BIRRA

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.

Birra

Indice

Pentole inox	12
Kit Homebrewing	17
Impianti a caduta	19
Impianti professionali	21
CIP di lavaggio	21
Pentola di Grant	25
Mulini per malto	26
Contalitri fiscale	28
Agitatore per ammostamento	29
Accessori per impianti	30
Scambiatori di calore	34
Elettropompe	35
Fornelloni	39
Fermentatori fondo piano	41
Fermentatori fondo conico 60°	43
Fermentatori fondo conico 30°	46
Fermentatore fondo conico 60° isobarico	48
Accessori per fermentatori	49
Quadri elettrici	50
Refrigeratori	51
Filtri	52
Tini di priming	58
Riempitrici	60
Tappatrici	65
Etichettatrici	68
Capsulatrici	72
Accessori e ricambi	73

Pentole

Pentola inox con rubinetto

La pentola con rubinetto è un modello di alta qualità progettato specialmente per la produzione di birra ed altri prodotti alimentari. È 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.

Coperchio con pomello

Maniglie di trasporto

Rubinetto inox

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

Pentole

Pentola per produzione birra

Resistente e robusta, la pentola inox per produzione birra è consigliata per le fasi di riscaldamento acqua di sparge ed ammostamento delle birre artigianali e per la cottura del sidro e di altri liquidi alimentari. La pentola è realizzata interamente in acciaio inox 18/10 (AISI 304) con spessore di 1 mm nelle pareti e di 1,5 mm nel fondo, in modo da evitare la caramellizzazione del contenuto.

Coperchio con pomello

Valvola Inox DIN25 con PG20 300-500-600 L

Rubinetto inox

Termometro analogico

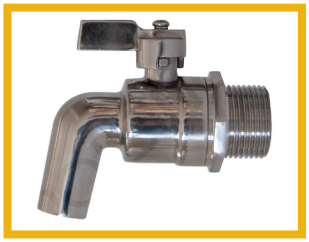
Codice	Descrizione	Caratteristiche	Spessore (mm) Pareti - Fondo	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0158	Pentola produzione birra 35 L	Rubinetto 3/4”	1 - 1,5	Ø 370 x 375h	5,00
ABP0159	Pentola produzione birra 50 L	Rubinetto 3/4”	1 - 1,5	Ø 455 x 370h	6,00
ABP0160	Pentola produzione birra 75 L	Rubinetto 1”	1 - 1,5	Ø 455 x 495h	7,00
ABP0161	Pentola produzione birra 100 L	Rubinetto 1”	1 - 1,5	Ø 530 x 480h	9,00
ABP0162	Pentola produzione birra 150 L	Rubinetto 1”	1 - 1,5	Ø 630 x 490h	12,00
ABP0163	Pentola produzione birra 200 L	Rubinetto 1”	1 - 1,5	Ø 630 x 680h	19,00
ABP0164	Pentola produzione birra 300 L	Valvola DIN25 x PG20	1,5 - 2	Ø 710 x 800h	29,00
ABP0165	Pentola produzione birra 500 L	Valvola DIN25 x PG20	1,5 - 2	Ø 930 x 800h	39,00
ABP0166	Pentola produzione birra 660 L	Valvola DIN25 x PG20	1,5 - 2	Ø 1025 x 800h	45,00

Pentole

Pentola motorizzata

La pentola motorizzata per l'ammostamento, prodotta in acciaio inox 18/10 (AISI 304) di alto spessore e grande resistenza, è l'essenziale per produrre birre artigianali di alta qualità. Con il termometro analogico professionale avrai sempre sotto controllo la temperatura. Il fondo ad alto spessore è ideato per mantenere le giuste temperature durante il processo e prevenire la caramellizzazioni, anche senza coibentazione. Il coperchio spesso è rinforzato con ganci inox. In dotazione: motoriduttore, pale, rubinetto e termometro.

Rubinetto inox



Motoriduttore

Asse con pale per agitazione

Termometro analogico

Valvola Inox DIN25 con PG20 300-500 L

Codice	Descrizione	Alimentazione	kW	Caratteristiche	Spessore (mm) Pareti - Fondo	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0133	Pentola motorizzata 35 L	220 V - 50 Hz	0,09	Rubinetto 3/4"	1 - 1,5	Ø 370 x 525h	12,00
ABP0134	Pentola motorizzata 50 L	220 V - 50 Hz	0,09	Rubinetto 3/4"	1 - 1,5	Ø 455 x 525h	15,00
ABP0135	Pentola motorizzata 75 L	220 V - 50 Hz	0,09	Rubinetto 1"	1 - 1,5	Ø 455 x 645h	17,00
ABP0136	Pentola motorizzata 100 L	220 V - 50 Hz	0,09	Rubinetto 1"	1 - 1,5	Ø 530 x 645h	21,00
ABP0137	Pentola motorizzata 150 L	220 V - 50 Hz	0,09	Rubinetto 1"	1 - 1,5	Ø 630 x 645h	24,00
ABP0138	Pentola motorizzata 200 L	220 V - 50 Hz	0,09	Rubinetto 1"	1 - 1,5	Ø 630 x 830h	29,00
ABP0139	Pentola motorizzata 300 L	220 V - 50 Hz	0,37	Valvola DIN25 x PG20	1,5 - 2	Ø 710 x 950h	54,00
ABP0140	Pentola motorizzata 500 L	220 V - 50 Hz	0,37	Valvola DIN25 x PG20	1,5 - 2	Ø 930 x 950h	75,00

Pentola motorizzata Tri-Clamp

La pentola motorizzata inox per birra con attacco Tri-Clamp è lo strumento professionale ideale da impiegare anche per le produzioni domestiche di birra e nel settore alimentare e farmaceutico. Fabbricata in acciaio inox 18/10 (AISI 304) garantisce una perfetta stabilità chimica. Il coperchio ad alto spessore con agitatore motorizzato viene fissato sulla pentola tramite ganci inox. L'attacco Tri-Clamp rispetta le proprietà organolettiche del prodotto: è composto da una valvola inox CLAMP da 1" 1/2 con portagomma in acciaio inox PG20, guarnizioni e morsetti.

Motoriduttore

Asse con pale per agitazione

Valvola Inox Tri-Clamp

Termometro analogico

Codice	Descrizione	Alimentazione	kW	Valvola inox	Spessore (mm) Pareti - Fondo	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0519	Pentola motorizzata 35 L	220 V - 50 Hz	0,09	CLAMP 1" 1/2 x PG20	1 - 1,5	Ø 370 x 525h	12,50
ABP0520	Pentola motorizzata 50 L	220 V - 50 Hz	0,09	CLAMP 1" 1/2 x PG20	1 - 1,5	Ø 455 x 525h	15,50
ABP0521	Pentola motorizzata 75 L	220 V - 50 Hz	0,09	CLAMP 1" 1/2 x PG20	1 - 1,5	Ø 455 x 645h	17,50
ABP0522	Pentola motorizzata 100 L	220 V - 50 Hz	0,09	CLAMP 1" 1/2 x PG20	1 - 1,5	Ø 530 x 645h	21,50
ABP0523	Pentola motorizzata 150 L	220 V - 50 Hz	0,09	CLAMP 1" 1/2 x PG20	1 - 1,5	Ø 630 x 645h	24,50
ABP0524	Pentola motorizzata 200 L	220 V - 50 Hz	0,09	CLAMP 1" 1/2 x PG20	1 - 1,5	Ø 630 x 830h	29,50
ABP0525	Pentola motorizzata 300 L	220 V - 50 Hz	0,37	CLAMP 1" 1/2 x PG30	1,5 - 2	Ø 710 x 950h	54,50
ABP0585	Pentola motorizzata 500 L	220 V - 50 Hz	0,37	CLAMP 1" 1/2 x PG30	1,5 - 2	Ø 930 x 950h	75,50

Pentole

Pentola di boil

La pentola di boil per la birra è uno strumento professionale realizzato per soddisfare le richieste di aziende e homebrewer. Costruita interamente in acciaio inox 18/10 (AISI 304) con spessore di 1 mm nelle pareti e di 1,5 mm nel fondo, è creata per ridurre i vapori che si generano durante la bollitura,portandoli all'esterno della sala di cottura.

Tubo fumi

Sportellino di ispezione

Valvola DIN 25 (300-500 L)

Rubinetto inox (75-200 L)

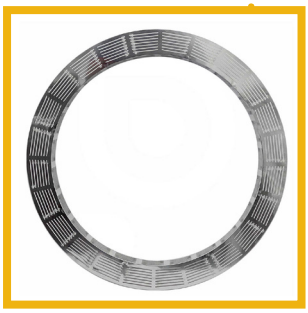
Codice	Descrizione	Caratteristiche	Spessore (mm) Pareti - Fondo	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0122	Pentola di boil 75 L	Rubinetto 1"	1 - 1,5	Ø 455 x 645h	12,00
ABP0123	Pentola di boil 100 L	Rubinetto 1"	1 - 1,5	Ø 530 x 645h	16,00
ABP0124	Pentola di boil 150 L	Rubinetto 1"	1 - 1,5	Ø 630 x 645h	19,00
ABP0125	Pentola di boil 200 L	Rubinetto 1"	1,5 - 2	Ø 630 x 830h	24,00
ABP0126	Pentola di boil 300 L	Valvola DIN25 x PG20	1,5 - 2	Ø 710 x 950h	50,00
ABP0244	Pentola di boil 500 L	Valvola DIN25 x PG20	1,5 - 2	Ø 930 x 950h	70,00

Kit Homebrewing

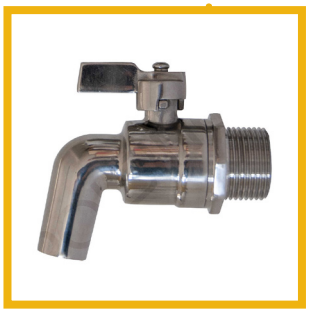
Kit Homebrewing con filtro Halo

Adatto per la cottura e la fermentazione delle birre, il **Kit Homebrewing** è il punto di partenza per chi vuole cominciare a produrre birre artigianali con la tecnica *All Grain*. Si compone di tre pezzi, tutti interamente realizzati in acciaio inox 18/10 (AISI 304) per alimenti: pentola per produzione birra e fermentatore fondo piano della stessa capienza, filtro per trebbie Halo da inserire all'interno della pentola durante la fase di ammostamento.

Filtro Halo



Rubinetto inox



Termometro analogico

Coperchio con pomello

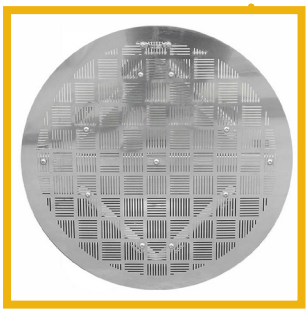
Codice	Descrizione	Rubinetto pentola	Rubinetto fermentatore	Ø Filtro (mm)	Peso (Kg)
ABP0398	Kit Homebrewing 35 L halo	3/4"	1/2"	368	15,00
ABP0399	Kit Homebrewing 50 L halo	3/4"	1/2"	455	17,00
ABP0400	Kit Homebrewing 75 L halo	1"	1/2"	455	20,00
ABP0401	Kit Homebrewing 100 L halo	1"	1/2"	530	29,00
ABP0402	Kit Homebrewing 150 L halo	1"	1/2"	630	36,00
ABP0403	Kit Homebrewing 200 L halo	1"	1/2"	630	47,00

Kit Homebrewing

Kit Homebrewing con filtro doppiofondo

Adatto per la cottura e la fermentazione delle birre, il **Kit Homebrewing** è il punto di partenza per chi vuole cominciare a produrre birre artigianali con la tecnica *All Grain*. Si compone di tre pezzi, tutti interamente realizzati in acciaio inox (AISI 304) 18/10 per alimenti: pentola per produzione birra e fermentatore fondo piano della stessa capienza, filtro per trebbie doppiofondo da inserire all'interno del fermentatore.

Filtro doppiofondo



Rubinetto inox

Termometro analogico

Coperchio con pomello

Codice	Descrizione	Rubinetto pentola	Rubinetto fermentatore	Ø Filtro (mm)	Peso (Kg)
ABP0099	Kit Homebrewing 35 L doppiofondo	3/4"	1/2"	368	15,00
ABP0100	Kit Homebrewing 50 L doppiofondo	3/4"	1/2"	455	17,00
ABP0101	Kit Homebrewing 75 doppiofondo	1"	1/2"	455	20,00
ABP0102	Kit Homebrewing 100 L doppiofondo	1"	1/2"	530	29,00
ABP0103	Kit Homebrewing 150 L doppiofondo	1"	1/2"	630	36,00
ABP0104	Kit Homebrewing 200 L doppiofondo	1"	1/2"	630	47,00

Easy 50/100 con fermentatore fondo piano

Semplici e versatili, gli impianti a caduta **Easy 50** e **Easy 100** sono realizzati in acciaio inox AISI 304 ed alimentati a fiamma diretta. Completi di pentola di sparge, mash motorizzata con filtro halo e fly sparge, boil, fermentatore, elettropompa, tubazioni, birrometri e scambiatore di calore. Soddisfano le esigenze degli appassionati dell'homebrewer e vengono utilizzati in microbirrifici come impianto pilota.

Inserimento malto in mash

Valvola ucita mosto

Fly parge montato

Gli impianti **Easy 50** ed **Easy 100** hanno in dotazione gli stessi accessori, tranne i fornelloni sono che sono in ghisa sull'**Easy 50**, mentre sull'**Easy 100** sono nr. 2 in ghisa ed uno in acciaio inox. Tutti possono essere alimentati sia a gas GPL che metano.

Codice	Descrizione	Produzione	Caratteristiche	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0083	Easy 50	55 L	Sparge 50 L - Mash 50 L - Boil 75 L - Fermentatore 75 L	1900x700x1800h	115,00
ABP0080	Easy 100	110 L	Sparge 100 L - Mash 100 L - Boil 150 L - Fermentatore 150 L	2000x800x1900h	128,00

Impianti

Easy 50/100 con fermentatore fondo conico 60°

Semplici e versatili, gli impianti a caduta **Easy 50** e **Easy 100** sono realizzati in acciaio inox AISI 304 ed alimentati a fiamma diretta. Completi di pentola di sparge, mash motorizzata con filtro halo e fly sparge, boil, fermentatore, elettropompa, tubazioni, birrometri e scambiatore di calore. Soddisfano le esigenze degli appassionati dell'homebrewer e vengono utilizzati in microbirrifici come impianto pilota.

Inserimento malto in mash

Valvola ucita mosto

Fly parge montato

Gli impianti **Easy 50** ed **Easy 100** hanno in dotazione gli stessi accessori, tranne i fornelloni che sono in ghisa sull'**Easy 50**, mentre sull'**Easy 100** sono nr. 2 in ghisa ed uno in acciaio inox. Tutti possono essere alimentati sia a gas GPL che metano.

Codice	Descrizione	Produzione	Caratteristiche	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0421	Easy 50 - 60°	55 L	Mash 50 L - Sparge 50 L - Boil 75 L - Ferm. conico 60° 75 L	1900x700x1800h	121,00
ABP0423	Easy 100 - 60°	110 L	Mash 100 L - Sparge 100 L - Boil 150 L - Ferm. conico 60° 150 L	2000x800x1900h	147,00

JUNIOR 200 Extra

L'impianto per la produzione di birra artigianale **Junior 200 Extra** comprende tutta l'attrezzatura necessaria per la produzione di birra artigianale con metodo *All Grain*. L'impianto è realizzato interamente in acciaio inox AISI 304 per alimenti e comprende tre tini: uno per l'acqua di sparge, uno per l'ammostamento ed uno per la bollitura, tutti dotati di maniglie in acciaio inox e di un fondo piano con bordo bombato per facilitare la pulizia. La dotazione di strutture di supporto garantisce inoltre uno stabile appoggio alle pentole.

