

# OLIO

CATALOGO PRODOTTI 2024



# 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.



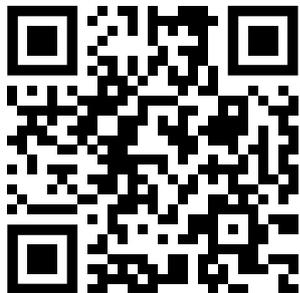
## kombucha e alimentare

### **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.

# Il punto vendita



VIENI A TROVARCI

Lo storico punto vendita Polsinelli di Isola del Liri è il punto di riferimento per appassionati vicini e lontani.

Oltre a poter trovare l'intera gamma di prodotti per la produzione di vino, birra e olio, il nostro staff di specialisti è a completa disposizione per ogni tua esigenza e sarà sempre pronto a dare il suo consiglio e a mettere a disposizione la sua ampia esperienza.

## Orari di apertura

Dal Lunedì al Venerdì 08:30-12:30 / 15:00-19:00

Il Sabato 08:30-12:30



**Indice**

Defogliatori	8
Scuotitori	11
Reti per raccolta olive	12
Frantoi	13
Serbatoi fondo piano	14
Accessori per serbatoi fondo piano	15
Serbatoi fondo conico 10°	16
Centralina per azoto	18
Fusti inox	19
Accessori per fusti inox	22
Filtri	23
Elettropompe	26
Riempitrici	30
Capsulatrici e Sigillatrici	33
Etichettatrici	35
Lattine per olio	36
Bottiglie per olio	37



# 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



## 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.



Spostamento facilitato grazie alle ruote in dotazione

Variatore di velocità



Ventola elettrica



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



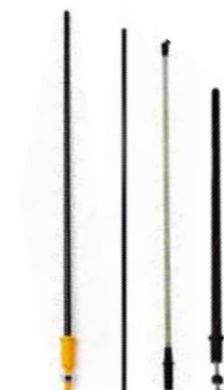
## Scuotitori - Abbacchiatori

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 (ERGA)	14 m	2,45
AOP0196	Viper Aima asta fissa in alluminio (ERGA)	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	Ratello in plastica 14 cm	-	0,05



## Accessori per scuotitori - abbacchiatori

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



# Prodotti per la raccolta delle olive



## Rettangolari

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



## Quadrate con spacco

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



## Rotoli

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



## Cassette

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



# Spremitura Frantoi



Il frantoio progettato 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



## 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 fioretato. 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



## 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

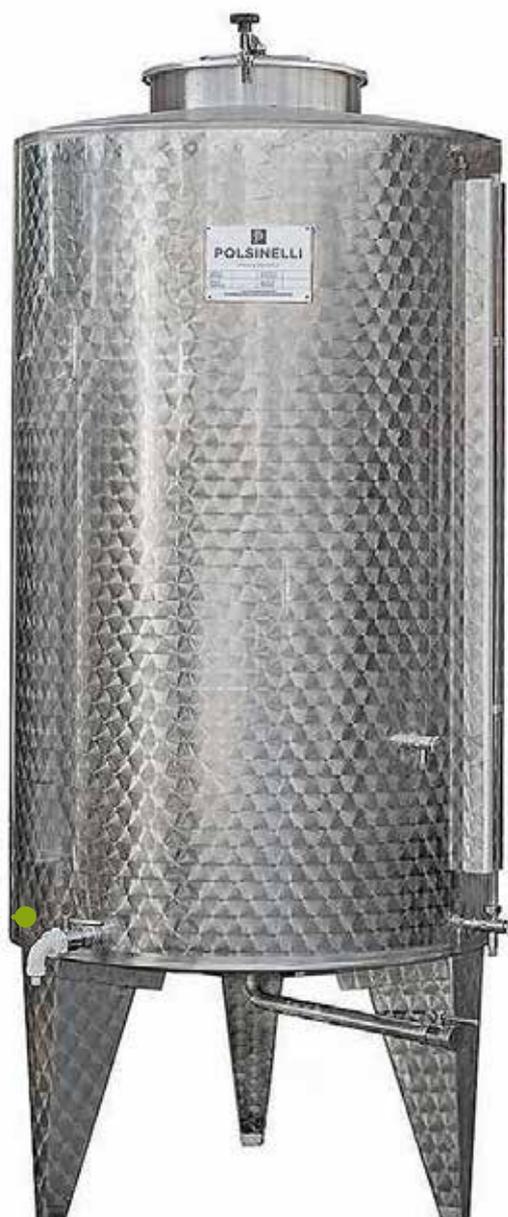




## Serbatoi fondo conico 10°

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 fioretato.

