ALIMENTARE

CATALOGO PRODOTTI 2024

POLSINELLI
PASSION IS NOT ENOUGH
MADE IN ITALY

Coltiviamo passioni
dal 1958

POLSINELLI
MADE IN ITALY - SINCE 1958

Indice

Corporate

Tradizione artigiana, know how, tecnica e innovazione	6
L'inizio di una grande storia	7
Ambiti	8

Vino **11**

Vendemmia	12
Stoccaggio	33
Refrigerazione	59
Botti in legno	62
Elettropompe	66
Filtri	72
Riempitrici	78
Tappatrici	86
Etichettatrici	91

Olio **97**

Defogliatori	98
Prodotti per la raccolta delle olive	101
Spremitura	103
Stoccaggio	104
Filtri	113
Elettropompe	116
Riempitrici	120
Capsulatrici e sigillatrici	123
Etichettatrici	125
Recipienti	126

Birra **133**

Pentole inox 134
Kit Homebrewing 139
Impianti per produzione birra 141
Pulizia e sanificazione 146
Accessori per impianti 147
Fermentatori inox 163
Refrigerazione 172
Filtrazione 174
Riempitrici 182
Tappatrici 187
Etichettatrici 190
Capsulatrici 194

Kombucha **197**

Kit produzione kombucha 198
Pentole per kombucha e fornelloni 199
Fermentatori 203
Mastelli inox conici 10° e Serbatoi con ruote 207
Elettropompe 209
Filtrazione 213
Priming 219
Riempitrici 221
Tappatrici 224
Etichettatrici e Capsulatrici 227
Mulino per frutta 232
Accessori e ricambi 233

Alimentare **235**

Pentola per marmellata 236
Cottura 238
Formaggio e Yogurt 242
Tavoli inox, spianatoie e taglieri 247
Elettropompe 251
Etichettatrici 252
Mulino per frutta 253
Accessori e ricambi 254

Tradizione artigiana, know how, tecnica e innovazione.

Polsinelli è una storia aziendale giunta alla terza generazione in cui passato, presente e futuro interagiscono in sinergia.

L'azienda nasce nel 1958 come ditta costruttrice di torchi e pigiadiraspatrici in provincia di Frosinone, Lazio, da un progetto di Celestino Polsinelli. Grazie all'eccellenza del suo lavoro artigiano, l'azienda diviene in breve tempo un punto di riferimento nelle regioni centro-meridionali dell'Italia. La seconda generazione subentra nel 1990 con Daniele Polsinelli che, insieme a sua moglie Sandra, fa della Polsinelli il punto di riferimento internazionale nella progettazione e costruzione di attrezzature e impianti del settore enologico per piccole-medie aziende e amatori. Nel tempo, l'azienda ha allargato i suoi orizzonti nella produzione di attrezzature per la birrificazione artigianale, l'olearia e altri ambiti produttivi del food and beverage come kombucha, liquori e marmellate.

La Polsinelli è in grado di progettare impianti e attrezzature professionali di alta qualità, capaci di rispondere alle esigenze produttive e personalizzate di clienti sempre in evoluzione, creando prodotti su misura e garantendo un'assistenza post-vendita accurata e costante. La svolta a livello internazionale avviene nel 2012 con l'implementazione di un sito e-commerce grazie al quale l'azienda è in grado di esportare il 60% del proprio fatturato all'estero, raggiungendo oltre settanta Paesi nel mondo.

Oggi, il quartier generale comprende un sito di 25.000 metri quadrati che include una sede produttiva realizzata con l'ausilio di tecnologia Industria 4.0, un reparto logistico innovativo e una Academy che organizza seminari e laboratori di formazione riguardanti food and beverage.

L'azienda sta transitando verso la terza generazione con Edoardo, figlio di Daniele e Sandra. Laureato in Viticoltura ed Enologia all'Università di Pisa, Edoardo contribuisce con passione e competenza tecnica a rendere l'azienda sempre più un modello made in Italy di successo da emulare. Tra gli obiettivi a breve tempo c'è la costituzione di una fondazione, in cui ricerca, sperimentazione e collaborazione sinergica tra l'azienda e mondo accademico promuoveranno nuove tecnologie applicate nel mondo dell'enologia e birrificazione.

L’inizio di una grande storia.

1958

Celestino Polsinelli fonda l’azienda.

1960

Prima licenza della fabbricazione di torchi.

1966

Ampliamento della gamma di attrezzature enologiche.

1990

Celestino passa il testimone a suo figlio Daniele.

1995

Daniele e sua moglie Sandra implementano la forza aziendale.

1999

Nasce la Polsinelli Academy.

2000

Apertura del primo sito web Polsinelli.

2008

Parte la produzione di attrezzature per la birra artigianale.

2012

Lancio della piattaforma e-Commerce.

2021

Acquisizione della nuova sede aziendale.

2022

Edoardo, figlio di Sandra e Daniele, entra in azienda come enologo.

2023

Aggiornamento reparto logistico e produzione con l’ausilio di tecnologia industria 4.0.

Tecnologia innovativa, cura artigianale dei dettagli e alta qualità

vino

Enologia.

Progettiamo e realizziamo attrezzature e impianti per la produzione del vino e vi forniamo tutti i prodotti enologici per seguire l'intero processo produttivo, fino all'imbottigliamento.

Nel 1958 la Polsinelli avvia la sua attività con la costruzione di torchi e pigiadiraspatrici. Successivamente, l'evolversi del mercato suggerisce di allargare l'offerta anche ai serbatoi inox e a piccole macchine per la filtrazione e l'imbottigliamento. Oggi, da più di 20 anni, siamo specializzati nella progettazione e nella realizzazione di piccole e medie cantine e siamo in grado di fornire tutta la gamma di prodotti enologici necessari alla produzione del vino.

olio

Olearia.

Dall'oliveto all'imbottigliamento: tutta l'attrezzatura per gli appassionati e i professionisti che si occupano della raccolta e della produzione olearia.

Vi offriamo impianti, attrezzature e prodotti per la produzione dell'olio: dalla cura dell'oliveto all'imbottigliamento, fino alla conservazione.

birra

Birrificazione.

Progettiamo attrezzature per la produzione di birra artigianale e vi forniamo tutti i prodotti per seguire l'intero processo di birrificazione, dall'inizio fino all'imbottigliamento.

