec protection inox. Bande de refroidissement h 500 mm. Thermomètre et doigt de gant supplémentaire.

SIP0087



Complet avec: Indicateur de niveau avec protection inox. Trappe Ø 300 mm. Bande de refroidissement h 500 mm. Thermomètre et doigt de gant supplémentaire.



Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Robinet dégustation	Indicateur de niveau	Trappe Ø 300	Thermomètre	Bande de refr. h 500	Bande de refr. h 750	Prédisp. pour azote	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0533	1000 L Stockage	3	1,5	1	1,5	●	○	○	○	○	○	○	Ø 930 x 2200h	1500h	97,00
SIP0083	1000 L Stockage I	3	1,5	1	1,5	●	●	○	○	○	○	○	Ø 930 x 2200h	1500h	98,00
SIP0086	1000 L Stockage IT	3	1,5	1	1,5	●	●	●	○	○	○	○	Ø 930 x 2200h	1500h	103,00
SIP0093	1000 L Stockage I Ref.	3	1,5	1	1,5	●	●	○	●	●	○	○	Ø 930 x 2200h	1500h	99,00
SIP0087	1000 L Stockage IT Ref.	3	1,5	1	1,5	●	●	●	●	●	○	○	Ø 930 x 2200h	1500h	108,00

Légende: ○ = options ● = fourni

Stockage

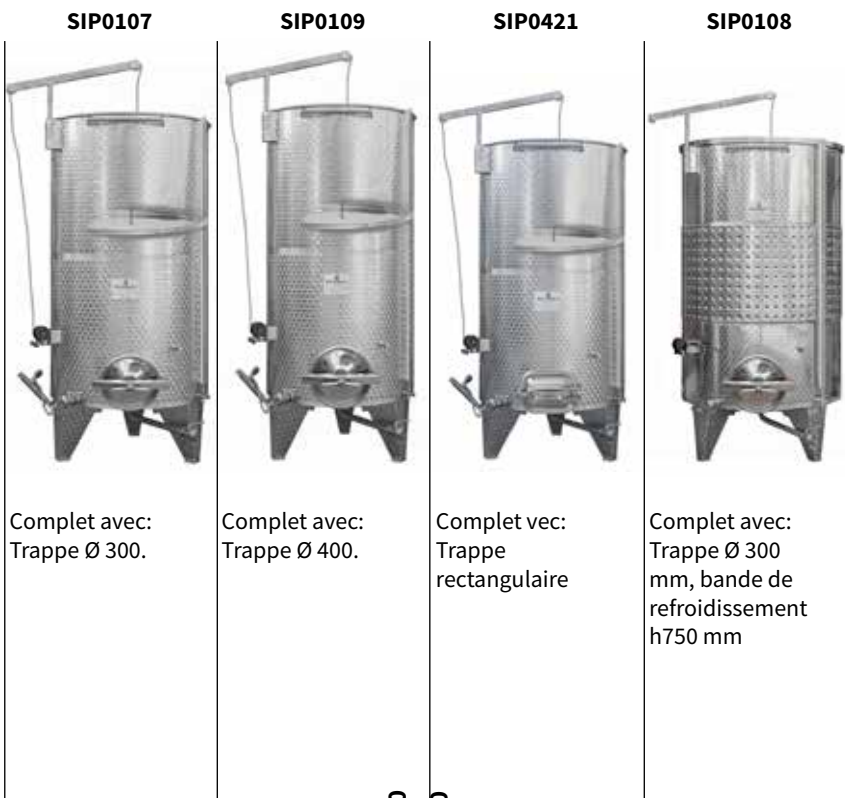
RÉSERVOIRS INOX
À FOND CONIQUE 10°



1500 L flotteur à air

Le réservoir en acier inox de 1500 L avec flotteur à air et fond conique 10° est la solution idéale pour la fermentation, la maturation et le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu.

Tous les réservoirs sont équipés de : support pour échelle, indicateur de niveau, nr.3 pieds inox avec réglage, kit flotteur à air avec bras et palan de levage, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes inox à bille DIN40 x GA50.



SIP0107
Complet avec:
Trappe Ø 300.

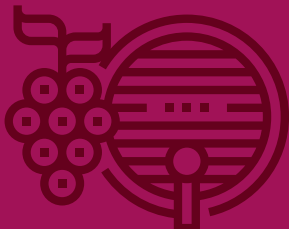
SIP0109
Complet avec:
Trappe Ø 400.

SIP0421
Complet avec:
Trappe
rectangulaire

SIP0108
Complet avec:
Trappe Ø 300
mm, bande de
refroidissement
h750 mm

Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Trappe Ø 400	Trappe 310 x 420	Trappe Ø 300	Thermomètre	Bande de refr. h 500	Bande de refr. h 750	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0106	1500 L Flotteur à air	3	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	118,00
SIP0107	1500 L Flotteur à air T300	3	1,5	1,2	1,5	○	○	●	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	123,00
SIP0109	1500 L Flotteur à air T400	3	1,5	1,2	1,5	●	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	125,00
SIP0421	1500 L Flotteur à air TR 310x420	3	1,5	1,2	1,5	○	●	○	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	126,00
SIP0108	1500 L Flotteur à air T300 Ref. 750	3	1,5	1,2	1,5	○	○	●	●	○	●	Ø 1150 x 2200h	1500h	130,00

Légende: ○ = options ● = fourni



Stockage 1500

1500 L de Stockage



Le réservoir en acier inox de 1500 L avec trou d'homme supérieur de Ø 400 mm et fond conique 10° est la solution idéale pour le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu.

Tous les réservoirs sont équipés de : support pour échelle, indicateur de niveau, nr. 3 pieds inox avec réglage, trou d'homme supérieur avec vanne de purge, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes inox à bille DIN40 X GA50. Sur demande ils peuvent être équipés de prédisposition pour système d'azote.

SIP0262

SIP0324

SIP0258

SIP0528



Complet avec:
Trappe Ø 300 mm

Complet avec:
Trappe Ø 400 mm

Complet avec:
Trappe Ø 300
mm bande de
refroidissement
h750 mm

Complet avec:
Trappe Ø 400
mm bande de
refroidissement
h500 mm



Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Trappe Ø 300	Trappe Ø 400	Trappe ovale	Thermomètre	Bande de refr. h 500	Bande de refr. h 750	Prédisp. pour azote	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0266	1500 L Stockage	3	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	118,00
SIP0262	1500 L Stockage T300	3	1,5	1,2	1,5	●	○	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	123,00
SIP0324	1500 L Stockage T400	3	1,5	1,2	1,5	○	●	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	125,00
SIP0258	1500 L Stockage T300 Ref.750	3	1,5	1,2	1,5	●	○	○	●	○	●	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	130,00
SIP0528	1500 L Stockage T400 Ref.500	3	1,5	1,2	1,5	○	●	○	●	●	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	130,00

Légende: ○ = options ● = fourni

Stockage

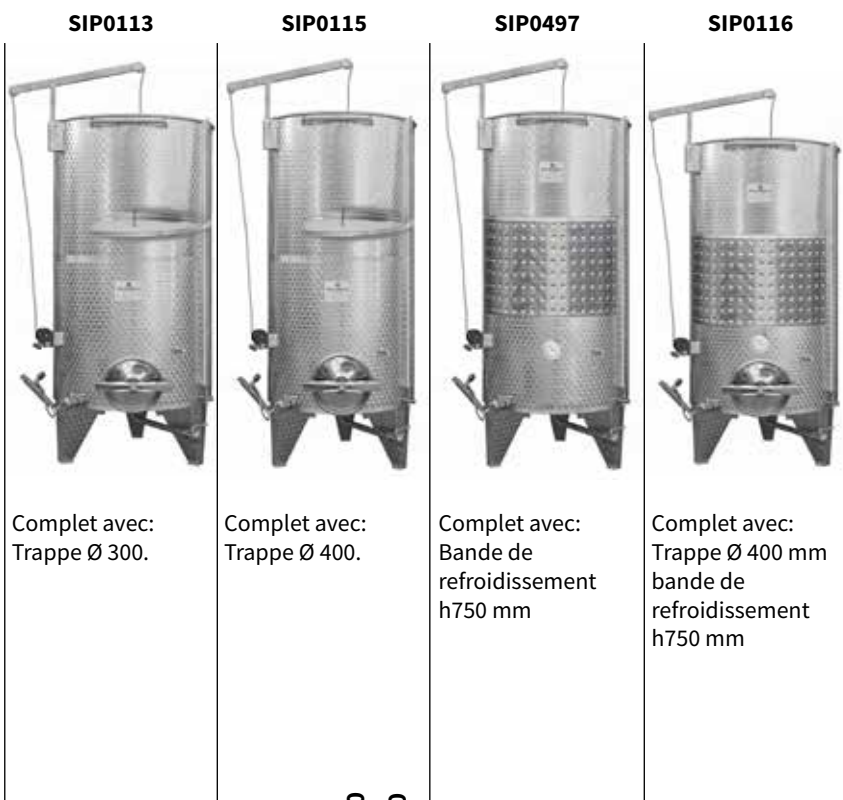
RÉSERVOIRS INOX
À FOND CONIQUE 10°



2000 L flotteur à air

Le réservoir en acier inox de 2000 L avec flotteur à air et fond conique 10° est la solution idéale pour la fermentation, la maturation et le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu.

Tous les réservoirs sont équipés de : support pour échelle, indicateur de niveau, nr.3 pieds en inox avec réglage, kit flotteur à air avec bras de levage, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes inox à bille DIN40 x GA50.



SIP0113

SIP0115

SIP0497

SIP0116

Complet avec:
Trappe Ø 300.

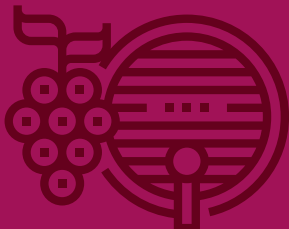
Complet avec:
Trappe Ø 400.

Complet avec:
Bande de
refroidissement
h750 mm

Complet avec:
Trappe Ø 400 mm
bande de
refroidissement
h750 mm

Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Trappe Ø 400	Trappe 310 x 420	Trappe Ø 300	Thermomètre	Bande de refr. h 500	Bande de refr. h 750	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0227	2000 L Flotteur à air	3	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	125,00
SIP0113	2000 L Flotteur à air T300	3	1,5	1,2	1,5	○	○	●	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	132,00
SIP0115	2000 L Flotteur à air T400	3	1,5	1,2	1,5	●	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	137,00
SIP0497	2000 L Flotteur à air Ref. 750	3	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	●	Ø 1150 x 2800h	2000h	140,00
SIP0116	2000 L Flot. à air T400 Ref. 750	3	1,5	1,2	1,5	●	○	○	●	○	●	Ø 1320 x 2200h	2000h	148,00

Légende: ○ = options ● = fourni



Stockage 2000

2000 L de Stockage



Le réservoir en acier inox de 2000 L avec trou d'homme supérieur Ø 400 mm et fond conique 10° est la solution idéale pour le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu.

Tous les réservoirs sont équipés de : support pour échelle, indicateur de niveau, nr.3 pieds inox avec réglage, trou d'homme supérieur avec vanne de purge, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes inox à bille DIN40 x GA50. Sur demande ils peuvent être équipés de prédisposition pour système d'azote.

SIP0111



Complet avec:
Trappe Ø 300 mm.

SIP0089



Complet avec:
Trappe Ø 400 mm.

SIP0330



Complet
avec: Trappe
rectangulaire
310 x 420 mm

SIP0068



Complet avec:
Trappe Ø 400
mm, bande de
refroidissement
h750 mm



Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Trappe Ø 300	Trappe Ø 400	Trappe rect. 420x310	Thermomètre	Bande de refr. h 500	Bande de refr. h 750	Prédisp. pour azote	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0404	2000 L Stockage	3	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	150,00
SIP0111	2000 L Stockage T300	3	1,5	1,2	1,5	●	○	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	155,00
SIP0089	2000 L Stockage T400	3	1,5	1,2	1,5	○	●	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	158,00
SIP0330	2000 L Stockage TRect.	3	1,5	1,2	1,5	○	○	●	○	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	163,00
SIP0068	2000 L Stockage T400 Ref.750	3	1,5	1,2	1,5	○	●	○	●	○	●	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	165,00

Légende: ○ = options ● = fourni

Stockage

RÉSERVOIRS INOX
À FOND CONIQUE 10°



2500 L flotteur à air

Le réservoir en acier inox de 2500 L avec flotteur à air et fond conique 10° est la solution idéale pour la fermentation, la maturation et le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu.

Tous les réservoirs sont équipés de : support pour échelle, indicateur de niveau, nr.3 pieds inox avec réglage, kit flotteur à air avec bras de levage, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes inox à bille DIN40 x GA50.



SIP0118



Complet avec:
Trappe Ø 400.

SIP0117



Complet avec:
Trappe
rectangulaire
310 x 420 mm

SIP0540



Complet avec:
Trappe ovale
320 x 455 mm

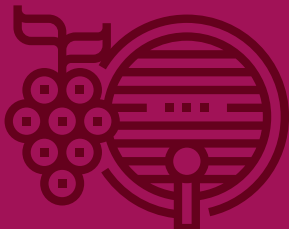
SIP0543



Complet avec:
Trappe Ø 400 mm
bande de
refroidissement
h750 mm

Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Trappe Ø 400	Trappe rect. 310 x 420	Trappe ovale 320 x 455	Thermomètre	Bande de refr. h 500	Bande de refr. h 750	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0542	2500 L Flotteur à air	4	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	118,00
SIP0118	2500 L Flotteur à air T400	4	1,5	1,2	1,5	●	○	○	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	123,00
SIP0540	2500 L Flotteur à air TR 310x420	4	1,5	1,2	1,5	○	●	○	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	123,00
SIP0543	2500 L Flot. à air TO 320x455	4	1,5	1,2	1,5	○	○	●	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	123,00
SIP0117	2500 L Flot. à air T400 Ref. 750	4	1,5	1,2	1,5	●	○	○	●	○	●	Ø 1270 x 2800h	2000h	130,00

Légende: ○ = options ● = fourni



Stockage 2500

2500 L de Stockage



Le réservoir en acier inox de 2500 L avec trou d'homme supérieur Ø 400 mm et fond conique 10° est la solution idéale pour le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu. Tous les réservoirs sont équipés de : support pour échelle, indicateur de niveau, nr.4 pieds inox avec réglage, trou d'homme supérieur avec vanne de purge, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes inox à bille DIN40 x GA50. Sur demande ils peuvent être équipés de prédisposition pour système d'azote.

