# OLIO

CATALOGO PRODOTTI 2024

POLSINELLI
PASSION IS NOT ENOUGH

Coltiviamo passioni
**dal 1958**

POLSINELLI
MADE IN ITALY - SINCE 1958

# Indice


**Corporate**

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

**Vino** **11**

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

**Olio** **97**

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

**Birra** **133**

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

**Kombucha** **197**

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

**Alimentare** **235**

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

# Tradizione artigiana, know how, tecnica e innovazione.

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

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

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

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

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

# L’inizio di una grande storia.

## 1958

Celestino Polsinelli fonda l’azienda.

## 1960

Prima licenza della fabbricazione di torchi.

## 1966

Ampliamento della gamma di attrezzature enologiche.

## 1990

Celestino passa il testimone a suo figlio Daniele.

## 1995

Daniele e sua moglie Sandra implementano la forza aziendale.

## 1999

Nasce la Polsinelli Academy.

## 2000

Apertura del primo sito web Polsinelli.

## 2008

Parte la produzione di attrezzature per la birra artigianale.

## 2012

Lancio della piattaforma e-Commerce.

## 2021

Acquisizione della nuova sede aziendale.

## 2022

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

## 2023

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

# Tecnologia innovativa, cura artigianale dei dettagli e alta qualità

## vino

**Enologia.**

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

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

## olio

**Olearia.**

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

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

# birra

**Birrificazione.**

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

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

# kombucha e alimentare

**Produzione**

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

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

# Olio

## Indice


| | |
|---|---|
| Defogliatori | 12 |
| Scuotitori | 15 |
| Reti per raccolta olive | 16 |
| Frantoi | 17 |
| Serbatoi fondo piano | 18 |
| Accessori per serbatoi fondo piano | 19 |
| Fusti inox | 20 |
| Accessori per fusti inox | 23 |
| Serbatoi fondo conico 10° | 24 |
| Centralina per azoto | 26 |
| Filtri | 27 |
| Elettropompe | 30 |
| Riempitrici | 34 |
| Capsulatrici e Sigillatrici | 37 |
| Etichettatrici | 39 |
| Lattine per olio | 40 |
| Bottiglie per olio | 41 |

# 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<br>Tipo di maglia: antispina<br>Forma: rettangolare<br>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<br>Tipo di maglia: antispina<br>Forma: quadrata con spacco<br>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<br>Modello: “pugliese”<br>Forma: rotolo<br>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<br>capacità: 40 L<br>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 |