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. È 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**



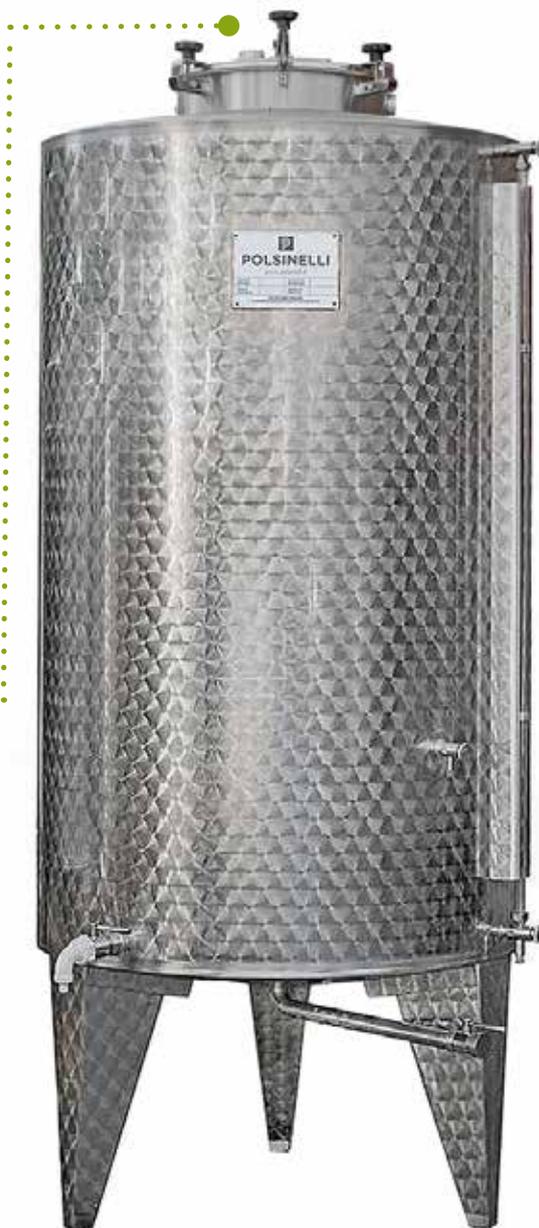
Codice	Descrizione	Segnalivello	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
SIP0070	Serbatoio conico 10° da stoccaggio 300 L	/	Ø 640 x 1400h	40,00
SIP0074	Serbatoio conico 10° da stoccaggio 500 L	/	Ø 720 x 1650h	43,00
SIP0083	Serbatoio conico 10° da stoccaggio 1000 L	/	Ø 930 x 1900h	60,00
SIP0266	Serbatoio conico 10° 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 fioretato. E' munito di chiusino superiore antiritenzione da 400 mm con 4 galletti supplementari, manicotto inox da 1" per collegamento azoto, ha un fondo conico 10° con rinforzi ed è corredato di scarico parziale e totale con valvola inox e curva in plastica 1" ENO 30. Il dispositivo è dotato di 3 piedi in acciaio inossidabile, un preleva campioni e segnalivello con protezione inox.

**Predisposizione impianto Azoto**

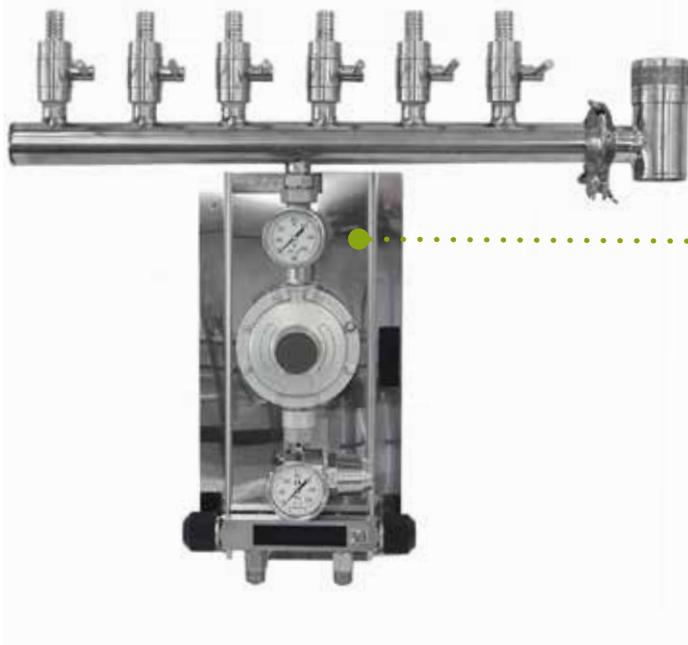


Codice	Descrizione	Segnalivello	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
SIP0278	Serbatoio conico 10° da stoccaggio 300 L Azoto	/	Ø 640 x 1400h	40,00
SIP0076	Serbatoio conico 10° da stoccaggio 500 L Azoto	/	Ø 720 x 1650h	43,00
SIP0305	Serbatoio conico 10° da stoccaggio 1000 L Azoto	/	Ø 930 x 1900h	60,00
SIP0288	Serbatoio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



## Centralina per azoto

6 posizioni



Le centraline per azoto sono un prodotti professionali progettati per il controllo della compensazione volumetrica dei serbatoi da stoccaggio con predisposizione. Centraline complete di valvola di sicurezza a doppio effetto e serpentina per collegamento alla bombola. Si utilizza l'azoto perché essendo un gas inerte previene l'ossidazione e la formazione di muffe in liquidi alimentari come l'olio.

