Catalogo Prodotti 2024

Coltiviamo passioni dal 1958

POLSINELLI
PASSION IS NOT ENOUGH
MADE IN ITALY

polsinelli.it

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.

POLSINELLI
PASSION IS NOT ENOUGH
MADE IN ITALY
Coltiviamo passioni
dal 1958

Vino

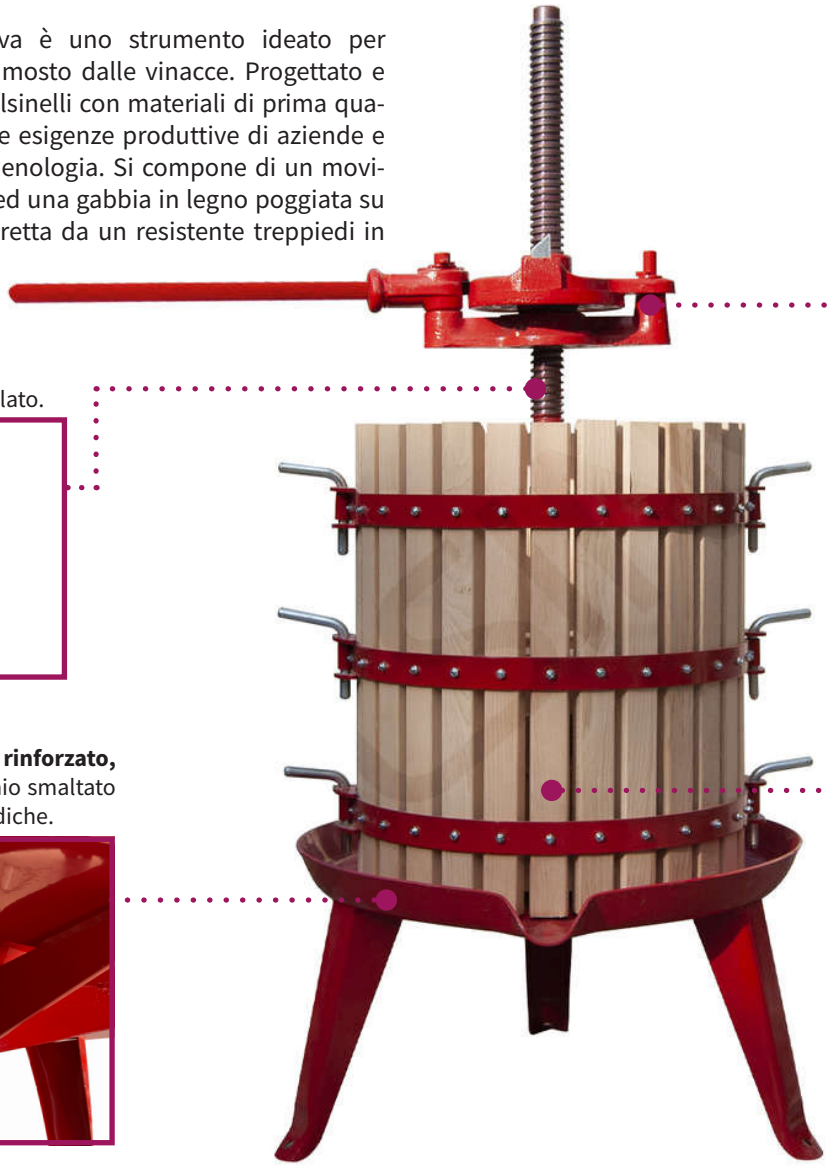
Indice

Torchi	12
Ricambi per torchi	16
Kit Wine	19
Presse e pressette	20
Pigiatrici	22
Pigiadiraspatrici	24
Diraspapigiatrici	26
Presse orizzontali	27
Mastelloni e Mastelli	28
Svinatore	31
Serbatoi con ruote	32
Serbatoi fondo piano	33
Accessori e Ricambi per serbatoi fondo piano	35
Serbatoi fondo conico 10°	38
Accessori e Ricambi per serbatoi conici 10°	54
Serbatoi palettizzabili	55
Serbatoi fondo conico 60°	56
Accessori e Ricambi per serbatoi conici 60°	57
Pistola riempitrice e ripiano raccogligocce	58
Refrigeratori	59
Piastre refrigeranti e Polifasce	60
Quadri elettrici	61
Botti in legno	62
Elettropompe	66
Filtri	72
Riempitrici	78
Tappatrici	86
Etichettatrici	91
Kit Imbottigliamento	95

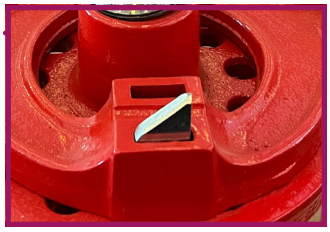
Vendemmia

Torchio a leva

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



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



Vite in acciaio trafilato.

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

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

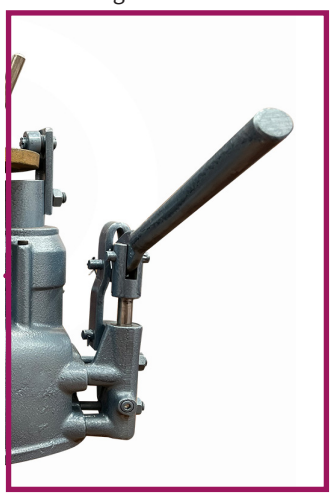
Codice	Descrizione	Misura Gabbia (cm)	Ø vite (mm)	Capacità Uva (Kg)	Peso (Kg)
TOP0019	Torchio da 15	Ø 15 x 22h	15	5	8,00
TOP0020	Torchio da 20	Ø 20 x 31h	20	15	17,00
TOP0021	Torchio da 25	Ø 25 x 36h	20	30	20,00
TOP0022	Torchio da 30	Ø 30 x 41h	30	50	39,00
TOP0023	Torchio da 35	Ø 35 x 46h	30	100	50,00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

Vendemmia

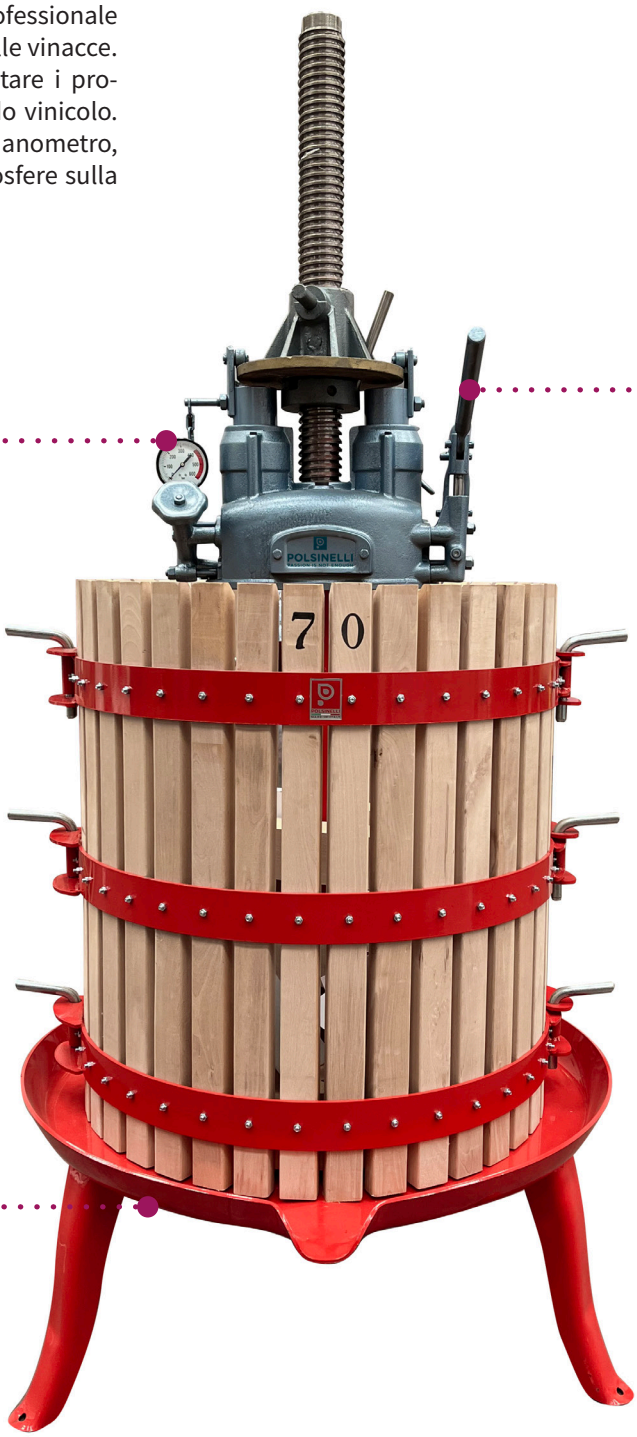
Torchio idraulico

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

Leva
funzionamento idraulico con olio di glicerina.



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



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

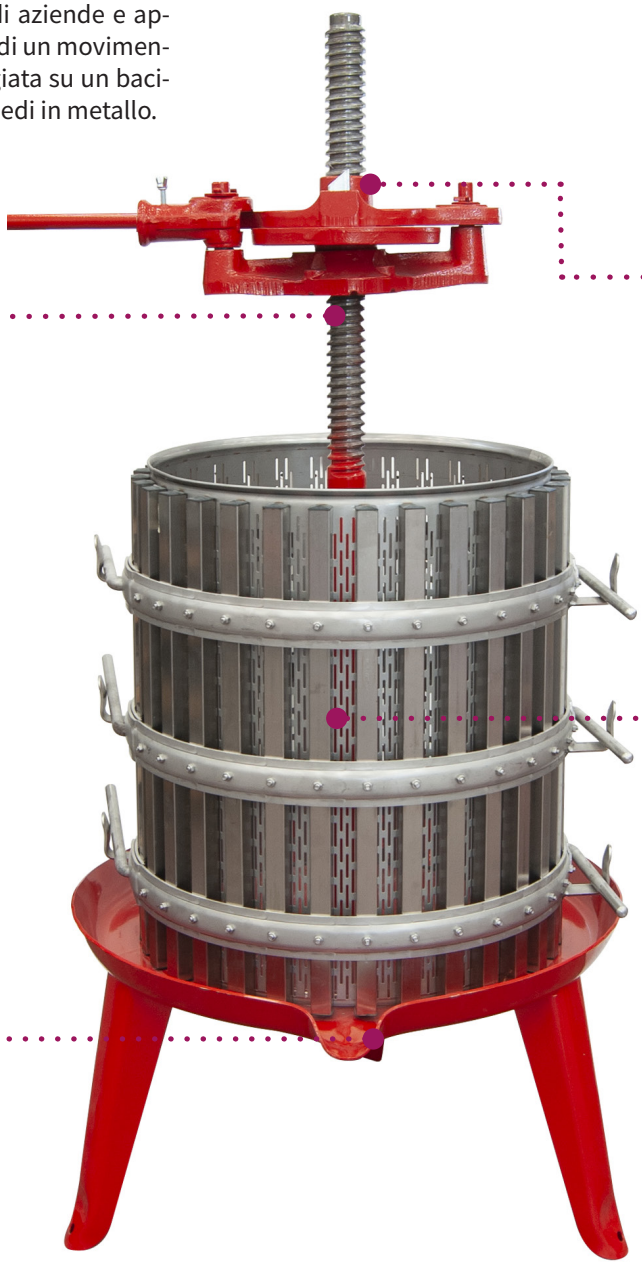
Bacino di raccolta rinforzato,
realizzato in acciaio smaltato con vernici epossidiche.

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

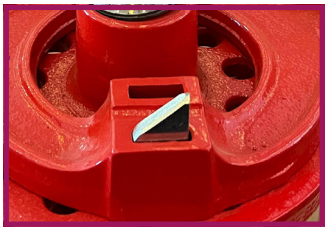
Vendemmia

Torchio a leva con gabbia inox

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



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



Vite in acciaio trafilato.

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

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

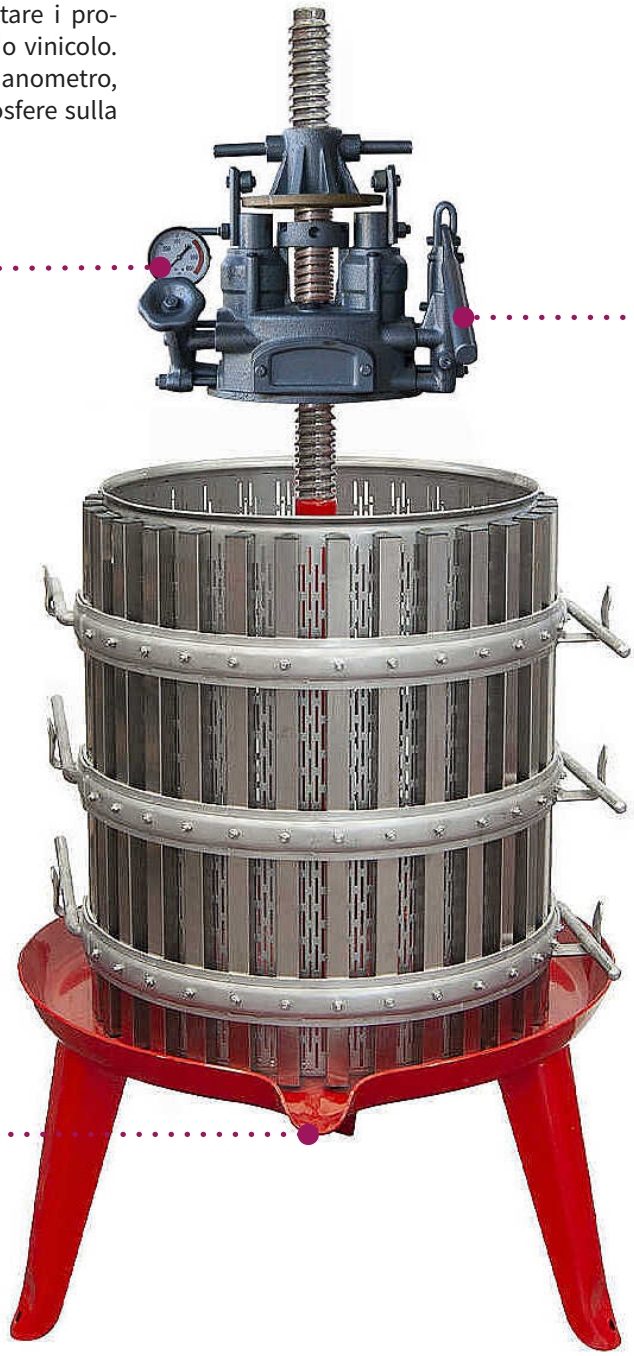
Codice	Descrizione	Misura Gabbia (cm)	Ø vite (mm)	Capacità Uva (Kg)	Peso (Kg)
TOP0051	Torchio da 40	Ø 40 x 55h	40	250	75,00
TOP0052	Torchio da 50	Ø 50 x 64h	50	400	130,00
TOP0053	Torchio da 60	Ø 60 x 74h	60	700	230,00
TOP0054	Torchio da 70	Ø 70 x 83h	70	1000	325,00

Torchio idraulico con gabbia inox

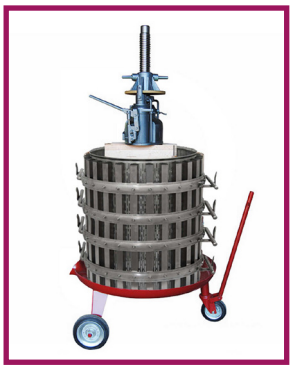
Il torchio idraulico è un prodotto professionale utilizzato per l'estrazione del mosto dalle vinacce. Progettato dalla Polsinelli per supportare i professionisti e gli appassionati del mondo vinicolo. Il martinetto idralulico in ghisa con manometro, esercita una pressione fino a 400 atmosfere sulla vinaccia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

Leva
funzionamento idraulico con olio di glicerina.

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



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



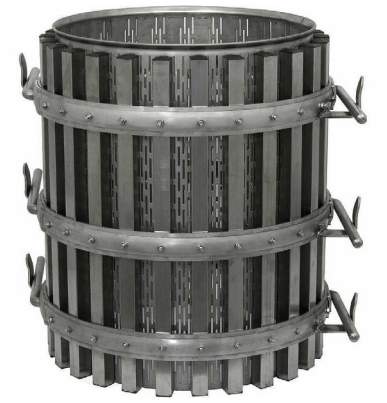
Bacino di raccolta rinforzato,
realizzato in acciaio smaltato con vernici epossidiche.

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

Vendemmia
Ricambi per torchi

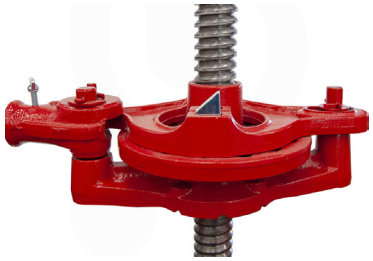
Gabbia in legno

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



Gabbia inox

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



Movimento a cricco per torchio Polsinelli

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

Movimento idraulico

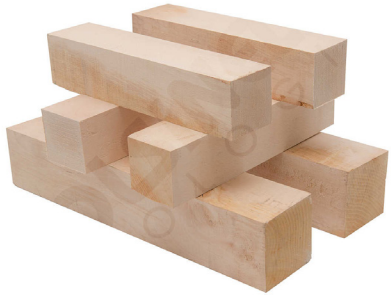
Codice	Descrizione	Compatibilità	Ø vite (mm)	Peso (Kg)
TOR0132	Martinetto tipo 5	Torchio da 50/55	55	42,50
TOR0133	Martinetto tipo 6	Torchio da 60	60	50,00
TOR0134	Martinetto tipo 7	Torchio da 70	70	55,00
TOR0135	Martinetto tipo 8	Torchio da 80	80	88,00

Vendemmia

Ricambi per torchi

Mezzelune

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



Pezzotti

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

Kit Mezzelune e Pezzotti

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

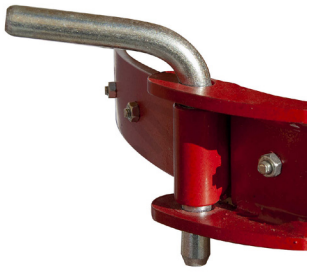
Vendemmia
Ricambi per torchi

Saltarelli

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

Guarnizioni e collari per martinetti idraulici

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



Perni di fissaggio gabbia

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

Vendemmia

Kit Wine

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

Kit Wine 1000

Rubinetto uscita mastellone da 750 L

Elettropompa per vino 24 Lt/m

Rifrattometro ATC

Tubo Steel Ø 18

Kit Wine 500

Kit Wine 2000

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

Vendemmia

Pressette

Pressette

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

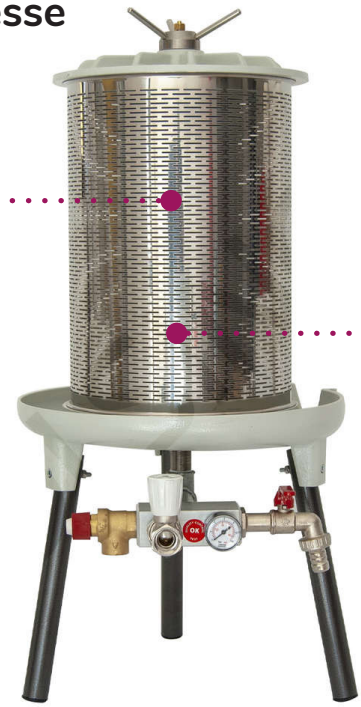
Presse premitutto serie Farm

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

Presse pneumatiche ed idropresse

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

Membrana in gomma, pressione max 3 bar



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

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

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

Vendemmia

Presse verticali

Modelli Alfa e Beta

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

Modello Beta bacino girevole dotata di meccanismo idraulico manuale.

Modello Alfa gabbia girevole

Modello Alfa gabbia estraibile

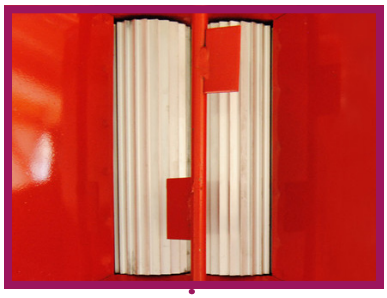
Codice	Descrizione	Misura Gabbia	Tipo di gabbia	Alimentazione	Produzione (Kg)	Peso (Kg)
PRP0043	Beta 30 inox	cm 30 X 41 h	Inox girevole	Manuale	50	140,00
PRP0044	Beta 40 inox	cm 40 X 55 h	Inox girevole	Manuale	250	170,00
PRP0002	Alfa 40	cm 40 X 55 h	Legno girevole	Elettrica 220V	250	170,00
PRP0004	Alfa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

Vendemmia
Pigiatrici

Pigiatrici Manuali e a Motore

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

Rulli in alluminio



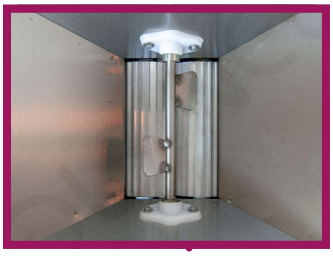
La pigiatrice modello **Tipo D** è stata appositamente studiata per lavorare facilmente diversi carichi di uva grazie al sistema motorizzato alimentato a corrente elettrica 220V.
La comoda tramoggia misura 85 x 62 x 33 h centimetri permette di ricevere l'intera cassetta di uva. Grazie alla barella di supporto può essere facilmente trasportata oppure poggiata su un mastello.

Codice	Descrizione	Tramoggia Dim. (cm)	Motore	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
PDP0028	Pigiatrice Tipo B	78 x 50 x 31h	/	1200 x 550 x 360h	19,00
PDP0030	Pigiatrice Tipo C	85 x 56 x 31h	/	1200 x 620 x 360h	20,00
PDP0033	Pigiatrice Tipo D	85 x 62 x 33h	HP 0,5	1200 x 620 x 480h	28,00

Pigiatrici inox Manuali e a Motore

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

Rulli in alluminio



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

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

Vendemmia
Pigiadiraspatrici

Serie Fibreno Manuali e a Motore

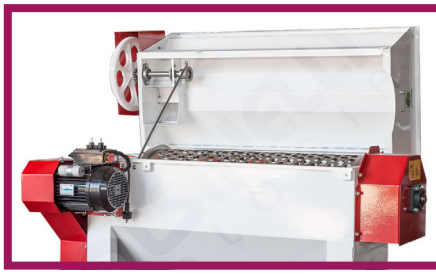
La pigiadiraspatrici linea **Fibreno** velocizzano le operazioni di diraspatura ed estrazione del mosto dall'uva soddisfando le esigenze dei professionisti del settore enologico. Verniciate con polveri epossidiche per alimenti, rispettano le caratteristiche organolettiche dell'uva in modo ottimale, in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

Fibreno 10 manuale
produzione oraria 1.000 kg.

Fibreno 20 elettrica
produzione oraria 2.000 kg.

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

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



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

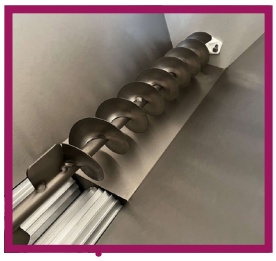
Codice	Descrizione	Tramoggia Dim. (cm)	Motore	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
PDP0009	Fibreno 10	50 x 97	/	1290 x 510 x 670h	30,00
PDP0011	Fibreno 20	53 x 95	HP 1	1290 x 600 x 680h	50,00
PDP0012	Fibreno 25	64 x 86	HP 2	1130 x 690 x 850h	90,00
PDP0013	Fibreno 30	64 x 100	HP 2,5	1280 x 690 x 850h	115,00
PDP0014	Fibreno 50	64 x 125	HP 3	1540 x 770 x100 h	170,00

Vendemmia
Pigiadiraspatrici

Serie Fibreno inox

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

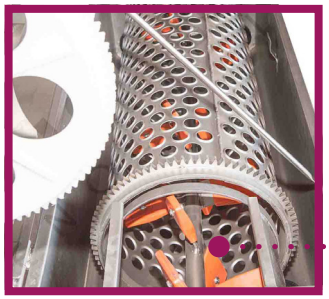
Rulli e coclea



Fibreno 25/30 elettrica con pompa
produzione oraria 2.500/3000 kg
alimentazione 220V.

Fibreno 20 inox
produzione oraria 2.000 kg
alimentazione 220V.

Griglia inox e palette battitore



Fibreno 50 inox apribile
produzione oraria 5.000 kg
alimentazione 220V/380V.

Codice	Descrizione	Tramoggia Dim. (cm)	Motore	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
PDP0015	Fibreno 20 inox	43 x 81	HP 1	1200 x 65 x 620h	50,00
PDP0016	Fibreno 25 inox	54 x 88	HP 2	1080 x 66 x 890h	90,00
PDP0017	Fibreno 30 inox	54 x 90	HP 2,5	118 x 69 x 890h	115,00
PDP0018	Fibreno 50 inox	64 x 125	HP 3	1540 x 770 x 1000h	170,00

Vendemmia
Diraspapigiatrici

Serie Gamma

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

Albero diraspatore con palette rivestite in gomma.

Interno tramoggia con coclea inox.

Codice	Descrizione	Produzione oraria	Alimentazione	Potenza	Giri albero	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
PDP0036	GAMMA 40	Kg 2000-4000	380V 50Hz	1,8 kW	RPM 400-600	1390 x 800 x 1320h	160,00
PDP0004	GAMMA 50	Kg 4000-5000	380V 50Hz	2,5 kW	RPM 300-550	1970 x 1050 x 1600h	180,00
PDP0001	GAMMA 100	Kg 7000-12000	380V 50Hz	5,5 kW	RPM 350-650	2600 x1050 x 1530h	380,00

Elettropompa a pistone ellittica

4 HP

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

2,5 HP

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

Vendemmia

Presse orizzontali

Serie Pneus

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

Quadro di impostazione programma.

Vasca raccolta mosto estraibile.

Codice	Descrizione	Volume	Capacità uva in kg	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
PRP0019	PST 8 AE	8 hl	intera 400-650 / pigiata1000-1500 / fermentata 1500-2500	232 x 100 x 142h	370,00
PRP0011	PST 12 AE	12 hl	intera 600-975 / pigiata1650-2252 / fermentata 2250-3750	253 x 122 x 1540h	460,00
PRP0013	PST 16 AE	16 hl	intera 800-1200 / pigiata1650-4000 / fermentata 3500-5500	307 x 122 x 161h	660,00

Nastro elevatore NE 300

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

Telaio in acciaio inox AISI 304 su ruote
Tappeto in PVC alimentare larghezza 300 mm
Tramoggia di carico completa di vaschetta recupero liquido
Quadro elettrico con voltaggio standard 400V / 3kW / 50Hz con variatore di velocità elettronico

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

Vendemmia
Mastelloni in polietilene

Mastelloni per vinaccia

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

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

Codice	Descrizione	Caratteristiche	Colore	Peso (Kg)
CXP0048	Mastellone 80 L	c/manici - Ø 65 x 32h cm	Vinaccia	3,00
CXP0040	Mastellone 100 L	c/manici - Ø 75 x 33h cm	Vinaccia	3,90
CXP0041	Mastellone 150 L	Ø 88 x 32h cm	Vinaccia	5,70
CXP0042	Mastellone 210 L	Ø 80 x 55h cm	Vinaccia	6,00
CXP0043	Mastellone 285 L	Ø 83 x 57h cm	Vinaccia	7,75
CXP0044	Mastellone 350 L	Ø 96 x 73h cm	Vinaccia	10,00
CXP0045	Mastellone 500 L	Ø 102 x 82h cm	Vinaccia	12,50
CXP0047	Mastellone 750 L	Ø 122 x 82h cm	Vinaccia	17,00
CXP0049	Mastellone 1000 L	Ø 140 x 90h cm	Vinaccia	34,00
CXP0071	Mastellone 80 L	c/manici - Ø 65 x 32h cm	Bianco	3,00
CXP0097	Mastellone 230 L	Ø 85 x 55h cm	Bianco	7,74
CXP0098	Mastellone 350 L	Ø 96 x 73h cm	Bianco	10,00
CXP0099	Mastellone 500 L	Ø 104 x 82h cm	Bianco	12,50
		ACCESSORI		
CXP0032	Coperchio 350/500	Ø 107 cm	Vinaccia	2,70
CXP0033	Coperchio 750	Ø 122 cm	Vinaccia	3,70
CXP0034	Coperchio 1000	Ø 140 cm	Vinaccia	5,60
RIP0013	Rubinetto c/filtro	filettatura 1”	Bianco	0,35
SIP0014	Follatore inox	h 150 cm; Ø 28,5 cm	Inox	2,50
SIP0461	Follatore inox	h 70 cm; Ø 20,5 cm	Inox	2,30
SIP0458	Cilindro forato h 45	h 45 cm; Ø 9,5 cm	Inox	1,25
SIP0451	Cilindro forato h 90	h 90 cm; Ø 9,5 cm	Inox	1,35

Coperchio per mastellone

Follatore

Cilindro forato

Vendemmia
Mastelli inox

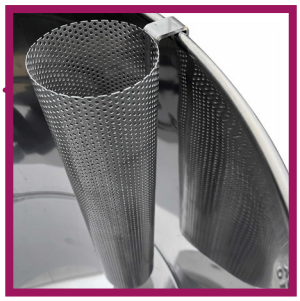
Mastello 100/150/200 L

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

Maniglie in acciaio inox AISI 304.

Rubinetto in acciaio inox AISI 304.

Cilindro forato inserito nel mastello.



Gancio di fissaggio cilindro forato.

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

Vendemmia
Mastelli conici

Mastelli inox conici 10°

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

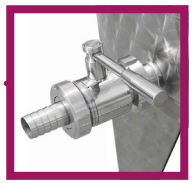
Codice	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
SIP0471	Mastello 300 L	Ø 930 x 900h	35,00
SIP0472	Mastello 500 L	Ø 1025 x 1025h	50,00
SIP0473	Mastello 1000 L	Ø 1270 x 1150h	78,00
SIP0474	Mastello 1500 L	Ø 1400 x 1400h	113,00
SIP0490	Mastello 300 L Port. Circ.	Ø 930 x 900h	38,00
SIP0491	Mastello 500 L P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

Mastello con portella circolare Ø 300 mm.

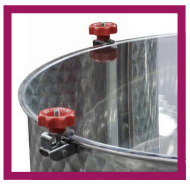
Mastello con portella rettangolare 420x320 mm.

Mastello maceratore con coperchio in Lexan.

Valvola inox a sfera DIN 32.



Pomelli fissaggio coperchio in lexan.



Svinatore inox

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

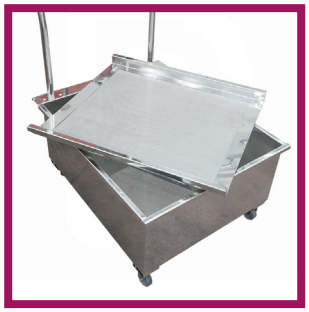
Svinatore

Svinatore maxi

Griglia filtrante

Valvola inox a sfera 1"

Griglia filtrante



Valvola inox a sfera 1"

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

Vendemmia

Serbatoi inox con ruote

Serbatoi inox conici 10° con ruote

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

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

Ruote Ø 150 mm pivottanti con freno.

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

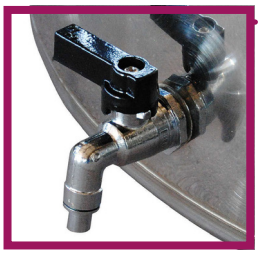
Stoccaggio

Serbatoi inox fondo piano

Galleggiante ad olio

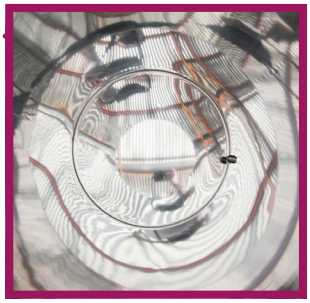
Il serbatoio per vino con galleggiante a olio, realizzato in acciaio Inox AISI 304, mantiene invariate le caratteristiche del prodotto che contiene. Il fondo bombato e saldato facilita le operazioni di pulizia. È dotato di un galleggiante ad olio di vasellina, un liquido inodore e insapore che rimane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

Rubinetto in ottone cromato dal 35 al 200 litri.



Rubinetto in acciaio inox dal 300 litri in su.

Interno serbatoio lucidato a specchio.



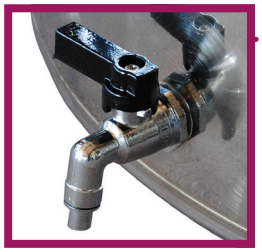
Codice	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
SIP0315	Serbatoio inox per vino ad olio 35 L	Ø 370 X 385 h	3,45
SIP0215	Serbatoio inox per vino ad olio 50 L	Ø 370 X 495 h	4,60
SIP0219	Serbatoio inox per vino ad olio 75 L	Ø 370 X 745 h	6,00
SIP0210	Serbatoio inox per vino ad olio 100 L	Ø 455 X 680 h	9,00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

Stoccaggio
Serbatoi inox fondo piano

Galleggiante ad aria

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

Rubinetto in ottone cromato dal 35 al 200 litri.



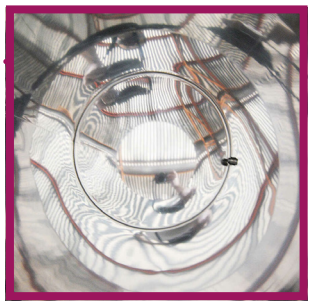
Rubinetto in acciaio inox dal 300 litri in su.

Pompa inox con manometro

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

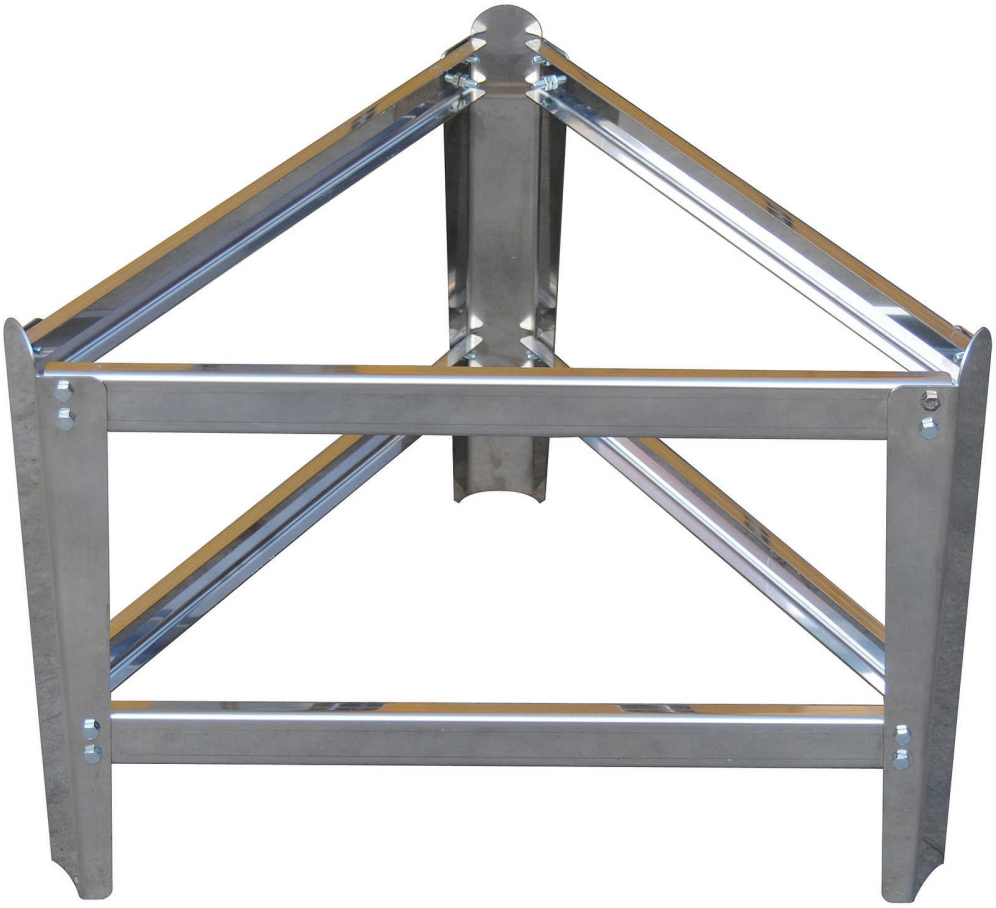
Codice	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
SIP0298	Serbatoio inox per vino ad aria 35 L	Ø 370 X 385 h	3,84
SIP0202	Serbatoio inox per vino ad aria 50 L	Ø 370 X 495 h	5,10
SIP0206	Serbatoio inox per vino ad aria 75 L	Ø 370 X 745 h	6,00
SIP0197	Serbatoio inox per vino ad aria 100 L	Ø 455 X 680 h	7,70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

Interno serbatoio lucidato a specchio.



Treppiedi inox

Progettato per garantire massima stabilità e resistenza, questo treppiedi in acciaio inox AISI 304 è la soluzione ideale per supportare serbatoi di varie dimensioni e capacità. Realizzato con tecnologia di taglio laser ad alta precisione, offre una struttura robusta e sicura, capace di resistere a condizioni ambientali estreme, quali umidità e corrosione, grazie alle eccellenti proprietà dell'acciaio inossidabile.
Il design accurato e ottimizzato del treppiedi garantisce non solo una distribuzione uniforme del peso del serbatoio, ma anche il montaggio rapido e una facile installazione.



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

Stoccaggio

Accessori per serbatoi inox fondo piano

Kit galleggianti ad aria

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

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

Galleggianti ad olio

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

Coperchi parapolvere

Completi di pomello

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

Stoccaggio

Camere d'aria

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

Rubinetteria

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

Ricambi

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

Stoccaggio
Serbatoi inox fondo conico 10°

300 L galleggiante ad aria

Il serbatoio in acciaio inox da 300 L con galleggiante ad aria e fondo conico 10° è la soluzione ideale per la fermentazione, la maturazione e lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.
Tutti i serbatoi hanno in dotazione: nr. 3 gambe inox, kit galleggiante ad aria, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera 1” x Eno30.

SIP0394

Completo di:
Segnalivello con protezione inox.

SIP0395

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

SIP0536

Completo di:
Segnalivello con protezione inox.
Fascia di raffreddamento h 500 mm.
Termometro e pozzetto supplementare.

SIP0537

Completo di:
Segnalivello con protezione inox.
Portella Ø 300 mm.
Fascia di raffreddamento h 500 mm.
Termometro e pozzetto supplementare.

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

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

300 L da stoccaggio

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

SIP0388

Completo di:
Segnalivello con protezione inox.

SIP0300

Completo di:
Portella circolare Ø 300 mm.

SIP0534

Completo di:
Segnalivello con protezione inox.
Fascia di raffreddamento h 500 mm.
Termometro e pozzetto supplementare.

SIP0535

Completo di:
Segnalivello con protezione inox.
Portella Ø 300 mm.
Fascia di raffreddamento h 500 mm.
Termometro e pozzetto supplementare.

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

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

Stoccaggio
Serbatoi inox fondo conico 10°

500 L galleggiante ad aria

Il serbatoio in acciaio inox da 500 L con galleggiante ad aria e fondo conico 10° è la soluzione ideale per la fermentazione, la maturazione e lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.
Tutti i serbatoi hanno in dotazione: nr. 3 gambe inox, kit galleggiante ad aria, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera 1” x Eno30.

SIP0098

Completo di:
Segnalivello con protezione inox.

SIP0396

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

SIP0263

Completo di:
Segnalivello con protezione inox.
Fascia di raffreddamento h 500 mm.
Termometro e pozzetto supplementare.

SIP0362

Completo di:
Segnalivello con protezione inox.
Portella Ø 300 mm.
Fascia di raffreddamento h 500 mm.
Termometro e pozzetto supplementare.