ABP0085

Nr. 3 fornelloni inox radiali da 26 kW
Nr. 3 strutture inox per supporto pentola da 200/300 litri
Nr. 1 birrometro inox 200 di misurazione (per pentola di sparge e mash)
Nr. 1 scambiatore maxi 43 a 30 piastre inox, smontabili e sanificabili
Nr. 1 elettropompa Ep Mini B per sparge e travasi, con potenziometro per regolazione flusso con carrello in acciaio inox
Nr. 1 elettropompa Ep Midex 30 B per whirlpool e travasi con carrello in acciaio inox
Mt. 6 tubo hot beer Red Ø 20
Mt. 2 tubo hot beer Red Ø 32
Nr. 1 chiave per raccorderia Din 25/32

Codice	Descrizione	Produzione	Caratteristiche	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0085	Junior 200 Extra	200 L	Completo di accessori	2500 x 720 x 1300h	230,00
ABP0240	Junior 200 a caduta	200 L	Con supporti inox - Senza accessori	2500 x 720 x 1300h	220,00

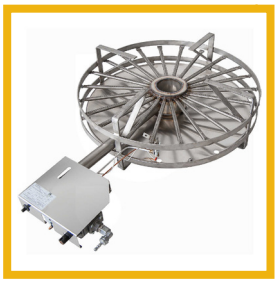
Impianti

JUNIOR 300 Extra

Idoneo per la produzione di circa 250 litri di birra a cotta, è interamente realizzato in acciaio inox AISI 304. L'impianto si compone di tre pentole da 300 L destinate per: acqua di sparge, ammostamento e bollitura. Ogni pentola è dotata di scarico totale orientabile, scarico parziale con portagomma Ø 20 mm, termometro analogico, pozzetto supplementare e sono fornite di fornelloni a gas da 26 Kw con accensione piezoelettrica, fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.
La pentola di sparge è corredata di coperchio inox parapolvere, mentre quella di mash è dotata di agitatore motorizzato, sfera di sparge, portella svuotamento trebbie e filtro doppiofondo. La pentola di boil ha il coperchio con attacco fumi ed attacchi whirlpool.

Valvole DIN 25 x PG20

3 Fornelloni 26 kW



Portella tonda Ø 300

Agitatore per Mashing

Nr. 3 fornelloni inox radiali da 26 kW
Nr. 3 strutture inox per supporto pentola da 300 litri
Nr. 1 birrometro inox 300 di misurazione (per pentola di sparge e mash)
Nr. 1 scambiatore maxi 43 a 30 piastre inox, smontabili e sanificabili
Nr. 1 elettropompa Ep Mini B per sparge e travasi, con potenziometro per regolazione flusso con carrello in acciaio inox
Nr. 1 elettropompa Ep Midex 30 B per whirlpool e travasi con carrello in acciaio inox
Mt. 6 tubo hot beer Red Ø 20
Mt. 2 tubo hot beer Red Ø 32
Nr. 1 chiave per raccorderia Din 25/32

Codice	Descrizione	Produzione	Caratteristiche	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0086	Junior 300	220 L	Senza accessori	3650 x 1900 x 1400h	288,00
ABP0087	Junior 300 Extra	220 L	Completo di accessori	3650 x 1900 x 1400h	310,00
ABP0393	Junior 300 Full	220 L	Completo di accessori, Brew Touch e Grant	3650 x 1900 x 1400h	330,00

JUNIOR 500 Extra

L'impianto per la produzione di birra artigianale **Junior 500 Extra** comprende tutta l'attrezzatura necessaria per soddisfare le richieste di microbirrifici. L'impianto è realizzato interamente in acciaio inox AISI 304 per alimenti e comprende tre tini: uno per l'acqua di sparge, uno per l'ammostamento ed uno per la bollitura, tutti dotati di un fondo piano con bordo bombato per facilitare la pulizia. La dotazione di strutture di supporto garantisce, inoltre, uno stabile appoggio alle pentole. La pentola di sparge è corredata di coperchio inox parapolvere, mentre quella di mash è dotata di agitatore motorizzato, sfera di sparge, portella svuotamento trebbie e filtro doppiofondo. La pentola di boil ha il coperchio con attacco fumi ed attacchi whirlpool.

Nr. 1 fornelloni inox radiali da 26 kW con accensione piezoelettrica, fiamma pilota e sicurezza.
Nr. 2 fornelloni inox radiali da 35 kW con accensione piezoelettrica, fiamma pilota e sicurezza.
Nr. 3 strutture inox per supporto pentola da 500 litri
Nr. 1 birrometro inox 500 di misurazione (per pentola di sparge e mash)
Nr. 1 scambiatore maxi 80 a 22 piastre inox, smontabili e sanificabili
Nr. 1 elettropompa Ep Mini B con potenziometro e carrello in acciaio inox
Nr. 1 elettropompa Ep Midex 30 B per whirlpool e travasi con carrello inox
Mt. 8 tubo hot beer Red Ø 20
Mt. 2 tubo hot beer Red Ø 32
Nr. 1 chiave per raccorderia Din 25/32

Centralina Brew Touch

Codice	Descrizione	Produzione	Caratteristiche	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0088	Junior 500	420 L	Senza accessori	3650 x 1900 x 1400h	465,00
ABP0089	Junior 500 Extra	420 L	Completo di accessori	3650 x 1900 x 1400h	490,00
ABP0091	Junior 500 Full	420 L	Completo di accessori, Brew Touch e Grant	3650 x 1900 x 1400h	500,00
ABP0025	Centralina Brew Touch	/	Completa di sonde e controllo fornelloni	600 x 600 x 1300h	14,00

Altri impianti serie JUNIOR

Codice	Descrizione	Produzione	Caratteristiche	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0261	Junior 660 Extra	520 L	Completo di accessori	3650 x 1900 x 1400h	500,00
ABP0092	Junior 660 Full	520 L	Con Brew Touch e Grant	3650 x 1900 x 1400h	600,00
ABP0093	Junior 800 Full	620 L	Con Brew Touch e Grant	3650 x 1900 x 1400h	700,00

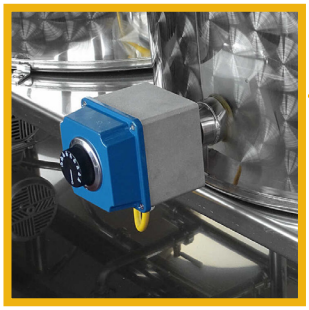
Pulizia e sanificazione

CIP di lavaggio

L'impianto di lavaggio **Clean in Place** è un dispositivo pratico per pulire, igienizzare e depurare dai residui le superfici interne ed esterne di serbatoi, apparecchiature, tubi, filtri e raccordi utilizzati dai birrifici ed aziende alimentari.
Il **Clean in Place**, realizzato interamente in acciaio inox 18/10 per alimenti, si compone di un telaio in scatolato completo di ruote pivottanti, che agevolano gli spostamenti e di serbatoi. Sono corredati di elettropompe con 0,75 kW e portata 110 L/m per garantire la pressione necessaria alle spry ball di funzionare efficacemente.

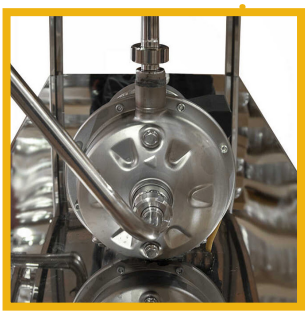
Valvole DIN 25 con PG20

Termostato per resistenze

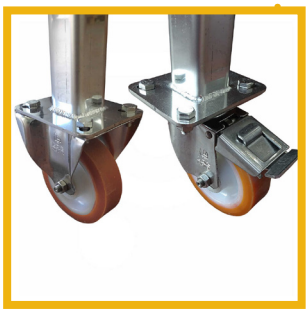


Restistenze

Elettropompa



4 ruote di cui 2 con freno



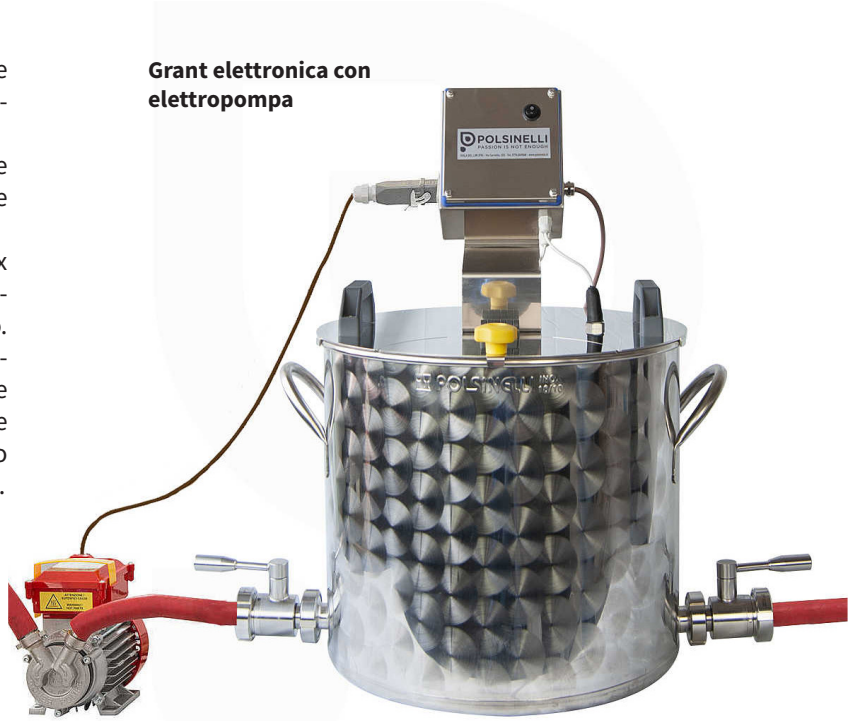
Codice	Descrizione	Serbatoi	Alimentazione	kW	Valvole	Resistenza	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0272	CIP 50 L	3	220 V - 50 Hz	0,75	DIN15 x PG20	-	1285x400x1160h	58,00
ABP0095	CIP 50 L con resistenza	3	220 V - 50 Hz	0,75	DIN15 x PG20	2 Kw	1285x400x1160h	60,00
ABP0094	CIP 100 L con resistenza	3	220 V - 50 Hz	0,75	DIN15 x PG20	2 Kw	1500x500x1350h	70,00
ABP0456	CIP 200 L con resistenza	3	220 V - 50 Hz	0,75	DIN15 x PG20	4 Kw	1975x650x1750h	90,00
ABP0503	CIP 50 L	2	220 V - 50 Hz	0,75	DIN15 x PG20	-	856x400x1160h	40,00
ABP0504	CIP 50 L con resistenza	2	220 V - 50 Hz	0,75	DIN15 x PG20	2 Kw	856x400x1160h	42,00
ABP0506	CIP 100 L con resistenza	2	220 V - 50 Hz	0,75	DIN15 x PG20	2 Kw	1000x500x1350h	45,00

Accessori per impianti

Pentola di Grant

La **pentola di Grant** ha il compito di accumulare il mosto a caduta, al fine di trasferirlo successivamente nella pentola di boil tramite una pompa.
E' progettata per consentire un filtraggio efficace e favorire il flusso di acqua utilizzato per risciacquare le trebbie.
La **pentola di Grant** è munita di due valvole inox DIN25 che consentono di regolare il flusso in entrata ed uscita al fine di ottenere un filtraggio perfetto.
Grazie a un sensore integrato (solo Grant elettronica) che aziona automaticamente l'accensione e lo spegnimento della pompa, è in grado di offrire massima praticità d'uso agli operatori che devono effettuare altre lavorazioni contemporaneamente.

Grant elettronica con elettropompa



Grant

Valvola DIN25

Sensori di rilevamento

Quadro elettrico

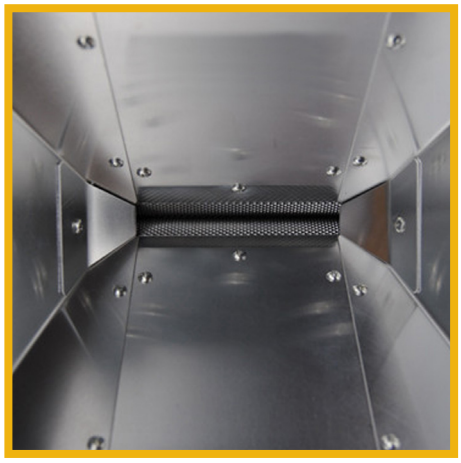
Codice	Descrizione	Capacità	Alimentazione	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0237	Grant	50 L	-	580 x 700h	7,18
ABP0230	Grant elettronica con pompa	50 L	220 V - 50 Hz	580 x 700h	9,30

Accessori per impianti

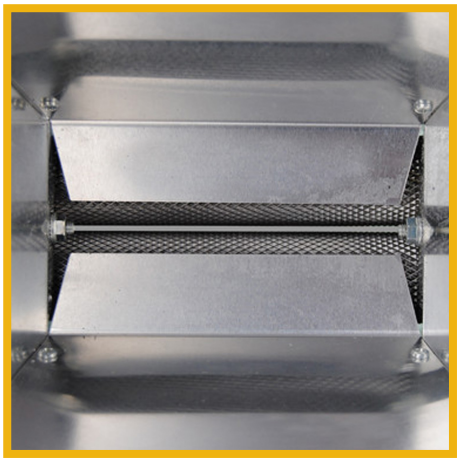
Mulino Smart

La preparazione del malto è una fase essenziale nell'home-brewing. Il mulino a due rulli di Polsinelli è lo strumento più adatto per effettuare questa operazione con facilità. Realizzato interamente in metallo con rulli in acciaio inox cotronati, per il massimo della resistenza a usura e umidità, il mulino per malto d'orzo può essere azionato manualmente grazie alla comoda maniglia oppure essere collegato a un trapano elettrico.

Mulino smart 3 rulli



Mulino smart 2 rulli



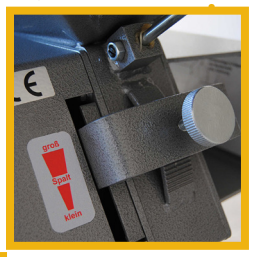
Codice	Descrizione	Produzione	Regolazione rulli (mm)	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0110	Smart 2 rulli	Fino a 70 Kg/h	da 0,6 a 2,5 (da 0,1" a 0,025")	210 x 225 x 270h	4,36
ABP0254	Smart 2 rulli con base in legno	Fino a 70 Kg/h	da 0,6 a 2,5 (da 0,1" a 0,025")	380 x 480 x 280h	5,60
ABP0111	Smart 3 rulli	Fino a 70 Kg/h	da 0,6 a 1,6 (da 0,1" a 0,063")	324 x 300 x 325h	7,00
ABP0268	Smart 3 rulli con base in legno	Fino a 70 Kg/h	da 0,6 a 1,6 (da 0,1" a 0,063")	380 x 480 x 425h	9,30

Accessori per impianti

Mulino Derby

Il mulino elettrico **Derby** è uno dei migliori accessori in commercio per la lavorazione di malto, cereali e altri alimenti. Realizzato in acciaio, garantisce una capacità di 180-200 kg di prodotto all'ora. Il dispositivo è corredato di un motore elettrico 380 V con protezione, completo di interruttore. Il mulino professionale **Derby** ha una trasmissione a cinghia, doppio disco e tramoggia con griglia e magnete. È inoltre dotato di rulli di schiacciamento completi di protezione anti usura, che assicurano una regolazione rapida e precisa della distanza di schiacciamento, utile per migliorare la resa finale della produzione.

Regolazione rulli



Cinghia bloccasacco

Supporto

Codice	Descrizione	Alimentazione	kW	Portata	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0108	Derby 10-12	220 V - 50 Hz	1,1	180 Kg/h	650 x 400 x 450h	40,00
ABP0109	Derby 15-22	380 V - 50 Hz	1,5	200 Kg/h	650 x 400 x 450h	40,00
ABP0274	Derby 15-22 con supporto e cinghia bloccasacco	380 V - 50 Hz	1,5	200 Kg/h	850 x 750 x 1450h	60,00
ABP0026	Cinghia per sacco	/	-	-	300 x 300 x 250h	2,00
ABP0218	Supporto per mulino	/	-	-	850 x 750 x 1000h	20,00

Accessori per impianti

Contalitri Krohne 1500

Il **Contalitri Krohne 1500** è appositamente progettato per rimanere pulito e sterile in conformità alle esigenze dell'industria alimentare e farmaceutica. Il sensore di flusso permette le procedure CIP/SIP ed è conforme ai requisiti FDA per i materiali a contatto con gli alimenti, ed è certificato secondo le norme igienico-sanitarie EHEDG e 3A.

