

KOMBUCHA

CATALOGO PRODOTTI 2024



 **POLSINELLI**
MADE IN ITALY - SINCE 1958

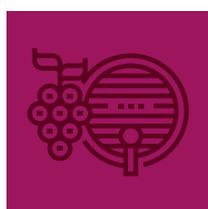


Indice



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.

Kombucha

Indice

Kit Kombucha	12
Pentole inox	13
Fornelloni	15
Fermentatore Kombucha fondo piano	17
Fermentatore Kombucha Troll Basso	18
Fermentatore Kombucha fondo conico 60°	19
Fermentatore fondo conico 60° isobarico	20
Mastelli fermentatori	21
Serbatoi con ruote	22
Elettropompe	23
Filtri	27
Tini di priming	33
Riempitrici	35
Tappatrici	38
Etichettatrici	41
Capsulatrici	45
Mulino per frutta	46
Accessori e ricambi	47



Kit Kombucha



Realizzati in acciaio inox, sono prodotti di alta qualità ideati 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 375h - Ø 370 x 375h	13,00
AKP0008	Kit Kombucha 50 L	Pentola e Fermentatore da 50L	Ø 455 x 370h - Ø 370 x 495h	16,00
AKP0009	Kit Kombucha 75 L	Pentola e Fermentatore da 75L	Ø 455 x 495h - Ø 370 x 745h	18,00
AKP0010	Kit Kombucha 100 L	Pentola e Fermentatore da 100L	Ø 530 x 480h - Ø 455 x 680h	20,00
AKP0011	Kit Kombucha 150 L	Pentola e Fermentatore da 150L	Ø 630 x 480h - Ø 530 x 705h	25,00
AKP0012	Kit Kombucha 200 L	Pentola e Fermentatore da 200L	Ø 630 x 680h - Ø 530 x 980h	33,00
AKP0050	Kit Kombucha Basso 50 L	Pentola e Fermentatore basso da 50L	Ø 370 x 375h - Ø 455 x 370h	16,00
AKP0051	Kit Kombucha Basso 100 L	Pentola e Fermentatore basso da 100L	Ø 455 x 370h - Ø 530 x 510h	20,00
AKP0052	Kit Kombucha Basso 150 L	Pentola e Fermentatore basso da 150L	Ø 630 x 480h - Ø 630 x 510h	25,00
AKP0053	Kit Kombucha Basso 200 L	Pentola e Fermentatore basso da 200L	Ø 630 x 680h - 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 PG20	1,5 - 2	Ø 710 x 800h	29,00
ABP0165	Pentola produzione birra 500 L	Valvola DIN25 x PG20	1,5 - 2	Ø 930 x 800h	39,00
ABP0166	Pentola produzione birra 660 L	Valvola DIN25 x PG20	1,5 - 2	Ø 1025 x 800h	45,00