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

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

500 L da stoccaggio

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

SIP0391

Completo di:
Segnalivello con protezione inox.

SIP0392

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

SIP0524

Completo di:
Segnalivello con protezione inox.
Fascia di raffreddamento h 500 mm.
Termometro e pozzetto supplementare.

SIP0523

Completo di:
Segnalivello con protezione inox.
Portella Ø 300 mm.
Fascia di raffreddamento h 500 mm.
Termometro e pozzetto supplementare.

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

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

Stoccaggio
Serbatoi inox fondo conico 10°

1000 L galleggiante ad aria

Il serbatoio in acciaio inox da 1000 L con galleggiante ad aria e fondo conico 10° è la soluzione ideale per la fermentazione, la maturazione e lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.
Tutti i serbatoi hanno in dotazione: nr. 3 gambe inox, kit galleggiante ad aria, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera 1" x Eno30.

SIP0101

Completo di:
Segnalivello con protezione inox.

SIP0102

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

SIP0525

Completo di:
Segnalivello con protezione inox.
Fascia di raffreddamento h 500 mm.
Termometro e pozzetto supplementare.

SIP0361

Completo di:
Segnalivello con protezione inox.
Portella Ø 300 mm.
Fascia di raffreddamento h 500 mm.
Termometro e pozzetto supplementare

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

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

1000 L da stoccaggio

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

SIP0083

Completo di:
Segnalivello con protezione inox.

SIP0086

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

SIP0093

Completo di:
Segnalivello con protezione inox.
Fascia di raffreddamento h 500 mm.
Termometro e pozzetto supplementare.

SIP0087

Completo di:
Segnalivello con protezione inox.
Portella Ø 300 mm.
Fascia di raffreddamento h 500 mm.
Termometro e pozzetto supplementare.

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

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

Stoccaggio
Serbatoi inox fondo conico 10°

1500 L galleggiante ad aria

Il serbatoio in acciaio inox da 1500 L con galleggiante ad aria e fondo conico 10° è la soluzione ideale per la fermentazione, la maturazione e lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.
Tutti i serbatoi hanno in dotazione: appoggia scala, segnalivello, nr. 3 gambe inox con piedini regolabili, kit galleggiante ad aria con braccio ed argano di sollevamento, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera DIN40 x GA50

SIP0107

Completo di:
portella Ø 300.

SIP0109

Completo di:
portella Ø 400.

SIP0421

Completo di:
portella
rettangolare.

SIP0108

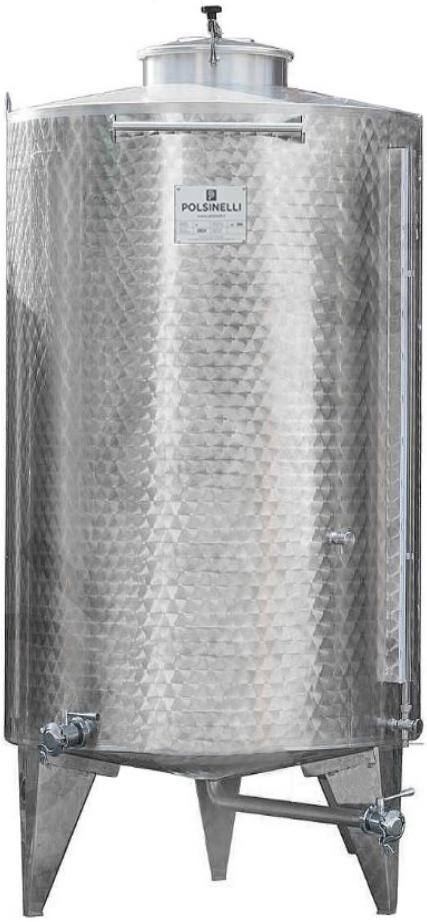
Completo di:
portella Ø 300
fascia di raffredda-
mento h750.

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

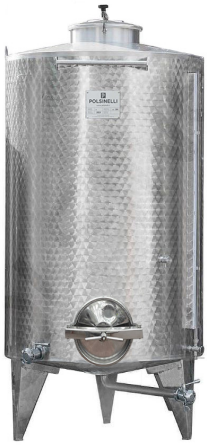
Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

1500 L da stoccaggio

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

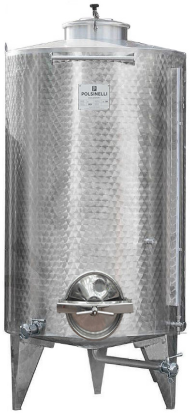


SIP0262



Completo di:
portella Ø 300.

SIP0324



Completo di:
portella Ø 400.

SIP0258

Completo di:
portella Ø 300
fascia di raffreddamento h 750 mm.

SIP0528

Completo di:
portella Ø 400
fascia di raffreddamento h 500 mm.

Codice	Serbatoio inox conico 10°	Nr. Gambe	Gambe mm	Cilindro mm	Fondo mm	Portella Ø 300	Portella Ø 400	Portella ovale	Termometro	Fascia raff. h 500	Fascia raff. h 750	Predisposizione Azoto	Dimensioni (mm)	Cilindro (mm)	Peso (Kg)
SIP0266	1000 L stoccaggio	3	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	118,00
SIP0262	1000 L stoccaggio P300	3	1,5	1,2	1,5	●	○	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	123,00
SIP0324	1000 L stoccaggio P400	3	1,5	1,2	1,5	○	●	○	○	○	○	○	Ø1150 x 2200h	1500h	125,00
SIP0258	1000 L stoccaggio P300 Ref.750	3	1,5	1,2	1,5	●	○	○	●	○	●	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	130,00
SIP0528	1000 L stoccaggio P400 Ref.500	3	1,5	1,2	1,5	○	●	○	●	●	○	○	Ø 1150 x 2200h	1500h	130,00

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

Stoccaggio
Serbatoi inox fondo conico 10°

2000 L galleggiante ad aria

Il serbatoio in acciaio inox da 2000 L con galleggiante ad aria e fondo conico 10° è la soluzione ideale per la fermentazione, la maturazione e lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.
Tutti i serbatoi hanno in dotazione: appoggia scala, segnalivello, nr. 3 gambe inox con piedini regolabili, kit galleggiante ad aria con braccio di sollevamento, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera DIN40 x GA50

SIP0113

Completo di:
portella Ø 300.

SIP0115

Completo di:
portella Ø 400.

SIP0497

Completo di:
fascia di raffreddamento h750.

SIP0116

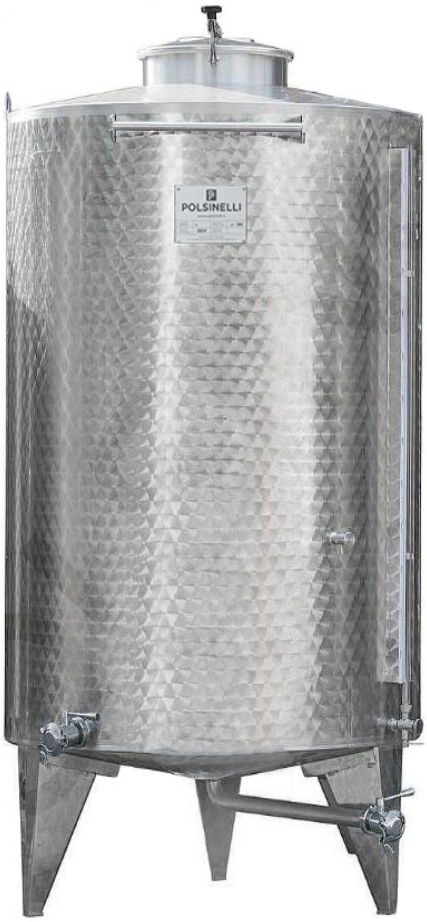
Completo di:
portella Ø 400
fascia di raffreddamento h750.

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

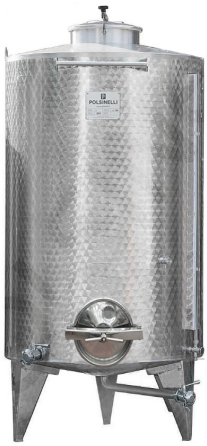
Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

2000 L da stoccaggio

Il serbatoio in acciaio inox da 2000 L con chiusino superiore Ø 400 mm e fondo conico 10° è la soluzione ideale per lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.
Tutti i serbatoi hanno in dotazione: appoggia scala, segnalivello, nr. 3 gambe inox con piedini regolabili, chiusino superiore con valvola di sfiato, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera DIN40 x GA50. Su richiesta possono essere dotati di predisposizione per impianto ad azoto.

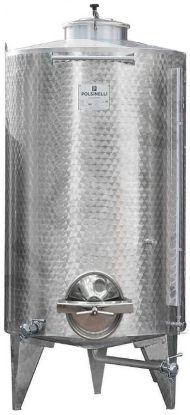


SIP0111



Completo di:
portella Ø 300.

SIP0089



Completo di:
portella Ø 400.

SIP0330

Completo di:
portella rettangolare 310x420.

SIP0068

Completo di:
portella Ø 400,
fascia di raffreddamento h 750 mm.

Codice	Serbatoio inox conico 10°	Nr. Gambe	Gambe mm	Cilindro mm	Fondo mm	Portella Ø 300	Portella Ø 400	Portella rett. 420x310	Termometro	Fascia raff. h 500	Fascia raff. h 750	Predisposizione Azoto	Dimensioni (mm)	Cilindro (mm)	Peso (Kg)
SIP0404	2000 L stoccaggio	3	1,5	1,2	1,5	○	○	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	150,00
SIP0111	2000 L stoccaggio P300	3	1,5	1,2	1,5	●	○	○	○	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	155,00
SIP0089	2000 L stoccaggio P400	3	1,5	1,2	1,5	○	●	○	○	○	○	○	Ø1150 x 2800h	2000h	158,00
SIP0330	2000 L stoccaggio PRett.	3	1,5	1,2	1,5	○	○	●	○	○	○	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	163,00
SIP0068	2000 L stoccaggio P400 Ref.750	3	1,5	1,2	1,5	○	●	○	●	○	●	○	Ø 1150 x 2800h	2000h	165,00

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

Stoccaggio

Serbatoi inox fondo conico 10°

2500 L galleggiante ad aria

Il serbatoio in acciaio inox da 2500 L con galleggiante ad aria e fondo conico 10° è la soluzione ideale per la fermentazione, la maturazione e lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.
Tutti i serbatoi hanno in dotazione: appoggia scala, segnalivello, nr. 4 gambe inox con piedini regolabili, kit galleggiante ad aria con braccio di sollevamento, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera DIN40 x GA50.

SIP0118

Completo di:
portella Ø 400.

SIP0117

Completo di:
portella rettangolre
310 x 420.

SIP0540

Completo di:
portella ovale
320x455.

SIP0543

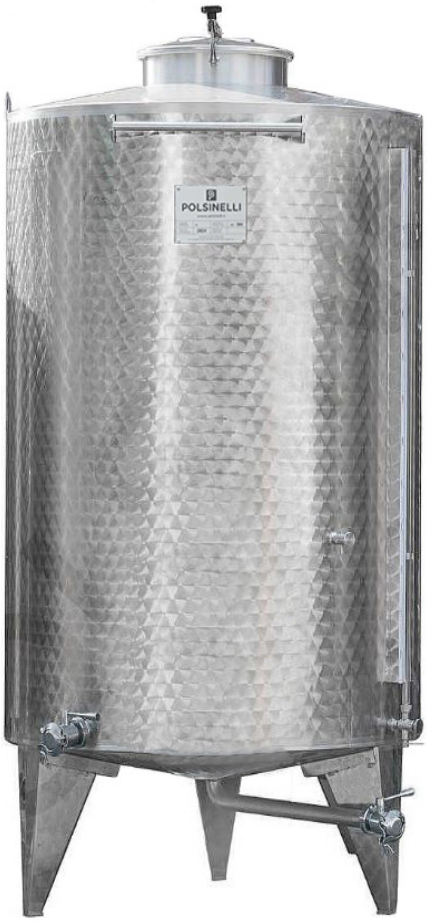
Completo di:
portella Ø 400
fascia di raffreddamento h750.

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

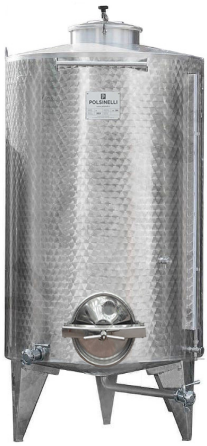
Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

2500 L da stoccaggio

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



SIP0541



Completo di:
portella Ø 400.

SIP0544

Completo di:
portella rettangolare 310x420.

SIP0545

Completo di:
portella ovale 320x455.

SIP0240

Completo di:
portella Ø 400
fascia di raffreddamento h 750 mm.

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

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

Stoccaggio
Serbatoi inox fondo conico 10°

3000 L galleggiante ad aria

Il serbatoio in acciaio inox da 3000 L con galleggiante ad aria e fondo conico 10° è la soluzione ideale per la fermentazione, la maturazione e lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.
Tutti i serbatoi hanno in dotazione: appoggia scala, segnalivello, nr. 4 gambe inox con piedini regolabili, kit galleggiante ad aria con braccio di sollevamento, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera DIN40 x GA50

SIP0121

Completo di:
portella Ø 400.

SIP0546

Completo di:
portella rettangolre
310 x 420.

SIP0547

Completo di:
portella ovale
320x455.

SIP0122

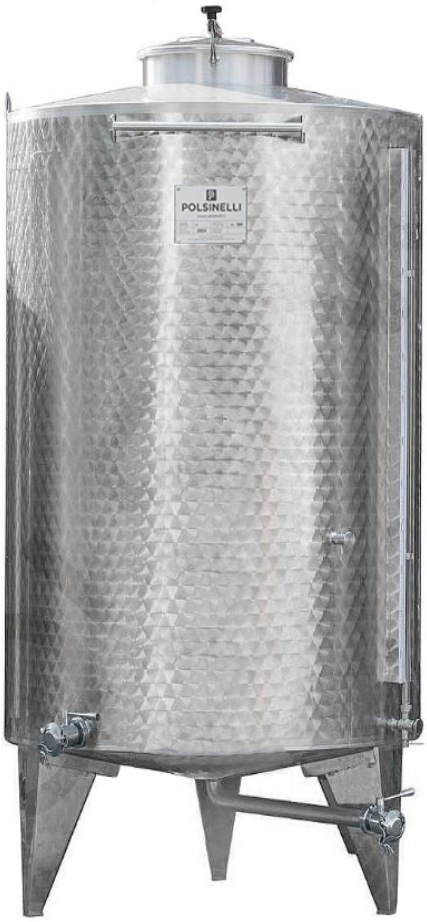
Completo di:
portella Ø 400
fascia di raffreddamento h750.

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

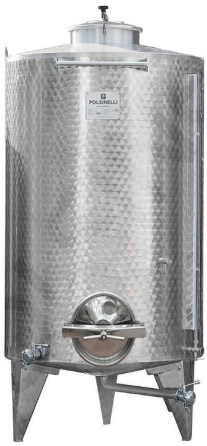
Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

3000 L da stoccaggio

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



SIP0262



Completo di:
portella Ø 400.

SIP0324

Completo di:
portella rettangolare 310x420.

SIP0549

Completo di:
portella ovale 320x455.

SIP0241

Completo di:
portella Ø400 fascia di raffreddamento h 750 mm.

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

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

Stoccaggio
Serbatoi inox fondo conico 10°

5000 L galleggiante ad aria

Il serbatoio in acciaio inox da 5000 L con galleggiante ad aria e fondo conico 10° è la soluzione ideale per la fermentazione, la maturazione e lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.
Tutti i serbatoi hanno in dotazione: appoggia scala, segnalivello, nr. 4 gambe inox con piedini regolabili, kit galleggiante ad aria con braccio di sollevamento, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera DIN40 x GA50.

SIP0274

Completo di: portella Ø 400.

SIP0550

Completo di: portella rettangolare 310x420.

SIP0551

Completo di: portella ovale 320x455.

SIP0273

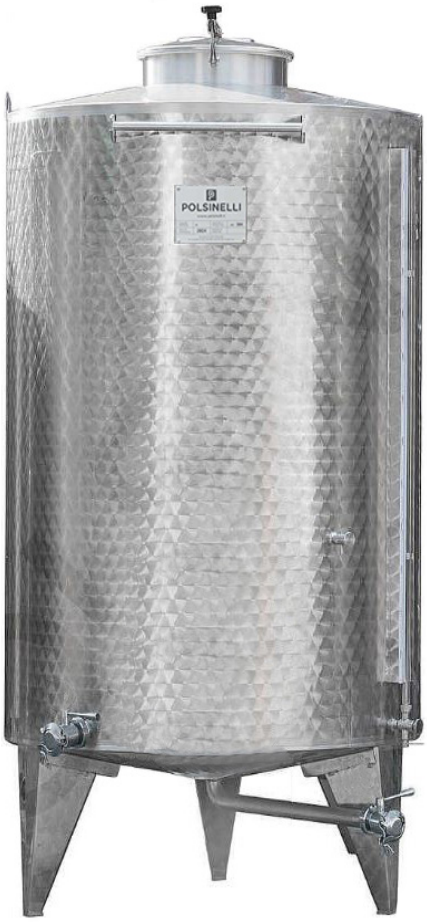
Completo di: portella Ø 400 fascia di raffreddamento h750.

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

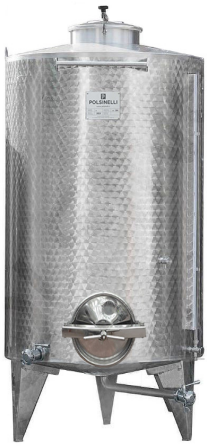
Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

5000 L da stoccaggio

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



SIP0552



Completo di:
portella Ø 400.

SIP0554

Completo di:
portella rettangolare 310x420.

SIP0555

Completo di:
portella ovale 320x455.

SIP0553

Completo di:
portella Ø400 fascia di raffreddamento h 750 mm.

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

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

Accessori e ricambi
Serbatoi inox fondo conico 10°

Kit galleggianti ad aria

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

Valvole

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

Ricambi

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

Stoccaggio

Serbatoi inox fondo conico 10°

Serbatoi conici palettizzabili

Il serbatoio pallettizzabile in acciaio inox è un prodotto di qualità professionale progettato per agevolare le operazioni di trasporto e posizionamento. La base in acciaio inox di questo particolare serbatoio da stoccaggio con fondo conico 10° consente il trasporto tramite transpallet o muletto. Su richiesta può essere dotato di: portella, segnalivello, preleva campioni e scarico parziale.

Valvola di sfiatoa doppio effetto.

Scarico totale con valvola inox 1" x GA 40.

Base in acciaio inox per il trasporto tramite transpallet.

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

Stoccaggio

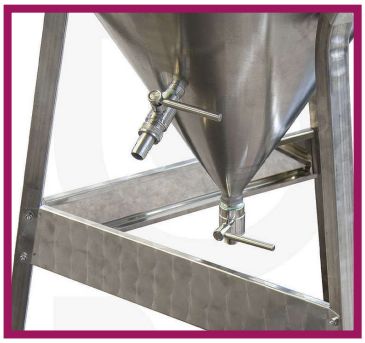
Serbatoi inox fondo conico 60°

Serbatoio inox 18/10 conico 60° galleggiante ad aria

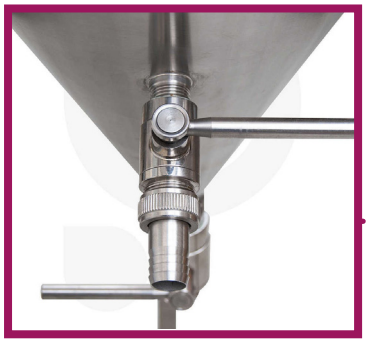
Idoneo per la fase di fermentazione del mosto e dello stoccaggio di vino. Corredato di galleggiante ad aria, due valvole inox a sfera, una da 1" per lo scarico totale e l'altra da 1/2" rialzata dal fondo. Il tronco conico a 60° facilita l'estrazione dei sedimenti assicurando una ottima decantazione del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

Interno serbatoio.

Scarico totale e parziale.



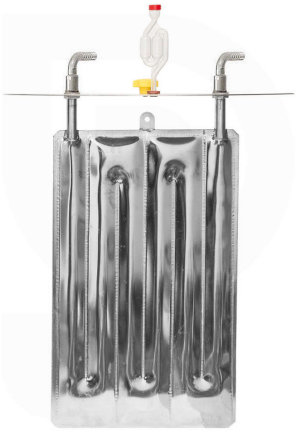
Valvola inox a sfera con porta-gomma Ø 20 mm.



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

Accessori e Ricambi per serbatoi inox fondo conico 60°

Kit piastra refrigerante



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

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

Kit galleggianti ad aria

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

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

Camere d'aria

Codice	Descrizione	Diametro (mm)	Peso (Kg)
SIR0030	Camera d'aria per serbatoio 50 L	350	0,08
SIR0031	Camera d'aria per serbatoio 75/100 L	400	0,09
SIR0033	Camera d'aria per serbatoio150/200 L	500	0,10
SIR0035	Camera d'aria per serbatoio 300 L	600	0,12
SIR0037	Camera d'aria per serbatoio 500 L	700	0,14

Ricambi

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

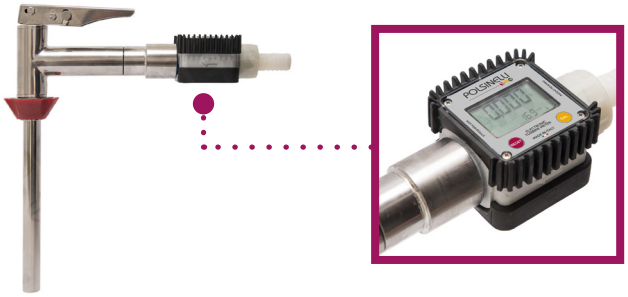
Accessori

Pistola e ripiano raccogligocce

Pistola riempitrice inox

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

Pistola con contalitri digitale.



Ripiano raccogligocce inox

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

Codice	Descrizione	caratteristiche	Dimensioni	Peso (Kg)
IPP0159	Pistola Riempitrice Inox	Ø portagomma 20 mm - Ø tubo versatore 20 mm	340 x 200 mm	1,25
IPP0157	Pistola inox con contalitri digitale	Ø portagomma 20 mm - Ø tubo versatore 20 mm	340 x 350 mm	1,30
IPP0305	Ripiano raccogligocce inox 2 posti	alloggio per 2 pistole con piedini regolabili	480 x 400 x 480 mm	7,20

Refrigerazione
Chillers

Refrigeratori

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

Crio 1000

Crio 2000/2500

Crio 3000

TAE 31

Codice	Descrizione	Controllo	Stabilizzazione	Resa frigorifera	Alimentazione	Potenza kW	Dimensioni (mm)	Peso in esercizio
IPP0405	Crio 1000	10 HL	5 HL	kw 1,70	220V - 50 Hz	0,45	700x500x400h	50 Kg
IPP0303	Crio 2000	20 HL	10 HL	kw 2,33	220V - 50 Hz	0,77	486x660x876h	94 Kg
IPP0398	Crio 2500	30 HL	15 HL	kw 2,98	220V - 50 Hz	1,01	486x660x876h	100 Kg
IPP0201	Crio 3000	100 HL	13 HL	kw 3,20	220V - 50 Hz	2,00	600x1050x770h	120 Kg
IPP0427	Crio 6000	350 HL	45 HL	kw 5,25	380V - 50 Hz	3,60	840x1150x965h	230 Kg
IPP0428	Crio 9000	500 HL	60 HL	kw 9,30	380V - 50 Hz	5,00	840x1150x965h	270 Kg
IPP0220	TAE 31	600 HL	80 HL	kw 9,50	380V - 50 Hz	6,00	660x1310x1400h	316 Kg

Refrigerazione
Piastre inox e polifasce

Piastre refrigeranti ad immersione

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

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

Polifasce di condizionamento in polipropilene

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

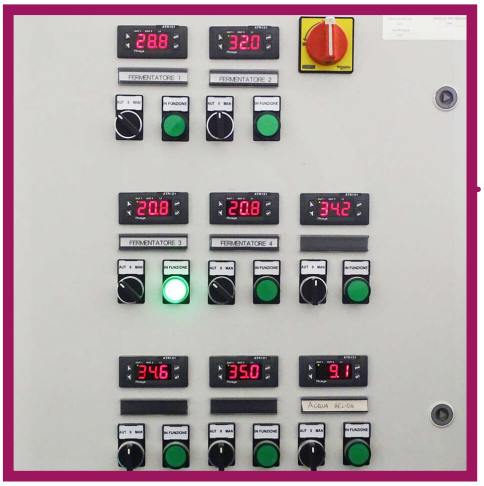
Codice	Descrizione	Sviluppo fascia (mm)	Circonferenza serbatoio (mm)	Peso (Kg)
IPP0351	Polifascia 500	1250	1570	2,60
IPP0165	Polifascia 600	1560	1880	2,70
IPP0316	Polifascia 720	1940	2260	2,80
IPP0166	Polifascia 800	2190	2510	2,90
IPP0167	Polifascia 950	2660	2890	3,00
IPP0160	Polifascia 1100	3130	3450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

Refrigerazione
Quadri elettrici e valvole motorizzate

Quadro elettrico

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

Quadro in funzione



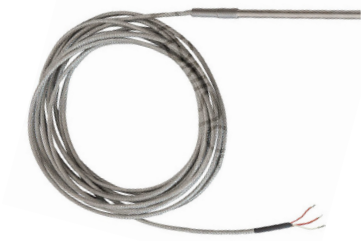
Codice	Descrizione	Posizioni	Alimentazione	Peso (Kg)
IPP0179	Quadro elettrico 1P	1	220V - 50Hz	2,60
IPP0181	Quadro elettrico 4P	4	220V - 50Hz	2,70
IPP0182	Quadro elettrico 5P	5	220V - 50Hz	2,80
IPP0183	Quadro elettrico 8P	8	220V - 50Hz	2,90
IPP0180	Quadro elettrico 12P	12	220V - 50Hz	3,00

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

Botti in legno

Rovere

Serie 3 Stelle

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

Botte e barrique

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

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

Botti in legno
Rovere rigenerate

Rigenerate interno/esterno

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

Portella in legno su barrique 225 L

Portella in legno su botte 300 L

Portella inox su botte 500 L

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

Botti in legno
Castagno

In legno di castagno

Le botti in castagno sono contenitori tradizionalmente utilizzati per l'affinamento di vini: questo legno, rivalorizzato negli ultimi anni per la costruzione di botti e barriques, è meno colorato del rovere, ricchissimo di tannino e capace di infondere profumi più minerali e meno speziati in molte tipologie di vino.

Le botti in castagno vengono prodotte con legno nuovo per poi essere sottoposte a un processo artigianale di paraffinamento interno che potrebbe apportare leggere differenze di misura rispetto quelle indicate.

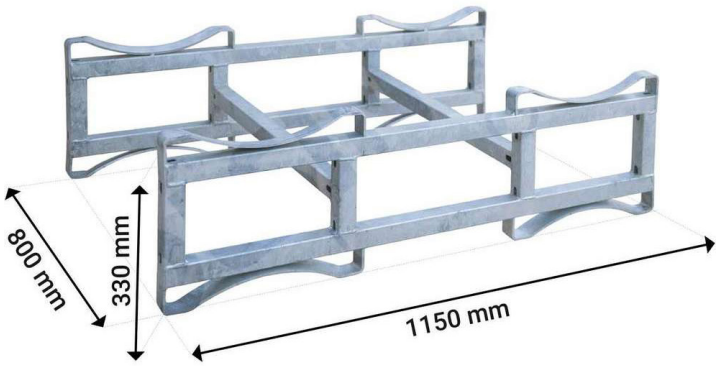
Botte in castagno con portella

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

Botti in legno
Accessori

Porta barrique

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



Asta per battonage

Tappo in silicone a espansione

Tappo in silicone

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

Elettropompe
BE-M

Elettropompa autoadescante bisenso

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

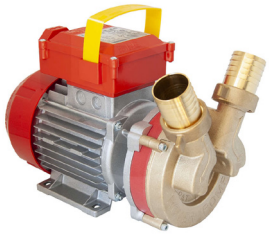
Interruttore bidirezionale

BE-M 20

BE-M 25

BE-M 30

BE-M 40



BE-M 50

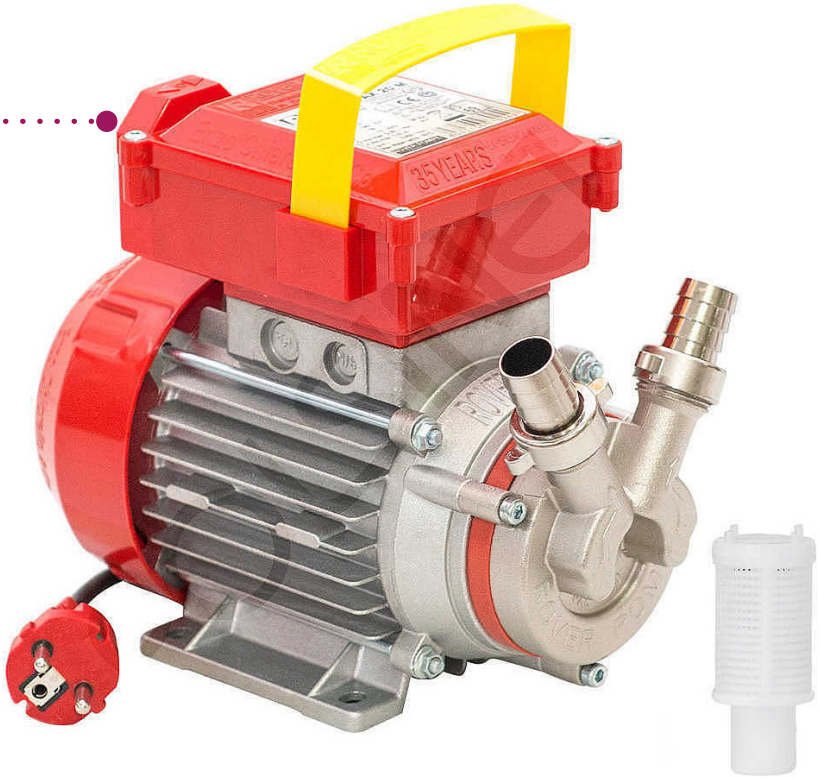
Codice	Descrizione	Potenza	Portata	Alimentazione	Filetto e portagomma	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
EPP0082	BE-M 20	0,5 Hp	28 L/min	220V - 50 Hz	3/4” GAS x PG20	230x120x190h	4,40
EPP0083	BE-M 25	0,6 Hp	40 L/min	220V - 50 Hz	1” GAS x PG25	260x120x190h	6,40
EPP0085	BE-M 30	1 Hp	85 L/min	220V - 50 Hz	1”1/4 GAS x PG30	310x160x200h	9,40
EPP0087	BE-M 40	1,2 Hp	108 L/min	220V - 50 Hz	1”1/2 GAS x PG40	330x180x200h	12,00
EPP0088	BE-M 50	3 Hp	233 L/min	220V - 50 Hz	2” GAS x PG50	410x180x220h	21,00

Elettropompe
Novax

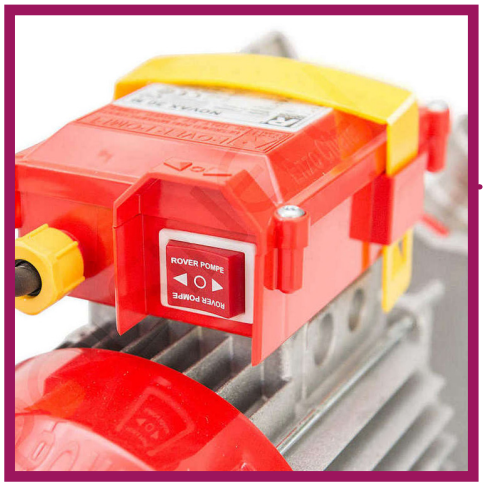
Elettropompa autoadescante bisenso

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

Novax 20 M



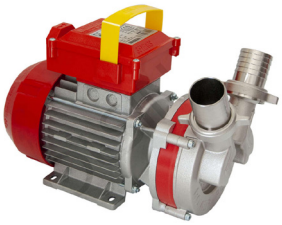
Interruttore bidirezionale



Novax 25 M

Novax 30 M

Novax 40 M



Novax 50 M

Codice	Descrizione	Potenza	Portata	Alimentazione	Filetto e portagomma	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
EPP0065	NOVAX 20 M	0,5 Hp	28 L/min	220V - 50 Hz	3/4" GAS x PG20	230x120x190h	4,60
EPP0069	NOVAX 25 M	0,6 Hp	45 L/min	220V - 50 Hz	1" GAS x PG25	260x120x190h	6,40
EPP0071	NOVAX 30 M	1 Hp	85 L/min	220V - 50 Hz	1"1/4 GAS x PG30	310x160x200h	9,40
EPP0073	NOVAX 40 M	1,2 Hp	108 L/min	220V - 50 Hz	1"1/2 GAS x PG40	330x180x200h	12,00
EPP0074	NOVAX 50 M	3 Hp	233 L/min	220V - 50 Hz	2" GAS x PG50	410x180x220h	21,00

Elettropompe Enos

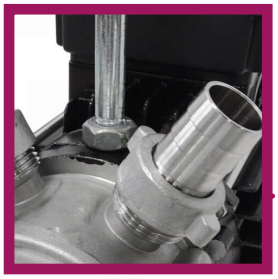
Elettropompa autoadescante bisenso

Le elettropompe serie **Enos** sono uno strumento pratico e professionale per il travaso di vino e liquidi alimentari. Il telaio dell'elettropompa è realizzato in robusto acciaio inox AISI 304, ideale quando si lavora con liquidi grazie all'altissima resistenza all'umidità e all'inossidabilità. Il sistema di aspirazione permette alla pompa di funzionare egregiamente anche in presenza di discontinuità nel flusso di liquido, che può essere travasato in entrambe le direzioni.

ENOS 20

Interruttore bidirezionale

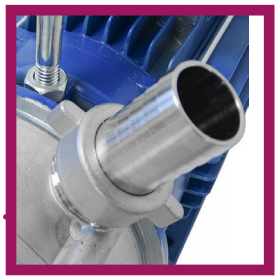
Portagomma Ø 20 mm



ENOS 25

Maniglia

Portagomma Ø 25 mm



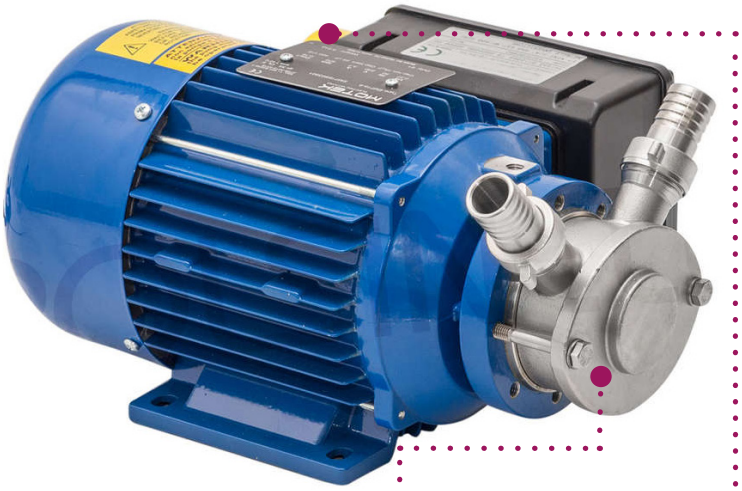
Codice	Descrizione	Potenza	Portata	Alimentazione	Filetto e portagomma	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
EPP0092	ENOS 20	0,33 kW	28 L/min	220V - 50 Hz	3/4" GAS x PG20	230x120x190h	4,80
EPP0093	ENOS 25	0,35 kW	40 L/min	220V - 50 Hz	1" GAS x PG25	260x120x190h	6,80

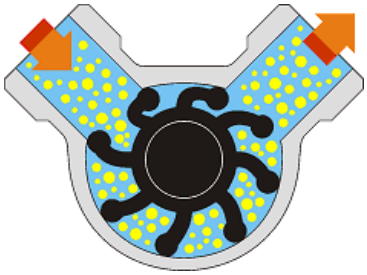
Elettropompe

Girante flessibile

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

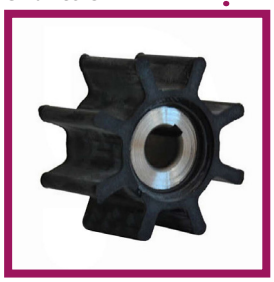
EP Mini 20





Caratteristiche principali di funzionamento e benefici.
Le pale flessibili della girante si deformano e aspirano il liquido all'interno della pompa, trasferendolo in modo continuo alla bocca di uscita **(scarico). Questo principio combina pompaggio delicato ad elevata capacità atoadescante.**

Girante CR



Interruttore bidirezionale

EP Midex 30

EP Minor 40

EP Senior 40

GR Minor 40

GR Major 60

Codice	Descrizione	kW	Portata	RPM	Alimentazione	Filetto e portagomma	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
EPP0031	EP Mini 20	0,37	17 L/min	900	220V - 50 Hz	3/4" GAS x PG20	276x210x140h	9,00
EPP0027	EP Midex 30	0,56	64 L/min	900	220V - 50 Hz	1"1/4 GAS x PG30	338x227x159h	15,00
EPP0036	EP Minor 40	1,5	115 L/min	900	220V - 50 Hz	GAROLLA 40 x PG40	420x240x180h	20,00
EPP0039	EP Senior 40	1,1	120 L/min	1400	220V - 50 Hz	1"1/2 x PG40	360x155x165h	20,00
EPP0048	GR Minor 40 380 V	1,5	40 L/min	300	220V - 50 Hz	GAROLLA 40 x PG40	1040x484x682h	36,00
EPP0045	GR Major 60 220V	1,5	200 L/min	470	220V - 50 Hz	GAROLLA 60 X PG 60	1040x484x682h	38,00
EPP0046	GR Major 60 380V	1,5	200 L/min	470	380V - 50 HZ	GAROLLA 60 X PG 60	1040x484x682h	38,00

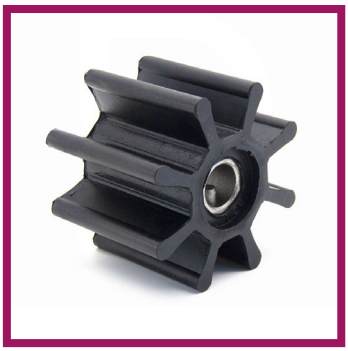
Elettropompe
Flexi

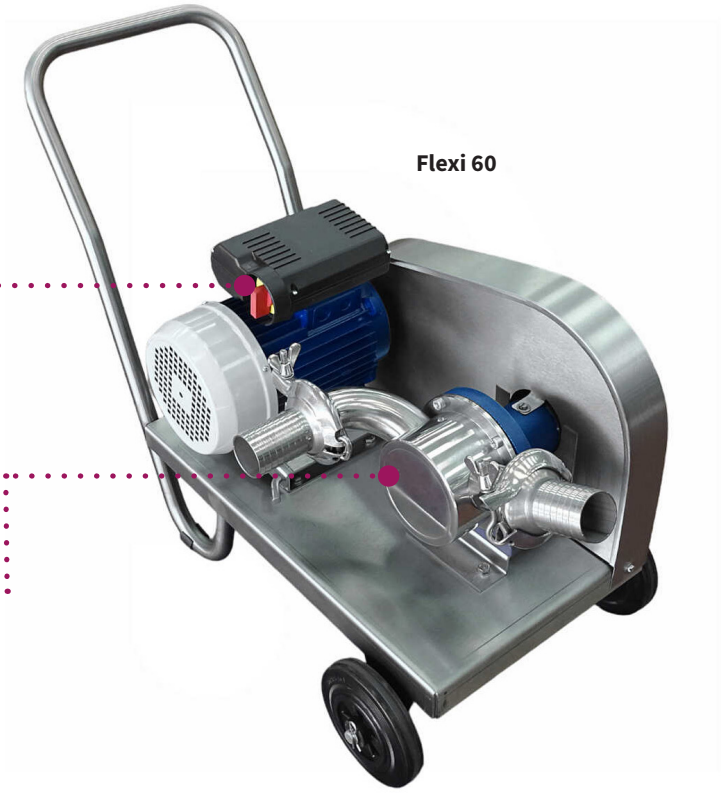
Girante flessibile

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

Interruttore bidirezionale

Girante flessibile in neoprene.