La centralina di controllo svolge alcuni compiti fondamentali: monitora costantemente la pressione all'interno dei serbatoi; regola l'immissione di azoto per compensare le variazioni di pressione mantenendola entro i livelli ottimali; consente un controllo centralizzato e automatizzato che semplifica la gestione dell'impianto.

Sicurezza: in caso di variazioni di pressione o depressione eccessive, la valvola di sicurezza interviene automaticamente per garantire un'adeguata compensazione ed evitare seri danni ai serbatoi per esplosione o implosione.

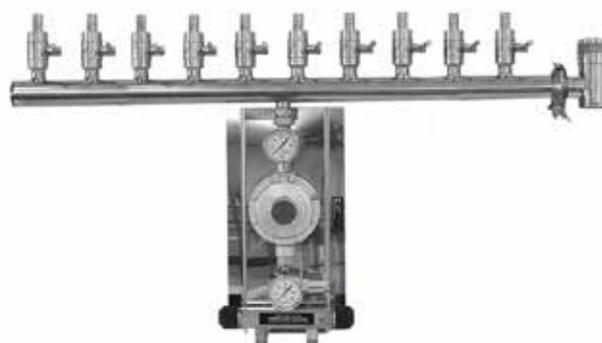
Manometro



2 posizioni



10 posizioni



Codice	Descrizione	Caratteristiche	Peso (Kg)
IPP00412	Centralina Azoto a 2 posizioni	Portata 20 Nm <sup>3</sup> /h a 30 mBar - Press. da 220 bar a 15-40 mBar	7,65
IPP0311	Centralina Azoto a 6 posizioni	Portata 30 Nm <sup>3</sup> /h a 30 mBar - Press. da 220 bar a 15-40 mBar	8,80
IPP0404	Centralina Azoto a 10 posizioni	Portata 30 Nm <sup>3</sup> /h a 30 mBar - Press. da 220 bar a 15-40 mBar	9,90



## Fusti Europa

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



**Coperchio a vite**



**Maniglie di trasporto**



**Predisposizione rubinetto**



**Treppiedi per fusti 2-3-5 L**



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



## Fusti fondo liscio

Il fusto inox a fondo liscio è un prodotto professionale con fondo saldato liscio per facilitare 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



## 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



## 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



# 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

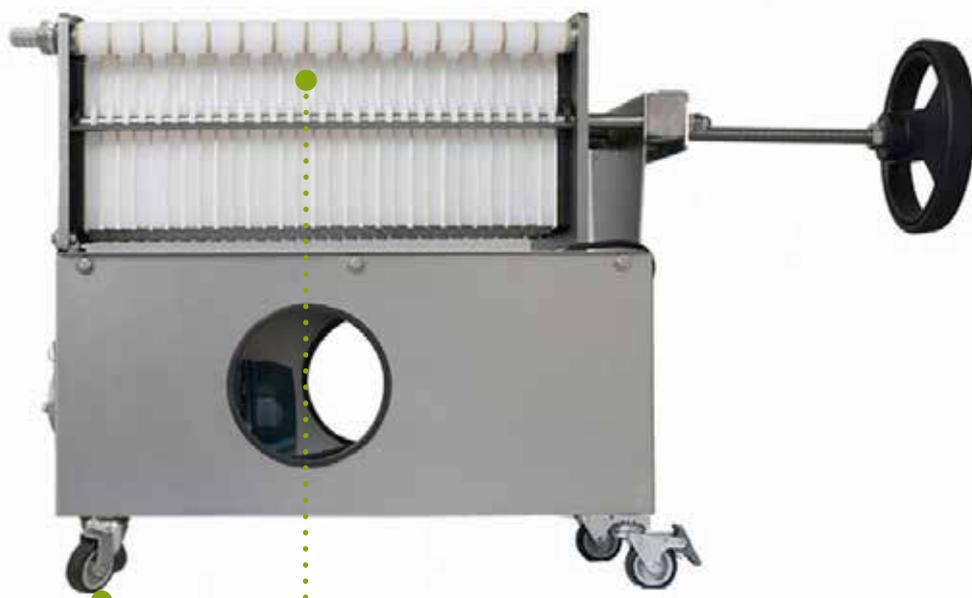


# Filtri Jolly



## 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 pivotanti  
(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