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



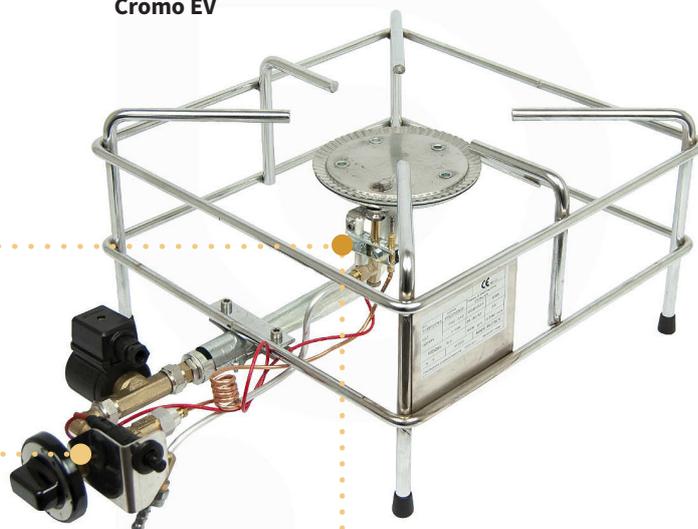
Fornelloni Cromo e Ghisa

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 radiali

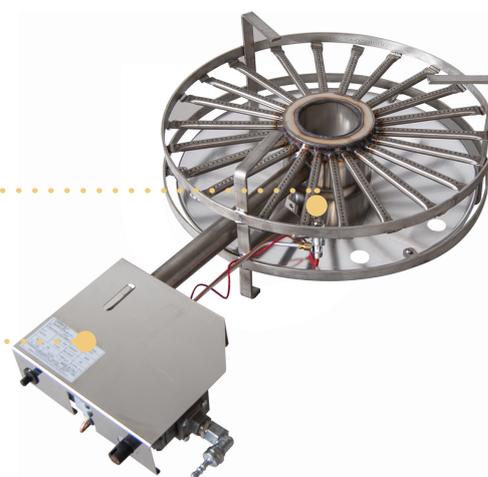
Il fornellone a gas radiale è un pratico dispositivo per chi cerca un piano cottura resistente e facile da pulire. È adatto per un comodo utilizzo in birrificio, nelle aziende enologiche e alimentari, fornendo un'ottima prestazione di cottura e occupando il minimo ingombro. Il fornellone a gas viene 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

Fermentatori



Fermentatore Kombucha fondo piano

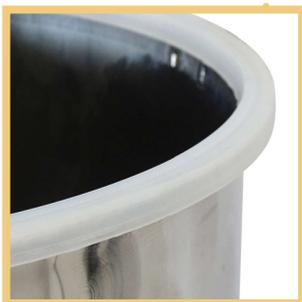
Ideale per la fermentazione del kombucha. Costruito in acciaio inox con grado di finitura esterno di tipo fioretato. Il fondo del serbatoio è bombato e saldato per facilitarne la pulizia. È corredato di coperchio alto spessore con cotone traspirante e guarnizione in silicone alimentare e di boccola inox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



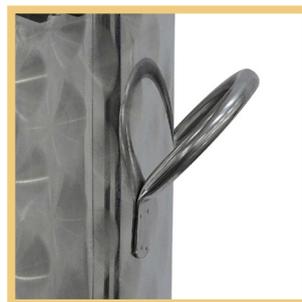
Viti a farfalla di serraggio



Rubinetto inox



Disponibile anche con maniglie



Codice	Descrizione	Rubicetto	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" PG20	500x500x1136h	9,45
AKP0023	Fermentatore Conico 60° Kombucha 100 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	1 da 3/4" PG20	550x550x1385h	12,90
AKP0024	Fermentatore Conico 60° Kombucha 200 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	1 da 3/4" PG20	650x650x1700h	21,00
AKP0025	Fermentatore Conico 60° Kombucha 300 L	1/2" x 3/4" - 1" x 3/4"	1 da 3/4" PG20	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



Valvola inox a sfera DIN 32



Pomelli fissaggio 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 pivotanti 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



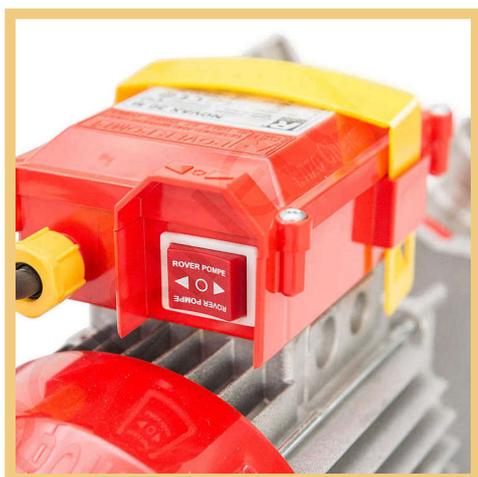
Elettropompa autoadescante bisenso

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



Girante flessibile

L'elettropompa **serie Beer** è un pratico ed efficace strumento per il travaso veloce di liquidi caldi fino a 95°C. Consigliata per l'homebrewing e la produzione professionale di birra. Lo strumento è fornito di girante flessibile che varia dai 285 ai 1400 rpm (a seconda del modello) ed è capace di trasferire liquidi, anche viscosi e con corpi in sospensione, in maniera continuata e dunque perfetto per prodotti alimentari, birra e kombucha.