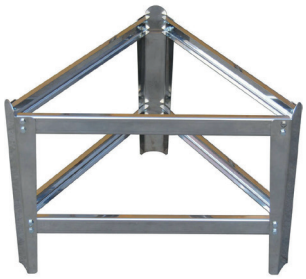
# Stoccaggio

## 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 |

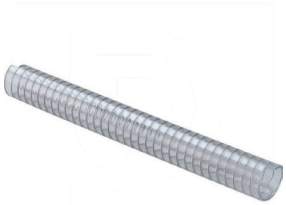
## Treppiedi inox

| 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 |

# Stoccaggio

## 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

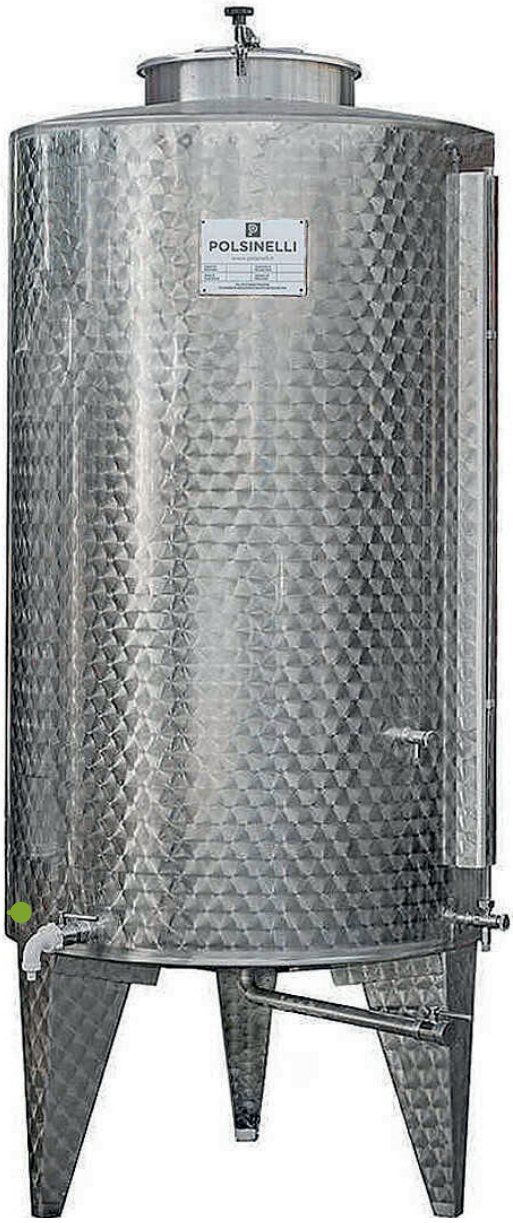
| Codice | Descrizione | Caratteristiche | Peso (Kg) |
|---|---|---|---|
| **ACP0102** | Imbuto inox Ø 12 con filtro | filtro rimovibile | 0,14 |
| **ACP0104** | Imbuto inox Ø 18 con filtro | filtro rimovibile | 0,22 |
| **ACP0105** | Imbuto inox Ø 22 con filtro | filtro rimovibile | 0,31 |
| **ACP0106** | 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.