Flexi 60

Flexi 30

Flexi 40

Flexi 50

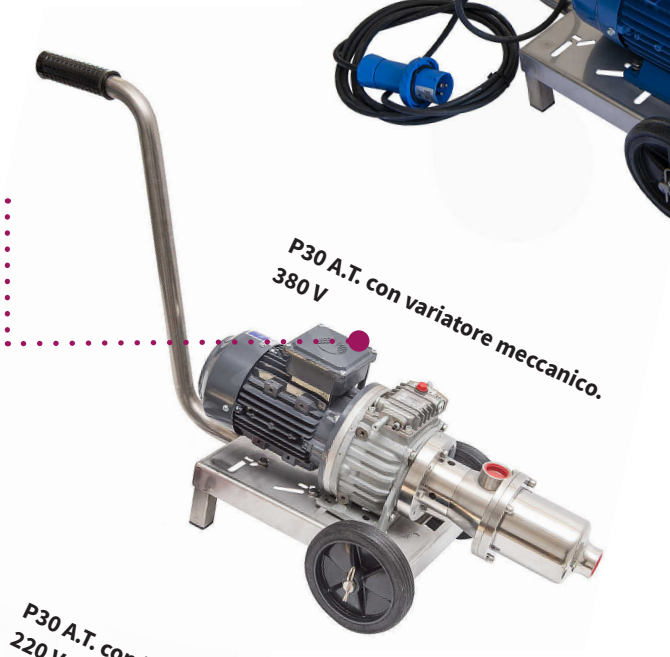
Codice	Descrizione	Potenza	Portata	RPM	Alimentazione	Portagomma	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
EPP0013	Flexi 30 con carrello inox	1,2 Hp	60 hL/h	900	220V - 50 Hz	1”1/4 GAS x PG30	650x300x500h	18,00
EPP0014	Flexi 40 con carrello inox	1,2 Hp	100 hL/h	900	220V - 50 Hz	GAROLLA 40 x PG40	650x300x500h	20,00
EPP0016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

Elettropompe
Monovite

Rotore interno inox

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

Manometro



IN/OUT manicotto 1" GAS

Manico inox

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

Filtri

Filtro a cartoni 20 x 20

Baby

Il filtro per vino **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 del vino. Pertanto è particolarmente apprezzato per filtraggi domestici e professionali come, per esempio, piccole e medie cantine vinicole.

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

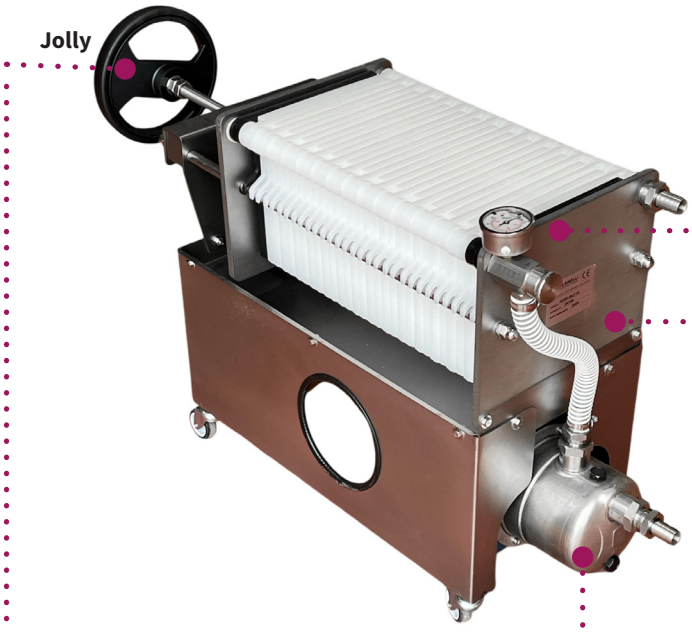
Sul filtro per vino **Baby inox** le piastre in moplen vanno a contatto con piastre in acciaio inox. Permette di ottenere ottimi livelli di purificazione delle bevande senza alterare le caratteristiche fondamentali del liquido travasato. Pertanto è particolarmente apprezzato per filtraggi domestici,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

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

Filtri

Filtro a cartoni 20 x 20

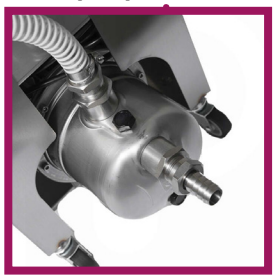
Jolly



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

Volantino di serraggio

Eletttopompa



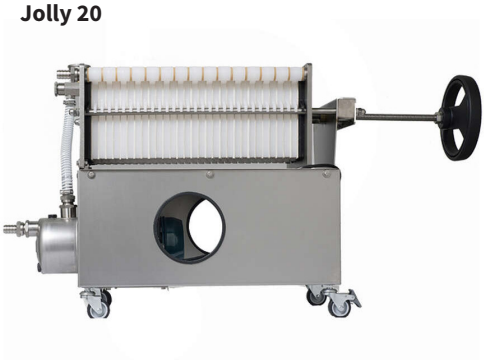
Vista frontale

Manometro

Jolly 20

Jolly 20

Jolly 20



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

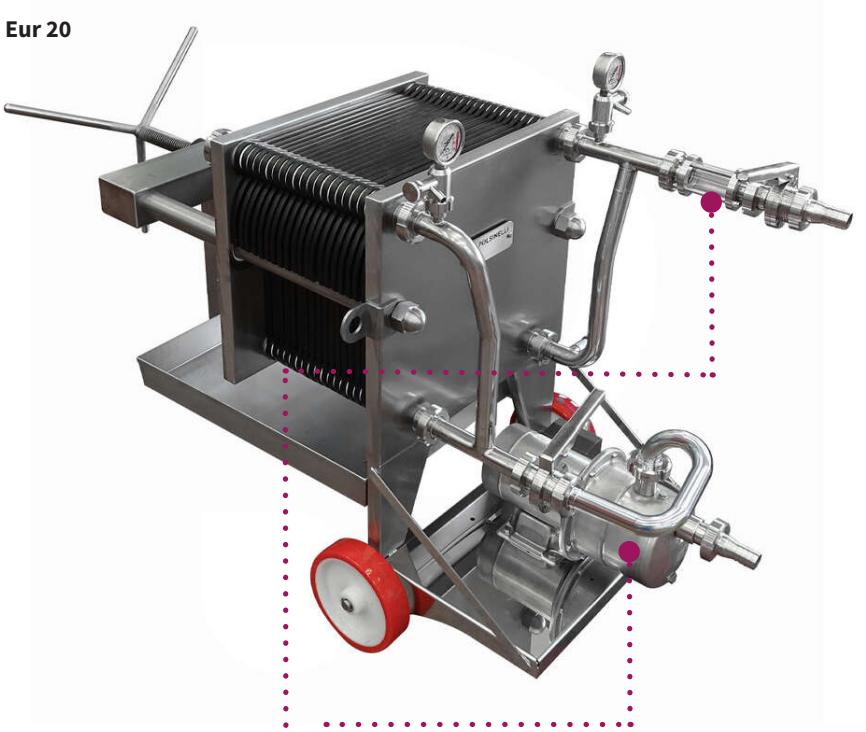
Filtri

Filtro a cartoni 40 x 40

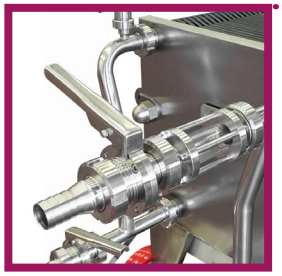
Eur

Il filtro a cartoni **Eur 40** con piastre 40x40 cm è un macchinario professionale impiegato per ottenere una perfetta brillantatura e sterilizzazione di vini, spumanti e liquori con gradazioni alcoliche basse. Predisposto per il funzionamento con cartoni filtranti da 40x40 cm con diverso grado di filtrazione (es. da CKP V0 a V24 in base alle necessità), è perfetto per soddisfare ogni esigenza di lavorazione: con un ritmo di lavoro sino a 4000 litri/ora, assicura ottimi livelli di purificazione e chiarificazione preservando tutte le proprietà organolettiche.
E' 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.

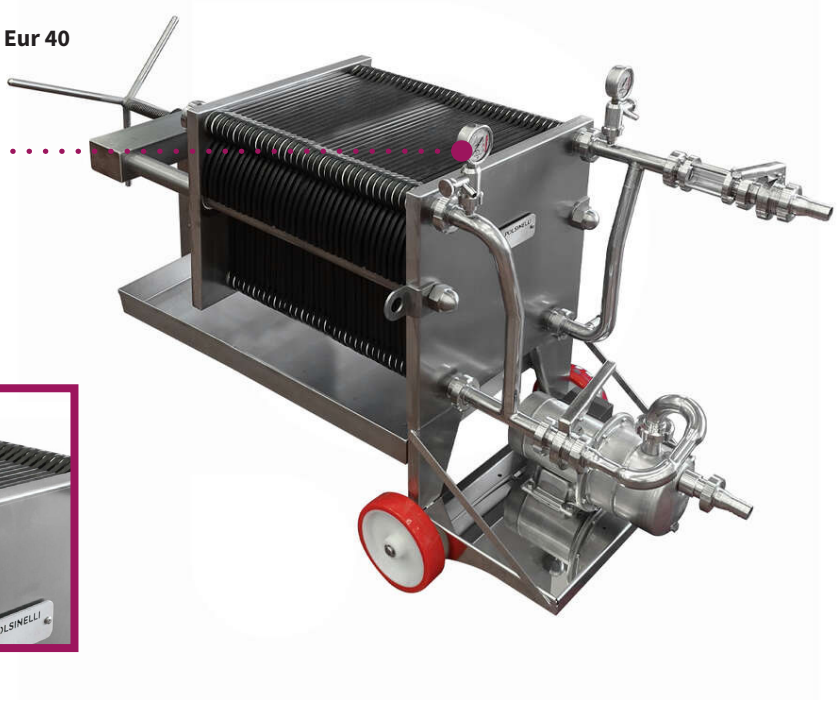
Eur 20



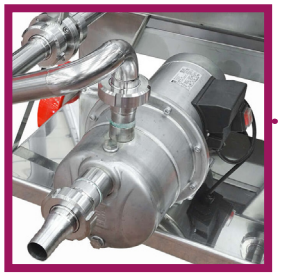
Valvola con specola visiva



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

Filtri

Cartoni filtranti 20 x 20 / 40 x 40

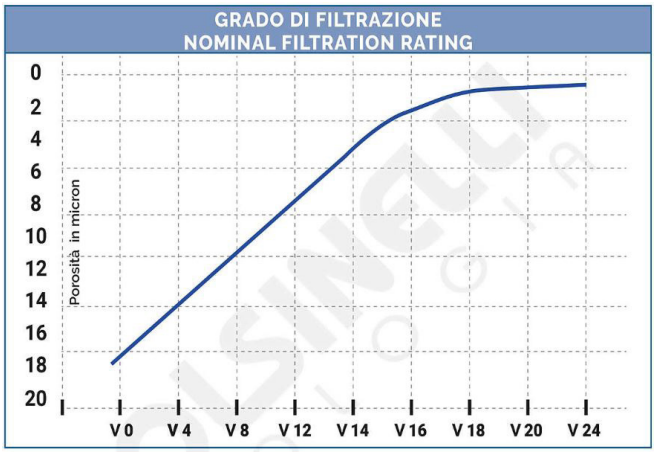
La costante ricerca dedicata alla **Serie CKP** ha reso possibile modifiche costruttive in grado di perfezionare alcune caratteristiche tecniche degli strati lasciando immutato l'elevato standard qualitativo.
L'utilizzo di nuove cellulose nobili e il sostanziale miglioramento apportato alla struttura del lato di ingresso – sempre marcato "CKP" – consentono maggiori rendimenti.
Disponibili in confezioni da 25 oppure 100 pezzi.

Cartoni filtranti 20 x 20

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

Cartoni filtranti 40 x 40

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



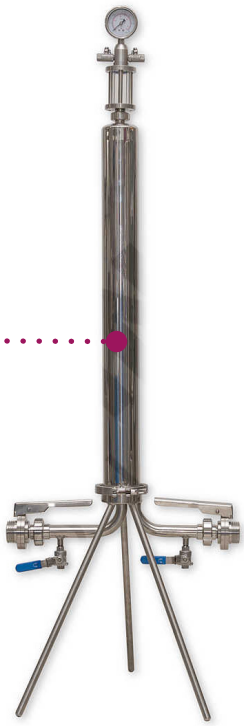
Filtri
Housing

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

Housing 30”



Housing 30” a 3 cartucce

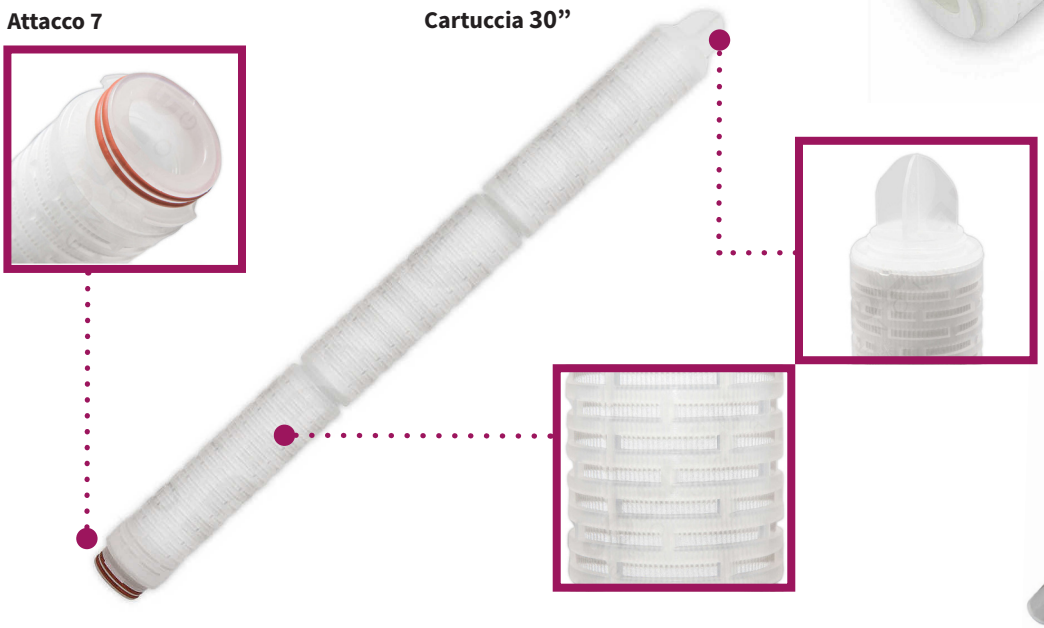
Codice	Descrizione	Caratteristiche	Attacco	Produzione	Peso (Kg)
MFP0040	Housing da 10”	1 cartuccia 10”	D (DOE)	L/h 400	3,36
MFP0041	Housing da 30”	1 cartuccia 30”	7	L/h 1000	12,60
MFP0042	Housing da 30”	3 cartucce 30”	7	L/h 3000	23,00

Filtri

Cartucce filtranti

Cartucce per Housing

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



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

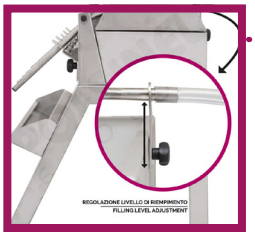
Riempitrici

Riempitrici a sifoni

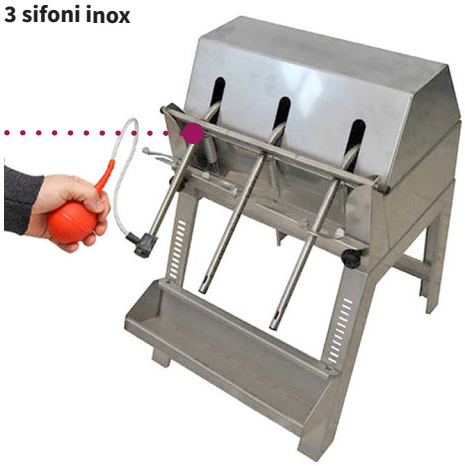
Riempitrice 3 sifoni vaschetta in moplen

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

Regolazione livello



3 sifoni inox



Riempitrice 3 e 5 sifoni inox

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

5 sifoni inox

Vasca superiore

Supporto bottiglie

Blocco becchello

Aspirazione 1^ bott.

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

Riempitrici
Enolmatic

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

Regolatore per il vuoto.

Vaso di raccolta schiuma.

Codice	Beccucci	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

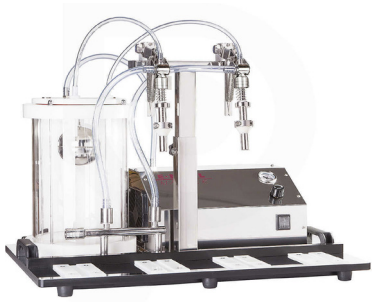
Codice	Descrizione	Peso (Kg)
RMR0093	Vaso Enolmatic	0,39
RMR0065	Morsetto di fissaggio	0,01
RMR0031	Coperchio vaso	0,12
RMR0014	Beccuccio inox olio con leveraggi	0,90
RMR0186	Pompa per il vuoto P15	1,50
MFP0064	Filtro a cartuccia Tandem	1.35

Riempitrici Enolmaster

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

Versione 4 Beccucci

Versione 2 Beccucci



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

Codice	Descrizione	Alimentazione	Produzione	Altezza bottiglia (mm)	Ø Tubo (mm)	Dimensione (mm)	Peso (Kg)
RMP0032	Enolmaster 4 becchi	220V - 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

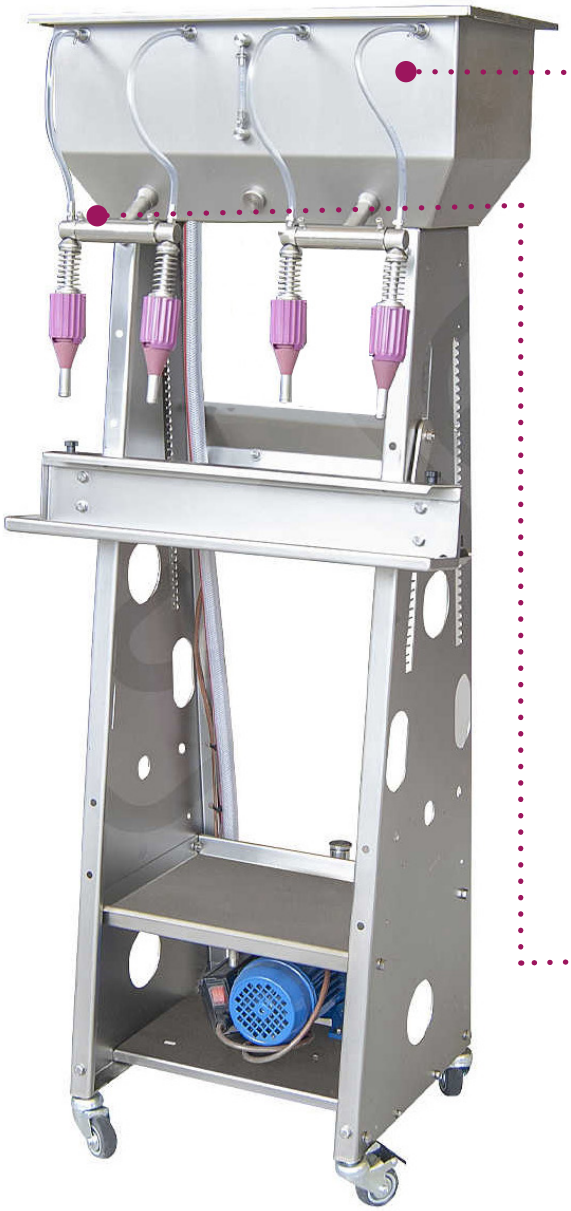
Ricambi e accessori

Codice	Descrizione	Peso (Kg)
RMR0092	Vaso in plastica	0,50
RMR0094	Cilindro in plastica per vaso	1,05
MFP0066	Filtro Tandem Professional per Olio	4,35
RMR0015	Beccuccio inox con leveraggi	0,90
RMR0161	Kit guarnizioni per beccuccio inox	0,05
RMR0145	Kit mignon 2 beccucci	3,05
RMR0108	Kit mignon 4 beccucci	7,30

Riempitrici
CAD 4

Riempitrice inox a 4 becchi

La **Cad 4** è adatta all'imbottigliamento di vino e alcolici fino a 40°, adatta agli hobbisti ed alle imprese del settore enologico. La riempitrice ha una struttura in acciaio inox ed è dotata di ruote per facilitare gli spostamenti in cantina.
Su richiesta, Polsinelli può aggiungere alla riempitrice alimentare **Cad 4** anche un elettropompa EPM20 a basso numero di giri e una cartuccia filtrante per la microfiltrazione di vini bianchi. Inoltre, sono disponibili: il modello con galleggiante di sicurezza per monitorare il livello "troppo pieno" ed il modello con galleggiante elettrico che comanda automaticamente l'accensione e spegnimento dell'elettropompa.



Galleggiante

Vista posteriore

Valvola chiusura serbatoio

Quadro galleggiante elettrico

Codice	Descrizione	Alimentazione	Produzione	Ø Becchelli	Connessione tubo Ø	Dimensione (mm)	Peso (Kg)
RMP0016	CAD 4	220V - 50Hz	480 L/h	14 mm	18 mm	500 x 600 x 1700h	32,00
RMP0022	CAD 4 C/Galleggiante	220V - 50Hz	480 L/h	14 mm	18 mm	500 x 600 x 1700h	33,00
RMP0060	CAD 4 C/Galleggiante Elett.	220V - 50Hz	480 L/h	14 mm	18 mm	500 x 600 x 1700h	40,00

Riempitrici
Comby 6

Riempitrice inox a 6 becchi

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

Interruttore sicurezza

Inserimento bottiglia

Vasca di riempimento

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

Riempitrici Isobariche

Serie ISO

ISO 2V

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 state progettate per far fronte alle esigenze di produttori anche dotati di impianti automatici con grandi capacità orarie, che necessitano di un'alternativa versatile per la realizzazione di piccoli lotti di bottiglie di piccolo e grande formato. Grazie alla facilità d'uso ed i tempi limitatissimi di messa in funzione queste macchine sono la soluzione ideale per questo tipo di lavoro.

ISO 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

Riempitrici Isobariche

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.

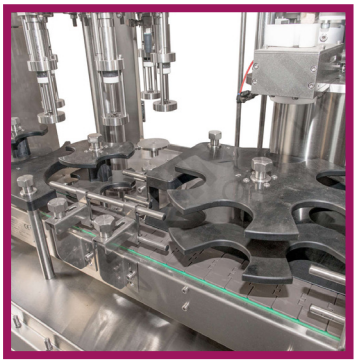
Codice	Descrizione	Becchi	Produzione	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
RMP0093	Monoblocco Compact 7.1	7 becchi e 7 pinze	1000 btg/h	2200 x 1140 x 2150h	1500,00

Riempitrici

Riempitrice tappatrice automatica

Monoblocco PRO 6

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



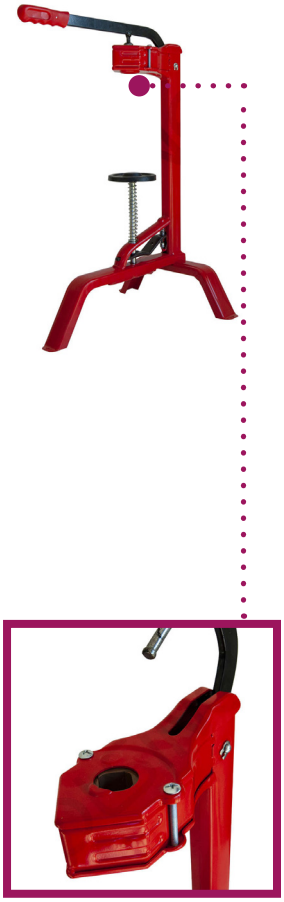
Codice	Descrizione	Becchi	Produzione	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
IPP0228	Monoblocco Pro 6	6 becchi e 6 pinze	1000 btg/h	2545 x 1006 x 2300h	1500,00

Tappatrici

Tappo raso

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

Mini



TF68 Mondial

Magnum

Zeus

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

Tappatrici

Tappo sughero, sintetico e corona

Starcap

La tappatrice pneumatica **Starcap** è un dispositivo professionale per facilitare e velocizzare le fasi di tappatura delle bottiglie. La macchina svolge la funzione pneumatica per tappi in sughero, sintetici ed agglomerato fino alla misura di 24 x 45 cm, ma anche per tappi a corona della dimensione di 26 e 29 mm e di quelli in plastica. I tappi in sughero vengono inseriti manualmente nel cono della tappatrice pneumatica e, azionando i pulsanti di attivazione della macchina, vengono introdotti nella bottiglia attraverso un sistema a compressione.

Cono inserimento tappo raso

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

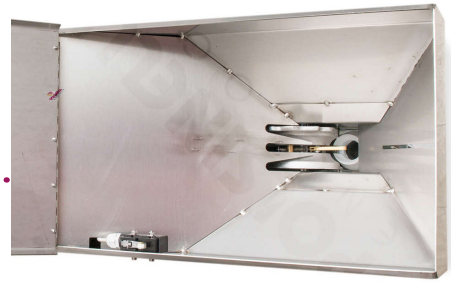
Tappatrici

Semiautomatica tappi in sughero

P450 con Carrello

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

Interno tramoggia



Protezione in plexiglass

Pistone inserimento tappo

Posizionamento bottiglia

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

Tappatrici da banco

Per tappi a corona

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

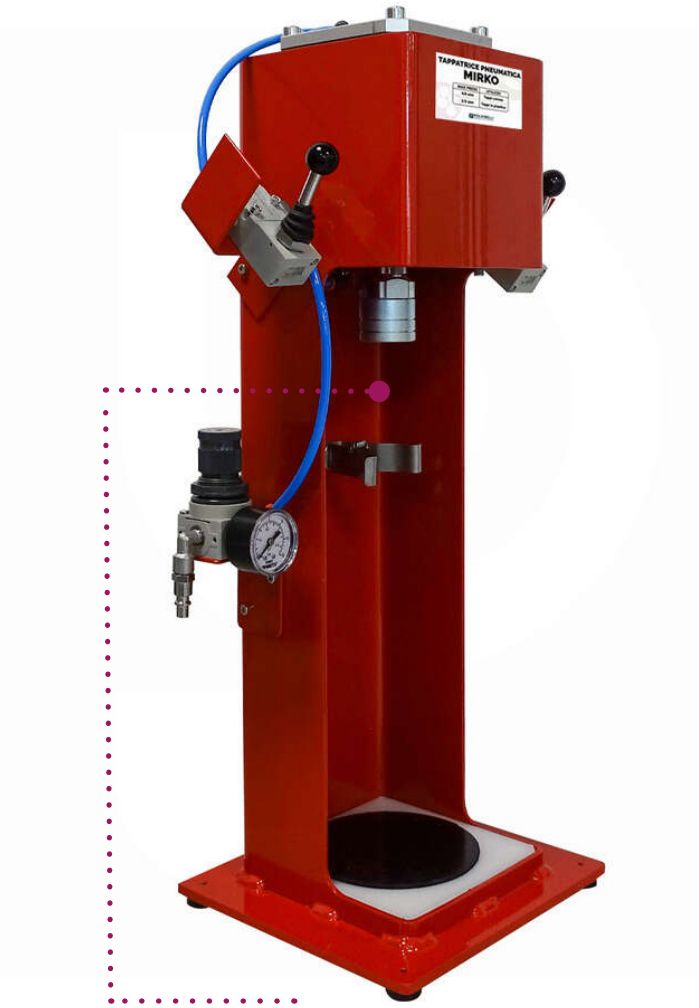
ULISSE

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

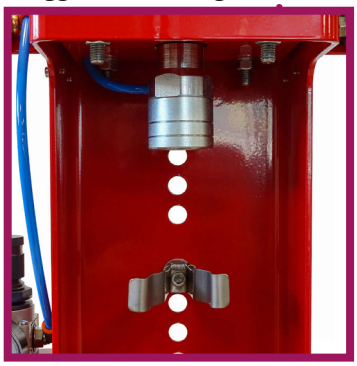
Tappatrici pneumatiche
Per tappi corona

Mirko

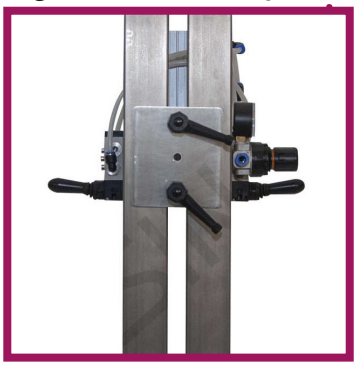
Le tappatrici pneumatiche **Mirko** e **Mirko Inox** per tappi a corona 26 e 29 mm permettono di sigillare con semplicità le bottiglie in vetro. La velocità di lavoro è di 400 bottiglie di vetro all'ora, perfetta per piccole e medie imprese, e adatta anche per gli appassionati. Hanno un ingombro pari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



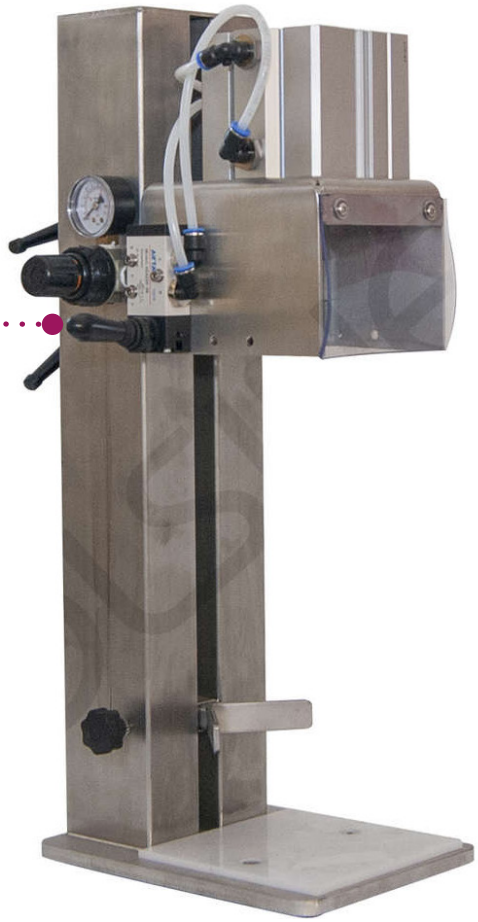
Alloggiamento bottiglia



Regolazione altezza campana



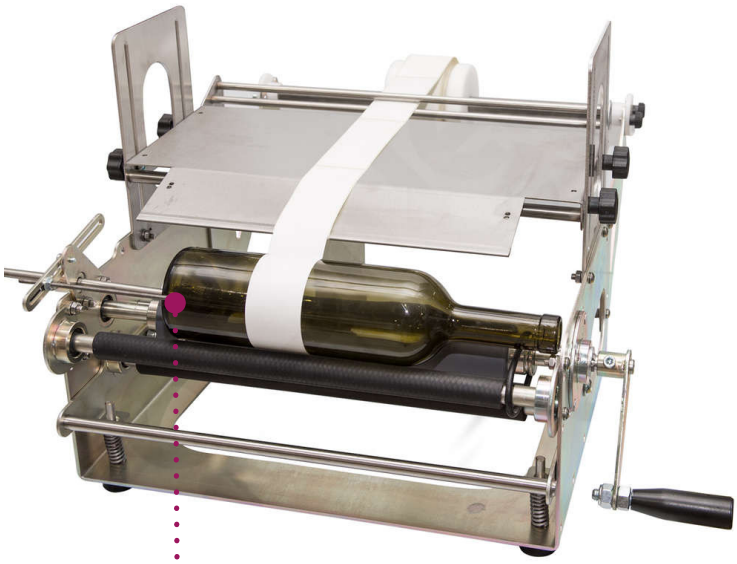
Mirko Inox



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
Manuale inox

ETI 05

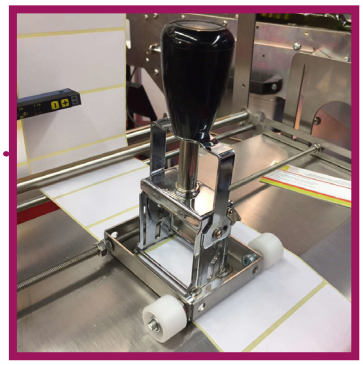


Perfetta per le piccole aziende e per i privati che hanno necessità di imbottigliare in autonomia, con un macchinario di piccole dimensioni, dal costo contenuto ma dall'alta produttività.
È adatta a bottiglie cilindriche di diametro compreso tra i 45 e i 120 millimetri, e di altezza fra i 50 e i 450.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

Regolatore distanza controetichetta

Timbratore di lotto

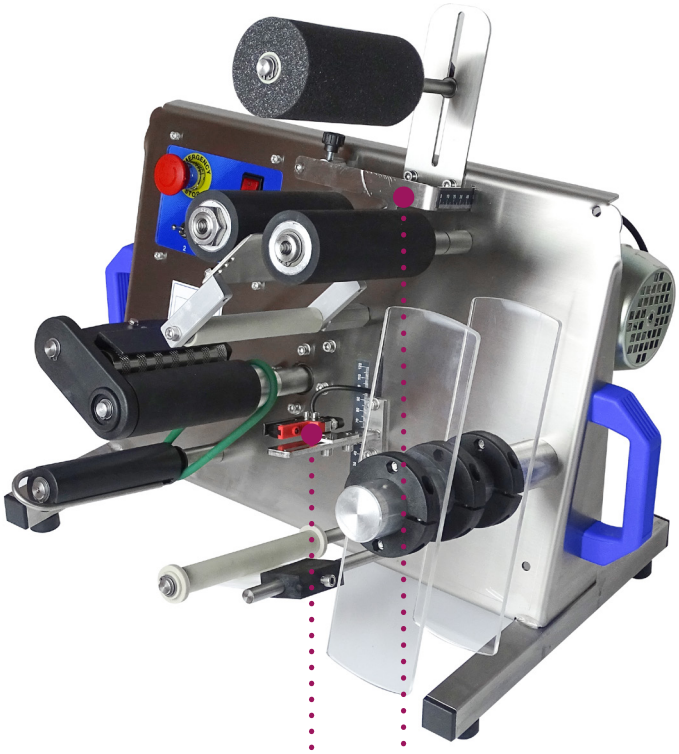
Timbratore posizionato sulla ETI 05



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

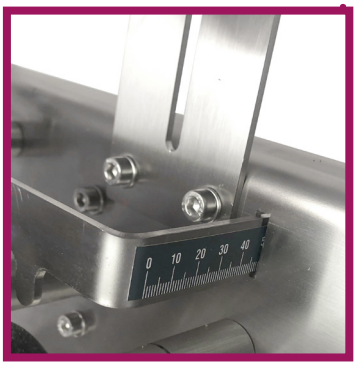
Etichettatrici
Semiautomatica inox

ETI 09

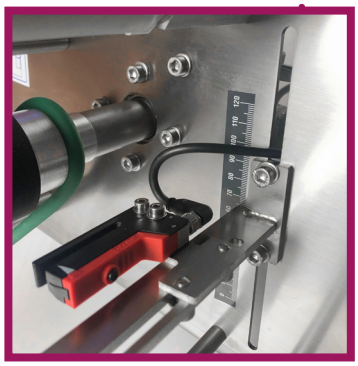


La **ETI 09** è un'etichettatrice da banco a stazione singola, ideale per chi cerca una soluzione compatta, efficiente e funzionale. Progettata per l'applicazione di etichette autoadesive su bottiglie e vasetti di formato cilindrico con risultati precisi e professionali, questa macchina consente di lavorare con contenitori sia in vetro che plastica, purchè in grado di sopportare, senza deformarsi, la pressione esercitata dal rullo superiore di trascinamento realizzato in spugna di gomma, che ad ogni modo esercita una forza trascurabile.
La **ETI 09** permette di applicare sia l'etichetta che la controetichetta in un unico ciclo, se disposte alternatamente sulla stessa bobina. La struttura è interamente realizzata in acciaio inox e offre un design solido e affidabile, conforme alle normative di sicurezza CE. Il funzionamento è gestito tramite un quadro di comando con scheda elettronica a microprocessore che semplifica le operazioni di configurazione e utilizzo.
La **ETI 09** opera in modalità semiautomatica tramite azionamento a pedale e richiede l'intervento dell'operatore per caricare il contenitore da etichettare e scaricare quello già etichettato. Le sue dimensioni compatte e la semplicità d'uso la rendono particolarmente adatta a piccole produzioni artigianali o aziendali, garantendo efficienza e praticità in ogni fase del lavoro.