Grazie al numero di giri ridotto, l'elettropompa permette di preservare le caratteristiche organolettiche e visive del liquido travasato. Lo strumento è autoadescante e reversibile, capace dunque di aspirare la birra in entrambi i sensi.

**EP Minor 40 Beer 380V
con variatore meccanico**



EP Mini 20 Beer



EP Mini 20 Beer con inverter



EP Midex 30 Beer



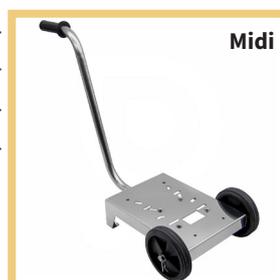
EP Midex 30 Beer con inverter



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

Accessori e ricambi per elettropompe

Codice	Descrizione	Dimensioni (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





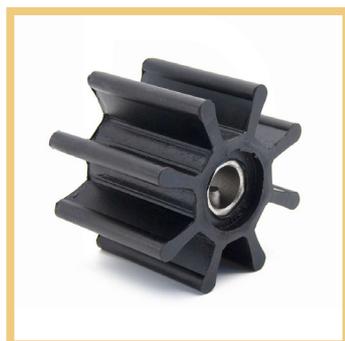
Elettropompe Girante flessibile

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, kombucha 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



P30 A.T.
220 V



P30 A.T. con variatore meccanico
380 V

IN/OUT manicotto 1" GAS



P30 A.T. con inverter
220 V

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

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 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



Elettropompa



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

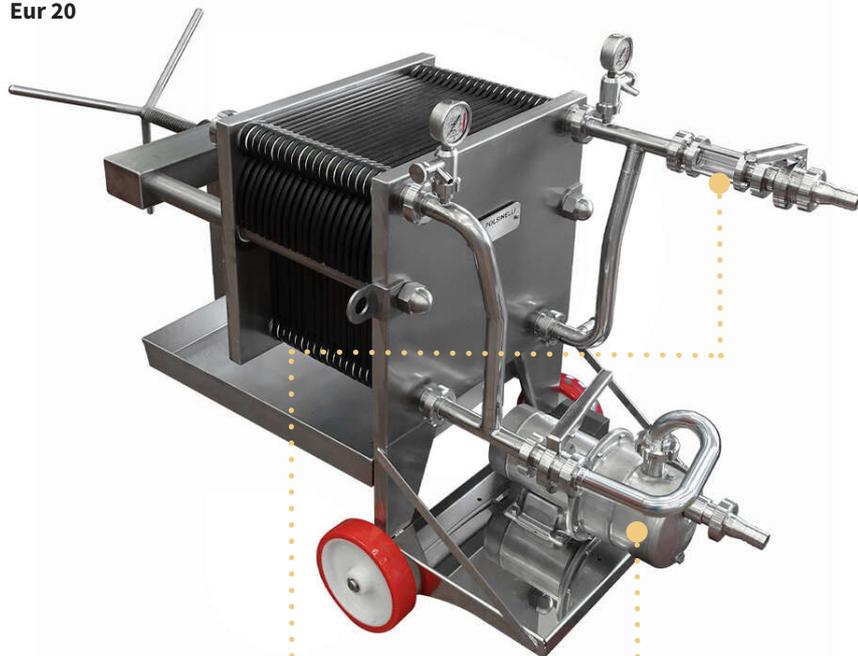


Eur 40x40

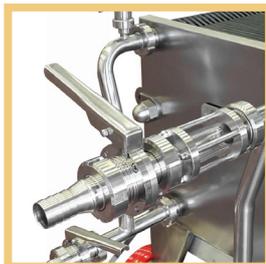
Il filtro a cartoni **Eur 40** con piastre 40x40 cm è un macchinario professionale impiegato per ottenere una perfetta brillantatura e sterilizzazione di vini, spumanti e liquori con gradazioni alcoliche basse. Predisposto per il funzionamento con cartoni filtranti da 40x40 cm con diverso grado di filtrazione (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.

