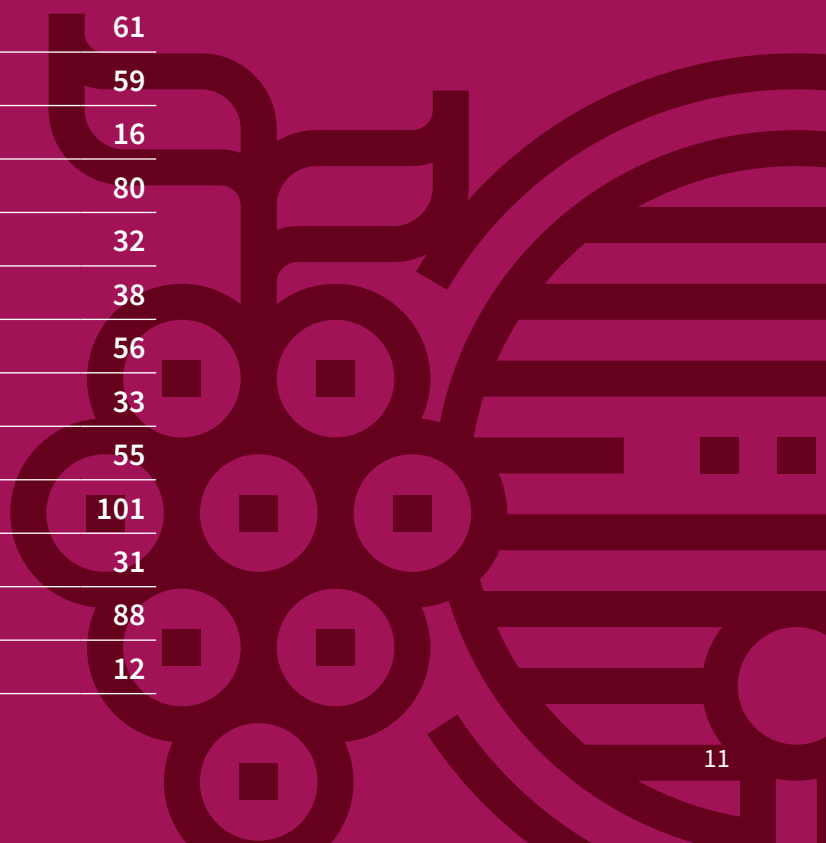


Catalogo Prodotti 2026

VINO

Indice

| | |
|--|-----|
| Accessori e Ricambi per elettropompe | 73 |
| Accessori e Ricambi per serbatoi conici 10° | 54 |
| Accessori e Ricambi per serbatoi conici 60° | 57 |
| Accessori e Ricambi per serbatoi fondo piano | 35 |
| Botti in legno | 62 |
| Capsulatrici e Capsulatrice per capsuloni | 100 |
| Diraspapigiatrici | 26 |
| Elettropompe | 66 |
| Etichettatrici | 93 |
| Filtri | 74 |
| Kit Imbottigliamento | 99 |
| Kit Wine | 19 |
| Mastelloni e Mastelli | 28 |
| Piastre refrigeranti e Polifasce | 60 |
| Pigiadiraspatrici | 24 |
| Pigiatrici | 22 |
| Pistola riempitrice e ripiano raccogliocce | 58 |
| Presse e pressette | 20 |
| Presse orizzontali | 27 |
| Quadri elettrici | 61 |
| Refrigeratori | 59 |
| Ricambi per torchi | 16 |
| Riempitrici | 80 |
| Serbatoi con ruote | 32 |
| Serbatoi fondo conico 10° | 38 |
| Serbatoi fondo conico 60° | 56 |
| Serbatoi fondo piano | 33 |
| Serbatoi palettizzabili | 55 |
| Spumante | 101 |
| Svinatore | 31 |
| Tappatrici | 88 |
| Torchi | 12 |





Torchio a leva

Il torchio a leva è uno strumento ideato per l'estrazione del mosto dalle vinacce. Progettato e realizzato da Polsinelli con materiali di prima qualità risponde alle esigenze produttive di aziende e appassionati di enologia.

Si compone di un movimento a cricco ed una gabbia in legno poggiata su un bacino e sorretta da un resistente treppiedi in metallo.



Movimento a cricco

Doppia velocità dal modello 40 in su. Posizionando i saltarelli nelle feritoie più esterne si farà meno sforzo per azionare la leva.



Gabbia in legno

Realizzata in legno di faggio evaporato. Completa di cerchi in acciaio smaltato e perni di fissaggio.



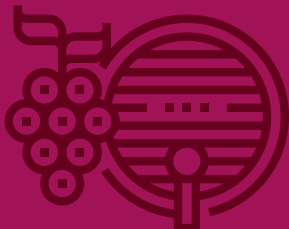
Bacino di raccolta rinforzato, realizzato in acciaio smaltato con vernici epossidiche.



Vite in acciaio trafilato



| Codice | Descrizione | Misura Gabbia (cm) | Ø vite (mm) | Capacità Uva (Kg) | Peso (Kg) |
|---------|---------------|--------------------|-------------|-------------------|-----------|
| TOP0019 | Torchio da 15 | Ø 15 x 22h | 15 | 5 | 8,00 |
| TOP0020 | Torchio da 20 | Ø 20 x 31h | 20 | 15 | 17,00 |
| TOP0021 | Torchio da 25 | Ø 25 x 36h | 20 | 30 | 20,00 |
| TOP0022 | Torchio da 30 | Ø 30 x 41h | 30 | 50 | 39,00 |
| TOP0023 | Torchio da 35 | Ø 35 x 46h | 30 | 100 | 50,00 |
| TOP0024 | Torchio da 40 | Ø 40 x 55h | 40 | 250 | 75,00 |
| TOP0025 | Torchio da 45 | Ø 45 x 60h | 45 | 300 | 100,00 |
| TOP0026 | Torchio da 50 | Ø 50 x 64h | 50 | 400 | 130,00 |
| TOP0027 | Torchio da 55 | Ø 55 x 70h | 55 | 500 | 180,00 |
| TOP0028 | Torchio da 60 | Ø 60 x 74h | 60 | 700 | 230,00 |
| TOP0029 | Torchio da 70 | Ø 70 x 83h | 70 | 1000 | 325,00 |



Torchio idraulico

Manometro

Accessorio indispensabile per controllare la pressione del martinetto durante le fasi di pressatura delle vinacce.



Leva

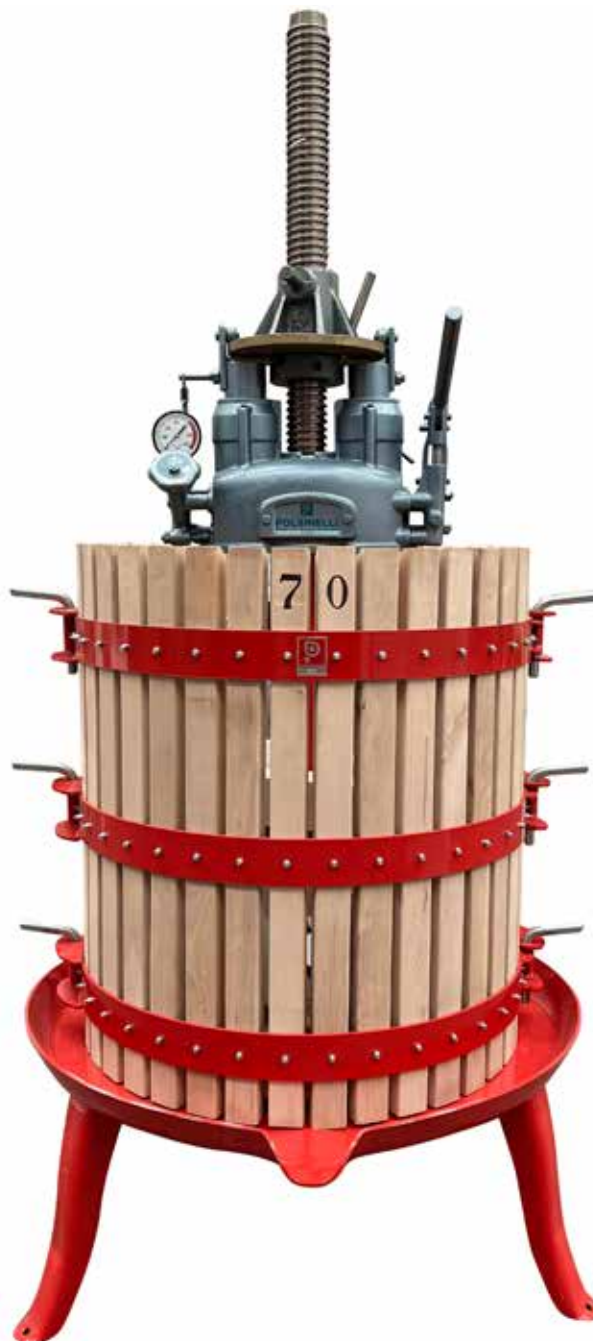
Funzionamento idraulico con olio di glicerina.



Il Torchio Idraulico da 80 è dotato di ruote, pertanto è facilmente trasportabile.



Il torchio idraulico è un prodotto professionale utilizzato per l'estrazione del mosto dalle vinacce. Progettato dalla Polsinelli per supportare i professionisti e gli appassionati del mondo vinicolo. Martinetto idraulico in ghisa con manometro, esercita una pressione fino a 400 atmosfere sulla vinaccia con il minimo sforzo.



| Codice | Descrizione | Misura Gabbia (cm) | Ø vite (mm) | Capacità Uva (Kg) | Peso (Kg) |
|---------|---------------|--------------------|-------------|-------------------|-----------|
| TOP0031 | Torchio da 50 | Ø 50 x 64h | 50 | 400 | 165,00 |
| TOP0032 | Torchio da 55 | Ø 55 x 70h | 55 | 500 | 205,00 |
| TOP0033 | Torchio da 60 | Ø 60 x 74h | 60 | 700 | 280,00 |
| TOP0034 | Torchio da 70 | Ø 70 x 83h | 70 | 1000 | 390,00 |
| TOP0035 | Torchio da 80 | Ø 80 x 95h | 80 | 1500 | 530,00 |



Torchio a leva con gabbia inox

Il torchio a leva è uno strumento ideato per l'estrazione del mosto dalle vinacce. Progettato e realizzato da Polsinelli con materiali di prima qualità risponde alle esigenze produttive di aziende e appassionati di enologia. Si compone di un movimento a cricco ed una gabbia inox poggiata su un bacino e sorretta da un resistente treppiedi in metallo.



Movimento a cricco
Doppia velocità dal modello 40 in su. Posizionando i saltarelli nelle feritoie più esterne si farà meno sforzo per azionare la leva.



Gabbia realizzata interamente in acciaio inox AISI 304. Completa di cerchi e perni di fissaggio.



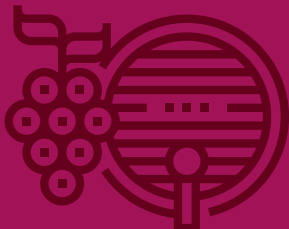
Bacino di raccolta rinforzato, realizzato in acciaio smaltato con vernici epossidiche.



Vite in acciaio trafilato



| Codice | Descrizione | Misura Gabbia (cm) | Ø vite (mm) | Capacità Uva (Kg) | Peso (Kg) |
|---------|---------------|--------------------|-------------|-------------------|-----------|
| TOP0051 | Torchio da 40 | Ø 40 x 55h | 40 | 250 | 75,00 |
| TOP0052 | Torchio da 50 | Ø 50 x 64h | 50 | 400 | 130,00 |
| TOP0053 | Torchio da 60 | Ø 60 x 74h | 60 | 700 | 230,00 |
| TOP0054 | Torchio da 70 | Ø 70 x 83h | 70 | 1000 | 325,00 |



Torchio idraulico con gabbia inox

Manometro

Accessorio indispensabile per controllare la pressione del martinetto durante le fasi di pressatura delle vinacce.

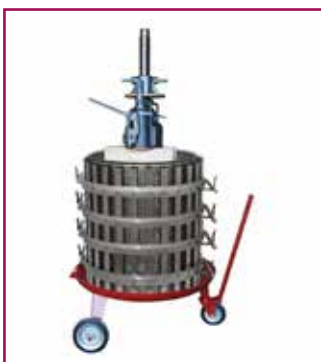


Leva

Funzionamento idraulico con olio di glicerina.



Il Torchio Idraulico da 80 è dotato di ruote, pertanto è facilmente trasportabile.



Il torchio idraulico è un prodotto professionale utilizzato per l'estrazione del mosto dalle vinacce. Progettato dalla Polsinelli per supportare i professionisti e gli appassionati del mondo vinicolo. Il martinetto idraulico in ghisa con manometro, esercita una pressione fino a 400 atmosfere sulla vinaccia con il minimo sforzo.



| Codice | Descrizione | Misura Gabbia (cm) | Ø vite (mm) | Capacità Uva (Kg) | Peso (Kg) |
|---------|---------------|--------------------|-------------|-------------------|-----------|
| TOP0056 | Torchio da 50 | Ø 50 x 64h | 50 | 400 | 130,00 |
| TOP0057 | Torchio da 60 | Ø 60 x 74h | 60 | 700 | 230,00 |
| TOP0058 | Torchio da 70 | Ø 70 x 83h | 70 | 1000 | 325,00 |
| TOP0050 | Torchio da 80 | Ø 80 x 95h | 80 | 1500 | 530,00 |

Vendemmia

RICAMBI PER TORCHI



Gabbia in legno



| Codice | Descrizione | Misura Gabbia (cm) | Cerchi | Peso (Kg) |
|---------|--------------|--------------------|--------|-----------|
| TOR0079 | Gabbia da 15 | Ø 15 x 22h | 2 | 2,65 |
| TOR0080 | Gabbia da 20 | Ø 20 x 31h | 2 | 4,90 |
| TOR0081 | Gabbia da 25 | Ø 25 x 36h | 2 | 6,65 |
| TOR0082 | Gabbia da 30 | Ø 30 x 41h | 2 | 11,00 |
| TOR0083 | Gabbia da 35 | Ø 35 x 46h | 2 | 14,30 |
| TOR0084 | Gabbia da 40 | Ø 40 x 55h | 3 | 20,00 |
| TOR0085 | Gabbia da 45 | Ø 45 x 60h | 3 | 25,60 |
| TOR0086 | Gabbia da 50 | Ø 50 x 64h | 3 | 32,00 |
| TOR0087 | Gabbia da 55 | Ø 55 x 70h | 3 | 44,00 |
| TOR0088 | Gabbia da 60 | Ø 60 x 74h | 3 | 50,00 |
| TOR0089 | Gabbia da 70 | Ø 70 x 83h | 3 | 69,50 |
| TOR0090 | Gabbia da 80 | Ø 80 x 95h | 3 | 112,00 |



Gabbia inox

| Codice | Descrizione | Misura Gabbia (cm) | Cerchi | Peso (Kg) |
|---------|-------------------|--------------------|--------|-----------|
| TOR0316 | Gabbia inox da 40 | Ø 40 x 55h | 3 | 30,00 |
| TOR0298 | Gabbia inox da 50 | Ø 50 x 64h | 3 | 42,00 |
| TOR0317 | Gabbia inox da 60 | Ø 60 x 74h | 3 | 60,00 |
| TOR0323 | Gabbia inox da 70 | Ø 70 x 83h | 3 | 88,00 |
| TOR0324 | Gabbia inox da 80 | Ø 80 x 95h | 4 | 122,00 |

Movimento a cricco per torchio Polsinelli

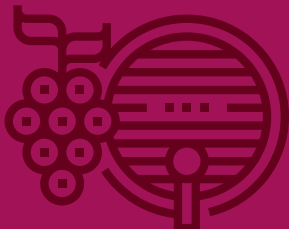


| Codice | Descrizione | Rapporti | Ø vite (mm) | Peso (Kg) |
|---------|--------------------|------------|-------------|-----------|
| TOR0150 | Movimento da 15 | 1 velocità | 15 | 1,80 |
| TOR0151 | Movimento da 20/25 | 1 velocità | 20 | 5,10 |
| TOR0152 | Movimento da 30/35 | 1 velocità | 30 | 8,40 |
| TOR0153 | Movimento da 40 | 2 velocità | 40 | 12,10 |
| TOR0154 | Movimento da 45 | 2 velocità | 45 | 14,40 |
| TOR0155 | Movimento da 50 | 2 velocità | 50 | 18,00 |
| TOR0156 | Movimento da 55 | 2 velocità | 55 | 25,00 |
| TOR0157 | Movimento da 60 | 2 velocità | 60 | 35,00 |
| TOR0158 | Movimento da 70 | 2 velocità | 70 | 52,00 |

Movimento idraulico



| Codice | Descrizione | Compatibilità | Ø vite (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-------------------|------------------|-------------|-----------|
| TOR0132 | Martinetto tipo 5 | Torchio da 50/55 | 55 | 42,50 |
| TOR0133 | Martinetto tipo 6 | Torchio da 60 | 60 | 50,00 |
| TOR0134 | Martinetto tipo 7 | Torchio da 70 | 70 | 55,00 |
| TOR0135 | Martinetto tipo 8 | Torchio da 80 | 80 | 88,00 |



Mezzelune

| Codice | Descrizione | Diametro (mm) | Per gabbia Ø | Peso (Kg) |
|---------|-----------------|---------------|--------------|-----------|
| TOR0136 | Mezzelune da 15 | 135 | 15 | 0,60 |
| TOR0137 | Mezzelune da 20 | 200 | 20 | 1,20 |
| TOR0138 | Mezzelune da 25 | 245 | 25 | 1,70 |
| TOR0139 | Mezzelune da 30 | 295 | 30 | 2,70 |
| TOR0140 | Mezzelune da 35 | 340 | 35 | 3,50 |
| TOR0141 | Mezzelune da 40 | 395 | 40 | 5,50 |
| TOR0142 | Mezzelune da 45 | 450 | 45 | 6,00 |
| TOR0143 | Mezzelune da 50 | 490 | 50 | 7,00 |
| TOR0144 | Mezzelune da 55 | 545 | 55 | 8,00 |
| TOR0145 | Mezzelune da 60 | 595 | 60 | 10,00 |
| TOR0146 | Mezzelune da 70 | 685 | 70 | 16,00 |
| TOR0147 | Mezzelune da 80 | 790 | 80 | 23,00 |



Pezzotti

| Codice | Descrizione | Misura (mm) - Quantità per serie | Peso (Kg) |
|---------|-------------------|-------------------------------------|-----------|
| TOR0174 | Per torchio da 15 | 50x50x80 pz. 2 | 0,25 |
| TOR0175 | Per torchio da 20 | 50x50x120 pz. 4 | 0,90 |
| TOR0176 | Per torchio da 25 | 50x50x170 pz. 4 | 1,20 |
| TOR0177 | Per torchio da 30 | 60x60x210 pz. 6 | 2,85 |
| TOR0178 | Per torchio da 35 | 70x70x250 pz. 6 | 2,90 |
| TOR0179 | Per torchio da 40 | 80x80x320 pz. 6 | 6,40 |
| TOR0180 | Per torchio da 45 | 80x80x320 pz. 6 | 7,00 |
| TOR0181 | Per torchio da 50 | 80x80x380 pz. 2 - 80x80x320 pz. 4 | 9,00 |
| TOR0182 | Per torchio da 55 | 90x90x430 pz. 2 - 80x80x380 pz. 4 | 11,00 |
| TOR0183 | Per torchio da 60 | 100x100x460 pz. 2 - 80x80x380 pz. 4 | 12,00 |
| TOR0184 | Per torchio da 70 | 100x100x500 pz. 2 - 90x90x430 pz. 4 | 18,00 |
| TOR0185 | Per torchio da 80 | 100x100x600 pz. 2 - 90x90x430 pz. 4 | 19,00 |



Kit Mezzelune e Pezzotti

| Codice | Descrizione | Peso (Kg) |
|---------|-------------------|-----------|
| TOR0304 | Per torchio da 15 | 0,85 |
| TOR0305 | Per torchio da 20 | 2,10 |
| TOR0306 | Per torchio da 25 | 2,90 |
| TOR0307 | Per torchio da 30 | 5,55 |
| TOR0308 | Per torchio da 35 | 6,40 |
| TOR0309 | Per torchio da 40 | 11,90 |
| TOR0310 | Per torchio da 45 | 13,00 |
| TOR0311 | Per torchio da 50 | 16,00 |
| TOR0312 | Per torchio da 55 | 19,00 |
| TOR0313 | Per torchio da 60 | 22,00 |
| TOR0314 | Per torchio da 70 | 34,00 |
| TOR0315 | Per torchio da 80 | 42,00 |





Saltarelli

| Codice | Descrizione | Compatibilità | Peso (Kg) |
|---------|----------------------------|------------------|-----------|
| TOR0206 | Saltarello 15x4 (2 pezzi) | Torchio da 15 | 0,04 |
| TOR0207 | Saltarello 20x6 (2 pezzi) | Torchio da 20/25 | 0,05 |
| TOR0208 | Saltarello 25x8 (2 pezzi) | Torchio da 30/50 | 0,10 |
| TOR0209 | Saltarello 30x10 (2 pezzi) | Torchio da 55/70 | 0,40 |



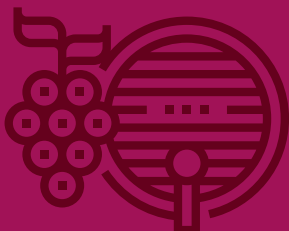
Guarnizioni e collari per martinetti idraulici

| Codice | Descrizione | Misure | Peso (Kg) |
|---------|----------------------------------|--------------------|-----------|
| TOR0038 | Guarnizione pompa in gomma | Ø Sup.30/Inf.31 mm | 0,014 |
| TOR0040 | Guarnizione pompa in poliuretano | Ø Sup.23/Inf.24 mm | 0,014 |
| TOR0039 | Guarnizione per pompa in cuoio | Ø Sup.29/Inf.31 mm | 0,014 |
| TOR0034 | Guarnizione in poliuretano 50 | Per pistone mm 50 | 0,014 |
| TOR0035 | Guarnizione in poliuretano 60 | Per pistone mm 60 | 0,016 |
| TOR0036 | Guarnizione in poliuretano 70 | Per pistone mm 70 | 0,018 |
| TOR0037 | Guarnizione in poliuretano 80 | Per pistone mm 80 | 0,02 |
| TOR0025 | Guarnizione in cuoio 50 | Per pistone mm 50 | 0,026 |
| TOR0030 | Guarnizione in cuoio 54 | Per pistone mm 54 | 0,028 |
| TOR0026 | Guarnizione in cuoio 60 | Per pistone mm 60 | 0,026 |
| TOR0031 | Guarnizione in cuoio 64 | Per pistone mm 64 | 0,029 |
| TOR0027 | Guarnizione in cuoio 70 | Per pistone mm 70 | 0,03 |
| TOR0032 | Guarnizione in cuoio 74 | Per pistone mm 74 | 0,03 |
| TOR0028 | Guarnizione in cuoio 80 | Per pistone mm 80 | 0,035 |
| TOR0033 | Guarnizione in cuoio 84 | Per pistone mm 84 | 0,040 |



Perni di fissaggio gabbia

| Codice | Descrizione | Per gabbia da | Peso (Kg) |
|---------|----------------------------|---------------|-----------|
| TOR0293 | Perno chiusura gabbia Ø 8 | 15/20/25/30 | 0,046 |
| TOR0294 | Perno chiusura gabbia Ø 14 | 35/40/45/50 | 0,212 |
| TOR0295 | Perno chiusura gabbia Ø 16 | 55/60 | 0,316 |
| TOR0296 | Perno chiusura gabbia Ø 18 | 70 | 0,437 |



Vendemmia

KIT WINE

Elettropompa per vino 24 L/m



Rubinetto uscita mastellone da 750 L



Rifrattometro ATC



Tubo Steel Ø 18



Attrezzature complete per realizzare la vostra cantina e produrre il vino. I kit wine sono completi di elettropompa, tubazioni, densimetro o rifrattometro e mastelloni con rubinetto.