SIP0541



Complet avec:
Trappe Ø 400 mm.

SIP0544



Complet avec:
Trappe rectangulaire
310 x 420 mm

SIP0545



Complet avec:
Trappe ovale
320x455.

SIP0240



Complet avec:
Trappe Ø 400
mm, bande de
refroidissement
h750 mm



Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Trappe Ø 400	Trappe Rect. 310 x 420	Trappe ovale 320 x 455	Thermomètre	Bande de refr. h 500	Bande de refr. h 750	Prédisp. pour azote	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0069	2500 L Stockage	4	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	118,00
SIP0541	2500 L Stockage T400	4	1,5	1,2	1,5	●	○	○	○	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	123,00
SIP0544	2500 L Stock. TRect. 310x420	4	1,5	1,2	1,5	○	●	○	○	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	123,00
SIP0545	2500 L Stock. TOvale 320x455	4	1,5	1,2	1,5	○	○	●	○	○	○	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	123,00
SIP0240	2500 L Stock. T400 Ref.750	4	1,5	1,2	1,5	●	○	○	●	○	●	○	Ø 1270 x 2800h	2000h	130,00

Légende: ○ = options ● = fourni

Stockage

RÉSERVOIRS INOX
À FOND CONIQUE 10°



3000 L flotteur à air

Le réservoir en acier inox de 3000 L avec flotteur à air et fond conique 10° est la solution idéale pour la fermentation, la maturation et le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu.

Tous les réservoirs sont équipés de : support pour échelle, indicateur de niveau, nr.4 pieds inox avec réglage, kit flotteur à air avec bras de levage, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes inox à bille DIN40 x GA50.



SIP0121



Complet avec:
Trappe Ø 400.

SIP0546



Complet avec:
Trappe
rectangulaire
310 x 420 mm

SIP0547



Complet avec:
Trappe ovale
320 x 455 mm

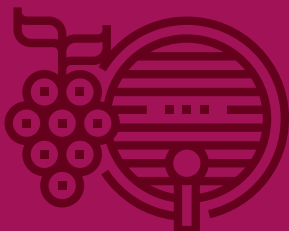
SIP0122



Complet avec:
Trappe Ø 400 mm
bande de
refroidissement
h750 mm

Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Trappe Ø 400	Trappe rect. 310 x 420	Trappe ovale 320 x 455	Thermomètre	Bande de refr. h 500	Bande de refr. h 750	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0119	3000 L Flotteur à air	4	2	1,2	2	○	○	○	○	○	○	Ø 1400 x 2800h	2000h	118,00
SIP0121	3000 L Flotteur à air T400	4	2	1,2	2	●	○	○	○	○	○	Ø 1400 x 2800h	2000h	123,00
SIP0546	3000 L Flot. à air TRect. 310x420	4	2	1,2	2	○	●	○	○	○	○	Ø 1400 x 2800h	2000h	125,00
SIP0547	3000 L Flot. à air TOvale 320x455	4	2	1,2	2	○	○	●	○	○	○	Ø 1400 x 2800h	2000h	126,00
SIP0122	3000 L Flot. à air T400 Ref. 750	4	2	1,2	2	●	○	○	●	○	●	Ø 1400 x 2800h	2000h	130,00

Légende: ○ = options ● = fourni



Stockage 3000

3000 L de Stockage



Le réservoir en acier inox de 3000 L avec trou d'homme supérieur Ø 400 mm et fond conique 10° est la solution idéale pour le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu. Tous les réservoirs sont équipés de : support pour échelle, indicateur de niveau, nr.4 pieds inox avec réglage, trou d'homme supérieur avec vanne de purge, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes inox à bille DIN40 x GA50. Sur demande ils peuvent être équipés de prédisposition pour système d'azote.

SIP0262



Complet avec:
Trappe Ø 400 mm.

SIP0324



Complet avec:
Trappe rectangulaire
310 x 420 mm

SIP0549



Complet avec:
Trappe ovale
320x455.

SIP0241



Complet avec:
Trappe Ø 400
mm, bande de
refroidissement
h750 mm



Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Trappe Ø 400	Trappe Rect. 310 x 420	Trappe ovale 320 x 455	Thermomètre	Bande de refr. h 500	Bande de refr. h 750	Prédisp. pour azote	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0266	3000 L Stockage	4	2	1,2	2	○	○	○	○	○	○	○	Ø 140 x 2800h	2000 h	118,00
SIP0262	3000 L Stockage T400	4	2	1,2	2	●	○	○	○	○	○	○	Ø 140 x 2800h	2000h	123,00
SIP0324	3000 L Stock. TRect. 310x420	4	2	1,2	2	○	●	○	○	○	○	○	Ø 140 x 2800h	2000h	125,00
SIP0549	3000 L Stock. TOvale 320x455	4	2	1,2	2	○	○	●	○	○	○	○	Ø 140 x 2800h	2000h	126,00
SIP0241	3000 L Stock. T400 Ref.750	4	2	1,2	2	●	○	○	●	○	●	○	Ø 140 x 2800h	2000h	130,00

Légende: ○ = options ● = fourni

Stockage

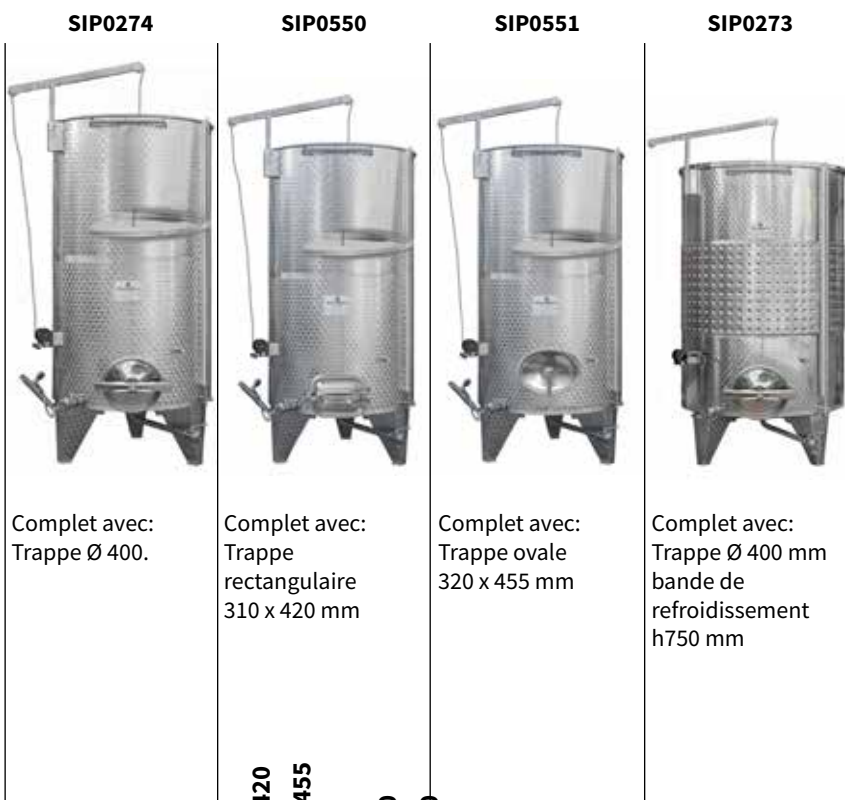
RÉSERVOIRS INOX
À FOND CONIQUE 10°



5000 L flotteur à air

Le réservoir en acier inox de 5000 L avec flotteur à air et fond conique 10° est la solution idéale pour la fermentation, la maturation et le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu.

Tous les réservoirs sont équipés de : support pour échelle, indicateur de niveau, nr.4 pieds en inox avec réglage, kit flotteur à air avec bras de levage, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes inox à bille DIN40 x GA50.



Complet avec:
Trappe Ø 400.

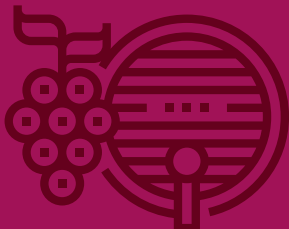
Complet avec:
Trappe
rectangulaire
310 x 420 mm

Complet avec:
Trappe ovale
320 x 455 mm

Complet avec:
Trappe Ø 400 mm
bande de
refroidissement
h750 mm

Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Trappe Ø 400	Trappe Rect. 310 x 420	Trappe ovale 320 x 455	Thermomètre	Bande de refr. h 500	Bande de refr. h 750	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0340	5000 L Flotteur à air	4	2	1,5	2	○	○	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	118,00
SIP0274	5000 L Flotteur à air T400	4	2	1,5	2	●	○	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	123,00
SIP0550	5000 L Flot. à air TRect.310x420	4	2	1,5	2	○	●	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	125,00
SIP0551	5000 L Flot. à air TOvale 320x455	4	2	1,5	2	○	○	●	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	126,00
SIP0273	5000 L Flot. à air T400 Ref.750	4	2	1,5	2	●	○	○	●	○	●	Ø 1600 x 3200h	2500h	130,00

Légende: ○ = options ● = fourni



Stockage 5000

5000 L de Stockage



Le réservoir en acier inox de 5000 L avec flotteur à air et fond conique 10° est la solution idéale pour la fermentation, la maturation et le stockage du vin. Fabriqué en acier inox AISI 304, il permet de respecter les qualités organoleptiques du produit contenu.

Tous les réservoirs sont équipés de : support pour échelle, indicateur de niveau, nr.4 pieds en inox avec réglage, kit flotteur à air avec bras de levage, robinet de dégustation, vidange partielle et totale avec vannes inox à bille DIN40 x GA50.

SIP0552



Complet avec:
Trappe Ø 400 mm.

SIP0554



Complet avec:
Trappe rectangulaire
310 x 420 mm

SIP0555



Complet avec:
Trappe ovale
320x455.

SIP0553



Complet avec:
Trappe Ø 400
mm, bande de
refroidissement
h750 mm



Code	Réservoir inox conique de 10°	Nr. pieds	Pieds mm	Cylindre mm	Fond mm	Trappe 400	Trappe Rect. 310 x 420	Trappe ovale 320 x 455	Thermomètre	Bande de refr. h 500	Bande de refr. h 750	Prédisp. pour azote	Dimensions (mm)	Cylindre (mm)	Poids (kg)
SIP0268	5000 L Stockage	4	2	1,5	2	○	○	○	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	118,00
SIP0552	5000 L Stockage T400	4	2	1,5	2	●	○	○	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	123,00
SIP0554	5000 L Stock. TRect. 310x420	4	2	1,5	2	○	●	○	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	125,00
SIP0555	5000 L Stock. TOvale 320x455	4	2	1,5	2	○	○	●	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	130,00
SIP0553	5000 L Stock. T400 Ref.750	4	2	1,5	2	●	○	○	●	○	●	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	130,00

Légende: ○ = options ● = fourni

Accessoires et Pièces de rechange

RÉSERVOIRS INOX À FOND CONIQUE 10°



Kits flotteur à air



Code	Description	Diamètre (mm)	Poids (kg)
SIR0227	Kits flotteur à air réservoir 300 L	610	2,00
SIR0228	Kits flotteur à air réservoir 500 L	695	3,50
SIR0252	Kits flotteur à air réservoir 1000 L	910	5,00
SIR0240	Kits flotteur à air réservoir 1500/2000 L	1125	6,00
SIR0246	Kits flotteur à air réservoir 2500 L	1270	7,50
SIR0112	Kits flotteur à air réservoir 3000 L	1400	8,00
SIR0119	Flotteur à air réservoir 5000 L	1600	8,00

Vannes

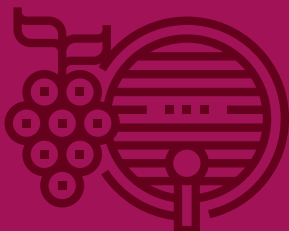


Code	Description	Dimensions (mm)	Poids (kg)
RIR0003	Robinet dégustation de vin Inox 3/8"	70 x 50 x 30	0,20
RIP0063	Vanne à boule Inox DN20 1" M x œnologique 30 F	150 x 50 x 50	0,48
RIP0071	Vanne à boule inox 1" M x Garolla 40	150 x 50 x 50	0,50
RIP0105	Vanne à boule cuivre chromé 1" M x œnolog. 30 F	150 x 50 x 50	0,45
RIP0106	Vanne à boule cuivre chromé 1"1/2 x œnolog. 40	150 x 50 x 50	0,50
RIP0393	Vanne à boule inox DIN 40 M x GA 40	150 x 60 x 60	0,60
RIP0145	Vanne à boule inox DIN 40 M x GA 50	150 x 60 x 60	0,61
RIP0116	Vanne à boule inox DIN 40 M a/é x CLAMP1" 1/2	150 x 60 x 60	0,62

Pièces de rechange



Code	Description	Poids (kg)
SIR0295	Purgeur 1" 1/4	0,07
SIR0294	Purgeur 1" 1/2	0,07
SIR0263	Pompe 30 mm pour kit de flotteur à air	0,46
SIR0264	Pompe 40 mm pour kit de flotteur à air	0,64
EPP0155	Tuyau cristal non toxique 8 x 12	0,08
PCP0228	Huile de vaseline	0,86
SIR0208	Joint pour trappe Ø 300	0,14
SIR0209	Joint pour trappe Ø 400	0,29
SIR0219	Joint pour trappe rectangulaire 310x420	0,27
SIR0220	Joint pour trappe rectangulaire 420x530	0,35
SIR 0215	Joint pour trappe ovale 305x440	0,29



Réservoir coniques / palettisable

Le réservoir palettisable en acier inox est un produit de qualité professionnelle conçu pour faciliter les opérations de transport et de mise en place. La base en acier inox de ce réservoir de stockage à fond conique 10° permet le transport par transpalette ou chariot élévateur. Sur demande il peut être équipé d'une trappe, d'un indicateur de niveau, d'un robinet de dégustation et d'une vidange partielle.