Regolazione altezza etichetta



Regolazione distanza

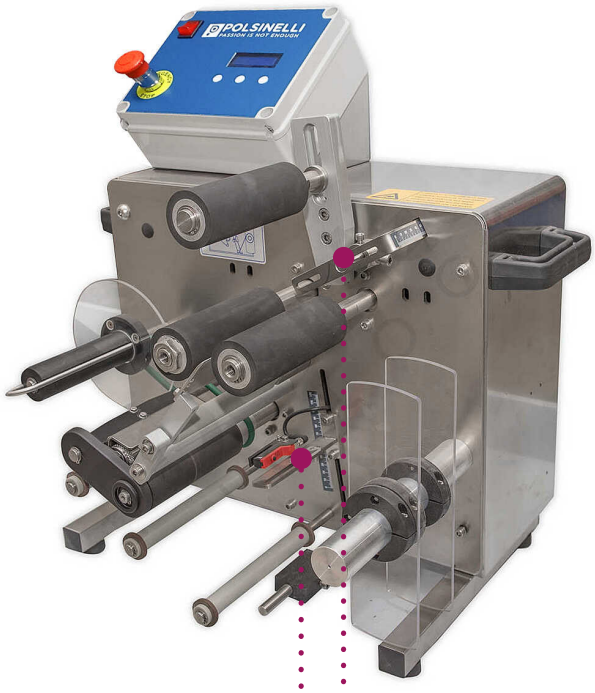


Pronta all'uso

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

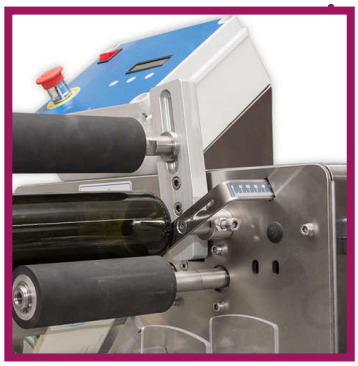
Etichettatrici
Semiautomatica inox

ETI 10

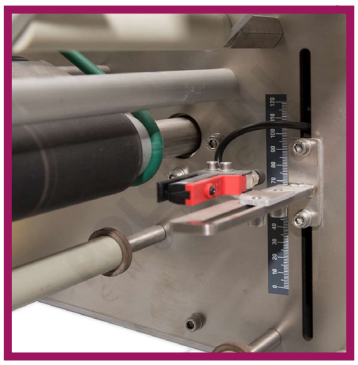


L'etichettatrice **ETI 10** semiautomatica è un prodotto da banco in grado di applicare etichette adesive di vari formati. Offre la possibilità di lavorare non solo con bottiglie di formato cilindrico, ma anche con vasetti e altri contenitori in materiali sintetici.
È in grado ad apporre etichetta e 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

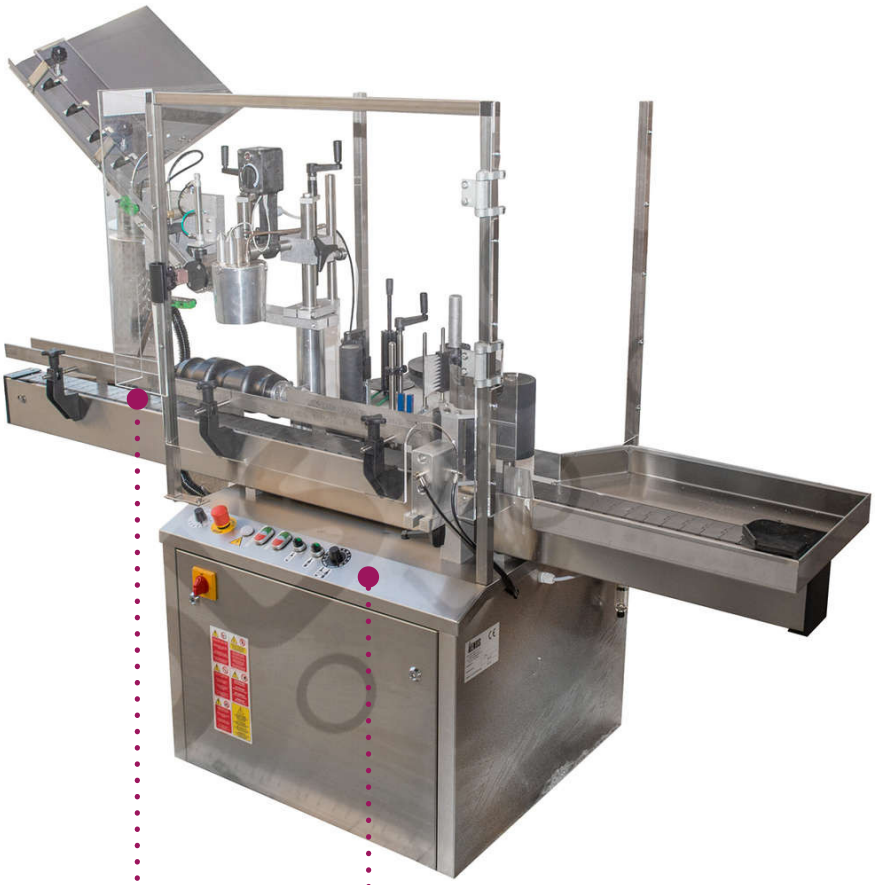


Pronta all'uso

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

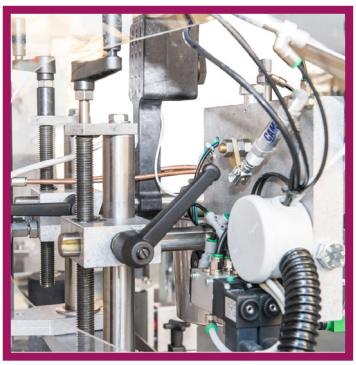
Etichettatrici Automatica

ETI PRO PVC



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

Sistema di regolazione



Nastro scorrimento bottiglie

Quadro comandi

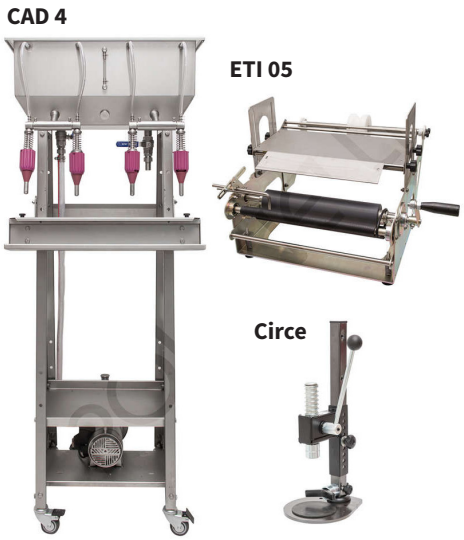
ETI PRO

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

Kit imbottigliamento

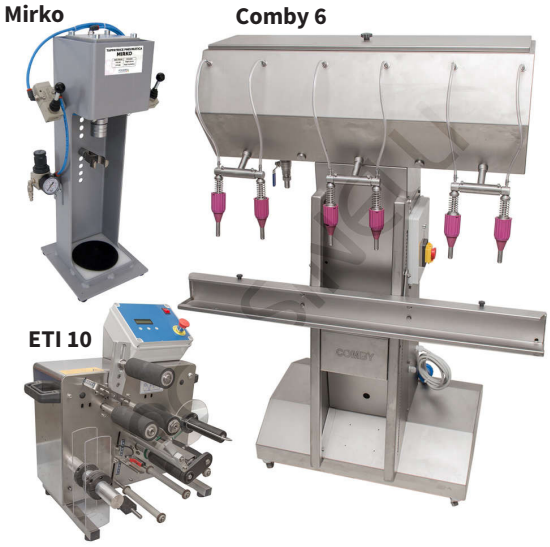
Il kit imbottigliamento sono i set di Polsinelli pensati per completare la produzione e imbottigliare con facilità vino, birra, olio e liquidi alimentari, grazie all'aiuto della migliore tecnologia per produttori amatoriali e aziende.
Si tratta di kit per l'imbottigliamento composto da tre elementi: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

Kit 200 pz/h



Kit 400 pz/h

Kit 600 pz/h



Kit 1000 pz/h

Codice	Descrizione	Modello	Peso (Kg)
RMP0053	Kit 200	CAD 4 - CIRCE - ETI 05	59,00
RMP0054	Kit 400	ENOLMASTER - MIRKO - ETI 10	89,00
RMP0055	Kit 600	COMBY 6 - MIRKO - ETI 10	180,00
RMP0056	Kit 1000	PRO 6 - ETI PRO	1800,00

POLSINELLI
PASSION IS NOT ENOUGH
MADE IN ITALY

Coltiviamo passioni
dal 1958

Olio

Indice

Defogliatori	98
Scuotitori	101
Reti per raccolta olive	102
Frantoi	103
Serbatoi fondo piano	104
Accessori per serbatoi fondo piano	105
Fusti inox	106
Accessori per fusti inox	109
Serbatoi fondo conico 10°	110
Centralina per azoto	112
Filtri	113
Elettropompe	116
Riempitrici	120
Capsulatrici e Sigillatrici	123
Etichettatrici	125
Lattine per olio	126
Bottiglie per olio	127

Defogliatori

Defogliatore OLITA

Il defogliatore per olive **Olita** è un macchinario realizzato da Polsinelli per velocizzare la cernita delle olive da foglie e rametti. Dotato di un variatore di velocità elettronico da 0 a 2850 giri al minuto, l'attrezzo permette di defogliare qualsiasi tipo di oliva con la semplice rotazione della manopola da parte dell'operatore. Grazie al sistema di ventilazione forzata, il defogliatore per olive **Olita** senza griglia si presta anche alla lavorazione di fagioli, ceci, fave.

La griglia per defogliatore Olita è un accessorio che ottimizza la cernita e la selezione dopo la raccolta delle olive, progettata per trattenere rami, foglie e assicurare la sola caduta del prodotto nello scivolo sottostante.

Variatore di velocità

Ventola elettrica

Spostamento facilitato grazie alle ruote in dotazione

Codice	Descrizione	Alimentazione	Assorbimento	Potenza	Produzione	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
AOP0115	Olita	220 V - 50H	250 W	0,35 Hp	2000 Kg/h	1085x625x1065h	39,00
AOP0117	Olita con griglia	220 V - 50H	250 W	0,35 Hp	2000 Kg/h	1085x625x1100h	42,00
AOP0047	Griglia per Olita	-	-	-	-	585x505x150h	4,00

Defogliatori

Defogliatore OLITA X

Il defogliatore per olive **Olita X** è un macchinario realizzato da Polsinelli interamente in acciaio inox AISI 304 per velocizzare la cernita delle olive da foglie e rametti. Dotato di un variatore di velocità elettronico da 0 a 2850 giri al minuto, l'attrezzo permette di defogliare qualsiasi tipo di oliva con la semplice rotazione della manopola da parte dell'operatore. Grazie al sistema di ventilazione forzata, il defogliatore per olive Olita senza griglia si presta anche alla lavorazione di fagioli, ceci, fave.

La griglia per defogliatore Olita X è un accessorio che ottimizza la cernita e la selezione dopo la raccolta delle olive, progettata per trattenere rami, foglie e assicurare la sola caduta del prodotto nello scivolo sottostante.

Variatore di velocità

Ventola elettrica

Spostamento facilitato grazie alle ruote in dotazione

Codice	Descrizione	Alimentazione	Assorbimento	Potenza	Produzione	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
AOP0116	Olita X	220 V - 50H	250 W	0,35 Hp	2000 Kg/h	1085x625x1065h	39,00
AOP0157	Olita X con griglia	220 V - 50H	250 W	0,35 Hp	2000 Kg/h	1085x625x1100h	42,00
AOP0152	Griglia per Olita X	-	-	-	-	585x505x150h	4,00

Defogliatori

Scegliolive OLÌ

La defogliatrice per olive **Olì** è un attrezzo di supporto per i piccoli produttori che hanno bisogno di separare le olive dalle foglie e dai ramoscelli provenienti dalla raccolta. Il dispositivo è costituito da una griglia superiore e una griglia inferiore a scivolo, entrambe realizzate utilizzando la tecnologia del taglio laser.

Lo spazio tra le fessure è stato calcolato per permettere il passaggio delle foglie, ma non delle olive.

Versare le olive raccolte nella griglia superiore, smuoverle con le mani così da separare le foglie e i rametti ancora attaccati. Durante questa operazione, le olive cadranno nella parte sottostante e scivoleranno velocemente lungo la griglia a scivolo per essere raccolte in un contenitore.

Codice	Alimentazione	Produzione	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
AOP0114	Manuale	800 Kg/h	1575 x 510 x 1000h	25,00

Prodotti per la raccolta delle olive

Scuotitori - Abbacchiatori

Codice	Descrizione	Cavo	Peso (Kg)
AOP0192	Duetto Aima con asta fissa in carbonio	15 m	1,90
AOP0193	Duetto Aima con asta telescopica in carbonio	15 m	2,25
AOP0190	Jaguar Aima con asta fissa in carbonio	15 m	1,90
AOP0191	Jaguar Aima con asta telescopica in carbonio	15 m	2,15
AOP0188	Twigo 2.0 Aima asta fissa in alluminio	14 m	2,20
AOP0189	Twigo 2.0 Aima asta telescopica in alluminio (ERGAL)	14 m	2,45
AOP0196	Viper Aima asta fissa in alluminio (ERGAL)	15 m	2,26
AOP0155	Oliviero Flex-BTM	12 m	2,90
AOP0120	Oliviero Flex-PTM	15 m	2,90
AOP0122	Oliviero Light 3.0	12 m	1,70
AOP0169	Pellenc Olivion Duo asta fissa	-	2,75
AOP0171	Pellenc Olivion Duo con telescopica	-	3,25
AOP0170	Pellenc Olivion Solo asta fissa	-	2,60
AOP0172	Pellenc Olivion Solo asta telescopica	-	3,10
AOP0079	Ratrello in plastica 14 cm	-	0,05

Accessori per scuotitori - abbacchiatori

Codice	Descrizione	Peso (Kg)
COR0058	Convertitore batteria 12V/44V Pellenc per Olivion	2,65
AOR0102	Kit batteria 36V 15A x scuotitori Duetto, Jaguar e Viper	3,50
AOR0098	Bacchetta in carbonio per Duetto e Jaguar	0,03
AOR0007	Bacchetta in carbonio per Oliviero Evolution - Light 2.0	0,06
AOR0075	Bacchetta in carbonio per Oliviero Light	0,02
AOR0097	Bacchetta in carbonio per Twigo	0,03
AOR0103	Bacchetta in carbonio per Viper	0,03
AOR0006	Bacchetta in composito per Oliviero Flex	0,03
AOR0106	Supporto sinistro di ricambio 5 attacchi per aste Duetto	0,02
AOR0101	Supporto destro di ricambio 5 attacchi per aste Duetto	0,02
AOR0104	Supporto destro di ricambio per aste 4 attacchi Viper	0,02
AOR0099	Supporto di ricambio 4 attacchi per aste Jaguar	0,02
AOR0100	Supporto di ricambio 5 attacchi per aste Twigo	0,02
AOR0105	Supporto sinistro di ricambio 4 attacchi per aste Viper	0,02

Prodotti per la raccolta delle olive

Rettangolari

Codice	Misure in metri	Caratteristiche	Peso (Kg)
AOP0085	3 x 6	Peso: gr. 90/mq Tipo di maglia: antispina Forma: rettangolare con occhielli di fissaggio agli angoli	1,62
AOP0086	4 x 6		2,16
AOP0087	4 x 8		2,88
AOP0089	5 x 10		4,50
AOP0090	6 x 8		4,32
AOP0091	6 x 10		5,40
AOP0092	6 x 12		6,48
AOP0093	8 x 10		7,20
AOP0094	8 x 12		8,64
AOP0159	10 x 12		10,80

Rete rettangolare

Quadrate con spacco

Codice	Misure in metri	Caratteristiche	Peso (Kg)
AOP0082	6 x 6	Peso: gr. 90/mq Tipo di maglia: antispina Forma: quadrata con spacco con occhielli di fissaggio agli angoli	3,24
AOP0083	8 x 8		5,76
AOP0080	10 x 10		9,00
AOP0081	12 x 11		12,96

Rete quadrata

Rotoli

Codice	Misure in metri	Caratteristiche	Peso (Kg)
AOP0095	4 x 50	Peso: gr. 90/mq Modello: “pugliese” Forma: rotolo Tipo di maglia: antispina	18,00
AOP0096	5 x 50		22,50
AOP0077	6 x 50		27,00
AOP0160	7 x 50		31,50
AOP0147	8 x 50		36,00
AOP0163	10 x 50		45,00
AOP0100	5 x 100		45,00
AOP0101	6 x 100		54,00
AOP0103	7 x 700		63,00

Rotoli

Cassette

Codice	Descrizione	Caratteristiche	Peso (Kg)
AOP0012	Cassetta per uva/olive aperta	Misure in cm: 35,5 x 54 x 32 h capacità: 40 L materiale: plastica	1,40
AOP0014	Cassetta per uva chiusa		1,60
AOP0016	Cassetta per uva fondo chiuso		1,50

Spremitura
Frantoi

Il frantoi progettati per estrarre olio extravergine di oliva di qualità sono la soluzione ideale per le aziende e i piccoli produttori in cerca di un macchinario robusto e altamente specializzato in grado di offrire un rendimento elevato, ottenendo un olio di alta qualità lavorando le olive a freddo in autonomia immediatamente dopo la raccolta.

Profy 200

Spremioliva C30 - Frantoio BIO 50

Plus 80 - Gold 100

Codice	Descrizione	Potenza kW	Alimentazione	Produzione	Gramole	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
AOP0045	Spremioliva 30	3	220V - 50 Hz	30-40 Kg/h	1x100	2000x1170x1410h	330,00
AOP0040	Bio 50	3	220V - 50 Hz	50-60 Kg/h	2x50	2000x1170x1410h	350,00
AOP0042	Plus 80	3	220V - 50 Hz	70-80 Kg/h	2x50	2000x1170x1410h	380,00
AOP0041	Gold 100	4	220V/380V - 50 Hz	90-100 Kg/h	2x50	2000x1170x1410h	420,00
AOP0044	Profy 200	9	380V - 50 Hz	150-200 Kg/h	2x100	2330x860x1740h	950,00

Stoccaggio

Serbatoi inox per olio

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

Rubinetto in ottone cromato dal 35 al 200 litri

Rubinetto in acciaio inox dal 300 litri in su

Codice	Descrizione	Rubinetto	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
SIP0188	Serbatoio inox 35 L	1/2" ottone	Ø 370 X 385h	4,10
SIP0190	Serbatoio inox 50 L	1/2" ottone	Ø 370 X 495h	4,20
SIP0194	Serbatoio inox 75 L	1/2" ottone	Ø 370 X 745h	5,00
SIP0183	Serbatoio inox 100 L	1/2" ottone	Ø 455 X 680h	6,00
SIP0184	Serbatoio inox 150 L	1/2" ottone	Ø 530 X 705h	10,00
SIP0186	Serbatoio inox 200 L	1/2" ottone	Ø 530 X 980h	11,00
SIP0187	Serbatoio inox 300 L	3/4" inox	Ø 630 X 990h	13,50
SIP0448	Serbatoio inox 380 L	3/4" inox	Ø 630 X 1240h	15,00
SIP0189	Serbatoio inox 400 L	3/4" inox	Ø 710 X 1045h	17,80
SIP0191	Serbatoio inox 500 L	3/4" inox	Ø 780 X 1100h	19,00
SIP0192	Serbatoio inox 600 L	1" inox	Ø 780 X 1240h	24,00
SIP0193	Serbatoio inox 700 L	1" inox	Ø 850 X 1240h	33,00
SIP0195	Serbatoio inox 1000 L	1" inox	Ø 1025 X 1240h	40,00

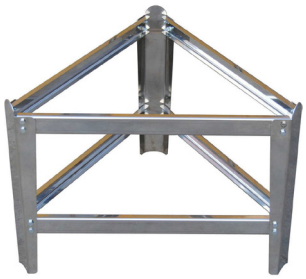
Stoccaggio

Coperchi parapolvere - Completi di pomello

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

Treppiedi inox

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



Tubi per travaso olio

Codice	Descrizione	Caratteristiche	Peso (Kg)
EPP0292	Tubo Oil Ø 20	Materiale TPU Curing Free: evita il processo di vulcanizzazione	0,33
EPP0308	Tubo Oil Ø 25		0,46
EPP0293	Tubo Oil Ø 30		0,50
EPP0309	Tubo Oil Ø 38		0,63

Stoccaggio

Fusti Europa

Fusto per alimenti costruito secondo rigidi parametri e rispondente alle più severe norme di qualità, ideale per la conservazione di olio e liquidi alimentari. L'utilizzo dell'acciaio inox infatti, oltre a garantire una lunga durata e una perfetta efficienza, non rilascia sostanze in grado di alterare il contenuto.

Coperchio a vite

Maniglie di trasporto

Predisposizione rubinetto

Treppiedi per fusti 2-3-5 L

Codice	Capacità	Ø Fondo (mm)	Ø Bocca (mm)	Altezza fusto (mm)	Predisposizione per rubinetto	Peso (Kg)
FIP0003	2 L	170	110	200	3/8"	0,80
FIP0005	3 L	170	110	200	3/8"	0,90
FIP0007	5 L	230	130	200	3/8"	1,80
FIP0001	10 L	280	130	240	1/2"	2,10
FIP0002	15 L	270	130	310	1/2"	2,20
FIP0039	20 L	280	130	350	1/2"	2,40
FIP0004	25 L	360	230	320	1/2"	4,20
FIP0006	30 L	360	230	360	1/2"	4,50
FIP0008	50 L	420	230	440	1/2"	5,40
FIP0041	75 L	460	230	550	1/2"	6,50
FIP0040	100 L	460	230	690	1/2"	7,70

Fusti fondo liscio

Il fusto inox a fondo liscio è un prodotto professionale con fondo saldato liscio per faciltare la pulizia e protezione in plastica sul fondo. Fabbricato con materiali di alta qualità per garantire un supporto ottimale ad appassionati e aziende nelle attività di imbottigliamento e stoccaggio del prodotto.

Coperchio a vite

Maniglie di trasporto

Predisposizione rubinetto

Protezione in plastica bordo fondo
25-30-50 Litri - Verde

10-15-20-75-100 Litri - Nero

Codice	Capacità	Ø Fondo (mm)	Ø Bocca (mm)	Altezza fusto (mm)	Predisposizione per rubinetto	Peso (Kg)
FIP0018	10 L	304	200	234	1/2”	2,50
FIP0019	15 L	304	200	284	1/2”	3,10
FIP0020	20 L	304	200	354	1/2”	3,30
FIP0021	25 L	304	200	424	1/2”	3,45
FIP0022	30 L	373	200	364	1/2”	3,55
FIP0023	50 L	373	200	549	1/2”	4,70
FIP0024	75 L	373	200	779	1/2”	6,65
FIP0025	100 L	464	200	697	1/2”	6,90

Stoccaggio

Fusti fondo graffato

Il fusto inox fondo graffato è stato ideato come soluzione per appassionati e professionisti del settore che desiderano acquistare un prodotto di grande qualità per il contenimento dei liquidi alimentari di ogni tipo, dall'olio al latte.

Coperchio a vite

Maniglie di trasporto

Predisposizione rubinetto fondo graffato

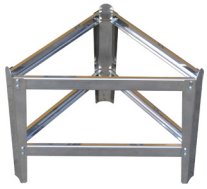
Supporto presente sul 5 L

Codice	Capacità	Ø Fondo (mm)	Ø Bocca (mm)	Altezza fusto (mm)	Predisposizione per rubinetto	Peso (Kg)
FIP0014	5 L	240	130	170	/	2,40
FIP0009	10 L	310	200	270	1/2"	2,40
FIP0010	15 L	310	200	320	1/2"	2,60
FIP0011	20 L	310	200	400	1/2"	3,00
FIP0012	25 L	310	200	460	1/2"	3,30
FIP0013	30 L	370	200	390	1/2"	3,70
FIP0015	50 L	370	200	600	1/2"	4,80
FIP0016	75 L	420	200	600	1/2"	6,30
FIP0017	100 L	460	200	760	1/2"	7,30

Stoccaggio

Accessori per fusti

Codice	Descrizione	Utilizzo	Peso (Kg)
FIR0008	Guarnizione per coperchio fusto Ø 110	Europa 2-3 L	0,05
FIR0009	Guarnizione per coperchio fusto Ø 130	Europa 5-10-15-20 L	0,10
FIR0012	Guarnizione per coperchio fusto Ø 230	Europa 25-30-50-75-100 L	0,10
FIR0005	Guarnizione per coperchio fusto Ø 140	Graffato 5 L	0,01
FIR0006	Guarnizione per coperchio fusto Ø 210	Liscio e graffato da 10 a 100 L	0,20
FIR0020	Coperchio a vite Ø 210	Europa 2-3 L	0,25
FIR0021	Coperchio a vite Ø 130	Europa 5-10-15-20 L	0,30
FIR0001	Coperchio a vite Ø 200	Liscio e Graffato da 10 a 100 L	0,30
FIR0022	Coperchio a vite Ø 230	Europa 25-30-50-75-100 L	0,40
RIP0023	Rubinetto a vite Inox 3/8”	Europa da 2 a 5 L	0,17
RIP0021	Rubinetto a vite Inox 1/2”	Europa da 10 a 100 L - Liscio e Graffato	0,25
RIP0025	Rubinetto Inox 1/2”	Europa da 10 a 100 L Liscio e Graffato	0,16
RIP0018	Rubinetto a leva inox 3/8”	Europa da 2 a 5 L	0,17
RIP0016	Rubinetto a leva inox 1/2”	Europa da 10 a 100 L Liscio e Graffato	0,20
SIP0231	Treppiedi inox Ø 310	Graffato 10-15-20-25 L	3,20
SIP0236	Treppiedi inox Ø 370	Liscio 30-50-75 L e Graffato 30-50 L	3,40
SIP0232	Treppiedi inox Ø 455	Liscio e Graffato 100 L	3,60



Accessori inox

Codice	Descrizione	Caratteristiche	Peso (Kg)
ACP0102	Imbuto inox Ø 12 con filtro	filtro rimovibile	0,14
ACP0104	Imbuto inox Ø 18 con filtro	filtro rimovibile	0,22
ACP0105	Imbuto inox Ø 22 con filtro	filtro rimovibile	0,31
ACP0106	Imbuto inox Ø 27 con filtro	filtro rimovibile	0,47
AOP0068	Misura inox 1 L	dotata di becco e maniglia	0,11
AOP0066	Misura inox con imbuto 1 L	dotata di imbuto e maniglia	0,05
AOP0069	Misura inox 2 L	dotata di becco e maniglia	0,15
AOP0067	Misura inox con imbuto 2 L	dotata di imbuto e maniglia	0,15
AOP0053	Mezzo decalitro inox 5 L	dotato di becco e maniglia	0,70
AOP0052	Mezzo decalitro inox con imbuto 5 L	dotato di imbuto e maniglia	0,80
AOP0024	Decalitro inox 10 L	dotato di maniglia posteriore	1,10
AOP0023	Decalitro inox con imbuto 10 L	dotato di imbuto e maniglia	1,20

Stoccaggio

Serbatoi fondo conico 10°

Il serbatoio in acciaio inox Aisi 304 da stoccaggio è ideale per contenere liquidi alimentari. Interno lucidato a specchio per facilitare le operazioni di pulizia e sanificazione, con ed esterno fiorettato.
È stato ideato come soluzione perfetta per appassionati e professionisti del settore che desiderano acquistare un equipaggiamento di alta qualità per lo stoccaggio della produzione. E' munito di chiusino superiore antiritenzione da 400 mm, ha un fondo conico 10° con rinforzi ed è corredato di scarico parziale e totale con valvola inox e curva in plastica 1'' ENO 30. Il dispositivo è dotato di 3 piedi in acciaio inossidabile, un preleva campioni e segnalivello con protezione inox.

Valvola inox a sfera 1" x Eno30

Codice	Descrizione	Segnalivello	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
SIP0070	Serbatoio conico 10° da stoccaggio 300 L	/	Ø 640 x 1400h	40,00
SIP0074	Serbatoio conico 10° da stoccaggio 500 L	/	Ø 720 x 1650h	43,00
SIP0083	Serbatoio conico 10° da stoccaggio 1000 L	/	Ø 930 x 1900h	60,00
SIP0266	Serbatoio conico 10° da stoccaggio 1500 L	compreso	Ø 1150 x 2200h	100,00
SIP0404	Serbatoio conico 10° da stoccaggio 2000 L	compreso	Ø 1150 x 2800h	150,00
SIP0071	Serbatoio conico 10° da stoccaggio 3000 L	compreso	Ø 1400 X 2800h	200,00
SIP0268	Serbatoio conico 10° da stoccaggio 5000 L	compreso	Ø 1600 x 3200h	260,00
SIP0064	Serbatoio conico 10° da stoccaggio 10000 L	compreso	Ø2100 X 3900h	300,00

Serbatoi fondo conico 10° con predisposizione azoto

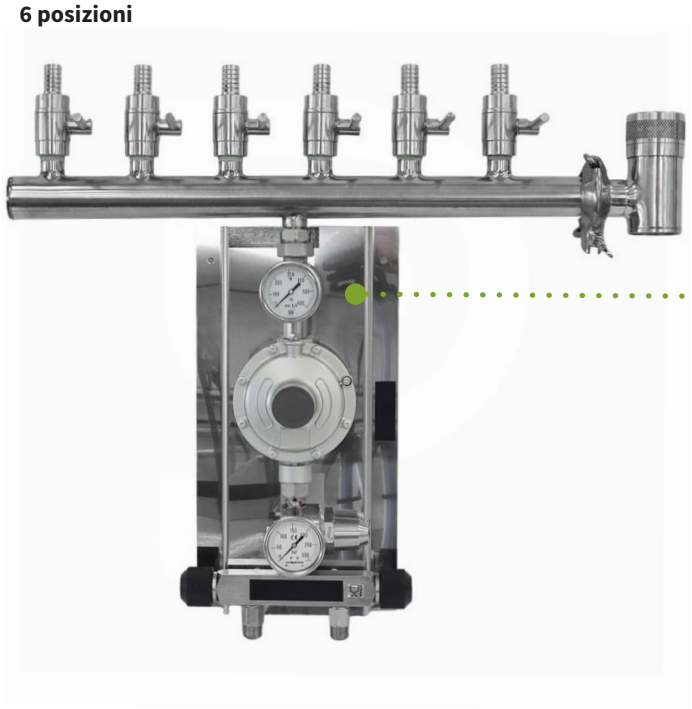
Il serbatoio in acciaio inox Aisi 304 da stoccaggio con predisposizione azoto è ideale per contenere liquidi alimentari perchè il gas inerte previene l'ossidazione e la formazione di muffe. Interno lucidato a specchio per facilitare le operazioni di pulizia e sanificazione, con ed esterno fiorettato. E' munito di chiusino superiore antiritenzione da 400 mm con 4 galletti supplementari, manicotto inox da 1" per collegamento azoto, ha un fondo conico 10° con rinforzi ed è corredato di scarico parziale e totale con valvola inox e curva in plastica 1'' ENO 30. Il dispositivo è dotato di 3 piedi in acciaio inossidabile, un preleva campioni e segnalivello con protezione inox.

Predisposizione impianto Azoto

Codice	Descrizione	Segnalivello	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
SIP0278	Serbatoio conico 10° da stoccaggio 300 L Azoto	/	Ø 640 x 1400h	40,00
SIP0076	Serbatoio conico 10° da stoccaggio 500 L Azoto	/	Ø 720 x 1650h	43,00
SIP0305	Serbatoio conico 10° da stoccaggio 1000 L Azoto	/	Ø 930 x 1900h	60,00
SIP0288	Serbatoio conico 10° da stoccaggio 1500 L Azoto	compreso	Ø 1150 x 2200h	100,00
SIP0067	Serbatoio conico 10° da stoccaggio 2000 L Azoto	compreso	Ø 1150 x 2800h	150,00
SIP0294	Serbatoio conico 10° da stoccaggio 3000 L Azoto	compreso	Ø 1400 X 2800h	200,00
SIP0560	Serbatoio conico 10° da stoccaggio 5000 L Azoto	compreso	Ø 1600 x 3200h	260,00
SIP0561	Serbatoio conico 10° da stoccaggio 10000 L Azoto	compreso	Ø2100 X 3900h	300,00

Centralina per azoto

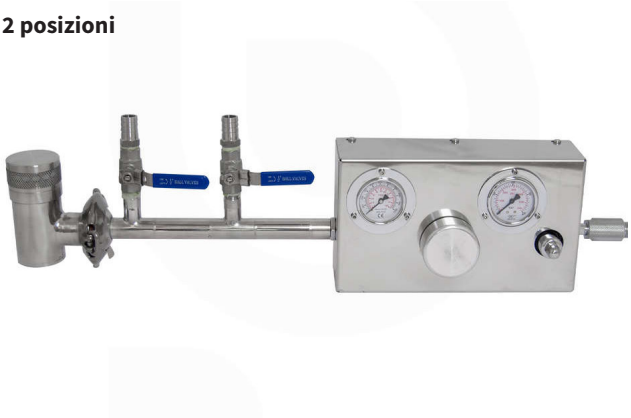
6 posizioni



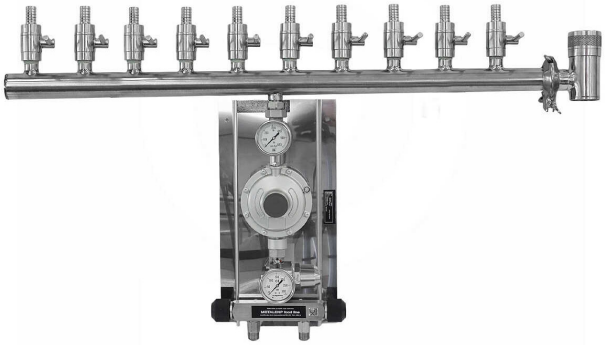
Le centraline per azoto sono un prodotti professionali progettati per il controllo della compensazione volumetrica dei serbatoi da stoccaggio con predisposizione. Centraline complete di valvola di sicurezza a doppio effetto e serpentina per collegamento alla bombola. Si utilizza l'azoto perché essendo un gas inerte previene l'ossidazione e la formazione di muffe in liquidi alimentari come l'olio.
La centralina di controllo svolge alcuni compiti fondamentali: monitora costantemente la pressione all'interno dei serbatoi; regola l'immissione di azoto per compensare le variazioni di pressione mantenendola entro i livelli ottimali; consente un controllo centralizzato e automatizzato che semplifica la gestione dell'impianto.
Sicurezza: in caso di variazioni di pressione o depressione eccessive, la valvola di sicurezza interviene automaticamente per garantire un'adeguata compensazione ed evitare seri danni ai serbatoi per esplosione o implosione.

Manometro

2 posizioni



10 posizioni



Codice	Descrizione	Caratteristiche	Peso (Kg)
IPP00412	Centralina Azoto a 2 posizioni	Portata 20 Nm3/h a 30 mBar - Press. da 220 bar a 15-40 mBar	7,65
IPP0311	Centralina Azoto a 6 posizioni	Portata 30 Nm3/h a 30 mBar - Press. da 220 bar a 15-40 mBar	8,80
IPP0404	Centralina Azoto a 10 posizioni	Portata 30 Nm3/h a 30 mBar - Press. da 220 bar a 15-40 mBar	9,90

Filtri
Baby

Serie Baby per olio

Il filtro per olio di oliva **Baby 18 Inox** è parte integrante di un attrezzo composto da elettropompa in acciaio inox a basso numero di giri impiegato per il corretto filtraggio dei liquidi alimentari.
Ideali per svolgere una corretta purificazione dell'olio di oliva che precede le fasi di imbottigliamento.

Codice	Descrizione	Piastre - cm	Produzione Litri/ora	Portagomma	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
MFP0084	Baby 18 inox per olio	Nr. 18 - 20 x 2 0	300	Ø 25	450 x 270 x 280h	19,00

Cartoni filtranti

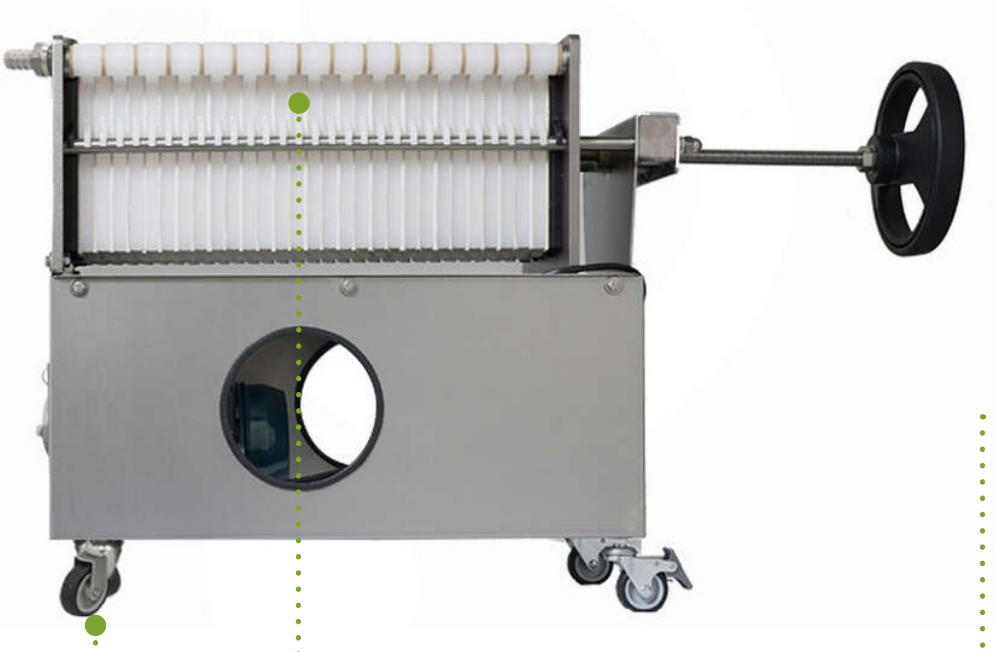
La costante ricerca dedicata alla "Serie CKP", impiegata in tutte le applicazioni di liquidi alimentari e soluzioni chimico-farmaceutiche, ha reso possibile modifiche costruttive in grado di perfezionare alcune caratteristiche tecniche degli strati lasciando immutato l'elevato standard qualitativo.
L'utilizzo 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 dalla cessione di fibre aumentando la resistenza meccanica durante e al termine della filtrazione.

Codice	Descrizione	Spessore mm	Pressione di utilizzo bar	Confezione	Peso (Kg)
MFC0026.25	V4 sgrossante 20x20	3,75	3	25	1,00
MFC0029.25	V8 sgrossante fine 20x20	3,75	2,5	25	1,00
MFC0052.25	V4 sgrossante 40x40	3,75	3	25	4,00
MFC0054.25	V8 sgrossante fine 40x40	3,75	2,5	25	4,00
MFC0124.100	Super brillantante 20x20	1,08	1	100	2,00
MFC0120.100	E2 brillantante 20x20	0,81	1	100	1,00
MFC0126.100	Super brillantante 40x40	1,08	1	100	8,00
MFC0125.100	E2 brillantante 40x40	0,81	1	100	4,00

Filtri Jolly

Serie Jolly per olio

Appositamente studiati per soddisfare le esigenze delle piccole e medie aziende, i filtri della serie **Jolly** sono costruiti in acciaio inox, pratici e sicuri. A seconda dei tipi di strati filtranti usati, essi consentono di sgrossare e brillantare olio d'oliva. La serie di filtri è composta da apparecchi con capacità di filtraggio da 300 litri di olio l'ora. Vengono montate elettropompe in acciaio inox per filtrare l'olio di oliva che necessita di pompe del tipo monovite o a girante in nitrile.



4 ruote pivottanti (2 con freno)

Piastre in Moplen

Manometro

Pompa con girante in nitrile

Codice	Descrizione	Piastre - cm	Produzione Litri/ora	Portagomma	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
MFP0046	Jolly 20 per olio	Nr. 20 - 20x20	300	Ø 20	600 x 300 x 560h	40,00
MPF0079	Jolly 30 per olio	Nr. 30 - 20x20	450	Ø 20	770 x 300 x 560h	47,00

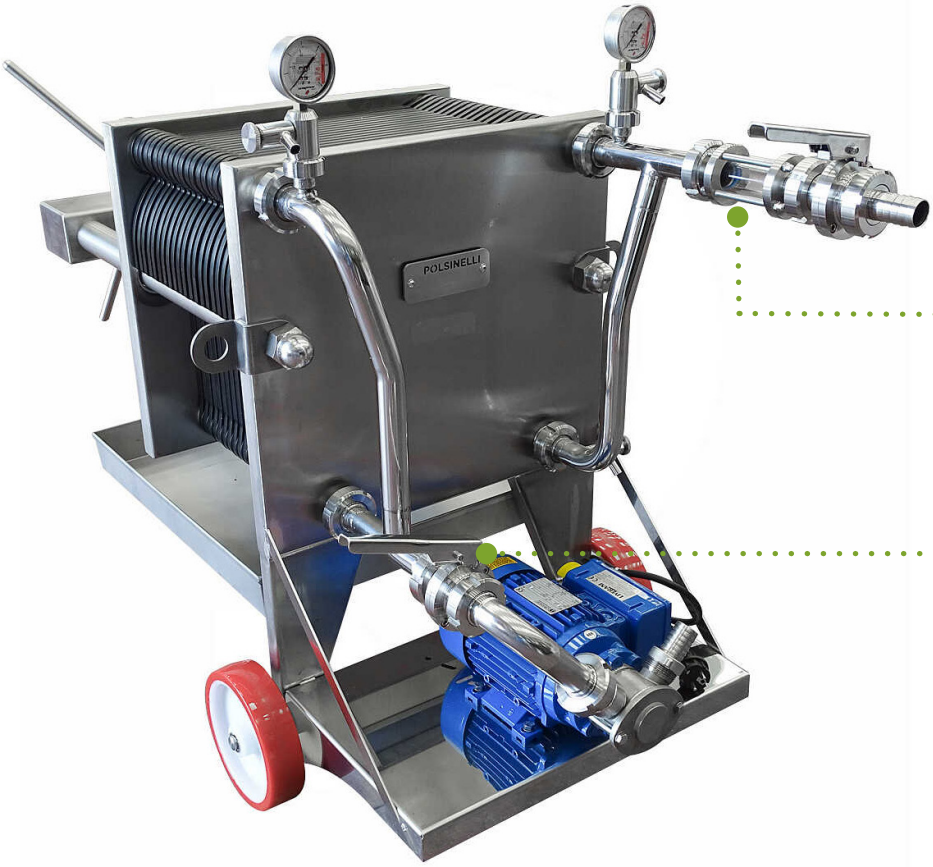
Ricambi per filtro Jolly

Codice	Descrizione	Peso (Kg)
MFR0047	Piastra in Moplen interna	0,30
MFR0077	Piastre in Moplen esterne	0,60
MFR0041	Piastra doppia filtrazione	2,50

Filtri
Eur

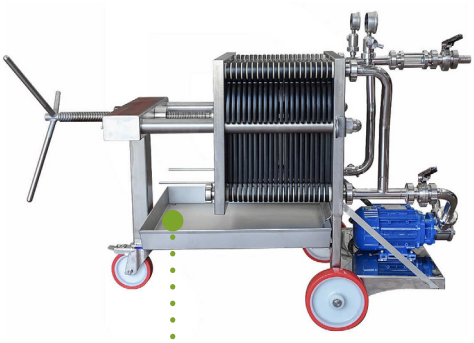
Serie Eur per olio

Il filtro **Eur** a cartoni per olio viene impiegato per il filtraggio di olio di oliva. È predisposto per funzionare con 20 cartoni delle dimensioni di 40x40cm con diverse caratteristiche di filtrazione. Questo ti consentirà di ottenere ottimi livelli di purificazione e chiarificazione, con un ritmo di lavoro sino a 350 litri/ora. Il filtro a cartoni **Eur 20** per olio è pensato per preservare tutte le proprietà organolettiche e grazie alle valvole di regolazione in entrata e in uscita e alla specola visiva, potrai controllare il flusso del prodotto. In più è dotata di rubinetti per lo spurgo dell'aria e ha la possibilità di prelevare campioni del prodotto lavorato. La struttura è costruita interamente in acciaio inox per garantire la massima resistenza e durabilità nel tempo, senza dover ricorrere ad alcuna manutenzione particolare se non a una normale pulizia.