Eur 20



Valvola con specola visiva



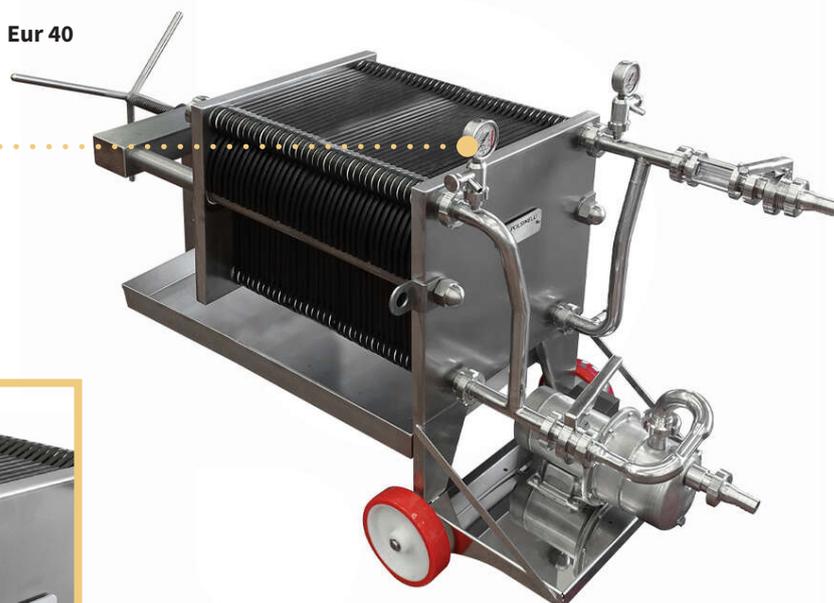
Elettropompa



Manometro



Eur 40



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



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.

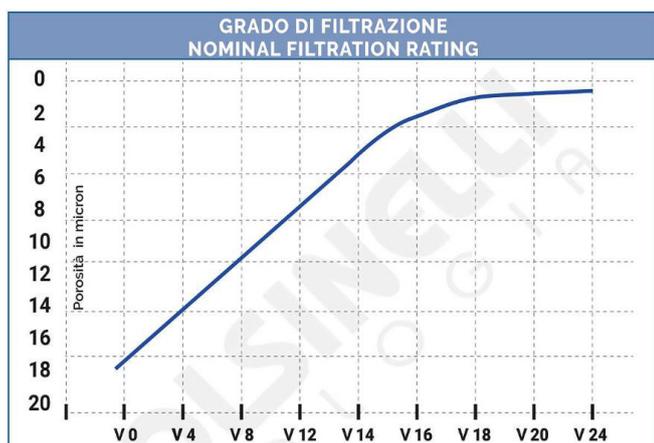


20 x 20

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

40 x 40

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





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)	400 L/h	Ø105 x 375h	3,36
MFP0041	Housing da 30"	1 cartuccia 30"	7	1000 L/h	800 x 560 x 1570h	12,60
MFP0042	Housing da 30"	3 cartucce 30"	7	3000 L/h	1000 x 560 x 1570	23,00
MFP0037	Housing 30" a 2 campane con Bypass	3 cartucce 30"	7	700 L/h	1600x560x157	26,50
MFP0038	Housing 30" a 3 campane con Bypass	3 cartucce 30"	7	1000 L/h	2400x560x1570	38,50



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 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 Polieter-sulfone (PES).