Vanne de purge à double effet



Vidange totale avec vanne inox
1" x GA40



Base en acier inox pour le
transport avec transpalette



Code	Description	Dimensions (mm)	Structure inox (mm)	Poids (kg)
SIP0463	Réservoirs Inox 300 L con. 10° palettisables	690 x 690 x 1150h	400 x 400 x 150h	60,00
SIP0464	Réservoirs Inox 500 L con. 10° palettisables	850 x 850 x 1550h	400 x 400 x 150h	70,00
SIP0465	Réservoirs Inox 1000 L con. 10° palettisables	1200 x 1200 x 1550h	400 x 400 x 150h	80,00

Stockage

RÉSERVOIRS INOX
À FOND CONIQUE 60°



Réservoir inox 18/10 conique 60° flotteur à air

Idéal pour la fermentation du moût et pour le stockage du vin. Equipée de flotteur à air, de deux vannes inox à bille, une de 1" pour la vidange totale et l'autre de 1/2" surélevée par rapport au fond. Le tronc conique à 60° facilite l'extraction des sédiments en assurant une excellente décantation du liquide. Excellente stabilité grâce au support intégré.



Intérieur réservoir.



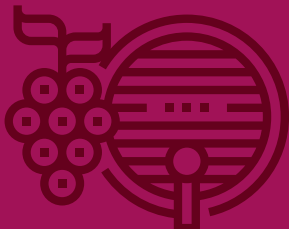
Vidange totale et partielle



Vanne inox à bille avec raccord pour tuyau Ø 20 mm.



Code	Description	Dimensions du cylindre (mm)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
SIP0356	Réservoir inox conique 60° flotteur à air 50 L	Ø 370 x 416h	500 x 500 x 1136h	9,00
SIP0408	Réservoir inox conique 60° flotteur à air 75 L	Ø 420 x 450h	550 x 550 x 1210h	10,70
SIP0357	Réservoir inox conique 60° flotteur à air 100 L	Ø 420 x 625h	550 x 550 x 1385h	11,60
SIP0399	Réservoir inox conique 60° flotteur à air 150 L	Ø 510 x 600h	650 x 650 x 1610h	17,00
SIP0358	Réservoir inox conique 60° flotteur à air 200 L	Ø 510 x 850h	650 x 650 x 1700h	20,00
SIP0359	Réservoir inox conique 60° flotteur à air 300 L	Ø 620 x 850h	650 x 650 x 1800h	24,00
SIP0398	Réservoir inox conique 60° flotteur à air 500 L	Ø 720 x 1000h	740 x 740 x 1980h	34,00



Accessoires et pièces de rechange

RÉSERVOIRS INOX À FOND CONIQUE 60°

Kits plaque réfrigérante

Complet avec couvercle renforcé inox épaisseur 20/10 mm avec barboteur, plaque inox de refroidissement à immersion, poignée et coudes inox avec raccords 1/2" M + PG20.

Code	Description	Couvercle renforcé (mm)	Plaque (mm)	Poids (kg)
ABP0449	Kit plaque réfrigérante réserv. 50 L	388	270x380h	7,20
ABP0430	Kit plaque réfrigérante réserv. 75 L	435	270x380h	7,40
ABP0440	Kit plaque réfrigérante réserv. 100 L	435	370x600h	7,50
ABP0431	Kit plaque réfrigérante réserv. 150 L	530	370x600h	7,55
ABP0441	Kit plaque réfrigérante réserv. 200 L	530	370x800h	7,60
ABP0432	Kit plaque réfrigérante réserv. 300 L	639	370x800h	7,80



Kits flotteur à air

Complet avec flotteur à air, chambre à air, pompe inox avec manomètre, corde de récupération, colliers, tuyau et vanne de purge

Code	Description	Diamètre (mm)	Poids (kg)
SIR0224	Kit flotteur à air réservoir 50 L	350	0,87
SIR0343	Kit flotteur à air réservoir 75/100 L	405	2,25
SIR0247	Kit flotteur à air réservoir 150/200 L	480	2,70
SIR0227	Kit flotteur à air réservoir 300 L	610	3,00
SIR0228	Kit flotteur à air réservoir 500 L	695	4,00



Chambre à air

Code	Description	Diamètre (mm)	Poids (kg)
SIR0030	Chambre à air réservoir 50 L	350	0,08
SIR0031	Chambre à air réservoir 75/100 L	400	0,09
SIR0033	Chambre à air réservoir 150/200 L	500	0,10
SIR0035	Chambre à air réservoir 300 L	600	0,12
SIR0037	Chambre à air réservoir 500 L	700	0,14



Pièces de rechange

Code	Description	Poids (kg)
SIR0295	Purgeur 1" 1/4	0,06
SIR0263	Pompe 30 mm pour kit de flotteur à air	0,43
EPP0155	Tuyau cristal non toxique 8 x 12	0,08
RIP0410	Vanne à boule inox DN15 1/2" F x 3/4" M	0,24
RIP0411	Vanne à boule inox DN20 1" F x 3/4" M	0,40
RIR0192	Embout cannelé avec écrou inox 3/4" x 20	0,05



Accessoires

PISTOLET DE REMPLISSAGE ET BAC D'ÉGOUTTAGE



Pistolet de remplissage inox

Le pistolet inox avec robinet est un outil pratique pour faciliter les opérations de remplissage de liquides alimentaires. Le pistolet inox n'interfère pas avec les caractéristiques de qualité des produits. Le robinet du pistolet de remplissage mesure 34 x 20 cm et pèse 1 kg. Il est muni d'un raccord pour tuyau et d'un tuyau verseur d'un diamètre de 20 millimètres. Disponible en modèle avec compteur de litres digital ou automatique pour contrôler la quantité de liquides et faciliter les opérations de remplissage grâce à la visualisation directe sur l'écran. Les composants du robinet du pistolet de remplissage en acier inox rendent le montage intuitif, tandis que le design ergonomique facilite l'utilisation par l'utilisateur.

Pistolet avec compteur de litres digital.

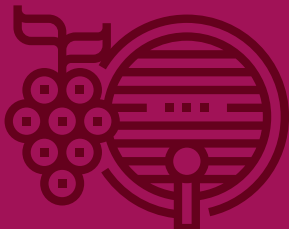


Bac d'égouttage inox

Bac d'égouttage inox avec emplacement pour 2 pistolets est un support nécessaire pour le remplissage de bouteilles et dames en verre ou PET, équipé d'une grille d'égouttage amovible. Rangement pour 2 pistolets de remplissage (pas incluses) et pieds réglables.



Code	Description	Caractéristiques	Dimensions (mm)	Poids (kg)
IPP0159	Pistolet de remplissage Inox	Ø Embout cannelé - Ø Tube de coulée 20mm	340x200	1,25
IPP0157	Pistolet avec compteur de litres digital	Ø Embout cannelé - Ø Tube de coulée 20mm	340x350	1,30
IPP0305	Bac d'égouttage en acier inox 2 places	Logement pour 2 pistolets avec pieds réglables	480x400x480	7,20



Réfrigération

GROUPES FROIDS

Réfrigérateurs

Crio 1000



Crio 2000/2500



Crio 3000



TAE 31



Avec une haute efficacité et performance frigorifique, idéaux pour compléter les installations pour la production de vin. Grâce à une série de vannes il peut être facilement connecté à un panneau de contrôle et à des réservoirs équipés de bande de refroidissement ou plaque à immersion. Une fois en service ils sont capables de maintenir le liquide à la température souhaitée. Ils se composent de plusieurs éléments : compresseur, ventilateurs, réservoir pour la solution eau/glycol et pompe électrique pour la circulation du liquide.



Code	Description	Contrôle	Stabilisation	Performance frigorifique	Alimentation	Puissance kW	Dimensions (mm)	Poids en service
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

Réfrigération

PLAQUES INOX ET
BANDES THERMIQUES



Plaque de refroidissement à immersion

Plaque de refroidissement à immersion pour le contrôle de la température de fermentation à raccorder aux systèmes de réfrigération.

Fabriquées en acier inox AISI 304. Les plaques inox, réalisées avec double canal et fixées à l'intérieur des cuves en position verticale, sont équipées de filetages 1/2" pour l'entrée et la sortie du liquide réfrigérant. La performance des plaques dépend aussi de la puissance effective du groupe froid et du système d'alimentation.



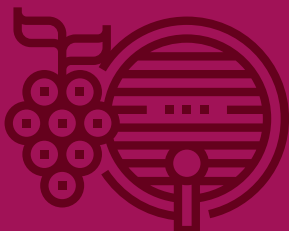
Code	Description	Surface d'échange	Poids (kg)
IPP0120	Plaque inox 270 x 600	0,32 m ²	3,50
IPP0121	Plaque inox 270 x 800	0,43 m ²	4,50
IPP0130	Plaque inox 370 x 600	0,44 m ²	4,00
IPP0132	Plaque inox 370 x 800	0,59 m ²	5,20
IPP0134	Plaque inox 370 x 1000	6,67 m ²	6,20
IPP0135	Plaque inox 370 x 1200	7,75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

Bande thermique en polypropylène

Disponibles pour réservoirs de 600 litres à 50 000 litres. Chaque bande peut être connectée aux autres en série ou en parallèle. Peut travailler avec de l'eau chaude (+50-60 °C) ou de l'eau froide (à -10 °C) en utilisant des systèmes de conditionnement flexibles et mobiles.



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



Réfrigération

PANNEAUX ÉLECTRIQUES
ET VANNES MOTORISÉES

Panneau en fonctionnement



Panneaux électriques

Composant essentiel pour le contrôle des processus de fermentation dans la cave, indispensable pour la production de vin de qualité. Le panneau électrique se connecte au système de réfrigération et permet de déterminer la température correcte pour chaque réservoir. Intuitif et facile à utiliser grâce aux écrans, il dispose de deux modes de fonctionnement : automatique et manuel. Le panneau est équipé d'un nombre de sondes égal au nombre de positions.

Code	Description	Positions	Alimentation	Poids (kg)
IPP0426	Panneau électrique 2P	2	220V - 50 Hz	2,60
IPP0181	Panneau électrique 4P	4	220V - 50 Hz	2,70
IPP0182	Panneau électrique 5P	5	220V - 50 Hz	2,80
IPP0183	Panneau électrique 8P	8	220V - 50 Hz	2,90
IPP0180	Panneau électrique 12P	12	220V - 50 Hz	3,00



Vanne motorisée 24V

Equipé d'un servocommande, la vanne motorisée est dotée de raccords GAS 3/4 " à 2 voies 24V AC (Alimentation en courant alternatif 24V - 50/60 Hz.).

Code	Description	Connexion	Poids (kg)
IPP0283	Vanne motorisée 2 voies	GAS 3/4" M	1,90



Sonde PT100 - 3 fils

Le modèle SN200009 permet de contrôler une température de 0° à 600° C en combinaison avec un panneau de contrôle. Câble vetro-tex longueur 3 m.

Code	Description	Bulbe (mm)	Poids (kg)
IPR0095	Sonde PT100 - 3 fils	6x100	0,20



Fûts en bois

CHÊNE



Série 3 Étoiles



Les fûts de chêne 3 étoiles sont des récipients en bois d'une capacité de 500 ml à 50 litres, construits pour le stockage et le vieillissement du vin et des spiritueux. Il s'agit d'un produit traditionnel relancé par les caves et les producteurs qui ont redécouvert les propriétés bénéfiques du bois et son impact sur le goût final de la boisson.

Pour cette raison, la sélection du bois et le soin apporté à la construction jouent un rôle central dans la production des fûts en chêne : les composants semi-finis sont façonnés et ensuite rendus lisses afin d'obtenir une surface uniforme. Les douelles sont ensuite effilées pour mieux s'adapter à la forme cylindrique du fût, alors que pré-torréfaction et torréfaction permettent de donner aux composants leur forme finale.

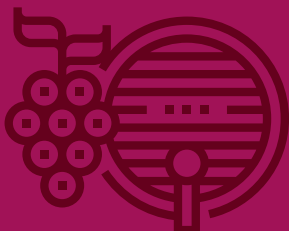
Ils sont équipés de robinet, qui peut être positionné horizontalement, garantissant au liquide l'absence de lumière et l'isolation dont il a besoin pour développer au mieux ses caractéristiques organoleptiques et support.

Fûts et barrique



Le fût de 50 litres et la barrique de 225 litres sont idéaux pour la conservation des vins et des spiritueux, étant donné la capacité des tanins du bois à donner l'arôme et la couleur caractéristiques à votre produit.

Code	Description	Épaisseur des douelles	Origine bois	Dimensions (mm)	Poids (kg)
BLP0043	Fût en chêne 500 mL ***	23 mm	Serbie	Ø 140 x 150 L	1,35
BLP0044	Fût en chêne 1 L ***	23 mm	Serbie	Ø 170 x 150 L	1,80
BLP0047	Fût en chêne 2 L ***	23 mm	Serbie	Ø 200 x 200 L	2,70
BLP0051	Fût en chêne 3 L ***	23 mm	Serbie	Ø 200 x 220 L	3,05
BLP0054	Fût en chêne 5 L ***	23 mm	Serbie	Ø 240 x 260 L	4,30
BLP0045	Fût en chêne 10 L ***	30 mm	Serbie	Ø 300 x 300 L	6,80
BLP0046	Fût en chêne 15 L ***	30 mm	Serbie	Ø 320 x 360 L	8,00
BLP0048	Fût en chêne 20 L ***	30 mm	Serbie	Ø 360 x 380 L	10,30
BLP0049	Fût en chêne 25 L ***	30 mm	Serbie	Ø 360 x 450 L	13,65
BLP0052	Fût en chêne 30 L ***	30 mm	Serbie	Ø 380 x 400 L	18,00
BLP0056	Fût en chêne 50 L ***	30 mm	Serbie	Ø 450 x 500 L	22,00
BLP0055	Fût en chêne 50 L	30 mm	France	Ø 420 x 620 L	18,00
BLP0065	Barrique en chêne 225 L	30 mm	France	Ø 700 x 950 L	33,00



Fûts en bois

CHÊNE RÉGÉNÉRÉ

Trappe en bois sur barrique 225 L



Trappe en bois sur fût 300 L



Trappe inox sur fût 500 L



Régénérés intérieur/extérieur

Ces fûts sont régénérés extérieurement et intérieurement par oxygénation et enrichissement de tanins. Ces derniers ne sont pas seulement extraits du raisin lors de la fermentation, mais se trouvent également dans le bois, donc le vin absorbe leurs arômes pendant la permanence dans les fûts ou barriques. Une autre fonction des tanins est la conservation. En effet, ils agissent également comme antibactériens, protégeant le vin et assurant longévité.