Specola visiva / Manometri
Rubinetti spurgo aria

Valvole di regolazione entrata/uscita



Valvola di scarico

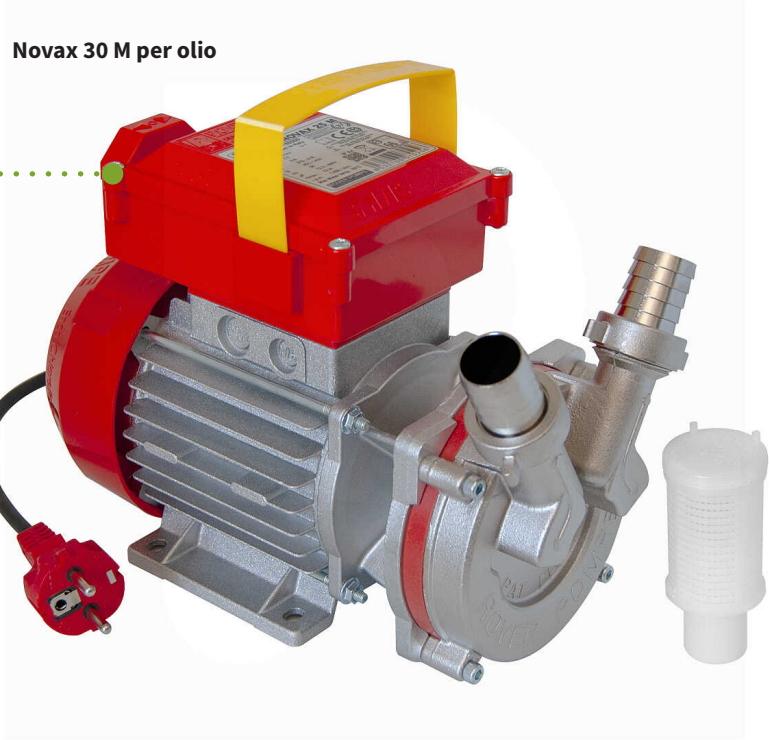
Codice	Descrizione	Piastre - cm	Produzione Litri/ora	Portagomma	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
MFP0085	Eur 20 per olio	Nr. 20 - 40x40	300	Ø 20	1000 x 600 x 900h	250,00

Elettropompe Novax

Elettropompa autoadescante bisenso

L'elettropompa **Novax Oil** è uno strumento per il travaso di olio, dal funzionamento bisenso e autoaspirante. Si tratta di un modello a girante a geometria stellare pensato principalmente per il trasporto di olio dalla temperatura non superiore ai 35°C. L'elettropompa **Novax Oil** funziona egregiamente con prodotti neutri e puliti, con una percentuale di particelle in sospensione inferiore allo 0.5%. All'occorrenza è possibile installare un apposito filtro a maglie strette all'estremità del tubo di aspirazione.

Novax 30 M per olio



Interruttore bidirezionale

Novax 10 M per olio

Novax 14 M per olio

Novax 25 M per olio

Novax G20 HP 0.8

Codice	Descrizione	Potenza	Portata	RPM	Alimentazione	Filetto e portagomma	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
EPP0267	NOVAX 10 M per olio	0,4 Hp	7 L/min	2850	220V - 50 Hz	PG10	230x120x190h	4,00
EPP0268	NOVAX 14 M per olio	0,6 Hp	15 L/min	1450	220V - 50 Hz	3/4" GAS x PG14	230x120x190h	5,00
EPP0269	NOVAX 25 M per olio	0,9 Hp	42 L/min	1450	220V - 50 Hz	1" GAS x PG25	250x120x190h	8,00
EPP0306	NOVAX 30 M per olio	1,2 Hp	84 L/min	1450	220V - 50 Hz	1"1/4 GAS x PG30	310x150x210h	12,00
EPP0305	NOVAX G 20 HP 0.8	0.8 Hp	29 L/min	2850	220V - 50 Hz	3/4" GAS x PG20	230x120x190h	7,00

Elettropompe

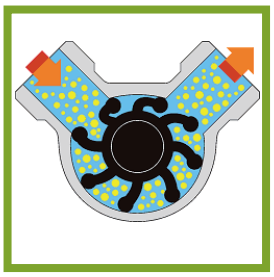
Girante flessibile

L'elettropompa a girante flessibile è stata progettata per accompagnare i produttori di olio d'oliva e le cantine e nelle fasi di travaso dell'olio: si tratta di un modello autoadescante capace di aspirare in modo automatico i liquid. Consente di dosare la giusta quantità di prodotto travasato grazie alla rotazione reversibile di cui è munito e permette, inoltre, di svuotare le tubazioni una volta finito il lavoro.

Interruttore bidirezionale

EP Mini 20

Girante NBR per olio



EP Midex 30

EP Minor 40

EP Senior 40

GR Minor

GR Major

Codice	Descrizione	Portata	RPM	Alimentazione	kW	Filetto e portagomma	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
EPP0031	EP Mini 20	17 L/min	900	220V - 50 Hz	0,37	3/4" GAS x PG20	276x210x140h	9,00
EPP0027	EP Midex 30	64 L/min	900	220V - 50 Hz	0,56	1"1/4 GAS x PG30	338x227x159h	15,00
EPP0036	EP Minor 40	115 L/min	900	220V - 50 Hz	1,5	GAROLLA 40 x PG40	420x240x180h	20,00
EPP0039	EP Senior 40	120 L/min	1400	220V - 50 Hz	1,1	1"1/2 x PG40	360x155x165h	20,00
EPP0048	GR Minor 40 380 V	40 L/min	300	220V - 50 Hz	1,5	GAROLLA 40 x PG40	1040x484x682h	36,00
EPP0045	GR Major 60 220V	200 L/min	470	220V - 50 Hz	1,5	GAROLLA 60 X PG 60	1040x484x682h	38,00
EPP0046	GR Major 60 380V	200 L/min	470	380V - 50 HZ	1,5	GAROLLA 60 X PG 60	1040x484x682h	38,00

Elettropompe Flexi

Girante flessibile

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

Flexi 60

Interruttore bidirezionale

Girante in neoprene

Flexi 30

Flexi 40

Flexi 50

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

Elettropompe Monovite

Rotore interno inox

Elettropompa con corpo e rotore in acciaio inox Aisi 304 con carrello e manico, ideale per gli spostamenti in cantina.
Consigliata per il travaso di olio extra vergine di oliva, idonea al travaso di liquidi alimentari anche ad alta temperatura.
Il rotore in acciaio inox non intacca in nessun modo le proprietà organolettiche del prodotto trasportato, rispettando gli standard di alimentarità del D.M. 21/03/73.
I modelli dotati di variatore o inverter permettono di controllare la portata flusso.

Manometro

IN/OUT manicotto 1" GAS

Manico inox

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

Riempitrici
Serie Enolmatic

Enolmatic è l'unica imbottigliatrice con caratteristiche e rendimento professionale di dimensioni contenute e di estrema facilità di impiego.
L'imbottigliatrice **Enolmatic** è il supporto per i produttori che necessitano di un accessorio funzionale, compatto e di qualità professionale per imbottigliare olio. Nonostante le dimensioni contenute, garantisce performance elevate, con un ritmo di lavoro di 150 bottiglie all'ora. Si tratta di un prodotto efficace e versatile, utile anche per trattare liquidi alimentari come olio, salsa di salsa di pomodori, e succhi di frutta: grazie agli appositi kit studiati per adattarne il funzionamento a tutte le necessità, è l'alleato perfetto per i produttori e le piccole imprese del settore.

Regolatore per il vuoto

Vaso di raccolta

Codice	Beccucci	Alimentazione	Potenza	Produzione	Ø Interno collo bottiglia (mm)	Altezza bottiglia (mm)	Ø Tubo (mm)	Dimensione (mm)	Peso (Kg)
RMP0070	1	220 V - 50 Hz	120 W	150 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
RMR0014	Beccuccio inox olio con leveraggi	0,90
RMR0186	Pompa per il vuoto P15	1,50
MFP0065	Filtro a cartuccia Tandem OIL	1.35

Riempitrici
Serie Enolmaster

Versione 4 becchi

Ideale per i produttori di olio e liquidi viscosi, la riempitrice **Enolmaster** è uno strumento semiautomatico e professionale pensato per aziende e privati per imbottigliare olio e liquidi viscosi mantenendo inalterate le proprietà organolettiche. Si tratta di una riempitrice 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 2 Beccucci

Vaso di raccolta

Codice	Beccucci	Alimentazione	Potenza	Produzione	Ø Interno collo bottiglia (mm)	Altezza bottiglia (mm)	Ø Tubo (mm)	Dimensione (mm)	Peso (Kg)
RMP0030	4	220 V - 50 Hz	120 W	400 Bottiglie/h ca	da 16 a 28	da 180 a 350	25	650x460x450h	30,00
RMP0090	2	220 V - 50 Hz	120 W	300 Bottiglie/h ca	da 16 a 28	da 180 a 350	25	650x460x450h	25,00

Ricambi e accessori per Enolmaster

Codice	Descrizione	Peso (Kg)
RMR0092	Vaso in plastica	0,50
RMR0094	Cilindro in plastica per vaso	1,05
MFP0066	Filtro Tandem Professional per Olio	4,35
RMR0014	Beccuccio inox olio 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

Riempitrici
Riempi pesa lattine

Riempitrice **Olea M12** a piattaforma con indicatore elettronico. Questa macchina permette di riempire 120 lattine da 5 litri l'ora. Estremamente pratica e precisa, in quanto con un solo gesto (posizionando la lattina sulla bilancia), la lattina viene riempita a controllo elettronico. Durante il riempimento il display permetterà di visualizzare la quantità istantanea e finale.

Composta da:

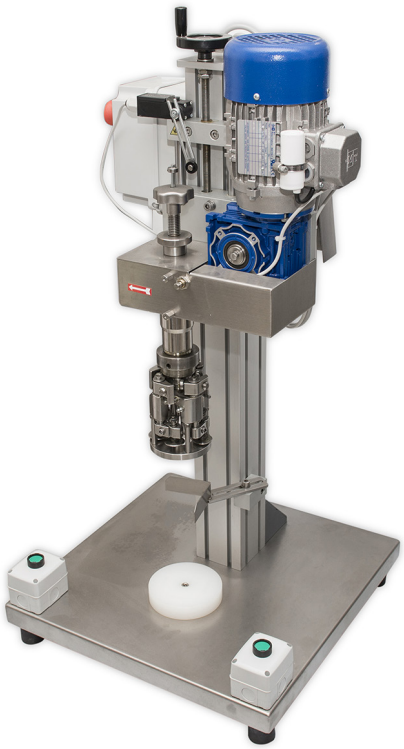
- Banco in acciaio inox
- Pompa Liverani (portata lt/h 1200)
- Supporto tubazione dosaggio
- Supporto quadro elettrico
- Tubazione dosaggio in acciaio inox AISI 316
- Quadro elettrico in acciaio inox
- Piattaforma di pesatura
- Attacco elettrovalvola con morsetto clamp
- Elettrovalvola
- Beccuccio (n.1 per bottiglie e n. 1 per lattine o dame)
- Collare centraggio
- Battuta centraggio
- Pomello bloccaggio verticale
- Pomello regolazione centraggio
- Guarnizione o-ring 4061
- porta gomma pompa
- guarnizione beccuccio o-ring 4075

Codice	Alimentazione	Produzione oraria	Capacità di dosaggio	Dimensione (mm)	Peso (Kg)
RMP0007	220 V - 50 Hz	120 lattine da 5 L	Fino a 12 Kg	500 x 600 x 850h	61,00

Capsulatrici
Capsy

Capsy 40

La **Capsy 40** è la capsulatrice semiautomatica idonea all'avvitamento di tappi a vite dal diametro di 31,5 mm. Alimentata ad energia elettrica tramite un motore da 0,25kW, la **Capsy 40** è dotata di una struttura da banco in acciaio inossidabile AISI 304 ed una testa discendente automatica con microinterruttore a quattro rulli.



Caratteristiche:

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Comandi 24V
- Testa a 4 rulli automatica discendente con microinterruttore
- Potenza motore 0,25kW (0,33HP) 220V/50Hz
- Formato Bottiglie: Dmax 200mm - Hmax 350mm
- Diametro tappi 31,5 mm
- Dimensioni (mm) 500 x 500 x 1000(h)
- Peso: 40 Kg

Capsy 4

La capsulatrice a leva **Capsy 4** viene impiegata per la chiusura di tappi a vite Ø 31,5 mm in alluminio da olio o anche da liquori, su recipienti di plastica e di vetro. La macchina è equipaggiata con teste a 4 rulli. L'utilizzo è semplice: una volta regolata la leva in base al formato della bottiglia, si premerà il pulsante di avviamento e si avvicinerà la testa alla bottiglia che effettuerà in pochi secondi la filettatura e chiusura della capsula.

Caratteristiche:

- Struttura da banco in acciaio Inox AISI 304
- Comandi 24V
- Potenza motore 0.18Kw (0.25 HP)
- Formato: D max 200mm – H max 350mm
- Dimensioni (mm) 500 x 500 x 1160(h)
- Peso: 40 Kg

Codice	Descrizione	Formato bottiglie (mm)	Alimentazione	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
IPP0031	Capsulatrice semiautomatica Capsy 40	Ø max 200 - h max 350	220 V - 50 Hz	500 x 500 x 1000h	65,00
IPP0021	Capsulatrice a leva Capsy 4	Ø max 200 - h max 350	a leva	500 x 500 x 1160h	40,00

Sigillatrici e Capsulatrici Manuali

Capsulatrici

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

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

Sigillatrici

Sigillatrice per tappi a vite prefilettati. Uno strumento utile per chi desidera conservare in modo sicuro il proprio olio d'oliva in bottiglia. La struttura compatta non occupa un ingombro eccessivo e risulta facile da maneggiare, riporre e trasportare. Disponibili sigillatrici a leva e a rotazione.

Codice	Descrizione	Tipologia	Per tappo	Peso (kg)
IPP0247	Sigy E Ø 18	A leva	18 mm	0,24
IPP0248	Sigy E Ø 24	A leva	24 mm	0,30
IPP0249	Sigy E Ø 31,5	A leva	31,5 mm	0,35
IPP0250	Sigy E Ø 35	A leva	35 mm	0,41
IPP0251	Sigy Twist	A rotazione	da 24 a 44 mm	0,44

Etichettatrici

Le etichettatrici professionali e industriali ti forniscono un supporto eccezionale per ultimare al meglio e con facilità il confezionamento del tuo prodotto alimentare. Ideali per le aziende, ma anche per chi è attivo nella produzione amatoriale, questi strumenti rappresentano l'opzione ideale per proporre ai tuoi clienti bottiglie ben rifinite e di ottima qualità, pronte per essere vendute e distribuite sul mercato.

ETI PRO

ETI PRO PVC

ETI 10

ETI 06

ETI 05

Timbratore di lotto per ETI 05/06

Codice	Descrizione	Funzionamento	Potenza kW	Alimentazione	Produzione	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
IPP0068	ETI 05	Manuale	-	-	500 b/h ca	500x575x360h	18,00
IPP0070	ETI 05 con timbratore lotto	Manuale	-	-	500 b/h ca	500x575x360h	18,00
IPP0071	ETI 06	Manuale	-	-	500 b/h ca	740x575x430h	30,00
IPP0066	ETI 10	Semiautomatico	0,2	220 V - 50 Hz	700 b/h ca	500x400x300h	40,00
IPP0301	ETI 10 marcatore a trasf. termico	Semiautomatico	0,2	220 V - 50 Hz	700 b/h ca	500x400x300h	40,00
IPP0287	ETI PRO	Automatico	1,5	380 V - 50 Hz	1200 b/h ca	2250x1100x1650h	300,00
IPP0075	ETI PRO PVC	Automatico	1,5	380 V - 50 Hz	1200 b/h ca	2250x1100x1650h	300,00
IPP0277	Timbratore di lotto per ETI 05/06	Manuale	-	-	-	-	-

Recipienti
Lattine per olio

Lattina per uso alimentare destinata a contenere Olio di Oliva e Olio Extravergine di Oliva, dotata di maniglia di trasporto.
Le lattine sono realizzate in banda stagnata (acciaio dolce) rivestita da uno strato di stagno che ha la funzione di proteggere gli alimenti da alterazioni chimiche.

Codice	Capacità	Personalizzazione	Confezione (pz)	Dimensione (mm)	Peso singolo (Kg)
CLP0001.32	0,25 L	Verde con goccie gialle	32	70 x 46 x 110	0,06
CLP0010.32	1 L	Verde con goccie gialle	32	100 x 70 x 177	0,12
CLP0013.16	2 L	Verde con goccie gialle	16	150 x 92 x 194	0,25
CLP0023.16	3 L	Verde con goccie gialle	16	150 x 92 x 260	0,29
CLP0033.12	5 L	Verde con goccie gialle	12	150 x 120 x 313	0,39
CLP0038.4	10 L	Verde con goccie gialle	4	230 x 155 x 305	0,70
CLP0042	25 L	Verde con goccie gialle	1	Ø 286 x 445	1,30
CLP0015.16	3 L	Albero	16	150 x 92 x 260	0,29
CLP0026.12	5 L	Albero	12	150 x 120 x 313	0,46
CLP0009.28	0,5 L	Verde scuro	28	84 x 57 x 139	0,08
CLP0060.12	5 L	Nero opaco	12	150 x 120 x 313	0,39
CLP0064.35	0,5 L	Cilindrica Nero lucido	35	Ø 67 x 207	0,09
CLP0057.35	0,75 L	Cilindrica Nero lucido	35	Ø 67 x 282	0,11
CXP0081.50	1,5 L	Nero grafica rami olivo	50		0,04

Ricambi e accessori per lattine

Codice	Descrizione	Confezione (pz)	Peso singolo (gr)
TXP0105.32	Tappo con versatore per lattina 0,25 L Ø24	32	3,7
TXP0106.16	Tappo con versatore per lattina 0,5/1/2/3 L Ø32	16	3,7
TXP0107.100	Tappo con versatore per lattina 5/10/25 L Ø42	100	10
TXP0107.12	Tappo con versatore per lattina 5/10/25 L Ø42	12	10
TXP0055.100	Tappo a vite prefil. con salvag. dorato Ø31,5 per lattina cilindrica	100	4,7
TXP0052.100	Tappo a vite prefil. con salvag. nero Ø31,5 per lattina cilindrica	100	4,7
TXP0053.100	Tappo a vite prefil. con salvag. verde Ø31,5 per lattina cilindrica	100	4,7
ADP0086	Tappo versatore a vite Ø31,5 per lattina cilindrica	1	13

Recipienti
Bottiglie

Dorica

Le bottiglie **Dorica** sono il contenitore più classico per conservare al meglio olio e liquidi alimentari. Realizzate in vetro colorato, proteggono al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto, presentandolo allo stesso tempo in un recipiente dallo stile inconfondibile da portare sulla tavola. Disponibile in colori che variano dal verde al marrone.

Tappo a vite

Tappo guala antirabbocco

Codice	Caratteristiche	Capacità (L)	Colore	Confezione (pz)	Dimensione (mm)	Peso singolo (Kg)
CVP0089.30	Tappo a vite	0,25	Uvag	30	Ø 49 x 230	0,27
CVP0018.30	Tappo antirabbocco	0,25	Uvag	30	Ø 49 x 230	0,27
CVP0091.28	Tappo a vite	0,50	Uvag	28	Ø 61 x 277,5	0,35
CVP0528.28	Tappo a vite	0,50	Uvag	28	Ø 62 x 265	0,35
CVP0093.20	Tappo a vite	0,75	Uvag	20	Ø 69 x 310	0,50
CVP0087.24	Tappo a vite	0,75	Verde smeraldo	24	Ø 69 x 310	0,45

Tappi per Dorica bocca vite

Tappo a vite allumino

Tappo multidosing plastica

Tappo antirabbocco

Tappo versatore acciaio inox

Tappi per Dorica bocca Guala

Tappo DOP Guala antirabbocco

Recipienti
Bottiglie

Marasca

Le bottiglie **Marasca** sono recipienti ideali per le esigenze di conservazione dei piccoli produttori amatoriali di olio. Presentano una forma squadrata e sono in grado di proteggere al meglio le caratteristiche di qualità dell'olio.

Tappo a vite

Tappo autosigillante

Codice	Caratteristiche	Capacità (L)	Colore	Confezione (pz)	Dimensione (mm)	Peso singolo (Kg)
CVP0102.165	Tappo autosiggillante	0,02	Mezzo bianco	165	25 x 25 x 89	0,05
CVP0111.88	Tappo autosiggillante	0,06	Mezzo bianco	88	34 x 34 x 129	0,11
CVP0099.108	Tappo autosiggillante	0,10	Mezzo bianco	108	40 x 40 x 143	0,15
CVP0473.56	Tappo a vite	0,10	Verde antico	56	38 x 38 x 140	0,16
CVP0105.42	Tappo a vite	0,25	Uvag	42	47 x 47 x 211,5	0,25
CVP0031.42	Tappo a vite	0,25	Bianco	42	47 x 47 x 211,5	0,25
CVP0107.35	Tappo a vite	0,50	Mezzo bianco	35	58 x 58 x 264	0,39
CVP0109.35	Tappo a vite	0,50	Uvag	35	58 x 58 x 264	0,39
CVP0112.24	Tappo a vite	0,75	Mezzo bianco	24	66 x 66 x 277	0,40
CVP0115.24	Tappo a vite	0,75	Uvag	24	66 x 66 x 277	0,40
CVP0117.20	Tappo a vite	1	Mezzo bianco	20	75 x 75 x 302	0,60
CVP0119.20	Tappo a vite	1	Uvag	20	75 x 75 x 302	0,60

Tappi per Marasca

Tappo a vite allumino

Tappo multidosing plastica

Tappo antirabbocco

Tappo versatore acciaio inox

Tappo autosigillante solo 0,02-0,06-0,10

Reginolio con tappo antirabbocco DOP Guala

Le bottiglie **Reginolio** hanno un design più elegante rispetto alle altre famiglie di bottiglie. Con il loro sistema di chiusura **DOP Guala** sono la prima scelta nelle situazioni pubbliche dove è necessario rispettare le norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini art. 7 comma 2.

Bocca Dop Guala

Tappo Antirabbocco Dop Guala

Codice	Capacità (L)	Colore	Confezione (pz)	Dimensione (mm)	Peso singolo (Kg)
CVP0385.23	0,25	Verde antico	23	Ø 65,4 x 156,5	0,255
CVP0387.15	0,50	Verde antico	15	Ø 80 x 198	0,415
CVP0389.11	0,75	Verde antico	11	Ø 92 x 228	0,55

Recipienti
Bottiglie

Opera

La bottiglia **Opera** è l'ideale per conservare olio aromatizzato, liquori, distillati aromatici e altri prodotti gourmet. Ha la base tonda, il collo sottile e allungato, caratteristiche che la rendono elegante. Disponibile nei colori bianco, uvag e bianco satinato.

Bocca a fascetta

Fondo bombato internamente

Può essere tappata con tappo a fungo sintetico Ø 19 da acquistare separatamente.

Codice	Capacità (L)	Colore	Confezione (pz)	Dimensione (mm)	Peso singolo (Kg)
CVP0132.50	0,10	Bianco	50	Ø 43 x 192	0,17
CVP0134.70	0,20	Bianco	70	Ø 50 x 253	0,25
CVP0139.20	0,50	Bianco	20	Ø 68 x 313	0,50
CVP0137.20	0,50	Uvag	20	Ø 68 x 313	0,50
CVP0136.20	0,50	Bianco satinato	20	Ø 68 x 313	0,50

Recipienti
Bottiglie

Anfora Soubreme

La bottiglia **Anfora Soubreme** è una bottiglia dalle linee eleganti che si presta in modo particolare alla conservazione dell'olio. L'imboccatura a fascetta è stata studiata per avere una funzione salvagoccia, capace di dispensare la giusta quantità ed evitare gli sprechi del prodotto. La forma di questi contenitori Soubreme ricorda le tipiche anfore egizie costruite con collo lungo e maniglia laterale per poter facilitare l'operazione di versare l'olio o altro liquido contenuto nella bottiglia.

Imboccatura a fascetta con salvagoccia

Può essere tappata con tappo a fungo sintetico Ø 19 da acquistare separatamente.

Codice	Capacità (L)	Colore	Confezione (pz)	Dimensione (mm)	Peso singolo (Kg)
CVP0019.48	0,25	Uvag	48	77 x 225	0,35
CVP0021.31	0,50	Uvag	31	97 x 273	0,60

Anfora Egizia

La bottiglia **Anfora Egizia** è un elegante recipiente ideale per contenere e presentare olio, aceto e altri liquidi alimentari. È realizzata con un vetro di colore mezzo bianco trasparente e si distingue per la sua forma armoniosa e le dimensioni bilanciate che la rendono facile da maneggiare e capace di portare un tocco di raffinatezza in tavola.

Imboccatura a fascetta con salvagoccia

Può essere tappata con tappo a fungo sintetico Ø 19 da acquistare separatamente.

Codice	Capacità (L)	Colore	Confezione (pz)	Dimensione (mm)	Peso singolo (Kg)
CVP0011.34	0,25	Mezzo bianco	34	Ø 72 x 170	0,25
CVP0013.23	0,50	Mezzo bianco	23	Ø 88 x 240	0,50

POLSINELLI
PASSION IS NOT ENOUGH
MADE IN ITALY
Coltiviamo passioni
dal 1958

Birra

Indice

Pentole inox	134
Kit Homebrewing	139
Impianti a caduta	141
Impianti professionali	143
CIP di lavaggio	146
Pentola di Grant	147
Mulini per malto	148
Contalitri fiscale	150
Agitatore per ammostamento	151
Accessori per impianti	152
Scambiatori di calore	156
Elettropompe	157
Fornelloni	161
Fermentatori fondo piano	163
Fermentatori fondo conico 60°	165
Fermentatori fondo conico 30°	168
Fermentatore fondo conico 60° isobarico	170
Accessori per fermentatori	171
Quadri elettrici	172
Refrigeratori	173
Filtri	174
Tini di priming	180
Riempitrici	182
Tappatrici	187
Etichettatrici	190
Capsulatrici	194
Accessori e ricambi	195

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

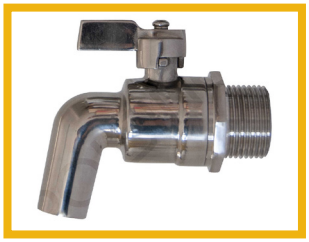
Codice	Descrizione	Caratteristiche	Spessore (mm) Pareti - Fondo	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0158	Pentola produzione birra 35 L	Rubinetto 3/4”	1 - 1,5	Ø 370 x 375h	5,00
ABP0159	Pentola produzione birra 50 L	Rubinetto 3/4”	1 - 1,5	Ø 455 x 370h	6,00
ABP0160	Pentola produzione birra 75 L	Rubinetto 1”	1 - 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 PG 20	1,5 - 2	Ø 710 x 800h	29,00
ABP0165	Pentola produzione birra 500 L	Valvola DIN25 x PG 20	1,5 - 2	Ø 930 x 800h	39,00
ABP0166	Pentola produzione birra 660 L	Valvola DIN25 x PG 20	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 PG 20	1,5 - 2	Ø 710 x 950h	54,00
ABP0140	Pentola motorizzata 500 L	220 V - 50 Hz	0,37	Valvola DIN25 x PG 20	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 PG 20, 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)

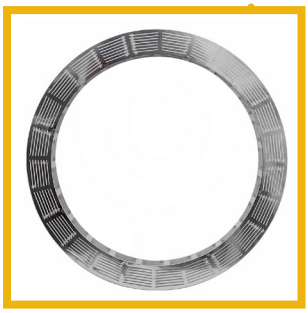
Rubinetto inox (75-200 L)

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 PG 20	1,5 - 2	Ø 710 x 950h	50,00
ABP0244	Pentola di boil 500 L	Valvola DIN25 x PG 20	1,5 - 2	Ø 930 x 950h	70,00

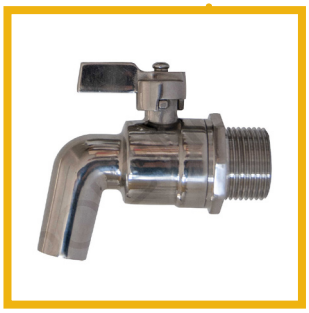
Kit Homebrewing con filtro Halo

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

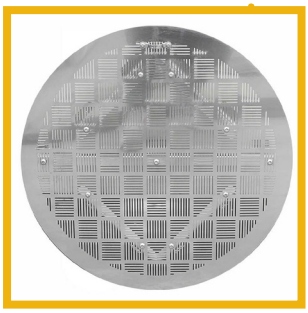
Codice	Descrizione	Rubinetto pentola	Rubinetto fermentatore	Ø Filtro (mm)	Peso (Kg)
ABP0398	Kit Homebrewing 35 L halo	3/4"	1/2"	368	15,00
ABP0399	Kit Homebrewing 50 L halo	3/4"	1/2"	455	17,00
ABP0400	Kit Homebrewing 75 L halo	1"	1/2"	455	20,00
ABP0401	Kit Homebrewing 100 L halo	1"	1/2"	530	29,00
ABP0402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

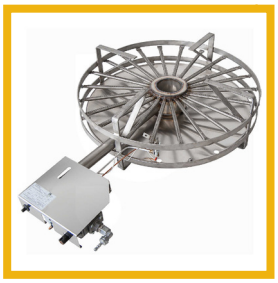
Codice	Descrizione	Produzione	Caratteristiche	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0085	Junior 200 Extra	200 L	Completo di accessori	2500 x 720 x 1300h	230,00
ABP0240	Junior 200 a caduta	200 L	Con supporti inox - Senza accessori	2500 x 720 x 1300h	220,00

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

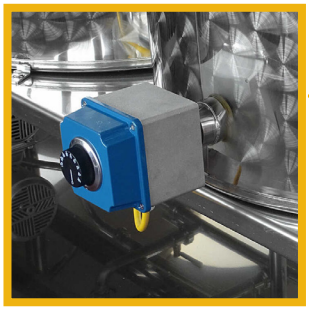
Pulizia e sanificazione

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.

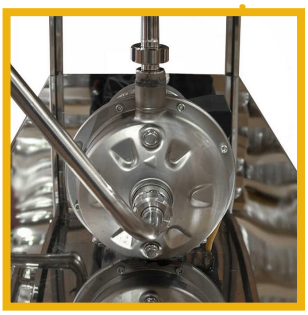
Valvole DIN 25 con PG20

Termostato per resistenze

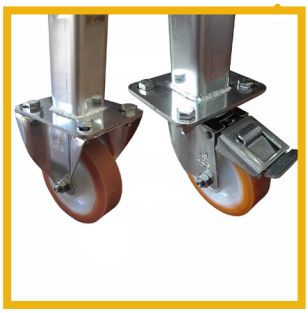


Restistenze

Elettropompa



4 ruote di cui 2 con freno



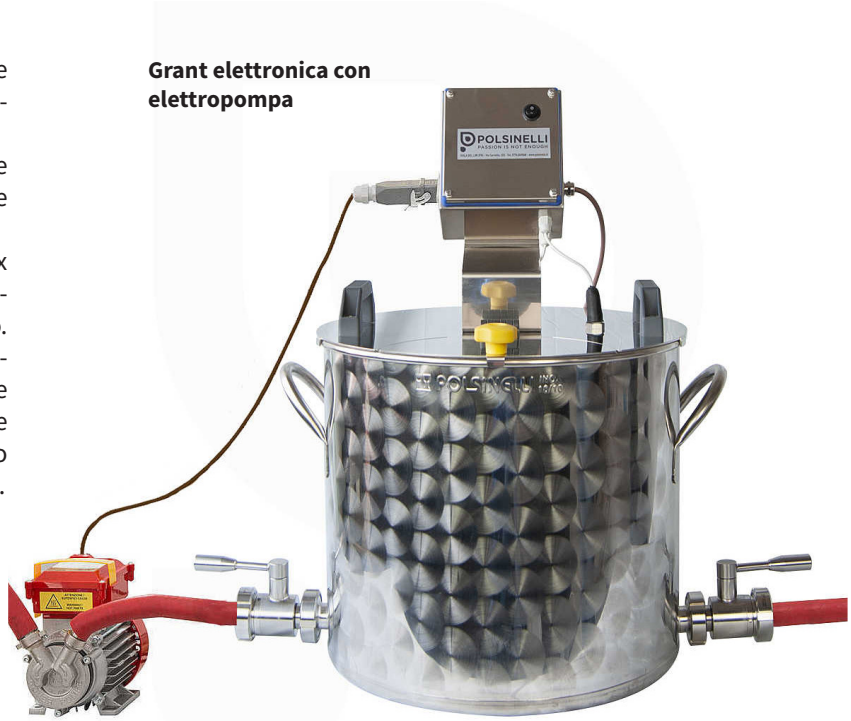
Codice	Descrizione	Serbatoi	Alimentazione	kW	Valvole	Resistenza	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0272	CIP 50 L	3	220 V - 50 Hz	0,75	DIN15 x PG20	-	1285x400x1160h	58,00
ABP0095	CIP 50 L con resistenza	3	220 V - 50 Hz	0,75	DIN15 x PG20	2 Kw	1285x400x1160h	60,00
ABP0094	CIP 100 L con resistenza	3	220 V - 50 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

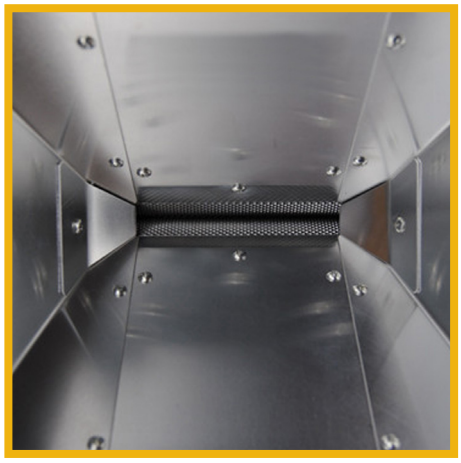
Codice	Descrizione	Capacità	Alimentazione	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0237	Grant	50 L	-	580 x 700h	7,18
ABP0230	Grant elettronica con pompa	50 L	220 V - 50 Hz	580 x 700h	9,30

Accessori per impianti

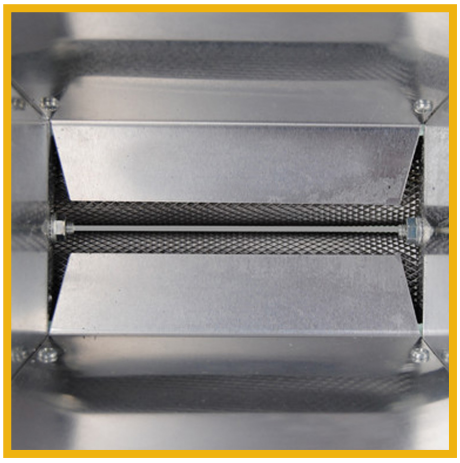
Mulino Smart

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



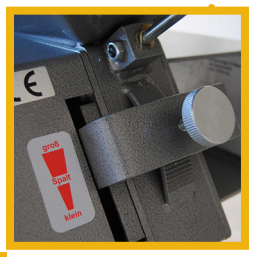
Codice	Descrizione	Produzione	Regolazione rulli (mm)	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0110	Smart 2 rulli	Fino a 70 Kg/h	da 0,6 a 2,5 (da 0,1" a 0,025")	210 x 225 x 270h	4,36
ABP0254	Smart 2 rulli con base in legno	Fino a 70 Kg/h	da 0,6 a 2,5 (da 0,1" a 0,025")	380 x 480 x 280h	5,60
ABP0111	Smart 3 rulli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

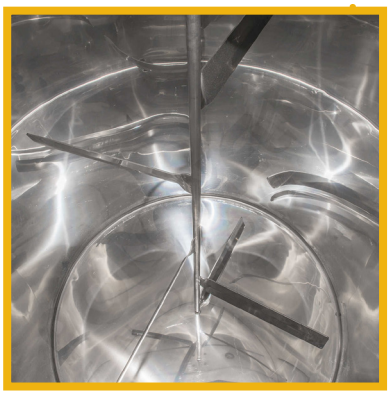
Accessori per impianti

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

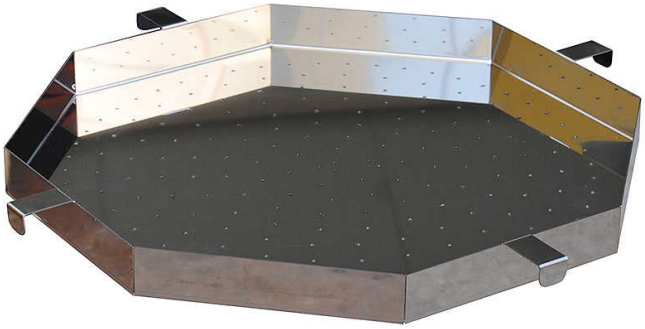


Codice	Caratteristiche	Alimentazione	kW	Ø Coperchio (mm)	Altezza asse (mm)	Lunghezza pala (mm)	Peso (Kg)
ABP0298	Per pentola 35 L filtro doppiofondo	220 V - 50 Hz	0,09	385	315	130	7,85
ABP0299	Per pentola 50 L filtro doppiofondo	220 V - 50 Hz	0,09	475	315	165	8,50
ABP0300	Per pentola 75 L filtro doppiofondo	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 PG 20 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" PG 20
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.