Il misuratore di flusso è di facile istallazione poiché già completo di convertitore. Può essere istallato in posti soggetti ad alte temperature o vibrazioni. Il convertitore può essere protetto in alloggiamenti di acciaio inox per processi che prevedano procedure di pulizia con detergenti aggressivi che normalmente possono danneggiare il rivestimento in poliuretano standard.

Il misuratore di flusso fornisce un'elevata precisione nella misurazione del flusso del fluido, sia per la miscelazione che per il dosaggio, anche in caso di flussi intermittenti. Il dispositivo continua a fornire prestazioni ottimali anche in presenza di composti con bassa conducibilità come nel caso di glucosio o concentrati di succo di frutta.

Codice	Range di temperature di processo	Valore nominale	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
EPP0216	-40. . . 140°C / -40. . . +284°F	da DN2.5 a DN150	235 x 250 x 280h	5,00

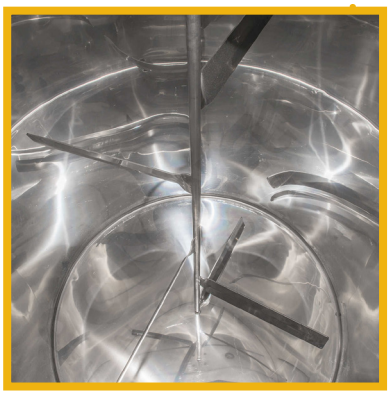
Accessori per impianti

Agitatore per ammostamento

Kit agitatore per motorizzare la pentola Polsinelli di ammostamento.
La lunghezza dell'asse con pale è disponibile sia per l'utilizzo con filtro doppiofondo che con filtro Halo.
Il Kit è composto da un coperchio inox alto spessore rinforzato con ganci di fissaggio, motore 220V con interruttore, sportellino di ispezione e asse con pale per il mashing.

Installazione su pentola

Pale di miscelazione

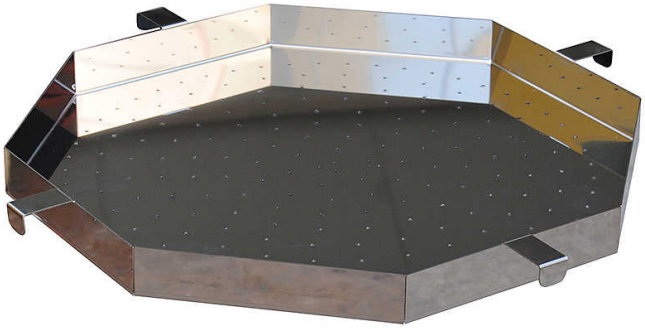


Codice	Caratteristiche	Alimentazione	kW	Ø Coperchio (mm)	Altezza asse (mm)	Lunghezza pala (mm)	Peso (Kg)
ABP0298	Per pentola 35 L filtro doppiofondo	220 V - 50 Hz	0,09	385	315	130	7,85
ABP0299	Per pentola 50 L filtro doppiofondo	220 V - 50 Hz	0,09	475	315	165	8,50
ABP0300	Per pentola 75 L filtro doppiofondo	220 V - 50 Hz	0,09	475	438	165	9,20
ABP0301	Per pentola 100 L filtro doppiofondo	220 V - 50 Hz	0,09	556	438	195	10,00
ABP0302	Per pentola 150 L filtro doppiofondo	220 V - 50 Hz	0,09	655	438	240	12,25
ABP0303	Per pentola 200 L filtro doppiofondo	220 V - 50 Hz	0,09	655	618	240	14,30
ABP0370	Per pentola 300 L filtro doppiofondo	220 V - 50 Hz	0,37	743	820	326	25,00
ABP0001	Per pentola 35 L filtro Halo	220 V - 50 Hz	0,09	385	370	130	8,40
ABP0002	Per pentola 50 L filtro Halo	220 V - 50 Hz	0,09	475	370	165	9,10
ABP0003	Per pentola 75 L filtro Halo	220 V - 50 Hz	0,09	475	493	165	9,80
ABP0004	Per pentola 100 L filtro Halo	220 V - 50 Hz	0,09	556	493	195	10,30
ABP0005	Per pentola 150 L filtro Halo	220 V - 50 Hz	0,09	655	493	240	13,00
ABP0006	Per pentola 200 L filtro Halo	220 V - 50 Hz	0,09	655	673	240	15,30
ABP0007	Per pentola 300 L filtro Halo	220 V - 50 Hz	0,37	743	875	326	26,50

Accessori per impianti

Fly sparge

Grazie a questo accessorio, lo sparge non è più un problema. Senza fatica e ottimizzando i tempi di lavoro, durante lo sparge ci si può dedicare ad altre attività.
Con il nuovo modello "octagonal" abbiamo eliminato saldature, ma soprattutto abbiamo una superficie piana, dove l'acqua si distribuirà con maggior uniformità. Dotato di ganci di appoggio.



Codice	Descrizione	Per Ø interno (mm)	Peso (Kg)
ABP0075	Fly sparge per pentola da 35 L	da 355 a 370	1,06
ABP0076	Fly sparge per pentola da 50-75 L	da 440 a 450	1,52
ABP0073	Fly sparge per pentola da 100 L	da 510 a 530	2,00
ABP0074	Fly sparge per pentola da 150-200 L	da 600 a 640	2,80

Kit sfera di sparge

Il kit sfera di sparge PG20 in acciaio inox è un pratico attrezzo impiegato nel processo di produzione della birra per supportare la tecnica di sparging in modo efficace.
Il Kit è composto da:
Sfera di Sparge inox AISI 316 Ø 50 1/2 F
Valvola inox AISI 304 DN15 3/4" F x 3/4" M
Nipplo ridotto inox AISI 304 3/4" x 1/2" MM
PG curvo inox AISI 304 c/girello F 3/4" PG20
Guarnizione rossa in fibra 1/2"

Codice	Caratteristiche	Peso (Kg)
ABP0203	Per pentola di mash da 300 L in su	2,60

Pala inox per whirlpool

Asta inox per trapano elettrico che grazie alle pale riesce a creare il vortice che permetterà a proteine e luppolo in pellet di concentrarsi al centro e finire sul fondo, formando il classico cono. Di facile utilizzo, garantisce un risultato professionale.

Codice	Caratteristiche	Peso (Kg)
ABP0273	Per trapano elettrico	0,68

Accessori per impianti

Filtro per trebbie Halo

Questo speciale filtro è stato ideato e realizzato dalla ditta Polsinelli per soddisfare le necessità degli homebrewer più esigenti che vogliono raggiungere il fondo del contenitore provvisto di filtro.

L'UNICO FILTRO CHE VI PERMETTE DI RIMESCOLARE FACILMENTE LE FARINE DEPOSITATE SUL FONDO.

Le zone di maggior concentrazione di calore (perché in corrispondenza della fiamma, sul fondo della pentola) saranno facilmente raggiungibili, quindi sarà più difficile provocare bruciature delle farine depositate sul fondo.

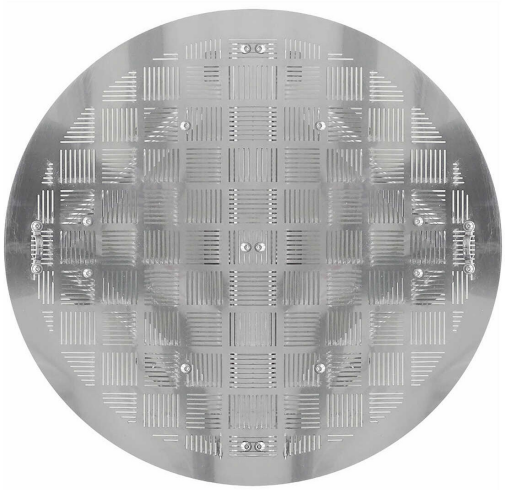
Codice	Caratteristiche	Ø (mm)	Altezza (mm)	Spessore asola (mm)	Peso (Kg)
ABP0275	Filtro Halo per pentola 25 L	300	55	1,5	0,65
ABP0069	Filtro Halo per pentola 35 L - Per fermentatore 50-75 L	366	55	1,5	0,86
ABP0070	Filtro Halo per pentola 50/75 L - Per fermentatore 100 L	452	55	1,5	1,06
ABP0071	Filtro Halo per pentola 100 L	528	55	1,5	1,25
ABP0072	Filtro Halo per pentola 150/200 L	628	55	1,5	1,55
ABP0338	Filtro Halo per pentola 300 L	708	65	1,5	4,06
ABP0352	Filtro Halo per pentola 500 L	928	65	1,5	5,00

Filtro per trebbie doppiofondo

Il filtro per trebbie è un prodotto appositamente pensato per creare un sottofondo da utilizzare nella fase di filtraggio e sparging della birra, perfetto per gli homebrewer ed i produttori che utilizzano il metodo di produzione *All Grain*.

Si tratta di un componente realizzato in acciaio inox AISI 304, altamente resistente e ideale per il filtraggio del liquido nella fase successiva all'ammostamento.

La griglia per trebbie viene facilmente installata sul fondo della pentola dove rimarrà durante tutti gli step di ammostamento fino al mash-out per permettere la fase di filtraggio/sparge in maniera professionale ed efficace.



Codice	Descrizione	Ø (mm)	Altezza (mm)	Spessore asola (mm)	Peso (Kg)
ABP0276	Filtro doppiofondo per pentola 25 L	300	50	1,5	1,16
ABP0058	Filtro doppiofondo per pentola 35 L	368	50	1,5	1,45
ABP0059	Filtro doppiofondo per pentola 50/75	453	50	1,5	2,80
ABP0060	Filtro doppiofondo per pentola 100 L	528	50	1,5	3,75
ABP0061	Filtro doppiofondo per pentola 150/200 L	629	50	1,5	5,05
ABP0062	Filtro doppiofondo per pentola 300 L	708	65	1,5	6,00
ABP0063	Filtro doppiofondo per pentola 500 L	928	65	1,5	12,40
ABP0057	Filtro doppiofondo per pentola 660/800 L	1022	65	1,5	14,30

Accessori per impianti

Filtro a cesto per trebbie

Il filtro per trebbie a cesto per pentole Polsinelli è un elemento di grande utilità durante la fase di lavorazione della birra in quanto permette di separare, nel modo più semplice e veloce, gli involucri esterni e le frazioni del cereale insoluti dal mosto.
In questo modo è possibile effettuare le diverse fasi di mashing, sparging e cottura nello stesso contenitore. Interamente realizzato in acciaio inox, il filtro a cestello può essere utilizzato anche nelle pentole dotate di pozzetto per sonda di temperatura.

Codice	Descrizione	Ø (mm)	Altezza (mm)	Ø fori (mm)	Peso (Kg)
ABP0490	Filtro a cesto per pentola 25 L	290	340	1,5	3,00
ABP0064	Filtro a cesto per pentola 35 L	340	340	1,5	4,25
ABP0065	Filtro a cesto per pentola 50 L	427	340	1,5	5,35
ABP0066	Filtro a cesto per pentola 75 L	427	470	1,5	7,20
ABP0067	Filtro a cesto per pentola 100 L	490	430	1,5	8,10
ABP0262	Filtro a cesto per pentola 150 L	570	470	1,5	10,70
ABP0068	Filtro a cesto per pentola 200 L	570	630	1,5	12,00
ABP0372	Filtro a cesto per pentola 300 L	640	790	1,5	20,00
ABP0535	Filtro a cesto per pentola 500 L	830	790	1,5	39,00

Supporti inox per pentole

Il supporto per pentola è un utile accessorio da impiegare nel processo di produzione della birra. 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

Accessori per impianti

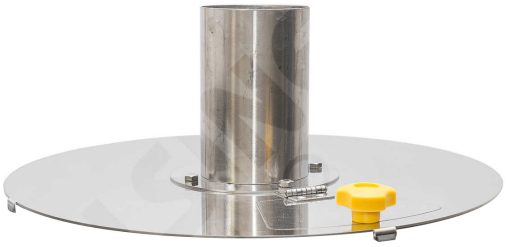
Coperchio parapolvere

Il coperchio in acciaio inox con pomello è un accessorio indispensabile per proteggere il prodotto contenuto nei serbatoi. La scelta di questo accessorio si rivela perfetta per garantire il massimo dell'igiene e della sicurezza durante ogni fase di stoccaggio e conservazione.

Codice	Descrizione	Ø (mm)	Peso (Kg)
SIR0322	Coperchio inox per pentola da 25 L	300	0,05
SIR0070	Coperchio inox per pentola da 35 L	385	0,06
SIR0071	Coperchio inox per pentola da 50/75 L	475	0,92
SIR0072	Coperchio inox per pentola da 100 L	550	1,30
SIR0073	Coperchio inox per pentola da 150/200 L	650	1,66
SIR0074	Coperchio inox per pentola da 300 L	730	2,15
SIR0069	Coperchio inox per pentola da 500 L	1055	4,00

Coperchio di boil

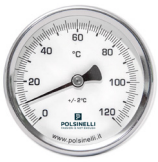
Il coperchio fumi in acciaio inox è indispensabile per incanalare i vapori che si creano durante la bollitura e portarli facilmente all'esterno della sala di cottura. Lo sportellino d'ispezione facilita la gittata dei luppoli.



Codice	Caratteristiche	Ø tubo fumi (mm)	Ø (mm)	Peso (Kg)
ABP0353	Per pentola di boil 50/75 L con sportellino di ispezione	100	475	4,50
ABP0354	Per pentola di boil 100 L con sportellino di ispezione	100	555	5,05
ABP0355	Per pentola di boil 150/200 L con sportellino di ispezione	100	655	6,70
ABP0409	Per pentola di boil 300 L con sportellino di ispezione	100	742	8,10
ABP0553	Per pentola di boil 500 L con sportellino di ispezione	100	960	10,00
ABP0554	Per pentola di boil 660/800 L con sportellino di ispezione	100	1052	15,00

Termometro

Il termometro è uno strumento indispensabile per la precisa misurazione della temperatura. La sua applicazione trova spazio sia in ambito industriale che nelle produzioni casalinghe.



Codice	Descrizione	Caratteristiche	Peso (Kg)
ABP0222	Termometro adesivo a cristalli liquidi	Range di temperatura 8-24°C / 46-82°F	0,002
ABP0221	Termometro con pozzetto inox 65 mm	Intervallo da 0°C a +120°C	0,10
ABP0435	Termometro con pozzetto inox 110 mm	Intervallo da 0°C a +120°C	0,15
ABP0434	Pozzetto a battuta per sonda 54 mm	Filettato da 1/2" e vite di serraggio	0,06
ABP0433	Pozzetto a battuta per sonda 115 mm	Filettato da 1/2" e vite di serraggio	0,07

Accessori per impianti

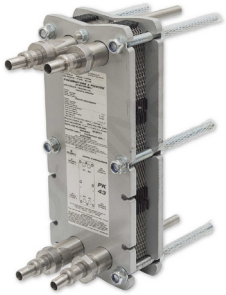
Birrometro

Asta Inox segnalivello ad immersione. Grazie alla sua scala gruaduata, permette di misurare la quantità di liquido all'interno di pentole e serbatoi.