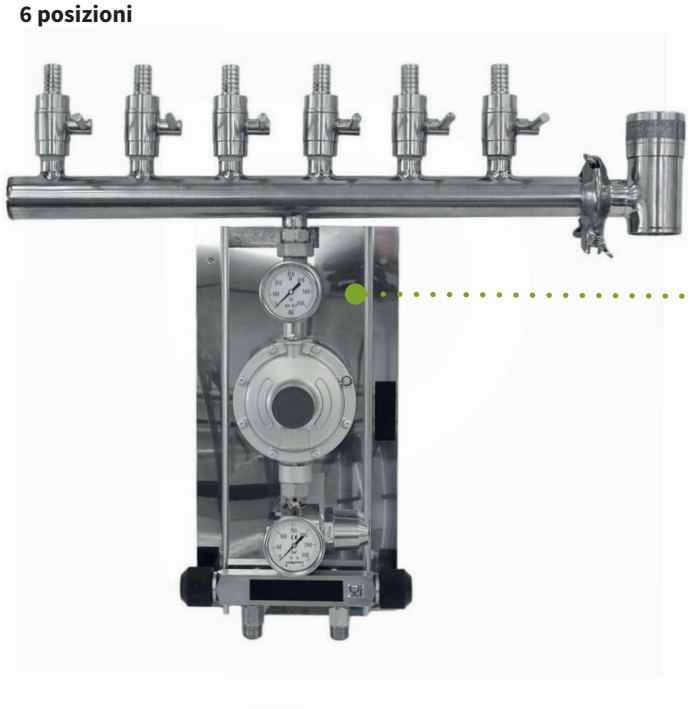
**Predisposizione impianto Azoto**

| 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 |

# Stoccaggio

## Centralina per azoto

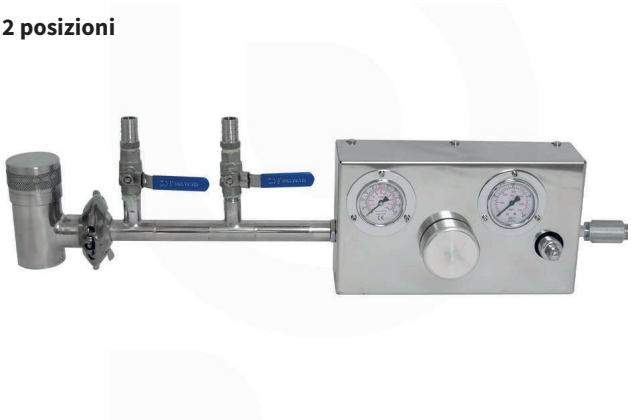
**6 posizioni**



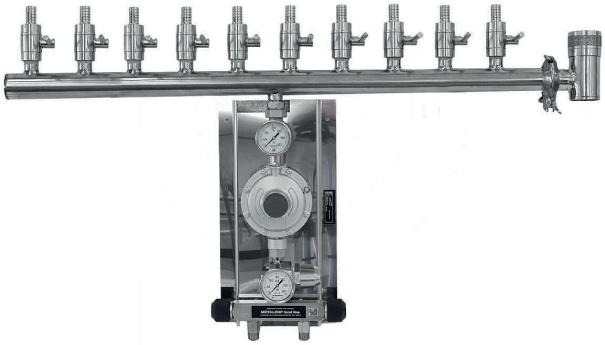
Le centraline per azoto sono un prodotti professionali progettati per il controllo della compensazione volumetrica dei serbatoi da stoccaggio con predisposizione. Centraline complete di valvola di sicurezza a doppio effetto e serpentina per collegamento alla bombola. Si utilizza l'azoto perché essendo 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

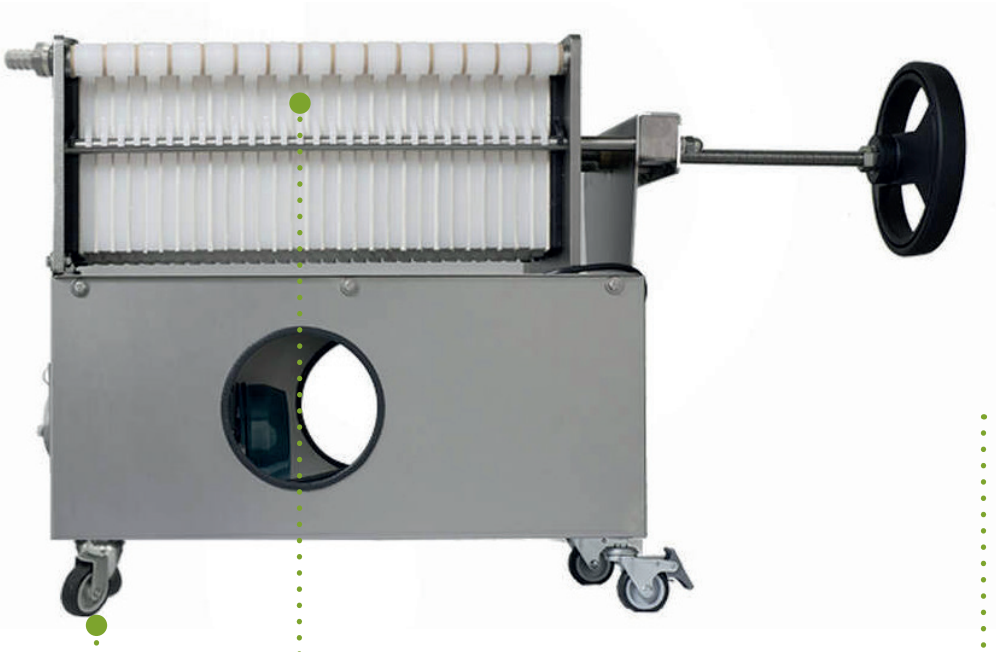
La costante ricerca dedicata alla "Serie CKP", impiegata in tutte le applicazioni di liquidi alimentari e soluzioni chimico-farmaceutiche, ha reso possibile modifiche costruttive in grado di perfezionare alcune caratteristiche tecniche degli strati lasciando immutato l'elevato standard qualitativo.
L'utilizzo 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 |