A partir de 225 L, ils sont équipés d'une trappe pour faciliter le nettoyage.



Code	Description	Régénération	Bouchon en liège	Dimensions (mm)	Poids (kg)
BLP0100	Chêne régénéré 20 L	interne/externe	compris	Ø 350 x 520 L	9,00
BLP0101	Chêne régénéré 30 L	interne/externe	compris	Ø 400 x 520 L	12,00
BLP0103	Chêne régénéré 60 L	interne/externe	compris	Ø 500 x 600 L	14,00
BLP0105	Chêne régénéré 100 L	interne/externe	compris	Ø 600 x 800 L	20,00
BLP0108	Barrique régénéré 225 L a/trappe	interne/externe	compris	Ø 700 x 950 L	40,00
BLP0111	Chêne régénéré 300 L a/trappe	interne/externe	compris	Ø 760 x 1000 L	48,00
BLP0115	Chêne régénéré 500 L a/trappe	interne/externe	compris	Ø 950 x 1100 L	70,00
BLP0163	Chêne régénéré 500 L a/trappe inox	interne/externe	compris	Ø 950 x 1100 L	71,00

Fûts en bois

CHÂTAIGNIER

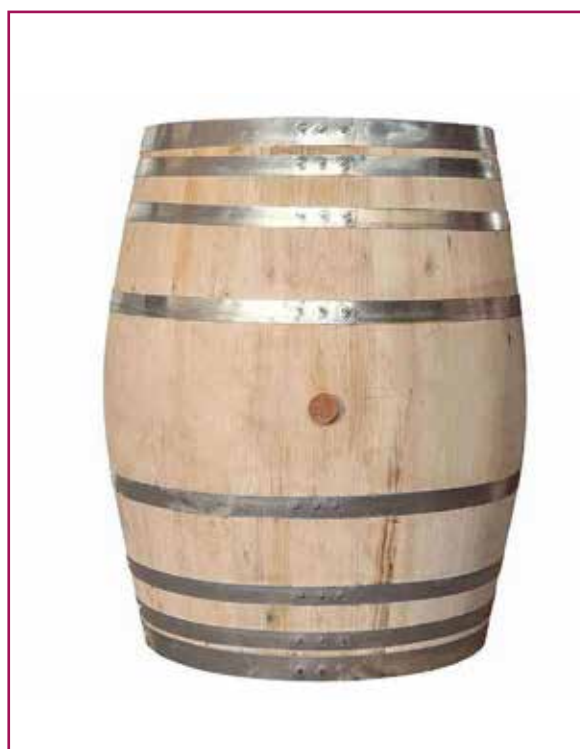


En bois de châtaignier

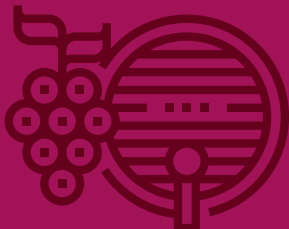
Les fûts en châtaignier sont des conteneurs traditionnellement utilisés pour l'élevage des vins : ce bois, réévalué dans les dernières années pour la construction des fûts et barriques, est moins coloré par rapport au chêne, très riche en tanins et capable de transmettre des arômes plus minéraux et moins épicés à de nombreux types de vins. Les fûts en châtaignier sont fabriqués avec bois neuf et soumis à un processus artisanal de paraffinage interne qui pourrait causer de légères différences de dimensions par rapport à celles qui sont indiquées.



Fût en châtaignier avec trappe



Code	Description	Intérieur	Bouchon en liège	Dimensions (mm)	Poids (kg)
BLP0010	Fût en châtaignier 20 L	paraffiné	compris	Ø 360 x 380 L	7,50
BLP0012	Fût en châtaignier 30 L	paraffiné	compris	Ø 380 x 500 L	10,50
BLP0013	Fût en châtaignier 50 L	paraffiné	compris	Ø 400 x 600 L	12,50
BLP0014	Fût en châtaignier 100 L	paraffiné	compris	Ø 500 x 800 L	18,00
BLP0015	Fût en châtaignier 200 L a/trappe	paraffiné	compris	Ø 700 x 900 L	33,00
BLP0019	Fût en châtaignier 300 L a/trappe	paraffiné	compris	Ø 720 x 1020 L	41,00
BLP0020	Fût en châtaignier 400 L a/trappe	paraffiné	compris	Ø 800 x 1040 L	54,00
BLP0021	Fût en châtaignier 500 L a/trappe	paraffiné	compris	Ø 950 x 1080 L	66,00



Fûts en bois

ACCESSOIRES

Tige de batonnage



Bouchon à expansion en silicone

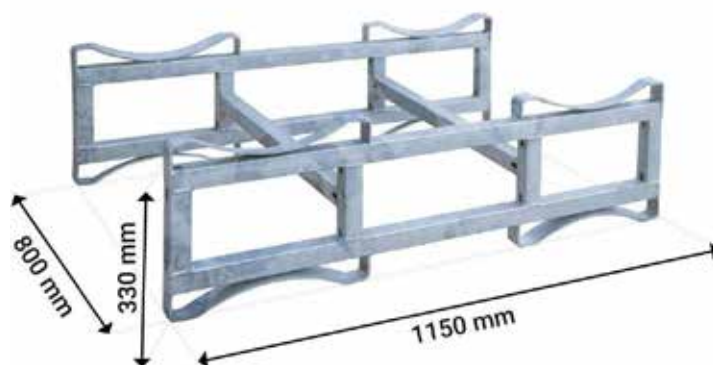


Bouchon en silicone



Support barrique

Le support pour barriques est indispensable à l'organisation de notre cave. La structure en acier galvanisé à chaud est conçue pour Puissance être empilée, afin de supporter trois files de fûts (1+2). Le stockage, la manipulation et l'entretien des fûts seront faciles et rapides.



Code	Description	Matériaux	Dimensions (mm)	Poids (kg)
IPP0169	Support barrique barrique	Acier zingué	1150 x 800 x 330h	25,0
BLP0001	Tige de batonnage	Acier inox	1000	1,00
TXP0142	Bouchon en silicone avec trou d'évacuation	Silicone alimentaire	Ø inf. 48 x Ø sup. 60 x 65h	0,160
TXP0143	Bouchon en silicone avec trou d'évacuation	Silicone alimentaire	Ø inf. 48 x Ø sup. 60 x 65h	0,100
TXP0152	Bouchon en silicone nr. 8	Silicone alimentaire	Ø inf. 27 x Ø sup. 36 x 38h	0,035
TXP0152	Bouchon en silicone nr. 9	Silicone alimentaire	Ø inf. 31 x Ø sup. 40 x 38h	0,046
TXP0144	Bouchon en silicone nr. 10	Silicone alimentaire	Ø inf. 33 x Ø sup. 45 x 46h	0,060
TXP0145	Bouchon en siliconenr. 11	Silicone alimentaire	Ø inf. 36 x Ø sup. 47 x 50h	0,075
TXP0146	Bouchon en silicone nr. 12	Silicone alimentaire	Ø inf. 40 x Ø sup. 52 x 53h	0,102
TXP0147	Bouchon en silicone nr. 13	Silicone alimentaire	Ø inf. 48 x Ø sup. 60 x 60h	0,154
TXP0148	Bouchon en silicone nr. 14	Silicone alimentaire	Ø inf. 52 x Ø sup. 62 x 70h	0,200
TXP0150	Bouchon en silicone nr. 18	Silicone alimentaire	Ø inf. 73 x Ø sup. 85 x 70h	0,300

Électropompes

BE-M



Électropompes auto-amorçante bidirectionnelle

Les électropompes de la série **BE-M** sont un accessoire pratique pour le transvasement précis et rapide de vin et liquides alimentaires. Le système de transport se compose d'un moteur 220V connecté au rotor en bronze à géométrie stellaire interne. Le système d'aspiration permet à la pompe de fonctionner très bien même en présence de discontinuités dans le flux du liquide, qui peut être transvasé dans les deux sens.

BE-M 20



BE-M 25



BE-M 30



BE-M 40

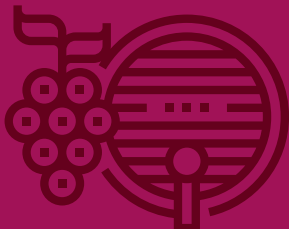


BE-M 50



Interrupteur bidirectionnel

Code	Description	Puissance	Débit L/min	Alimentation	Support de fil et de tuyau	Dimensions (mm)	Poids (kg)
EPP0082	BE-M 20	0,5 Hp	28	220V - 50 Hz	3/4" GAS x PG20	230x120x190h	4,40
EPP0083	BE-M 25	0,6 Hp	40	220V - 50 Hz	1" GAS x PG25	260x120x190h	6,40
EPP0085	BE-M 30	1 Hp	85	220V - 50 Hz	1"1/4 GAS x PG30	310x160x200h	9,40
EPP0087	BE-M 40	1,2 Hp	108	220V - 50 Hz	1"1/2 GAS x PG40	330x180x200h	12,00
EPP0088	BE-M 50	3 Hp	233	220V - 50 Hz	2" GAS x PG50	410x180x220h	21,00



Électropompes auto-amorçante bidirectionnelle

Les électropompes de la série **Novax** sont un accessoire pratique pour le transvasement précis et rapide de vin et liquides alimentaires à des températures allant jusqu'à 35°C. Le système de transport se compose d'un moteur de 220 V connecté au rotor en bronze à géométrie stellaire. Le système d'aspiration permet à la pompe de fonctionner très bien même en présence de discontinuités dans le flux du liquide, qui peut être transféré dans les deux sens.

Novax 25 M



Novax 20 M

Novax 30 M



Novax 40 M



Novax 50 M



Interrupteur bidirectionnel

Code	Description	Puissance	Débit L/min	Alimentation	Support de fil et de tuyau	Dimensions (mm)	Poids (kg)
EPP0065	NOVAX 20 M	0,5 Hp	28	220V - 50 Hz	3/4" GAS x PG20	230x120x190h	4,60
EPP0069	NOVAX 25 M	0,6 Hp	40	220V - 50 Hz	1" GAS x PG25	260x120x190h	6,40
EPP0071	NOVAX 30 M	1 Hp	85	220V - 50 Hz	1"1/4 GAS x PG30	310x160x200h	9,40
EPP0073	NOVAX 40 M	1,2 Hp	108	220V - 50 Hz	1"1/2 GAS x PG40	330x180x200h	12,00
EPP0074	NOVAX 50 M	3 Hp	233	220V - 50 Hz	2" GAS x PG50	410x180x220h	21,00

Électropompes

ENOS



Électropompes auto-amorçante bidirectionnelle

Les électropompes de la série Enos sont un outil pratique et professionnel pour le transvasement de vin et liquides alimentaires. Le châssis de la pompe électrique est réalisé en acier inox AISI 304, idéal lorsqu'on travaille avec des liquides en raison de sa grande résistance à l'humidité et à l'inoxidabilité. Le système d'aspiration permet à la pompe de fonctionner très bien même en présence de discontinuités dans le flux du liquide, qui peut être transféré dans les deux sens.

ENOS 20



Interrupteur bidirectionnel



Raccord pour tuyau Ø 20 mm



ENOS 25



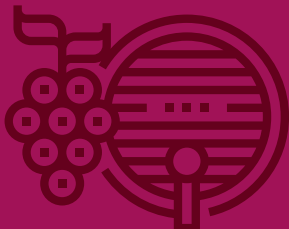
Poignée



Support de tuyau Ø 25 mm



Code	Description	Puissance	Débit L/min	Alimentation	Support de fil et de tuyau	Dimensions (mm)	Poids (kg)
EPP0092	ENOS 20	0,33 kW	28	220V - 50 Hz	3/4" GAS x PG20	230x120x190h	4,80
EPP0093	ENOS 25	0,35 kW	40	220V - 50 Hz	1" GAS x PG25	260x120x190h	6,80



Rotor flexible

Électropompes avec corps en acier inox et rotor flexible, idéale pour le transvasement de liquides alimentaires, délicats, visqueux, même avec des éléments en suspension. Recommandée pour ceux qui travaillent dans le secteur de l'œnologie, oléicole, mais aussi de la chimie, cosmétique et pharmaceutique. Rotor stellaire en CR capable d'aspirer jusqu'à 6 m de profondeur. Le transfert est continu et sans pulsation, afin de respecter les caractéristiques organoleptiques du produit. Auto-amorçage et réversible (fonctionne dans les deux sens de rotation, permettant au liquide en excès de sortir sans intervention manuelle et facilitant la vidange des tuyaux à la fin du transfert).

EP Midex 30



EP Minor 40



EP Senior 40



GR Minor 40



GR Major 60



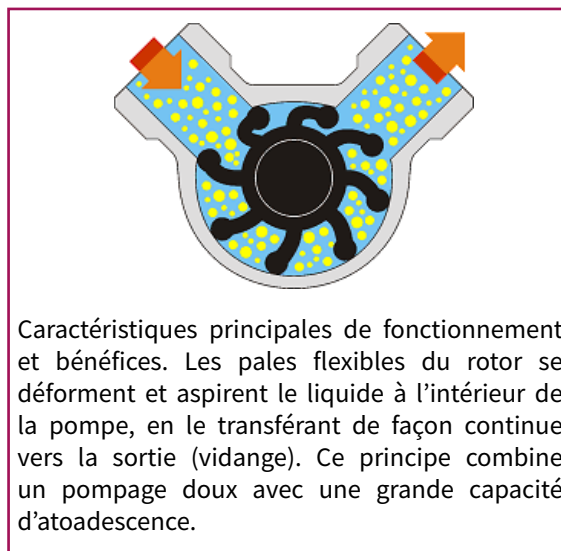
EP Mini 20



Rotor CR



Interrupteur bidirectionnel



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

Électropompes

FLEXI



Rotor flexible

Électropompe auto-amorçante Flexi en acier inox AISI 304 avec rotor en néoprène. Un outil professionnel capable de transvaser liquides alimentaires tels que vin, huile, bière à une température jusqu'à 35°C. La pompe peut être utilisée également dans le secteur agricole, nautique et du jardinage, grâce à sa capacité à transporter une présence partielle de matière pendant le transvasement.