Codice	Descrizione	Caratteristiche	Peso (Kg)
ABP0454	Birrometro Inox 30	Per pentola da 25 L	0,20
ABP0019	Birrometro Inox 70	Per pentola da 35 L e serbatoi/fermentatori da 35/50/75 L	0,22
ABP0020	Birrometro Inox 90	Per pentola da 50/75 L e serbatoi/fermentatori/priming da 100 L	0,18
ABP0013	Birrometro Inox 130	Per pentola da 100 L	0,20
ABP0014	Birrometro Inox 190	Per pentola da 150/200 L	0,22
ABP0015	Birrometro Inox 300	Per pentola da 300 L	0,60
ABP0017	Birrometro Inox 540	Per pentola da 500 L	0,80
ABP0018	Birrometro Inox 800	Per pentola da 660/800 L	1,00
ABP0011	Birrometro Inox fermentatore 150/200	Per serbatoi/fermentatori/priming da 150/200 L	0,22
ABP0012	Birrometro Inox per fermentatore 300	Per serbatoi/fermentatori/priming da 300 L	0,60
ABP0322	Birrometro Inox per fermentatore 380	Per serbatoi/fermentatori da 380 L	0,65
ABP0021	Birrometro Inox per tino di priming 500	Per serbatoi/priming da 500 L	0,80
ABP0022	Birrometro Inox per tino di priming 700	Per serbatoi/priming da 700 L	1,00
ABP0023	Birrometro Inox per tino di priming 1000	Per serbatoi/priming da 1000 L	1,30

Scambiatori di calore

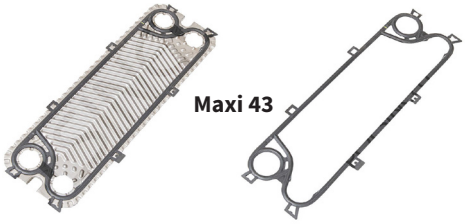
Strumento idoneo a trasferire la temperatura di un fluido ad un altro fluido. Lo scambio termico avviene attraverso piastre inox singole dello scambiatore o serpentina, senza che ci sia mescolamento tra i due fluidi.

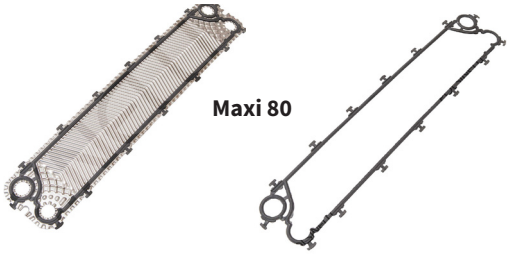


Codice	Descrizione	Caratteristiche	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0202	Serpentina inox	Superfice di scambio 0,18 m^2 - PG 12 mm	Ø300x450h	0,50
ABP0183	40 piastre saldobrasate	Superfice di scambio 0,57 m^2 - PG20 mm	200x90x101h	2,40
ABP0177	Maxi 43 a 30 piastre inox	Piastre smontabili - Superfice di scambio 1,29 m^2 - PG20mm	200x340x470h	37,00
ABP0179	Maxi 80 a 22 piastre inox	Piastre smontabili - Superfice di scambio 1,76 m^2 - PG20mm	200x250x760h	57,00
ABP0180	Maxi 80 a 40 piastre inox	Piastre smontabili - Superfice di scambio 3,20 m^2 - PG20mm	200x350x760h	62,00
ABP0181	Maxi 80 a 60 piastre inox	Piastre smontabili - Superfice di scambio 4,80 m^2 - PG20mm	200x430x760h	67,00

Accessori per impianti

Accessori e ricambi per scambiatori di calore



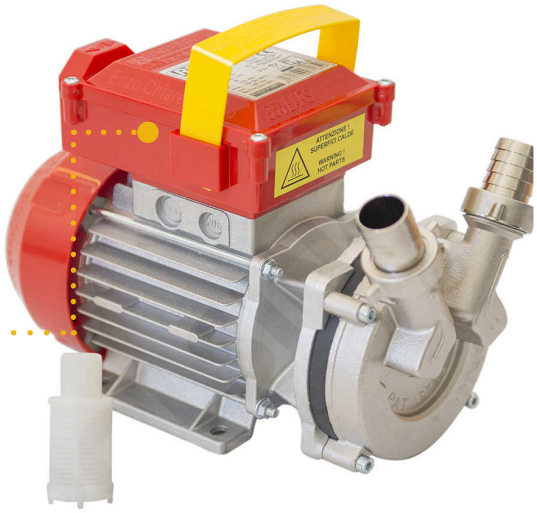


Codice	Descrizione	Caratteristiche	Peso (Kg)
ABR0073	Guarnizione per piastra Maxi 43	Materiale: EPDM	0,04
ABR0053	Guarnizione per piastra Maxi 80	Materiale: EPDM	0,06
ABP0168	Piastra inox per Maxi 43	Materiale: Acciaio inox AISI 316	0,32
ABR0029	Piastra inox per Maxi 80	Materiale: Acciaio inox AISI 316	0,36
ABP0204	Staffe inox per Maxi 43/80	Per fissaggio scambiatori serie Maxi	2,50

Elettropompe Novax Beer

L'elettropompa **Novax Beer** è uno strumento pratico e funzionale per il travaso di liquidi caldi ed è consigliato specialmente per la lavorazione della birra. Si tratta di un modello bidirezionale e autoadescante, capace di funzionare anche a secco.
Il sistema di travaso funziona egregiamente a contatto con liquidi fino a 95°C, grazie alle guarnizioni in Viton® che resistono a temperature elevate. Questo fa dell'elettropompa **Novax Beer** la scelta ideale per produttori di birra che necessitano di un apparecchio professionale e compatto per il loro lavoro.

Interruttore bidirezionale



Codice	Descrizione	Alimentazione	Potenza	RPM	Portata	Filetto e portagomma	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
EPP0066	20 Beer	220V - 50 Hz	0,5 Hp	2850	40 L/min	3/4" GAS x PG20	230x120x190h	6,00
EPP0068	20 Beer con valvola	220V - 50 Hz	0,5 Hp	2850	40 L/min	3/4" GAS x PG20	230x120x190h	6,50
EPP0205	20 Beer Low	220V - 50 Hz	0,5 Hp	1450	5 L/min	3/4" GAS x PG20	230x120x190h	6,00
EPP0206	20 Beer Low con valvola	220V - 50 Hz	0,5 Hp	1450	5 L/min	3/4" GAS x PG20	230x120x190h	6,50
EPP0070	25 Beer	220V - 50 Hz	0,9 Hp	1450	40 L/min	1" GAS x PG25	250x120x190h	7,00
EPP0271	30 Beer	220V - 50 Hz	1,2 Hp	1450	84 L/min	1" GAS x PG30	310x210x150h	15,00

Accessori per impianti

Elettropompe Girante flessibile

L'elettropompa **serie Beer** è un pratico ed efficace strumento per il travaso veloce di liquidi caldi fino a 95°C, consigliata per l'homebrewing e la produzione professionale di birra. Lo strumento è fornito di girante flessibile che varia dai 285 ai 1400 rpm (a seconda del modello) ed è capace di trasferire liquidi, anche viscosi e con corpi in sospensione, in maniera continuata e dunque perfetto per prodotti alimentari e per la birra.
Grazie al numero di giri ridotto, l'elettropompa permette di preservare le caratteristiche organolettiche e visive del liquido travasato. Lo strumento è autoadescante e reversibile, capace dunque di aspirare la birra in entrambi i sensi.

EP Minor 40 Beer 380V con variatore meccanico

EP Mini 20 Beer

EP Mini 20 Beer con inverter

EP Midex 30 Beer

EP Midex 30 Beer con inverter

Codice	Descrizione	Alimentazione	Potenza	RPM	Portata L/min	Filetto e portagomma	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
EPP0029	EP Mini 20 Beer	220V - 50 Hz	0,5 Hp	900	17 L	3/4" GAS x PG20	276x180x140h	9,00
EPP0030	EP Mini 20 Beer inverter	220V - 50 Hz	0,5 Hp	285-1400	4,5 - 26,6	3/4" GAS x PG20	276x140x180h	9,00
EPP0025	EP Midex 30 Beer	220V - 50 Hz	1 Hp	1400	96	DIN25 x PG30	338x215x159h	15,00
EPP0026	EP Midex 30 Beer inverter	220V - 50 Hz	1 Hp	285-1400	20 - 96	DIN25 x PG30	338x159x215h	16,00
EPP0034	EP Minor 40 Beer Var. Mec.	380V - 50 Hz	2 Hp	190-900	115	DIN40 x PG40	1030x440x610h	63,00

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
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

Accessori per impianti

Elettropompe Monovite Rotore interno inox

L'elettropompa monovite è pensata per offrire a chi lavora nel settore alimentare un supporto professionale per il travaso di liquidi di vario tipo. Questo strumento può, infatti, essere utilizzato nel campo dell'enologia, dell'olearia e della produzione della birra.
Si tratta di una pompa di tipo monovite, capace dunque di travasare in modo continuativo e senza pulsazioni fluidi di diversa natura, anche caldi. Grazie all'alta qualità dei materiali utilizzati per la costruzione di telaio e dei componenti a contatto con il liquido, lo strumento rispetta le caratteristiche organolettiche del liquido travasato.

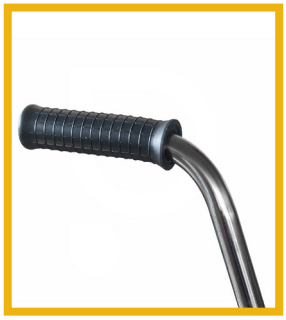
P30 A.T. con inverter

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

Accessori per impianti

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.

Interruttore bidirezionale

Girante flessibile in neoprene

Flexi 60

Flexi 30

Flexi 40

Flexi 50

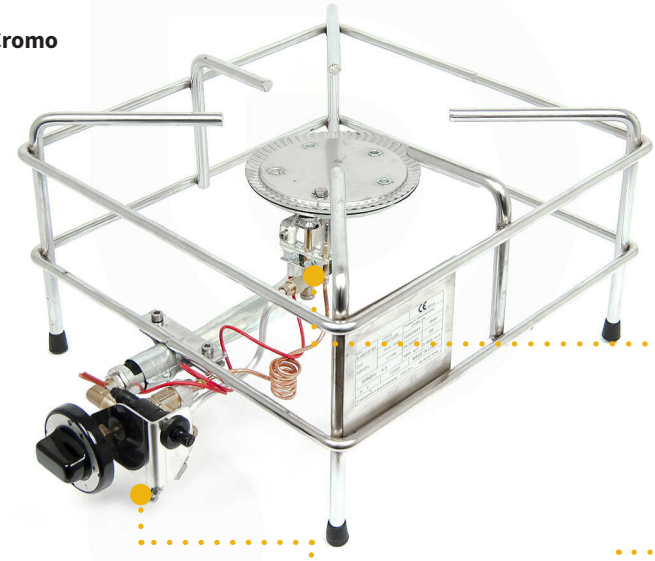
Codice	Descrizione	Potenza	Portata	RPM	Alimentazione	Portagomma	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
EPP0013	Flexi 30 con carrello inox	1,2 Hp	60 hL/h	900	220V - 50 Hz	1”1/4 GAS x PG30	650x300x500h	18,00
EPP0014	Flexi 40 con carrello inox	1,2 Hp	100 hL/h	900	220V - 50 Hz	GAROLLA 40 x PG40	650x300x500h	20,00
EPP0016	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

Accessori per impianti

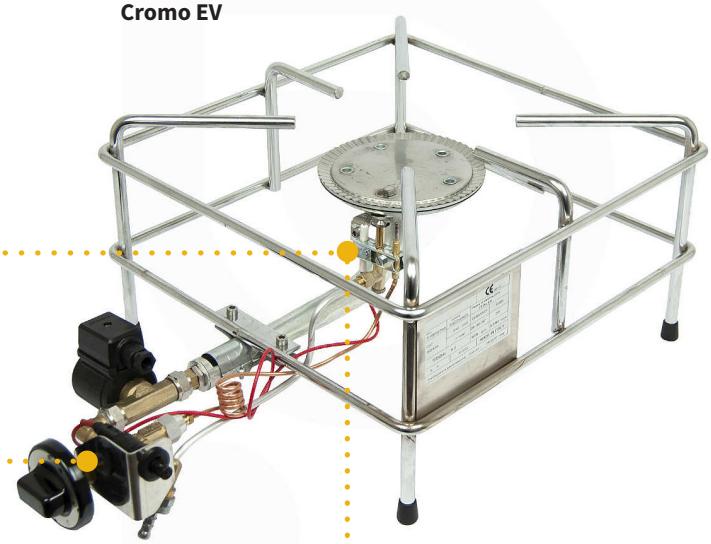
Fornelloni Cromo e Ghisa

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 ed elettrovalvola.

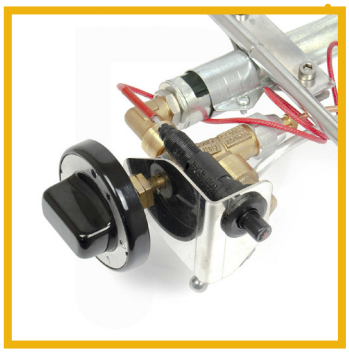
Cromo



Cromo EV

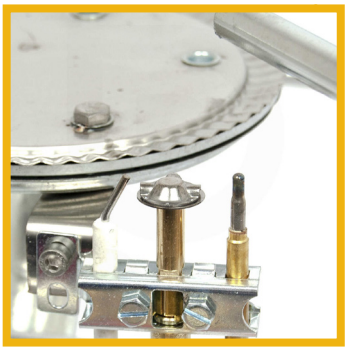


Accensione con piezo elettrico



Accensione con piezo elettrico e elettrovalvola

Gruppo piezo elettrico, sicurezza, fiamma pilota



Fornellone in ghisa

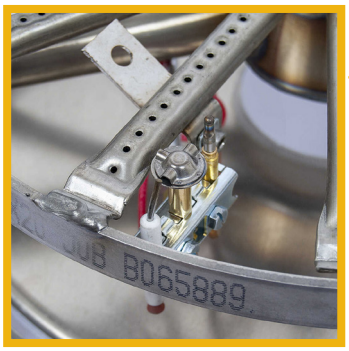
Codice	Descrizione	Utilizzo	Accessori	Consumo Gpl Kg/h	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
FGP0006	Fornellone in ghisa 5,5 kW	Esterno		0,354	450x450x155h	6,70
FGP0092	Fornellone Cromo 6 kW	Interno	Piezo, sicurezza, pilota	0,436	300x314x210h	4,15
FGP0089	Fornellone Cromo 6 kW	Interno	Piezo, sicurezza, pilota, elettrovalvola 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

Accessori per impianti

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. I modelli a seconda della tipologia sono provvisti di sicurezza, fiamma pilota, piezo elettrico e elettrovalvola 24V.

Gruppo piezo elettrico, sicurezza, fiamma pilota



Elettrovalvola 24V

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 400	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

Fermentatori

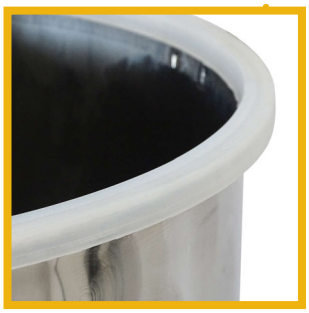
Fondo piano

Il fermentatore fondo piano è ideale per la fermentazione primaria della birra. Resistente e di grande qualità, è realizzato in acciaio inox AISI 304 per alimenti, interno lucidato a specchio ed esterno fiorettato. Il fondo bombato e saldato permette una facile pulizia e sanificazione. Il prodotto è completo di coperchio ad alto spessore con gorgogliatore, guarnizione e rubinetto inox rialzato dal fondo per evitare di prelevare i lieviti e altre fecce che si sono depositate durante la fermentazione.