Kit Wine 1000

Kit Wine 500



Kit Wine 2000



| Codice | Descrizione | Misura Gabbia (cm) | Pigiatrice/diraspatrice | Capacità Uva (Kg) | Peso (Kg) |
|---------|---------------|--------------------|-------------------------|-------------------|-----------|
| PDP0008 | Kit Wine 500 | Ø 40 (a leva) | Tipo B (manuale) | 350 | 125,00 |
| PDP0006 | Kit Wine 1000 | Ø 50 (a leva) | Fibreno 20 | 750 | 210,00 |
| PDP0007 | Kit Wine 2000 | Ø 60 (idraulico) | Fibreno 25 c/pompa | 1000 | 400,00 |

Vendemmia

PRESSETTE



Pressette



| Codice | Descrizione | Capacità (Kg) | Misure cestello | Peso (Kg) |
|---------|-------------------------|---------------|-----------------|-----------|
| MLP0015 | Pressetta rossa piccola | 4,2 | cm 12 x 12h | 2,90 |
| MLP0016 | Pressetta rossa media | 5 | cm 14 x 12h | 3,10 |
| MLP0017 | Pressetta rossa grande | 9 | cm 20 x 16h | 5,60 |
| MLP0004 | Pressetta ALU20 media | 4,3 | cm 14 x 14h | 2,60 |
| MLP0005 | Pressetta ALU25 grande | 6,2 | cm 19 x 20h | 5,00 |

Presses premitutto serie Farm



| Codice | Descrizione | Capacità (Kg) | Misure cestello | Peso (Kg) |
|---------|---------------------|---------------|-----------------|-----------|
| MLP0006 | Farm 15 | 5 | cm 15 x 25h | 14,00 |
| MLP0007 | Farm 20 | 10 | cm 20 x 30h | 24,00 |
| MLP0008 | Farm 25 | 20 | cm 25 x 35h | 30,00 |
| MLP0021 | Farm 15 gabbia inox | 5 | cm 15 x 25h | 14,00 |
| MLP0022 | Farm 20 gabbia inox | 10 | cm 20 x 30h | 24,00 |
| MLP0023 | Farm 25 gabbia inox | 20 | cm 25 x 35h | 30,00 |

Presses pneumatiche ed idropresse

Pressa Pneumatica per frutta adatta alla spremitura a freddo per la lavorazione dell'uva, frutta in generale e di alcune verdure, per ottenere facilmente e velocemente vino, succhi, sidro ed altro.



| Codice | Descrizione | Capacità (Kg) | Dimensioni cestello (cm) | Peso (Kg) |
|---------|------------------------|---------------|--------------------------|-----------|
| PRP0048 | Pressa pneumatica 20 L | 18 | 27 x 38h | 20,00 |
| PRP0049 | Pressa pneumatica 40 L | 30 | 35 x 47h | 26,00 |
| PRP0045 | Idropressa 20L | 18 | 27 x 38h | 20,00 |
| PRP0046 | Idropressa 40L | 30 | 35 x 47h | 26,00 |
| PRP0047 | Idropressa 80L | 60 | 44 x 60h | 40,00 |

Il Filtro in tela permette la fuoriuscita del liquido senza il pericolo di intasare i fori della gabbia inox forata.

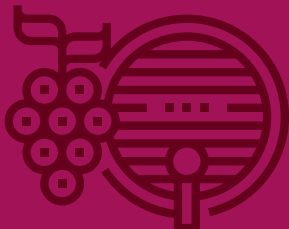


La sacca in dotazione permette di parare eventuali spruzzi durante le fasi di lavorazione.



Membrana in gomma, pressione max 3 bar





Modello Alfa gabbia girevole



Modello Alfa gabbia estraibile



Modello Beta bacino girevole dotata di meccanismo idraulico manuale.



Modelli Alfa e Beta

Macchine realizzate secondo i più moderni criteri tecnico-costruttivi e con materiali accuratamente selezionati. Costruita con bacino di raccolta estraibile oppure girevole a seconda del modello, per facilitare le operazioni di carico e l'estrazione della gabbia. I modelli elettrici sono dotati di motore monofase, con gabbia in legno di faggio evaporato oppure acciaio inox AISI 304. Funzionamento idraulico.



| Codice | Descrizione | Misura Gabbia (cm) | Tipo di gabbia | Alimentazione | Produzione (Kg) | Peso (Kg) |
|---------|--------------|--------------------|------------------|----------------|-----------------|-----------|
| PRP0043 | Beta 30 inox | 30 X 41 h | Inox girevole | Manuale | 50 | 140,00 |
| PRP0044 | Beta 40 inox | 40 X 55 h | Inox girevole | Manuale | 250 | 170,00 |
| PRP0002 | Alfa 40 | 40 X 55 h | Legno girevole | Elettrica 220V | 250 | 170,00 |
| PRP0004 | Alfa 50 | 50 X 64 h | Legno girevole | Elettrica 220V | 400 | 250,00 |
| PRP0006 | Alfa 60 | 60 X 74 h | Legno estraibile | Elettrica 220V | 700 | 380,00 |
| PRP0029 | Alfa 70 | 70 X 86 h | Legno estraibile | Elettrica 220V | 1000 | 650,00 |
| PRP0031 | Alfa 80 | 80 X 95 h | Legno estraibile | Elettrica 220V | 1500 | 900,00 |
| PRP0001 | Alfa 40 inox | 40 X 55 h | Inox girevole | Elettrica 220V | 250 | 170,00 |
| PRP0038 | Alfa 50 inox | 50 X 64 h | Inox girevole | Elettrica 220V | 400 | 250,00 |
| PRP0005 | Alfa 60 inox | 60 X 74 h | Inox estraibile | Elettrica 220V | 700 | 380,00 |
| PRP0034 | Alfa 70 inox | 70 X 86 h | Inox estraibile | Elettrica 220V | 1000 | 650,00 |
| PRP0007 | Alfa 80 inox | 80 X 95 h | Inox estraibile | Elettrica 220V | 1500 | 950,00 |

Vendemmia

PIGIATRICI



Pigiatrici Manuali e a Motore

Telaio realizzato in robusta lamiera verniciata con polveri epossidiche per alimenti. I modelli **Tipo B** e **Tipo C** vengono azionate manualmente, senza bisogno di energia elettrica. Estrazione del mosto tramite rulli scanalati in alluminio. Facile da spostare e posizionare sul tino di raccolta mosto.



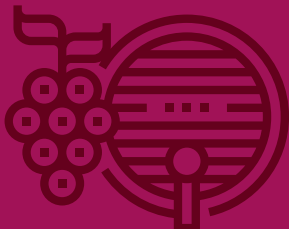
Rulli in alluminio



La pigiatrice modello **Tipo D** è stata appositamente studiata per lavorare facilmente diversi carichi di uva grazie al sistema motorizzato alimentato a corrente elettrica 220V. La comoda tramoggia misura 85x62x33h centimetri permette di ricevere l'intera cassetta di uva. Grazie alla barella di supporto può essere facilmente trasportata oppure poggiata su un mastello.



| Codice | Descrizione | Tramoggia Dim. (cm) | Motore | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-------------------|---------------------|--------|-------------------|-----------|
| PDP0028 | Pigiatrice Tipo B | 78 x 50 x 31h | / | 1200 x 550 x 360h | 19,00 |
| PDP0030 | Pigiatrice Tipo C | 85 x 56 x 31h | / | 1200 x 620 x 360h | 20,00 |
| PDP0033 | Pigiatrice Tipo D | 85 x 62 x 33h | HP 1 | 1200 x 620 x 480h | 28,00 |



Pigiatrici inox Manuali e a Motore

Telaio realizzato in acciaio inox AISI 304 per alimenti. I modelli **Tipo B** e **Tipo C** vengono azionate manualmente, senza bisogno di energia elettrica. Estrazione del mosto tramite rulli scanalati in alluminio. Facile da spostare e posizionare sul tino di raccolta mosto.



Rulli in alluminio



La pigiatrice modello **Tipo D** inox è stata appositamente studiata per lavorare facilmente diversi carichi di uva grazie al sistema motorizzato alimentato a corrente elettrica 220V. La comoda tramoggia misura 85 x 56 x 33 h centimetri e permette di ricevere l'intera cassetta di uva. Grazie alla barella di supporto può essere facilmente trasportata oppure poggiata su un mastello.



| Codice | Descrizione | Tramoggia Dim. (cm) | Motore | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|------------------------|---------------------|--------|-------------------|-----------|
| PDP0023 | Pigiatrice Tipo B Inox | 65 x 47 x 31h | / | 1200 x 670 x 510h | 18,00 |
| PDP0024 | Pigiatrice Tipo C Inox | 85 x 56 x 31 h | / | 1200 x 720 x 540h | 19,00 |
| PDP0025 | Pigiatrice Tipo D Inox | 85 x 56 x 33 h | HP 1 | 1200 x 560 x 510h | 33,00 |

Vendemmia

PIGIADIRASPATRICI



Serie Fibreno Manuali e a Motore

Le pigiadiraspatrici linea **Fibreno** velocizzano le operazioni di diraspatura ed estrazione del mosto dall'uva soddisfacendo le esigenze dei professionisti del settore enologico. Verniciate con polveri epossidiche per alimenti, rispettano le caratteristiche organolettiche dell'uva in modo ottimale, in modo da garantire una qualità del mosto ai massimi livelli.

Fibreno 10 manuale
Produzione oraria 1.000 Kg



Fibreno 20 elettrica
Produzione oraria 2.000 Kg
Alimentazione 220V



Tutte le pigiadiraspatrici della linea Fibreno sono fornite di griglia estraibile.

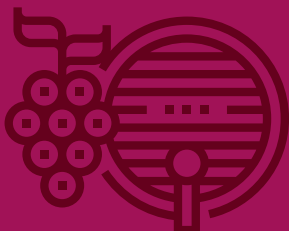


Il modello Fibreno 50 permette di aprire la pigiadiraspatrice per ripulire la cassa interna e la griglia dai residui del ciclo. Il corpo pompa è realizzato in acciaio inox.



Fibreno 25/30/50 elettrica con pompa
produzione oraria: da 2.000 a 5000 Kg/ora

| Codice | Descrizione | Tramoggia Dim. (cm) | Motore | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-------------|---------------------|--------|--------------------|-----------|
| PDP0009 | Fibreno 10 | 50 x 97 | / | 1290 x 510 x 670h | 30,00 |
| PDP0011 | Fibreno 20 | 53 x 95 | HP 1 | 1290 x 600 x 680h | 50,00 |
| PDP0012 | Fibreno 25 | 64 x 86 | HP 2 | 1130 x 690 x 850h | 90,00 |
| PDP0013 | Fibreno 30 | 64 x 100 | HP 2,5 | 1280 x 690 x 850h | 115,00 |
| PDP0014 | Fibreno 50 | 64 x 125 | HP 3 | 1540 x 770 x 100 h | 170,00 |



Serie Fibreno inox

Le pigiadiraspatrici linea **Fibreno** velocizzano le operazioni di diraspatura ed estrazione del mosto dall'uva soddisfacendo le esigenze dei professionisti del settore enologico. Realizzate in acciaio inox AISI 304 rispettano le caratteristiche organolettiche dell'uva in modo ottimale, in modo da garantire una qualità del mosto ai massimi livelli.

Fibreno 20 inox
Produzione oraria 2.000 Kg
Alimentazione 220V



Fibreno 25/30 elettrica con pompa
Produzione oraria 2.500/3000 Kg
Alimentazione 220V



Rulli e coclea



Griglia inox e palette battitore



Fibreno 50 inox apribile
Produzione oraria 5.000 Kg
Alimentazione 220V/380V

| Codice | Descrizione | Tramoggia Dim. (cm) | Motore | Dimensioni (mm) | Peso (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 |

Vendemmia

DIRASPAPIGIATRICI



Serie Gamma

La diraspapigiatrice elettrica **Gamma** è un prodotto di qualità professionale pensato per ottimizzare la produzione enologica. Grazie alla sua grande capacità oraria è in grado di soddisfare tutte le esigenze delle piccole e grandi aziende del settore vitivinicolo.



Interno tramoggia con coclea inox.



Albero diraspatore con palette rivestite in gomma.



| Codice | Descrizione | Produzione oraria | Alimentazione | Potenza | Giri albero | Dimensioni (mm) | Peso (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 |

Elettropompa a pistone ellittica



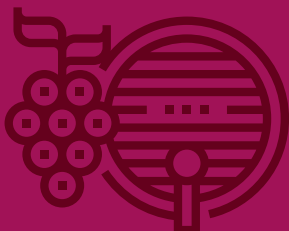
4 HP

L'elettropompa ellittica a pistone per vino è uno strumento professionale di alta qualità per il travaso di uve e vinacce. Al contrario del tradizionale sistema a centrifuga, il travaso per compressione proprio di questo macchinario evita, infatti, la frantumazione dell'uva e della vinaccia lungo il passaggio attraverso i condotti interni.



2,5 HP

| Codice | Descrizione | Alimentazione | Portata | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-------------|---------------|-----------|--------------------|-----------|
| EPP0211 | 2,5 HP | 380V 50 Hz | 6-8 t/h | 600 x 700 x 900h | 100,00 |
| EPP0078 | 4 HP | 380V 50 Hz | 10-12 t/h | 1700 x 650 x 1370h | 145,00 |



Serie Pneus

Sistema di pressatura a tamburo chiuso con canali di drenaggio interni. Ideale per una produzione di vini di alta qualità in quanto sono capaci di una pressatura particolarmente soffice tramite una membrana spinta ad aria che garantisce alta qualità del mosto e del vino. Alimentazione 400V / 50Hz.



Quadro di impostazione programma.



Vasca raccolta mosto estraibile.



| Codice | Descrizione | Volume | Capacità uva in Kg | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-------------|--------|--|-------------------|-----------|
| PRP0019 | PST 8 AE | 8 hL | intera 400-650 / pigiata 1000-1500 / fermentata 1500-2500 | 232 x 100 x 142h | 370,00 |
| PRP0011 | PST 12 AE | 12 hL | intera 600-975 / pigiata 1650-2252 / fermentata 2250-3750 | 253 x 122 x 1540h | 460,00 |
| PRP0013 | PST 16 AE | 16 hL | intera 800-1200 / pigiata 1650-4000 / fermentata 3500-5500 | 307 x 122 x 161h | 660,00 |

Nastro elevatore NE 300

Nastro elevatore con tappeto in PVC alimentare larghezza 300 mm adatto a trasportare uva intera, diraspata e vinaccia fermentata, costruito totalmente in Acciaio Inox AISI 304 con telaio regolabile in altezza su ruote. Completo di tramoggia di carico, serbatoio di recupero liquido e quadro elettrico.

Telaio in acciaio inox AISI 304 su ruote

Tappeto in PVC alimentare larghezza 300 mm

Tramoggia di carico completa di vaschetta recupero liquido

Quadro elettrico con voltaggio standard 400V / 3kW / 50Hz con variatore di velocità elettronico

| Codice | Descrizione | Potenza motore | Lavorazione | Altezza (mm) |
|---------|-------------|----------------|-------------|--------------|
| PDP0050 | NE 300 | 1,10 kW | 3/15 Ton/h | 2220-4030 |



Vendemmia

MASTELLONI IN POLIETILENE



Mastelloni per vinaccia

Mastelloni realizzati in polietilene ad alta densità (HDPE CAS 2002-88-4) per alimenti, molto robusti e resistenti, idonei a sorreggere pigiatrici e pigiadiraspatrici con barella. Color vinaccia o bianco, sono particolarmente indicati per la fermentazione del vino.



Mastelloni bianchi realizzati in LDPE polietilene a bassa densità neutro (plastica alimentare).



| Codice | Descrizione | Caratteristiche | Colore | Peso (Kg) |
|---------|-------------------|--------------------------|----------|-----------|
| CXP0048 | Mastellone 80 L | c/manici - Ø 65 x 32h cm | Vinaccia | 3,00 |
| CXP0040 | Mastellone 100 L | c/manici - Ø 75 x 33h cm | Vinaccia | 3,90 |
| CXP0041 | Mastellone 150 L | Ø 88 x 32h cm | Vinaccia | 5,70 |
| CXP0042 | Mastellone 210 L | Ø 80 x 55h cm | Vinaccia | 6,00 |
| CXP0043 | Mastellone 285 L | Ø 83 x 57h cm | Vinaccia | 7,75 |
| CXP0044 | Mastellone 350 L | Ø 96 x 73h cm | Vinaccia | 10,00 |
| CXP0045 | Mastellone 500 L | Ø 102 x 82h cm | Vinaccia | 12,50 |
| CXP0047 | Mastellone 750 L | Ø 122 x 82h cm | Vinaccia | 17,00 |
| CXP0049 | Mastellone 1000 L | Ø 140 x 90h cm | Vinaccia | 34,00 |
| CXP0071 | Mastellone 80 L | c/manici - Ø 65 x 32h cm | Bianco | 3,00 |
| CXP0097 | Mastellone 230 L | Ø 85 x 55h cm | Bianco | 7,74 |
| CXP0098 | Mastellone 350 L | Ø 96 x 73h cm | Bianco | 10,00 |
| CXP0099 | Mastellone 500 L | Ø 104 x 82h cm | Bianco | 12,50 |

Coperchio per mastellone



Follatore

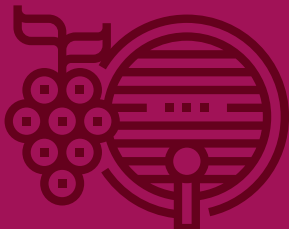


Cilindro forato



ACCESSORI

| | | | | |
|---------|----------------------|---------------------|----------|------|
| CXP0032 | Coperchio 350/500 | Ø 107 cm | Vinaccia | 2,70 |
| CXP0033 | Coperchio 750 | Ø 122 cm | Vinaccia | 3,70 |
| CXP0034 | Coperchio 1000 | Ø 140 cm | Vinaccia | 5,60 |
| RIP0013 | Rubinetto c/filtro | filettatura 1" | Bianco | 0,35 |
| SIP0014 | Follatore inox | h 150 cm; Ø 28,5 cm | Inox | 2,50 |
| SIP0461 | Follatore inox | h 70 cm; Ø 20,5 cm | Inox | 2,30 |
| SIP0458 | Cilindro forato h 45 | h 45 cm; Ø 9,5 cm | Inox | 1,25 |
| SIP0451 | Cilindro forato h 90 | h 90 cm; Ø 9,5 cm | Inox | 1,35 |



Maniglie in acciaio inox AISI 304.