Flexi 60



Flexi 30



Flexi 40



Flexi 50



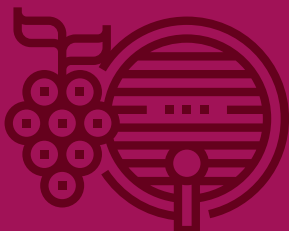
Interrupteur bidirectionnel



Rotor flexible en néoprène.



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



Rotor interne inox

Électropompe avec corps et rotor en acier inox AISI 304 avec chariot et anse, idéale pour les déplacements dans la cave. Recommandée pour ceux qui travaillent dans le secteur œnologique, pour le transvasement de vin et moût de vin, elle est adaptée au transvasement de liquides alimentaires même à hautes températures.

Le rotor en acier inox n'altère en aucune façon les propriétés organoleptiques du produit transporté, respectant les standards alimentaires du D.M. 21/03/73. Les modèles équipés de variateur ou inverseur permettent de contrôler le débit.

P30 A.T. avec variateur mécanique - 380V



P30 A.T. avec inverseur - 220V



P30 A.T. - 220V



Manomètre



Entrée/Sortie: 1" GAS



Poignée inox



Inverseur



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

Électropompes

PÉRISTALTIQUE



Large polyvalence dans le transfert du produit (selon le modèle) : moût, vin tranquille ou effervescent, raisin entier ou égrappé. Les pompes péristaltiques, disponibles en plusieurs modèles, sont capables de s'adapter à tous les besoins. Entièrement fabriquées en acier inoxydable AISI 304, elles disposent d'un ou deux rotors avec rouleaux montés sur roulements et sont équipées d'un kit de radiocommande, d'un tableau électrique avec inversion de marche, d'un variateur électronique de vitesse, d'un vase d'expansion et d'un châssis autoportant en acier inoxydable AISI 304. Les pompes péristaltiques ont un débit allant de 10 à 700 hl/h et sont disponibles avec ou sans trémie.

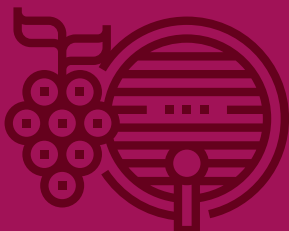
Alimentation: Triphasée 400V



Complet avec:

- Chariot en acier inoxydable AISI 304 avec roues munies d'un dispositif de blocage
- Corps de la pompe en acier inoxydable AISI 304
- Rotor avec deux rouleaux montés sur roulements à pression réglable
- Tuyau péristaltique en caoutchouc de qualité alimentaire avec certification TCA-TBA et FDA
- Double réservoir d'expansion
- Panneau électrique avec tension inversée 400V / 3HP / 50HZ
- Variateur de vitesse électronique (inverseur)
- Câble de contrôle et système d'inversion (10 MT.)
- Kit de contrôle radio

Code	Description	Puissance	Débit hL/h	RPM	Tuyau péristaltique	Connexions	Dimensions (mm)	Poids (kg)
EPP0077	Pompe péristaltique électr. 60 HL	1,5 kW	60	19/63	Ø 45	DIN 50	1050x650x900h	120,00



Accessoires et pièces de rechange électropompes



Code	Description	Dimensions	Poids (kg)
EPR0049	Rotor EPDM pour EP Mini	-	0,085
EPR0044	Rotor EPDM pour EP Midex	-	0,10
EPR0052	Rotor EPDM pour EP Minor	-	0,49
EPR0167	Rotor EPDM pour EP Major	-	0,50
EPR0043	Rotor EPDM pour EP Maxi	-	0,70
EPR0037	Rotor NEOPRENE pour Flexi 30	-	0,28
EPR0038	Rotor NEOPRENE pour Flexi 40	-	0,35
EPR0039	Rotor NEOPRENE pour Flexi 50	-	0,69
EPR0040	Rotor NEOPRENE pour Flexi 60/70	-	1,40
EPP0229	Chariot inox Mini	715 x 290 x 570h	2,00
EPP0002	Chariot inox Midi	330 x 770 x 506h	3,85
EPP0313	Chariot inox Maxi	645 x 330 x 665h	4,75
EPP0004	Chariot émaillé	300 x 720 x 595h	1,75

Filtration

FILTRE À CARTONS 20 X 20



Baby

Le filtre pour vin **Baby** est constitué d'une pompe électrique et d'un système filtrant à plaques en moplen entre lesquelles sont insérées les cartons filtrants. Le système à couches pressées permet d'obtenir d'excellents niveaux de purification en préservant les caractéristiques organoleptiques du vin. Il est donc particulièrement apprécié pour les filtrations domestiques et professionnelles comme, par exemple, les petites et moyennes caves vinicoles.

Baby 6



Baby 12



Baby 18



Code	Description	Nr. Plaques	Dimensions plaques (cm)	Production L/h	Raccord tuyau	Dimensions (mm)	Poids (kg)
MFP0025	Baby 6	6	20 x 20	250	Ø 20	360 x 300 x 280h	17,00
MFP0022	Baby 12	12	20 x 20	500	Ø 20	460 x 300 x 280h	18,00
MFP0023	Baby 18	18	20 x 20	750	Ø 20	510 x 300 x 280h	20,00

Baby inox

Sur le filtre pour vin **Baby inox** les plaques en moplen sont en contact avec plaques en acier inox. Il permet d'atteindre d'excellents niveaux de purification des boissons sans altérer les caractéristiques fondamentales du liquide transvasé. Il est donc particulièrement apprécié pour la filtration domestique, mais aussi dans le secteur professionnel, comme, par exemple, les petites et moyennes cave vinicoles.

Baby 6



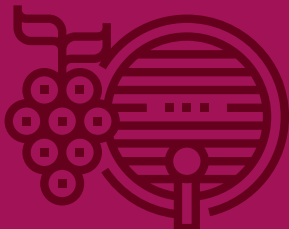
Baby 12



Baby 18



Code	Description	Nr. Plaques	Dimensions plaques (cm)	Production L/h	Raccord tuyau	Dimensions (mm)	Poids (kg)
MFP0028	Baby 6 inox	6	20 x 20	250	Ø 20	360 x 300 x 280h	17,00
MFP0026	Baby 12 inox	12	20 x 20	500	Ø 20	460 x 300 x 280h	18,00
MFP0027	Baby 18 inox	18	20 x 20	750	Ø 20	510 x 300 x 280h	20,00



Filtration

FILTRE À CARTONS 20 X 20

Jolly

Les filtres de la série Jolly permettent de filtrer de 100 à 5000 litres / heure. Ils sont spécialement conçus pour répondre aux besoins des petites et moyennes entreprises et, construits en acier inox, ils sont pratiques et sûrs. Selon le type de couches filtrantes utilisées, ils permettent de dégrossir, de clarifier et de stériliser vins blancs et rouges, vins mousseux, vinaigres, etc. Les plaques de support 20 x 20 cm sont en plastique alimentaire ou, sur demande en NORIL, stérilisables à 120 °C. La machine est montée sur un chariot en acier inox AISI 304 équipé de 4 roues pour déplacer facilement le filtre. Connexions entrée/sortie pour tuyau Ø 20 mm.

Jolly 10



Jolly 20



Jolly 30



Volant de serrage



Pompe Électrique



Vue frontale



Manomètre



Code	Description	Nr. de plaques	Surface filtration	Dimensions plaques (cm)	Production L/h	Dimensions (mm)	Poids (kg)
MFP0044	Jolly 10	10	0,40 mq	20 x 20	300 ÷ 600	590 x 300 x 560h	35,00
MFP0045	Jolly 20	20	0,80 mq	20 x 20	700 ÷ 1000	600 x 300 x 560h	40,00
MFP0047	Jolly 30	30	1,2 mq	20 x 20	1000 ÷ 1800	770 x 300 x 560h	47,00

Filtration

FILTRE À CARTONS 40 X 40



Eur

Le filtre à cartons **Eur 40** avec plaques 40x40 cm est une machine professionnelle utilisée pour obtenir une parfaite clarification et stérilisation des vins, des vins mousseux et liqueurs à faible teneur en alcool. Préparé pour le fonctionnement avec cartons filtrants 40x40 cm avec différent degrés de filtration (ex. CKP V0 à V24 selon exigences), il est parfait pour satisfaire toutes les exigences de traitement : avec un débit de travail jusqu'à 4000 litres/heure, il assure d'excellents niveaux de purification et de clarification en préservant toutes les propriétés organoleptiques. Il est équipé de plaques en Moplen 40x40 cm, de vannes de régulation en entrée et en sortie et d'un viseur pour contrôler le flux du produit ; la présence de robinets de purge d'air et la possibilité de prélèvement d'échantillons rendent le processus de filtration encore plus précis et contrôlable. La structure du filtre à cartons Eur 40 est réalisée en acier inox de haute qualité, conçu pour garantir une résistance maximale : cela réduit les interventions d'entretien, ne nécessitant qu'un nettoyage normal.

EUR 20



Miroir visuel horizontal



Pompe Électrique



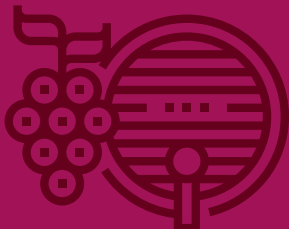
EUR 40



Manomètre



Code	Description	Nr. plaques	Dimensions plaques (cm)	Production L/h	Support de tuyau	Dimensions (mm)	Poids (kg)
MFP0083	EUR 20	20	40 x 40	2000	Ø 20	1350 x 620 x 1220h	17,00
MFP0032	EUR 40	40	40 x 40	500	Ø 20	1710 x 620 x 1220h	18,00



Filtration

CARTONS FILTRANTS 20X20 / 40X40

La recherche constante dédiée à la **série CKP** a rendu possible des modifications de construction permettant de perfectionner certaines caractéristiques techniques des couches en conservant le standard de qualité élevé.

L'utilisation de nouvelles celluloses nobles et l'amélioration de la structure du côté entrée - toujours marqué "CKP" - permettent d'obtenir des rendements plus élevés.

Disponible en paquets de 25 ou 100 pièces.

Cartons filtrants 20 x 20

Code	Description	Caractéristiques	Finition	Typologie produit	Bar	Pièces	Poids pour emb. (kg)
MFC0014.25	CKP V0	790 g/m ² - 18μ	grossier lavable	pour les vins jeunes	4	25	0,80
MFC0026.25	CKP V4	1024 g/m ² - 15μ	grossier	pour les vins jeunes	3	25	1,00
MFC0029.25	CKP V8	1050 g/m ² - 12μ	grossier fin	pour les vins jeunes	2,5	25	1,05
MFC0016.25	CKP V12	1140 g/m ² - 8μ	moyennement clarifiant	pour les vin rouge	2,5	25	1,20
MFC0018.25	CKP V16	1260 g/m ² - 2μ	clarifiant	pour les vin blanc	2	25	1,35
MFC0020.25	CKP V18	1290 g/m ² - 1μ	moyennement stérilisant	pour les vin blanc	2	25	1,40
MFC0022.25	CKP V20	1320 g/m ² - 0,7μ	stérilisant	for wines to be stabilised	1,5	25	1,40
MFC0024.25	CKP V24	1370 g/m ² - 0,5μ	super stérilisant	for wines to be stabilised	1	25	1,45

Cartons filtrants 40 x 40

Code	Description	Caractéristiques	Finition	Typologie produit	Bar	Pièces	Poids pour emb. (kg)
MFC0039.25	CKP V0	790 g/m ² - 18μ	grossier lavable	pour les vins jeunes	4	25	3,60
MFC0052.25	CKP V4	1024 g/m ² - 15μ	grossier	pour les vins jeunes	3	25	4,30
MFC0054.25	CKP V8	1050 g/m ² - 12μ	grossier fin	pour les vins jeunes	2,5	25	4,45
MFC0041.25	CKP V12	1140 g/m ² - 8μ	moyennement clarifiant	pour les vin rouge	2,5	25	4,90
MFC0043.25	CKP V16	1260 g/m ² - 2μ	clarifiant	pour les vin blanc	2	25	5,00
MFC0045.25	CKP V18	1290 g/m ² - 1μ	moyennement stérilisant	pour les vin blanc	2	25	5,10
MFC0047.25	CKP V20	1320 g/m ² - 0,7μ	stérilisant	for wines to be stabilised	1,5	25	5,30
MFC0049.25	CKP V24	1370 g/m ² - 0,5μ	super stérilisant	for wines to be stabilised	1	25	5,70



Filtration

HOUSING



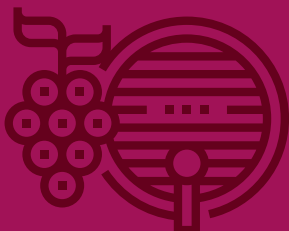
Housing 10", 30" et 30" à 3 cartouches

Le filtre **Housing** est un outil utilisé dans la phase précédant l'embouteillage pour effectuer un nettoyage complet, une stérilisation et une clarification à froid du vin ou autres liquides alimentaires. La structure de l'outil comprend une cloche réalisée en acier inox AISI 316 de 30" qui garantit une hygiène maximale et assure l'élimination des cellules, des levures et des bactéries, en réduisant au minimum l'altération du produit final. Les membranes du filtre Housing ont des pores de 0,1 à 10 µm, avec une capacité de travail allant jusqu'à 1000 L/h. Il est équipé d'un raccord D (DOE) et peut être utilisé en autonomie ou appliqué sur remplitseuses ou autres machines.