Dopo 50 anni dedicati al settore enologico, nel 2008 abbiamo ampliato la nostra gamma con la progettazione di attrezzature per la produzione di birra artigianale, in particolare: pentole di ammostamento, tini di fermentazione, tini di priming e CIP di lavaggio. Offriamo, inoltre, tutti gli ingredienti e gli accessori necessari per seguire l'intero processo di birrificazione, dalla fase iniziale fino all'imbottigliamento.

kombucha e alimentare

Produzione

Siamo specializzati nello sviluppo di soluzioni innovative per la produzione di kombucha, formaggio artigianale e marmellate di alta qualità. Ci dedichiamo a supportare i nostri clienti offrendo tecnologie all'avanguardia, affidabili e su misura per le loro esigenze produttive.

Il nostro obiettivo è rendere più semplice, efficiente e sicuro il processo di produzione alimentare, garantendo attrezzature di alto standard che ottimizzano la qualità del prodotto finale. Che si tratti di piccoli produttori artigianali o impianti industriali, lavoriamo a stretto contatto con i nostri clienti per fornire soluzioni personalizzate che soddisfino le loro necessità specifiche.

Alimentare

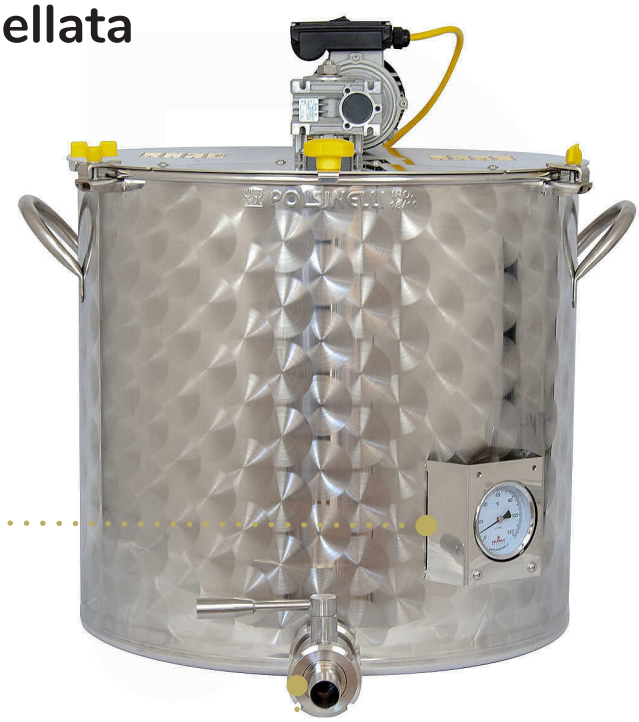
Indice

Pentole motorizzate per marmellata	12
Pentole inox	14
Fornelloni	16
Mini caseificio	18
Spazzolatrice per formaggio	19
Tavoli spersore	20
Spini tagliacagliata	21
Yogurtiera elettrica	22
Tavoli inox	23
Spianatoie inox	24
Taglieri inox	25
Elettropompe	26
Etichettatrici	28
Mulino per frutta	29
Accessori e ricambi	30

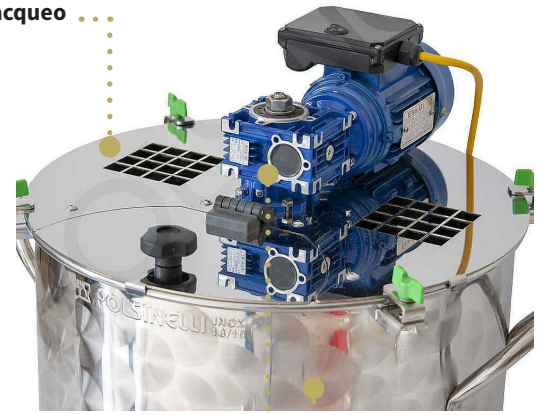
Pentole per Marmellata

Pentola motorizzata per marmellata

La pentola motorizzata in acciaio inox per la marmellata è uno strumento di qualità professionale progettato per consentire una cottura ottimale della frutta.
Dotata di una striscia raschiafondo in silicone alimentare applicata sulla pala di fondo, consente di ottenere un prodotto finale eccellente evitando bruciature e caramellizzazioni.
Fabbricato in acciaio inossidabile 18/10 (AISI 304), questo modello è in grado di assicurare una robustezza ideale per un utilizzo di lunga durata e un perfetto rispetto delle caratteristiche organolettiche della marmellata.



Coperchio forato per la fuoriuscita del vapore acqueo



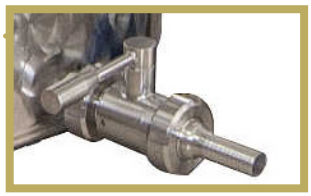
Valvola a sfera 1” GAS x ENO 30 con curva ENO 30 dalla 35 alla 75 L

Motore con motoriduttore

Asse con pale per agitazione e striscia in silicone

Termometro analogico

Valvola Inox DIN32 con PG30 dalla 100 alla 300 L



Codice	Descrizione	Alimentazione	Valvola	Spessore (mm) Pareti - Fondo	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
AMP0009	Pentola motorizzata 35 L	220 V - 50 Hz - 0,09 kW	1” M X ENO 30 M	1 - 1,5	Ø 370 x 550h	12,50
AMP0010	Pentola motorizzata 50 L	220 V - 50 Hz - 0,09 kW	1” M X ENO 30 M	1 - 1,5	Ø 455 x 550h	15,50
AMP0011	Pentola motorizzata 75 L	220 V - 50 Hz - 0,09 kW	1” M X ENO 30 M	1 - 1,5	Ø 455 x 650h	17,50
AMP0012	Pentola motorizzata 100 L	220 V - 50 Hz - 0,09 kW	Valvola DIN32 X PG30	1 - 1,5	Ø 530 x 650h	21,50
AMP0013	Pentola motorizzata 150 L	220 V - 50 Hz - 0,09 kW	Valvola DIN32 X PG30	1 - 1,5	Ø 630 x 650h	24,50
AMP0014	Pentola motorizzata 200 L	220 V - 50 Hz - 0,09 kW	Valvola DIN32 X PG30	1 - 1,5	Ø 630 x 850h	29,50
AMP0015	Pentola motorizzata 300 L	220 V - 50 Hz - 0,37 kW	Valvola DIN32 X PG30	1,5 - 2	Ø 710 x 950h	54,50