Rubinetto in acciaio inox AISI 304.



Gancio di fissaggio cilindro forato.



Cilindro forato inserito nel mastello.



Mastello 100/150/200 L

Accessorio di ottima qualità, indispensabile per gli utilizzi dei viticoltori. Ideale per riporre l'uva dopo la vendemmia e per le fasi di pigiatura e pressatura del prodotto, il mastello è realizzato in acciaio Inox AISI 304 (18/10 per alimenti). Il modello con filtro è dotato di un comodo gancio di fissaggio.



| Codice | Descrizione | Dimensioni (mm) | Capacità | Rubinetto | Cilindro forato | Peso (Kg) |
|---------|---------------------------|-----------------|----------|-----------|-----------------|-----------|
| SIP0452 | Mastello 100 L | Ø 530 x 510h | 100 L | 1/2" | / | 11,00 |
| SIP0453 | Mastello 150 L | Ø 630 x 510h | 150 L | 1/2" | / | 12,00 |
| SIP0454 | Mastello 200 L | Ø 710 x 550h | 200 L | 1/2" | / | 15,00 |
| SIP0455 | Mastello 100 L con filtro | Ø 530 x 510h | 100 L | 1/2" | Ø 9,5 x 45 cm | 11,50 |
| SIP0456 | Mastello 150 L con filtro | Ø 630 x 510h | 150 L | 1/2" | Ø 9,5 x 45 cm | 12,50 |
| SIP0457 | Mastello 200 L con filtro | Ø 710 x 550h | 200 L | 1/2" | Ø 9,5 x 45 cm | 15,50 |

Vendemmia

MASTELLI CONICI



Mastello inox conico 10°

Il mastello in acciaio inox a fondo conico è ideale per la fermentazione primaria del vino. Interamente realizzato in acciaio inox AISI 304. E' dotato di due scarichi con valvola inox a sfera DIN32 per agevolare le operazioni di svuotamento e pulizia: uno totale collocato sul fondo, e uno parziale posizionato sul cilindro.

Mastello con portella circolare Ø 300 mm.



Mastello con portella rettangolare 420x320 mm.



Mastello maceratore con coperchio in Lexan.



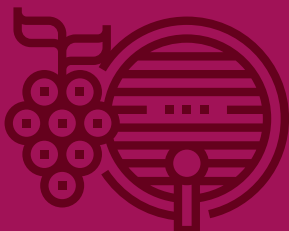
| Codice | Descrizione | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-----------------------------|-----------------|-----------|
| SIP0471 | Mastello 300 L | Ø 930 x 900h | 35,00 |
| SIP0472 | Mastello 500 L | Ø 1025 x 1025h | 50,00 |
| SIP0473 | Mastello 1000 L | Ø 1270 x 1150h | 78,00 |
| SIP0474 | Mastello 1500 L | Ø 1400 x 1400h | 113,00 |
| SIP0490 | Mastello 300 L Port. Circ. | Ø 930 x 900h | 38,00 |
| SIP0491 | Mastello 500 L Port. Circ. | Ø 1025 x 1025h | 53,00 |
| SIP0492 | Mastello 1000 L Port. Circ. | Ø 1270 x 1150h | 81,00 |
| SIP0493 | Mastello 1500 L Port. Circ. | Ø 1400 x 1400h | 116,00 |
| SIP0494 | Mastello 1000 L Port. Rett. | Ø 1270 x 1150h | 86,00 |
| SIP0495 | Mastello 1500 L Port. Rett. | Ø 1400 x 1400h | 121,00 |
| SIP0477 | Mastello maceratore 300 L | Ø 930 x 900h | 50,00 |
| SIP0478 | Mastello maceratore 500 L | Ø 1025 x 1025h | 65,00 |
| SIP0479 | Mastello maceratore 1000 L | Ø 1270 x 1150h | 93,00 |
| SIP0480 | Mastello maceratore 1500 L | Ø 1400 x 1400h | 128,00 |

Valvola inox a sfera DIN 32.



Pomelli fissaggio coperchio in lexan.





Griglia filtrante



Valvola inox a sfera 1"



Svinatore inox

Realizzato in acciaio inox AISI 304, uno strumento utile per separare il vino dai vinaccioli con facilità durante le operazioni di travaso. Robusto e capace di assicurare un'igiene impeccabile, lo svinatore in acciaio inox AISI 304 è perfetto per mantenere la purezza del prodotto in ogni fase del processo. È disponibile in due versioni: una capacità di 50 litri oppure 113 litri. L'attrezzo è dotato di una griglia filtrante rimovibile e di una valvola a sfera in acciaio inox AISI 304 da 1" M DN25 che assicura un flusso controllato e senza interruzioni. La mobilità dello svinatore è semplificata grazie a una maniglia Inox per il trasporto e da quattro ruote, di cui due girevoli e con freno.

Svinatore 50 L



Svinatore maxi 113 L

| Codice | Descrizione | Ruote | Capacità | Rubinetto | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|---------------------|----------------|----------|-----------|-------------------|-----------|
| ACP0339 | Svinatore Inox | 2 + 2 girevoli | 50 L | 1" | 503 x 775 x 895h | 13,50 |
| ACP0340 | Svinatore Maxi Inox | 2 + 2 girevoli | 113 L | 1" | 645 x 1025 x 895h | 12,00 |

Vendemmia

SERBATOI INOX CON RUOTE



Serbatoi inox conici 10° con ruote

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



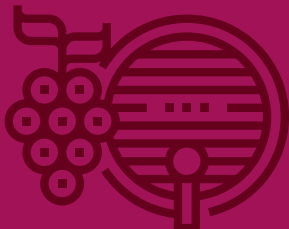
Fondo conico 10° con scarico totale completo di valvola inox a sfera 1" x ENO30.



Ruote Ø 150 mm pivotanti con freno.



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



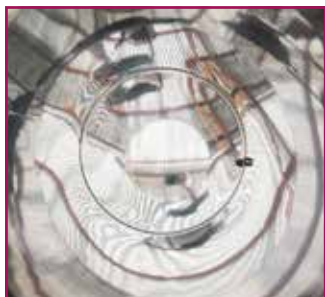
Stoccaggio

SERBATOI INOX FONDO PIANO

Galleggiante ad olio

Il serbatoio per vino con galleggiante a olio, realizzato in acciaio Inox AISI 304, mantiene invariate le caratteristiche del prodotto che contiene. Il fondo bombato e saldato facilita le operazioni di pulizia. È dotato di un galleggiante ad olio di vasellina, un liquido inodore e insapore che rimane a galla e impedisce all'aria di entrare in contatto con il vino. La dotazione di serie comprende un galleggiante ad olio, coperchio parapolvere con pomello, un rubinetto in ottone fino al 200 litri, mentre dal 300 litri in su il rubinetto è in acciaio inox.

Interno serbatoio lucidato a specchio.



Rubinetto in ottone cromato dal 35 al 200 litri.



Rubinetto in acciaio inox dal 300 litri in su.



| Codice | Descrizione | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|--|-----------------|-----------|
| SIP0315 | Serbatoio inox per vino ad olio 35 L | Ø 370 X 385h | 3,45 |
| SIP0215 | Serbatoio inox per vino ad olio 50 L | Ø 370 X 495h | 4,60 |
| SIP0219 | Serbatoio inox per vino ad olio 75 L | Ø 370 X 745h | 6,00 |
| SIP0210 | Serbatoio inox per vino ad olio 100 L | Ø 455 X 680h | 9,00 |
| SIP0211 | Serbatoio inox per vino ad olio 150 L | Ø 530 X 705h | 11,00 |
| SIP0212 | Serbatoio inox per vino ad olio 200 L | Ø 530 X 980h | 14,50 |
| SIP0213 | Serbatoio inox per vino ad olio 300 L | Ø 630 X 990h | 16,00 |
| SIP0449 | Serbatoio inox per vino ad olio 380 L | Ø 630 X 1240h | 17,50 |
| SIP0214 | Serbatoio inox per vino ad olio 400 L | Ø 710 X 1045h | 18,30 |
| SIP0216 | Serbatoio inox per vino ad olio 500 L | Ø 780 X 1100h | 25,00 |
| SIP0217 | Serbatoio inox per vino ad olio 600 L | Ø 780 X 1240h | 23,45 |
| SIP0218 | Serbatoio inox per vino ad olio 700 L | Ø 850 X 1240h | 30,00 |
| SIP0221 | Serbatoio inox per vino ad olio 1000 L | Ø 1020 X 1240h | 33,00 |

Stoccaggio

SERBATOI INOX FONDO PIANO



Galleggiante ad aria

Il serbatoio per vino con galleggiante ad aria è ideale per contenere vino e liquidi alimentari. Costruito in acciaio inox AISI 304 con grado di finitura interno lucidato a specchio ed esterno fioretato. Fondo bombato e saldato per facilitarne la pulizia. Completo di galleggiante ad aria con accessori.



Completi di kit galleggiante ad aria, composti da: galleggiante in acciaio inox; camera d'aria per alimenti; pompa inox con manometro, fune di recupero e tubo aria.

Rubinetto in ottone cromato dal 35 al 200 litri.



Rubinetto in acciaio inox dal 300 litri in su.



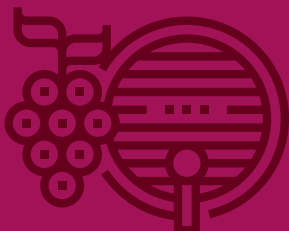
Pompa inox con manometro



| Codice | Descrizione | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|--|-----------------|-----------|
| SIP0298 | Serbatoio inox per vino ad aria 35 L | Ø 370 X 385h | 3,84 |
| SIP0202 | Serbatoio inox per vino ad aria 50 L | Ø 370 X 495h | 5,10 |
| SIP0206 | Serbatoio inox per vino ad aria 75 L | Ø 370 X 745h | 6,00 |
| SIP0197 | Serbatoio inox per vino ad aria 100 L | Ø 455 X 680h | 7,70 |
| SIP0198 | Serbatoio inox per vino ad aria 150 L | Ø 530 X 705h | 9,65 |
| SIP0199 | Serbatoio inox per vino ad aria 200 L | Ø 530 X 980h | 11,05 |
| SIP0200 | Serbatoio inox per vino ad aria 300 L | Ø 630 X 990h | 14,50 |
| SIP0450 | Serbatoio inox per vino ad aria 380 L | Ø 630 X 1240h | 16,00 |
| SIP0201 | Serbatoio inox per vino ad aria 400 L | Ø 710 X 1045h | 17,00 |
| SIP0203 | Serbatoio inox per vino ad aria 500 L | Ø 780 X 1100h | 19,00 |
| SIP0204 | Serbatoio inox per vino ad aria 600 L | Ø 780 X 1240h | 28,00 |
| SIP0205 | Serbatoio inox per vino ad aria 700 L | Ø 850 X 1240h | 31,00 |
| SIP0208 | Serbatoio inox per vino ad aria 1000 L | Ø 1020 X 1240h | 45,00 |

Interno serbatoio lucidato a specchio.





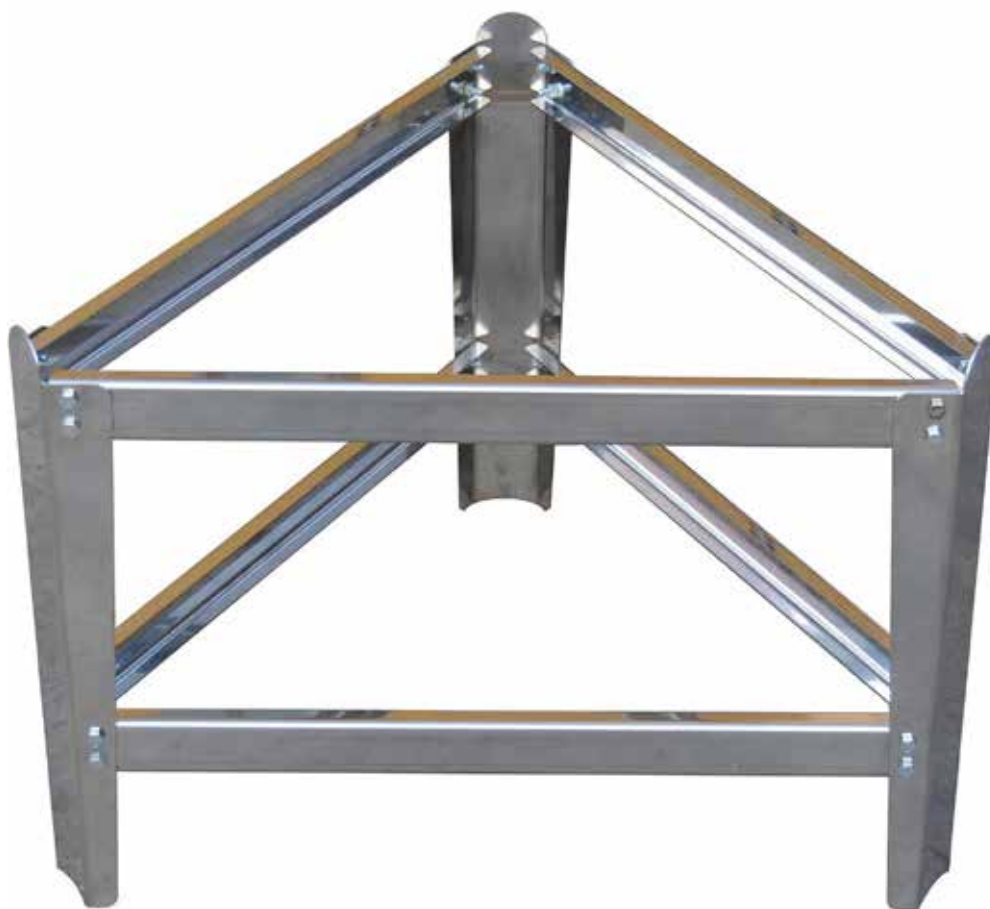
Stoccaggio

ACCESSORI PER SERBATOI INOX
FONDO PIANO

Treppiedi inox

Progettato per garantire massima stabilità e resistenza, questo treppiedi in acciaio inox AISI 304 è la soluzione ideale per supportare serbatoi di varie dimensioni e capacità. Realizzato con tecnologia di taglio laser ad alta precisione, offre una struttura robusta e sicura, capace di resistere a condizioni ambientali estreme, quali umidità e corrosione, grazie alle eccellenti proprietà dell'acciaio inossidabile.

Il design accurato e ottimizzato del treppiedi garantisce non solo una distribuzione uniforme del peso del serbatoio, ma anche il montaggio rapido e una facile installazione.



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

Stoccaggio

ACCESSORI PER SERBATOI INOX
FONDO PIANO



Kit galleggianti ad aria

Completi di camera d'aria, pompa inox, fune, tubo aria e valvola di sfiato.



| Codice | Descrizione | Ø mm | Peso (Kg) |
|---------|--|------|-----------|
| SIR0224 | Kit galleggiante aria - serb. 35/50/75 L | 350 | 0,87 |
| SIR0225 | Kit galleggiante aria - serb. 100 L | 440 | 2,25 |
| SIR0226 | Kit galleggiante aria - serb. 150/200 L | 515 | 2,25 |
| SIR0227 | Kit galleggiante aria - serb. 300 L | 610 | 3,00 |
| SIR0228 | Kit galleggiante aria - serb. 400 L | 695 | 4,00 |
| SIR0229 | Kit galleggiante aria - serb. 500/600 L | 770 | 4,80 |
| SIR0230 | Kit galleggiante aria - serb. 700 L | 830 | 4,85 |
| SIR0231 | Kit galleggiante aria - serb. 1000 L | 990 | 6,45 |

Galleggianti ad olio



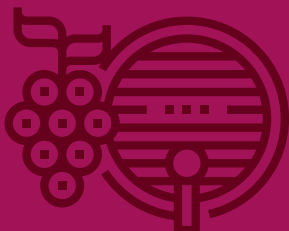
| Codice | Descrizione | Ø mm | Peso (Kg) |
|---------|---|------|-----------|
| SIR0194 | Galleggiante ad olio - serb. 35/50/75 L | 360 | 0,60 |
| SIR0195 | Galleggiante ad olio - serb. 100 L | 445 | 0,90 |
| SIR0196 | Galleggiante ad olio - serb. 150/200 L | 520 | 1,20 |
| SIR0197 | Galleggiante ad olio - serb. 300 L | 620 | 1,95 |
| SIR0198 | Galleggiante ad olio - serb. 400 L | 693 | 2,45 |
| SIR0306 | Galleggiante ad olio - serb. 500/600 L | 760 | 3,35 |
| SIR0200 | Galleggiante ad olio - serb. 700 L | 820 | 3,75 |
| SIR0201 | Galleggiante ad olio - serb. 1000 L | 990 | 5,80 |

Coperchi parapolvere

Completi di pomello



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



Stoccaggio

ACCESSORI PER SERBATOI INOX
FONDO PIANO

Camere d'aria

| Codice | Descrizione | Ø mm | Peso (Kg) |
|---------|--------------------------------|------|-----------|
| SIR0030 | Camera d'aria serb. 35/50/75 L | 350 | 0,08 |
| SIR0032 | Camera d'aria serb. 100 L | 450 | 0,09 |
| SIR0033 | Camera d'aria serb. 150/200 L | 500 | 0,10 |
| SIR0035 | Camera d'aria serb. 300 L | 600 | 0,12 |
| SIR0037 | Camera d'aria serb. 400 L | 700 | 0,14 |
| SIR0038 | Camera d'aria serb. 500/600 L | 750 | 0,15 |
| SIR0039 | Camera d'aria serb. 700 L | 800 | 0,15 |
| SIR0006 | Camera d'aria serb. 1000 L | 1000 | 0,18 |



Rubinetteria

| Codice | Descrizione | Per serbatoi | Peso (Kg) |
|---------|--------------------------------------|-----------------|-----------|
| RIP0035 | Rubinetto ottone cromato 1/2" | fino a 200 L | 0,12 |
| RIP0025 | Rubinetto inox 1/2" | fino a 200 L | 0,16 |
| RIP0016 | Rubinetto inox a leva 1/2" | fino a 200 L | 0,20 |
| RIP0021 | Rubinetto inox a vite 1/2" | fino a 200 L | 0,15 |
| RIP0028 | Rubinetto inox per vino/olio da 1/2" | fino a 200 L | 0,29 |
| RIP0036 | Rubinetto ottone cromato 3/4" | da 300 a 500 L | 0,22 |
| RIP0026 | Rubinetto inox 3/4" | da 300 a 500 L | 0,28 |
| RIP0017 | Rubinetto inox a leva 3/4" | da 300 a 500 L | 0,46 |
| RIP0022 | Rubinetto inox a vite 3/4" | da 300 a 500 L | 0,35 |
| RIP0029 | Rubinetto inox per vino/olio da 3/4" | da 300 a 500 L | 0,5 |
| RIP0033 | Rubinetto ottone cromato 1" | da 600 a 1000 L | 0,30 |
| RIP0024 | Rubinetto inox 1" | da 600 a 1000 L | 0,42 |
| RIP0020 | Rubinetto inox a vite 1" | da 600 a 1000 L | 0,64 |
| RIP0027 | Rubinetto inox per vino/olio da 1" | da 600 a 1000 L | 0,59 |



Ricambi

| Codice | Descrizione | Peso (Kg) |
|---------|--------------------------------------|-----------|
| SIR0295 | Valvola di sfiato 1" 1/4 | 0,07 |
| SIR0263 | Pompa per galleggiante ad aria 30 mm | 0,46 |
| SIR0264 | Pompa per galleggiante ad aria 40 mm | 0,64 |
| EPP0155 | Tubo cristallo atossico 8 x 12 | 0,08 |
| PCP0228 | Olio di vasellina 1 L | 1,00 |



Stoccaggio

SERBATOI INOX
FONDO CONICO 10°



300 L galleggiante ad aria

Il serbatoio in acciaio inox da 300 L con galleggiante ad aria e fondo conico 10° è la soluzione ideale per la fermentazione, la maturazione e lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.

Tutti i serbatoi hanno in dotazione: nr. 3 gambe inox, kit galleggiante ad aria, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera 1" x Eno30.



SIP0394



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.

SIP0395



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.
Portella circolare
Ø 300 mm.

SIP0536



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.
Fascia di
raffreddamento
h500 mm.
Termometro
e pozzetto
supplementare.