Flangia alto spessore con guarnizione e gorgogliatore

Disponibile anche con maniglie

Guarnizione



Viti a farfalla di serraggio

Rubinetto inox

Termometro a cristalli liquidi

Codice	Descrizione	Rubinetto	Spessore (mm) Fondo - Pareti	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0038	Fermentatore inox 35 L	1/2”	0,6 - 0,6	Ø 370 x 375h	5,00
ABP0039	Fermentatore inox 50 L	1/2”	0,6 - 0,6	Ø 370 x 495h	6,00
ABP0040	Fermentatore inox 75 L	1/2”	0,6 - 0,6	Ø 370 x 745h	7,00
ABP0041	Fermentatore inox 100 L	1/2”	0,6 - 0,6	Ø 455 x 680h	9,00
ABP0042	Fermentatore inox 150 L	1/2”	0,6 - 0,7	Ø 530 x 705h	12,00
ABP0043	Fermentatore inox 200 L	1/2”	0,6 - 0,7	Ø 530 x 980h	14,00
ABP0044	Fermentatore inox 300 L	3/4”	0,6 - 0,7	Ø 630x 990h	18,00
ABP0385	Fermentatore inox 380 L	3/4”	0,6 - 0,7	Ø 630x 1240h	20,00

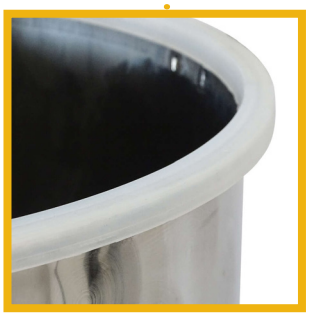
Fermentatori

Fondo piano refrigerato

Il fermentatore fondo piano refrigerato è ideale per la fermentazione primaria della birra. Resistente e di grande qualità è realizzato in acciaio inox AISI 304 per alimenti e presenta un interno lucidato a specchio e una superficie esterna fiorettata. Preserva le caratteristiche organolettiche del prodotto contenuto al suo interno. Il fondo bombato e saldato permette una facile pulizia e sanificazione. Grazie alla piastra refrigerante consente di controllare la temperatura di fermentazione del mosto contenuto nel serbatoio. Il prodotto è completo di termometro analogico con pozzetto inox, coperchio ad alto spessore con gorgogliatore e valvola inox rialzata dal fondo per evitare di prelevare i lieviti ed altre fecce che si depositano durante la fermentazione.

Flangia con piastra ad immersione

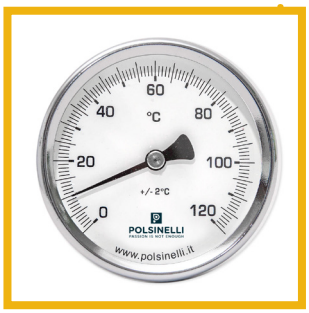
Guarnizione



Gorgogliatore e connessioni piastra

Valvola inox

Termometro analogico



Codice	Descrizione	Valvola	Dimensioni piastra (mm)	Connessioni piastra	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0429	Fermentatore refrigerato f/piano 50 L	1/2” x 3/4” MM	270 x 380h	1/2” / PG20	Ø 370 x 495h	8,00
ABP0049	Fermentatore refrigerato f/piano 75 L	1/2” x 3/4” MM	270 x 600h	1/2” / PG20	Ø 370 x 745h	10,00
ABP0045	Fermentatore refrigerato f/piano 100 L	1/2” x 3/4” MM	370 x 600h	1/2” / PG20	Ø 455 x 680h	13,00
ABP0046	Fermentatore refrigerato f/piano 150 L	1/2” x 3/4” MM	370 x 600h	1/2” / PG20	Ø 530 x 705h	15,00
ABP0047	Fermentatore refrigerato f/piano 200 L	1/2” x 3/4” MM	370 x 800h	1/2” / PG20	Ø 530 x 980h	19,00
ABP0048	Fermentatore refrigerato f/piano 300 L	3/4” x 3/4” MM	370 x 800h	1/2” / PG20	Ø 630x 990h	25,00
ABP0387	Fermentatore refrigerato f/piano 380 L	3/4” x 3/4” MM	370 x 1000h	1/2” / PG20	Ø 630x 1240h	29,00

Fermentatori

Fondo conico 60°

Il fermentatore inox conico 60° è un prodotto di qualità professionale progettato per accompagnare tutte le aziende del settore birrificio nelle fasi della fermentazione di diversi liquidi alimentari. Fabbricato in acciaio inox AISI 304 (18/10), materiale estremamente robusto conforme alle normative sulla sicurezza alimentare, il fermentatore inox conico da 50 litri è in grado di rispettare le caratteristiche organolettiche del prodotto contenuto e di assicurare un'igiene ottimale. L'inclinazione da 60° di questo modello facilita l'estrazione di lieviti e sedimenti che si depositano sul fondo del cono, permettendo così una maggiore pulizia e la decantazione ottimale del prodotto finale.

Flangia alto spessore con gorgogliatore

Valvola di prelievo e scarico totale

Piedistallo integrato

Codice	Descrizione	Valvole Prelievo - Scarico totale	Portagomma	Dimensioni (mm) senza gorgogliatore	Peso (Kg)
ABP0356	Fermentatore inox Conico 60° 50 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	1 da 3/4" PG20	500 x 500 x 1136h	9,60
ABP0414	Fermentatore inox Conico 60° 75 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	1 da 3/4" PG20	550 x 550 x 1210h	11,75
ABP0357	Fermentatore inox Conico 60° 100 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	1 da 3/4" PG20	550 x 550 x 1385h	14,00
ABP0415	Fermentatore inox Conico 60° 150 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	1 da 3/4" PG20	650 x 650 x 1610h	19,15
ABP0339	Fermentatore inox Conico 60° 200 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	1 da 3/4" PG20	650 x 650 x 1700h	22,00
ABP0397	Fermentatore inox Conico 60° 300 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	1 da 3/4" PG20	650 x 650 x 1790h	25,00

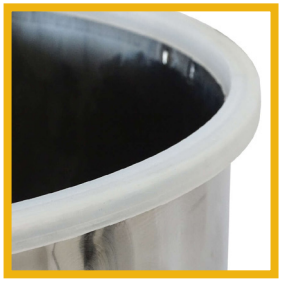
Fermentatori

Fondo conico 60° refrigerato

Il fermentatore inox conico 60° è un prodotto di qualità professionale progettato per accompagnare tutte le aziende del settore birrificio nelle fasi della fermentazione di diversi liquidi alimentari. Fabbricato in acciaio inox AISI 304 (18/10), materiale estremamente robusto conforme alle normative sulla sicurezza alimentare, il fermentatore inox conico da 50 litri è in grado di rispettare le caratteristiche organolettiche del prodotto contenuto e di assicurare un'igiene ottimale. L'inclinazione da 60° di questo modello facilita l'estrazione di lieviti e sedimenti che si depositano sul fondo del cono, permettendo così una maggiore pulizia e la decantazione ottimale del prodotto finale. Grazie alla piastra refrigerante inclusa, il fermentatore inox conico refrigerato per birra consente di regolare e monitorare costantemente la temperatura del liquido contenuto se connesso ad un refrigeratore. Il prodotto è corredato di termometro analogico a pozzetto e di un pozzetto inox supplementare per l'inserimento di una sonda da collegare al quadro di controllo.

Piastra interna ad immersione

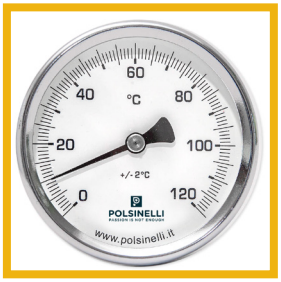
Guarnizione



Viti serraggio coperchio

Piedistallo integrato con Valvole di prelievo e scarico totale

Termometro analogico



Flangia alto spessore con gorgogliatore e connessioni piastra

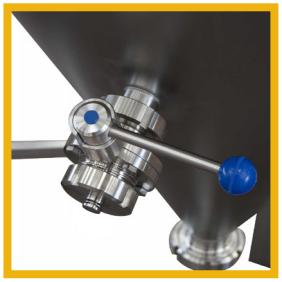
Codice	Descrizione	Valvole a sfera	Dimensioni piastra (mm)	Connessioni piastra	Dimensioni (mm) senza gorgogliatore	Peso (Kg)
ABP0427	Fermentatore conico 60° ref. 50 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	270 x 380h	1/2" / PG20	500x500x1191h	12,60
ABP0428	Fermentatore conico 60° ref. 75 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	270 x 600h	1/2" / PG20	550x550x1265h	14,50
ABP0405	Fermentatore conico 60° ref. 100 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	370 x 600h	1/2" / PG20	550x550x1440h	17,30
ABP0425	Fermentatore conico 60° ref. 150 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	370 x 600h	1/2" / PG20	650x650x1665h	19,40
ABP0406	Fermentatore conico 60° ref. 200 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	370 x 800h	1/2" / PG20	650x650x1755h	27,50
ABP0407	Fermentatore conico 60° ref. 300 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	370 x 800h	1/2" / PG20	650x650x1845h	32,00

Fondo conico 60° refrigerato

Fermentatore progettato per la fermentazione di birra completo di fascia refrigerante sul cilindro, con fondo conico 60° per favorire l'estrazione dei lieviti durante la fermentazione primaria. Interamente realizzato in acciaio inox AISI 304 (18/10 per alimenti), interno lucidato a specchio ed esterno fiorettato, saldature satinate effettuate al TIG per facilitare le operazioni di pulizia e sanificazione. Tetto 10° completo di chiusino Ø 400 mm con apertura laterale a bandiera, predisposto per gas inerte con pressione max 30 mbar. Seganalivello con protezione inox. Disponibile in tre versioni: senza fascia di raffreddamento, con fascia sul cilindro e con fascia su cilindro e cono.

Chiusino Ø 400 mm

Valvola a farfalla per scarico parziale



Valvola a farfalla per scarico totale

Supporto per scala

Preleva campioni

Termometro analogico

Codice	Descrizione	Altezza fascia (mm)	Chiusino (mm)	Valvole	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0464	Fermentatore conico 60° Ref. 400 L	750	Ø 400	Farfalla - DIN32 x PG20	Ø 640 x 2250h	110,00
ABP0465	Fermentatore conico 60° Ref. 500 L	750	Ø 400	Farfalla - DIN32 x PG20	Ø 720 x 2350h	120,00
ABP0326	Fermentatore conico 60° Ref. 600 L	750	Ø 400	Farfalla - DIN32 x PG20	Ø 796 x 2400h	130,00
ABP0466	Fermentatore conico 60° Ref. 750 L	750	Ø 400	Farfalla - DIN32 x PG20	Ø 796 x 2650h	140,00
ABP0450	Fermentatore conico 60° Ref. 900 L	750	Ø 400	Farfalla - DIN32 x PG20	Ø 930 x 2700h	160,00

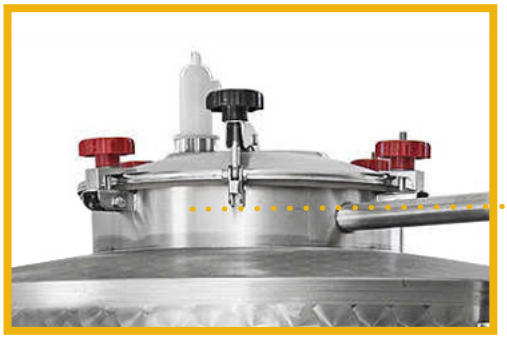
Disponibile anche nelle capacità: 1050 - 1200 - 1400 - 1650 - 1900 L

Fermentatori

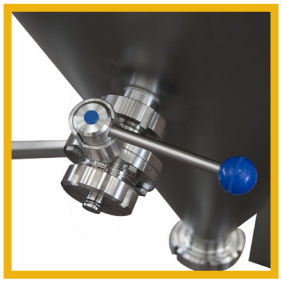
Fondo conico 30°

Il fermentatore conico 30° è uno strumento indispensabile per la produzione di birra costruito in resistente acciaio inox AISI 304. Gli interni sono lucidati a specchio, mentre all'esterno si presenta con una struttura fiorettata e poggia su tre solide gambe realizzate sempre in acciaio inox. Oltre al chiusino anti-ritenzione del diametro di 400 mm e il tubo di lavaggio 1" che consente la pulizia della parte interna, presenta anche l'indicatore di livello con tubo da 20 in plexiglass alimentare protetto da una lamiera in materiale metallico.

Chiusino superiore con Valvola di sfiato



Valvola a farfalla per scarico parziale



Valvola a farfalla per scarico totale

Sfera di lavaggio

Preleva campioni

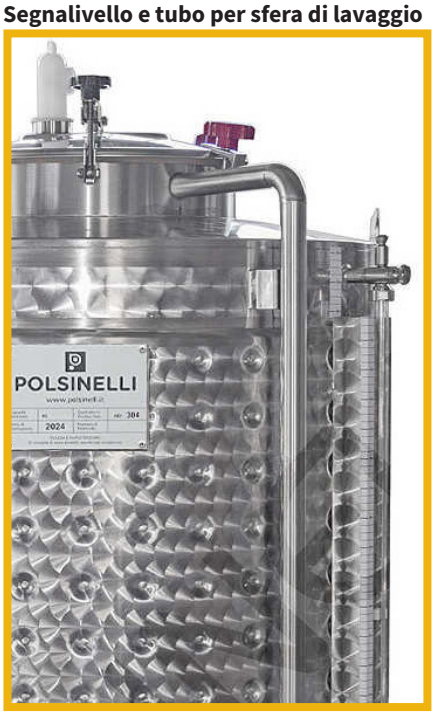
Termometro analogico

Codice	Descrizione	Chiusino (mm)	Valvole	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0412	Fermentatore conico 30° 350 L	Ø 400	Farfalla - DIN32 x PG20	Ø 640 x 1900h	90,00
ABP0053	Fermentatore conico 30° 550 L	Ø 400	Farfalla - DIN32 x PG20	Ø 800 x 1900h	110,00
ABP0054	Fermentatore conico 30° 750 L	Ø 400	Farfalla - DIN32 x PG20	Ø 930 x 1900h	130,00
ABP0055	Fermentatore conico 30° 1150 L	Ø 400	Farfalla - DIN32 x PG20	Ø 1150 x 1900h	155,00
ABP0413	Fermentatore conico 30° 1400 L	Ø 400	Farfalla - DIN32 x PG20	Ø 1150 x 2150h	185,00

Fondo conico 30° refrigerato

Ideale per lo stoccaggio di grandi quantità di liquido, il fermentatore refrigerato 30° completo di fascia refrigerante sul cilindro è un prodotto essenziale per qualsiasi birrificio o azienda di produzione di birra. Realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, è composto da un ampio serbatoio inox e da tre gambe regolabili sulla base. L'interno è lucidato a specchio, mentre l'esterno è fiorettato. Gli scarichi con valvole a farfalla e il fondo conico permettono di svuotarlo e pulirlo con facilità.

Segnalivello e tubo per sfera di lavaggio



Valvola a farfalla per scarico parziale

Valvola a farfalla per scarico totale

Sfera di lavaggio

Preleva campioni

Termometro analogico

Codice	Descrizione	Chiusino (mm)	Valvole	Fascia ref. h (mm)	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0306	Fermentatore conico 30° Ref. 350 L	Ø 400	Farfalla - DIN32 x 1/PG20	750	Ø 640 x 1900h	95,00
ABP0050	Fermentatore conico 30° Ref. 550 L	Ø 400	Farfalla - DIN32 x 1/PG20	750	Ø 800 x 1900h	115,00
ABP0051	Fermentatore conico 30° Ref. 750 L	Ø 400	Farfalla - DIN32 x 1/PG20	750	Ø 930 x 1900h	135,00
ABP0052	Fermentatore conico 30° Ref. 1150 L	Ø 400	Farfalla - DIN32 x 1/PG20	750	Ø 1150 x 1900h	160,00
ABP0231	Fermentatore conico 30° Ref. 1400 L	Ø 400	Farfalla - DIN32 x 1/PG20	750	Ø 1150 x 1250h	190,00

Fermentatori

Fondo conico 60° isobarico refrigerato

Serbatoio isobarico inox per fermentazione e stoccaggio birra, tenuta di pressione 3 Bar, completo di fascia refrigerante su cilindro e cono, coibentazione in armaflex, segnalivello, tubo di rimontaggio con sfera di lavaggio e manometro.
Ideale per la maturazione, con valvola inox dedicata per il dry-hopping. Grazie alla tenuta di pressione, è ideale per tutte le aziende e le industrie birrarie che necessitano di fermentazione isobarica. Un processo di lievitazione che avviene in un contenitore ermetico senza l'aggiunta di zuccheri. Questa modalità di fermentazione determina la naturale carbonazione della birra causata dall'anidride carbonica prodotta dai lieviti.