Pentole per Marmellata

Pentola motorizzata per marmellata Tri-Clamp

La pentola motorizzata in acciaio inox per la marmellata è uno strumento di qualità professionale progettato per consentire una cottura ottimale della frutta. Dotata di una striscia raschiafondo in silicone alimentare applicata sulla pala di fondo, consente di ottenere un prodotto finale eccellente evitando bruciature e caramellizzazioni. Fabbricato in acciaio inossidabile 18/10 (AISI 304), questo modello è in grado di assicurare una robustezza ideale per un utilizzo di lunga durata e un perfetto rispetto delle caratteristiche organolettiche della marmellata. Provvista di una valvola tri-clamp rispetta le proprietà organolettiche del prodotto: il sistema di unione rapido Tri-Clamp è composto da una valvola inox DN32 CLAMP da 1” 1/2 con portagomma in acciaio inox PG 30, da guarnizioni e morsetti CLAMP, ideale per assicurare un ambiente sterile nel rispetto dei più elevati standard produttivi. Questo sistema garantisce semplicità di montaggio e smontaggio senza l’utilizzo di ulteriori strumenti, ma anche facilità di sanificazione grazie alla scelta di giunzioni lisce.

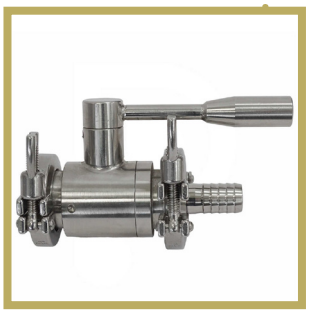
Coperchio forato per la fuoriuscita del vapore acqueo

Motore con motoriduttore

Asse con pale per agitazione e striscia in silicone

Termometro analogico

Valvola Inox Tri-Clamp



Codice	Descrizione	Alimentazione	Valvola	Spessore (mm) Pareti - Fondo	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
AMP0017	Pentola motorizzata 35 L	220 V - 50 Hz - 0,09 kW	CLAMP 1” 1/2 DN32x PG 30	1 - 1,5	Ø 370 x 550h	13,00
AMP0018	Pentola motorizzata 50 L	220 V - 50 Hz - 0,09 kW	CLAMP 1” 1/2 DN32x PG 30	1 - 1,5	Ø 455 x 550h	16,00
AMP0019	Pentola motorizzata 75 L	220 V - 50 Hz - 0,09 kW	CLAMP 1” 1/2 DN32x PG 30	1 - 1,5	Ø 455 x 650h	18,00
AMP0020	Pentola motorizzata 100 L	220 V - 50 Hz - 0,09 kW	CLAMP 1” 1/2 DN32x PG 30	1 - 1,5	Ø 530 x 650h	22,00
AMP0021	Pentola motorizzata 150 L	220 V - 50 Hz - 0,09 kW	CLAMP 1” 1/2 DN32x PG 30	1 - 1,5	Ø 630 x 650h	25,00
AMP0022	Pentola motorizzata 200 L	220 V - 50 Hz - 0,09 kW	CLAMP 1” 1/2 DN32x PG 30	1 - 1,5	Ø 630 x 850h	30,00
AMP0023	Pentola motorizzata 300 L	220 V - 50 Hz - 0,37 kW	CLAMP 1” 1/2 DN32x PG 30	1,5 - 2	Ø 710 x 950h	55,00

Cottura

Pentola con rubinetto

La pentola con rubinetto è un modello di alta qualità in grado di soddisfare tutte le esigenze per la sua facilità d'uso. La fabbricazione in acciaio inox 18/10 (AISI 304) offre performance di robustezza ai massimi livelli e assicura un rispetto ottimale delle qualità organolettiche del prodotto.

Rubinetto inox

Coperchio con pomello

Maniglie di trasporto

Codice	Capacità	Rubinetto	Spessore (mm) Fondo - Pareti	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0115	25 L	3/4"	1 - 1,5	Ø 302 x 365h	3,30
ABP0116	35 L	3/4"	1 - 1,5	Ø 370 x 375h	4,30
ABP0117	50 L	3/4"	1 - 1,5	Ø 455 x 370h	5,70
ABP0118	75 L	1"	1 - 1,5	Ø 455 x 495h	6,30
ABP0119	100 L	1"	1 - 1,5	Ø 530 x 480h	8,70
ABP0120	150 L	1"	1 - 1,5	Ø 630 x 490h	11,70
ABP0121	200 L	1"	1 - 1,5	Ø 630 x 680h	18,70
ABP0392	300 L	1"	1,5 - 2	Ø 710 x 800h	28,70

Filtro a cesto

Il filtro a cesto per pentole Polsinelli è un elemento di grande utilità durante la fase di lavorazione in quanto permette di separare, nel modo più semplice e veloce, gli involucri esterni e le frazioni dei prodotti insoluti nel liquido. Interamente realizzato in acciaio inox, il filtro a cestello può essere utilizzato anche nelle pentole dotate di pozzetto per sonda di temperatura.
I fori, grazie al diametro di 1,5 mm, ottimizzano l'efficenza le tempistiche di filtrazione. Inoltre, è dotato di comode maniglie di recupero.

Codice	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0490	Filtro a cesto per pentola 25 L	Ø 290 x 340 h	3,00
ABP0064	Filtro a cesto per pentola 35 L	Ø 340 x 340 h	4,25
ABP0065	Filtro a cesto per pentola 50 L	Ø 427 x 340 h	5,35
ABP0066	Filtro a cesto per pentola 75 L	Ø 427 x 470 h	7,20
ABP0067	Filtro a cesto per pentola 100 L	Ø 490 x 470 h	8,10
ABP0262	Filtro a cesto per pentola 150 L	Ø 570 x 470 h	10,70
ABP0068	Filtro a cesto per pentola 200 L	Ø 570 x 630 h	12,00
ABP0372	Filtro a cesto per pentola 300 L	Ø 640 x 790 h	20,00
ABP0535	Filtro a cesto per pentola 500 L	Ø 830 x 790 h	39,00

Supporti inox per pentole

Il supporto per pentola è un utile accessorio da impiegare nel processo di produzione della marmellata. Realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, è pratico e robusto, ideale per essere collocato in qualsiasi ambiente di lavoro. La scelta dell'acciaio inox AISI 304, oltre ad assicurare una lunga durata e resistenza alla corrosione, risulta facile da pulire per garantire i più elevati standard igienici nelle operazioni di lavoro.
La sua struttura è in grado di sostenere efficacemente il peso della pentola piena.