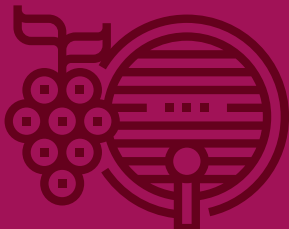
SIP0537



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.
Portella Ø 300
mm. Fascia di
raffreddamento
h500 mm.
Termometro
e pozzetto
supplementare.

| Codice | Serbatoio inox conico 10° | Nr. Gambe | Gambe mm | Cilindro mm | Fondo mm | Assaggia vino | Segna livello | Portella Ø 300 | Fascia raff. h 500 | Termometro | Dimensioni (mm) | Cilindro (mm) | Peso (Kg) |
|---------|---------------------------|-----------|----------|-------------|----------|---------------|---------------|----------------|--------------------|------------|-----------------|---------------|-----------|
| SIP0055 | 300 L gall. aria | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 640 x 1400h | 1000h | 40,00 |
| SIP0394 | 300 L gall. aria S | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ● | ○ | ○ | ○ | Ø 640 x 1400h | 1000h | 41,00 |
| SIP0395 | 300 L gall. aria PS | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ● | ● | ○ | ○ | Ø 640 x 1400h | 1000h | 42,00 |
| SIP0536 | 300 L gall. aria S Ref. | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ● | ○ | ● | ● | Ø 660 x 1400h | 1000h | 45,00 |
| SIP0537 | 300 L gall. aria PS Ref. | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ● | ● | ● | ● | Ø 660 x 1400h | 1000h | 47,00 |

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione



Stoccaggio 300

300 L da stoccaggio



Il serbatoio in acciaio inox da 300 L con chiusino superiore Ø 400 mm e fondo conico 10° è la soluzione ideale per lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto. Tutti i serbatoi hanno in dotazione: nr. 3 gambe inox, chiusino superiore con valvola di sfiato, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera 1" x Eno30. Su richiesta possono essere dotati di predisposizione per impianto ad azoto.

SIP0388



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.

SIP0300



Completo di:
Portella circolare
Ø 300 mm.

SIP0534



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.
Fascia di
raffreddamento
h500 mm.
Termometro
e pozzetto
supplementare.

SIP0535



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.
Portella Ø 300 mm.
Fascia di
raffreddamento
h500 mm.
Termometro
e pozzetto
supplementare.



| Codice | Serbatoio inox conico 10° | Nr. Gambe | Gambe mm | Cilindro mm | Fondo mm | Assaggio vino | Segna livello | Portella Ø 300 | Fascia raff. h 500 | Termometro | Predisposizione Azoto | Dimensioni (mm) | Cilindro (mm) | Peso (Kg) |
|---------|---------------------------|-----------|----------|-------------|----------|---------------|---------------|----------------|--------------------|------------|-----------------------|-----------------|---------------|-----------|
| SIP0070 | 300 L stoccaggio | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 640 x 1700h | 1000h | 40,00 |
| SIP0388 | 300 L stoccaggio S | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 640 x 1700h | 1000h | 41,00 |
| SIP0300 | 300 L stoccaggio P | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | Ø 640 x 1700h | 1000h | 42,00 |
| SIP0534 | 300 L stoccaggio S Ref. | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ● | ○ | ● | ● | ○ | Ø 660 x 1700h | 1000h | 45,00 |
| SIP0535 | 300 L stoccaggio PS Ref. | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ● | ● | ● | ● | ○ | Ø 660 x 1700h | 1000h | 47,00 |

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

Stoccaggio

SERBATOI INOX
FONDO CONICO 10°



500 L galleggiante ad aria

Il serbatoio in acciaio inox da 500 L con galleggiante ad aria e fondo conico 10° è la soluzione ideale per la fermentazione, la maturazione e lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.

Tutti i serbatoi hanno in dotazione: nr. 3 gambe inox, kit galleggiante ad aria, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera 1" x Eno30.



SIP0098



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.

SIP0396



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.
Portella circolare
Ø 300 mm.

SIP0263



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.
Fascia di
raffreddamento
h500 mm.
Termometro
e pozzetto
supplementare.

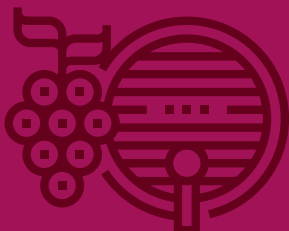
SIP0362



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.
Portella Ø 300
mm. Fascia di
raffreddamento
h500 mm.
Termometro
e pozzetto
supplementare.

| Codice | Serbatoio inox conico 10° | Nr. Gambe | Gambe mm | Cilindro mm | Fondo mm | Assaggia vino | Segna livello | Portella Ø 300 | Fascia raff. h 500 | Termometro | Dimensioni (mm) | Cilindro (mm) | Peso (Kg) |
|---------|---------------------------|-----------|----------|-------------|----------|---------------|---------------|----------------|--------------------|------------|-----------------|---------------|-----------|
| SIP0097 | 500 L gall. aria | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 720 x 1650h | 1250h | 47,00 |
| SIP0098 | 500 L gall. aria S | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ● | ○ | ○ | ○ | Ø 720 x 1650h | 1250h | 48,00 |
| SIP0396 | 500 L gall. aria PS | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ● | ● | ○ | ○ | Ø 720 x 1650h | 1250h | 54,00 |
| SIP0263 | 500 L gall. aria S Ref. | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ● | ○ | ● | ● | Ø 720 x 1650h | 1250h | 54,00 |
| SIP0362 | 500 L gall. aria PS Ref. | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ● | ● | ● | ● | Ø 720 x 1650h | 1250h | 59,00 |

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione



Stoccaggio 500

500 L da stoccaggio



Il serbatoio in acciaio inox da 500 L con chiusino superiore Ø 400 mm e fondo conico 10° è la soluzione ideale per lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto. Tutti i serbatoi hanno in dotazione: nr. 3 gambe inox, chiusino superiore con valvola di sfiato, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera 1" x Eno30. Su richiesta possono essere dotati di predisposizione per impianto ad azoto.

SIP0391



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.

SIP0392



Completo di:
Portella circolare
Ø 300 mm.

SIP0524



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.
Fascia di
raffreddamento
h500 mm.
Termometro
e pozzetto
supplementare.

SIP0523



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.
Portella Ø 300 mm.
Fascia di
raffreddamento
h500 mm.
Termometro
e pozzetto
supplementare.



| Codice | Serbatoio inox conico 10° | Nr. Gambe | Gambe mm | Cilindro mm | Fondo mm | Assaggia vino | Segna livello | Portella Ø 300 | Fascia raff. h 500 | Termometro | Predisposizione Azoto | Dimensioni (mm) | Cilindro (mm) | Peso (Kg) |
|---------|---------------------------|-----------|----------|-------------|----------|---------------|---------------|----------------|--------------------|------------|-----------------------|-----------------|---------------|-----------|
| SIP0074 | 500 L stoccaggio | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 720 x 1950h | 1250h | 48,00 |
| SIP0391 | 500 L stoccaggio S | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 720 x 1950h | 1250h | 49,00 |
| SIP0392 | 500 L stoccaggio PS | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ● | ● | ○ | ○ | ○ | Ø 720 x 1950h | 1250h | 56,00 |
| SIP0524 | 500 L stoccaggio S Ref. | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ● | ○ | ● | ● | ○ | Ø 720 x 1950h | 1250h | 56,00 |
| SIP0523 | 500 L stoccaggio PS Ref. | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ● | ● | ● | ● | ○ | Ø 720 x 1950h | 1250h | 61,00 |

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

Stoccaggio

SERBATOI INOX
FONDO CONICO 10°



1000 L galleggiante ad aria

Il serbatoio in acciaio inox da 1000 L con galleggiante ad aria e fondo conico 10° è la soluzione ideale per la fermentazione, la maturazione e lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.

Tutti i serbatoi hanno in dotazione: nr. 3 gambe inox, kit galleggiante ad aria, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera 1" x Eno30.



SIP0101



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.

SIP0102



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.
Portella circolare
Ø 300 mm.

SIP0525



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.
Fascia di
raffreddamento
h500 mm.
Termometro
e pozzetto
supplementare.

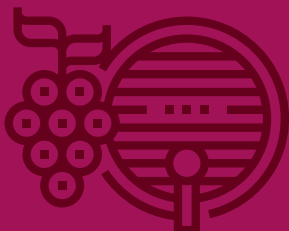
SIP0361



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.
Portella Ø 300
mm. Fascia di
raffreddamento
h500 mm.
Termometro
e pozzetto
supplementare.

| Codice | Serbatoio inox conico 10° | Nr. Gambe | Gambe mm | Cilindro mm | Fondo mm | Assaggia vino | Segna livello | Portella Ø 300 | Termometro | Fascia raff. h 500 | Fascia raff. h 750 | Dimensioni (mm) | Cilindro (mm) | Peso (Kg) |
|---------|---------------------------|-----------|----------|-------------|----------|---------------|---------------|----------------|------------|--------------------|--------------------|-----------------|---------------|-----------|
| SIP0320 | 1000 L gall. aria | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 930 x 1900h | 1500h | 68,00 |
| SIP0101 | 1000 L gall. aria S | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 930 x 1900h | 1500h | 69,00 |
| SIP0102 | 1000 L gall. aria PS | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ● | ● | ○ | ○ | ○ | Ø 930 x 1900h | 1500h | 76,00 |
| SIP0525 | 1000 L gall. aria S Ref. | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ● | ○ | ● | ● | ○ | Ø 930 x 1900h | 1500h | 73,00 |
| SIP0361 | 1000 L gall. aria PS Ref. | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ● | ● | ● | ● | ○ | Ø 930 x 1900h | 1500h | 81,00 |

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione



Stoccaggio 1000

1000 L da stoccaggio



Il serbatoio in acciaio inox da 1000 L con chiusino superiore Ø 400 mm e fondo conico 10° è la soluzione ideale per lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto. Tutti i serbatoi hanno in dotazione: nr. 3 gambe inox, chiusino superiore con valvola di sfiato, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera 1" x Eno30. Su richiesta possono essere dotati di predisposizione per impianto ad azoto.

SIP0083



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.

SIP0086



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.
Portella circolare
Ø 300 mm.

SIP0093



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.
Fascia di
raffreddamento
h500 mm.
Termometro
e pozzetto
supplementare.

SIP0087



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.
Portella Ø 300 mm.
Fascia di
raffreddamento
h500 mm.
Termometro
e pozzetto
supplementare.



| Codice | Serbatoio inox conico 10° | Nr. Gambe | Gambe mm | Cilindro mm | Fondo mm | Assaggia vino | Segna livello | Portella Ø 300 | Termometro | Fascia raff. h 500 | Fascia raff. h 750 | Predisposizione Azoto | Dimensioni (mm) | Cilindro (mm) | Peso (Kg) |
|---------|---------------------------|-----------|----------|-------------|----------|---------------|---------------|----------------|------------|--------------------|--------------------|-----------------------|-----------------|---------------|-----------|
| SIP0533 | 1000 L stoccaggio | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 930 x 2200h | 1500h | 97,00 |
| SIP0083 | 1000 L stoccaggio S | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 930 x 2200h | 1500h | 98,00 |
| SIP0086 | 1000 L stoccaggio PS | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 930 x 2200h | 1500h | 103,00 |
| SIP0093 | 1000 L stoccaggio S Ref. | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ● | ○ | ● | ● | ○ | ○ | Ø 930 x 2200h | 1500h | 99,00 |
| SIP0087 | 1000 L stoccaggio PS Ref. | 3 | 1,5 | 1 | 1,5 | ● | ● | ● | ● | ● | ○ | ○ | Ø 930 x 2200h | 1500h | 108,00 |

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

Stoccaggio

SERBATOI INOX
FONDO CONICO 10°



1500 L galleggiante ad aria

Il serbatoio in acciaio inox da 1500 L con galleggiante ad aria e fondo conico 10° è la soluzione ideale per la fermentazione, la maturazione e lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.

Tutti i serbatoi hanno in dotazione: appoggia scala, segnalivello, nr. 3 gambe inox con piedini regolabili, kit galleggiante ad aria con braccio ed argano di sollevamento, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera DIN40 x GA50



SIP0107



Completo di:
portella Ø 300.

SIP0109



Completo di:
portella Ø 400.

SIP0421



Completo di:
portella
rettangolare.

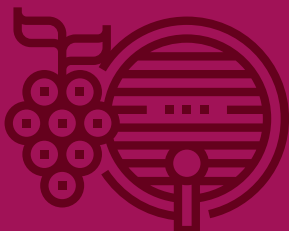
SIP0108



Completo di:
portella Ø 300 fascia
di raffreddamento
h750.

| Codice | Serbatoio inox conico 10° | Nr. Gambe | Gambe mm | Cilindro mm | Fondo mm | Portella Ø 400 | Portella 310 x 420 | Portella Ø 300 | Termometro | Fascia raff. h 500 | Fascia raff. h 750 | Dimensioni (mm) | Cilindro (mm) | Peso (Kg) |
|---------|---------------------------------|-----------|----------|-------------|----------|----------------|--------------------|----------------|------------|--------------------|--------------------|-----------------|---------------|-----------|
| SIP0106 | 1500 L gall. aria | 3 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 1150 x 2200h | 1500h | 118,00 |
| SIP0107 | 1500 L gall. aria P300 | 3 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | Ø 1150 x 2200h | 1500h | 123,00 |
| SIP0109 | 1500 L gall. aria P400 | 3 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 1150 x 2200h | 1500h | 125,00 |
| SIP0421 | 1500 L gall. aria PRett.310x420 | 3 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 1150 x 2200h | 1500h | 126,00 |
| SIP0108 | 1500 L gall. aria P300 Ref.750 | 3 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ● | Ø 1150 x 2200h | 1500h | 130,00 |

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione



Stoccaggio 1500

1500 L da stoccaggio



Il serbatoio in acciaio inox da 1500 L con chiusino superiore Ø 400 mm e fondo conico 10° è la soluzione ideale per lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto. Tutti i serbatoi hanno in dotazione: appoggia scala, segnalivello, nr. 3 gambe inox con piedini regolabili, chiusino superiore con valvola di sfiato, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera DIN40 X GA50. Su richiesta possono essere dotati di predisposizione per impianto ad azoto.

SIP0262

SIP0324

SIP0258

SIP0528



Completo di:
portella Ø 300.

Completo di:
portella Ø 400.

Completo di:
portella Ø 300
fascia di
raffreddamento
h750 mm.

Completo di:
portella Ø 400
fascia di
raffreddamento
h500 mm.



Predisposizione Azoto

| Codice | Serbatoio inox conico 10° | Nr. Gambe | Gambe mm | Cilindro mm | Fondo mm | Portella Ø 300 | Portella Ø 400 | Portella ovale | Termometro | Fascia raff. h 500 | Fascia raff. h 750 | Predisposizione Azoto | Dimensioni (mm) | Cilindro (mm) | Peso (Kg) |
|---------|--------------------------------|-----------|----------|-------------|----------|----------------|----------------|----------------|------------|--------------------|--------------------|-----------------------|-----------------|---------------|-----------|
| SIP0266 | 1500 L stoccaggio | 3 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 1150 x 2200h | 1500h | 118,00 |
| SIP0262 | 1500 L stoccaggio P300 | 3 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 1150 x 2200h | 1500h | 123,00 |
| SIP0324 | 1500 L stoccaggio P400 | 3 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 1150 x 2200h | 1500h | 125,00 |
| SIP0258 | 1500 L stoccaggio P300 Ref.750 | 3 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | Ø 1150 x 2200h | 1500h | 130,00 |
| SIP0528 | 1500 L stoccaggio P400 Ref.500 | 3 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ○ | ● | ○ | ● | ● | ○ | ○ | Ø 1150 x 2200h | 1500h | 130,00 |

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

Stoccaggio

SERBATOI INOX
FONDO CONICO 10°



2000 L galleggiante ad aria

Il serbatoio in acciaio inox da 2000 L con galleggiante ad aria e fondo conico 10° è la soluzione ideale per la fermentazione, la maturazione e lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.

Tutti i serbatoi hanno in dotazione: appoggia scala, segnalivello, nr. 3 gambe inox con piedini regolabili, kit galleggiante ad aria con braccio di sollevamento, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera DIN40 x GA50



SIP0113



Completo di:
portella Ø 300.

SIP0115



Completo di:
portella Ø 400.

SIP0497



Completo di:
fascia di
raffreddamento
h750.

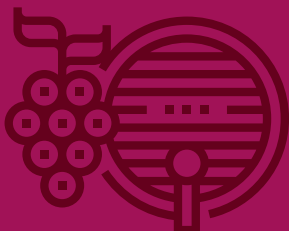
SIP0116



Completo di:
portella Ø400 fascia
di raffreddamento
h750.

| Codice | Serbatoio inox conico 10° | Nr. Gambe | Gambe mm | Cilindro mm | Fondo mm | Portella Ø 400 | Portella 310 x 420 | Portella Ø 300 | Termometro | Fascia raff. h 500 | Fascia raff. h 750 | Dimensioni (mm) | Cilindro (mm) | Peso (Kg) |
|---------|--------------------------------|-----------|----------|-------------|----------|----------------|--------------------|----------------|------------|--------------------|--------------------|-----------------|---------------|-----------|
| SIP0227 | 2000 L gall. aria | 3 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 1150 x 2800h | 2000h | 125,00 |
| SIP0113 | 2000 L gall. aria P300 | 3 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | Ø 1150 x 2800h | 2000h | 132,00 |
| SIP0115 | 2000 L gall. aria P400 | 3 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 1150 x 2800h | 2000h | 137,00 |
| SIP0497 | 2000 L gall. aria Ref.750 | 3 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | Ø 1150 x 2800h | 2000h | 140,00 |
| SIP0116 | 2000 L gall. aria P400 Ref.750 | 3 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | Ø 1320 x 2200h | 2000h | 148,00 |

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione



Stoccaggio 2000

2000 L da stoccaggio



Il serbatoio in acciaio inox da 2000 L con chiusino superiore Ø 400 mm e fondo conico 10° è la soluzione ideale per lo stoccaggio di vino.

Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.

Tutti i serbatoi hanno in dotazione: appoggia scala, segnalivello, nr. 3 gambe inox con piedini regolabili, chiusino superiore con valvola di sfiato, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera DIN40 x GA50. Su richiesta possono essere dotati di predisposizione per impianto ad azoto.

SIP0111



Completo di:
portella Ø 300.

SIP0089



Completo di:
portella Ø 400.

SIP0330



Completo di:
portella
rettangolare
310x420.

SIP0068



Completo di:
portella Ø 400
fascia di
raffreddamento
h750 mm.



| Codice | Serbatoio inox conico 10° | Nr. Gambe | Gambe mm | Cilindro mm | Fondo mm | Portella Ø 300 | Portella Ø 400 | Portella rett. 420x310 | Termometro | Fascia raff. h 500 | Fascia raff. h 750 | Predisposizione Azoto | Dimensioni (mm) | Cilindro (mm) | Peso (Kg) |
|---------|--------------------------------|-----------|----------|-------------|----------|----------------|----------------|------------------------|------------|--------------------|--------------------|-----------------------|-----------------|---------------|-----------|
| SIP0404 | 2000 L stoccaggio | 3 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 1150 x 2800h | 2000h | 150,00 |
| SIP0111 | 2000 L stoccaggio P300 | 3 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 1150 x 2800h | 2000h | 155,00 |
| SIP0089 | 2000 L stoccaggio P400 | 3 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 1150 x 2800h | 2000h | 158,00 |
| SIP0330 | 2000 L stoccaggio PRett. | 3 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 1150 x 2800h | 2000h | 163,00 |
| SIP0068 | 2000 L stoccaggio P400 Ref.750 | 3 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ● | ○ | Ø 1150 x 2800h | 2000h | 165,00 |

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

Stoccaggio

SERBATOI INOX
FONDO CONICO 10°



2500 L galleggiante ad aria

Il serbatoio in acciaio inox da 2500 L con galleggiante ad aria e fondo conico 10° è la soluzione ideale per la fermentazione, la maturazione e lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.

Tutti i serbatoi hanno in dotazione: appoggia scala, segnalivello, nr. 4 gambe inox con piedini regolabili, kit galleggiante ad aria con braccio di sollevamento, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera DIN40 x GA50.



SIP0118



Completo di:
portella Ø 400.

SIP0117



Completo di:
portella rettangolare
310 x 420.

SIP0540



Completo di:
portella ovale
320x455.

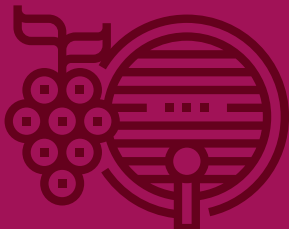
SIP0543



Completo di:
portella Ø 400
fascia di
raffreddamento
h750.

| Codice | Serbatoio inox conico 10° | Nr. Gambe | Gambe mm | Cilindro mm | Fondo mm | Portella Ø 400 | Portella Rett. 310 x 420 | Portella ovale 320 x 455 | Termometro | Fascia raff. h 500 | Fascia raff. h 750 | Dimensioni (mm) | Cilindro (mm) | Peso (Kg) |
|---------|----------------------------------|-----------|----------|-------------|----------|----------------|--------------------------|--------------------------|------------|--------------------|--------------------|-----------------|---------------|-----------|
| SIP0542 | 2500 L gall. aria | 4 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 1270 x 2800h | 2000h | 118,00 |
| SIP0118 | 2500 L gall. aria P400 | 4 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 1270 x 2800h | 2000h | 123,00 |
| SIP0540 | 2500 L gall. aria PRett. 310x420 | 4 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 1270 x 2800h | 2000h | 123,00 |
| SIP0543 | 2500 L gall. aria POvale 320x455 | 4 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | Ø 1270 x 2800h | 2000h | 123,00 |
| SIP0117 | 2500 L gall. aria P400 Ref.750 | 4 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | Ø 1270 x 2800h | 2000h | 130,00 |

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione



Stoccaggio 2500

2500 L da stoccaggio



Il serbatoio in acciaio inox da 2500 L con chiusino superiore Ø 400 mm e fondo conico 10° è la soluzione ideale per lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto. Tutti i serbatoi hanno in dotazione: appoggia scala, segnalivello, nr. 4 gambe inox con piedini regolabili, chiusino superiore con valvola di sfiato, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole in inox a sfera DIN40 x GA50. Su richiesta possono essere dotati di predisposizione per impianto ad azoto.