Attacco 7



Cartuccia 30"



Porta cartuccia 30"
Custodia inox per
cartuccia da 30"

Cartuccia 10"



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

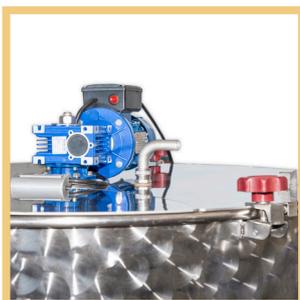
Utilizzato per il processo di carbonazione del kombucha, lo zucchero aggiunto al tè si andrà a mescolare uniformemente. Il serbatoio è realizzato interamente in acciaio inox, assicura un'elevata resistenza e garantisce un'ottima durata nel tempo. L'agitatore viene alimentato da un motore con potenza 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



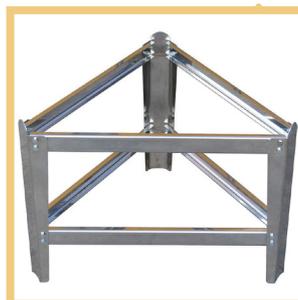
Pale di miscelazione



Valvole di scarico parziale e scarico totale



Treppiedi



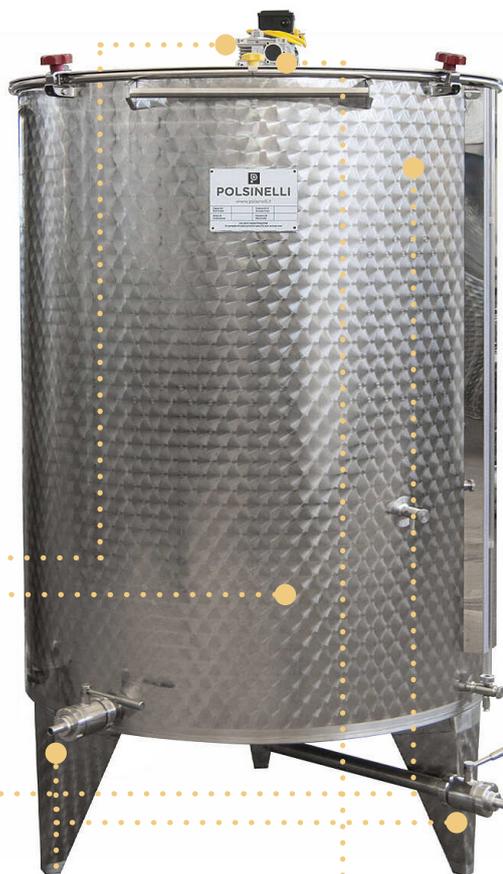
Codice	Descrizione	Alimentazione	kW	Valvole di scarico Parziale - Totale	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
ABP0550	Tino di priming 100 L	220 V - 50 Hz	0,18	DIN25 x PG20	Ø 455 x 1230h	28,00
ABP0277	Tino di priming 150 L	220 V - 50 Hz	0,18	DIN25 x PG20	Ø 530 x 1250h	32,00
ABP0278	Tino di priming 200 L	220 V -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



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	Becchi	Alimentazione	Potenza	Produzione	Ø Interno collo bottiglia (mm)	Altezza bottiglia (mm)	Ø Tubo (mm)	Dimensione (mm)	Peso (Kg)
RMP0033	1	220 V - 50 Hz	120 W	250 Bottiglie/h ca	da 16 a 28	da 250 a 330	14	200x400x400h	4,00

Ricambi e accessori

Codice	Descrizione	Peso (Kg)
RMR0093	Vaso Enolmatic	0,39
RMR0065	Morsetto di fissaggio	0,01
RMR0031	Coperchio vaso	0,12
RMR0143	Beccuccio inox con leveraggi	0,90
RMR0186	Pompa per il vuoto P15	1,50
MFP0064	Filtro a cartuccia Tandem	1,35