Chiusino superiore

OPTIONAL
Gruppo gorgogliatore

Valvola di sicurezza

Valvola rompivuoto

Valvola a farfalla per dry hopping

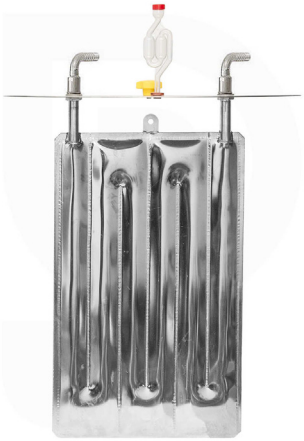
Valvola a farfalla per scarico parziale

Valvola a farfalla per scarico totale

Codice	Descrizione	Chiusino (mm)	Valvole inox	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0538	Fermentatore isobarico 650 L	Ø 400	Farfalla - DIN32 MF	Ø 800 x 2570h	150,00
ABP0547	Fermentatore isobarico 950 L	Ø 400	Farfalla - DIN32 MF	Ø 930 x 2850h	190,00
ABP0548	Fermentatore isobarico 1100 L	Ø 400	Farfalla - DIN32 MF	Ø 930 x 3100h	210,00
ABP0549	Gruppo gorgogliatore inox DIN32	/	/	/	2,00

Accessori per Fermentatori

Kit refrigerazione per fermentatori fondo piano



La piastra refrigerante per Fermentatori Polsinelli è l'accessorio ideale per controllare in maniera ottimale la temperatura interna del serbatoio per la produzione di birra e vino in base alla temperatura ambiente che durante il processo può risultare o troppo calda o troppo fredda.
La piastra di refrigerazione a immersione, che permette di trasformare un fermentatore base in un fermentatore refrigerato, è realizzata in acciaio inox AISI 304 (18/10), materiale che rispetta le caratteristiche organolettiche dei liquidi alimentari con cui entra in contatto lasciandole inalterate.

Codice	Descrizione	Dimensioni piastra (mm)	Connessioni piastra	Superficie di scambio	Capacità interna (L)	Spessore (mm)	Peso (Kg)
ABP0256	Piastra per fermentatore 75 L	270 x 600h	1/2" / PG20	0,32 m^2	0,81	1	7,20
ABP0257	Piastra per fermentatore 100 L	370 x 600h	1/2" / PG20	0,44 m^2	1,11	1	7,40
ABP0258	Piastra per fermentatore 150 L	370 x 600h	1/2" / PG20	0,44 m^2	1,11	1	7,80
ABP0259	Piastra per fermentatore 200 L	370 x 800h	1/2" / PG20	0,59 m^2	1,48	1	8,00
ABP0260	Piastra per fermentatore 300 L	370 x 800h	1/2" / PG20	0,59 m^2	1,48	1	8,30
ABP0439	Piastra per fermentatore 380 L	370 x 1000h	1/2" / PG20	0,74 m^2	1,85	1	8,70

Guarnizioni per fermentatori fondo piano e conico 60°

Guarnizione per fermentatore in silicone alimentare smontabile e facilmente sanificabile. La massima igiene con il minimo sforzo; si sfila con estrema facilità, si pulisce e si rimonta.

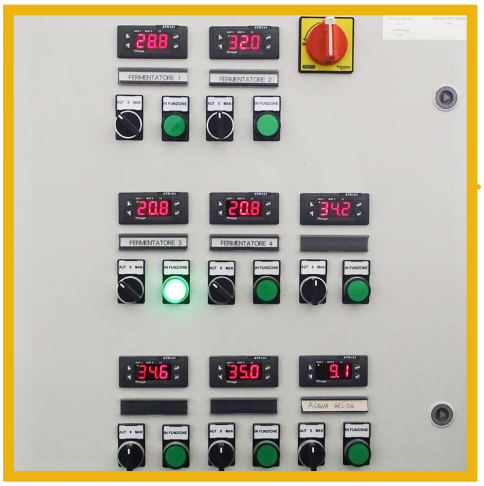
Codice	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABR0017	Guarnizione per fondo piano 35/50/75 L e fondo conico 60° 50 L	Ø 370	0,10
ABR0018	Guarnizione per fondo piano 100 L	Ø 455	0,20
ABR0019	Guarnizione per fondo piano 150/200 L	Ø 530	0,20
ABR0020	Guarnizione per fondo piano 300/380 L	Ø 630	0,20
ABR0114	Guarnizione per fondo conico 60° 75/100 L	Ø 420	0,20
ABR0115	Guarnizione per fondo conico 60° 200 L	Ø 510	0,20
ABR0116	Guarnizione per fondo conico 60° 300 L	Ø 620	0,20
ABP0079	Guarnizione per minifermentatore	Ø est. 14 / int. 9,5	0,01
TXP0025	Gorgogliatore minifermentatore a 2 bolle	14 h	0,01
TXP0027	Minifermentatore cilindrico	12 h	0,02

Refrigerazione

Quadro elettrico

Componente essenziale per il controllo dei processi di fermentazione, un *must have* per la produzione di birra 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.

Quadro in funzione



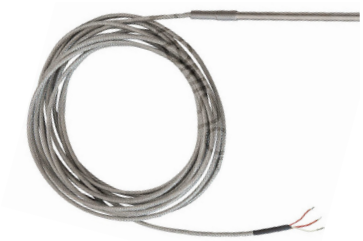
Codice	Descrizione	Posizioni	Alimentazione	Peso (Kg)
IPP0179	Quadro elettrico 1P	1	220V - 50Hz	2,60
IPP0181	Quadro elettrico 4P	4	220V - 50Hz	2,70
IPP0182	Quadro elettrico 5P	5	220V - 50Hz	2,80
IPP0183	Quadro elettrico 8P	8	220V - 50Hz	2,90
IPP0180	Quadro elettrico 12P	12	220V - 50Hz	3,00

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

Refrigerazione

Refrigeratori

Ad alta efficienza e resa frigorifera, i refrigeratori sono ideali per completare impianti per la produzione di birra. Attraverso una serie di valvole possono essere facilmente collegati 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.

Crio 1000

Crio 2000/2500

Crio 3000

TAE 31

Codice	Descrizione	Controllo	Stabilizzazione	Resa frigorifera	Alimentazione	Potenza kW	Ingombri (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

Filtrazione

Baby 20x20

Il filtro per birra **Baby** è costituito da una elettropompa ed un sistema filtrante a piastre in moplen tra le quali vanno inseriti i cartoni filtranti. Il sistema a strati pressati permette di ottenere ottimi livelli di purificazione preservando le caratteristiche organolettiche della birra; per questo è particolarmente apprezzato per filtraggi domestici e professionali come, per esempio. microbirrifici e homebrewers.

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

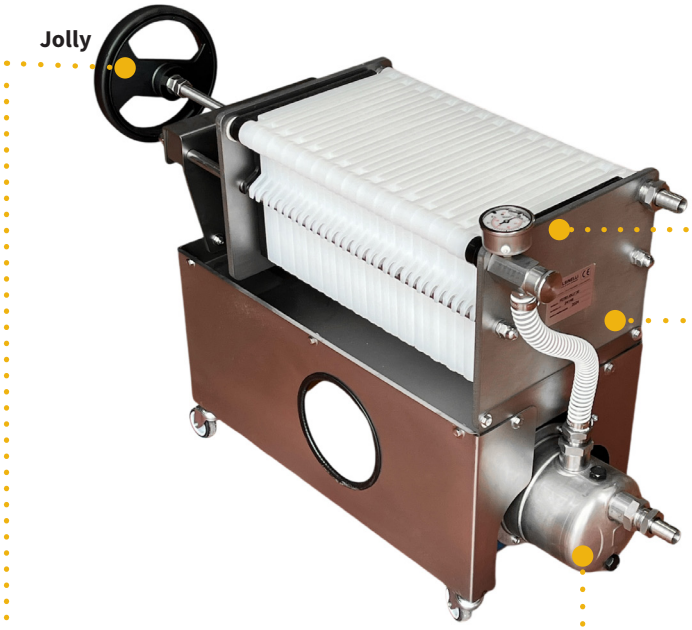
Baby inox 20x20

Sul filtro per birra **Baby inox** le piastre in moplen 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; per questo è particolarmente apprezzato per filtraggi domestici, ma anche nel settore professionale, come, per esempio, microbirrifici e homebrewers.

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

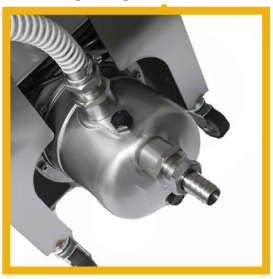
Jolly 20x20

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, pratici e sicuri.
A seconda dei tipi di strati filtranti usati, essi consentono di filtrare in maniera perfetta la tua birra.
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.



Volantino di serraggio

Eletttopompa



Vista frontale

Manometro

Jolly 10

Jolly 20

Jolly 30

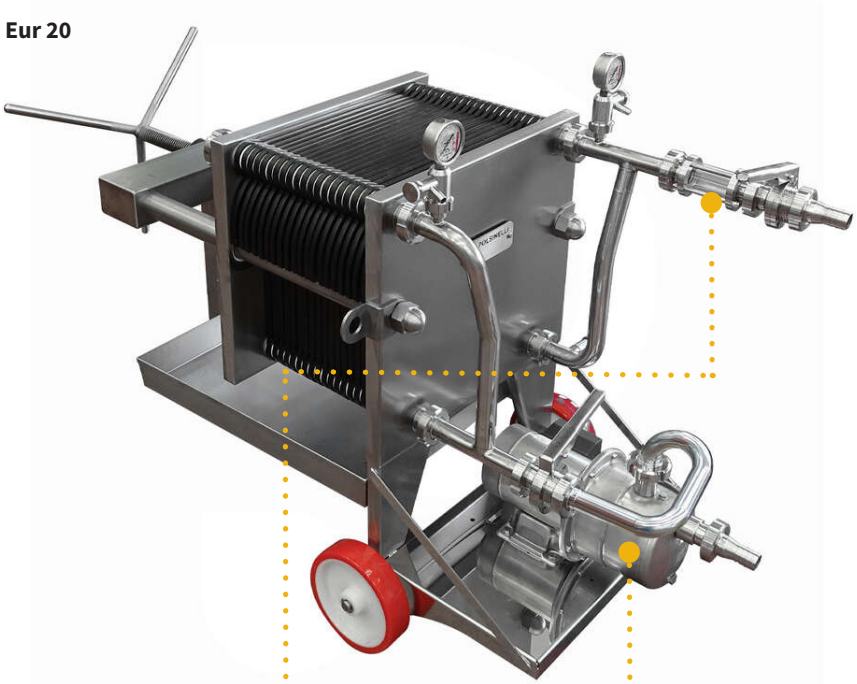
Codice	Descrizione	Superficie filtrante	Dimensioni piastre	Produzione	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
MFP0044	Jolly 10 a cartoni	0,40 mq	cm 20 x 20	L/h 300 ÷ 600	590 x 300 x 560h	35,00
MFP0045	Jolly 20 a cartoni	0,80 mq	cm 20 x 20	L/h 700 ÷ 1000	600 x 300 x 560h	40,00
MFP0047	Jolly 30 a cartoni	1,2 mq	cm 20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

Filtrazione

Eur 40x40

Il filtro a cartoni **Eur 40** con piastre 40x40 cm è un macchinario professionale impiegato per ottenere una filtrazione ottimale del prodotto. 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 40** è realizzata in acciaio inox di alta qualità, pensata per garantire massima resistenza: ciò riduce gli interventi di manutenzione, richiedendo solamente una normale pulizia.

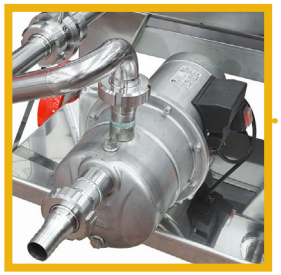
Eur 20



Valvola con specola visiva

Eur 40

Elettropompa



Manometro

Codice	Descrizione	Nr. Piastre	Dimensioni piastre	Produzione	Portagomma	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
MFP0083	EUR 20 a cartoni	20	cm 40 x 40	L/h 2000	Ø 20	1350 x 620 x 1220h	17,00
MFP0032	EUR 40 a cartoni	40	cm 40 x 40	L/h 500	Ø 20	1710 x 620 x 1220h	18,00

Filtrazione

Cartoni filtranti

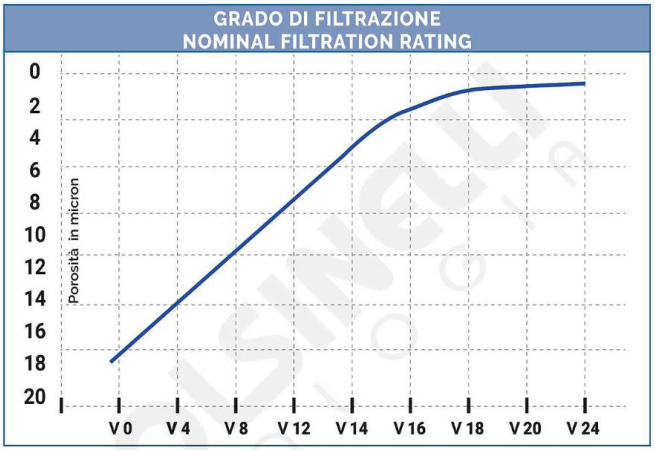
La costante ricerca dedicata alla **Serie CKP** ha reso possibile modifiche costruttive in grado di perfezionare alcune caratteristiche tecniche degli strati lasciando immutato l'elevato standard qualitativo.
L'utilizzo di nuove cellulose nobili e il sostanziale miglioramento apportato alla struttura 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.

20 x 20

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

40 x 40

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



Filtrazione

Housing da 10” 30” e 30” a 3 cartucce

Housing 10”

Il filtro **Housing** è uno strumento utilizzato nella fase che precede l’imbottigliamento per svolgere una completa pulitura, sterilizzazione e brillantatura a freddo di birra, vino ed 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, 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), può essere utilizzato in autonomia oppure applicato su riempitrici o altri macchinari.