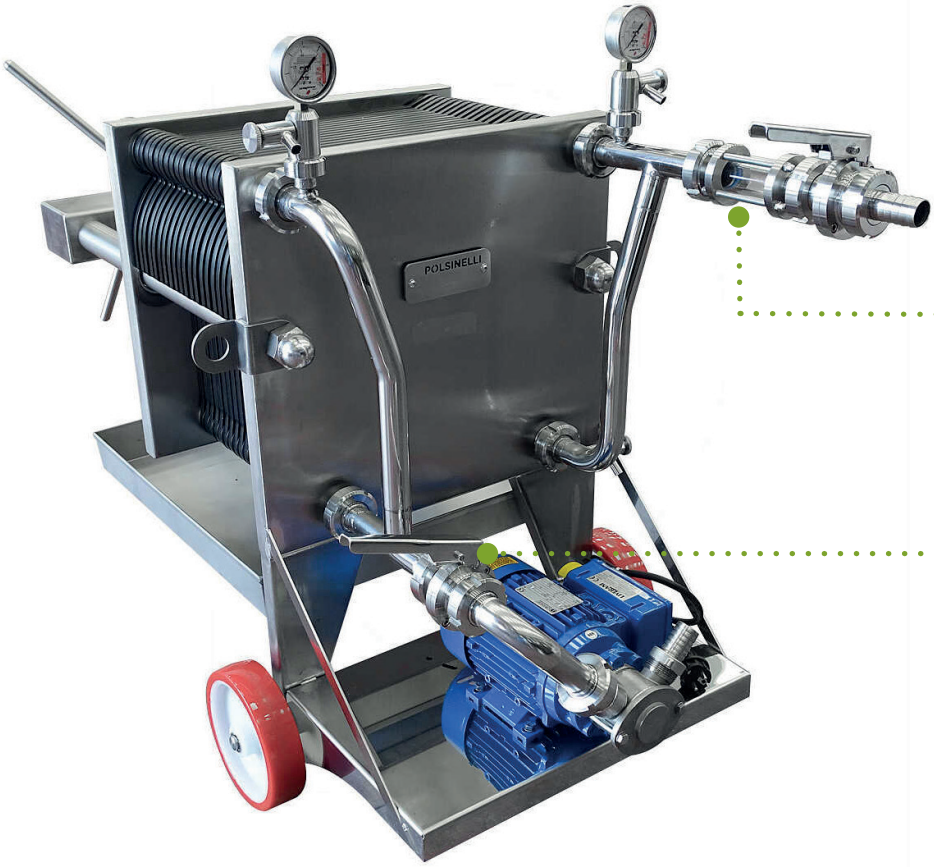
## Ricambi per filtro Jolly

| 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

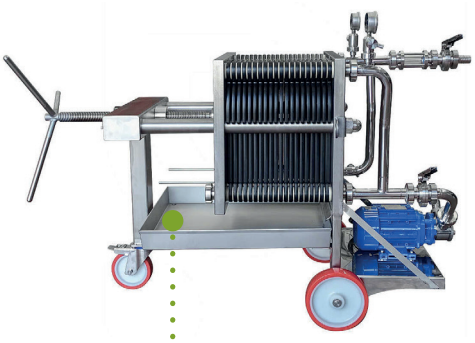
## Serie Eur per olio

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.

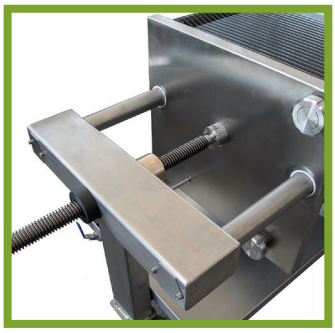



**Specola visiva / Manometri**
**Rubinetti spurgo aria**

**Valvole di regolazione entrata/uscita**



**Valvola di scarico**



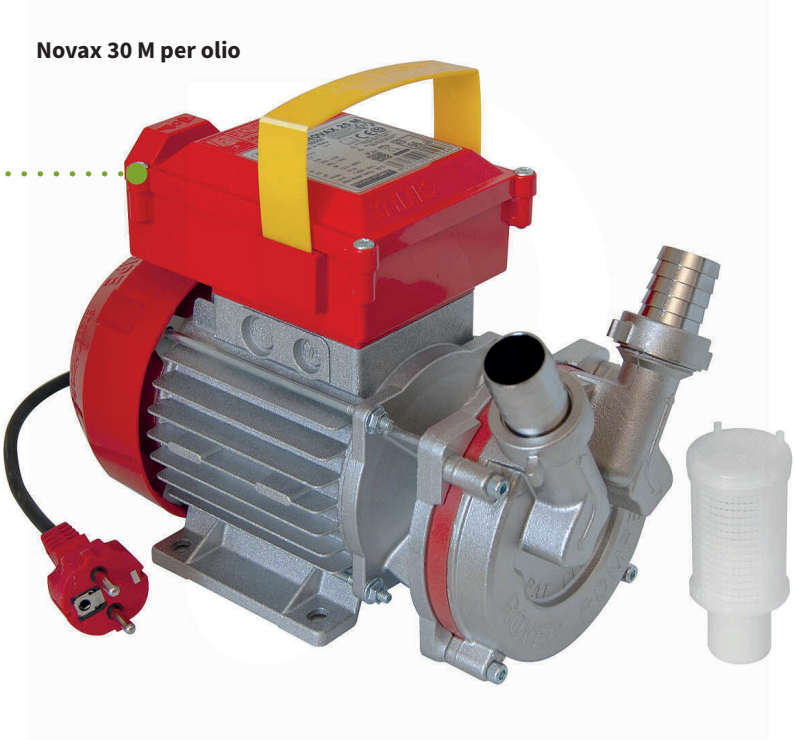
| Codice | Descrizione | Piastre - cm | Produzione Litri/ora | Portagomma | Dimensioni (mm) | Peso (Kg) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **MFP0085** | Eur 20 per olio | Nr. 20 - 40x40 | 300 | Ø 20 | 1000 x 600 x 900h | 250,00 |