SIP0541



Completo di:
portella Ø 400.

SIP0544



Completo di:
portella
rettangolare
310x420.

SIP0545



Completo di:
portella ovale
320x455.

SIP0240



Completo di:
portella Ø 400
fascia di
raffreddamento
h750.



| Codice | Serbatoio inox conico 10° | Nr. Gambe | Gambe mm | Cilindro mm | Fondo mm | Portella Ø 400 | Portella Rett. 310 x 420 | Portella ovale 320 x 455 | Termometro | Fascia raff. h 500 | Fascia raff. h 750 | Predisposizione Azoto | Dimensioni (mm) | Cilindro (mm) | Peso (Kg) |
|---------|------------------------------|-----------|----------|-------------|----------|----------------|--------------------------|--------------------------|------------|--------------------|--------------------|-----------------------|-----------------|---------------|-----------|
| SIP0069 | 2500 L stoccaggio | 4 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 1270 x 2800h | 2000h | 118,00 |
| SIP0541 | 2500 L stoccaggio P400 | 4 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 1270 x 2800h | 2000h | 123,00 |
| SIP0544 | 2500 L Stocc. PRett. 310x420 | 4 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 1270 x 2800h | 2000h | 123,00 |
| SIP0545 | 2500 L Stocc. POvale 320x455 | 4 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 1270 x 2800h | 2000h | 123,00 |
| SIP0240 | 2500 L stocc. P400 Ref.750 | 4 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | Ø 1270 x 2800h | 2000h | 130,00 |

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

Stoccaggio

SERBATOI INOX
FONDO CONICO 10°



3000 L galleggiante ad aria

Il serbatoio in acciaio inox da 3000 L con galleggiante ad aria e fondo conico 10° è la soluzione ideale per la fermentazione, la maturazione e lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.

Tutti i serbatoi hanno in dotazione: appoggia scala, segnalivello, nr. 4 gambe inox con piedini regolabili, kit galleggiante ad aria con braccio di sollevamento, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera DIN40 x GA50



SIP0121



Completo di:
portella Ø 400.

SIP0546



Completo di:
portella rettangolare
310 x 420.

SIP0547



Completo di:
portella ovale
320x455.

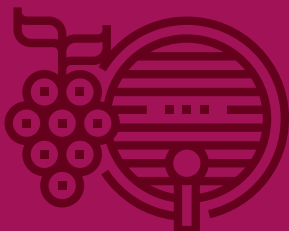
SIP0122



Completo di:
portella Ø 400
fascia di
raffreddamento
h750.

| Codice | Serbatoio inox conico 10° | Nr. Gambe | Gambe mm | Cilindro mm | Fondo mm | Portella Ø 400 | Portella Rett. 310 x 420 | Portella ovale 320 x 455 | Termometro | Fascia raff. h 500 | Fascia raff. h 750 | Dimensioni (mm) | Cilindro (mm) | Peso (Kg) |
|---------|----------------------------------|-----------|----------|-------------|----------|----------------|--------------------------|--------------------------|------------|--------------------|--------------------|-----------------|---------------|-----------|
| SIP0119 | 3000 L gall. aria | 4 | 2 | 1,2 | 2 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 1400 x 2800h | 2000h | 118,00 |
| SIP0121 | 3000 L gall. aria P400 | 4 | 2 | 1,2 | 2 | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 1400 x 2800h | 2000h | 123,00 |
| SIP0546 | 3000 L gall. aria PRett. 310x420 | 4 | 2 | 1,2 | 2 | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 1400 x 2800h | 2000h | 125,00 |
| SIP0547 | 3000 L gall. aria POvale 320x455 | 4 | 2 | 1,2 | 2 | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | Ø 1400 x 2800h | 2000h | 126,00 |
| SIP0122 | 3000 L gall. aria P400 Ref. 750 | 4 | 2 | 1,2 | 2 | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | Ø 1400 x 2800h | 2000h | 130,00 |

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione



Stoccaggio 3000

3000 L da stoccaggio



Il serbatoio in acciaio inox da 3000 L con chiusino superiore Ø 400 mm e fondo conico 10° è la soluzione ideale per lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto. Tutti i serbatoi hanno in dotazione: appoggia scala, segnalivello, nr. 4 gambe inox con piedini regolabili, chiusino superiore con valvola di sfiato, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera DIN40 x GA50. Su richiesta possono essere dotati di predisposizione per impianto ad azoto.

SIP0262



Completo di:
portella Ø 400.

SIP0324



Completo di:
portella
rettangolare
310x420.

SIP0549



Completo di:
portella ovale
320x455.

SIP0241



Completo di:
portella Ø 400
fascia di
raffreddamento
h750.



| Codice | Serbatoio inox conico 10° | Nr. Gambe | Gambe mm | Cilindro mm | Fondo mm | Portella Ø 400 | Portella Rett. 310 x 420 | Portella ovale 320 x 455 | Termometro | Fascia raff. h 500 | Fascia raff. h 750 | Predisposizione Azoto | Dimensioni (mm) | Cilindro (mm) | Peso (Kg) |
|---------|------------------------------|-----------|----------|-------------|----------|----------------|--------------------------|--------------------------|------------|--------------------|--------------------|-----------------------|-----------------|---------------|-----------|
| SIP0266 | 3000 L stoccaggio | 4 | 2 | 1,2 | 2 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 140 x 2800h | 2000 h | 118,00 |
| SIP0262 | 3000 L stoccaggio P400 | 4 | 2 | 1,2 | 2 | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 140 x 2800h | 2000h | 123,00 |
| SIP0324 | 3000 L Stocc. PRett. 310x420 | 4 | 2 | 1,2 | 2 | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 140 x 2800h | 2000h | 125,00 |
| SIP0549 | 3000 L Stocc. POvale 320x455 | 4 | 2 | 1,2 | 2 | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 140 x 2800h | 2000h | 126,00 |
| SIP0241 | 3000 L stocc. P400 Ref.750 | 4 | 2 | 1,2 | 2 | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | Ø 140 x 2800h | 2000h | 130,00 |

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

Stoccaggio

SERBATOI INOX
FONDO CONICO 10°



5000 L galleggiante ad aria

Il serbatoio in acciaio inox da 5000 L con galleggiante ad aria e fondo conico 10° è la soluzione ideale per la fermentazione, la maturazione e lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.

Tutti i serbatoi hanno in dotazione: appoggia scala, segnalivello, nr. 4 gambe inox con piedini regolabili, kit galleggiante ad aria con braccio di sollevamento, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera DIN40 x GA50.



SIP0274



Completo di:
portella Ø 400.

SIP0550



Completo di:
portella rettangolare
310 x 420.

SIP0551



Completo di:
portella ovale
320x455.

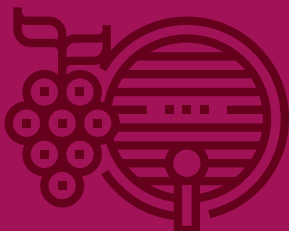
SIP0273



Completo di:
portella Ø 400
fascia di
raffreddamento
h750.

| Codice | Serbatoio inox conico 10° | Nr. Gambe | Gambe mm | Cilindro mm | Fondo mm | Portella Ø 400 | Portella Rett. 310 x 420 | Portella ovale 320 x 455 | Termometro | Fascia raff. h 500 | Fascia raff. h 750 | Dimensioni (mm) | Cilindro (mm) | Peso (Kg) |
|---------|----------------------------------|-----------|----------|-------------|----------|----------------|--------------------------|--------------------------|------------|--------------------|--------------------|-----------------|---------------|-----------|
| SIP0340 | 5000 L gall. aria | 4 | 2 | 1,5 | 2 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 1600 x 3200h | 2500h | 118,00 |
| SIP0274 | 5000 L gall. aria P400 | 4 | 2 | 1,5 | 2 | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 1600 x 3200h | 2500h | 123,00 |
| SIP0550 | 5000 L gall. aria PRett.310x420 | 4 | 2 | 1,5 | 2 | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 1600 x 3200h | 2500h | 125,00 |
| SIP0551 | 5000 L gall. aria POvale 320x455 | 4 | 2 | 1,5 | 2 | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | Ø 1600 x 3200h | 2500h | 126,00 |
| SIP0273 | 5000 L gall. aria P400 Ref.750 | 4 | 2 | 1,5 | 2 | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | Ø 1600 x 3200h | 2500h | 130,00 |

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione



Stoccaggio 5000

5000 L da stoccaggio



Il serbatoio in acciaio inox da 5000 L con chiusino superiore Ø 400 mm e fondo conico 10° è la soluzione ideale per lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto. Tutti i serbatoi hanno in dotazione: appoggia scala, segnalivello, nr. 4 gambe inox con piedini regolabili, chiusino superiore con valvola di sfiato, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera DIN40 x GA50. Su richiesta possono essere dotati di predisposizione per impianto ad azoto.

SIP0552



Completo di:
portella Ø 400.

SIP0554



Completo di:
portella
rettangolare
310x420.

SIP0555



Completo di:
portella ovale
320x455.

SIP0553



Completo di:
portella Ø 400
fascia di
raffreddamento
h750.



| Codice | Serbatoio inox conico 10° | Nr. Gambe | Gambe mm | Cilindro mm | Fondo mm | Portella Ø 400 | Portella Rett. 310 x 420 | Portella ovale 320 x 455 | Termometro | Fascia raff. h 500 | Fascia raff. h 750 | Predisposizione Azoto | Dimensioni (mm) | Cilindro (mm) | Peso (Kg) |
|---------|------------------------------|-----------|----------|-------------|----------|----------------|--------------------------|--------------------------|------------|--------------------|--------------------|-----------------------|-----------------|---------------|-----------|
| SIP0268 | 5000 L stoccaggio | 4 | 2 | 1,5 | 2 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 1600 x 3200h | 2500h | 118,00 |
| SIP0552 | 5000 L stoccaggio P400 | 4 | 2 | 1,5 | 2 | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 1600 x 3200h | 2500h | 123,00 |
| SIP0554 | 5000 L Stocc. PRett. 310x420 | 4 | 2 | 1,5 | 2 | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 1600 x 3200h | 2500h | 125,00 |
| SIP0555 | 5000 L Stocc. POvale 320x455 | 4 | 2 | 1,5 | 2 | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | Ø 1600 x 3200h | 2500h | 130,00 |
| SIP0553 | 5000 L stocc. P400 Ref.750 | 4 | 2 | 1,5 | 2 | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | Ø 1600 x 3200h | 2500h | 130,00 |

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

Accessori e ricambi

SERBATOI INOX FONDO CONICO 10°



Kit galleggianti ad aria



| Codice | Descrizione | Diametro (mm) | Peso (Kg) |
|---------|--|---------------|-----------|
| SIR0227 | Kit galleggiante ad aria serb. 300 L | 610 | 2,00 |
| SIR0228 | Kit galleggiante ad aria serb. 500 L | 695 | 3,50 |
| SIR0252 | Kit galleggiante ad aria serb. 1000 L | 910 | 5,00 |
| SIR0240 | Kit galleggiante ad aria serb. 1500/2000 L | 1125 | 6,00 |
| SIR0246 | Kit galleggiante ad aria serb. 2500 L | 1270 | 7,50 |
| SIR0112 | Kit galleggiante ad aria serb. 3000 L | 1400 | 8,00 |
| SIR0119 | Galleggiante ad aria serb. 5000 L | 1600 | 8,00 |

Valvole

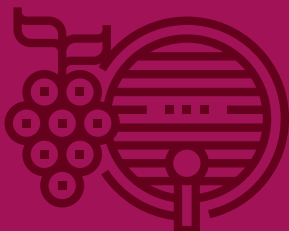


| Codice | Descrizione | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|--|-----------------|-----------|
| RIR0003 | Assaggiavino Inox 3/8" | 70 x 50 x 30 | 0,20 |
| RIP0063 | Valvola sfera inox DN20 1" M x ENO30 | 150 x 50 x 50 | 0,48 |
| RIP0071 | Valvola sfera inox DN25 1" M x GA40 | 150 x 50 x 50 | 0,50 |
| RIP0105 | Valvola ottone cromato 1" x ENO30 | 150 x 50 x 50 | 0,45 |
| RIP0106 | Valvola ottone cromato 1" 1/2 x ENO40 | 150 x 50 x 50 | 0,50 |
| RIP0393 | Valvola inox DIN40 M c/g x GA40 | 150 x 60 x 60 | 0,60 |
| RIP0145 | Valvola inox DIN40 M c/g x GA50 | 150 x 60 x 60 | 0,61 |
| RIP0116 | Valvola inox DIN40 M c/g x CLAMP1" 1/2 | 150 x 60 x 60 | 0,62 |

Ricambi



| Codice | Descrizione | Peso (Kg) |
|----------|---|-----------|
| SIR0295 | Valvola di sfiato 1" 1/4 | 0,07 |
| SIR0294 | Valvola di sfiato 1" 1/2 | 0,07 |
| SIR0263 | Pompa per galleggiante ad aria | 0,46 |
| EPP0155 | Tubo cristallo atossico 8 x 12 | 0,08 |
| PCP0228 | Olio di vasellina 1 L | 0,86 |
| SIR0208 | Guarnizione per portella Ø 300 | 0,14 |
| SIR0209 | Guarnizione per portella Ø 400 | 0,29 |
| SIR0219 | Guarnizione per portella rettangolare Ø 310x420 | 0,27 |
| SIR0220 | Guarnizione per portella rettangolare 420x530 | 0,35 |
| SIR 0215 | Guarnizione per portella ovale 305x440 | 0,29 |



Stoccaggio

SERBATOI INOX
FONDO CONICO 10°

Serbatoi conici palettizzabili

Il serbatoio palettizzabile in acciaio inox è un prodotto di qualità professionale progettato per agevolare le operazioni di trasporto e posizionamento. La base in acciaio inox di questo particolare serbatoio da stoccaggio con fondo conico 10° consente il trasporto tramite transpallet o muletto.

Su richiesta può essere dotato di: portella, segnalivello, preleva campioni e scarico parziale.

Valvola di sfiato a doppio effetto.



Scarico totale con valvola inox 1" x GA 40.



Base in acciaio inox per il trasporto tramite transpallet.



| Codice | Descrizione | Dimensioni (mm) | Struttura inox (mm) | Peso (Kg) |
|---------|---|---------------------|---------------------|-----------|
| SIP0463 | Serbatoio Inox 300 L Conico 10° palettizzabile | 690 x 690 x 1150h | 400 x 400 x 150h | 60,00 |
| SIP0464 | Serbatoio Inox 500 L Conico 10° palettizzabile | 850 x 850 x 1550h | 400 x 400 x 150h | 70,00 |
| SIP0465 | Serbatoio Inox 1000 L Conico 10° palettizzabile | 1200 x 1200 x 1550h | 400 x 400 x 150h | 80,00 |

Stoccaggio

SERBATOI INOX
FONDO CONICO 60°



Serbatoio inox 18/10 conico 60° galleggiante ad aria

Idoneo per la fase di fermentazione del mosto e dello stoccaggio di vino. Corredato di galleggiante ad aria, due valvole inox a sfera, una da 1" per lo scarico totale e l'altra da 1/2" rialzata dal fondo. Il tronco conico a 60° facilita l'estrazione dei sedimenti assicurando una ottima decantazione del liquido. Ottima stabilità grazie al piedistallo integrato.



Interno serbatoio.



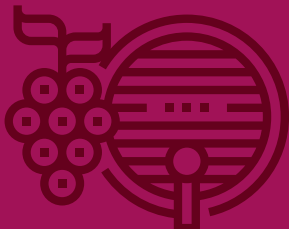
Scarico totale e parziale.



Valvola inox a sfera con portagomma Ø 20 mm.



| Codice | Descrizione | Dimensioni virola (mm) | Ingombri (mm) | Peso (Kg) |
|---------|---|------------------------|-------------------|-----------|
| SIP0356 | Serbatoio inox conico 60° ad aria 50 L | Ø 370 x 416h | 500 x 500 x 1136h | 9,00 |
| SIP0408 | Serbatoio inox conico 60° ad aria 75 L | Ø 420 x 450h | 550 x 550 x 1210h | 10,70 |
| SIP0357 | Serbatoio inox conico 60° ad aria 100 L | Ø 420 x 625h | 550 x 550 x 1385h | 11,60 |
| SIP0399 | Serbatoio inox conico 60° ad aria 150 L | Ø 510 x 600h | 650 x 650 x 1610h | 17,00 |
| SIP0358 | Serbatoio inox conico 60° ad aria 200 L | Ø 510 x 850h | 650 x 650 x 1700h | 20,00 |
| SIP0359 | Serbatoio inox conico 60° ad aria 300 L | Ø 620 x 850h | 650 x 650 x 1800h | 24,00 |
| SIP0398 | Serbatoio inox conico 60° ad aria 500 L | Ø 720 x 1000h | 740 x 740 x 1980h | 34,00 |



Accessori e Ricambi

SERBATOI INOX
FONDO CONICO 60°

Kit piastra refrigerante

Completi di flangia inox spessore 20/10 mm con gorgogliatore, piastra inox refrigerante ad immersione, pomello e curve inox con connessioni 1/2" M + PG20.

| Codice | Descrizione | Ø Flangia | Piastra (mm) | Peso (Kg) |
|---------|--|-----------|--------------|-----------|
| ABP0449 | Kit ref. per serbatoio con. 60° da 50 L | 388 mm | 270x380h | 7,20 |
| ABP0430 | Kit ref. per serbatoio con. 60° da 75 L | 435 mm | 270x380h | 7,40 |
| ABP0440 | Kit ref. per serbatoio con. 60° da 100 L | 435 mm | 370x600h | 7,50 |
| ABP0431 | Kit ref. per serbatoio con. 60° da 150 L | 530 mm | 370x600h | 7,55 |
| ABP0441 | Kit ref. per serbatoio con. 60° da 200 L | 530 mm | 370x800h | 7,60 |
| ABP0432 | Kit ref. per serbatoio con. 60° da 300 L | 639 mm | 370x800h | 7,80 |



Kit galleggianti ad aria

Completi di galleggiante ad aria, camera d'aria, pompa inox con manometro, fune di recupero, fascette, tubo e valvola di sfiato.

| Codice | Descrizione | Diametro (mm) | Peso (Kg) |
|---------|--|---------------|-----------|
| SIR0224 | Kit galleggiante ad aria serbatoio 50 L | 350 | 0,87 |
| SIR0343 | Kit galleggiante ad aria serbatoio 75/100 L | 405 | 2,25 |
| SIR0247 | Kit galleggiante ad aria serbatoio 150/200 L | 480 | 2,70 |
| SIR0227 | Kit galleggiante ad aria serbatoio 300 L | 610 | 3,00 |
| SIR0228 | Kit galleggiante ad aria serbatoio 500 L | 695 | 4,00 |



Camere d'aria

| Codice | Descrizione | Diametro (mm) | Peso (Kg) |
|---------|---------------------------------------|---------------|-----------|
| SIR0030 | Camera d'aria per serbatoio 50 L | 350 | 0,08 |
| SIR0031 | Camera d'aria per serbatoio 75/100 L | 400 | 0,09 |
| SIR0033 | Camera d'aria per serbatoio 150/200 L | 500 | 0,10 |
| SIR0035 | Camera d'aria per serbatoio 300 L | 600 | 0,12 |
| SIR0037 | Camera d'aria per serbatoio 500 L | 700 | 0,14 |



Ricambi

| Codice | Descrizione | Peso (Kg) |
|---------|-------------------------------------|-----------|
| SIR0295 | Valvola di sfiato 1" 1/4 | 0,06 |
| SIR0263 | Pompa per galleggiante ad aria | 0,43 |
| EPP0155 | Tubo cristallo atossico 8 x 12 | 0,08 |
| RIP0410 | Valvola inox DN15 1/2" F x 3/4" M. | 0,24 |
| RIP0411 | Valvola inox DN20 1" F x 3/4" M. | 0,40 |
| RIR0192 | Portagomma inox 3/4" F c/gir x PG20 | 0,05 |



Accessori

PISTOLA E RIPIANO RACCOGLIGOCCE



Pistola riempitrice inox

La pistola inox con rubinetto è un pratico strumento per supportare le operazioni di imbottigliamento dei liquidi alimentari. La pistola inox non interferisce con le caratteristiche di qualità dei prodotti. Il rubinetto della pistola riempitrice misura 34 x 20 cm e ha un peso di 1 Kg. Predisposto con un attacco portagomma e un tubo versatore del diametro di 20 millimetri. Disponibile il modello con contalitri digitale o automatico per monitorare la quantità dei liquidi e agevolare le operazioni di travaso attraverso la visualizzazione diretta sul display. Le componenti del rubinetto della pistola riempitrice in acciaio Inox, inoltre, rendono intuitivo il montaggio, mentre il design ergonomico semplifica l'impiego da parte dell'utilizzatore.