EVO

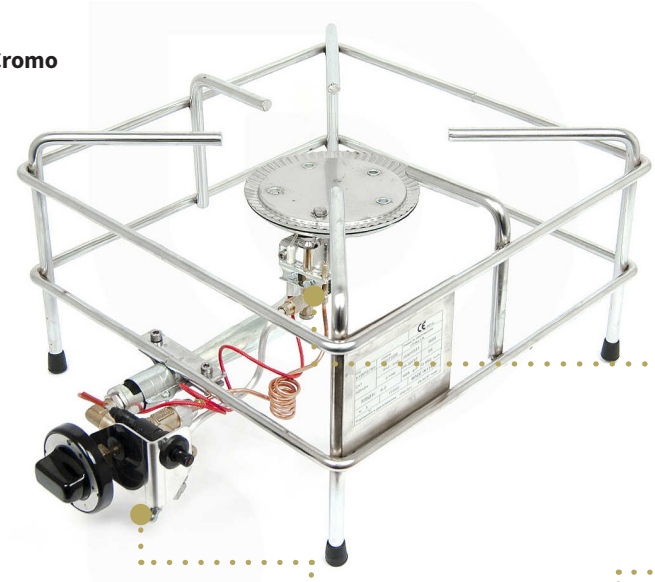
Codice	Descrizione	Struttura (mm)	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0210	Supporto EVO per pentola 150/200 L	Scatolato 40x40	630 x 630 x 310h	10,00
ABP0211	Supporto EVO per pentola 300 L	Scatolato 40x40	720 x 720 x 310h	11,00
ABP0212	Supporto EVO per pentola 500 L	Scatolato 40x40	930 x 930 x 310h	13,00
ABP0213	Supporto EVO per pentola 670/800 L	Scatolato 40x40	1025 x 1025 x 310h	16,00
ABP0307	Supporto EVO per pentola 1000 L	Scatolato 40x40	1150 x 1150 x 310h	20,00
ABP0318	Supporto per pentola 100 L	Scatolato 40x40	530 x 530 x 310h	8,90
ABP0214	Supporto per pentola 150/200 L	Scatolato 40x40	630 x 630 x 310h	9,90
ABP0215	Supporto per pentola 300 L	Scatolato 40x40	720 x 720 x 310h	11,50
ABP0216	Supporto per pentola 500 L	Scatolato 40x40	930 x 930 x 310h	13,00
ABP0217	Supporto per pentola 670/800 L	Scatolato 40x40	1025 x 1025 x 310h	15,00

Cottura

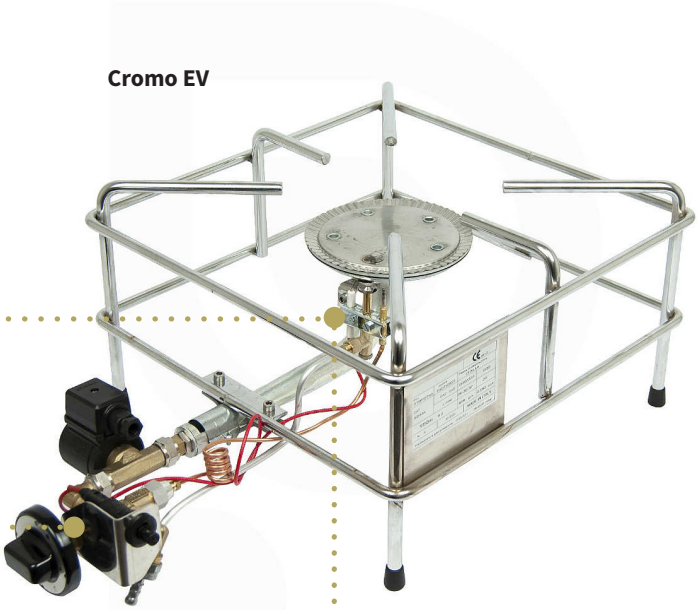
Fornelloni Cromo e Ghisa

Il fornellone a gas è un pratico dispositivo per chi cerca un piano cottura resistente e facile da pulire. È adatto per un comodo utilizzo in birrificio, nelle aziende enologiche e alimentari; fornisce un'ottima prestazione di cottura occupando il minimo ingombro. Il fornellone a gas viene alimentato a GPL o, su ordinazione, a metano. I modelli variano dal fornellone in ghisa per esterno a fornelloni provvisti di sicurezza, fiamma pilota, piezo elettrico e elettrovalvola.

Cromo



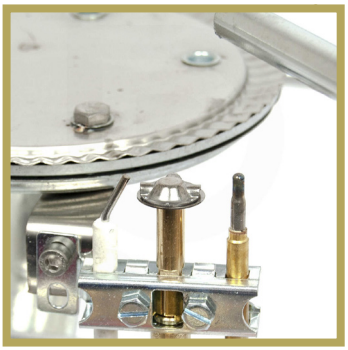
Cromo EV



Accensione con piezo elettrico

Accensione con piezo elettrico e elettrovalvola

Gruppo piezo elettrico, sicurezza, fiamma pilota



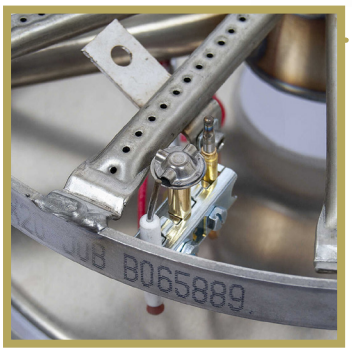
Fornellone in ghisa

Codice	Descrizione	Utilizzo	Accessori	Consumo Gpl Kg/h	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
FGP0006	Fornellone in ghisa 5,5 kW	Esterno			450x450x155h	6,70
FGP0092	Fornellone Cromo 6 kW	Interno	Piezo, sicurezza, pilota	0,436	300x314x210h	4,15
FGP0089	Fornellone Cromo 6 kW	Interno	Piezo, sicurezza, pilota, elettrovalvola 24V	0,436	300x300x170h	4,20
FGP0091	Fornellone Cromo 9,2 kW	Interno	Piezo, sicurezza, pilota	0,669	400x400x240h	5,15
FGP0090	Fornellone Cromo 9,2 kW	Interno	Piezo, sicurezza, pilota, elettrovalvola 24V	0,669	400x414x240h	5,20