Riempitrici



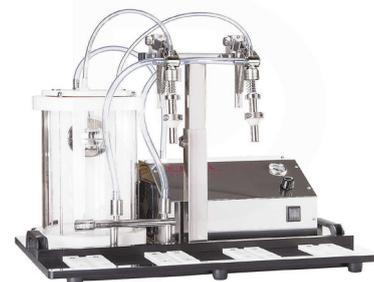
Enolmaster

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 Becchi



Carrello per Enolmaster



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

Ricambi e accessori

Codice	Descrizione	Peso (Kg)
RMR0092	Vaso in plastica	0,50
RMR0094	Cilindro in plastica per vaso	1,05
MFP0063	Filtro Tandem Professional	4,35
RMR0015	Beccuccio inox con leveraggi	0,90
RMR0161	Kit guarnizioni per beccuccio inox	0,05
RMR0145	Kit mignon 2 beccucci	3,05
RMR0108	Kit mignon 4 beccucci	7,30
AIP0117	Carrello inox per Enolmaster	30,00





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 CO₂ 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 3M



ISO 4V

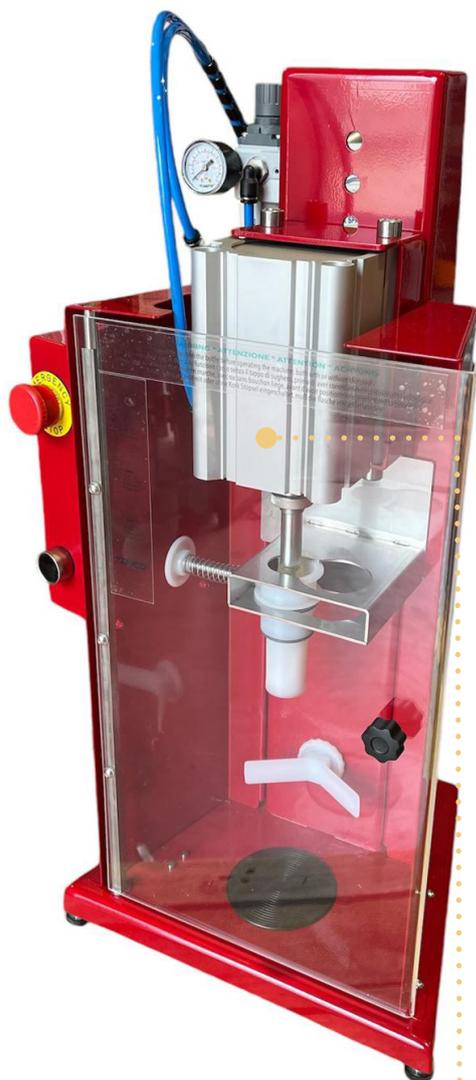


Codice	Descrizione	Capacità bottiglie	Produzione	Pressione di esercizio	Accessori inclusi	Peso (Kg)
RMP0085	ISO 2V 2 becchi	fino a 0,75 L	100 btg/h	5 bar	manometro con valvola	45,00
RMP0087	ISO 3M 3 becchi	da 0,75 a Magnum da 6 L	100 btg/h	5 bar	manometro con valvola	55,00
RMP0086	ISO 4V 4 becchi	fino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

Tappatrici



Starcap



Testa tappante



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.



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.

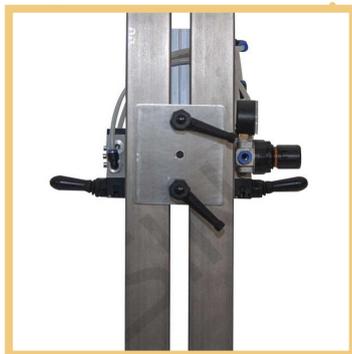
Mirko Inox



Alloggiamento bottiglia



Regolazione altezza campana



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

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.