Pistola con contalitri digitale.

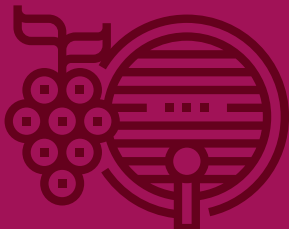


Ripiano raccogliocce inox

Ripiano raccogliocce Inox con portapistole a 2 posti è un supporto necessario per il riempimento di bottiglie e dame in vetro o pet, dotato di griglia raccogliocce estraibile. Alloggio per 2 Pistole rimempitrici (non incluse) e piedini regolabili.



| Codice | Descrizione | caratteristiche | Dimensioni | Peso (Kg) |
|---------|--------------------------------------|---|----------------|-----------|
| IPP0159 | Pistola Riempitrice Inox | Ø portagomma 20 mm - Ø tubo versatore 20 mm | 340x200 mm | 1,25 |
| IPP0157 | Pistola inox con contalitri digitale | Ø portagomma 20 mm - Ø tubo versatore 20 mm | 340x350 mm | 1,30 |
| IPP0305 | Ripiano raccogliocce inox 2 posti | alloggio per 2 pistole con piedini regolabili | 480x400x480 mm | 7,20 |



Refrigeratori

Crio 1000



Crio 2000/2500



Crio 3000



TAE 31



Ad alta efficienza e resa frigorifera, ideali per completare impianti per la produzione di vino. Attraverso una serie di valvole può essere facilmente collegato a un quadro di controllo e ai serbatoi dotati di fascia refrigerante o piastra ad immersione. Una volta in funzione sono in grado di mantenere il liquido alla temperatura desiderata. Composti da diversi elementi: compressore, ventilatori, serbatoio per soluzione acqua/glicole e pompa elettrica per il circolo del liquido.



| Codice | Descrizione | Controllo | Stabilizzazione | Resa frigorifera | Alimentazione | Potenza kW | Dimensioni (mm) | Peso in esercizio |
|---------|-------------|-----------|-----------------|------------------|---------------|------------|-----------------|-------------------|
| 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 |

Refrigerazione

PIASTRE INOX
E POLIFASCE



Piastrre refrigeranti ad immersione

Piastra di condizionamento ad immersione per il controllo della temperatura di fermentazione da collegare ad impianti frigoriferi. Realizzata in acciaio inox AISI 304. Le piastrre inox, stampate a doppio canale e fissate all'interno di serbatoi in posizione verticale, sono complete di filetti da 1/2" per entrata e uscita del liquido refrigerante. La resa delle piastrre dipende anche dalla resa effettiva del gruppo frigorifero e dal sistema d'alimentazione.



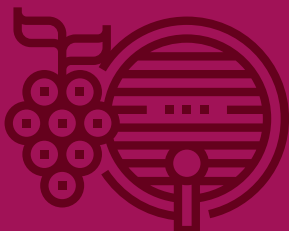
| Codice | Descrizione | Superficie di scambio | Peso (Kg) |
|---------|-------------------------|-----------------------|-----------|
| IPP0120 | Piastra inox 270 x 600 | 0,32 m ² | 3,50 |
| IPP0121 | Piastra inox 270 x 800 | 0,43 m ² | 4,50 |
| IPP0130 | Piastra inox 370 x 600 | 0,44 m ² | 4,00 |
| IPP0132 | Piastra inox 370 x 800 | 0,59 m ² | 5,20 |
| IPP0134 | Piastra inox 370 x 1000 | 6,67 m ² | 6,20 |
| IPP0135 | Piastra inox 370 x 1200 | 7,75 m ² | 7,50 |
| IPP0136 | Piastra inox 370 x 1400 | 9,04 m ² | 8,20 |
| IPP0137 | Piastra inox 370 x 1600 | 10,22 m ² | 9,50 |
| IPP0139 | Piastra inox 370 x 1800 | 11,41 m ² | 11,60 |
| IPP0140 | Piastra inox 370 x 2000 | 12,59 m ² | 13,90 |
| IPP0142 | Piastra inox 370 x 2500 | 15,55 m ² | 16,00 |
| IPP0143 | Piastra inox 370 x 3000 | 18,51 m ² | 19,00 |

Polifasce di condizionamento in polipropilene

Disponibili per serbatoi da 600 litri a 50.000 litri. Ciascuna fascia può essere collegata alle adiacenti sia in serie che in parallelo. Può lavorare con acqua calda (+50-60 °C) o acqua fredda (a -10°C) utilizzando sistemi di condizionamento flessibili e mobili.



| Codice | Descrizione | Sviluppo fascia (mm) | Circonferenza serbatoio (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-----------------|----------------------|------------------------------|-----------|
| IPP0351 | Polifascia 500 | 1250 | 1570 | 2,60 |
| IPP0165 | Polifascia 600 | 1560 | 1880 | 2,70 |
| IPP0316 | Polifascia 720 | 1940 | 2260 | 2,80 |
| IPP0166 | Polifascia 800 | 2190 | 2510 | 2,90 |
| IPP0167 | Polifascia 950 | 2660 | 2890 | 3,00 |
| IPP0160 | Polifascia 1100 | 3130 | 3450 | 3,30 |
| IPP0350 | Polifascia 1200 | 3450 | 3770 | 3,55 |
| IPP0161 | Polifascia 1270 | 3670 | 3990 | 3,85 |
| IPP0162 | Polifascia 1430 | 4170 | 4490 | 4,15 |
| IPP0163 | Polifascia 1580 | 4640 | 4960 | 5,00 |
| IPP0164 | Polifascia 1750 | 5180 | 5500 | 7,00 |



Refrigerazione

QUADRI ELETTRICI E
VALVOLE MOTORIZZATE

Quadro in funzione



Quadro elettrico

Componente essenziale per il controllo dei processi di fermentazione nella cantina, un must have per la produzione di vino di qualità. Il quadro elettrico va collegato all'impianto di refrigerazione e consente di impostare la temperatura corretta per ogni singolo serbatoio. Intuitivo e facile da utilizzare, grazie ai display, prevede due modalità di funzionamento: automatico e manuale. Il quadro è fornito di un numero di sonde pari alla quantità delle posizioni.

| Codice | Descrizione | Posizioni | Alimentazione | Peso (Kg) |
|---------|----------------------|-----------|---------------|-----------|
| IPP0426 | Quadro elettrico 2P | 2 | 220V - 50 Hz | 2,60 |
| IPP0181 | Quadro elettrico 4P | 4 | 220V - 50 Hz | 2,70 |
| IPP0182 | Quadro elettrico 5P | 5 | 220V - 50 Hz | 2,80 |
| IPP0183 | Quadro elettrico 8P | 8 | 220V - 50 Hz | 2,90 |
| IPP0180 | Quadro elettrico 12P | 12 | 220V - 50 Hz | 3,00 |



Valvola motorizzata 24V

Dotata di servocomando, la valvola motorizzata è dotata di connessioni GAS 3/4" a 2 vie 24V AC (Alimentazione a corrente alternata 24V - 50/60 Hz.).

| Codice | Descrizione | Connessione | Peso (Kg) |
|---------|---------------------------|-------------|-----------|
| IPP0283 | Valvola motorizzata 2 vie | GAS 3/4" M | 1,90 |



Sonda PT100 - 3 fili

Modello SN200009 consente di controllare una temperatura da 0° a 600° C con l'abbinamento ad un quadro di controllo. Cavo in vetrotex lunghezza 3 mt.

| Codice | Descrizione | Bulbo (mm) | Peso (Kg) |
|---------|----------------------|------------|-----------|
| IPR0095 | Sonda PT100 - 3 fili | 6x100 | 0,20 |



Botti in legno

ROVERE



Serie 3 Stelle



Le botti in rovere 3 stelle sono contenitori in legno di capacità da 500 ml a 50 litri, costruiti per lo stoccaggio e l'invecchiamento vino e distillati. Si tratta di un prodotto tradizionale, oggi riportato in auge da cantine e produttori che hanno riscoperto le proprietà benefiche del legno e il suo impatto sul gusto finale della bevanda. Per questo motivo, selezione dei legni e cura nella costruzione ricoprono un ruolo centrale nella realizzazione delle botti di rovere: i componenti semilavorati vengono sagomati e conseguentemente resi lisci per ottenere una superficie uniforme. Le doghe vengono poi affusolate per adattarsi meglio alla conformazione cilindrica della botte, mentre pre-tostatura e tostatura hanno lo scopo di donare ai componenti la forma definitiva.

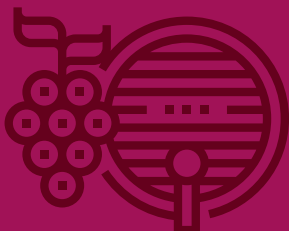
Sono fornite di rubinetto, posizionabile orizzontalmente, capace di garantire al liquido l'assenza di luce e l'isolamento di cui ha bisogno per sviluppare al meglio le sue caratteristiche organolettiche e del supporto.

Botte e barrique



La botte da 50 L e la barrique da 225 L sono ideali per la conservazione del vino e distillati, vista la capacità dei tannini del legno di donare il caratteristico aroma e il colore al tuo prodotto.

| Codice | Descrizione | Spessore doghe | Origine legno | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|----------------------------|----------------|---------------|-----------------|-----------|
| BLP0043 | Botte in rovere 500 mL *** | 23 mm | Serbia | Ø 140 x 150 L | 1,35 |
| BLP0044 | Botte in rovere 1 L *** | 23 mm | Serbia | Ø 170 x 150 L | 1,80 |
| BLP0047 | Botte in rovere 2 L *** | 23 mm | Serbia | Ø 200 x 200 L | 2,70 |
| BLP0051 | Botte in rovere 3 L *** | 23 mm | Serbia | Ø 200 x 220 L | 3,05 |
| BLP0054 | Botte in rovere 5 L *** | 23 mm | Serbia | Ø 240 x 260 L | 4,30 |
| BLP0045 | Botte in rovere 10 L *** | 30 mm | Serbia | Ø 300 x 300 L | 6,80 |
| BLP0046 | Botte in rovere 15 L *** | 30 mm | Serbia | Ø 320 x 360 L | 8,00 |
| BLP0048 | Botte in rovere 20 L *** | 30 mm | Serbia | Ø 360 x 380 L | 10,30 |
| BLP0049 | Botte in rovere 25 L *** | 30 mm | Serbia | Ø 360 x 450 L | 13,65 |
| BLP0052 | Botte in rovere 30 L *** | 30 mm | Serbia | Ø 380 x 400 L | 18,00 |
| BLP0056 | Botte in rovere 50 L *** | 30 mm | Serbia | Ø 450 x 500 L | 22,00 |
| BLP0055 | Botte in rovere 50 L | 30 mm | Francia | Ø 420 x 620 L | 18,00 |
| BLP0065 | Barrique in rovere 225 L | 30 mm | Francia | Ø 700 x 950 L | 33,00 |



Botti in legno

ROVERE - RIGENERATE

Portella in legno su barrique 225 L



Rigenerate - interno/esterno

Queste botti vengono rigenerate esterno ed interno con ossigenazione ed arricchimento di tannini. Quest'ultimi, oltre ad essere estratti dagli acini durante la fermentazione, si trovano anche nel legno, per cui il vino ne acquista gli aromi anche durante la permanenza nelle botti o barrique. Altra funzione dei tannini è quella conservante. Infatti, fungono anche da antibatterici proteggendo il vino ed assicurandone longevità. Dalla 225 L in su, sono complete di portella per facilitare le operazioni di pulizia.

Portella in legno su botte 300 L



Portella inox su botte 500 L



| Codice | Descrizione | Rigenerazione | Tappo sughero | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|--|-----------------|---------------|-----------------|-----------|
| BLP0100 | Botte rigenerata 20 L | interno/esterno | incluso | Ø 350 x 520 L | 9,00 |
| BLP0101 | Botte rigenerata 30 L | interno/esterno | incluso | Ø 400 x 520 L | 12,00 |
| BLP0103 | Botte rigenerata 60 L | interno/esterno | incluso | Ø 500 x 600 L | 14,00 |
| BLP0105 | Botte rigenerata 100 L | interno/esterno | incluso | Ø 600 x 800 L | 20,00 |
| BLP0108 | Barrique rigenerata 225 L c/portella | interno/esterno | incluso | Ø 700 x 950 L | 40,00 |
| BLP0111 | Botte rigenerata 300 L c/portella | interno/esterno | incluso | Ø 760 x 1000 L | 48,00 |
| BLP0115 | Botte rigenerata 500 L c/portella | interno/esterno | incluso | Ø 950 x 1100 L | 70,00 |
| BLP0163 | Botte rigenerata 500 L c/portella inox | interno/esterno | incluso | Ø 950 x 1100 L | 71,00 |

Botti in legno

CASTAGNO

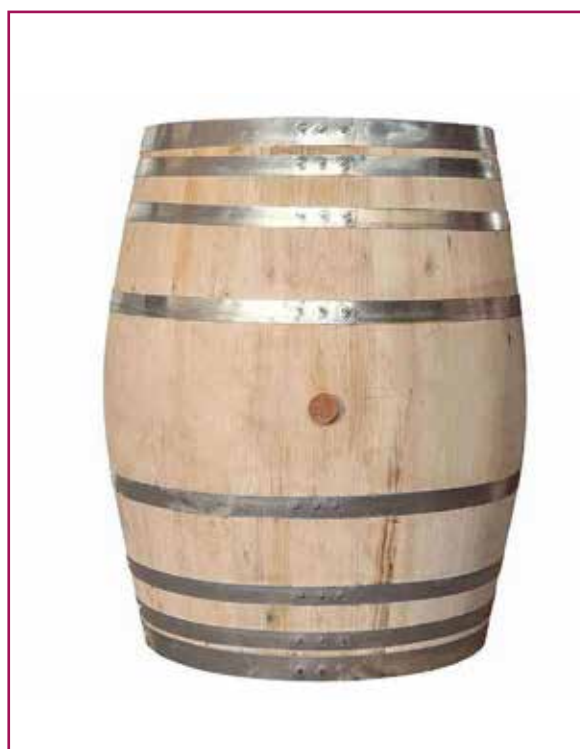


In legno di castagno

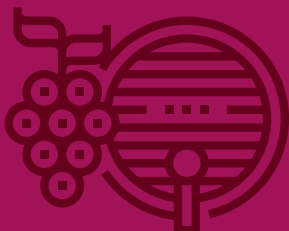
Le botti in castagno sono contenitori tradizionalmente utilizzati per l'affinamento di vini: questo legno, rivalorizzato negli ultimi anni per la costruzione di botti e barriques, è meno colorato del rovere, ricchissimo di tannino e capace di infondere profumi più minerali e meno speziati in molte tipologie di vino. Le botti in castagno vengono prodotte con legno nuovo per poi essere sottoposte a un processo artigianale di paraffinamento interno che potrebbe apportare leggere differenze di misura rispetto quelle indicate.



Botti in castagno con portella



| Codice | Descrizione | Interno | Tappo sughero | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|---------------------------------|-------------|---------------|-----------------|-----------|
| BLP0010 | Botte castagno 20 L | paraffinato | incluso | Ø 360 x 380 L | 7,50 |
| BLP0012 | Botte castagno 30 L | paraffinato | incluso | Ø 380 x 500 L | 10,50 |
| BLP0013 | Botte castagno 50 L | paraffinato | incluso | Ø 400 x 600 L | 12,50 |
| BLP0014 | Botte castagno 100 L | paraffinato | incluso | Ø 500 x 800 L | 18,00 |
| BLP0015 | Botte castagno 200 L c/portella | paraffinato | incluso | Ø 700 x 900 L | 33,00 |
| BLP0019 | Botte castagno 300 L c/portella | paraffinato | incluso | Ø 720 x 1020 L | 41,00 |
| BLP0020 | Botte castagno 400 L c/portella | paraffinato | incluso | Ø 800 x 1040 L | 54,00 |
| BLP0021 | Botte castagno 500 L c/portella | paraffinato | incluso | Ø 950 x 1080 L | 66,00 |



Asta per battonage



Tappo in silicone a espansione

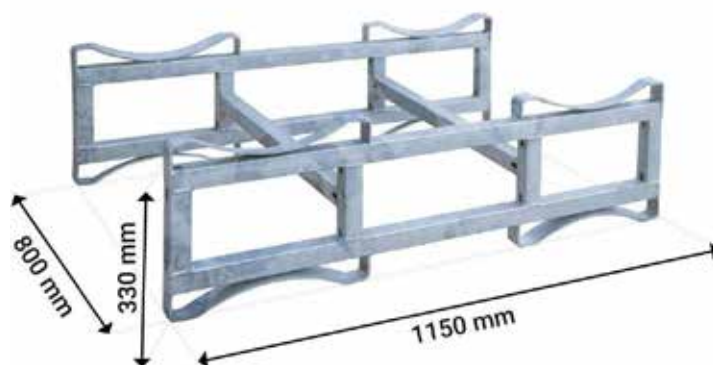


Tappo in silicone



Porta barrique

Il supporto per barrique è indispensabile per l'organizzazione della nostra cantina. La struttura in acciaio zincato a caldo è studiata in modo da essere sovrapponibile, fino a sostenere tre file di botti (1+2). Stoccaggio, movimentazione e manutenzione delle botti risulteranno semplici e veloci.



| Codice | Descrizione | Materiali | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|------------------------------|---------------------|-----------------------------|-----------|
| IPP0169 | Porta barrique | Acciaio zincato | 1150 x 800 x 330h | 25,0 |
| BLP0001 | Asta per battonage | Acciaio inox | 1000 | 1,00 |
| TXP0142 | Tappo conico a espansione | Silicone alimentare | Ø inf. 48 x Ø sup. 60 x 65h | 0,160 |
| TXP0143 | Tappo in silicone con sfiato | Silicone alimentare | Ø inf. 48 x Ø sup. 60 x 65h | 0,100 |
| TXP0152 | Tappo in silicone nr. 8 | Silicone alimentare | Ø inf. 27 x Ø sup. 36 x 38h | 0,035 |
| TXP0152 | Tappo in silicone nr. 9 | Silicone alimentare | Ø inf. 31 x Ø sup. 40 x 38h | 0,046 |
| TXP0144 | Tappo in silicone nr. 10 | Silicone alimentare | Ø inf. 33 x Ø sup. 45 x 46h | 0,060 |
| TXP0145 | Tappo in silicone nr. 11 | Silicone alimentare | Ø inf. 36 x Ø sup. 47 x 50h | 0,075 |
| TXP0146 | Tappo in silicone nr. 12 | Silicone alimentare | Ø inf. 40 x Ø sup. 52 x 53h | 0,102 |
| TXP0147 | Tappo in silicone nr. 13 | Silicone alimentare | Ø inf. 48 x Ø sup. 60 x 60h | 0,154 |
| TXP0148 | Tappo in silicone nr. 14 | Silicone alimentare | Ø inf. 52 x Ø sup. 62 x 70h | 0,200 |
| TXP0150 | Tappo in silicone nr. 18 | Silicone alimentare | Ø inf. 73 x Ø sup. 85 x 70h | 0,300 |

Elettropompe

BE-M



Elettropompa autoadescante bisenso

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

BE-M 20



BE-M 25



BE-M 30



BE-M 40

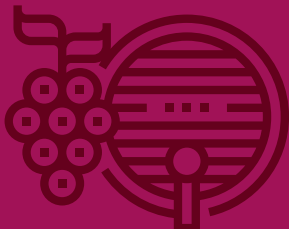


BE-M 50



Interruttore bidirezionale

| Codice | Descrizione | Potenza | Portata | Alimentazione | Filetto e portagomma | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-------------|---------|-----------|---------------|----------------------|-----------------|-----------|
| EPP0082 | BE-M 20 | 0,5 Hp | 1700 L/h | 220V - 50 Hz | 3/4" GAS x PG20 | 230x120x190h | 4,40 |
| EPP0083 | BE-M 25 | 0,6 Hp | 2400 L/h | 220V - 50 Hz | 1" GAS x PG25 | 260x120x190h | 6,40 |
| EPP0085 | BE-M 30 | 1 Hp | 5000 L/h | 220V - 50 Hz | 1"1/4 GAS x PG30 | 310x160x200h | 9,40 |
| EPP0087 | BE-M 40 | 1,2 Hp | 6500 L/h | 220V - 50 Hz | 1"1/2 GAS x PG40 | 330x180x200h | 12,00 |
| EPP0088 | BE-M 50 | 3 Hp | 15000 L/h | 220V - 50 Hz | 2" GAS x PG50 | 410x180x220h | 21,00 |



Elettropompa autoadescante bisenso

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

Novax 25 M



Novax 30 M



Novax 40 M



Novax 50 M



Novax 20 M



Interruttore bidirezionale



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

Elettropompe

ENOS



Elettropompa autoadescante bisenso

Le elettropompe serie Enos sono uno strumento pratico e professionale per il travaso di vino e liquidi alimentari. Il telaio dell'elettropompa è realizzato in robusto acciaio inox AISI 304, ideale quando si lavora con liquidi grazie all'altissima resistenza all'umidità e all'inossidabilità.