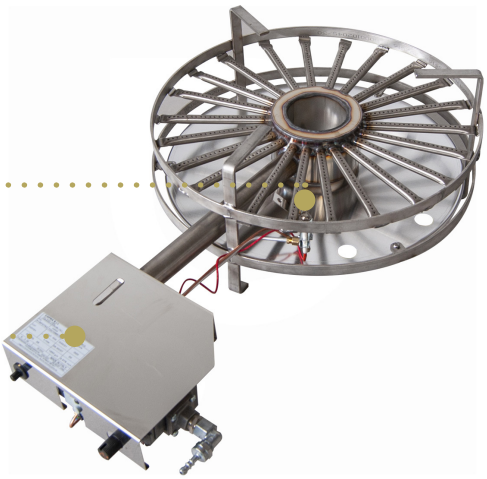
Fornelloni radiali

Il fornellone a gas radiale è un pratico dispositivo per chi cerca un piano cottura resistente e facile da pulire. È adatto per un comodo utilizzo in birrificio, nelle aziende enologiche e alimentari; fornisce un'ottima prestazione di cottura occupando il minimo ingombro. Il fornellone a gas viene alimentato a GPL o, su ordinazione, a metano. A seconda del modello, sono provvisti di sicurezza, fiamma pilota, piezo elettrico e elettrovalvola 24V.

Gruppo piezo elettrico, sicurezza, fiamma pilota



Elettrovalvola



Codice	Descrizione	Utilizzo	Accessori	Consumo Gpl Kg/h	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
FGP0076	Fornellone radiale 8 kW Ø 400	Interno	Piezo, sicurezza, pilota	0,582	615x400x250h	5,01
FGP0077	Fornellone radiale 8 kW Ø 400	Interno	Piezo, sicurezza, pilota, elettrovalvola 24V	0,582	700x400x250h	5,05
FGP0079	Fornellone radiale 11 kW Ø 500	Interno	Piezo, sicurezza, pilota	0,800	715x500x250h	5,75
FGP0080	Fornellone radiale 11 kW Ø 500	Interno	Piezo, sicurezza, pilota, elettrovalvola 24V	0,800	800x500x250h	5,80
FGP0084	Fornellone radiale 14 kW Ø 680	Interno	Piezo, sicurezza, pilota	1,019	940x680x255h	5,30
FGP0081	Fornellone radiale 26 kW Ø 560	Interno	Piezo, sicurezza, pilota	1,892	885x560x250h	8,80
FGP0082	Fornellone radiale 26 kW Ø 560	Interno	Piezo, sicurezza, pilota, elettrovalvola 24V	1,892	930x560x250h	9,20
FGP0085	Fornellone radiale 35 kW Ø 740	Interno	Piezo, sicurezza, pilota	2,532	1020x740x250h	13,90
FGP0086	Fornellone radiale 35 kW Ø 740	Interno	Piezo, sicurezza, pilota, elettrovalvola 24V	2,532	1060x740x250h	14,00
FGP0087	Fornellone radiale 35 kW Ø 930	Interno	Piezo, sicurezza, pilota	2,532	1210x930x250h	18,00
FGP0088	Fornellone radiale 35 kW Ø 930	Interno	Piezo, sicurezza, pilota, elettrovalvola 24V	2,532	1250x930x250h	18,20

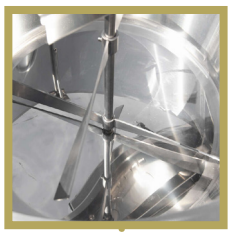
Formaggio

Mini caseificio inox

I mini caseifici inox AISI 304 sono disponibili da 142, 230 o 330 litri, idonei per le piccole e medie aziende come agriturismi, caseifici e aziende agricole che ricercano una macchina affidabile, veloce, con prestazioni professionali e di facile installazione.
É il macchinario ideale per la produzione di caciotte, pecorini e formaggi in genere in modo totalmente automatico e gestendo autonomamente il ciclo di riscaldamento e miscelazione del latte. Grazie all'intercapedine ad acqua, infatti, il mini caseificio può raggiungere temperature prossime all'ebollizione senza rischiare di compromettere l'integrità del latte, consentendo quindi di produrre formaggi e ricotte con qualsiasi tipo di latte.
Interamente realizzato in acciaio inox AISI 304, ha in dotazione un fornellone a gas con piezo elettrico, fiamma pilota, sicurezza ed elettrovalvola 12V che insieme al temostato con sonda accende e spegne il fornellone a seconda della temperatura scelta.
Per la miscelazione del latte è presente un motoriduttore interamente carterato al quale si aggiungono due pale regolabili sull'asse cosi da determinare l'altezza a seconda della quantità di latte inserita. Scarico totale tramite valvola a sfera Inox AISI 316 da 2".

Sonde termostato

Pale di miscelazione



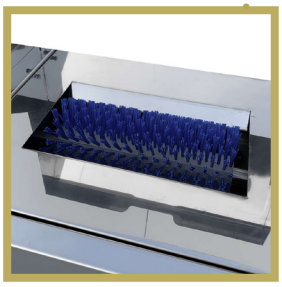
Termostato

Codice	Descrizione	Intercapedine	Ø tubo fumi	Fornello	Interno paiolo	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
AFP0059	Mini caseificio142 L	ad acqua	150 mm	26 kW	Ø 700 mm x 450h	1070 x 1200 x 1600h	66,00
AFP0101	Mini caseificio230 L	ad acqua	150 mm	35 kW	Ø 850 mm x 450h	1200 x 1200 x 1600h	124,00
AFP0102	Mini caseificio330 L	ad acqua	150 mm	35 kW	Ø 900 mm x 450h	1400 x 1200 x 1600h	143,00

Spazzolatrice inox - 300 mm con carrello

Completamente realizzate in acciaio inox AISI 304, la spazzolatrice per formaggio è lo strumento ideale per rimuovere la muffa dalla forme in stagionatura. Ha un sistema di lavaggio continuo della spazzola rotante e un sistema di regolazione manuale del piano di lavoro per regolare la forza di spazzolatura. La spazzolatrice per formaggio può essere utilizzata anche per oliare le forme. Il pratico carrello inox con ruote (2 con freno) sulla quale è posizionata la spazzolatrice permette un facile spostamento sul luogo di lavoro.
In dotazione troviamo 1 set di spazzole di durezza media di lunghezza totale da 300 mm ideali per forme fino a un diametro massimo di 300 mm. Su richiesta è possibile richiedere spazzole di durezza diversa. La sostituzione delle spazzole è immediata e semplice e non comporta lo smontaggio albero e motore.
La spazzolatrice per formaggio funziona con alimentazione monofase 230 V ed ha una velocità di rotazione di 400 g/min. Su richiesta può essere fornito il sistema di regolazione elettronico della velocità a 20-400 g/min.