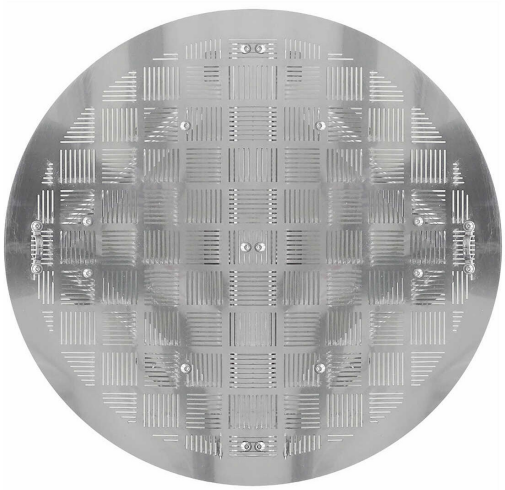
Codice	Caratteristiche	Ø (mm)	Altezza (mm)	Spessore asola (mm)	Peso (Kg)
ABP0275	Filtro Halo per pentola 25 L	300	55	1,5	0,65
ABP0069	Filtro Halo per pentola 35 L - Per fermentatore 50-75 L	366	55	1,5	0,86
ABP0070	Filtro Halo per pentola 50/75 L - Per fermentatore 100 L	452	55	1,5	1,06
ABP0071	Filtro 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

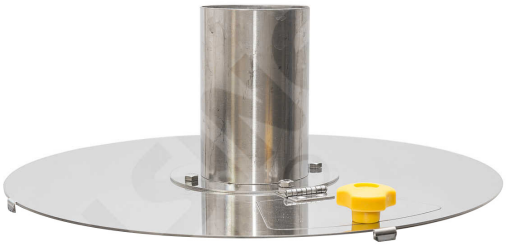
Coperchio parapolvere

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

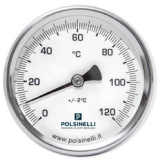
Il coperchio fumi in acciaio inox è indispensabile per incanalare i vapori che si creano durante la bollitura e portarli facilmente all'esterno della sala di cottura. Lo sportellino d'ispezione facilita la gittata dei luppoli.



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

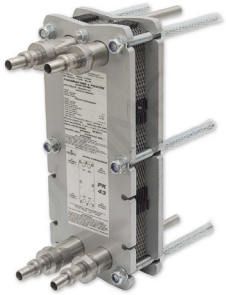
Birrometro

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

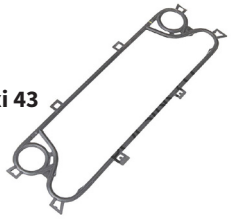
Strumento idoneo a trasferire la temperatura di un fluido ad un altro fluido. Lo scambio termico avviene attraverso piastre inox singole dello scambiatore o serpentina, senza che ci sia mescolamento tra i due fluidi.



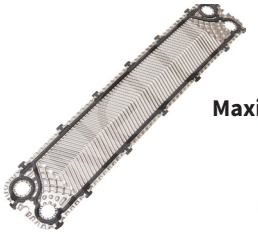
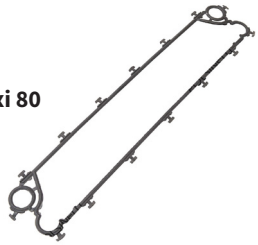
Codice	Descrizione	Caratteristiche	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0202	Serpentina inox	Superfice di scambio 0,18 m^2 - PG 12 mm	Ø300x450h	0,50
ABP0183	40 piastre saldobrasate	Superfice di scambio 0,57 m^2 - PG 20 mm	200x90x101h	2,40
ABP0177	Maxi 43 a 30 piastre inox	Piastre smontabili - Superfice di scambio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

Accessori per impianti

Accessori e ricambi per scambiatori di calore



Maxi 43

Maxi 80

Supporto

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 **Liverani 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 Liverani 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

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.

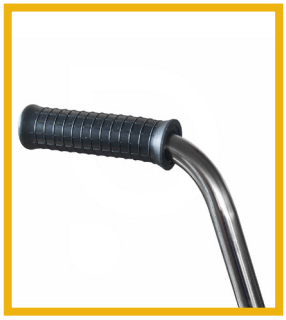
P30 A.T. con inverter

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

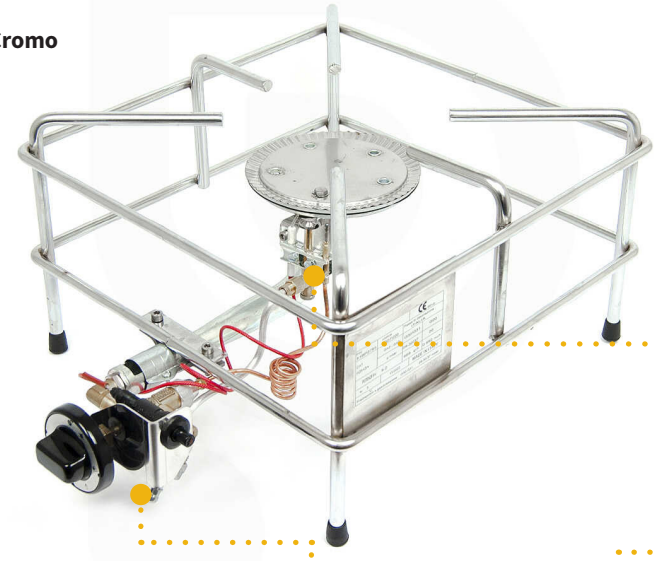
Flexi 50

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

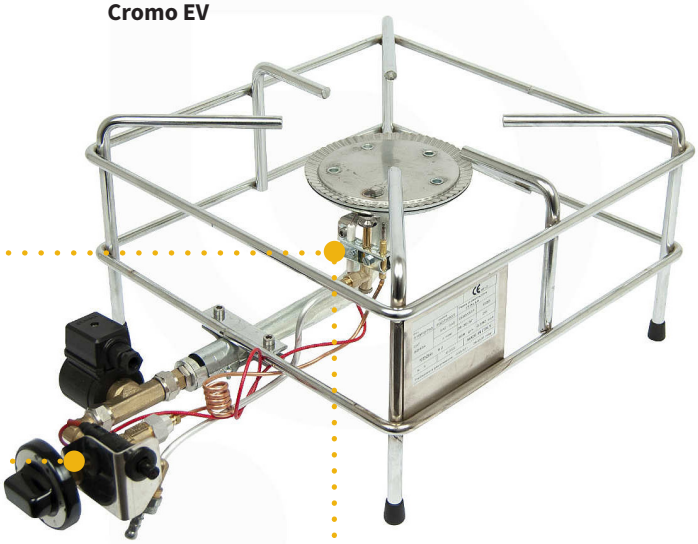
Fornelloni Cromo e Ghisa

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.

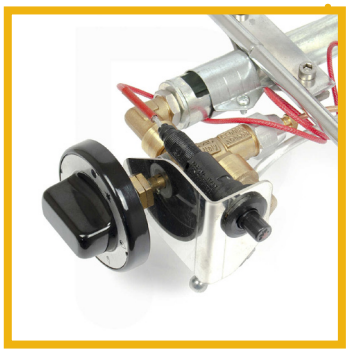
Cromo



Cromo EV

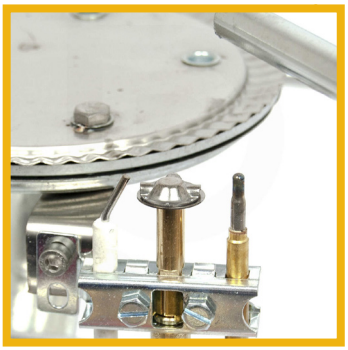


Accensione con piezo elettrico



Accensione con piezo elettrico e elettrovalvola

Gruppo piezo elettrico, sicurezza, fiamma pilota



Fornellone in ghisa

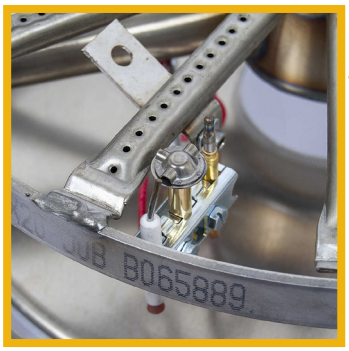
Codice	Descrizione	Utilizzo	Accessori	Consumo Gpl Kg/h	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
FGP0006	Fornellone in ghisa 5,5 kW	Esterno		0,354	450x450x155h	6,70
FGP0092	Fornellone Cromo 6 kW	Interno	Piezo, sicurezza, pilota	0,436	300x314x210h	4,15
FGP0089	Fornellone Cromo 6 kW	Interno	Piezo, sicurezza, pilota, elettrovalvola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

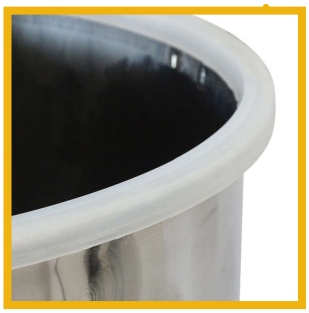
Fondo piano

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

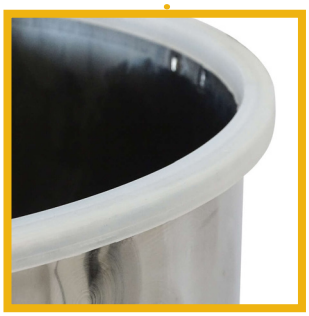
Fermentatori

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

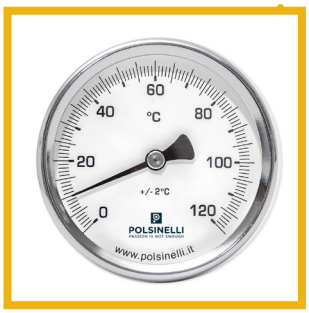
Guarnizione



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” / PG 20	Ø 370 x 495h	8,00
ABP0049	Fermentatore refrigerato f/piano 75 L	1/2” x 3/4” MM	270 x 600h	1/2” / PG 20	Ø 370 x 745h	10,00
ABP0045	Fermentatore refrigerato f/piano 100 L	1/2” x 3/4” MM	370 x 600h	1/2” / PG 20	Ø 455 x 680h	13,00
ABP0046	Fermentatore refrigerato f/piano 150 L	1/2” x 3/4” MM	370 x 600h	1/2” / PG 20	Ø 530 x 705h	15,00
ABP0047	Fermentatore refrigerato f/piano 200 L	1/2” x 3/4” MM	370 x 800h	1/2” / PG 20	Ø 530 x 980h	19,00
ABP0048	Fermentatore refrigerato f/piano 300 L	3/4” x 3/4” MM	370 x 800h	1/2” / PG 20	Ø 630x 990h	25,00
ABP0387	Fermentatore refrigerato f/piano 380 L	3/4” x 3/4” MM	370 x 1000h	1/2” / PG 20	Ø 630x 1240h	29,00

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" PG 20	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" PG 20	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" PG 20	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" PG 20	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" PG 20	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" PG 20	650 x 650 x 1790h	25,00

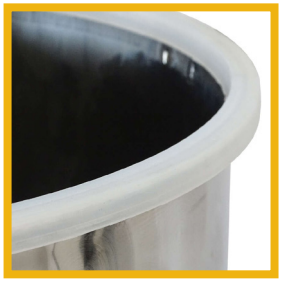
Fermentatori

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

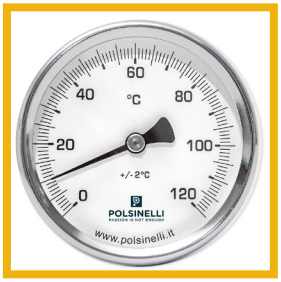
Guarnizione



Viti serraggio coperchio

Piedistallo integrato con Valvole di prelievo e scarico totale

Termometro analogico



Flangia alto spessore con gorgogliatore e connessioni piastra

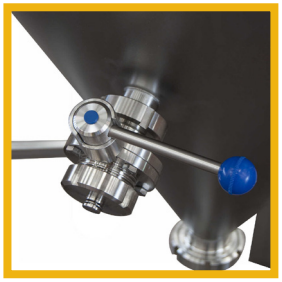
Codice	Descrizione	Valvole a sfera	Dimensioni piastra (mm)	Connessioni piastra	Dimensioni (mm) senza gorgogliatore	Peso (Kg)
ABP0427	Fermentatore conico 60° ref. 50 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	270 x 380h	1/2" / PG 20	500x500x1191h	12,60
ABP0428	Fermentatore conico 60° ref. 75 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	270 x 600h	1/2" / PG 20	550x550x1265h	14,50
ABP0405	Fermentatore conico 60° ref. 100 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	370 x 600h	1/2" / PG 20	550x550x1440h	17,30
ABP0425	Fermentatore conico 60° ref. 150 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	370 x 600h	1/2" / PG 20	650x650x1665h	19,40
ABP0406	Fermentatore conico 60° ref. 200 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	370 x 800h	1/2" / PG 20	650x650x1755h	27,50
ABP0407	Fermentatore conico 60° ref. 300 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	370 x 800h	1/2" / PG 20	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

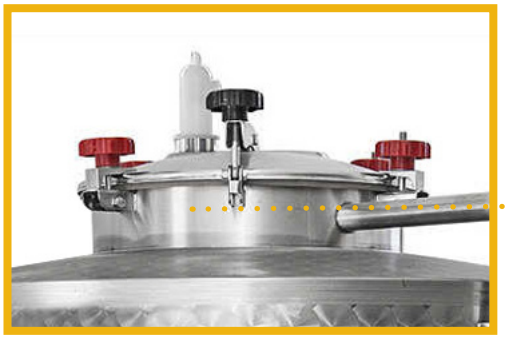
Disponibile anche nelle capacità: 1050 - 1200 - 1400 - 1650 - 1900 L

Fermentatori

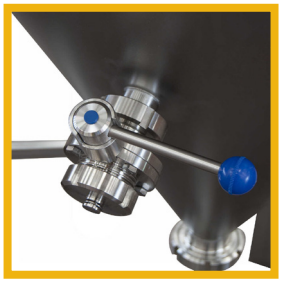
Fondo conico 30°

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

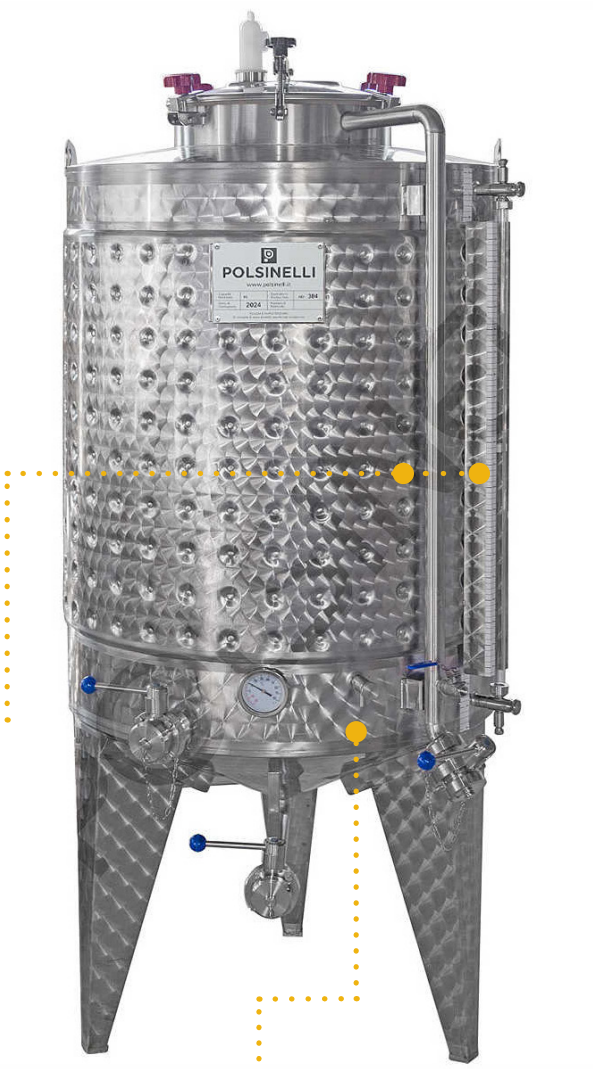
Preleva campioni

Termometro analogico

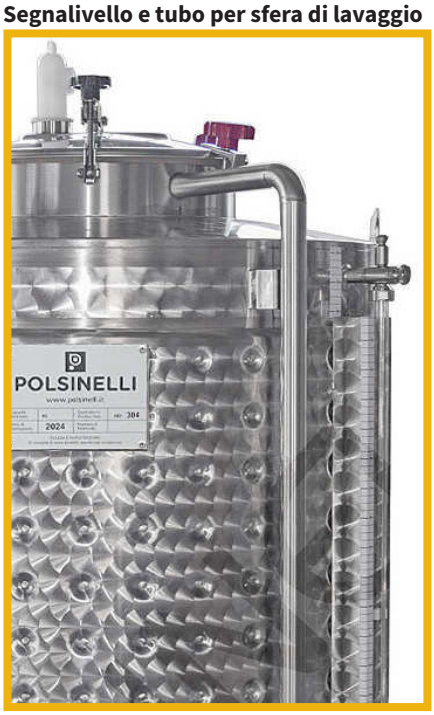
Codice	Descrizione	Chiusino (mm)	Valvole	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0412	Fermentatore conico 30° 350 L	Ø 400	Farfalla - DIN32 x PG20	Ø 640 x 1900h	90,00
ABP0053	Fermentatore conico 30° 550 L	Ø 400	Farfalla - DIN32 x PG20	Ø 800 x 1900h	110,00
ABP0054	Fermentatore conico 30° 750 L	Ø 400	Farfalla - DIN32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

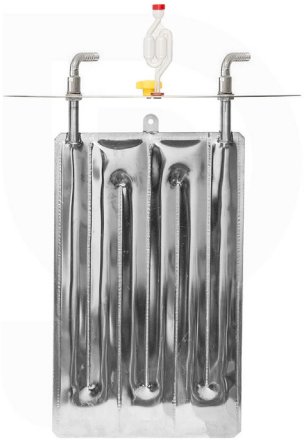
Valvola a farfalla per scarico parziale

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" / PG 20	0,32 m^2	0,81	1	7,20
ABP0257	Piastra per fermentatore 100 L	370 x 600h	1/2" / PG 20	0,44 m^2	1,11	1	7,40
ABP0258	Piastra per fermentatore 150 L	370 x 600h	1/2" / PG 20	0,44 m^2	1,11	1	7,80
ABP0259	Piastra per fermentatore 200 L	370 x 800h	1/2" / PG 20	0,59 m^2	1,48	1	8,00
ABP0260	Piastra per fermentatore 300 L	370 x 800h	1/2" / PG 20	0,59 m^2	1,48	1	8,30
ABP0439	Piastra per fermentatore 380 L	370 x 1000h	1/2" / PG 20	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.

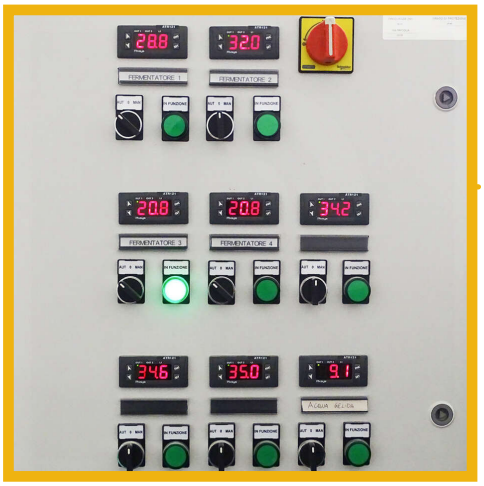
Codice	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABR0017	Guarnizione per fondo piano 35/50/75 L e fondo conico 60° 50 L	Ø 370	0,10
ABR0018	Guarnizione per fondo piano 100 L	Ø 455	0,20
ABR0019	Guarnizione per fondo piano 150/200 L	Ø 530	0,20
ABR0020	Guarnizione per fondo piano 300/380 L	Ø 630	0,20
ABR0114	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



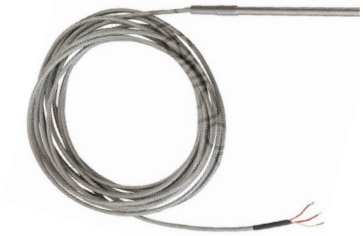
Codice	Descrizione	Posizioni	Alimentazione	Peso (Kg)
IPP0179	Quadro elettrico 1P	1	220V - 50Hz	2,60
IPP0181	Quadro elettrico 4P	4	220V - 50Hz	2,70
IPP0182	Quadro elettrico 5P	5	220V - 50Hz	2,80
IPP0183	Quadro elettrico 8P	8	220V - 50Hz	2,90
IPP0180	Quadro elettrico 12P	12	220V - 50Hz	3,00

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

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

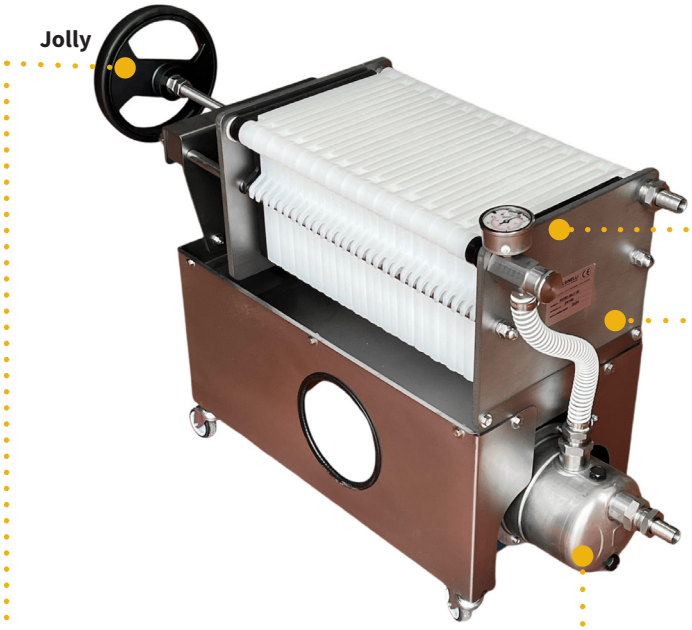
Baby inox 20x20

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

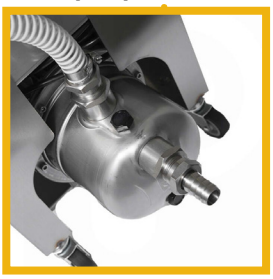
Jolly 20x20

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

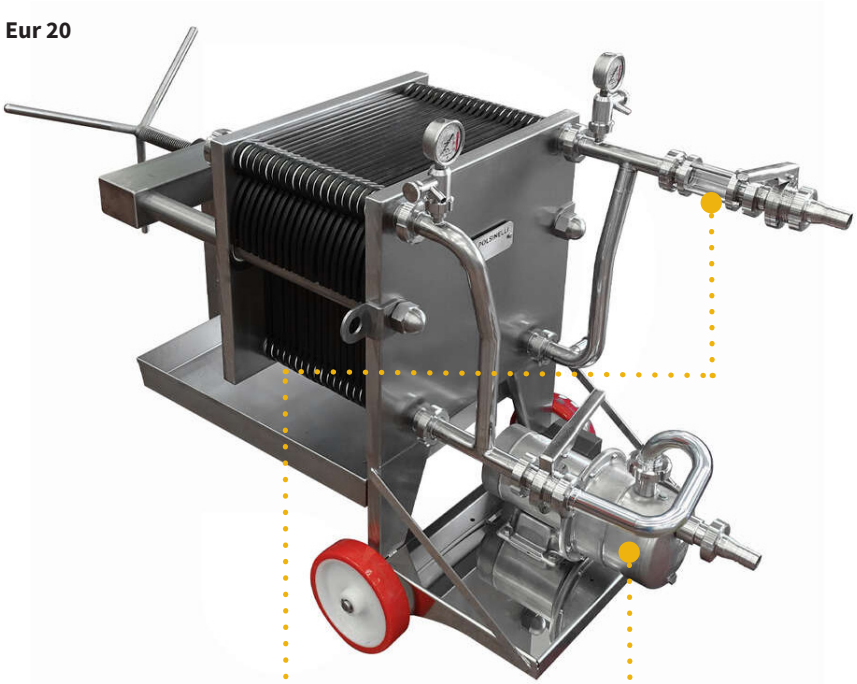
Codice	Descrizione	Superficie filtrante	Dimensioni piastre	Produzione	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
MFP0044	Jolly 10 a cartoni	0,40 mq	cm 20 x 20	L/h 300 ÷ 600	590 x 300 x 560h	35,00
MFP0045	Jolly 20 a cartoni	0,80 mq	cm 20 x 20	L/h 700 ÷ 1000	600 x 300 x 560h	40,00
MFP0047	Jolly 30 a cartoni	1,2 mq	cm 20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

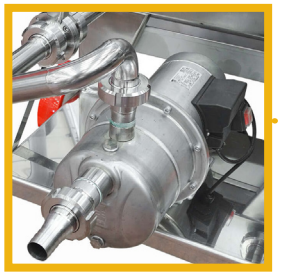
Eur 20



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

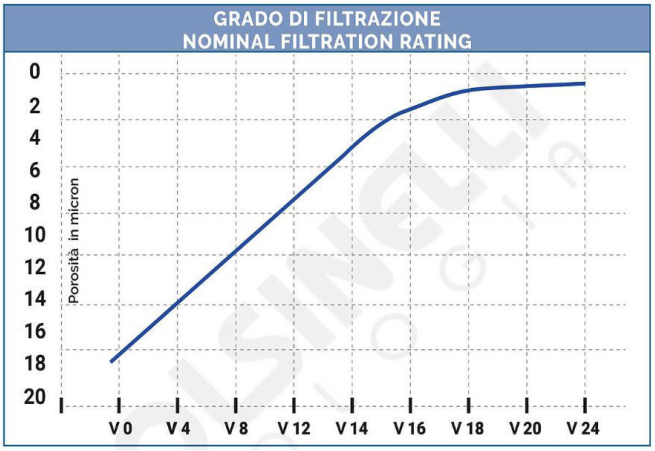
La costante ricerca dedicata alla “Serie CKP” ha reso possibile modifiche costruttive in grado di perfezionare alcune caratteristiche tecniche degli strati lasciando immutato l'elevato standard qualitativo.
L'utilizzo di nuove cellulose nobili e il sostanziale miglioramento apportato alla struttura del 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
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
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)	L/h 400	Ø105 x 375h	3,36
MFP0041	Housing da 30”	1 cartuccia 30”	7	L/h 1000	800 x 560 x 1570h	12,60
MFP0042	Housing da 30”	3 cartucce 30”	7	L/h 3000	1000 x 560 x 1570h	23,00
MFP0037	Housing 30” a 2 campane con Bypass	3 cartucce 30”	7	L/h 700	1600x560x1570h	26,50
MFP0038	Housing 30” a 3 campane con Bypass	3 cartucce 30”	7	L/h 1000	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”

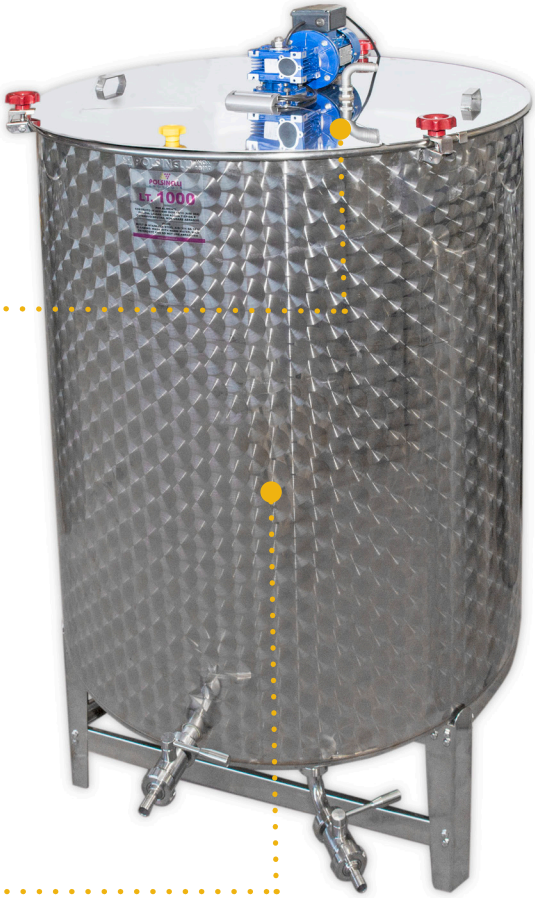
Custodia inox per cartuccia da 30”

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

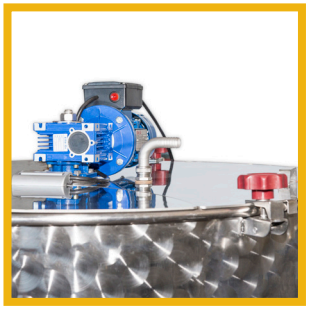
Fondo piano

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.

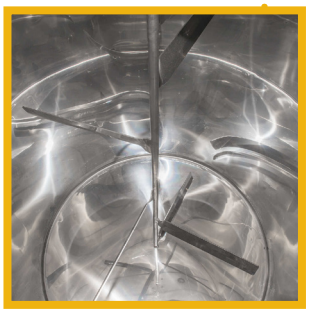


Sfera di lavaggio

Motore con motoriduttore

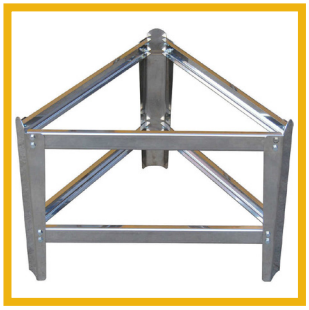


Pale di miscelazione



Valvole di scarico parziale e scarico totale

Treppiedi



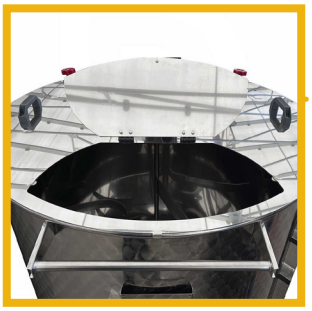
Codice	Descrizione	Alimentazione	kW	Valvole inox	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0550	Tino di priming 100 L	220 V - 50 Hz	0,18	DIN25 x PG20	Ø 455 x 1230h	28,00
ABP0277	Tino di priming 150 L	220 V - 50 Hz	0,18	DIN25 x PG20	Ø 530 x 1250h	32,00
ABP0278	Tino di priming 200 L	220 V - 50 Hz	0,18	DIN25 x PG20	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°

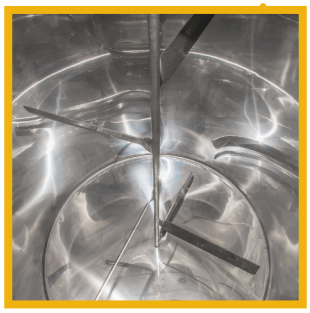
Utilizzato per il processo di carbonazione della birra, il tino di Priming conico 10° è indispensabile per i birrifici artigianali. Il serbatoio è realizzato interamente in acciaio inox che assicura un'elevata resistenza e garantisce un'ottima durata nel tempo. È alimentato da un motore con potenza pari 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	Beccucci	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

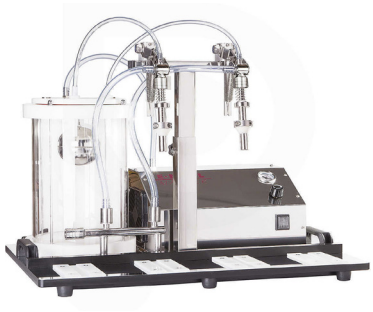
Riempitrici

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 Beccucci

Versione 2 Beccucci



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

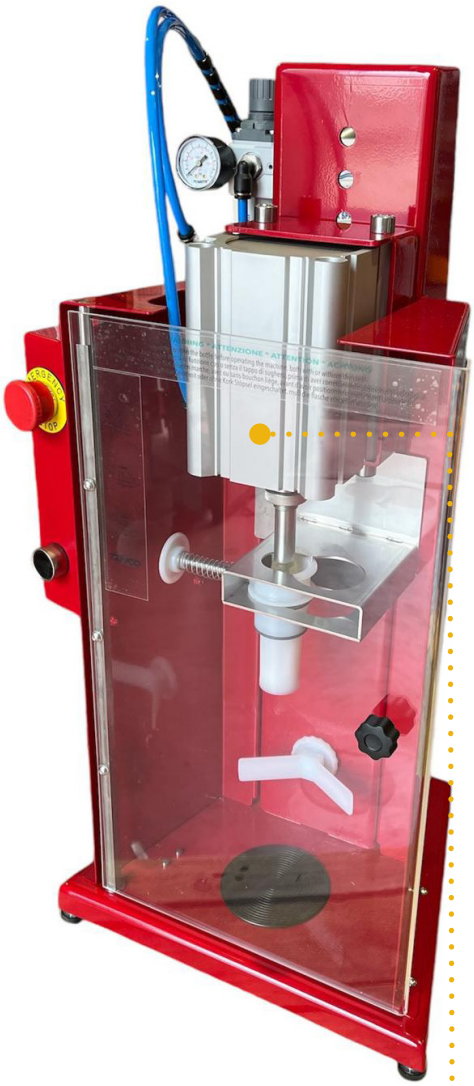
Monoblocco serie BEER

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.

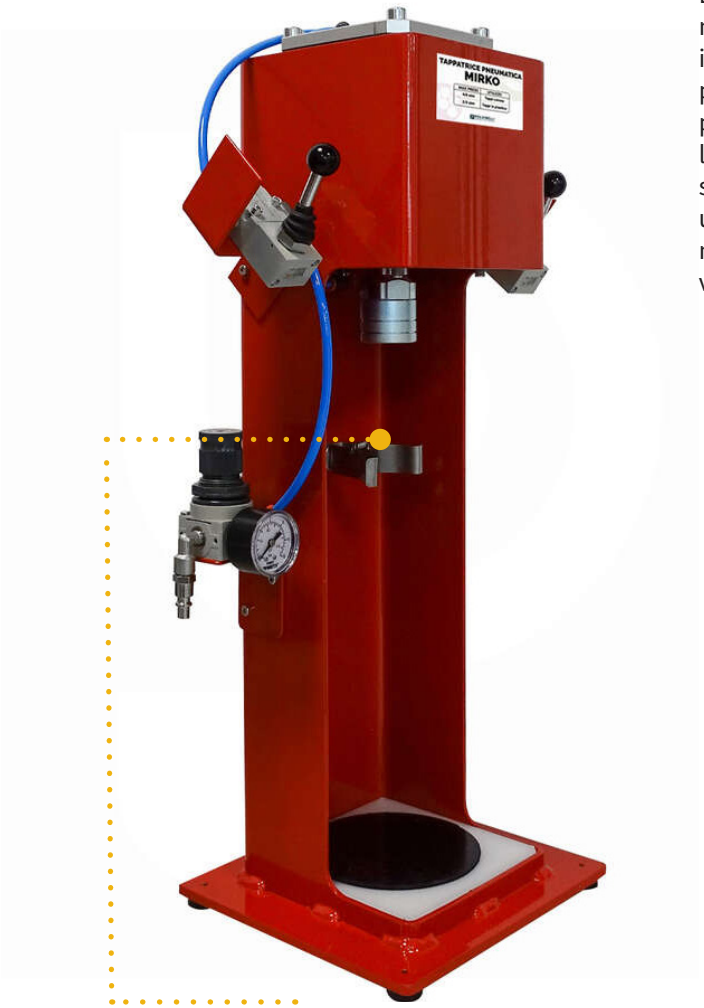
Ruota

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

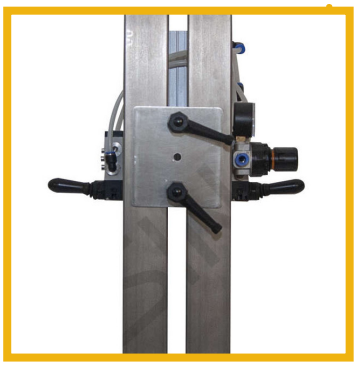
Mirko



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

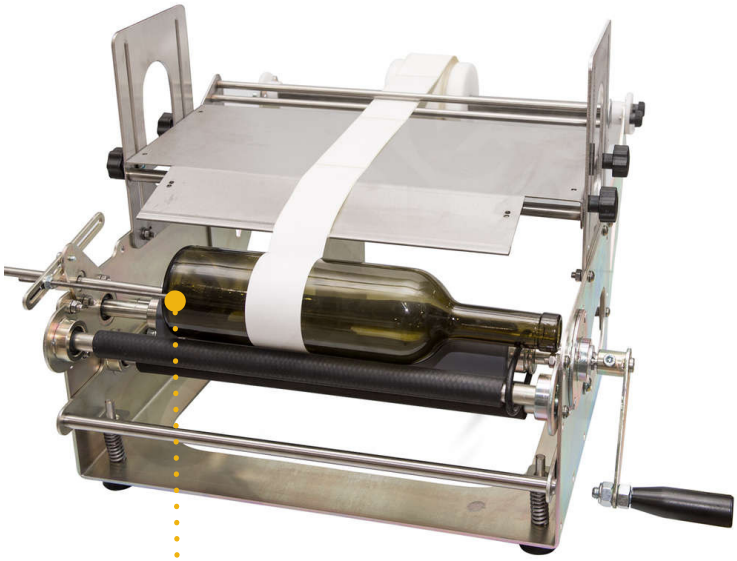


Mirko Inox

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

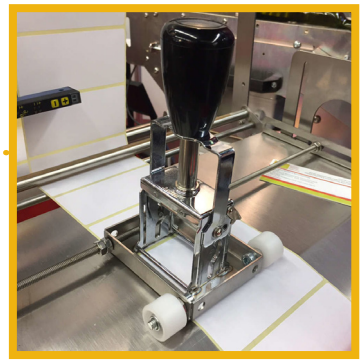


Perfetta per le piccole aziende e per i privati che hanno necessità di etichettare in autonomia con un macchinario di piccole dimensioni, dal costo contenuto, ma dall'alta produttività
E' adatta a bottiglie cilindriche di diametro compreso tra i 45 e i 120 millimetri, e di altezza fra i 50 e i 450. Il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

Regolatore distanza controetichetta

Timbratore di lotto

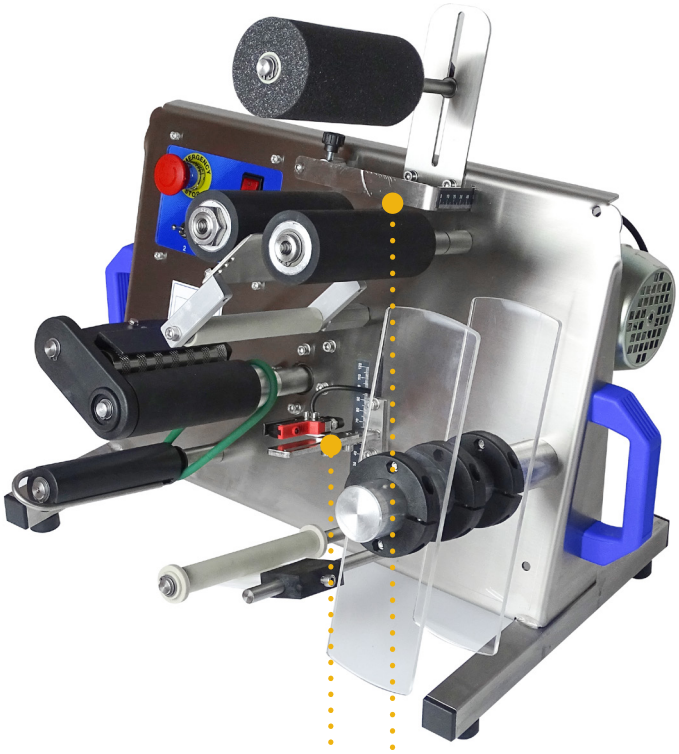
Timbratore posizionato sulla ETI05



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

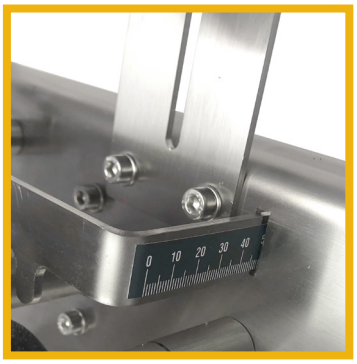
Etichettatrici semiautomatiche

ETI 09

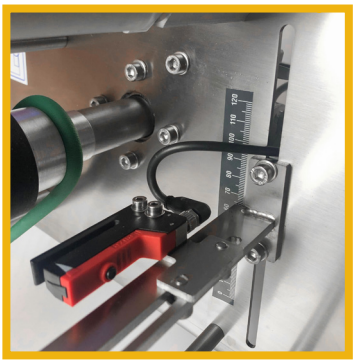


La **ETI 09** è un'etichettatrice da banco a stazione singola, ideale per chi cerca una soluzione compatta, efficiente e funzionale. Progettata per l'applicazione di etichette autoadesive su bottiglie e vasetti di formato cilindrico con risultati precisi e professionali, questa macchina consente di lavorare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