Housing 30" à 3 cartouches



Code	Description	Cartouches	Raccord	Production L/h	Dimensions (mm)	Poids (kg)
MFP0040	Housing 10"	1 x 10"	D (DOE)	400	Ø105 x 375h	3,36
MFP0041	Housing 30"	1 x 30"	7	1000	800 x 560 x 1570h	12,60
MFP0042	Housing 30"	3 x 30"	7	3000	1000 x 560 x 1570h	23,00
MFP0037	Housing 30" à 2 chambres avec Bypass	3 x 30"	7	700	1600x560x1570h	26,50
MFP0038	Housing 30" à 2 chambres avec Bypass	3 x 30"	7	1000	2400x560x1570h	38,50



Cartouches pour Housing

Cartouche adaptée à la filtration avec filtre **Housing**. Avec ces cartouches vous pouvez nettoyer, stériliser à froid ou clarifier vin et autres produits alimentaires. Les cartouches de 10" sont équipées de raccord DOE (D) pour être appliquées sur filtres Housing de 10", alors que les cartouches de 30" sont équipées de raccord "7" pour être appliquées sur filtres Housing de 30". Elles sont toutes deux lavables, hygiénisables et réutilisables. Leur durée de vie est très longue car elles sont fabriquées en polypropylène de haute qualité. La cartouche 30" 0,45 µm, raccord 7, est également disponible en polyéthersulfone (PES).

Cartouche 10"



Cartouche 30"



Porte-cartouche
Boîtier inox pour cartouche 30"



Raccord 7



Code	Description	Degré de filtration	Matériel	Poids (kg)
MFC0169	10" raccord DOE	0,22 µ	Polypropylène	0,38
MFC0170	10" raccord DOE	0,45 µ	Polypropylène	0,38
MFC0086	10" raccord DOE	0,6 µ	Polypropylène	0,38
MFC0087	10" raccord DOE	1 µ	Polypropylène	0,38
MFC0089	10" raccord DOE	1,2 µ	Polypropylène	0,38
MFC0091	10" raccord DOE	10 µ	Polypropylène	0,38
MFC0093	10" raccord DOE	2,5 µ	Polypropylène	0,38
MFC0094	10" raccord DOE	3 µ	Polypropylène	0,38
MFC0096	10" raccord DOE	4,5 µ	Polypropylène	0,38
MFC0138	30" raccord 7	0,45 µ	Membrane	1,05
MFC0167	30" raccord 7	0,22 µ	Polypropylène	1,10
MFC0168	30" raccord 7	0,45 µ	Polypropylène	1,15
MFC0106	30" raccord 7	0,6 µ	Polypropylène	1,15
MFC0108	30" raccord 7	10 µ	Polypropylène	1,15
MFC0150	30" raccord 7	3 µ	Polypropylène	1,15
MFC0113	30" raccord 7	4,5 µ	Polypropylène	1,20
MFP0071	Porte-cartouche inox pour cartouche 30" - mm Ø125 x 980h		Acier inox	5,10

Remplisseuses

REPLISSEUSES À SIPHONS



Remplisseuse 3 siphons avec bac en moplén



La remplisseuse pour vin à 3 siphons est un dispositif essentiel pour remplir les récipients de manière automatique et rapide. Le bac en moplén alimentaire est équipé d'un système de réglage du niveau de remplissage et d'un mécanisme pour soutenir les bouteilles. Fonctionnement : positionner le récipient avec le liquide à transférer au-dessus de la remplisseuse de manière à permettre son écoulement naturel dans le bac ; ce dernier est rempli jusqu'au niveau nécessaire à la fermeture du tuyau d'entrée, avant de pouvoir procéder au remplissage des récipients. Il faut ensuite aspirer le liquide par le trou situé à l'extrémité des becs de remplissage (pour la première bouteille seulement), pour ensuite introduire les bouteilles dans les trois siphons et démarrer les opérations d'embouteillage des récipients.

Remplisseuse 3 et 5 siphons inox

Les remplisseuses inox à 3 et 5 siphons sont entièrement réalisées en acier inox AISI 304 (18/10 POUR ALIMENTS) équipées de flotteur de sécurité. Indispensables dans la cave, faciles à utiliser et rapides à remplir, adaptés aux caves qui produisent jusqu'à 20 hl/an. Comment les utiliser : lorsque le vin remplit le bac supérieur, il faut l'aspirer par les tuyaux siphons en acier inox à l'aide d'une petite pompe en dotation (seulement pour la première bouteille) ; à partir de ce moment, la machine est prête et il suffit d'introduire les bouteilles qui seront remplies automatiquement.

5 siphons inox



3 siphons inox



Régulation niveau



Bac supérieur



Support bouteilles



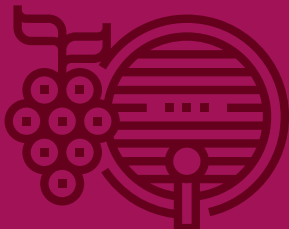
Bloc bec



Aspiration 1[^] bouteille



Code	Description	Options fournies	Raccord tuyau	Dimensions (mm)	Poids (kg)
RMP0009	Remplisseuse 3 siphons	/	Ø 16 mm	500 x 390 x 480h	3,90
RMP0039	Remplisseuse 3 siphons inox	Pompe d'amorçage	Ø 16 mm	380 x 450 x 540h	9,00
RMP0040	Remplisseuse 5 siphons inox	Pompe d'amorçage	Ø 16 mm	420 x 660 x 540h	14,00



Remplisseuses

ENOLMATIC

Enolmatic est la seule remplisseuse avec caractéristiques et performances professionnelles de taille compacte et extrêmement facile à utiliser. La remplisseuse Enolmatic est le soutien pour les producteurs qui nécessitent un accessoire fonctionnel, compact et de qualité professionnelle pour l'embouteillage du vin. Malgré les dimensions contenues, elle garantit performances élevées, avec un rythme de travail de 250 bouteilles à l'heure. Le récipient duquel le liquide est prélevé peut être placé jusqu'à 4 mètres plus bas par rapport à l'Enolmatic. Compatible avec les bouteilles en verre et plastique rigide, elle permet de régler le niveau de remplissage. Le fonctionnement à dépression permet de transvaser le liquide de manière continue et naturelle, en préservant le goût et les caractéristiques organoleptiques.

Régulateur pour le vide



Alimentation 220 V - 50 Hz

Pot de récupération mousse



Code	Becs	Puissance	Production	Ø intérieur goulot bouteille (mm)	Hauteur bouteille (mm)	Ø Tuyau (mm)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
RMP0033	1	120 W	250 Bouteille/h ap.	de 16 à 28	de 250 à 330	14	200x400x400h	4,00

Pièces de rechange et accessoires



Code	Description	Poids (kg)
RMR0093	Vase Enolmatic	0,39
RMR0065	Crampon	0,01
RMR0031	Couvercle du bocal	0,12
RMR0015	Bec d'acier	0,90
RMR0186	Pompe à vide P15	1,50
MFP0064	Filtre à cartouches Tandem	1.35

Remplisseuses

ENOLMASTER



Idéale pour les producteurs de vin, la remplisseuse **Enolmaster** est un outil professionnel semi-automatique conçu pour les entreprises et les particuliers. Étudiée pour traiter liquides ayant une teneur en alcool jusqu'à 20%, elle est adaptée au remplissage de flacons et bouteilles en verre avec Ø goulot de 16 à 28 mm. La structure, entièrement réalisée en acier inox, garantit stabilité et résistance au produit, facilitant, en plus, le nettoyage. Équipée d'un système d'aspiration à dépression, le produit est mis en bouteille de manière naturelle grâce au vide créé dans la bouteille, en conservant les caractéristiques organoleptiques et en permettant le réglage du niveau de remplissage.

Version 4 becs



Version 2 becs



Enolmaster Pyrex. Avec pot spécifique pour liquides ayant une teneur en alcool de plus de 20%. Pour les liqueurs il est recommandé d'appliquer le filtre à bain d'huile.

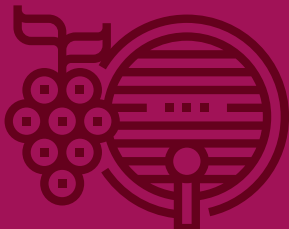


Code	Description	Alimentation	Production	Hauteur bouteille (mm)	Ø Tuyau (mm)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
RMP0032	Enolmaster 4 becs	220V - 50 Hz - 120W	600 Bou/h	da 180 a 350	25	650x460x450h	30,00
RMP0057	Enolmaster 2 becs	220V - 50 Hz - 120W	300 Bou/h	da 180 a 350	25	650x460x450h	25,00
RMP0031	Enolmaster Pyrex 4 becs	220V - 50 Hz - 120W	600 Bou/h	da 180 a 350	25	650x460x450h	30,00

Pièces de rechange et accessoires

Code	Description	Poids (kg)
RMR0092	Vase en plastique	0,50
RMR0094	Cylindre en plastique pour vase	1,05
MFP0063	Filtre Tandem Professional	4,35
RMR0015	Bec en acier	0,90
RMR0161	Kit de joints pour le bec inox	0,05
RMR0145	Kit mignon 2 becs	3,05
RMR0108	Kit mignon 4 becs	7,30





Flotteur



Vanne de fermeture réservoir



Vue arrière



Panneau flotteur électrique



Remplisseuse inox à 4 becs

La Cad 4 est adaptée à l'embouteillage de vin et de spiritueux jusqu'à 40°, adaptée aux amateurs et aux entreprises du secteur œnologique. La remplisseuse a une structure en acier inox et est équipée de roues pour faciliter les déplacements dans la cave. Sur demande, Polsinelli peut ajouter à la remplisseuse alimentaire Cad 4 une électropompe à basse vitesse EPM20 et une cartouche filtrante pour la microfiltration des vins blancs. En plus, ils sont disponibles : le modèle avec un flotteur de sécurité pour monitorer le niveau de " trop-plein " et le modèle avec un flotteur électrique qui met en marche et arrête automatiquement la pompe électrique.



Code	Description	Alimentation	Production L/h	Ø Becs	Connexion tuyau Ø	Dimensions (mm)	Poids (kg)
RMP0016	CAD 4	220V - 50 Hz	480	14 mm	18 mm	500x600x1700h	32,00
RMP0022	CAD 4 avec flotteur	220V - 50 Hz	480	14 mm	18 mm	500x600x1700h	33,00
RMP0060	CAD 4 avec flotteur électrique	220V - 50 Hz	480	14 mm	18 mm	500x600x1700h	40,00

Remplisseuses

COMBY 6



Remplisseuse inox à 6 becs

La **Comby 6** est une machine de haut niveau, adaptée à l'embouteillage des vins fins qui nécessitent un soin particulier pendant cette étape du processus.

Entièrement réalisée en acier inox AISI 304, elle est équipée de roues pour faciliter les déplacements dans la cave. Elle permet d'embouteiller jusqu'à 600 litres en une heure. Sur demande, Polsinelli peut ajouter à la remplisseuse un filtre Housing de 10". Ce modèle est équipé d'un capteur de sécurité pour contrôler le niveau du "trop-plein" qui met en marche et arrête automatiquement la pompe électrique.



Interrupteur de sécurité



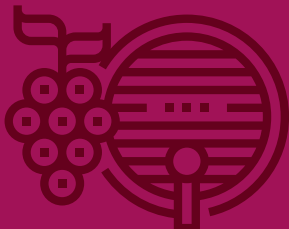
Bac de remplissage



Insertion de la bouteille



Code	Description	Alimentation	Production L/h	Ø Becs	Connexion tuyau Ø	Dimensions (mm)	Poids (kg)
RMP0026	Comby 6	220V - 50 Hz	600	14 mm	18 mm	1200 x 660 x 1700h	125,00



Remplisseuses

ISOBARIQUES

Série ISO

Remplisseuses isobariques adaptées au remplissage de bouteilles de tous formats. Réalisées en acier inox AISI 304 à partir d'une seule plaque découpée au laser, équipées d'un système de levage automatique de la bouteille via un piston pneumatique. Format de bouteille à changement rapide pour traiter bouteilles de formes et tailles différentes en réduisant au minimum les temps de production. Adaptées au remplissage de liquides alimentaires contenant du CO2 tels que : VIN, BIÈRE, SIDRO, etc., en réduisant les problèmes causés par mousse et l'oxydation. Les modèles série ISO avec un nouveau design ont été conçus pour répondre aux besoins des producteurs même équipés de systèmes automatiques à grande capacité horaire, qui nécessitent une alternative polyvalente pour la production de petits lots de bouteilles de petite et grande taille. Grâce à la facilité d'utilisation et aux temps de mise en service très rapides ces machines sont la solution idéale pour ce type de travail.

ISO 2V



ISO 4V



ISO 3M



Code	Description	Capacité bouteilles	Production	Pression de service	Accessoires inclus	Poids (kg)
RMP0085	ISO 2V 2 becs	jusqu'à 0,75 L	100 bou/h	5 bar	manomètre avec valve	45,00
RMP0087	ISO 3M 3 becs	de 0,75 à Magnum de 6 L	100 bou/h	5 bar	manomètre avec valve	55,00
RMP0086	ISO 4V 4 becs	jusqu'à 0,75 L	200 bou/h	5 bar	manomètre avec valve	60,00



Monobloc Compact 7.1

La remplisseuse Compact 7.1 est une machine électropneumatique isobarique pour le remplissage de produits carbonatés en autoclave avec l'entrée et la sortie sur le même côté donc utilisable aussi par une seule personne. La vanne innovante super rapide effectue plusieurs cycles de prélèvement, remplissage isobarique, dégazage par impulsion, tous programmables, en plus la machine est complète de tous les accessoires: remorquage, remontage et d'un dispositif anti-mousse pour limiter l'augmentation d'oxygène. Le Compact 7.1 est équipé de protections de sécurité en acier AISI 304 poli miroir avec finition BA conformément aux normes CE. Elle est équipée de grandes portes en verre à fermeture hermétique qui permettent l'inspection et le nettoyage interne. Les seuls composants non inox de la machine subissent un traitement de peinture époxy.