Il sistema di aspirazione permette alla pompa di funzionare egregiamente anche in presenza di discontinuità nel flusso di liquido, che può essere travasato in entrambe le direzioni.

ENOS 20



Interruttore bidirezionale



Portagomma Ø 20 mm



ENOS 25



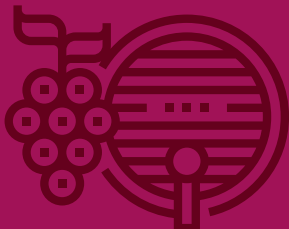
Maniglia



Portagomma Ø 25 mm



| Codice | Descrizione | Potenza | Portata | Alimentazione | Filetto e portagomma | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-------------|---------|----------|---------------|----------------------|-----------------|-----------|
| EPP0092 | ENOS 20 | 0,33 kW | 1680 L/h | 220V - 50 Hz | 3/4" GAS x PG20 | 230x120x190h | 4,80 |
| EPP0093 | ENOS 25 | 0,35 kW | 2400 L/h | 220V - 50 Hz | 1" GAS x PG25 | 260x120x190h | 6,80 |



Girante flessibile

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

EP Midex 30



EP Minor 40



EP Senior 40



GR Minor 40



GR Major 60



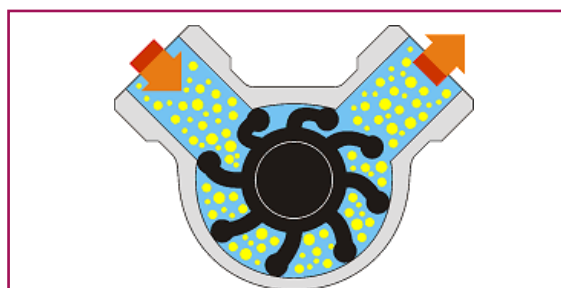
EP Mini 20



Girante CR



Interruttore bidirezionale



Caratteristiche principali di funzionamento e benefici. Le pale flessibili della girante si deformano e aspirano il liquido all'interno della pompa, trasferendolo in modo continuo alla bocca di uscita (scarico).

Questo principio combina pompaggio delicato ad elevata capacità autoadescante.

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

Elettropompe

FLEXI



Girante flessibile

Pompa elettrica autoadescante Flexi in acciaio inox AISI 304 con girante in neoprene. Uno strumento professionale in grado di travasare liquidi alimentari come vino, olio, birra con una temperatura non superiore ai 35°C. La pompa può essere utilizzata anche nel settore agricolo, nautico e del giardinaggio, grazie alla sua capacità di trasportare una presenza parziale di materiale durante il travaso.

Flexi 60



Flexi 30



Flexi 40



Flexi 50



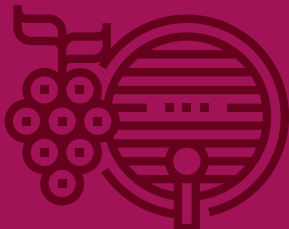
Interruttore bidirezionale



Girante flessibile in neoprene.



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



Rotore interno inox

Elettropompa con corpo e rotore in acciaio inox AISI 304 con carrello e manico, ideale per gli spostamenti in cantina. Consigliata per chi lavora nel campo dell'enologia, per il travaso di vino e mosti di vino, è idonea al travaso di liquidi alimentari anche ad alta temperatura. Il rotore in acciaio inox non intacca in nessun modo le proprietà organolettiche del prodotto trasportato, rispettando gli standard di alimentarietà del D.M. 21/03/73. I modelli dotati di variatore o inverter permettono di controllare la portata flusso.

P30 A.T. con variatore meccanico - 380V



P30 A.T. con inverter - 220V



P30 A.T. - 220V



Manometro



IN/OUT manicotto 1" GAS



Manico inox



Inverter



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

Elettropompe

PERISTALTICHE



Ampia versatilità nel trasferimento del prodotto (a seconda del modello): mosto, vino fermo o frizzante, uva intera o diraspata. Le pompe peristaltiche, disponibili in più modelli, sono in grado di adattarsi ad ogni esigenza. Costruite interamente in acciaio inox AISI 304, hanno uno o due rotori con rulli montati su cuscinetti e sono provviste di Kit radiocomando, quadro elettrico con inversione di marcia, variatore elettronico di velocità, vaso di espansione e carrello autoportante in acciaio inox AISI 304. Le pompe peristaltiche hanno una portata che va dai 10 ai 700 hL/h e sono disponibili con o senza tramoggia.

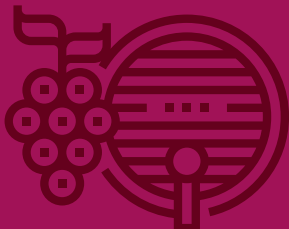
Alimentazione: Trifase 400V



Completa di:

- Carrello in acciaio inox AISI 304 con ruote dotate di dispositivo di bloccaggio
- Corpo pompa in acciaio inox AISI 304
- Rotore con due rulli montati su cuscinetti a pressione regolabile
- Tubo peristaltico in gomma alimentare con certificazione TCA-TBA e FDA
- Doppio vaso di espansione
- Quadro elettrico con inversione di marcia voltaggio 400V / 3HP / 50HZ
- Variatore di velocità elettronico (inverter)
- Filo comando e sistema di inversione di marcia (10 MT.)
- Kit Radiocomando

| Codice | Descrizione | Potenza | Portata | RPM | Tubo peristaltico | Connessioni | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|---------------------------------|---------|---------|-------|-------------------|-------------|-----------------|-----------|
| EPP0077 | Elettropompa peristaltica 60 hL | 1,5 kW | 60 hL/h | 19/63 | Ø 45 | DIN 50 | 1050x650x900h | 120,00 |



Accessori e ricambi per elettropompe



| Codice | Descrizione | Dimensioni | Peso (Kg) |
|---------|----------------------------------|------------------|-----------|
| EPR0049 | Girante EPDM per EP Mini | - | 0,085 |
| EPR0044 | Girante EPDM per EP Midex | - | 0,10 |
| EPR0052 | Girante EPDM per EP Minor | - | 0,49 |
| EPR0167 | Girante EPDM per EP Major | - | 0,50 |
| EPR0043 | Girante EPDM per EP Maxi | - | 0,70 |
| EPR0037 | Girante NEOPRENE per Flexi 30 | - | 0,28 |
| EPR0038 | Girante NEOPRENE per Flexi 40 | - | 0,35 |
| EPR0039 | Girante NEOPRENE per Flexi 50 | - | 0,69 |
| EPR0040 | Girante NEOPRENE per Flexi 60/70 | - | 1,40 |
| EPP0229 | Carrello inox Mini | 715 x 290 x 570h | 2,00 |
| EPP0002 | Carrello inox Midi | 330 x 770 x 506h | 3,85 |
| EPP0313 | Carrello inox Maxi | 645 x 330 x 665h | 4,75 |
| EPP0004 | Carrello smaltato | 300 x 720 x 595h | 1,75 |

Filtrazione

FILTRO A CARTONI 20X20



Baby

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

Baby 6



Baby 12



Baby 18



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

Baby inox

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

Baby 6



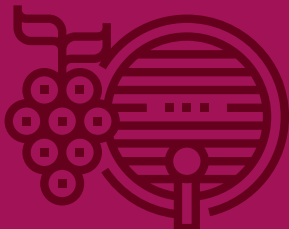
Baby 12



Baby 18



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



Filtrazione

FILTRO A CARTONI 20X20

Jolly

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

Jolly 10



Jolly 20



Jolly 30



Volantino di serraggio



Eletttoppompa



Vista frontale



Manometro



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

Filtrazione

FILTRO A CARTONI 40X40



Eur

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

EUR 20



Valvola con specola visiva



Elettropompa



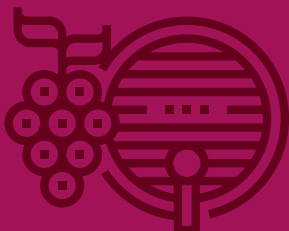
EUR40



Manometro



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



Filtrazione

CARTONI FILTRANTI 20X20 / 40X40

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

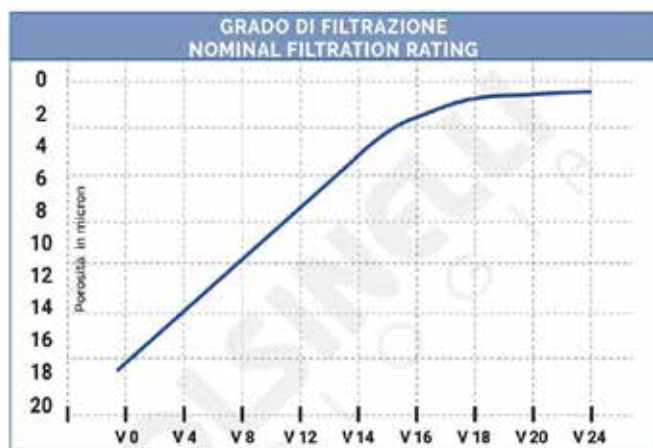
L'utilizzo di nuove cellulose nobili e il sostanziale miglioramento apportato alla struttura del lato di ingresso – sempre marcato “CKP” – consentono maggiori rendimenti, mentre la riconoscibile marcatura del lato d'uscita garantisce la cessione di fibre aumentando la resistenza meccanica durante e al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

Cartoni filtranti 20 x 20

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

Cartoni filtranti 40 x 40

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



Filtrazione

HOUSING



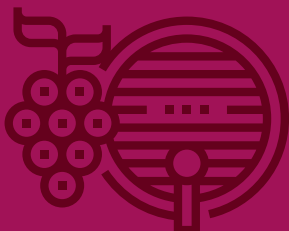
Housing da 10" 30" e 30" a 3 cartucce

Il filtro **Housing** è uno strumento utilizzato nella fase che precede l'imbottigliamento per svolgere una completa pulitura, sterilizzazione e brillantatura a freddo di vino o altri liquidi alimentari. La struttura dell'attrezzo comprende una campana realizzata in acciaio inox AISI 316 da 30" che garantisce la massima igiene e assicura la rimozione di cellule, di lieviti e batteri, riducendo al minimo l'eventuale alterazione del prodotto finale. Le membrane del filtro **Housing** hanno pori della dimensione da 0.1 a 10 µm, con un capacità di lavoro fino a 1000 L/h. È dotato di attacco D (DOE) e può essere utilizzato in autonomia oppure applicato su riempitrici o altri macchinari.

Housing 30" a 3 cartucce



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



Cartucce per Housing

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

Cartuccia 10"



Cartuccia 30"



Porta cartuccia
Custodia inox per cartuccia da 30"



Attacco 7



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

Riempitrici

RIEMPITRICI A SIFONI



Riempitrice 3 sifoni vaschetta in moplen



L'imbottigliatrice per vino a 3 sifoni è un dispositivo fondamentale per riempire i contenitori in modo automatico e veloce. La vaschetta in moplen per alimenti è dotata di un sistema di regolazione del livello di riempimento e di un meccanismo per il sostegno delle bottiglie. Funzionamento: posizionare il recipiente con il liquido da trasferire al di sopra della riempitrice in modo tale da permettere il naturale defluire del contenuto dentro la vaschetta; quest'ultima viene colmata fino al livello necessario per chiudere il tubo di entrata, prima di poter proseguire con il riempimento dei contenitori. A seguire è necessario aspirare il liquido dal foro presente sull'estremità dei becchi di riempimento (solo per la prima bottiglia), per poi introdurre le bottiglie nei tre sifoni e iniziare le operazioni di imbottigliamento dei recipienti.

Riempitrice 3 e 5 sifoni inox

Le riempitrici inox a 3 e 5 sifoni sono interamente realizzate in acciaio inox AISI 304 (18/10 PER ALIMENTI), complete di galleggiante di sicurezza. Indispensabili in cantina, facili da usare e veloci nel riempimento, idonee per cantine che producono fino a 20 hL/anno. Come si usano: quando il vino riempie la vasca superiore, bisogna aspirare dai tubi a sifone in acciaio inox con una pompetta in dotazione (solo per la prima bottiglia); da questo momento, la macchina è pronta e basta inserire le bottiglie che verranno riempite automaticamente.

5 sifoni inox



3 sifoni inox



Regolazione livello



Vasca superiore



Supporto bottiglie



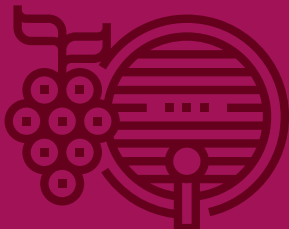
Blocco beccello



Aspirazione 1^a bott.



| Codice | Descrizione | Optional in dotazione | Attacco tubo | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|---------------------------|-------------------------|--------------|------------------|-----------|
| RMP0009 | Riempitrice 3 sifoni | / | Ø 16 mm | 500 x 390 x 480h | 3,90 |
| RMP0039 | Riempitrice 3 sifoni inox | Pompetta di aspirazione | Ø 16 mm | 380 x 450 x 540h | 9,00 |
| RMP0040 | Riempitrice 5 sifoni inox | Pompetta di aspirazione | Ø 16 mm | 420 x 660 x 540h | 14,00 |



Riempitrici

ENOLMATIC

Enolmatic è l'unica imbottigliatrice con caratteristiche e rendimento professionale di dimensioni contenute e di estrema facilità di impiego. L'imbottigliatrice **Enolmatic** è il supporto per i produttori che necessitano di un accessorio funzionale, compatto e di qualità professionale per imbottigliare vino. Nonostante le dimensioni contenute, garantisce performance elevate, con un ritmo di lavoro di 250 bottiglie all'ora. Il recipiente da cui viene prelevato il liquido può essere posizionato fino a 4 metri più in basso rispetto a **Enolmatic**. Compatibile con bottiglie di vetro e plastica rigida, consente di regolare il livello di riempimento. Il funzionamento a depressione consente di travasare il liquido in maniera continua e naturale, preservandone il gusto e le caratteristiche organolettiche.

Regolatore per il vuoto.



Alimentazione 220 V - 50 Hz

Vaso di raccolta schiuma.



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



Ricambi e accessori

| Codice | Descrizione | Peso (Kg) |
|---------|------------------------------|-----------|
| RMR0093 | Vaso Enolmatic | 0,39 |
| RMR0065 | Morsetto di fissaggio | 0,01 |
| RMR0031 | Coperchio vaso | 0,12 |
| RMR0015 | Beccuccio inox con leveraggi | 0,90 |
| RMR0186 | Pompa per il vuoto P15 | 1,50 |
| MFP0064 | Filtro a cartuccia Tandem | 1.35 |

Riempitrici

ENOLMASTER



Ideale per i produttori di vino, la riempitrice **Enolmaster** è uno strumento semiautomatico professionale pensato per aziende e privati. Studiata per trattare liquidi con percentuali alcoliche fino al 20%, è idonea per riempire flaconi e bottiglie di vetro con Ø collo da 16 a 28 mm. La struttura, interamente realizzata in acciaio inox, garantisce stabilità e resistenza al prodotto, facilitando, inoltre, la pulizia. Dotata di un sistema di aspirazione a depressione, il prodotto viene imbottigliato in maniera naturale grazie al vuoto creato in bottiglia, mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche e consentendo la regolazione del livello di riempimento.

Versione 4 Becchi



Versione 2 Becchi



Enolmaster Pyrex. Con vaso specifico per liquidi con percentuali alcoliche oltre il 20%. Per i liquori si consiglia di applicare il filtro a bagno d'olio.

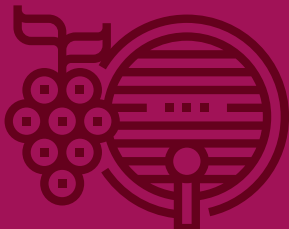


| Codice | Descrizione | Alimentazione | Produzione | Altezza bottiglia (mm) | Ø Tubo (mm) | Dimensione (mm) | Peso (Kg) |
|---------|---------------------------|---------------------|------------|------------------------|-------------|-----------------|-----------|
| RMP0032 | Enolmaster 4 becchi | 220V - 50 Hz - 120W | 600 btg/h | da 180 a 350 | 25 | 650x460x450h | 30,00 |
| RMP0057 | Enolmaster 2 becchi | 220V - 50 Hz - 120W | 300 btg/h | da 180 a 350 | 25 | 650x460x450h | 25,00 |
| RMP0031 | Enolmaster Pyrex 4 becchi | 220V - 50 Hz - 120W | 600 btg/h | da 180 a 350 | 25 | 650x460x450h | 30,00 |

Ricambi e accessori

| Codice | Descrizione | Peso (Kg) |
|---------|------------------------------------|-----------|
| RMR0092 | Vaso in plastica | 0,50 |
| RMR0094 | Cilindro in plastica per vaso | 1,05 |
| MFP0063 | Filtro Tandem Professional | 4,35 |
| RMR0015 | Beccuccio inox con leveraggi | 0,90 |
| RMR0161 | Kit guarnizioni per beccuccio inox | 0,05 |
| RMR0145 | Kit mignon 2 beccucci | 3,05 |
| RMR0108 | Kit mignon 4 beccucci | 7,30 |





Galleggiante



Valvola chiusura serbatoio



Vista posteriore



Quadro galleggiante elettrico



Riempitrice inox a 4 becchi

La Cad 4 è adatta all'imbottigliamento di vino e alcolici fino a 40°, adatta agli hobbisti ed alle imprese del settore enologico. La riempitrice ha una struttura in acciaio inox ed è dotata di ruote per facilitare gli spostamenti in cantina.

Su richiesta, Polsinelli può aggiungere alla riempitrice alimentare Cad 4 anche un elettropompa EPM20 a basso numero di giri e una cartuccia filtrante per la microfiltrazione di vini bianchi. Inoltre, sono disponibili: il modello con galleggiante di sicurezza per monitorare il livello "troppo pieno" ed il modello con galleggiante elettrico che comanda automaticamente l'accensione e spegnimento dell'elettropompa.



| Codice | Descrizione | Alimentazione | Produzione | Ø Beccelli | Connessione tubo Ø | Dimensione (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-----------------------------|---------------|------------|------------|--------------------|-----------------|-----------|
| RMP0016 | CAD 4 | 220V - 50 Hz | 480 L/h | 14 mm | 18 mm | 500x600x1700h | 32,00 |
| RMP0022 | CAD 4 C/Galleggiante | 220V - 50 Hz | 480 L/h | 14 mm | 18 mm | 500x600x1700h | 33,00 |
| RMP0060 | CAD 4 C/Galleggiante Elett. | 220V - 50 Hz | 480 L/h | 14 mm | 18 mm | 500x600x1700h | 40,00 |

Riempitrici

COMBY 6



Riempitrice inox a 6 becchi

La **Comby 6** è un macchinario di alto livello, adatto per imbottigliare vini pregiati che richiedono una particolare cura durante questa fase della lavorazione. Interamente realizzata in acciaio inox AISI 304, è dotata di ruote per facilitare gli spostamenti in cantina. Consente di imbottigliare fino a 600 litri in un'ora. Su richiesta, Polsinelli può aggiungere alla riempitrice un filtro Housing da 10". Questo modello è dotato di sensore di sicurezza per monitorare il livello "troppo pieno" che comanda automaticamente l'accensione e lo spegnimento dell'elettropompa.



Interruttore sicurezza



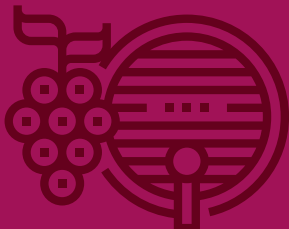
Vasca di riempimento



Inserimento bottiglia



| Codice | Descrizione | Alimentazione | Produzione | Ø Beccelli | Connessione tubo Ø | Dimensione (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-------------|---------------|------------|------------|--------------------|--------------------|-----------|
| RMP0026 | Comby 6 | 220V - 50 Hz | 600 L/h | 14 mm | 18 mm | 1200 x 660 x 1700h | 125,00 |



Riempitrici

ISOBARICHE

Serie ISO

Riempitrici isobariche adatte al riempimento di bottiglie di tutti i formati. Realizzate in acciaio inox AISI 304 ricavato da unica piastra tagliata al laser, dotate di sollevamento automatico della bottiglia tramite pistone pneumatico. Formati bottiglia a cambio rapido per lavorare bottiglie di diverse forme e dimensioni riducendo al minimo i tempi produzione. Adatte al riempimento di liquidi alimentari contenenti CO₂ come: VINO, BIRRA, SIDRO, ecc., riducendo al minimo le problematiche causate dalla schiuma e dall'ossidazione. I modelli serie ISO con nuovo design sono state progettate per far fronte alle esigenze di produttori anche dotati di impianti automatici con grandi capacità orarie, che necessitano di un'alternativa versatile per la realizzazione di piccoli lotti di bottiglie di piccolo e grande formato. Grazie alla facilità d'uso ed i tempi limitatissimi di messa in funzione queste macchine sono la soluzione ideale per questo tipo di lavoro.