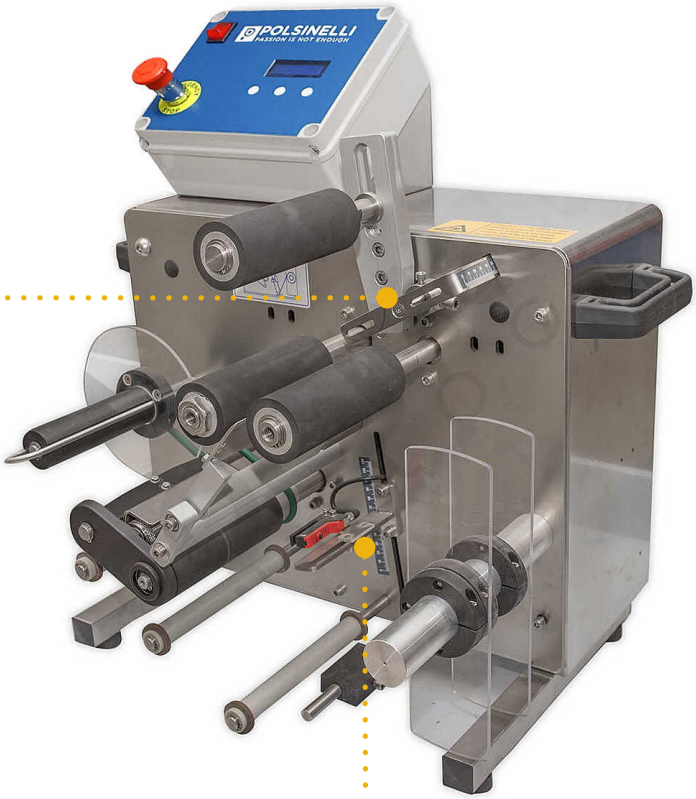
Codice	Descrizione	Alimentazione	Produzione	Dimensioni etichetta (mm)	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
IPP0449	ETI 09	220V-50Hz-0,2 kW	800 btg/h	max 280 x 145h	530 x 400 x 500h	35,00

Etichettatrici semiautomatiche

ETI 10

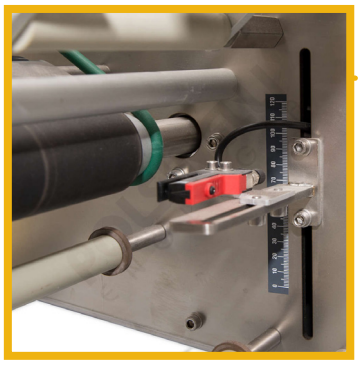
L'etichettatrice **ETI 10** semiautomatica è un prodotto da banco in grado di applicare etichette adesive di vari formati. Offre la possibilità di lavorare non solo con bottiglie di formato cilindrico, ma anche con vasetti e altri contenitori in materiali sintetici. È in grado ad apporre etichetta e 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

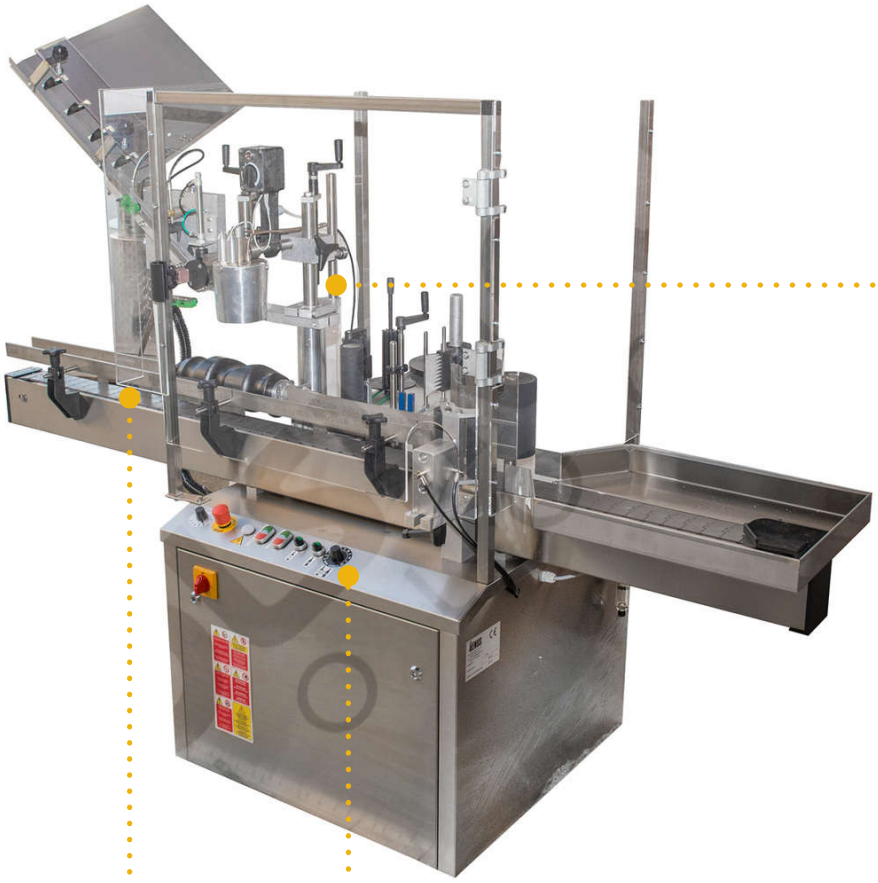


Pronta all'uso

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

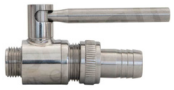
Codice	Descrizione	Alimentazione	Peso (Kg)
IPP0025	Capsulatrice a mano	220 V - 50 Hz	1,17
IPP0026	Capsulatrice a phon	220 V - 50 Hz	1,45
IPP0027	Capsulatrice da banco Inox	220 V - 50 Hz	2,70
IPP0028	Capsulatrice da banco smaltata	220 V - 50 Hz	2,70

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 PG 20	per CIP di lavaggio	0,15
RIR0190	Portagomma inox DIN25M c/girello x PG 20	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



POLSINELLI
PASSION IS NOT ENOUGH
MADE IN ITALY
Coltiviamo passioni
dal 1958

Kombucha

Indice

Kit Kombucha	198
Pentole inox	199
Fornelloni	201
Fermentatore Kombucha fondo piano	203
Fermentatore Kombucha Troll Basso	204
Fermentatore Kombucha fondo conico 60°	205
Fermentatore fondo conico 60° isobarico	206
Mastelli fermentatori	207
Serbatoi con ruote	208
Elettropompe	209
Filtri	213
Tini di priming	219
Riempitrici	221
Tappatrici	224
Etichettatrici	227
Capsulatrici	231
Mulino per frutta	232
Accessori e ricambi	233

Kit Kombucha

Realizzati in acciaio inox, sono prodotti di alta qualità idonei per la preparazione, la misurazione e la pulizia di tutti gli strumenti necessari alla preparazione del **kombucha**. Questo starter Kit ti permette di preparare in casa il tuo Kombucha preferito! Il Kit comprende: una pentola inox completa di rubinetto inox e termometro professionale analogico inox con protezione, un fermentatore inox con rubinetto in acciaio inox (alto o basso a seconda del modello), coperchio inox alto spessore con cotone traspirante e guarnizione in silicone alimentare, 1 Paletta in legno, 1 PhMetro Penna 6020, 1 Travasatore automatico, 1 Rifrattometro a 3 scale ATC, 1 Vaso 5 L con cotone traspirante per la conservazione dello Scoby e dello starter necessario per il prossimo batch, 1 Tappatrice per tappi a corona 26/29 ECO, 1 Confezione da 100gr di Metabisolfito di potassio per la sanificazione, 1 Boccale graduato da 5 L, 0,5 metri di tubo Cristallo atossico 12x16.

Kit Kombucha

Kit kombucha basso

Codice	Descrizione	Caratteristiche	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
AKP0007	Kit Kombucha 35 L	Pentola e Fermentatore da 35L	Ø 370 x 375 h - Ø 370 x 375h	13,00
AKP0008	Kit Kombucha 50 L	Pentola e Fermentatore da 50L	Ø 455 x 370 h - Ø 370 x 495h	16,00
AKP0009	Kit Kombucha 75 L	Pentola e Fermentatore da 75L	Ø 455 x 495 h - Ø 370 x 745h	18,00
AKP0010	Kit Kombucha 100 L	Pentola e Fermentatore da 100L	Ø 530 x 480 h - Ø 455 x 680h	20,00
AKP0011	Kit Kombucha 150 L	Pentola e Fermentatore da 150L	Ø 630 x 480 h Ø 530 x 705h	25,00
AKP0012	Kit Kombucha 200 L	Pentola e Fermentatore da 200L	Ø 630 x 680 h - Ø 530 x 980h	33,00
AKP0050	Kit Kombucha Basso 50 L	Pentola e Fermentatore basso da 50L	Ø 370 x 375 h - Ø 455 x 370h	16,00
AKP0051	Kit Kombucha Basso 100 L	Pentola e Fermentatore basso da 100L	Ø 455 x 370 h - Ø 530 x 510h	20,00
AKP0052	Kit Kombucha Basso 150 L	Pentola e Fermentatore basso da 150L	Ø 630 x 480 h - Ø 630 x 510h	25,00
AKP0053	Kit Kombucha Basso 200 L	Pentola e Fermentatore basso da 200L	Ø 630 x 680 h - Ø 710 x 550h	33,00

Pentola con termometro

Resistente e robusta, la pentola inox con termometro è consigliata nella produzione del kombucha, della birra 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 PG 20	1,5 - 2	Ø 710 x 800h	29,00
ABP0165	Pentola produzione birra 500 L	Valvola DIN25 x PG 20	1,5 - 2	Ø 930 x 800h	39,00
ABP0166	Pentola produzione birra 660 L	Valvola DIN25 x PG 20	1,5 - 2	Ø 1025 x 800h	45,00

Pentole

Pentola inox con rubinetto

La pentola con rubinetto è un modello di alta qualità progettato specialmente per la produzione del kombucha, 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

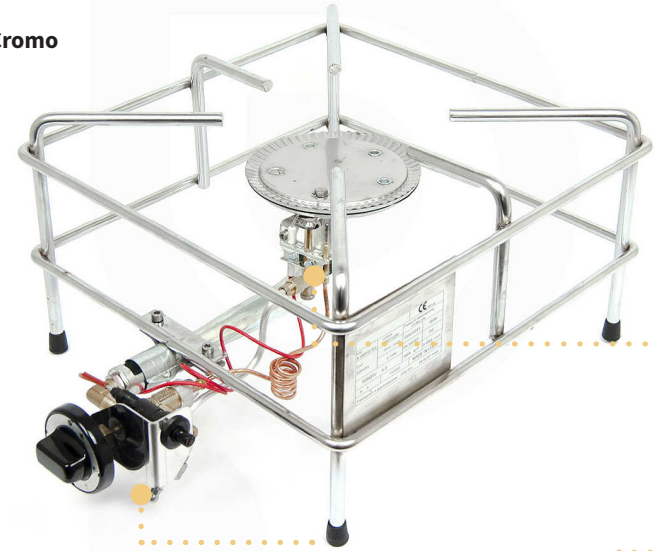
Rubinetto inox

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

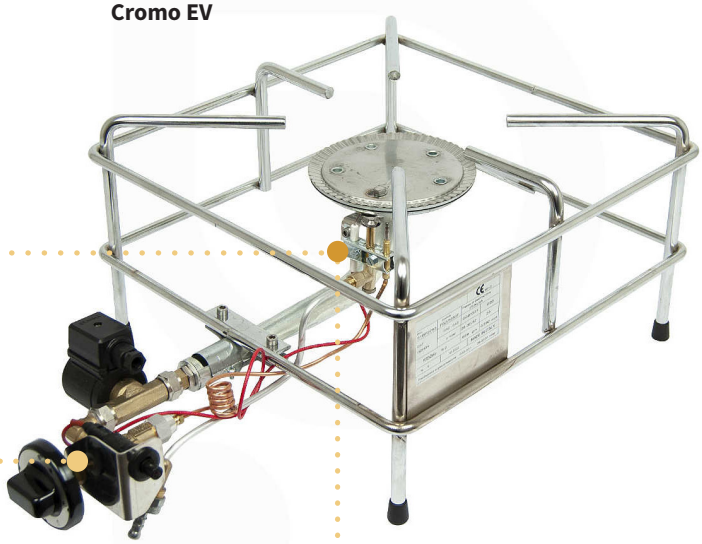
Fornelloni Cromo e Ghisa

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, fornendo un'ottima prestazione di cottura e occupando il minimo ingombro. Il fornellone a gas viene alimentato a GPL o, su ordinazione, a metano. I modelli variano dal fornellone in ghisa per esterno a fornelloni provvisti di sicurezza, fiamma pilota, piezo elettrico e elettrovalvola.

Cromo



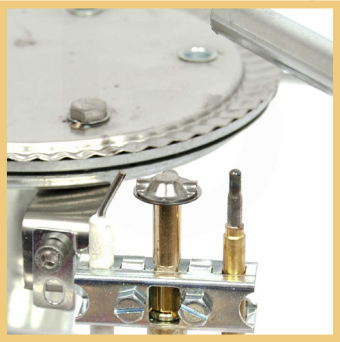
Cromo EV



Accensione con piezo elettrico

Accensione con piezo elettrico e elettrovalvola

Gruppo piezo elettrico, sicurezza, fiamma pilota



Fornellone in ghisa

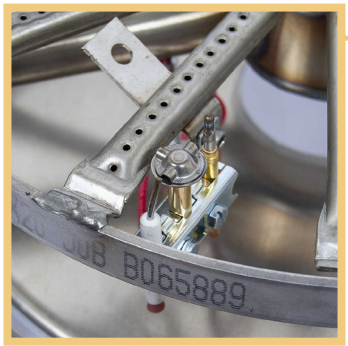
Codice	Descrizione	Utilizzo	Accessori	Consumo Gpl Kg/h	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
FGP0006	Fornellone in ghisa 5,5 kW	Esterno			450x450x155h	6,70
FGP0092	Fornellone Cromo 6 kW	Interno	Piezo, sicurezza, pilota	0,436	300x314x210h	4,15
FGP0089	Fornellone Cromo 6 kW	Interno	Piezo, sicurezza, pilota, elettrovalvola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

Fornelloni

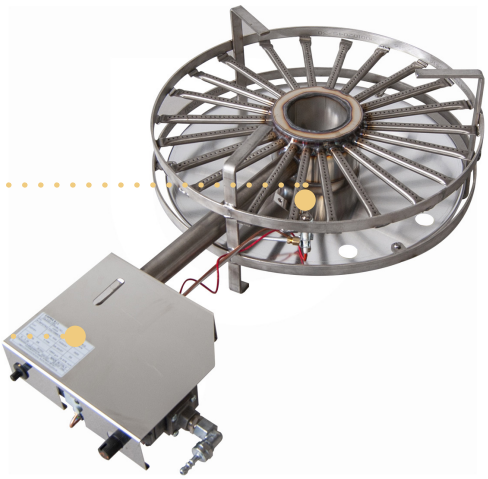
Fornelloni radiali

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, fornendo un'ottima prestazione di cottura e 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

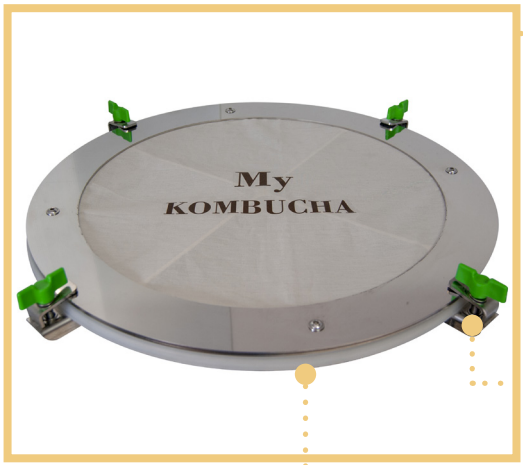


Codice	Descrizione	Utilizzo	Accessori	Consumo Gpl Kg/h	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
FGP0076	Fornellone radiale 8 kW Ø 400	Interno	Piezo, sicurezza, pilota	0,582	615x400x250h	5,00
FGP0077	Fornellone radiale 8 kW Ø 400	Interno	Piezo, sicurezza, pilota, elettrovalvola 24V	0,582	700x400x250h	5,05
FGP0079	Fornellone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

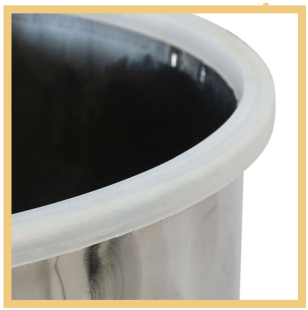
Fermentatore Kombucha fondo piano

Ideale per la fermentazione del kombucha. Costruito in acciaio inox con grado di finitura esterno di tipo fiorettato. Il fondo del serbatoio è bombato e saldato per facilitarne la pulizia.
È corredato di coperchio alto spessore con cotone traspirante e guarnizione in silicone alimentare e di boccola inox filettata per l'applicazione del rubinetto in acciaio inox.

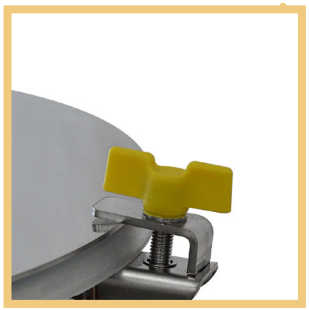
Flangia alto spessore con cotone traspirante



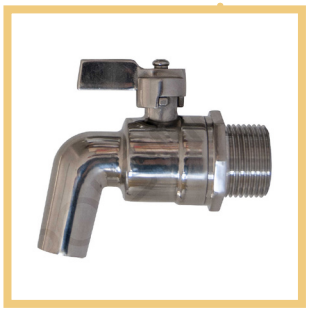
Guarnizione



Viti a farfalla di serraggio



Rubinetto inox



Disponibile anche con maniglie

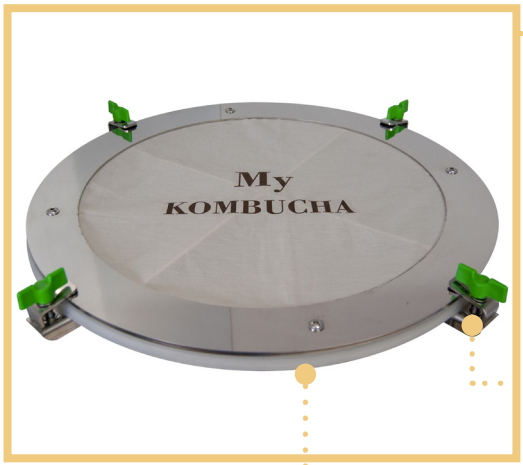
Codice	Descrizione	Rubinetto	Spessore (mm) Fondo - Pareti	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
AKP0001	Fermentatore per Kombucha inox 35 L	1/2"	0,6 - 0,6	Ø 370 x 350h	4,50
AKP0002	Fermentatore per Kombucha inox 50 L	1/2"	0,6 - 0,6	Ø 370 x 495h	6,00
AKP0003	Fermentatore per Kombucha inox 75 L	1/2"	0,6 - 0,6	Ø 370 x 745h	7,40
AKP0004	Fermentatore per Kombucha inox 100 L	1/2"	0,6 - 0,6	Ø 455 x 680h	8,50
AKP0005	Fermentatore per Kombucha inox 150 L	1/2"	0,6 - 0,7	Ø 530 x 705h	10,00
AKP0006	Fermentatore per Kombucha inox 200 L	1/2"	0,6 - 0,7	Ø 530 x 980h	11,00

Fermentatori

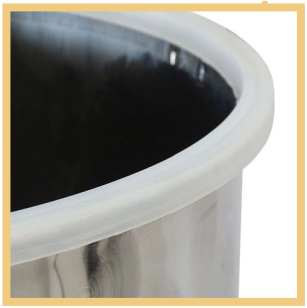
Fermentatore Kombucha Troll Basso

Ideale per la fermentazione del kombucha. Grazie alle sue dimensioni, rapporto superficie/altezza, permette una maggiore ossigenazione favorendo la giusta formazione dello Scoby con relativa bassa gradazione alcolica del prodotto finale. Costruito in acciaio inox con grado di finitura esterno di tipo fiorettato. Il fondo del serbatoio è bombato e saldato per facilitarne la pulizia. È corredato di coperchio alto spessore con cotone traspirante e di boccola inox filettata per l'applicazione del rubinetto in acciaio Inox.

Flangia alto spessore con cotone traspirante



Guarnizione



Viti a farfalla di serraggio

Rubinetto inox

Disponibile anche con maniglie

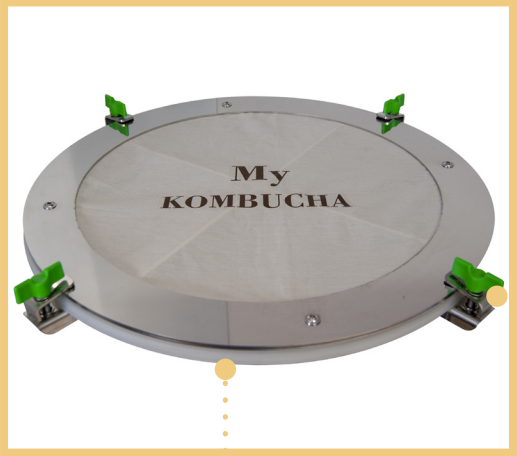
Codice	Descrizione	Rubinetto	Spessore (mm) Fondo - Pareti	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
AKP0031	Troll - Fermentatore inox per Kombucha basso 50 L	1/2"	0,6 - 0,6	Ø 455 x 370h	8,00
AKP0032	Troll - Fermentatore inox per Kombucha basso 100 L	1/2"	0,6 - 0,6	Ø 530 x 510h	11,00
AKP0033	Troll - Fermentatore inox per Kombucha basso 150 L	3/4"	0,6 - 0,6	Ø 630 x 510h	12,00
AKP0034	Troll - Fermentatore inox per Kombucha basso 200 L	3/4"	0,6 - 0,6	Ø 710 x 550h	15,00

Fermentatore Kombucha fondo conico 60°

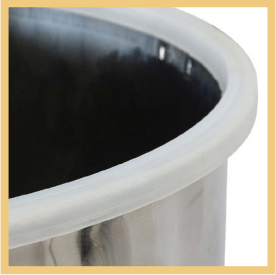
Ideale per la produzione di kombucha ed altri fermentabili, in quanto specifico per la fase di fermentazione. Costruito in acciaio inox AISI 304 (18/10 per alimenti), è conforme a tutte le normative sulla sicurezza alimentare. Corredato di due valvole inox a sfera, una da 1” per lo scarico totale e l’altra da 1/2” rialzata dal fondo, per il prelievo del liquido privo di sedimenti.

Il tronco conico 60° facilita l’estrazione di lieviti e sedimenti che si depositano sul fondo del cono, permettendo così una maggiore pulizia del prodotto, evitando travasi che possono causare contaminazioni, con relativa alterazione dei batteri.

Flangia alto spessore con cotone traspirante



Guarnizione



Viti a farfalla di serraggio

Piedistallo integrato

Valvola di prelievo e scarico totale

Codice	Capacità	Valvole Prelievo - Scarico totale	Portagomma	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
AKP0022	Fermentatore Conico 60° Kombucha 50 L	1/2” x 3/4” - 1” x 3/4”	1 da 3/4” PG 20	500x500x1136h	9,45
AKP0023	Fermentatore Conico 60° Kombucha 100 L	1/2” x 3/4” - 1” x 3/4”	1 da 3/4” PG 20	550x550x1385h	12,90
AKP0024	Fermentatore Conico 60° Kombucha 200 L	1/2” x 3/4” - 1” x 3/4”	1 da 3/4” PG 20	650x650x1700h	21,00
AKP0025	Fermentatore Conico 60° Kombucha 300 L	1/2” x 3/4” - 1” x 3/4”	1 da 3/4” PG 20	650x650x1790h	24,00

Fermentatori

Fondo conico 60° isobarico refrigerato

Serbatoio isobarico inox per fermentazione e stoccaggio kombucha, 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.
Grazie alla tenuta di pressione, è ideale per tutte le aziende e le industrie che necessitano di fermentazione isobarica. Questa modalità di fermentazione determina la naturale carbonazione del kombucha causata dall'anidride carbonica prodotta dalla coltura di batteri e 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

Mastelli fermentatori inox conici 10°

Il mastello fermentatore in acciaio inox a fondo conico è un serbatoio ideale per la fermentazione primaria del kombucha e di altri prodotti alimentari che necessitano di ossigenazione durante questa fase della produzione. Interamente realizzato in acciaio inox AISI 304 di elevata qualità, il mastello a fondo conico di 10° con rinforzi è adatto per la produzione di vino, kombucha, filatura del formaggio, macerazione e infusione di frutta e altri alimenti.

Mastello maceratore con coperchio in Lexan

Codice	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
SIP0471	Mastello 300 L	Ø 930 x 900h	35,00
SIP0472	Mastello 500 L	Ø 1025 x 1025h	50,00
SIP0473	Mastello 1000 L	Ø 1270 x 1150h	78,00
SIP0474	Mastello 1500 L	Ø 1400 x 1400h	113,00
SIP0477	Mastello maceratore 300 L	Ø 930 x 900h	65,00
SIP0478	Mastello maceratore 500 L	Ø 1025 x 1025h	65,00
SIP0479	Mastello maceratore 1000 L	Ø 1270 x 1150h	93,00
SIP0480	Mastello maceratore 1500 L	Ø 1400 x 1400h	128,00

Serbatoi inox con ruote

Serbatoi inox conici 10° con ruote

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

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

Ruote Ø 150 mm pivottanti con freno

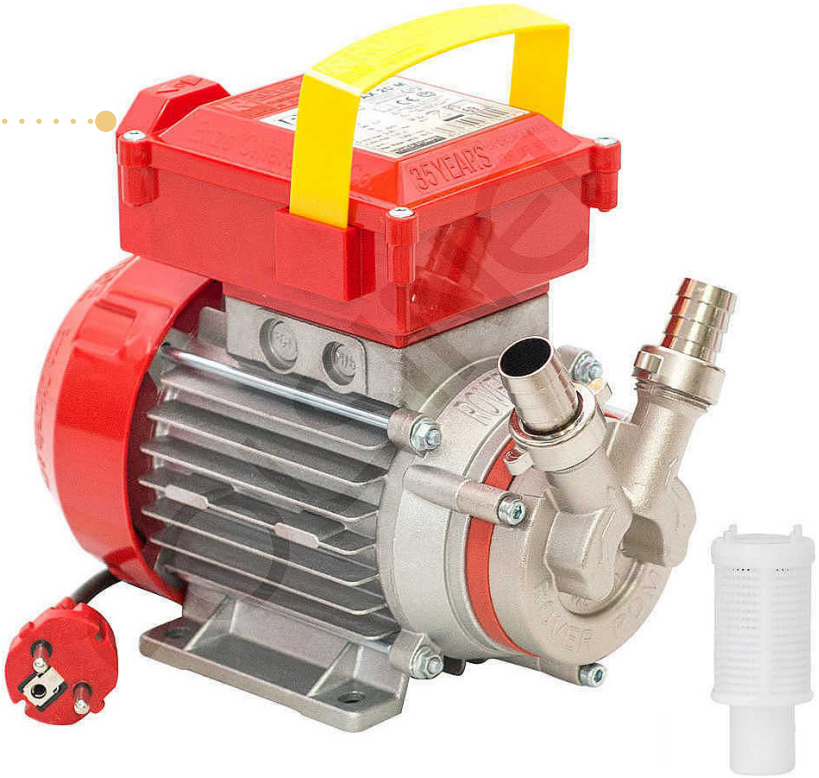
Codice	Descrizione	Dimensioni viròla (mm)	Ingombri (mm)	Peso (Kg)
SIP0508	Serbatoio con ruote 200 L	Ø int. 720 x 530h	Ø 740 x 980h	34,00
SIP0515	Serbatoio con ruote 300 L	Ø int. 720 x 750h	Ø 740 x 1180h	38,00
SIP0516	Serbatoio con ruote 400 L	Ø int. 720 x 1000h	Ø 740 x 1430h	48,00
SIP0517	Serbatoio con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

Elettropompe
Novax

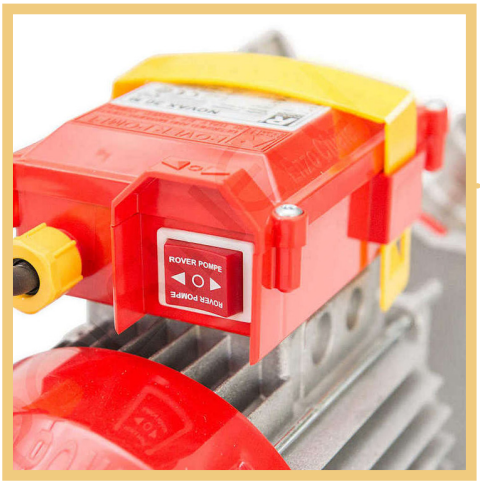
Elettropompa autoadescante bisenso

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

NOVAX 20 M



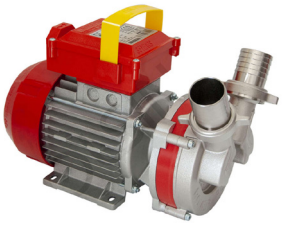
Interruttore bidirezionale



NOVAX 25 M

NOVAX 30 M

NOVAX 40 M



NOVAX 50 M

Codice	Descrizione	Potenza	Portata	Alimentazione	Filetto e portagomma	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
EPP0065	NOVAX 20 M	0,5 Hp	28 L/min	220V - 50 Hz	3/4" GAS x PG20	230x120x190h	4,60
EPP0069	NOVAX 25 M	0,6 Hp	45 L/min	220V - 50 Hz	1" GAS x PG25	260x120x190h	6,40
EPP0071	NOVAX 30 M	1 Hp	85 L/min	220V - 50 Hz	1"1/4 GAS x PG30	310x160x200h	9,40
EPP0073	NOVAX 40 M	1,2 Hp	108 L/min	220V - 50 Hz	1"1/2 GAS x PG40	330x180x200h	12,00
EPP0074	NOVAX 50 M	3 Hp	233 L/min	220V - 50 Hz	2" GAS x PG50	410x180x220h	21,00

Elettropompe Liverani

Girante flessibile

L'elettropompa **Liverani 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, birra e kombucha.
Grazie al numero di giri ridotto, l'elettropompa Liverani 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 (mm)	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	770 x 330 x 506h	3,85
EPP0313	Carrello inox Maxi	645 x 330 x 665h	4,75
EPP0004	Carrello smaltato	720 x 300 x 595h	1,75

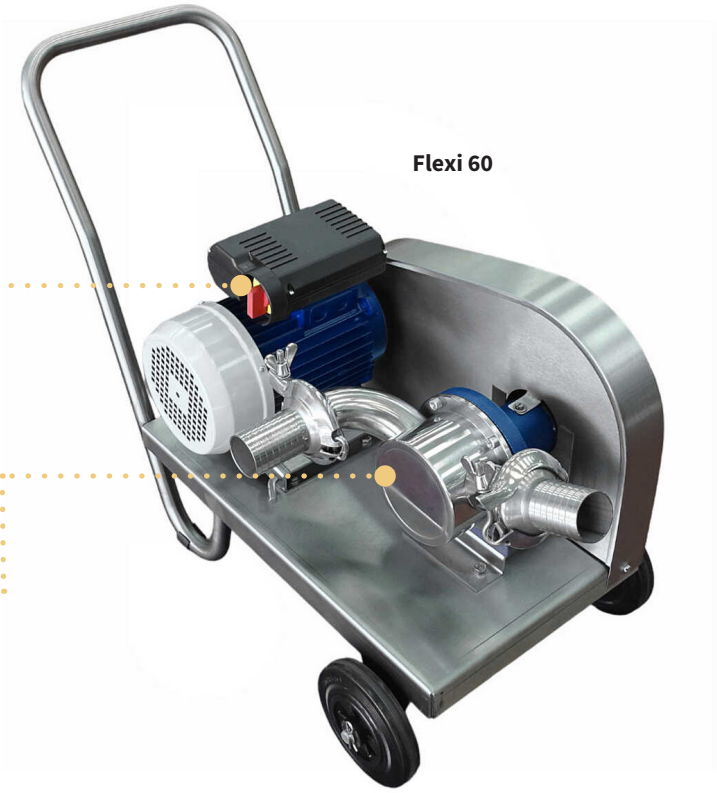
Elettropompe
Flexi

Elettropompe 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

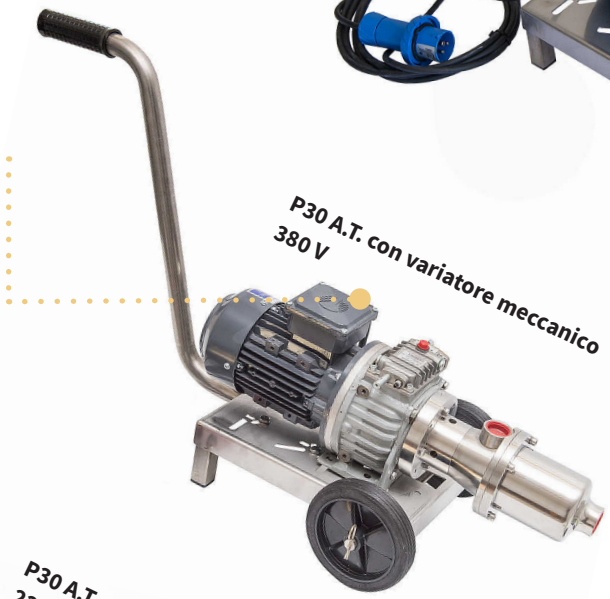
Codice	Descrizione	Potenza	Portata	RPM	Alimentazione	Portagomma	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
EPP0013	Flexi 30 con carrello inox	1,2 Hp	60 hL/h	900	220V - 50 Hz	1”1/4 GAS x PG30	650x300x500h	18,00
EPP0014	Flexi 40 con carrello inox	1,2 Hp	100 hL/h	900	220V - 50 Hz	GAROLLA 40 x PG40	650x300x500h	20,00
EPP0016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

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 e del kombucha.
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 del telaio e dei componenti a contatto con il liquido, lo strumento rispetta le caratteristiche organolettiche del liquido travasato.

Manometro



IN/OUT manicotto 1" GAS

Manico inox

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

Baby 20x20

Il filtro **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 del vino, del kombucha ed altri prodotti. Pertanto è particolarmente apprezzato per filtraggi domestici e professionali come, per esempio, piccole e medie cantine vinicole.

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 **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. Pertanto è particolarmente apprezzato per filtraggi domestici, ma anche nel settore professionale, come, per esempio, piccole e medie cantine vinicole.

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

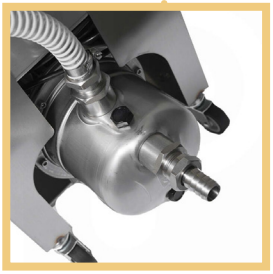
Filtrazione

Jolly 20x20

I filtri serie **Jolly** permetteno di filtrare da 100 a 5000 litri/ora. Sono appositamente studiati per soddisfare le esigenze delle piccole e medie aziende e sono costruiti in acciaio inox, pratici e sicuri.
A seconda dei tipi di strati filtranti usati, essi consentono di filtrare in maniera perfetta il tuo prodotto
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

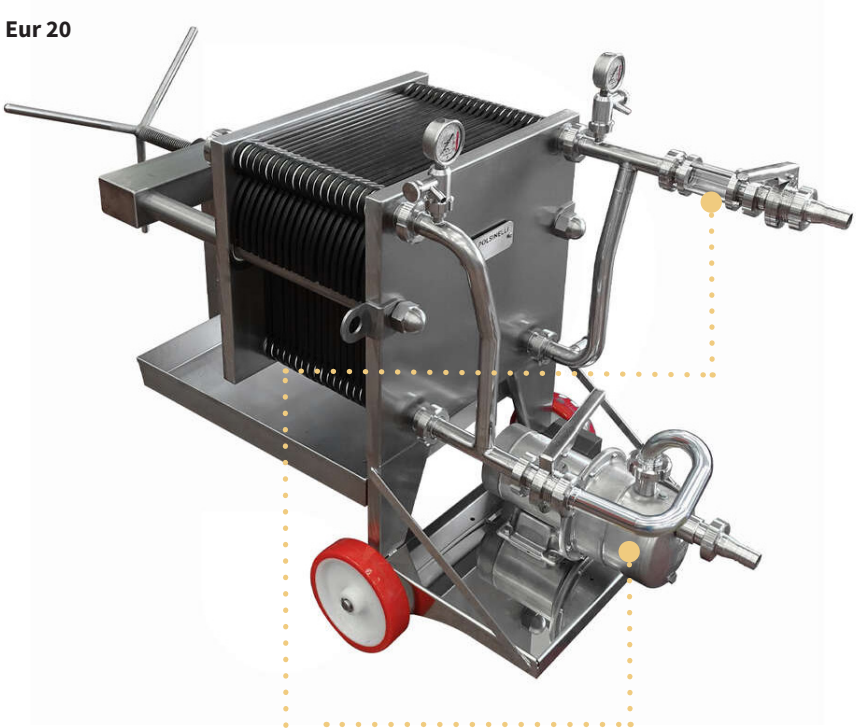
Jolly 20

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

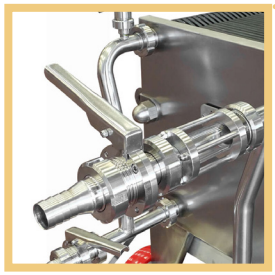
Eur 40x40

Eur 20

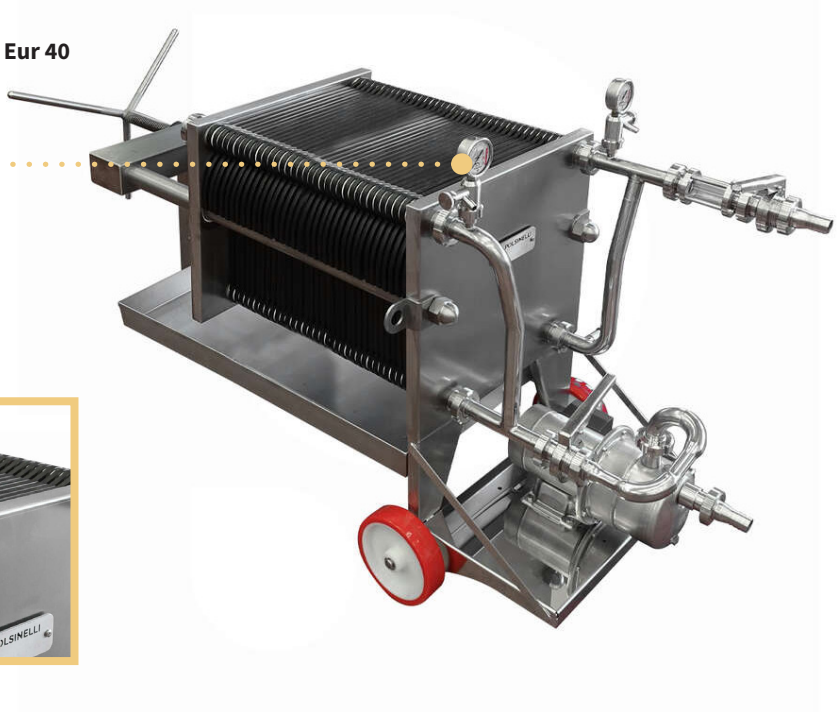


Il filtro a cartoni **Eur 40** con piastre 40x40 cm è un macchinario professionale impiegato per ottenere una perfetta brillantatura e sterilizzazione di vini, spumanti e liquori con gradazioni alcoliche basse. Predisposto per il funzionamento con cartoni filtranti da 40x40 cm con diverso grado di filtrazione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

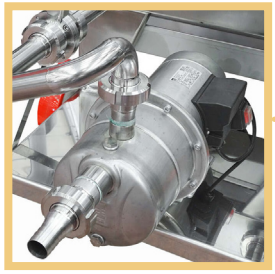
Valvola con specola visiva



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

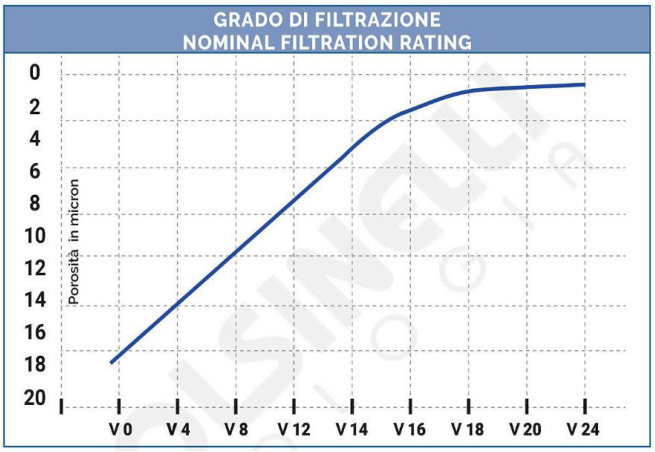
La costante ricerca dedicata alla “Serie CKP” ha reso possibile modifiche costruttive in grado di perfezionare alcune caratteristiche tecniche degli strati lasciando immutato l'elevato standard qualitativo.
L'utilizzo di nuove cellulose nobili e il sostanziale miglioramento apportato alla struttura del lato di ingresso – sempre marcato “CKP” – consentono maggiori rendimenti, mentre la riconoscibile marcatura del lato d'uscita garantisce la 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
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
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



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 vino, birra, kombucha o altri liquidi alimentari. La struttura dell’attrezzo comprende una campana realizzata in acciaio inox AISI 316 da 30” che garantisce la massima igiene e assicura la rimozione di cellule, di lieviti e batteri, riducendo al minimo l’eventuale alterazione del prodotto finale. Le membrane del filtro **Housing** hanno pori della dimensione da 0.1 a 10 µm, con un capacità di lavoro fino a 1000 L/h. È dotato di attacco D (DOE) e può essere utilizzato in autonomia oppure applicato su riempitrici o altri macchinari.