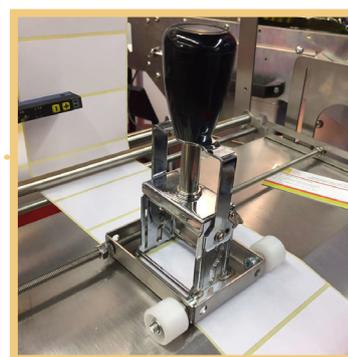
Regolatore distanza controetichetta



Timbratore di lotto



Timbratore posizionato sulla ETI05

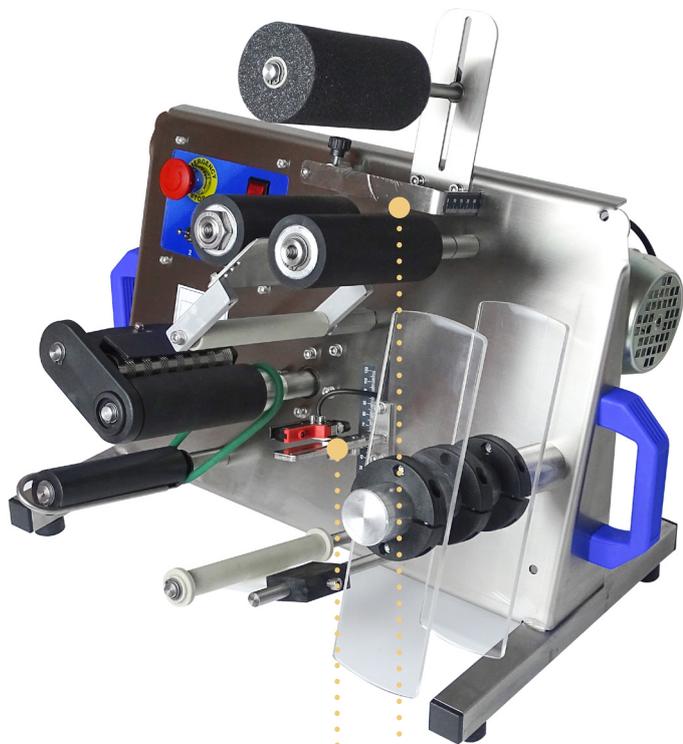


Codice	Descrizione	Caratteristiche	Produzione	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
IPP0068	ETI 05	Ø btg 45/120 mm	500 btg/h	570 x 500 x 360h	18,00
IPP0070	ETI 05 con timbratore di lotto	Ø btg 45/120 mm	400 btg/h	570 x 500 x 360h	19,00
IPP0277	Timbratore di lotto	area stampa mm 45x20	400 btg/h	100 x 100 x 150h	1,00

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, purché 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

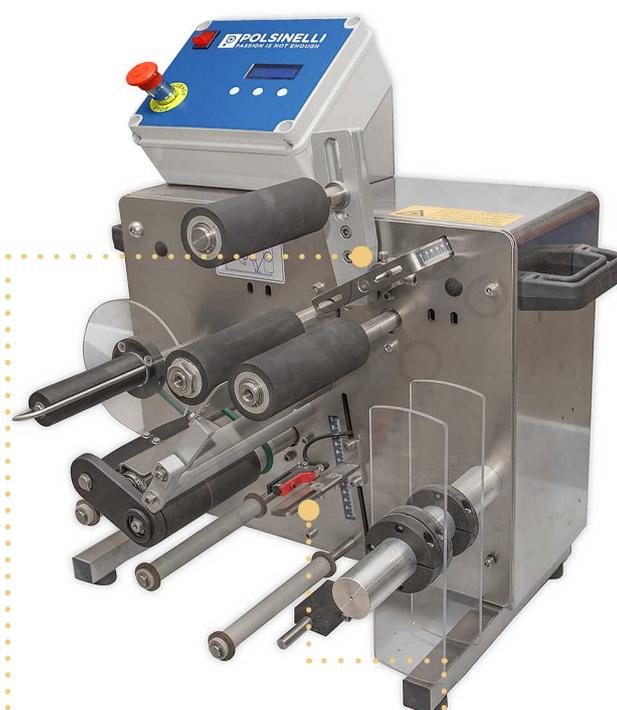


ETI 10

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 di apporre etichetta e controetichetta sullo stesso rotolo, dalla stessa bobina e durante lo stesso ciclo. Realizzata in acciaio inox è dotata di un rullo di trascinamento della carta siliconata di tipo zigrinato a sblocco rapido.