Housing 30”

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 birra, vino ed altri liquidi alilmentari. Le cartucce da 10” sono dotate di attacco DOE (D) per essere applicate sui filtri Housing da10”, 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”

Attacco 7

Cartuccia 30”

Porta cartuccia 30”

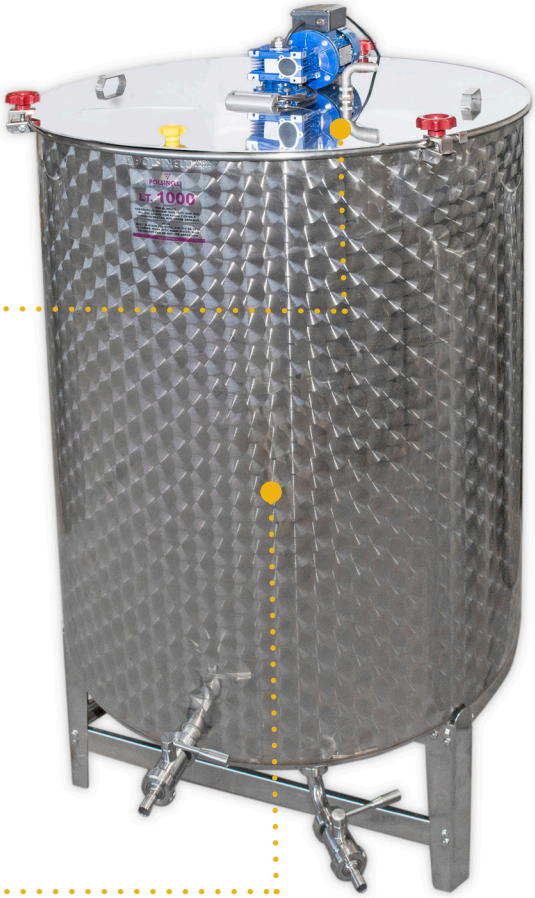
Custodia inox per cartuccia da 30”

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

Tino di priming

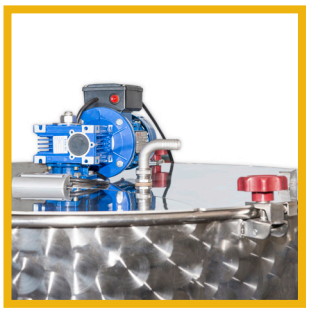
Fondo piano

Utilizzato per il processo di carbonazione della birra, il tino di Priming è indispensabile per gli homebrewer e i birrifici artigianali. Il serbatoio è realizzato interamente in acciaio inox, che, pur essendo leggero, assicura un'elevata resistenza e garantisce un'ottima durata nel tempo. È alimentato da un motore con potenza pari a 220 Volt ed è munito di agitatore e motoriduttore di giri. Le pale in acciaio sono progettate per garantire il numero di giri sufficienti per ottenere una miscelazione ottimale del mosto con gli zuccheri aggiunti per la carbonazione.
In dotazione sportellino d'ispezione con pomello per monitorare le fasi di lavorazione, scarico parziale e totale con valvola DIM 25 e portagomma da Ø 20, supporto inox per una sistemazione sicura ed igienica, sfera di lavaggio e birrometro in acciaio inox.

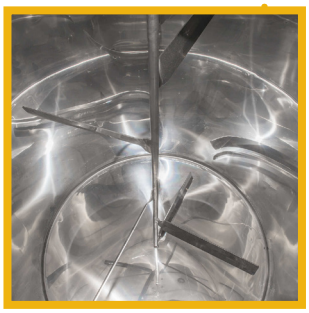


Sfera di lavaggio

Motore con motoriduttore

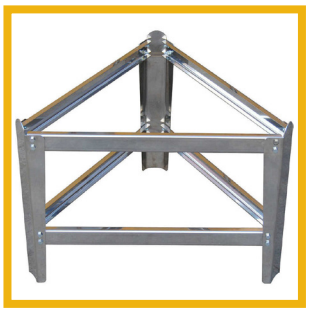


Pale di miscelazione



Valvole di scarico parziale e scarico totale

Treppiedi



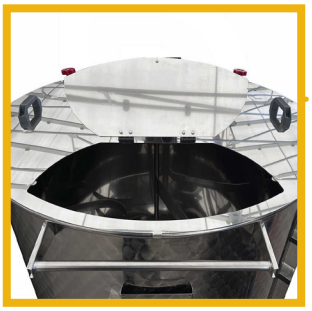
Codice	Descrizione	Alimentazione	kW	Valvole inox	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0550	Tino di priming 100 L	220 V - 50 Hz	0,18	DIN25 x PG20	Ø 455 x 1230h	28,00
ABP0277	Tino di priming 150 L	220 V - 50 Hz	0,18	DIN25 x PG20	Ø 530 x 1250h	32,00
ABP0278	Tino di priming 200 L	220 V - 50 Hz	0,18	DIN25 x PG20	Ø 530 x 1530h	35,00
ABP0223	Tino di priming 300 L	220 V - 50 Hz	0,18	DIN25 x PG20	Ø 630 x 1540h	47,00
ABP0224	Tino di priming 500 L	220 V - 50 Hz	0,18	DIN25 x PG20	Ø 780 x 1650h	50,00
ABP0225	Tino di priming 700 L	220 V - 50 Hz	0,18	DIN25 x PG20	Ø 850 x 1790h	62,00
ABP0226	Tino di priming 1000 L	220 V - 50 Hz	0,18	DIN25 x PG20	Ø 1025 x 1790h	83,00

Tino di priming

Fondo conico 10°

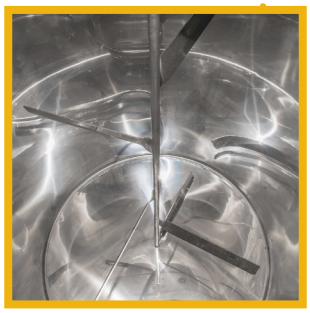
Utilizzato per il processo di carbonazione della birra, il tino di Priming conico 10° è indispensabile per i birrifici artigianali. Il serbatoio è realizzato interamente in acciaio inox che assicura un'elevata resistenza e garantisce un'ottima durata nel tempo. È alimentato da un motore con potenza pari a 220 Volt ed è munito di agitatore e motoriduttore di giri. Le pale in acciaio sono progettate per garantire il numero di giri sufficienti per ottenere una miscelazione ottimale del mosto con gli zuccheri aggiunti per la carbonazione. In dotazione sportellino d'ispezione con pomello per monitorare le fasi di lavorazione, segnalivello protezione inox, scarico parziale e totale con valvola DIN 40 e con portagomma da Ø 20, preleva campione, sfera di lavaggio e segnalivello.

Sportellino di ispezione



Motore con motoriduttore

Pale di miscelazione



Sfera di lavaggio

Segnalivello

Codice	Descrizione	Alimentazione	kW	Valvole inox	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0455	Tino di Priming conico 10° 1500 L	220 V - 50 Hz	0,18	DIN40 x PG20	Ø 1500 x 2100h	180,00

Disponibile anche nelle capacità: 1000 - 2000 L

Riempitrici

Enolmatic

L'imbottigliatrice **Enolmatic** con beccuccio per birra è il supporto per i produttori che necessitano di un accessorio funzionale, compatto e di qualità professionale per imbottigliare birra eliminando i problemi della schiuma durante il riempimento. Ha, infatti, un tubo di pescaggio di dimensioni ridotte rispetto alla Enolmatic standard, che permette una minor produzione di schiuma. Nonostante le dimensioni contenute, l'imbottigliatrice **Enolmatic** garantisce performance elevate, con un ritmo di lavoro di 250 bottiglie all'ora. L'imbottigliatrice **Enolmatic** con beccuccio per birra è l'alleato perfetto per i produttori e le piccole imprese del settore.

Regolatore per il vuoto

Vaso di raccolta schiuma

Codice	Becchi	Alimentazione	Potenza	Produzione	Ø Interno collo bottiglia (mm)	Altezza bottiglia (mm)	Ø Tubo (mm)	Dimensione (mm)	Peso (Kg)
RMP0033	1	220 V - 50 Hz	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
RMR0143	Beccuccio inox birra con leveraggi	0,90
RMR0011	Beccuccio birra con leveraggi	0,60
RMR0186	Pompa per il vuoto P15	1,50
MFP0064	Filtro a cartuccia Tandem	1.35

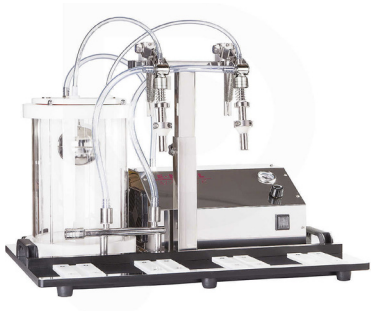
Riempitrici

Enolmaster

Ideale per i produttori di birra, la riempitrice **Enolmaster** è uno strumento semiautomatico e professionale pensato per aziende e privati per imbottigliare birra eliminando i problemi della schiuma durante il riempimento. Si tratta di una riempitrice studiata per trattare liquidi con percentuali alcoliche fino al 20%, idonea per riempire flaconi e bottiglie di vetro. La struttura, interamente realizzata in acciaio inox, garantisce stabilità e resistenza al prodotto, facilitando inoltre la pulizia. La riempitrice **Enolmaster** semiautomatica professionale è dotata di un sistema di aspirazione a depressione appositamente studiato per lavorare al meglio liquidi alimentari: il prodotto viene, infatti, imbottigliato in maniera naturale grazie al vuoto artificiale creato in bottiglia che aiuta a mantenere intatte le caratteristiche organolettiche.

Versione 4 Becchi

Versione 2 Becchi



Carrello per Enolmaster

Codice	Descrizione	Alimentazione	Produzione	Altezza bottiglia (mm)	Ø Tubo (mm)	Dimensione (mm)	Peso (Kg)
RMP0066	Enolmaster 4 becchi	220V - 50Hz - 120W	600 Btg/h	da 180 a 350	25	650x460x450h	30,00
RMP0057	Enolmaster 2 becchi	220V - 50Hz - 120W	300 Btg/h	da 180 a 350	25	650x460x450h	25,00
RMP0031	Enolmaster Pyrex 4 becchi	220V - 50Hz - 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
RMR0143	Beccuccio inox birra 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
AIP0117	Carrello inox per Enolmaster	30,00

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 CO_2 come: VINO, BIRRA, SIDRO, ecc., riducendo al minimo le problematiche causate dalla schiuma e dall'ossidazione.
I modelli serie ISO con nuovo design sono stati progettati 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 3M

ISO 4V

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 elettroplomatica 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 prevazione, 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 anzichè 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 btg/h	2200 x 1140 x 2150h	1500,00

Riempitrici Isobariche

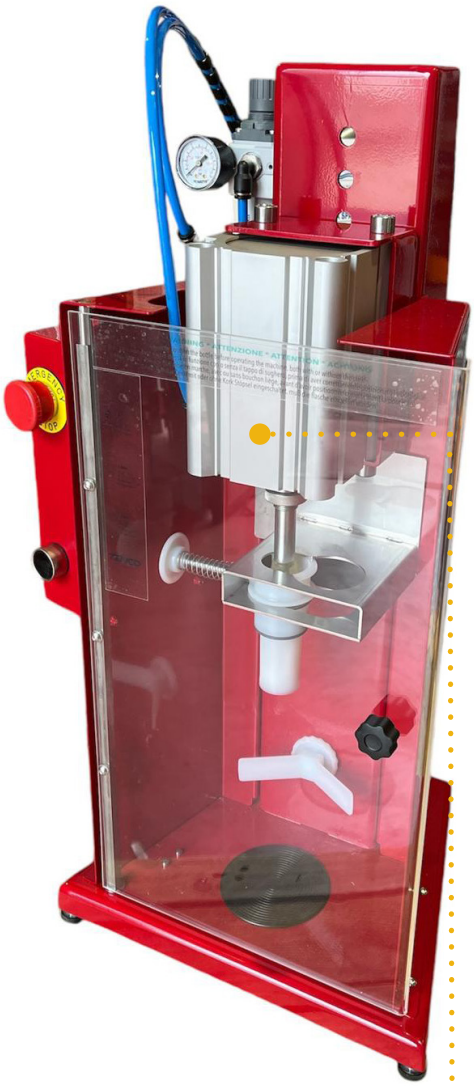
Monoblocco serie BEER

Funzionamento a leggera depressione, con impianto di lavaggio e complete di stelle supplementari per diversi formati di bottiglie. Basamento macchina in acciaio inox AISI 304 con ampi sportelli di accesso laterali, impianto elettrico eseguito in base alle norme internazionali di sicurezza con comandi a bassa tensione, protezioni antinfortunistiche a norme CE, movimento meccanico e trasmissione di potenza ad ingranaggi, stelle di carico e scarico complete di dispositivi di sicurezza, velocità di produzione regolabile a mezzo variatore elettronico ad inverter.
Parti a contatto con il liquido in acciaio inox AISI 304, cilindri sollevamento bottiglie di tipo pneumatico, rilevamento livello del liquido nella vasca con sonde elettromagnetiche o galleggiante, valvole di riempimento con attacco rapido facilmente smontabili per pulizia e manutenzione, fondo della vasca bombato per lo scarico totale del liquido e valvola di scarico totale sul fondo vasca. La macchina è dotata di un dispositivo di aspirazione della schiuma specifico per birra naturale, completo di vasca inox e soffiante a canale laterale per leggera depressione e valvole e sfere di lavaggio installate all'interno della vasca riempitrice.
Tappatrice per tappi corona da 26 e a richiesta da 29, canale di discesa tappi completo di fotocellula per controllo funzionamento vibratore ed arresto macchina in caso di mancanza tappi, sollevamento manuale nel cambio di formato.

TENSIONE ELETTRICA: 380V-24V-50Hz TRIFASE
SENSO DI ROTAZIONE: Orario (da sinistra verso destra)
SEZIONE NASTRO: 100x100mm. con catena in resina acetalica 82.5mm. con percorso rettilineo.
ALTEZZA PIANO DI LAVORO: 1000mm +/- 50mm.

Codice	Descrizione	Produzione	Attacco	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
IPP0322	Monoblocco Riempitrice+Tappatore BEER 8	800 btg/h	baionetta	2545 x 1006 x 2300h	1500,00
IPP0298	Monoblocco Riempitrice+Tappatore BEER 10	1000 btg/h	baionetta	2545 x 1006 x 2300h	1500,00

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 24 x 45 mm, ma anche per tappi a corona della dimensione di 26 e 29 mm e di quelli in plastica.
I tappi vengono inseriti manualmente sulla testa tappante e, azionando i pulsanti di attivazione della macchina, vengono spinti sulla bottiglia attraverso un sistema a compressione.

Testa tappante

Codice	Descrizione	Tappi	Alimentazione	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
IPP0266	Tappatrice Starcap	Sughero, sintetici, agglomerato e corona	Aria compressa	370 x 330 x 750h	20,00

Tappatrici

Eco

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.

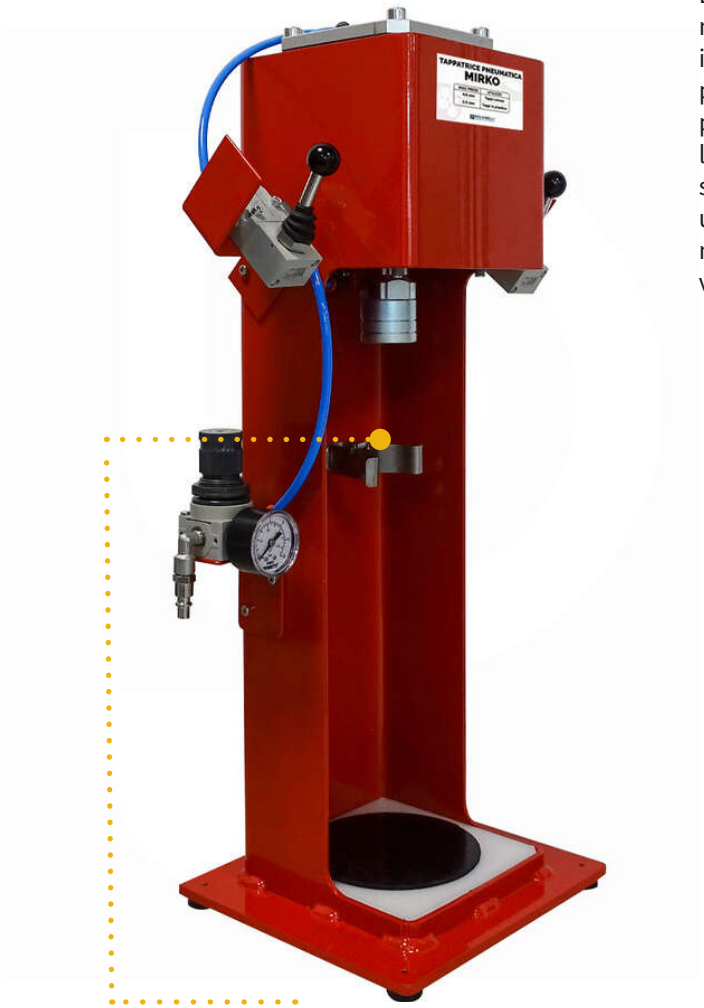
Ruota

Circe

Ulisse

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

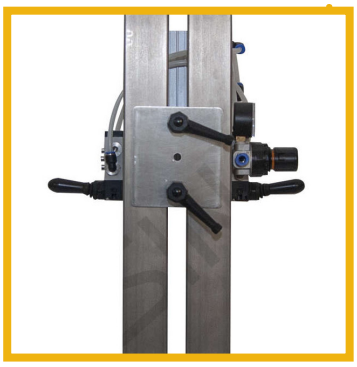
Mirko



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. 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.