Housing 30”

Housing 30” a 3 cartucce

Codice	Descrizione	Caratteristiche	Attacco	Produzione	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
MFP0040	Housing da 10”	1 cartuccia 10”	D (DOE)	L/h 400	Ø105 x 375h	3,36
MFP0041	Housing da 30”	1 cartuccia 30”	7	L/h 1000	800 x 560 x 1570h	12,60
MFP0042	Housing da 30”	3 cartucce 30”	7	L/h 3000	1000 x 560 x 1570	23,00
MFP0037	Housing 30” a 2 campane con Bypass	3 cartucce 30”	7	L/h 700	1600x560x157	26,50
MFP0038	Housing 30” a 3 campane con Bypass	3 cartucce 30”	7	L/h 1000	2400x560x1570	38,50

Filtrazione

Cartucce per Housing

Cartuccia idonea alla filtrazione con filtro **Housing**. Con queste cartucce potrete pulire, sterilizzare a freddo o brillantare vino, birra, kombucha o altri liquidi alimentari. 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

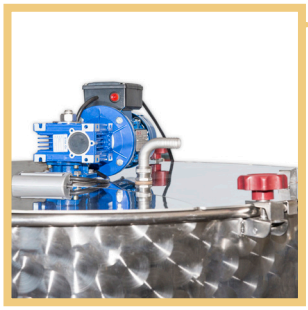
Tino di priming

Fondo piano

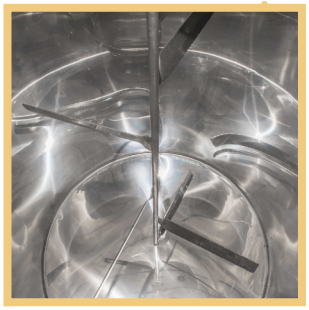
Utilizzato per il processo di carbonazione del kombucha, lo zucchero aggiunto al tè si andrà a mescolare uniformemente. Il serbatoio è realizzato interamente in acciaio inox, assicura un'elevata resistenza e garantisce un'ottima durata nel tempo. L'agitatore viene alimentato da un motore con potenza pari a 220 Volt ed è munito di motoriduttore di giri. Le pale in acciaio sono progettate per ottenere una miscelazione ottimale del prodotto. In dotazione lo sportellino d'ispezione con pomello per monitorare le fasi di lavorazione, scarico parziale e totale con valvola DIN 25 e portagomma da Ø20, supporto inox per una sistemazione sicura ed igienica, sfera di lavaggio ed asta di misurazione ad immersione in acciaio inox.

Sfera di lavaggio

Motore con motoriduttore

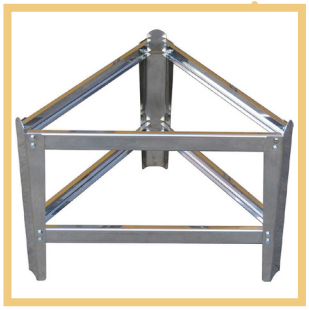


Pale di miscelazione



Valvole di scarico parziale e scarico totale

Treppiedi



Codice	Descrizione	Alimentazione	kW	Valvole di scarico Parziale - Totale	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°

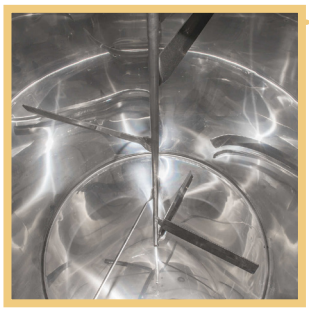
Utilizzato per il processo di carbonazione del kombucha, lo zucchero aggiunto al tè si andrà a mescolare uniformemente. Il serbatoio, realizzato interamente in acciaio inox, assicura un'elevata resistenza e garantisce un'ottima durata nel tempo. È alimentato da un motore con potenza pari a 220 Volt ed 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 tè con gli zuccheri aggiunti, necessari per la fermentazione. In dotazione: sportellino d'ispezione con pomello per monitorare le fasi di lavorazione, segnalivello con protezone inox, scarico parziale e totale con valvola DIN 40 e portagomma da Ø20, preleva campione, sfera di lavaggio e birrometro in acciaio inox.

Motoriduttore

Sfera di lavaggio

Valvole di scarico parziale e scarico totale

Pale di miscelazione



Sportellino di ispezione

Segnalivello

Codice	Capacità	Alimentazione	kW	Valvole di scarico Parziale - Totale	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0455	Tino di priming 10° 1500 L	220 V - 50 Hz	0,18	DIN40 x PG20	Ø 1150 x 2100h	130,00

Riempitrici

Enolmatic

L'imbottigliatrice **Enolmatic** con beccuccio per birra e kombucha è il supporto per i produttori che necessitano di un accessorio funzionale, compatto e di qualità professionale per imbottigliare kombucha, 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	Beccucci	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 con leveraggi	0,90
RMR0186	Pompa per il vuoto P15	1,50
MFP0064	Filtro a cartuccia Tandem	1,35

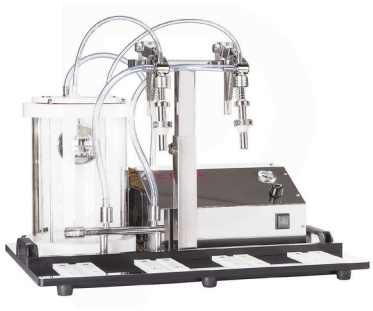
Riempitrici

Enolmaster

Ideale per i produttori di birra e kombucha, la riempitrice **Enolmaster** è uno strumento semiautomatico e professionale pensato per aziende e privati per imbottigliare birra e kombucha, 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 Beccucci

Versione 2 Beccucci



Carrello per Enolmaster

Codice	Descrizione	Alimentazione	Produzione	Altezza bottiglia (mm)	Ø Tubo (mm)	Dimensione (mm)	Peso (Kg)
RMP0032	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
RMR0015	Beccuccio inox con leveraggi	0,90
RMR0161	Kit guarnizioni per beccuccio inox	0,05
RMR0145	Kit mignon 2 beccucci	3,05
RMR0108	Kit mignon 4 beccucci	7,30
AIP0117	Carrello inox per Enolmaster	30,00

Riempitrici

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: KOMBUCHA, 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

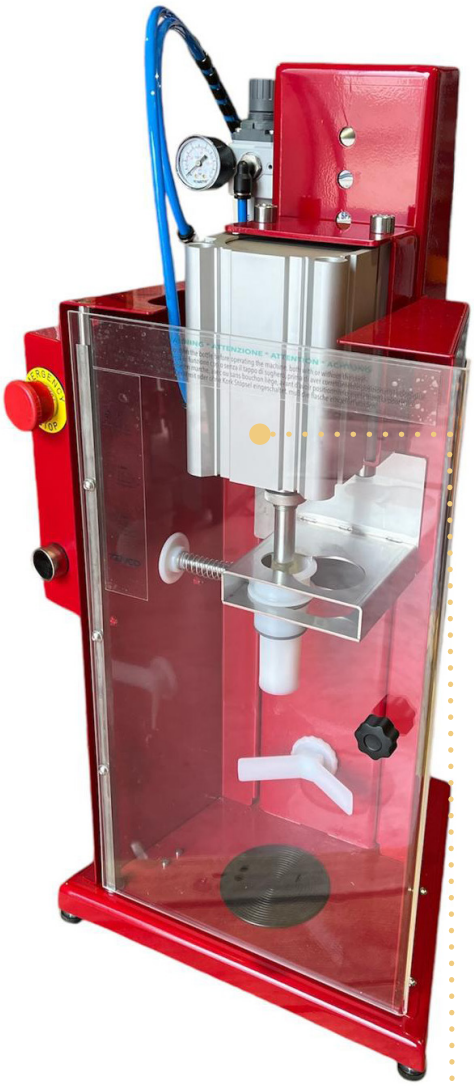
ISO 4V

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

Tappatrici

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

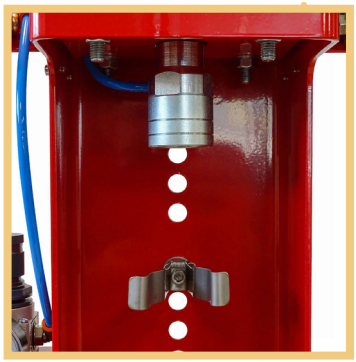
Codice	Descrizione	Modello	Per bottiglie da:	Campana	Altezza (mm)	Peso (Kg)
ACP0177	ECO	a leva	0,33 cl - 0,50 cl - 0,75 cl - 1L - 1,5L	26 e 29 mm	500	1,80
IPP0257	A Ruota	a ruota	0,33 cl - 0,50 cl - 0,75 cl - 1L - 1,5L	26 e 29 mm	540	2,60
IPP0272	Circe	a leva	0,33 cl - 0,50 cl - 0,75 cl - 1L - 1,5L	26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

Tappatrici

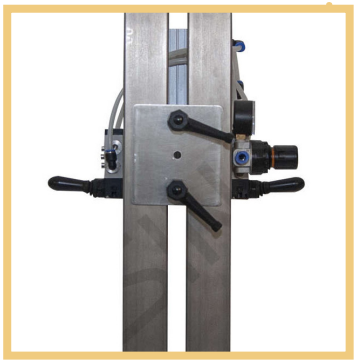
Mirko

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. Hanno un ingombro pari a mm 300 x 300 x 600 ed un peso di 15 kg. Sono complete di un dispositivo rapido per la regolazione in altezza e di un innesto per tubo Ø 8 (il tubo compressore non è compreso). Le tappatrici Mirko pneumatiche hanno un sistema di accensione con valvole pneumatiche a leva, alimentazione manuale con aria compressa e una pressione di lavoro pari a 5 bar.

Alloggiamento bottiglia



Regolazione altezza campana

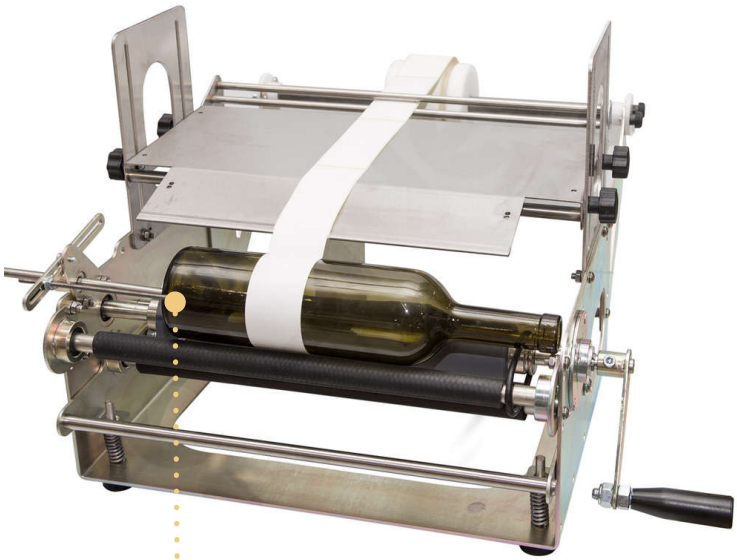


Mirko Inox

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

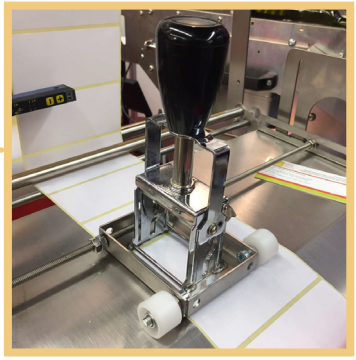


Perfetta per le piccole aziende e per i privati che hanno necessità di etichettare in autonomia, con un macchinario di piccole dimensioni, dal costo contenuto ma dall'alta produttività.
È adatta a bottiglie cilindriche di diametro compreso tra i 45 e i 120 millimetri, e di altezza fra i 50 e i 450. Il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

Regolatore distanza controetichetta

Timbratore di lotto

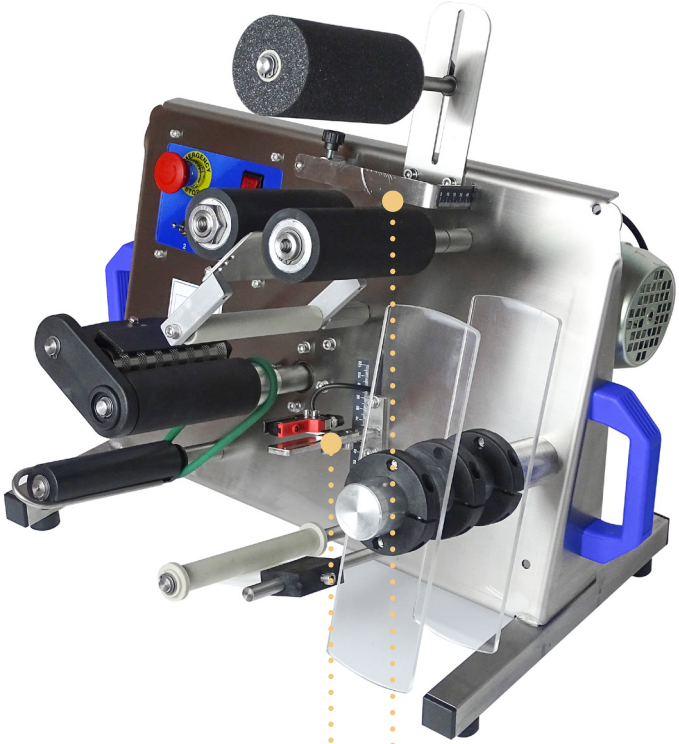
Timbratore posizionato sulla ETI05



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

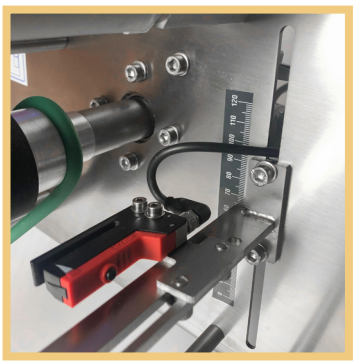
ETI 09



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

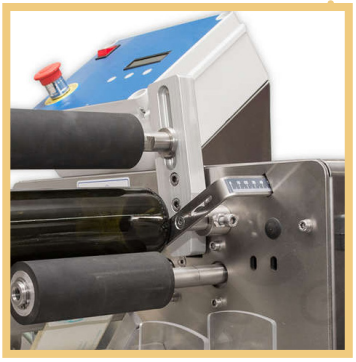
Codice	Descrizione	Alimentazione	Produzione	Dimensioni etichetta (mm)	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
IPP0449	ETI 09	220V-50Hz-0,2 kW	800 btg/h	max 280 x 145h	530 x 400 x 500h	35,00

Etichettatrici semiautomatiche

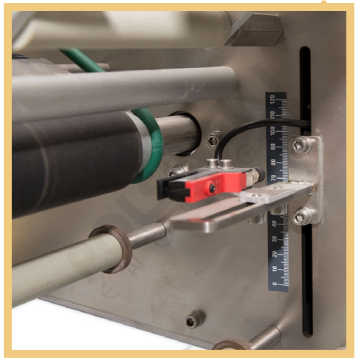
ETI 10

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

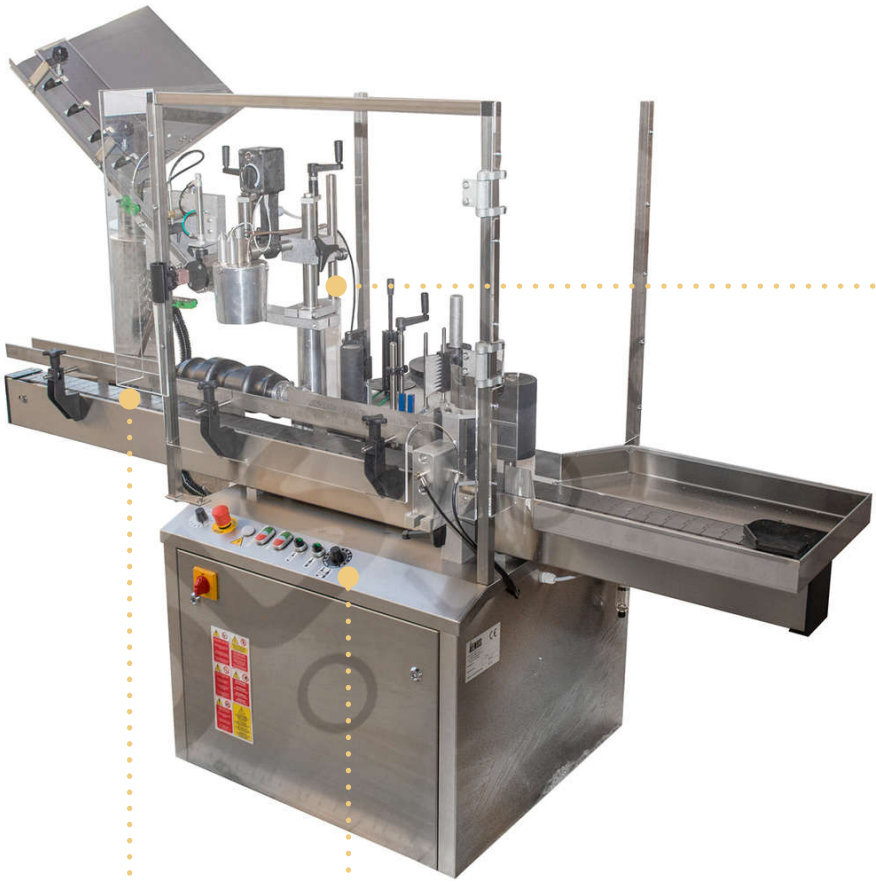


Pronta all'uso

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

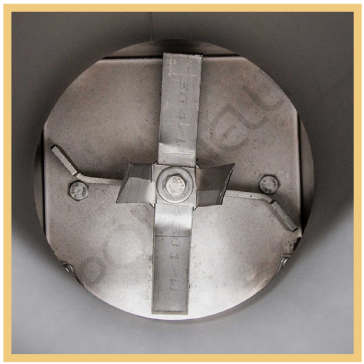
Ricambi per capsulatrici

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

Mulino per frutta

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

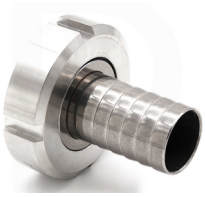
Alimentazione
220 V - 50 Hz 2 kW

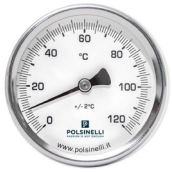


Codice	Descrizione	Portata	Dimensioni tramoggia (mm)	Altezza carico (mm)	Altezza scarico (mm)	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
MLP0002	Mulino per frutta	1000-1200 Kg/h	610	1380	520	1100x610x1400h	45,00

Accessori e Ricambi

Codice	Descrizione	Peso (KG)
RIP0111	Valvola a sfera in acciaio inox AISI 304 DIN 25 M/F	1,20
RIP0112	Valvola a sfera in acciaio inox AISI 304 DIN 32 M/F	1,50
RIP0114	Valvola a sfera in acciaio inox AISI 304 DIN 40 M/F	1,70
RIR0018	Portagomma Inox DIN32 M c/girello per PG 30	0,35
RIR0468	Portagomma Inox DIN32 M per PG 30	0,15
RIP0026	Rubinetto inox 3/4” filettato gas 3/4” M	0,28
RIP0024	Rubinetto inox 1” filettato gas 1” M	0,42
RIR0092	Girella inox DIN32	1,20
RIR0115	Guarnizione DIN32 NBR	0,005
RIR0116	Guarnizione DIN40 NBR	0,006
RIP0003	Chiave per raccorderia DIN 25-32	0,36
ABP0221	Termometro con pozzetto inox AISI 304 - 65 mm	0,10
ABP0220	Termometro lungo con pozzetto inox AISI 304- 110 mm	0,20
AKP0016	Tessuto flangia Kombucha Ø 388	0,014
AKP0027	Tessuto flangia Kombucha Ø 435	0,016
AKP0017	Tessuto flangia Kombucha Ø 475	0,018
AKP0028	Tessuto flangia Kombucha Ø 530	0,020
AKP0018	Tessuto flangia Kombucha Ø 555	0,022
AKP0029	Tessuto flangia Kombucha Ø 641	0,024
AKP0035	Tessuto flangia Kombucha Ø 655	0,026
AKP0036	Tessuto flangia Kombucha Ø 730	0,028
ABR0017	Guarnizione per fermentatore Ø370	0,10
ABR0018	Guarnizione per fermentatore Ø455	0,22
ABR0019	Guarnizione per fermentatore Ø530	0,25
ABR0114	Guarnizione per fermentatore conico 60° Ø420	0,20
ABR0115	Guarnizione per fermentatore conico 60° Ø510	0,25
ABR0116	Guarnizione per fermentatore conico 60° Ø620	0,30
RIR0298	Sfera di lavaggio inox ø 50 forata inferiore	0,10
RIR0299	Sfera di lavaggio Inox ø 50 tutta forata	0,10
CVP0295.6	Vaso tappo a vite 5 L (6 pezzi)	1,96
ZWP0013	Nastro sigillante ad alta temperatura	0,02





POLSINELLI
PASSION IS NOT ENOUGH
MADE IN ITALY
Coltiviamo passioni
dal 1958

Alimentare

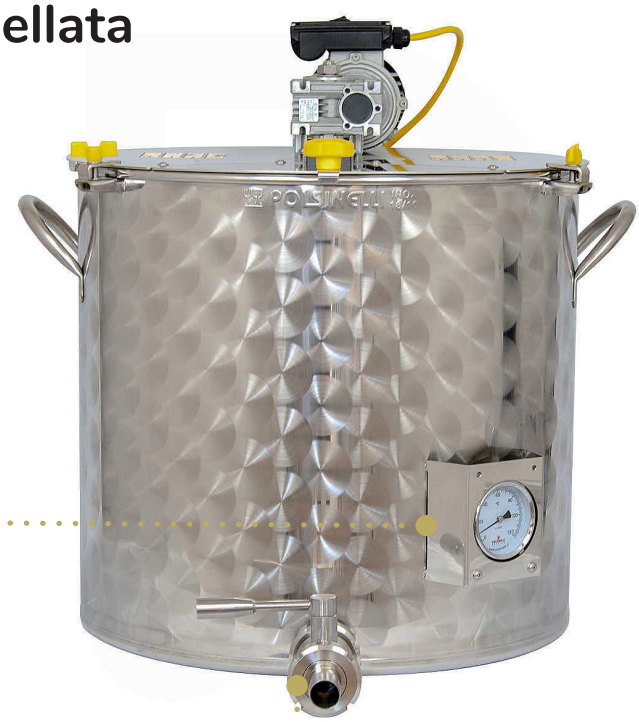
Indice

Pentole motorizzate per marmellata	236
Pentole inox	238
Fornelloni	240
Mini caseificio	242
Spazzolatrice per formaggio	243
Tavoli spersore	244
Spini tagliacagliata	245
Yogurtiera elettrica	246
Tavoli inox	247
Spianatoie inox	248
Taglieri inox	249
Elettropompe	250
Etichettatrici	252
Mulino per frutta	253
Accessori e ricambi	254

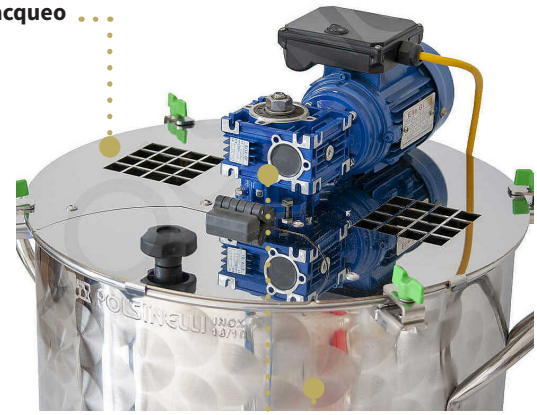
Pentole per Marmellata

Pentola motorizzata per marmellata

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



Coperchio forato per la fuoriuscita del vapore acqueo



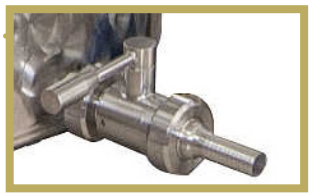
Valvola a sfera 1" GAS x ENO 30 con curva ENO 30 dalla 35 alla 75 L

Motore con motoriduttore

Asse con pale per agitazione e striscia in silicone

Termometro analogico

Valvola Inox DIN32 con PG30 dalla 100 alla 300 L



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

Pentole per Marmellata

Pentola motorizzata per marmellata Tri-Clamp

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

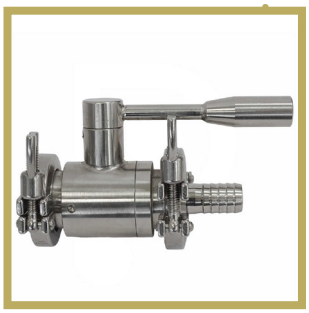
Coperchio forato per la fuoriuscita del vapore acqueo

Motore con motoriduttore

Asse con pale per agitazione e striscia in silicone

Termometro analogico

Valvola Inox Tri-Clamp



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

Pentola con rubinetto

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

Rubinetto inox

Coperchio con pomello

Maniglie di trasporto

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

Filtro a cesto

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

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

Supporti inox per pentole

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

EVO

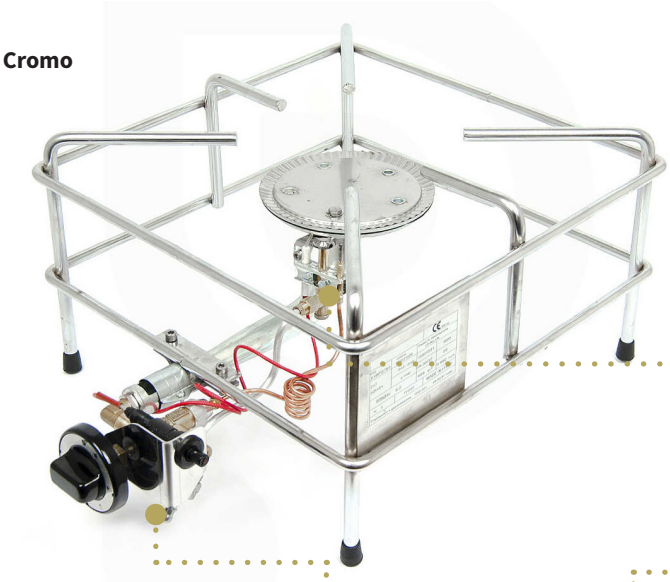
Codice	Descrizione	Struttura (mm)	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0210	Supporto EVO per pentola 150/200 L	Scatolato 40x40	630 x 630 x 310h	10,00
ABP0211	Supporto EVO per pentola 300 L	Scatolato 40x40	720 x 720 x 310h	11,00
ABP0212	Supporto EVO per pentola 500 L	Scatolato 40x40	930 x 930 x 310h	13,00
ABP0213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

Cottura

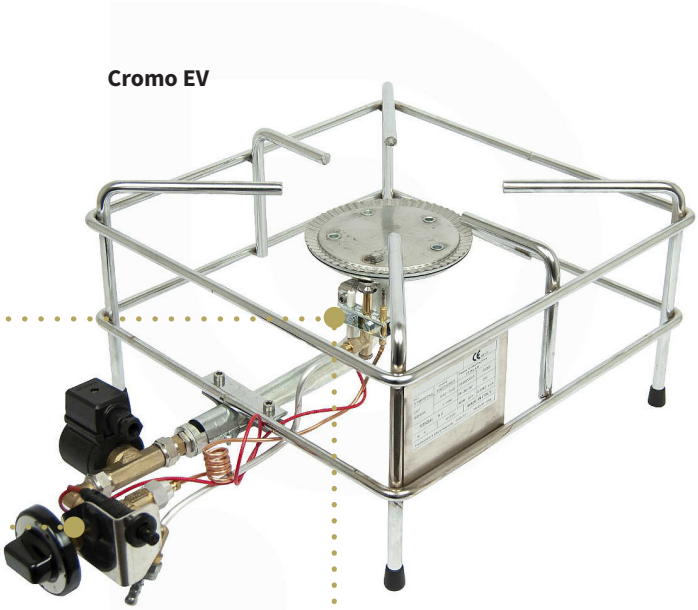
Fornelloni Cromo e Ghisa

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

Cromo



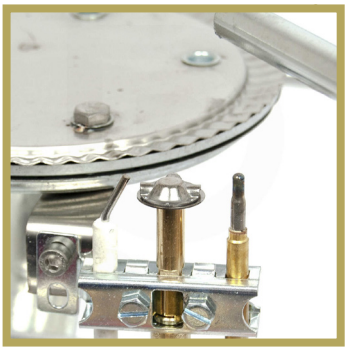
Cromo EV



Accensione con piezo elettrico

Accensione con piezo elettrico e elettrovalvola

Gruppo piezo elettrico, sicurezza, fiamma pilota



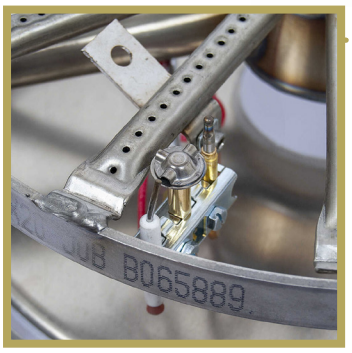
Fornellone in ghisa

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

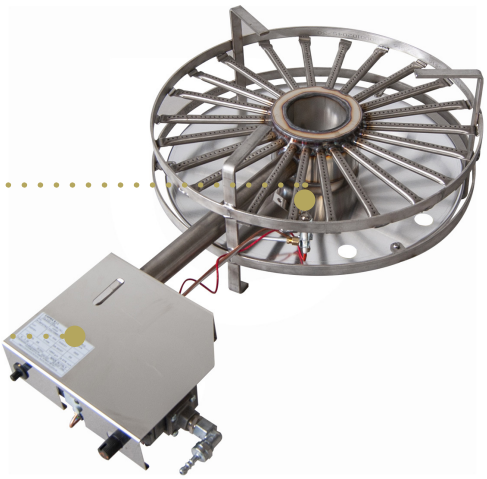
Fornelloni radiali

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

Gruppo piezo elettrico, sicurezza, fiamma pilota



Elettrovalvola



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

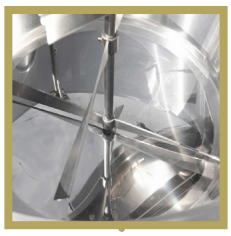
Formaggio

Mini caseificio inox

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

Sonde termostato

Pale di miscelazione



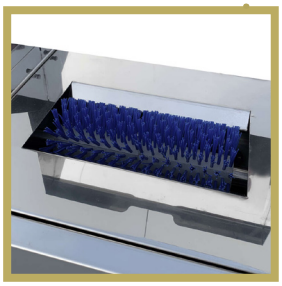
Termostato

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

Spazzolatrice inox - 300 mm con carrello

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

Spazzole (affiancate)



Scarico acqua

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

Tavolo spersore inox

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

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

Spino tagliacagliata inox

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

Spino Ø 19 e Ø 22

Spino Ø 28

Spino Ø 34

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

Yogurt

Yogurtiera elettrica 25 L

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

Quadro elettrico

Termometro analogico

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

Tavolo in Acciaio inox con ripiano

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

Viti di fissaggio

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

Alimentare

Spianatoia inox

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

Senza alzatina

Con alzatina

Poggiata su un piano

Dettaglio bordo anteriore

Poggiata su un piano

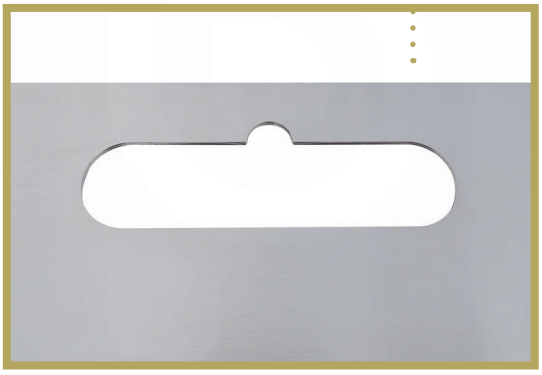
Dettaglio alzatina

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

Tagliere inox 290 x 200 mm

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

Manico con asola



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

Elettropompe Monovite

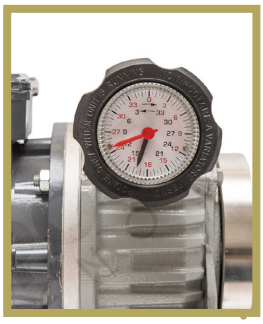
Rotore interno inox

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

P30 A.T. con inverter

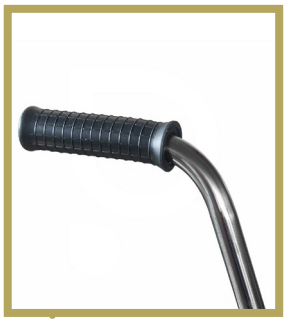
Inverter

Manometro per variatore meccanico



Maniglione P30 con inverter

Maniglia antiscivolo



2 Ruote per spostamento

P30 A.T. con variatore meccanico

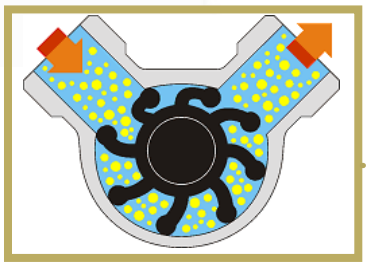
P30 A.T.

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

Elettropompa Major 60

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

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

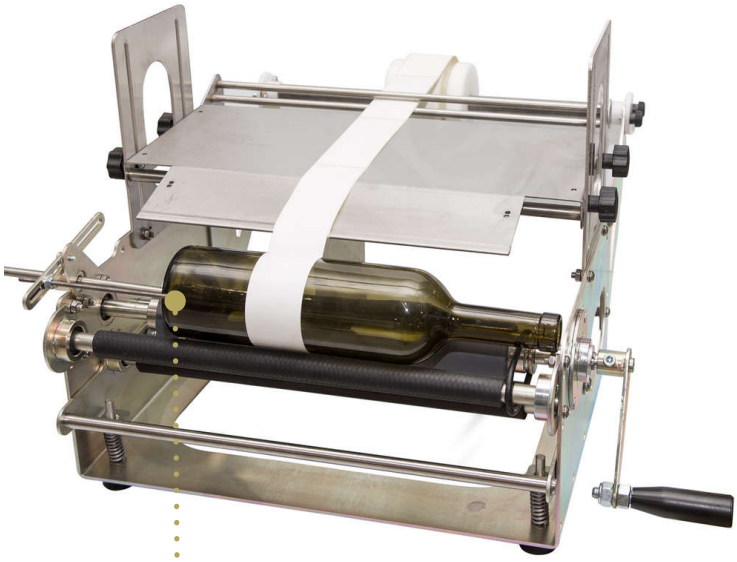


Codice	Descrizione	Alimentazione	Potenza	RPM	Portata L/min	Portagomma	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
EPP0045	Major 60 monofase	220V - 50 Hz	1,5 Hp	470	200	GA60 X PG60	1040x484x682h	44,00
EPP0046	Major 60 trifase	380V - 50 Hz	2 Hp	470	280	GA60 X PG60	1040x484x682h	44,00

Etichettatrici manuali

ETI 05

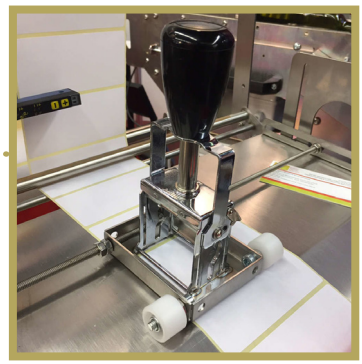
Perfetta per le piccole aziende e per i privati che hanno necessità di etichettare in autonomia, con un macchinario di piccole dimensioni, dal costo contenuto, ma dall'alta produttività
È adatta per bottiglie cilindriche di diametro compreso tra i 45 e i 120 millimetri, e di altezza fra i 50 e i 450.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



Regolatore distanza controetichetta

Timbratore di lotto

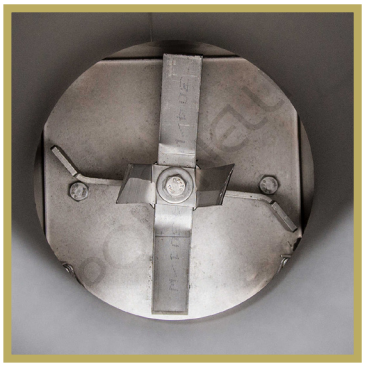
Timbratore posizionato sulla ETI05



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

Mulino per frutta

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



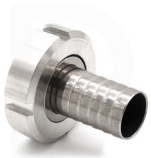
Alimentazione

220 V - 50 Hz 2 kW

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

Accessori e Ricambi

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



VISITA IL NOSTRO SITO

POLSINELLI

PASSION IS NOT ENOUGH

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