# 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

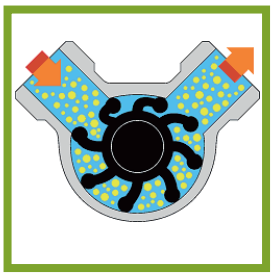
## Girante flessibile

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 liquidi. 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**

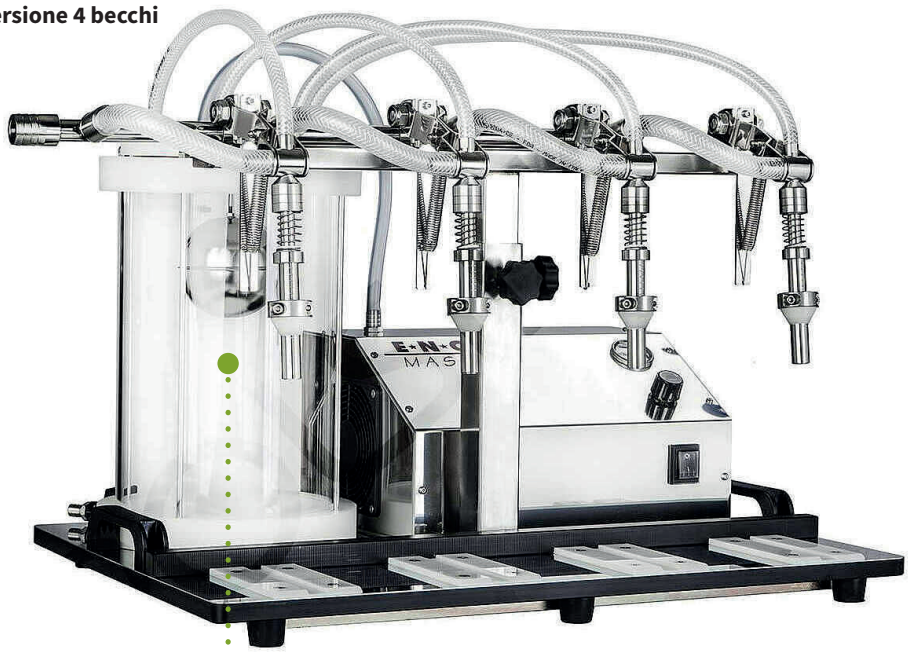
| Codice | Becchi | Alimentazione | Potenza | Produzione | Ø Interno collo bottiglia (mm) | Altezza bottiglia (mm) | Ø Tubo (mm) | Dimensione (mm) | Peso (Kg) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **RMP0070** | 1 | 220 V - 50 Hz | 120 W | 150 Bottiglie/h ca | da 16 a 28 | da 250 a 330 | 14 | 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 Becchi