ISO 2V



ISO 4V



ISO 3M



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



Monoblocco Compact 7.1

La riempitrice **Compact 7.1** è una macchina elettropneumatica isobarica per riempimento dei prodotti carbonati in autoclave con l'entrata e l'uscita sullo stesso lato quindi utilizzabile anche da una sola persona. La valvola innovativa superveloce effettua diversi cicli di prelevazione, riempimento isobarico a velo, sgasatura ad impulsi, tutto programmabile, inoltre la macchina è completa di tutti gli accessori traino, rinvio e uno schiumino per limitare l'incremento di ossigeno. La **Compact 7.1** è completa di protezioni antinfortunistiche in acciaio AISI 304 lucidate a specchio con finitura BA in accordanza con le norme CE. È dotata di ampi sportelli in vetro a chiusura ermetica che permettono l'ispezione e la pulizia interna. I pochi componenti non inox della macchina subiscono un trattamento di verniciatura epossidica.

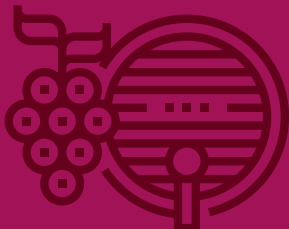


Accessori inclusi:

- Torretta tappante realizzata in versione IES.
- Regolazione elettrica in altezza riempitrice.
- Dispositivo con n. 7 false bottiglie, per apertura in automatico delle valvole.
- Supplemento per protezioni antinfortunistiche in vetro anziché lexan.
- Doccetta per il lavaggio contenitore dopo schiumatura e tappatura.



| Codice | Descrizione | Becchi | Produzione | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|------------------------|--------------------|------------------|---------------------|-----------|
| RMP0093 | Monoblocco Compact 7.1 | 7 becchi e 7 pinze | 1000 bottiglie/h | 2200 x 1140 x 2150h | 1500,00 |



Riempitrici

RIEMPITRICE TAPPATRICE AUTOMATICA

Monoblocco PRO 6

La riempitrice **Pro 6** per il vino è un prodotto monoblocco di qualità professionale capace di imbottigliare 1000 bottiglie all'ora e chiudere le bottiglie con tappo raso in sughero. Fabbricata in acciaio inox, monta di serie 6 becchi e 6 pinze, un attacco rapido a baionetta, un corpo valvola rovesciato per garantire il deflusso del liquido e un sistema di apertura per facilitare la sanificazione e l'asciugatura. Il profilo della punta permette di ottimizzare le prestazioni anche con vini schiumosi. La **Pro 6** per vino è progettata per consentire una pulizia veloce e facile e per minimizzare gli interventi di manutenzione. La presenza di materiali plastici autolubrificanti consente una lavorazione anche a secco.



| Codice | Descrizione | Becchi | Produzione | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|------------------|--------------------|------------------|---------------------|-----------|
| IPP0228 | Monoblocco Pro 6 | 6 becchi e 6 pinze | 1000 bottiglie/h | 2545 x 1006 x 2300h | 1500,00 |

Tappatrici

TAPPO RASO



Le tappatrici manuali a leva sono idonee per la sigillatura delle bottiglie con i tappi raso in sughero e sintetici. Il loro funzionamento prevede la collocazione del recipiente da sigillare sulla base rialzata, e, a seguire, l'inserimento del tappo nell'apposito spazio predisposto che, attraverso una pressione con leva, va a chiudere ermeticamente la bottiglia senza compromettere proprietà organolettiche del prodotto contenuto.

Tutti i modelli sono dotati di regolazione del livello d'inserimento del tappo.

Mini



TF68 Mondial



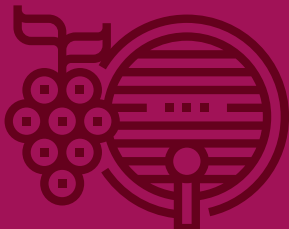
Magnum



Zeus



| Codice | Descrizione | Altezza max bottiglie | Ø max bottiglie | Ganasce | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|--------------|--------------------------|--------------------|---------|--------------------|--------------|
| IPP0260 | MINI | 370 mm | 100 mm | bronzo | 450 x 380 x 690h | 9,00 |
| IPP0262 | TF68 MONDIAL | 370 mm | 100 mm | bronzo | 650 x 470 x 910h | 9,50 |
| IPP0259 | MAGNUM | 650 mm | 170 mm | acciaio | 460 x 670 x 1130h | 11,00 |
| ACP0183 | ZEUS | 650 mm | 200 mm | acciaio | 550 x 700 x 1400h | 42,00 |



Tappatrici

TAPPO SUGHERO
SINTETICO E CORONA

Starcap

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



Cono inserimento tappo raso



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

Tappatrici

SEMIAUTOMATICA
TAPPI IN SUGHERO



P450 con Carrello

La tappatrice **P450** semiautomatica per tappi in sughero è un prodotto di qualità professionale progettato per facilitare e ottimizzare le fasi di tappatura delle bottiglie. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, questo modello assicura una perfetta stabilità chimica e un rispetto ottimale delle qualità organolettiche dei liquidi alimentari processati. Integra blocchetti inox e funziona tramite l'allacciamento a corrente da 220V oppure da 380V (su richiesta). È compatibile con tappi di sughero, agglomerati o sintetici e si adatta alla perfezione ai bisogni dei professionisti del settore vinicolo. Disponibile anche la versione con iniezione di azoto. Tempo di tappatura: 1,8 secondi.



Protezione in plexiglass



Pistone inserimento tappo



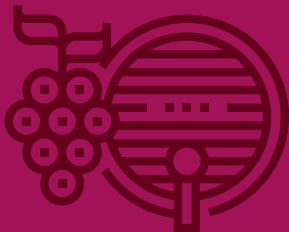
Posizionamento bottiglia



Interno tramoggia



| Codice | Descrizione | Altezza max bottiglie | Altezza max tappi | Ø max tappi | Alimentazione | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-------------|-----------------------|-------------------|-------------|---------------|-------------------|-----------|
| IPP0271 | P450 | 375 mm | 50 mm | 22/26 mm | 220V - 50 Hz | 520 x 600 x 1830h | 110,00 |
| IPP0270 | P450 AZOTO | 375 mm | 50 mm | 22/26 mm | 220V - 50 Hz | 520 x 600 x 1830h | 110,00 |



Tappatrici da banco

PER TAPPI A CORONA

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

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

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

Sono tutte dotate di campana da 26 e 29 mm.

Eco



Ruota



Circe



Ulisse



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

Tappatrici pneumatiche



Per tappi a corona

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

Mirko



Mirko Inox

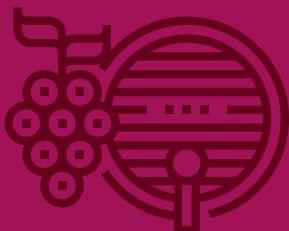


Alloggiamento bottiglia

Regolazione altezza campana



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



ETI 05

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

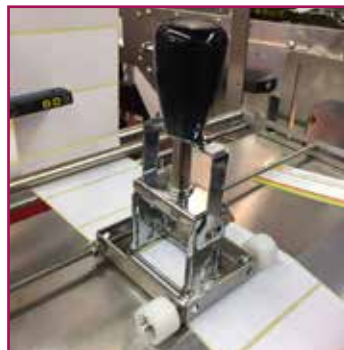
Timbratore di lotto



Regolatore distanza controetichetta



Timbratore posizionato sulla ETI 05



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

Etichettatrici

SEMIAUTOMATICA INOX

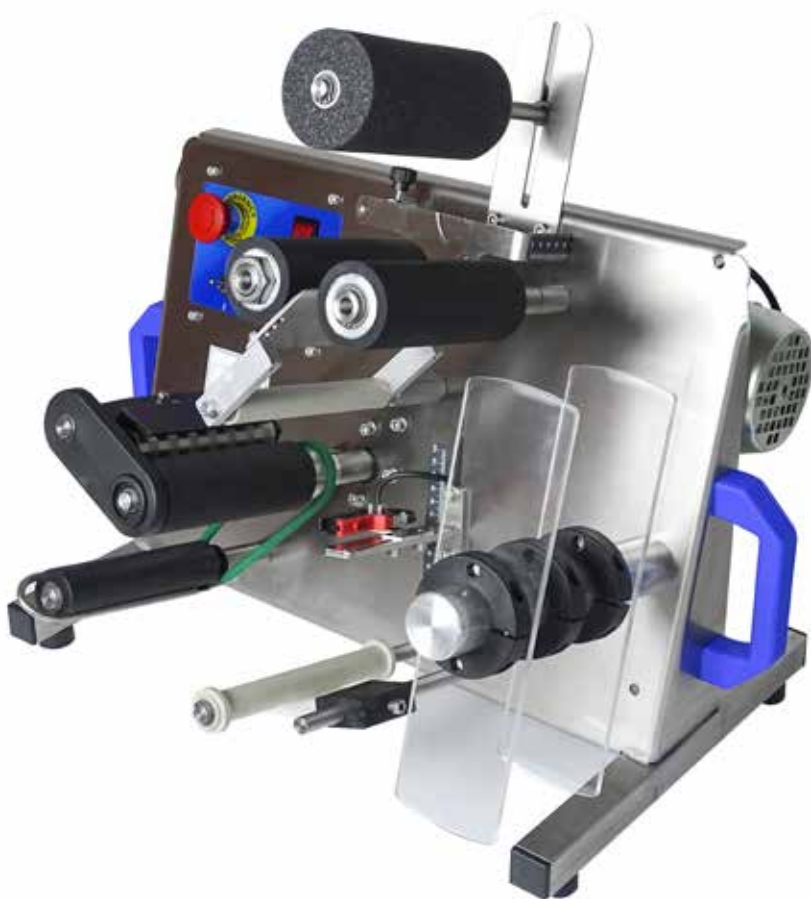


ETI 09

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

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

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



Pronta all'uso



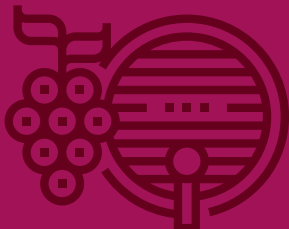
Regolazione altezza etichetta



Regolazione distanza



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



Etichettatrici

SEMIAUTOMATICA INOX

ETI 10

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

Pronta all'uso



Regolazione altezza etichetta



Regolazione distanza



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

Etichettatrici

SEMIAUTOMATICA INOX



ETI 10H

L'**ETI 10H** è un'etichettatrice semiautomatica da banco progettata per applicare etichette autoadesive con estrema precisione. Consente l'applicazione simultanea di etichetta e controetichetta in un unico ciclo di lavoro, con inserimento del prodotto in posizione verticale. È dotata di leva meccanica per il bloccaggio del contenitore e di una pratica piattaforma di appoggio che permette di avviare facilmente la fase di etichettatura. Ideale per bottiglie, vasetti e contenitori in materiale plastico.

Pronta all'uso



Regolatore distanza controetichetta



Regolatore altezza etichetta

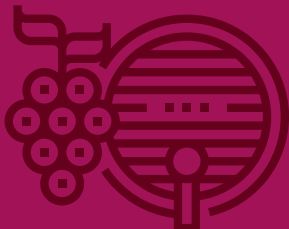


Optional:

Ø bottiglia da 17 a 160 mm

Dimensioni max etichetta mm 340 x 190h

| Codice | Descrizione | Alimentazione | Produzione | Ø bottiglia (mm) | Dimensioni etichetta (mm) | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-------------|------------------|-----------------|---------------------|------------------------------|--------------------|--------------|
| IPP0506 | ETI 10H | 230V-50Hz-0,2 kW | 700 bottiglie/h | da 60 a 120 | max 280 x 140h | 700 x 480 x 615h | 55,00 |



Etichettatrici

SEMIAUTOMATICA INOX

ETI 20

L'**ETI 20** è un'etichettatrice adesiva semi-automatica su ruote, progettata per applicare etichetta e controetichetta in un unico ciclo di lavoro grazie alle due bobine indipendenti.

Versatile e precisa, permette di etichettare bottiglie cilindriche in vetro, contenitori in materiale sintetico e vasetti di qualsiasi formato, grazie al pratico rullo superiore mobile.

Con gli optional dedicati (da acquistare separatamente) è possibile aggiungere funzionalità avanzate come la lettura di tacche, il posizionamento ritardato dell'etichetta, l'applicazione di etichette trasparenti, l'installazione del gruppo timbratore e molto altro, per ottenere la massima personalizzazione del ciclo di etichettatura.

Pronta all'uso



Regolazione altezza etichetta



Regolazione distanza etichetta



Optional:
Ø bottiglia da 20 a 200 mm
Dimensioni max etichetta mm 340 x 190h

| Codice | Descrizione | Alimentazione | Produzione | Ø bottiglia (mm) | Dimensioni etichetta (mm) | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-------------|------------------|-----------------|---------------------|------------------------------|--------------------|--------------|
| IPP0067 | ETI 20 | 230V-50Hz-0,2 kW | 800 bottiglie/h | da 60 a 120 | max 280 x 140h | 600 x 600 x 1250h | 80,00 |

Etichettatrici

AUTOMATICA



ETI PRO PVC

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

ETI PRO



Quadro comandi



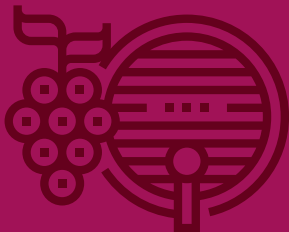
Sistema di regolazione



Nastro scorrimento bottiglie



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



Kit imbottigliamento

Il kit imbottigliamento sono i set di Polsinelli pensati per completare la produzione e imbottigliare con facilità vino, birra, olio e liquidi alimentari, grazie all'aiuto della migliore tecnologia per produttori amatoriali e aziende. Si tratta di kit per l'imbottigliamento composto da tre elementi: riempitrice, tappatrice ed etichettatrice che assistono l'utente nelle diverse fasi dell'imbottigliamento. Versioni disponibili 200, 400, 600 o 1000 btg/ora.

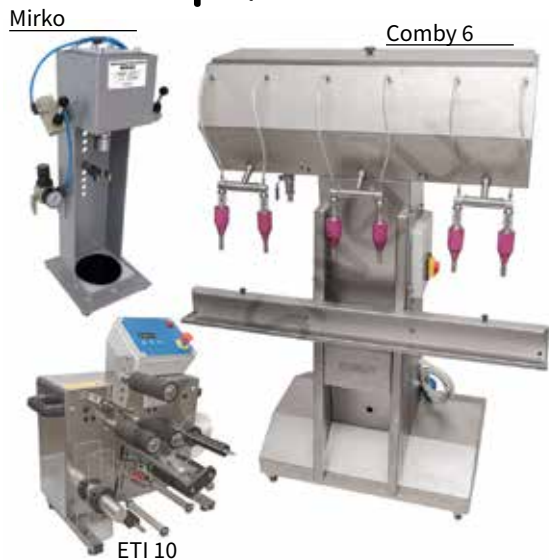
Kit 200 pz/h



Kit 400 pz/h



Kit 600 pz/h



Kit 1000 pz/h



| Codice | Descrizione | Modello | Peso (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 |

Capsulatrici



Capsulatrici

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

Capsulatrice a mano

Capsulatrice a phon

Capsulatrice da banco inox

Capsulatrice da banco smaltata



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

Ricambi per capsulatrici



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

Capsulatrice per capsuloni



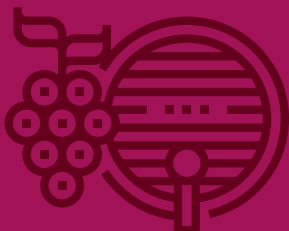
La sigillatrice per capsuloni è uno strumento utile e pratico per chi ha necessità di applicare in modo rapido le capsule sui colli delle bottiglie da spumante. Il dispositivo è alimentato ad aria compressa e riesce a sigillare i contenitori con una dimensione da 0,75 L e fino a 1,5 L, applicando involucri di lunghezza massima 150 mm. La capsulatrice pneumatica offre un'elevata produttività che consente di sigillare fino a 500 bottiglie all'ora grazie a due semplici passaggi che consistono in pre-lisciatura e lisciatura finale.

Rullatrice per capsuloni



La rullatrice da banco è uno strumento professionale che permette l'applicazione delle capsule in polilaminato per la corretta sigillatura delle bottiglie. Il modello in vendita nel catalogo online di Polsinelli esegue la rullatura delle capsule sul collo della bottiglia con velocità, permettendo di scegliere l'altezza e il diametro desiderato a seconda delle proprie esigenze. Dotata di una solida base che ne assicura il fissaggio sulla superficie di appoggio, la capsulatrice da banco dispone di una forza elettromotrice con voltaggio di 380V - 0.8A - 50Hz.

| Codice | Descrizione | Alimentazione | Per bottiglie | Lunghezza capsuloni | Produzione | Peso (Kg) |
|---------|----------------------------|--------------------|-----------------------------------|---------------------|-----------------|-----------|
| IPP0024 | Capsulatrice per capsuloni | Aria compressa | Da 0,75 a 1,5 L | 150 mm Max | 500 bottiglie/h | 9,20 |
| IPP0029 | Rullatrice per capsuloni | 380V - 0.8A - 50Hz | Fino a Magnum con testa Max 34 mm | 150 mm Max | 500 bottiglie/h | 15,00 |



Congelatore per colli

Il congelatore per colli di bottiglia da 40 posti in acciaio inox AISI 304, grazie all'utilizzo di glicole ad una temperatura di $-25^{\circ}\text{C}/-28^{\circ}\text{C}$ permette il congelamento dei colli di bottiglia nella fase di "sboccatura" di spumanti e champagne così da eliminare tutte le impurità depositate nel tappo e rendendo il prodotto finale perfettamente limpido. Il compressore parte in modo automatico in funzione della temperatura della miscela idroglicolica rilevata dal termoregolatore elettronico tramite sonda inserita nella vasca di accumolo della miscela e la circolazione forzata del glicole avviene tramite 2 agitatori presenti all'interno del monoblocco frigorifero. Il circuito del gas Freon R452A e del glicole è provvisto di sicurezze elettriche e meccaniche. Il congelatore per colli di bottiglia da 40 posti con vasca interna da 70 L è dotato di 4 ruote piroettanti per un facile spostamento.

Dotazione meccanica:

- 1 vasca rotonda con piatto a rotazione manuale in acciaio inox AISI 304 coibentata in poliuretano espanso.
- 1 piatto realizzato in polietilene con colli conici ricavati direttamente dal pieno.
- 2 agitatori posizionati sul piatto
- 1 compressore di tipo semiermetico a pistoni, a compressione di gas R452A.
- 1 filtro deidratore per eliminare eventuali tracce di umidità presenti nel circuito.
- 1 condensatore ventilato per smaltire le calorie generate dal compressore.
- 1 evaporatore a serpentina per il raffreddamento della soluzione refrigerante alla temperatura di -25°C .
- 1 pressostato per controllo circuiti di alta e bassa pressione.
- 1 quadro elettrico a norme CE con termostato digitale per impostazione e lettura della temperatura del glicole.
- 4 ruote per lo spostamento.



| Codice | Descrizione | Num. posti | Produzione | Alimentazione | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-----------------------|------------|-----------------|---------------|-----------------|-----------------------|
| IPP0455 | Congelatore per colli | 40 | 170 bottiglie/h | 400 V - 50 Hz | Ø 850 x 1000h | 90 - 160 in esercizio |

Pupitre

Il pupitre è un attrezzo costituito da due tavole inclinate in legno di abete disposte in posizione triangolare con fori realizzati per poter ospitare le bottiglie di vino capovolte. Il pupitre presenta infatti una struttura pensata per la tecnica del remuage, la quale consente la raccolta dei sedimenti solidi e fecciosi con l'inserimento delle bottiglie in una posizione leggermente inclinata e con il collo rivolto verso il basso. L'elevata qualità del legno di abete impiegato per la realizzazione del pupitre e la presenza di piedini e parti in acciaio COR-TEN assicurano un sostegno sicuro del peso anche a pieno carico.



| Codice | Descrizione | Dimensioni chiusa (mm) | Dimensioni aperta (mm) | Peso (Kg) |
|---------|-------------------|------------------------|------------------------|-----------|
| ACP0226 | Pupitre 18 posti | 375 x 110 x 615 h | 375 x 605 x 575 h | 9,50 |
| ACP0150 | Pupitre 36 posti | 370 x 110 x 980 h | 370 x 840 x 930 h | 15,00 |
| ACP0149 | Pupitre 120 posti | 720 x 110 x 1510 h | 720 x 1260 x 1500 h | 60,00 |



VISITA IL NOSTRO SITO



POLSINELLI
PASSION IS NOT ENOUGH

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