Il PLC integrato permette all'etichettatrice **ETI 10** di utilizzare numerose varianti di applicazione con l'aggiunta degli opportuni optional, mentre il display digitale integrato permette una veloce selezione dei parametri di lavoro e di visualizzare informazioni utili per l'utilizzo della macchina.

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



Regolazione altezza etichetta



Regolazione distanza



Pronta all'uso

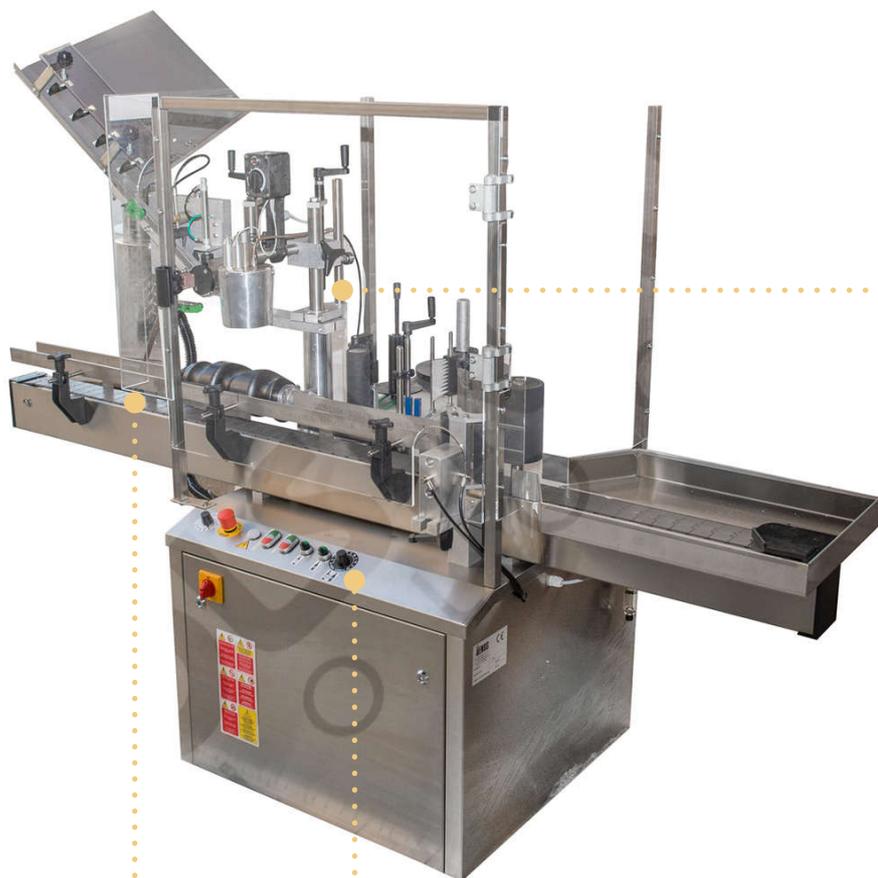


Codice	Descrizione	Alimentazione	Produzione	Dimensioni etichetta	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
IPP0066	ETI 10	220V-50Hz-0,2 kW	700 btg/h	max 280 x 140h	550 x 400 x 500h	40,00
IPP0301	ETI 10 con marcatore termico	220V-50Hz-0,2 kW	700 btg/h	max 280 x 140h	550 x 400 x 500h	40,00

Etichettatrici 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 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. È 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





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