Alloggiamento bottiglia

Regolazione altezza campana

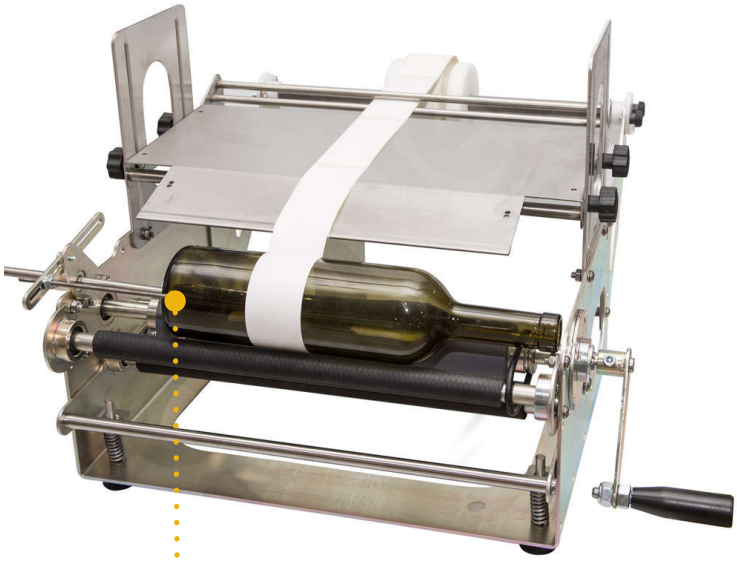


Mirko Inox

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

Etichettatrici manuali

ETI 05

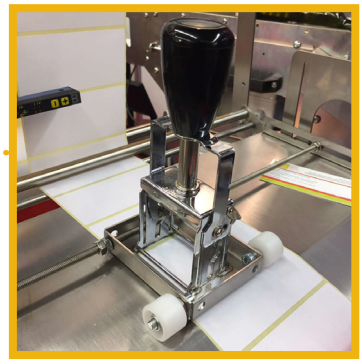


Perfetta per le piccole aziende e per i privati che hanno necessità di etichettare in autonomia con un macchinario di piccole dimensioni, dal costo contenuto, ma dall'alta produttività
E' adatta a bottiglie cilindriche di diametro compreso tra i 45 e i 120 millimetri, e di altezza fra i 50 e i 450. Il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

Regolatore distanza controetichetta

Timbratore di lotto

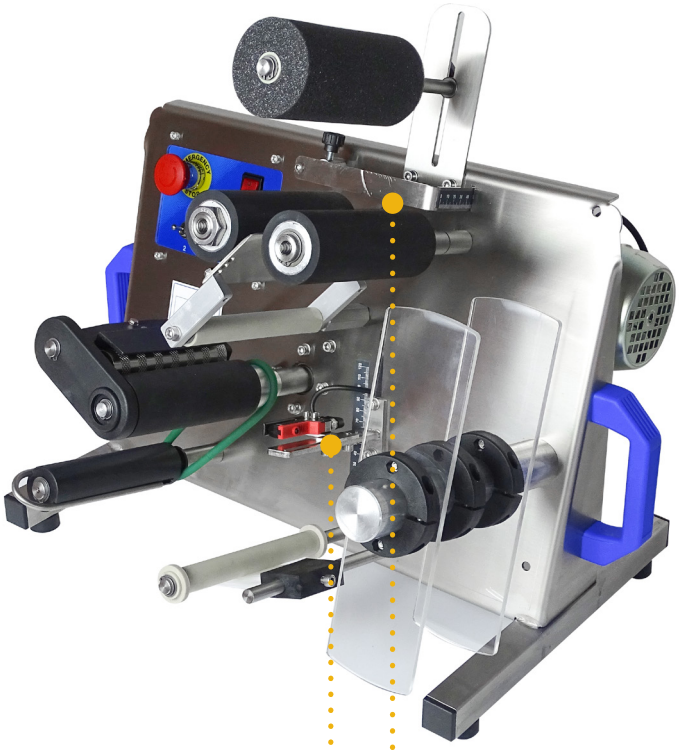
Timbratore posizionato sulla ETI05



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

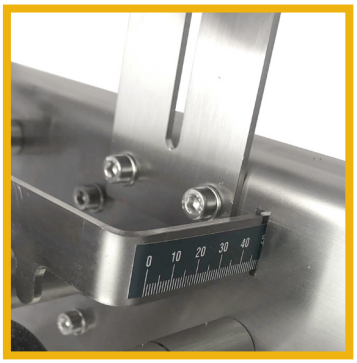
Etichettatrici semiautomatiche

ETI 09

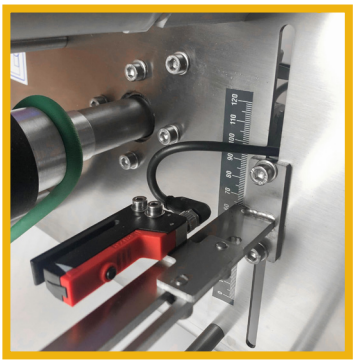


La **ETI 09** è un'etichettatrice da banco a stazione singola, ideale per chi cerca una soluzione compatta, efficiente e funzionale. Progettata per l'applicazione di etichette autoadesive su bottiglie e vasetti di formato cilindrico con risultati precisi e professionali, questa macchina consente di lavorare 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.

Regolazione altezza etichetta



Regolazione distanza



Pronta all'uso

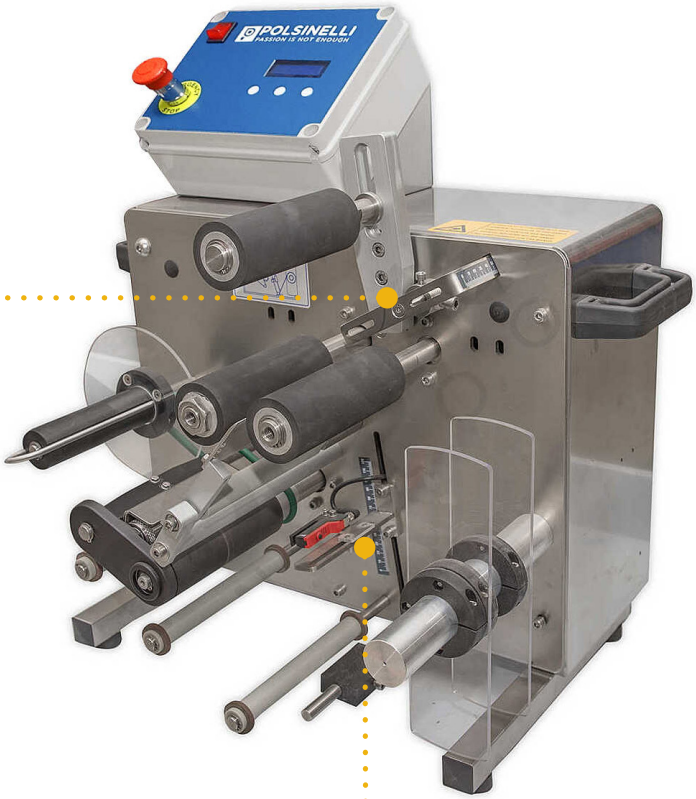
Codice	Descrizione	Alimentazione	Produzione	Dimensioni etichetta (mm)	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
IPP0449	ETI 09	220V-50Hz-0,2 kW	800 btg/h	max 280 x 145h	530 x 400 x 500h	35,00

Etichettatrici semiautomatiche

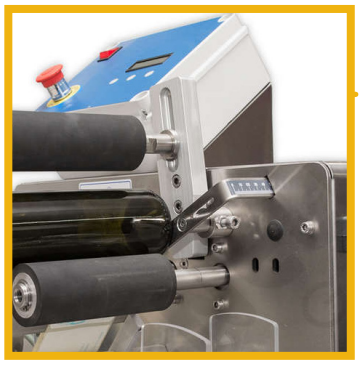
ETI 10

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 ad 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 optionals, mentre il display digitale integrato permette una veloce selezione dei parametri di lavoro e di visualizzare informazioni utili per l'utilizzo della macchina.

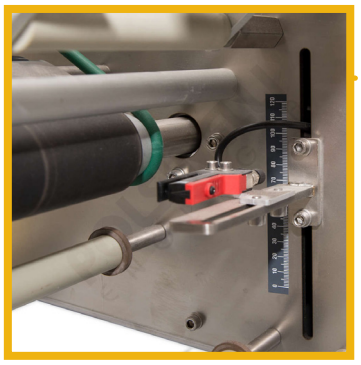
Il modello con marcatore a trasferimento termico è dotato di movimento elettropneumatico (3 bar, 50 lt), dotato di due righe di caratteri in ottone da 13 caratteri ciascuna. L'altezza dei caratteri è di 5 mm e l'area di stampa totale è di mm 12x30. La macchina è in linea con le normative di sicurezza CE.



Regolazione altezza etichetta



Regolazione distanza

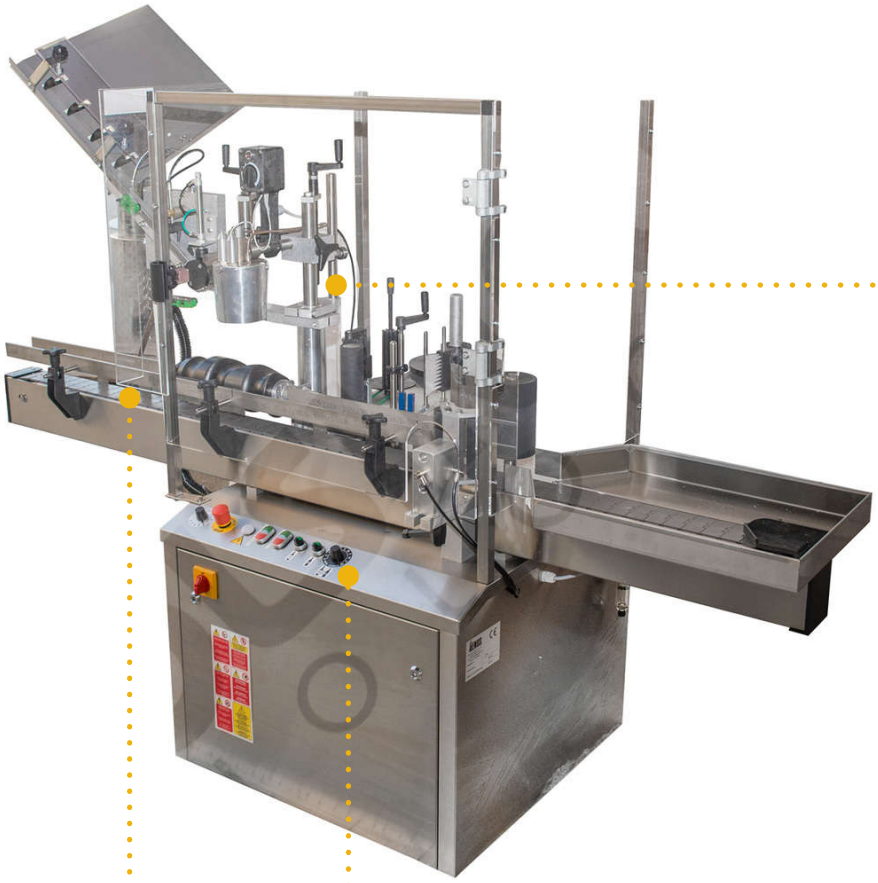


Pronta all'uso

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

Etichettatrici automatiche

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.

Sistema di regolazione

Nastro scorrimento bottiglie

Quadro comandi

ETI PRO

Codice	Descrizione	Rendimento btg/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	2240 x 1100 x 1700h	300,00
IPP0075	ETI PRO PVC	1800 c/test. termica - 1200 c/rullatore	380V - 50 hz - 1,5 kW	6 bar	2240 x 1100 x 1700h	300,00

Capsulatrici

Capsulatrici manuali

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.

IPP0025

IPP0026

IPP0027

IPP0028

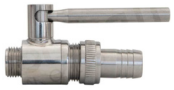
Codice	Descrizione	Alimentazione	Peso (Kg)
IPP0025	Capsulatrice a mano	220 V - 50 Hz	1,17
IPP0026	Capsulatrice a phon	220 V - 50 Hz	1,45
IPP0027	Capsulatrice da banco Inox	220 V - 50 Hz	2,70
IPP0028	Capsulatrice da banco smaltata	220 V - 50 Hz	2,70

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

Accessori

Codice	Descrizione	Caratteristiche	Peso (Kg)
RIP0026	Rubinetto inox 3/4”	filettato gas 3/4” M	0,28
RIP0024	Rubinetto inox 1”	filettato gas 1” M	0,42
RIP0060	Valvola inox a sfera 1/2”M x 3/4”M	filettato gas	0,24
RIP0056	Valvola inox a sfera 1/2”M x 3/4”M x PG20	portagomma Ø 20 mm dritto	0,25
RIP0055	Valvola inox a sfera 1/2”M x 3/4”M x PG20 C	portagomma Ø 20 mm curvo	0,25
ABP0228	Valvola con prolunga di sparge 3/4”	per impianto Easy 50	0,50
ABP0229	Valvola con prolunga di sparge 1”	per impianto Easy 100	0,60
RIP0062	Valvola a sfera inox DN20 1” M x 3/4” M	per impianto Easy 100	0,40
RIP0398	Valvola a sfera inox DN15 3/4” F x 3/4” M	filettato gas 3/4” F/M	0,25
RIP0065	Valvola a sfera inox 3/4” x 3/4” M/M	filettato gas 3/4” M/M	0,35
RIP0111	Valvola a sfera inox AISI 304 DIN 25 M c/gir.	connessione uscita DIN 25 F	1,20
RIP0112	Valvola a sfera inox AISI 304 DIN 32 M c/gir.	connessione uscita DIN 32 F	1,50
RIP0003	Chiave inox per raccorderia DIN 25-32	per fermentatori e pentole birra	0,36
RIP0131	Chiave inox per raccorderia DIN 15-32	per CIP di lavaggio e fermentatori	0,36
RIR0003	Rubinetto preleva campioni inox 3/8” M	per fermentatori e serbatoi inox	0,17
RIR0192	Portagomma con girello inox 3/4” x 20	per filettatura 3/4 gas maschio	0,05
RIR0482	Portagomma inox DIN 15 M c/girello x PG20	per CIP di lavaggio	0,15
RIR0190	Portagomma inox DIN25M c/girello x PG20	per valvole DIN25	0,15
RIR0381	Portagomma inox DIN25M c/girello x PG 25	per valvole DIN25	0,30
RIR0382	Portagomma inox DIN25M c/girello x PG 30	per valvole DIN25	0,30
RIR0308	Specola visiva inox lineare DIN25	Connessioni DIN 25 M x DIN 25 F	0,90
RIR0409	Specola visiva inox lineare DIN32	Connessioni DIN 32 M x DIN 32 F	1,10
RIR0426	Guarnizione NBR DIN 15	NBR	0,003
RIR0114	Guarnizione NBR DIN 25	NBR	0,004
RIR0115	Guarnizione NBR DIN 32	NBR	0,005
RIR0116	Guarnizione NBR DIN 40	NBR	0,006
RIR0117	Guarnizione NBR DIN 50	NBR	0,007
RIR0413	Guarnizione x valv. farfalla DIN32	EURO	0,008
RIR0414	Guarnizioni in kit per rubinetto inox 1/2”		0,05
RIR0415	Guarnizioni in kit per rubinetto inox 3/4”		0,05
RIR0416	Guarnizioni in kit per rubinetto inox 1”		0,05
ZWP0013	Nastro sigillante ad alta temperatura 5 mt.	per raccordi idraulici	0,020



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