Spazzole (affiancate)



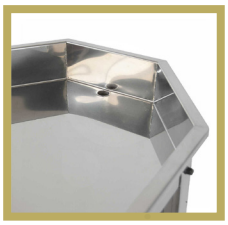
Scarico acqua

Codice	Descrizione	Alimentazione	Ø massimo forma (mm)	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
AFP0058	Spazzolatrice per formaggi	230 V	300	850 x 500 x 1230h	55,00

Formaggio

Tavolo spersore inox

Il tavolo spersore inox è uno strumento impiegato in caseificio per velocizzare lo sgrondo del siero nella fase di maturazione della cagliata. Realizzato in acciaio Inox AISI 304, il tavolo spersore permette di drenare il siero in modo rapido ed efficiente grazie a un piano di lavoro con apposito foro collegato a una valvola a sfera in acciaio inox AISI 304 DN15 3/4" con portagomma da Ø 20. Il tavolo spersore per caseificio è disponibile in molteplici misure e risulta pratico da trasportare grazie alla presenza di quattro ruote, due delle quali bloccabili con freno: in questo modo può essere spostato con rapidità e bloccato nella posizione voluta, senza il rischio di graffiare o danneggiare il pavimento. Pratico e sicuro, il tavolo spersore in acciaio inox AISI 304 è facilmente lavabile dopo ogni utilizzo grazie alle superfici completamente lisce, e garantisce il massimo comfort di impiego da parte degli addetti ai lavori. Disponibile in due versioni: con e senza ripiano.



Codice	Descrizione	Altezza interna piano (mm)	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
AFP0078	Tavolo Spersore Inox 1000 x 500	78,5	1015 x 500 x 900h	18,00
AFP0079	Tavolo Spersore Inox 1000 x 500 con ripiano	78,5	1015 x 500 x 900h	20,00
AFP0070	Tavolo Spersore Inox 1000 x 800	78,5	1115 x 800 x 900h	20,50
AFP0071	Tavolo Spersore Inox 1000 x 800 con ripiano	78,5	1115 x 800 x 900h	22,50
AFP0033	Tavolo Spersore Inox 1200 x 500	78,5	1215 x 500 x 900h	20,50
AFP0042	Tavolo Spersore Inox 1200 x 500 con ripiano	78,5	1215 x 500 x 900h	22,50
AFP0046	Tavolo Spersore Inox 1200 x 800	78,5	1315 x 800 x 900h	23,20
AFP0063	Tavolo Spersore Inox 1200 x 800 con ripiano	78,5	1315 x 800 x 900h	25,20
AFP0093	Tavolo Spersore Inox 1600 x 800	78,5	1615 x 800 x 900h	28,00
AFP0092	Tavolo Spersore Inox 1600 x 800 con ripiano	78,5	1615 x 800 x 900h	29,00
AFP0084	Tavolo Spersore Inox 2000 x 500 con ripiano	78,5	2015 x 500 x 900h	36,00

Spino tagliacagliata inox

Lo spino tagliacagliata inox con manico è un accessorio utile e pratico, ideale per le lavorazioni di piccole quantità di latte. Lo strumento offre un'alta resistenza all'usura, grazie alla sua struttura in acciaio inox AISI 304 (18/10 per alimenti), alle parti in polietilene certificate per uso alimentare, e al tampone all'estremità collocato per proteggere sia lo spino che il fondo del contenitore. Notevoli anche le lame in acciaio inox AISI 316 L, che assicurano precisione nel taglio e minore perdita di siero. Lo spino privo di parti centrali è in grado di ridurre l'attrito per una più agevole lavorazione del prodotto. Lo spino tagliacagliata rappresenta un investimento sicuro per chi desidera un accessorio durevole e affidabile nel corso del tempo.

Spino Ø 19 e Ø 22

Spino Ø 28

Spino Ø 34

Codice	Descrizione	Ø spino (mm)	Manico inox (mm)	Tampone	Peso (Kg)
AFP0052	Spino tagliacagliata inox Ø 19 con manico	190	Ø 25 x 930	Polietilene	0,95
AFP0099	Spino tagliacagliata inox Ø 22 con manico	220	Ø 25 x 930	Polietilene	1,00
AFP0055	Spino tagliacagliata inox Ø 28 con manico	280	Ø 30 x 1500	Polietilene	1,65
AFP0057	Spino tagliacagliata inox Ø 34 con manico	340	Ø 30 x 1500	Polietilene	1,70

Yogurt

Yogurtiera elettrica 25 L

Grazie alla yogurtiera elettrica da 25 L con coibentazione in fibroceramica sarete in grado di produrre yogurt, stracchino e formaggi molli in genere. È realizzata in acciaio inox AISI 304 ed è dotata di intercapedine ad acqua con resistenza da 230 V.
Con la yogurtiera elettrica coibentata è possibile riscaldare, pastorizzare e raffreddare (raffreddamento tramite passaggio di acqua fredda nell'intercapedine) il prodotto in base alle esigenze del produttore grazie al termostato ad azionamento manuale che manterrà costante la temperatura di esercizio.
Il coperchio con agitatore in dotazione permette di mantenere omogeneo il prodotto.

Quadro elettrico

Termometro analogico

Codice	Descrizione	Coibentazione	Potenza	Ø paiolo (mm)	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
AFP0062	Yogurtiera elettrica 25 L	fibroceramica	3,5 kW	350	550 x 500 x 1050h	24,00

Tavolo in Acciaio inox con ripiano

Il tavolo in acciaio inox con ripiano prodotto dalla ditta Polsinelli consente di svolgere numerose mansioni nei contesti in cui igiene e robustezza sono di fondamentale importanza. Realizzato in acciaio AISI 304, noto per la sua resistenza alla corrosione e la facilità di pulizia, è ideale per gli utilizzi negli ambienti professionali come cucine, laboratori o qualsiasi spazio che richiede elevati standard igienici.
Con un'altezza di 830 mm il tavolo consente di evitare posizioni scorrette durante lo svolgimento delle attività. Il pratico ripiano inferiore offre uno spazio ampio per organizzare utensili e strumenti, mantenendo tutto a portata di mano e migliorando l'efficienza operativa. Il tavolo garantisce, inoltre, un montaggio pratico e veloce per essere pronto all'uso in pochi semplici passaggi.