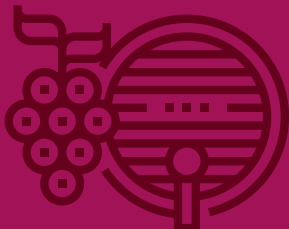


Accessoires inclus :

- Colonne de bouchage en version IES.
- Réglage électrique en hauteur remplisseuse.
- Dispositif avec 7 fausses bouteilles, pour l'ouverture automatique des vannes.
- Supplément pour protections de sécurité en verre au lieu du lexan.
- Douche pour le lavage du conteneur après moussage et bouchage.



Code	Description	Becs	Production	Dimensions (mm)	Poids (kg)
RMP0093	Monobloc Compact 7.1	7 becs et 7 pinces	1000 Bouteilles/h	2200 x 1140 x 2150h	1500,00



Remplisseuses

REPLISSEUSE BOUCHEUSE AUTOMATIQUE

Monobloc PRO 6

La remplisseuse **Pro 6** pour le vin est un produit monobloc de qualité professionnelle capable de remplir 1 000 bouteilles à l'heure et de fermer les bouteilles avec un bouchon rasen liege. Fabriquée en acier inox, elle est équipée en standard de 6 becs et 6 pinces, un raccord rapide à baïonnette, un corps vanne inversé pour garantir l'écoulement du liquide et un système d'ouverture pour faciliter la désinfection et le séchage. Le profil de la pointe permet d'optimiser les performances même avec vins mousseux. La Pro 6 pour vin est conçue pour permettre un nettoyage rapide et facile et pour minimiser l'entretien. La présence de matériaux plastiques autolubrifiants permet aussi le fonctionnement à sec.



Code	Description	Beccs	Production	Dimensions (mm)	Poids (kg)
IPP0228	Monobloc Pro 6	6 beccs et 6 pinces	1000 Bouteilles/h	2545 x 1006 x 2300h	1500,00

Boucheuses

BOUCHON RAS



Les boucheuses manuelles à levier sont adaptées au scellage des bouteilles avec bouchons ras en liège et synthétiques. Leur fonctionnement prévoit le placement du récipient à sceller sur la base surélevée, et, ensuite, l'insertion du bouchon dans l'espace prévu qui, à travers la pression exercée par le levier, ferme hermétiquement la bouteille sans compromettre les propriétés organoleptiques du produit contenu.

Tous les modèles sont équipés de réglage niveau d'insertion du bouchon.

Mini



TF68 Mondial



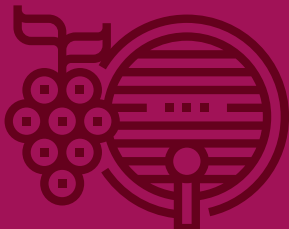
Magnum



Zeus



Code	Description	Hauteur max bouteilles	Ø max bouteilles	Mors	Dimensions (mm)	Poids (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	acier	460 x 670 x 1130h	11,00
ACP0183	ZEUS	650 mm	200 mm	acier	550 x 700 x 1400h	42,00



Boucheuses

BOUCHON LIÈGE, SYNTHÉTIQUE
ET COURONNE

Starcap

La boucheuse pneumatique Starcap est un dispositif professionnel qui facilite et accélère les opérations de bouchage des bouteilles. La machine effectue la fonction pneumatique pour les bouchons en liège, synthétiques et agglomérés jusqu'à la taille 24 x 45 mm, mais aussi pour les bouchons couronnes de 26 et 29 mm et ceux en plastique. Les bouchons en liège sont insérés manuellement dans le cône de la boucheuse pneumatique et, en actionnant les boutons d'activation de la machine, ils sont introduits dans la bouteille à travers un système à compression.



Cône d'insertion bouchon ras



Code	Description	Bouchons	Alimentation	Dimensions (mm)	Poids (kg)
IPP0266	Boucheuse Starcap	Liège, synthétiques, agglomérés et couronne	Air comprimé	370x330x750h	20,00

Boucheuses

SEMI-AUTOMATIQUE
BOUCHONS EN LIÈGE



P450 avec chariot

La boucheuse P450 semi-automatique pour bouchons en liège est un produit de qualité professionnelle conçu pour faciliter et optimiser les opérations de bouchage des bouteilles. Fabriqué en acier inox AISI 304, ce modèle assure une parfaite stabilité chimique et le respect optimal des qualités organoleptiques des liquides alimentaires traités. Dotée de blocs en acier inox et fonctionne via branchement électrique 220V ou 380V (sur demande). Elle est compatible avec bouchons en liège, agglomérés ou synthétiques et s'adapte parfaitement aux besoins des professionnels du secteur viticole. Disponible également en version avec injection d'azote. Temps de bouchage : 1,8 secondes.



Protection en plexiglas



Piston insertion bouchon



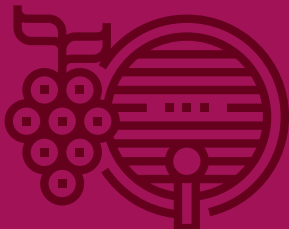
Positionnement bouteille



Intérieur trémie



Code	Description	Hauteur max bouteilles	Hauteur max bouchons	Ø max bouchons	Alimentation	Dimensions (mm)	Poids (kg)
IPP0271	P450	375 mm	50 mm	22/26 mm	220V - 50 Hz	520 x 600 x 1830h	110,00
IPP0270	P450 AZOTE	375 mm	50 mm	22/26 mm	220V - 50 Hz	520 x 600 x 1830h	110,00



Boucheuses de table

POUR CAPSULES COURONNE

La boucheuse **Eco** pour capsules couronne est l'outil idéal pour usage domestique.

La boucheuse à **Roue** nécessite une rotation du volant pour appliquer la capsule couronne.

La boucheuse **Circe** est une boucheuse professionnelle en acier émaillé, alors que l'**Ulisse** est en acier inox. Elles sont toutes équipées de verrou de 26 et 29 mm.

Eco



Roue



Circe



Ulisse



Code	Description	Modèle	Pour bouteilles de:	Verrou pour capsules couronne	Hauteur (mm)	Poids (kg)
ACP0177	ECO	Levier	0,33 lt - 0,50 lt - 0,75 lt - 1lt - 1,5 lt	26 et 29 mm	500	1,80
IPP0257	Roue	Roue	0,33 lt - 0,50 lt - 0,75 lt - 1lt - 1,5 lt	26 et 29 mm	540	2,60
IPP0272	Circe	Levier	0,33 lt - 0,50 lt - 0,75 lt - 1lt - 1,5 lt	26 et 29 mm	510	7,20
IPP0273	Ulisse	Levier	0,33 lt - 0,50 lt - 0,75 lt - 1lt - 1,5 lt	26 et 29 mm	510	9,20

Boucheuses pneumatiques



Pour capsules couronne

Les boucheuses pneumatiques **Mirko** et **Mirko Inox** pour capsules couronnes 26 et 29 mm permettent de sceller facilement les bouteilles en verre. La vitesse de travail est de 400 bouteilles en verre par heure, parfaite pour petites et moyennes entreprises, et adaptée également aux passionnés. Elles mesurent 300 x 300 x 600 mm et pèsent 15 kg. Elles sont complètes avec un dispositif rapide pour le réglage en hauteur et un raccord pour tuyau Ø 8 (le tuyau compresseur n'est pas inclus). Les boucheuses pneumatiques Mirko ont un système d'allumage avec vannes pneumatiques à levier, alimentation manuelle à air comprimé et une pression de travail de 5 bars.

Mirko



Mirko Inox

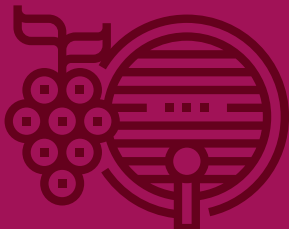


Logement bouteille

Réglage hauteur verrou



Code	Description	Ø bouchons	Alimentation air comprimé	Dimensions (mm)	Poids (kg)
IPP0264	Mirko	26 - 29 mm	4/6 bar	280 x 110 x 650h	19,00
IPP0315	Mirko inox	26 - 29 mm	4/6 bar	300 x 300 x 600h	15,00



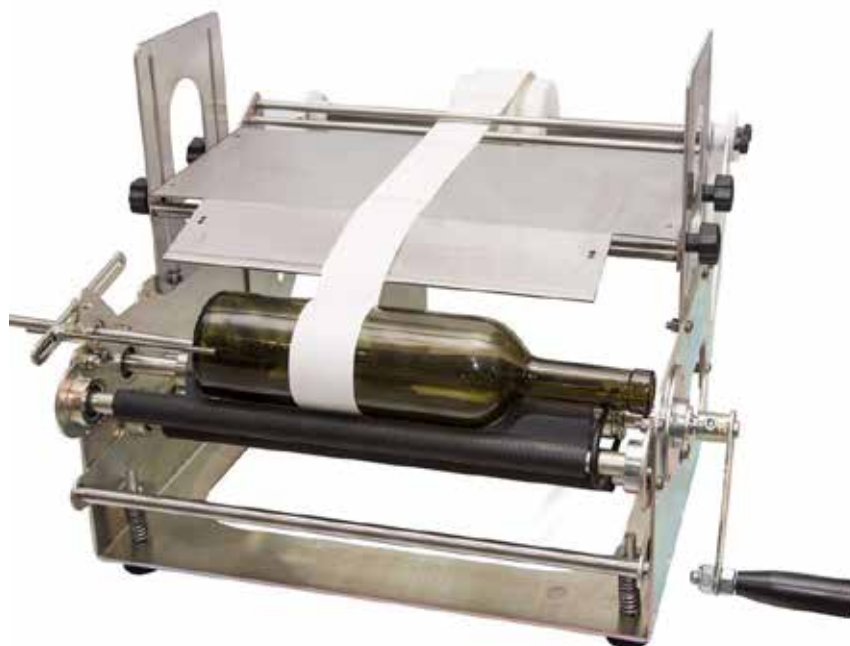
Étiqueteuses

MANUELLE INOX

ETI 05

Parfaite pour les petites entreprises et pour les particuliers qui ont la nécessité d'embouteiller en autonomie, avec une machine de petite taille, économique, mais à haute productivité. Elle est adaptée aux bouteilles cylindriques de diamètre compris entre 45 et 120 millimètres, et de hauteur comprise entre 50 et 450. Le fonctionnement manuel ne nécessite pas de courant électrique. Disponible le modèle avec timbre pour lot.

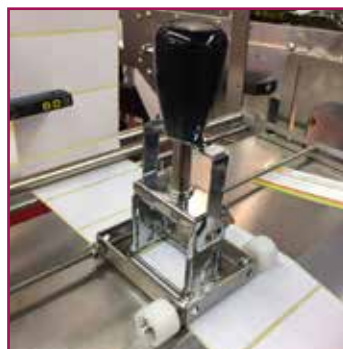
Timbre pour lot



Régulateur distance contre-étiquette



Timbre positionné sur la ETI 05



Code	Description	Caractéristiques	Production	Dimensions (mm)	Poids (kg)
IPP0068	ETI 05	Ø bou 45/120 mm	500 bouteilles/h	570 x 500 x 360h	18,00
IPP0070	ETI 05 avec timbre pour lot	Ø bou 45/120 mm	400 bouteilles/h	570 x 500 x 360h	19,00
IPP0277	Timbre pour lot	Surface d'impression mm 45x20	400 bouteilles/h	100 x 100 x 150h	1,00

Étiqueteuses

SEMI-AUTOMATIQUE INOX



ETI 09

L'**ETI 09** est une étiqueteuse de table à station unique, idéale pour ceux qui cherchent une solution compacte, efficace et fonctionnelle. Conçue pour l'application d'étiquettes autocollantes sur bouteilles et pots cylindriques avec résultats précis et professionnels, cette machine permet de travailler avec des récipients en verre ou en plastique, à condition qu'ils puissent supporter, sans se déformer, la pression exercée par le rouleau d'entraînement supérieur réalisé en éponge de caoutchouc, qui exerce de toute façon une force négligeable.

L'**ETI 09** permet d'appliquer l'étiquette et la contre-étiquette en un seul cycle, si elles sont disposées alternativement sur la même bobine. La structure est entièrement réalisée en acier inox et offre un design solide et fiable, conforme aux normes de sécurité CE. Le fonctionnement est géré par un panneau de commande avec carte électronique à microprocesseur qui simplifie les opérations de configuration et utilisation.

L'**ETI 09** fonctionne en modalité semi-automatique à l'aide d'une pédale et nécessite l'intervention de l'opérateur pour charger le conteneur à étiqueter et décharger le conteneur déjà étiqueté. Ses dimensions compactes et la facilité d'utilisation la rendent particulièrement adaptée aux petites productions artisanales ou aux entreprises, en garantissant l'efficacité et la praticité dans toutes les phases du travail.