Vaso di raccolta

| Codice | Becchi | 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:**

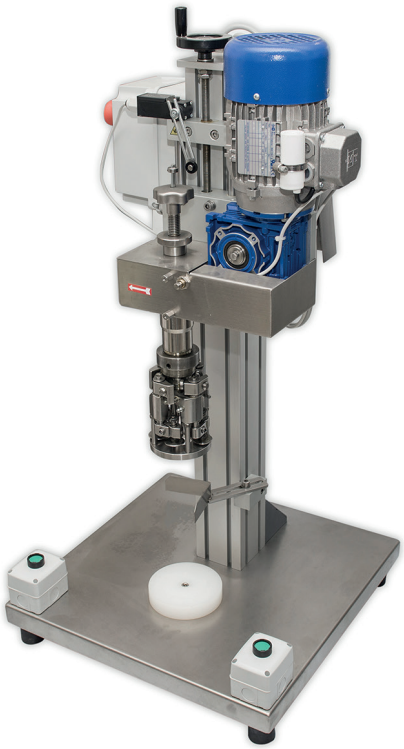
- Banco in acciaio inox
- Pompa (portata lt/h 1200)
- Supporto tubazione dosaggio
- Supporto quadro elettrico
- Tubazione dosaggio in acciaio inox AISI 316
- Quadro elettrico in acciaio inox
- Piattaforma di pesatura
- Attacco elettrovalvola con morsetto clamp
- Elettrovalvola
- Beccuccio (n.1 per bottiglie 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.

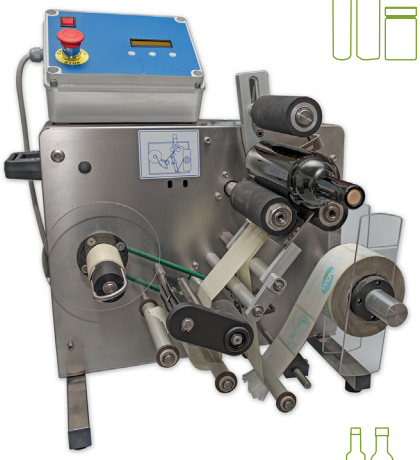
| Codice | Descrizione | Tipologia | Per tappo | Peso (Kg) |
|---|---|---|---|---|
| **IPP0247** | Sigy E Ø 18 | A leva | 18 mm | 0,24 |
| **IPP0248** | Sigy E Ø 24 | A leva | 24 mm | 0,30 |
| **IPP0249** | Sigy E Ø 31,5 | A leva | 31,5 mm | 0,35 |
| **IPP0250** | Sigy E Ø 35 | A leva | 35 mm | 0,41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

# Etichettatrici

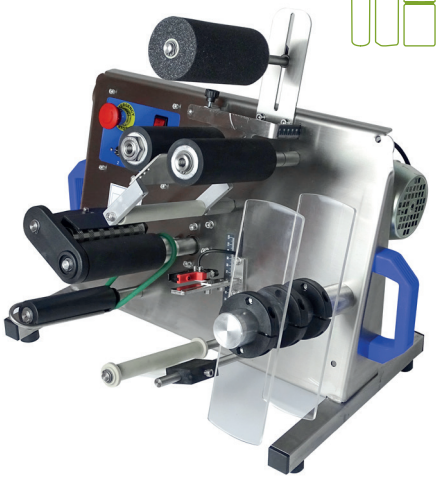
Le etichettatrici professionali e industriali ti forniscono un supporto eccezionale per ultimare al meglio e con facilità il confezionamento del tuo prodotto alimentare. Ideali per le aziende, ma anche per chi è attivo nella produzione amatoriale, questi strumenti rappresentano l'opzione ideale per proporre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

**ETI PRO PVC**

**ETI 10**



**ETI 09**



**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 |
| **IPP0449** | ETI 09 | Semiautomatico | 0,2 | 220 V - 50 Hz | 800 btg/h | 530x400x500h | 35,00 |
| **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.**

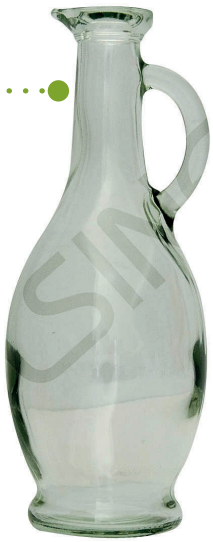
| Codice | Capacità (L) | Colore | Confezione (pz) | Dimensione (mm) | Peso singolo (Kg) |
|---|---|---|---|---|---|
| **CVP0019.48** | 0,25 | Uvag | 48 | 77 x 225 | 0,35 |
| **CVP0021.31** | 0,50 | Uvag | 31 | 97 x 273 | 0,60 |

## 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 |

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