Viti di fissaggio

Codice	Descrizione	Altezza piano di lavoro (mm)	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
AIP0093	Tavolo acciaio Inox con ripiano 1200 x 700 mm	900	1200 x 700 x 832h	34,00
AIP0104	Tavolo acciaio Inox con ripiano 1500 x 700 mm	900	1500 x 700 x 832h	46,00
AIP0126	Tavolo in acciaio Inox con ripiano 2000 x 700 mm	900	2000 x 700 x 830h	57,00

Alimentare

Spianatoia inox

Spianatoia inox AISI 304
La nostra spianatoia è prodotta interamente in acciaio inox AISI 304 (18/10), il tipo di acciaio più utilizzato in cucina vista la sua possibilità di venire a contatto con tutti i tipi di alimenti. È disponibile in due versioni: con alzatina posteriore e senza alzatina.
Lo spessore di 1,5 mm e la piega di appoggio di 19 mm rendono la spianatoia stabile sul piano di lavoro e la tecnologia di taglio laser avanzata con la quale è prodotta permette di avere bordi arrotondati e garantisce manegevolezza e sicurezza contro tagli accidentali.
La spianatoia è lucidata a specchio ed è antiaderente in modo che l'impasto non si attacchi alla superficie.
Qualità 100% "Made in Italy"

Senza alzatina

Con alzatina

Poggiata su un piano

Dettaglio bordo anteriore

Poggiata su un piano

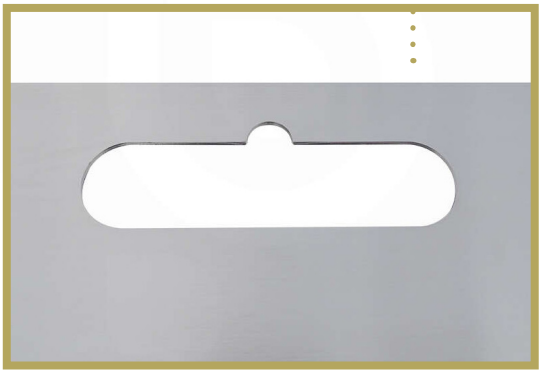
Dettaglio alzatina

Codice	Descrizione	Altezza alzatina (mm)	Spessore (mm)	Peso (Kg)
AIP0098	Spianatoia inox 300 x 500 mm	/	1,5	1,90
AIP0099	Spianatoia inox 400 x 500 mm	/	1,5	2,50
AIP0100	Spianatoia inox 500 x 500 mm	/	1,5	3,00
AIP0107	Spianatoia inox 600 x 500 mm	/	1,5	3,70
AIP0109	Spianatoia inox 800 x 500 mm	/	1,5	5,00
AIP0111	Spianatoia inox 1000 x 500 mm	/	1,5	6,20
AIP0101	Spianatoia inox con alzatina 300 x 500 mm	40	1,5	2,00
AIP0102	Spianatoia inox con alzatina 400 x 500 mm	40	1,5	2,60
AIP0103	Spianatoia inox con alzatina 500 x 500 mm	40	1,5	3,30
AIP0108	Spianatoia inox con alzatina 600 x 500 mm	40	1,5	3,90
AIP0110	Spianatoia inox con alzatina 800 x 500 mm	40	1,5	5,30
AIP0112	Spianatoia inox con alzatina 1000 x 500 mm	40	1,5	6,70

Tagliere inox 290 x 200 mm

Con il tagliere inox di Polsinelli e aggiungi un tocco di eleganza e funzionalità alla tua cucina, un accessorio indispensabile per ogni chef e appassionato di cucina. Con misure di 290 x 200 mm e uno spessore di 2 mm, questo tagliere offre una superficie robusta e stabile per ogni tipo di preparazione.
Dotato di un design funzionale, il tagliere da cucina in acciaio 290 x 200 mm presenta un foro per il manico con una piccola asola integrata che lo rende ideale da appendere e tenere sempre a portata di mano. Un lato satinato conferisce un aspetto elegante e raffinato, mentre l'altro lato lucidato a specchio offre una superficie liscia, perfetto in entrambi i casi per tagliare verdure, frutta e carne con precisione. Realizzato in acciaio inox AISI 304, questo tagliere è estremamente facile da pulire e sanitizzare, superando di gran lunga l'igiene dei tradizionali taglieri in plastica. La sua superficie non porosa riduce il rischio di contaminazioni, rendendolo la scelta ideale per chi desidera mantenere standard elevati di sicurezza alimentare. Perfetto per ogni tipo di preparazione, dal taglio delle verdure alla carne, questo tagliere unisce funzionalità ed estetica, rendendo la tua esperienza culinaria ancora più piacevole e sicura.

Manico con asola



Codice	Descrizione	Finitura	Spessore (mm)	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
AIP0129	Tagliere inox 240 x 150 mm	1 lato specchiato - 1 lato satinato	2	240 x 150	0,60
AIP0127	Tagliere inox 290 x 200 mm	1 lato specchiato - 1 lato satinato	2	290 x 200	0,90
AIP0130	Tagliere inox 340 x 240 mm	1 lato specchiato - 1 lato satinato	2	340 x 240	1,30

Elettropompe Monovite

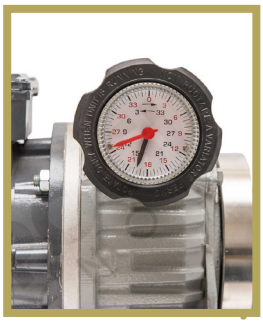
Rotore interno inox

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

P30 A.T. con inverter

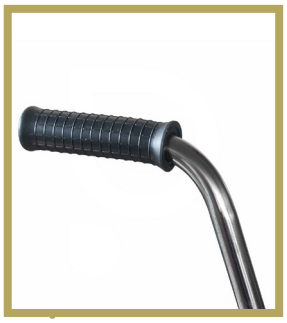
Inverter

Manometro per variatore meccanico



Maniglione P30 con inverter

Maniglia antiscivolo



2 Ruote per spostamento

P30 A.T. con variatore meccanico

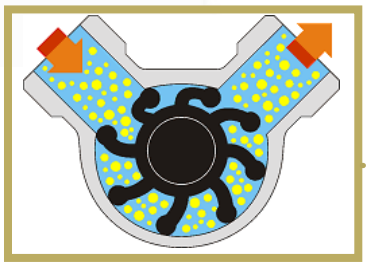
P30 A.T.

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

Elettropompa Major 60

L'elettropompa GR Major 60 è l'opzione consigliata per chi vuole affrontare il travaso di marmellata, olio, vino, vinacce e liquidi alimentari con uno strumento professionale di alta qualità.