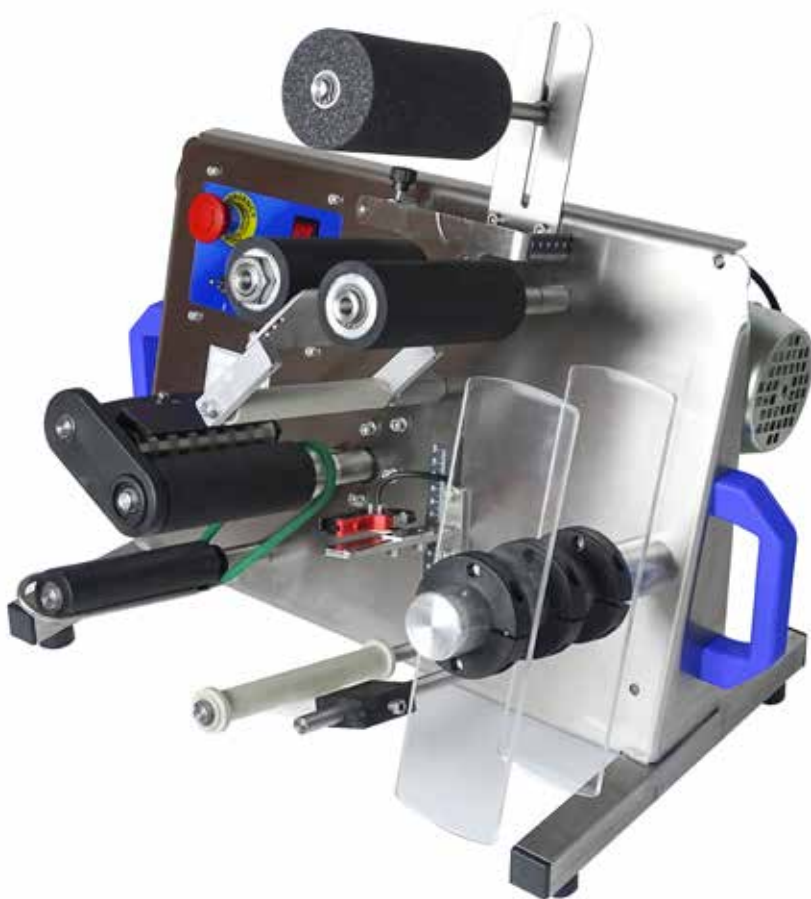
Prête à l'emploi



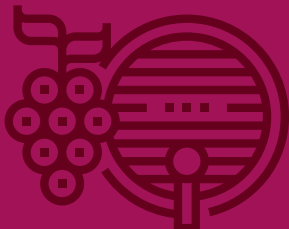
Réglage hauteur étiquette



Réglage distance étiquette



Code	Description	Alimentation	Production	Dimensions étiquette (mm)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
IPP0449	ETI 09	220V-50Hz-0,2 kW	800 bouteilles/h	max 280 x 145h	530 x 400 x 500h	35,00



Étiqueteuses

SEMI-AUTOMATIQUE INOX

ETI 10

L'étiqueteuse semi-automatique **ETI 10** est un produit de table capable d'appliquer des étiquettes adhésives de différents formats. Elle offre la possibilité de travailler non seulement avec des bouteilles cylindriques, mais aussi avec des pots et d'autres récipients en matériaux synthétiques. Elle est capable d'appliquer étiquette et contre-étiquette sur le même rouleau, à partir de la même bobine et au cours du même cycle. Fabriqué en acier inox, elle est équipée d'un rouleau d'entraînement du papier siliconé de type moleté à décrochage rapide. Le PLC intégré permet à l'étiqueteuse ETI 10 d'utiliser de nombreuses variantes d'application en ajoutant les options appropriées, alors que l'écran digital intégré permet une sélection des paramètres de travail rapide et de visualiser informations utiles pour l'utilisation de la machine. Le modèle avec marqueur à transfert thermique est équipé d'un mouvement électropneumatique (3 bars, 50 litres), avec deux files de caractères en laiton de 13 caractères chacune. La hauteur des caractères est de 5 mm et la surface d'impression totale est de 12x30 mm. La machine est conforme aux normes de sécurité CE.

Prête à l'emploi



Réglage hauteur étiquette



Réglage distance étiquette



Code	Description	Alimentation	Production	Dimensions étiquette (mm)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
IPP0066	ETI 10	220V-50Hz-0,2 kW	700 bout/h	max 280 x 140h	550x400x500h	40,00
IPP0301	ETI 10 marqueur à transfert thermique	220V-50Hz-0,2 kW	700 bout/h	max 280 x 140h	550x400x500h	40,00

Étiqueteuses

SEMI-AUTOMATIQUE INOX



ETI 10H

L'**ETI 10H** est une étiqueteuse semi-automatique de table conçue pour appliquer des étiquettes autocollantes avec une grande précision. Elle permet l'application simultanée de l'étiquette et de la contre-étiquette en un seul cycle de travail, avec insertion du produit en position verticale.

Elle est équipée d'un levier mécanique pour le blocage du contenant ainsi que d'une plateforme de support pratique qui permet de démarrer facilement la phase d'étiquetage. Idéale pour bouteilles, pots et contenants en plastique.

Prête à l'emploi



Réglage hauteur étiquette



Réglage distance contre-étiquette

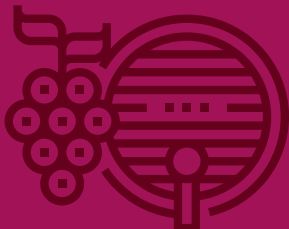


Optionl:

Ø bouteille de 17 à 160 mm

Taille maximale de l'étiquette mm 340 x 190h

Code	Description	Alimentation	Production	Ø bouteille (mm)	Dimensions étiquette (mm)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
IPP0506	ETI 10H	230V-50Hz-0,2 kW	700 bottiglie/h	de 60 à 120	max 280 x 140h	700 x 480 x 615h	55,00



Étiqueteuses

SEMI-AUTOMATIQUE INOX

ETI 20

L'**ETI 20** est une étiqueteuse adhésive semi-automatique sur roues, conçue pour appliquer l'étiquette et la contre-étiquette en un seul cycle de travail grâce à ses deux bobines indépendantes.

Polyvalente et précise, elle permet d'étiqueter des bouteilles cylindriques en verre, des contenants en matériau synthétique et des pots de tout format, grâce à son pratique rouleau supérieur mobile.

Avec les options dédiées (à acheter séparément), il est possible d'ajouter des fonctionnalités avancées telles que la lecture de repères, le positionnement retardé de l'étiquette, l'application d'étiquettes transparentes, l'installation du groupe de marquage et bien plus encore, pour obtenir une personnalisation maximale du cycle d'étiquetage.

Prête à l'emploi



Réglage hauteur étiquette



Réglage distance contre-étiquette



Option:
Ø bouteille de 20 à 200 mm
Taille maximale de l'étiquette mm 340 x 190h

Code	Description	Alimentation	Production	Ø bouteille (mm)	Dimensions étiquette (mm)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
IPP0067	ETI 20	230V-50Hz-0,2 kW	800 bottiglie/h	de 60 à 120	max 280 x 140h	600 x 600 x 1250h	80,00

Étiqueteuses

AUTOMATIQUE



ETI PRO PVC

L'étiqueteuse **ETI PRO** pour bouteilles rondes est une machine capable d'appliquer étiquettes et contre-étiquettes autocollantes sur le même rouleau ou sur rouleaux séparés et collerettes. Le modèle **ETI PRO PVC** permet d'appliquer capsules en PVC. Les deux versions peuvent supporter une technique de marquage à chaud, processus qui, déposant des feuilles sur le produit, permet d'obtenir une qualité de couleur vive et nette. Un système de sécurité permet de détecter la présence éventuelle du bouchon, assurant constamment une efficacité maximale.

ETI PRO



Panneau de commande



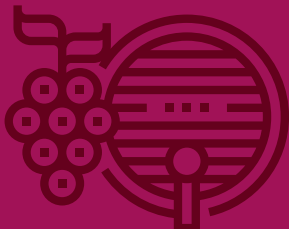
Système de réglage



Bande de transport bouteilles



Code	Description	Rendement btl/h	Alimentation Puissance	Pression air	Dimensions (mm)	Poids (kg)
IPP0287	ETI PRO	1800 Tête thermique - 1200 Rouleau	380V - 50 hz - 1,5 kW	6 bar	2240x1100x1700h	300,00
IPP0075	ETI PRO PVC	1800 Tête thermique - 1200 Rouleau	380V - 50 hz - 1,5 kW	6 bar	2240x1100x1700h	300,00



Kit embouteillage

Les kits d'embouteillage sont les ensembles de Polsinelli conçus pour compléter facilement la production et l'embouteillage de vin, bière, huile et liquides alimentaires, grâce à l'aide de la meilleure technologie pour producteurs amateurs et entreprises. Il s'agit de kits d'embouteillage composés de trois éléments : remplisseuse, boucheuse et étiqueteuse qui assistent l'utilisateur dans les différentes étapes de l'embouteillage. Versions disponibles 200, 400, 600 ou 1000 btl/heure.

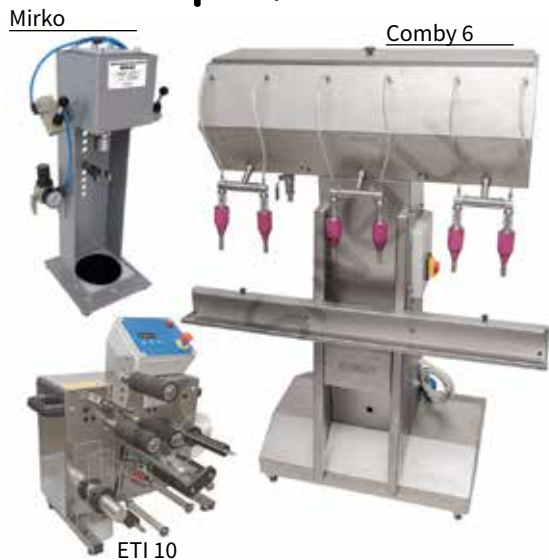
Kit 200 pcs/h



Kit 400 pcs/h



Kit 600 pcs/h



Kit 1000 pcs/h



Code	Description	Modèle	Poids (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

Capsuleuses



Capsuleuses

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

Capsuleuse manuelle

Capsuleuse manuelle à séchoir

Capsuleuse de table Inox

Capsuleuse de table emailée



Code	Description	Alimentation	Poids (kg)
IPP0025	Capsuleuse manuelle	220 V - 50 Hz	1,17
IPP0026	Capsuleuse manuelle à séchoir	220 V - 50 Hz	1,45
IPP0027	Capsuleuse de table Inox	220 V - 50 Hz	2,70
IPP0028	Capsuleuse de table emailée	220 V - 50 Hz	2,70

Pièces de rechange pour capsuleuses



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

Pièces de rechange pour capsuleuses



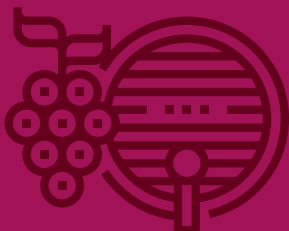
La capsuleuse est un outil efficace et pratique pour ceux qui ont la nécessité d'appliquer rapidement les capsules sur le goulot des bouteilles de vin mousseux. L'appareil est alimenté à air comprimé et peut sceller des récipients ayant une capacité de 0,75 L et jusqu'à 1,5 L, en appliquant des capsules d'une longueur maximale de 150 mm. La capsuleuse pneumatique offre une productivité élevée qui permet de sceller jusqu'à 500 bouteilles par heure grâce à deux étapes simples qui consistent en pré-lissage et le lissage final.

Polylamine capsule polishing machine



La sertisseuse de table est un outil professionnel qui permet l'application de capsules en poly-laminé pour assurer une fermeture correcte des bouteilles. Le modèle disponible dans le catalogue en ligne Polsinelli effectue le sertissage des capsules sur le col de la bouteille rapidement, en permettant de choisir la hauteur et le diamètre souhaités selon les besoins. Équipée d'une base solide garantissant une fixation stable sur la surface de travail, la sertisseuse de table dispose d'une alimentation électromotrice avec une tension de 380V - 0,8A - 50Hz.

Code	Description	Alimentation	Pour bouteilles	Longueur capsules	Production	Poids (kg)
IPP0024	Capsuleuse pour capsules	Air comprimé	de 0,75 à 1,5 L	150 mm Max	500 bot./h	9,20
IPP0029	Capsuleuse lamineoir	380V-0.8A-50Hz	Jusqu'à Magnum avec tête de 34 mm max.	150 mm Max	500 bot./h	15,00



Congélateur pour goulots

Le congélateur pour goulots de bouteilles à 40 places en acier inox AISI 304, grâce à l'utilisation de glycol à une température de -25°C/-28°C, permet la congélation des goulots de bouteilles pendant la phase de "dégorgement" des vins mousseux et de champagne afin d'éliminer toutes les impuretés déposées dans le bouchon pour rendre le produit final parfaitement limpide. Le compresseur démarre automatiquement en fonction de la température du mélange hydro-glycol détectée par le thermorégulateur électronique via une sonde insérée dans le bac d'accumulation du mélange et la circulation forcée du glycol se fait à travers 2 agitateurs à l'intérieur du groupe frigorifique. Le circuit du gaz Freon R452A et du glycol est équipé de dispositifs de sécurité électriques et mécaniques. Le congélateur pour goulots de bouteilles à 40 places avec bac intérieur de 70 L est équipé de 4 roues pivotantes pour faciliter son déplacement.

Équipement mécanique:

- 1 réservoir rond avec plateau tournant manuellement en acier inoxydable AISI 34 isolé en polyuréthane expansé. (POUR)
- 1 plateau en polyéthylène à cols coniques usinés directement dans la masse. (B)
- 2 agitateurs posés sur le plateau
- 1 compresseur à piston semi-hermétique, à compression de gaz R 452A. (C)
- 1 filtre déshydratant pour éliminer toute trace d'humidité présente dans le circuit. (D)
- 1 condenseur ventilé pour évacuer les calories générées par le compresseur. (ET)
- 1 évaporateur à serpentin pour refroidir la solution réfrigérante à une température de -25°C. (F)
- 1 pressostat pour le contrôle des circuits haute et basse pression.
- 1 tableau électrique aux normes CE avec thermostat digital pour le réglage et la lecture de la température du glycol.
- 4 roues pour se déplacer.



Code	Description	Nr. de places	Production	Alimentation	Dimensions (mm)	Poids en service (kg)
IPP0445	Congélateur pour goulots	40	170 Bouteilles/h	400 V - 50 Hz	Ø 850 x 1000h	90 - 160

Pupitre

Le pupitre est un outil composé de deux planches de sapin inclinées disposées en triangle avec des trous réalisés pour accueillir les bouteilles de vin à l'envers. Le pupitre présente en effet une structure conçue pour la technique du remuage, laquelle permet la récolte de sédiments solides et de lies en insérant les bouteilles dans une position légèrement inclinée et le goulot orienté vers le bas. La qualité élevée du bois de sapin utilisé dans la construction du pupitre et la présence de pieds et parties en acier COR-TEN garantissent un support du poids stable même à pleine charge.



Code	Description	Dimensions fermé (mm)	Dimensions ouvert (mm)	Poids (kg)
ACP0226	Pupitre 18 places	375 x 110 x 615 h	375 x 605 x 575 h	9,50
ACP0150	Pupitre 36 places	370 x 110 x 980 h	370 x 840 x 930 h	15,00
ACP0149	Pupitre 120 places	720 x 110 x 1510 h	720 x 1260 x 1500 h	60,00



VISITEZ NOTRE SITE



POLSINELLI

PASSION IS NOT ENOUGH

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