Si tratta di un pompa elettrica volumetrica fornita di girante flessibile in NBR, azionata da un motore elettrico da 220 V e 2 HP di potenza. Grazie alla capacità di raggiungere i 470 rpm, per una velocità di travaso di 200 litri al minuto, lo strumento è particolarmente adatto al trasporto di grandi quantità di prodotto.

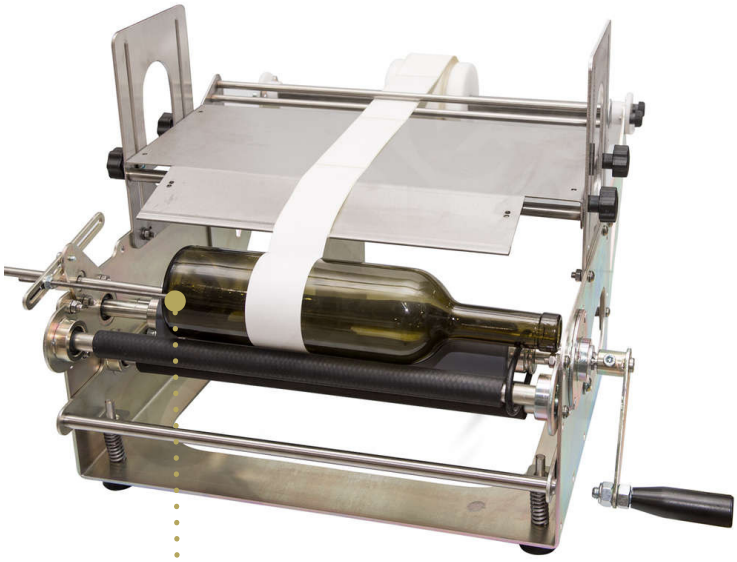


Codice	Descrizione	Alimentazione	Potenza	RPM	Portata L/min	Portagomma	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
EPP0045	Major 60 monofase	220V - 50 Hz	1,5 Hp	470	200	GA60 X PG60	1040x484x682h	44,00
EPP0046	Major 60 trifase	380V - 50 Hz	2 Hp	470	280	GA60 X PG60	1040x484x682h	44,00

Etichettatrici manuali

ETI 05

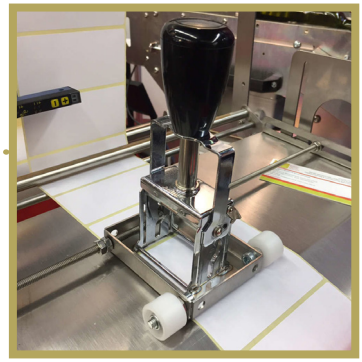
Perfetta per le piccole aziende e per i privati che hanno necessità di etichettare in autonomia, con un macchinario di piccole dimensioni, dal costo contenuto, ma dall'alta produttività
È adatta per bottiglie cilindriche di diametro compreso tra i 45 e i 120 millimetri, e di altezza fra i 50 e i 450.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



Regolatore distanza controetichetta

Timbratore di lotto

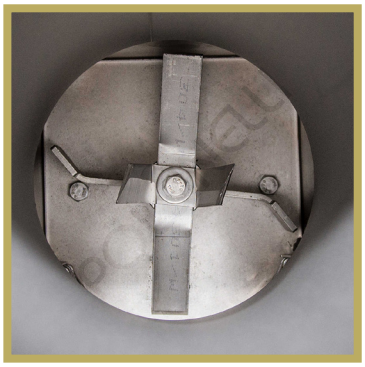
Timbratore posizionato sulla ETI05



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

Mulino per frutta

Il mulino con motore elettrico è un dispositivo progettato per spezzettare tutti i tipi di frutta senza noccioli, come mele e pere, e diverse verdure, quali ad esempio patate e carote.
Interamente realizzata in acciaio inox AISI 304, è adatta a piccoli produttori e alle grandi aziende che operano nel settore alimentare. Con un motore monofase con un voltaggio di 220V, ha una portata di 1000-1200 kg all'ora, la scelta ideale per un uso professionale ad alta produttività.
Il mulino si compone di una tramoggia con una larga apertura per l'immissione, e di una comoda bocca per l'uscita dei prodotti tagliati, sotto la quale si può posizionare agevolmente un contenitore di raccolta di differenti dimensioni. É munito di robusti piedi regolabili e dotato di un sistema di arresto di emergenza all'apertura che assicura il massimo della sicurezza durante l'utilizzo.



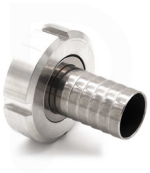
Alimentazione

220 V - 50 Hz 2 kW

Codice	Descrizione	Portata	Dimensioni tramoggia (mm)	Altezza carico (mm)	Altezza scarico (mm)	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
MLP0002	Mulino per frutta	1000-1200 Kg/h	610	1380	520	1100x610x1400h	45,00

Accessori e Ricambi

Codice	Descrizione	Peso (Kg)
RIR0429	Guarnizione CLAMP 1” 1/2 PTFE	0,003
RIR0547	Morsetto inox CLAMP 1”1/2	0,50
RIR0480	Portagomma inox CLAMP 1”1/2 PG20	0,50
RIR0477	Portagomma inox CLAMP 1”1/2 PG30	0,60
RIR0262	Raccordo inox CLAMP 1”1/2 a saldare	0,40
RIR0046	Curva con girello in plastica eno 30	0,03
RIR0018	Portagomma inox DIN32 M c/girello per PG 30	0,35
RIR0468	Portagomma inox DIN32 M per PG 30	0,60
RIR0092	Girella inox DIN32	1,20
RIR0115	Guarnizione DIN32 NBR	0,006
RIP0003	Chiave per raccorderia DIN 25-32	0,36
AMR0001	Basetta in silicone per pentola motorizzata marmellata 35 L	0,04
AMR0002	Basetta in silicone per pentola motorizzata marmellata 50/75 L	0,05
AMR0003	Basetta in silicone per pentola motorizzata marmellata 100 L	0,06
AMR0004	Basetta in silicone per pentola motorizzata marmellata 150/200 L	0,07
ZWP0013	Nastro sigillante ad alta temperatura	0,02
RIR0109	Guarnizione Garolla 60	0,02
RIR0255	Portagomma Inox Garolla 60 PG 60	0,35
RIR0158	Morsetto Inox Garolla 60	0,30



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