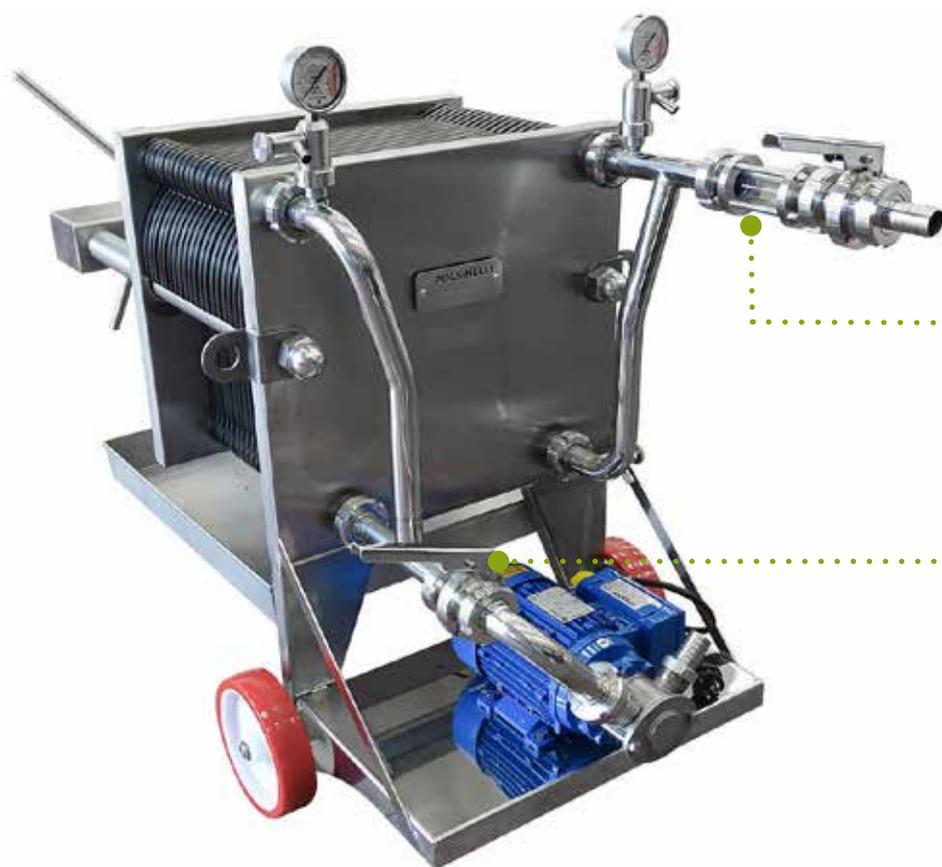


# Filtri Eur



## 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 Liverani



## Girante flessibile

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

### Interruttore bidirezionale



EP Mini 20



### Girante NBR per olio



EP Midex 30

EP Minor 40

EP Senior 40

GR Minor

GR Major



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

# Elettropompe Flexi



## Girante flessibile

Pompa elettrica autoadescante bisenso **Flexi** in acciaio inox AISI 304 con girante in neoprene. Uno strumento professionale in grado di travasare liquidi alimentari come vino, olio, birra con una temperatura non superiore ai 35°C.

La pompa può essere utilizzata anche nel settore agricolo, nautico e del giardinaggio, grazie alla sua capacità di trasportare una presenza parziale di materiale durante il travaso.

Flexi 60



Interruttore bidirezionale



Girante in neoprene



Flexi 30



Flexi 40



Flexi 50



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

# Elettropompe Monovite



## Rotore interno inox

Elettropompa con corpo e rotore in acciaio inox Aisi 304 con carrello e manico, ideale per gli spostamenti in cantina.

Consigliata per il travaso di olio extra vergine di oliva, idonea al travaso di liquidi alimentari anche ad alta temperatura.

Il rotore in acciaio inox non intacca in nessun modo le proprietà organolettiche del prodotto trasportato, rispettando gli standard di alimentarietà 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 pomodoro, e succhi di frutta: grazie agli appositi kit studiati per adattarne il funzionamento a tutte le necessità, è l'alleato perfetto per i produttori e le piccole imprese del settore.

### Regolatore per il vuoto



### Vaso di raccolta



Codice	Beccucci	Alimentazione	Potenza	Produzione	Ø Interno collo bottiglia (mm)	Altezza bottiglia (mm)	Ø Tubo (mm)	Dimensione (mm)	Peso (Kg)
RMP0070	1	220 V - 50 Hz	120 W	150 Bottiglie/h ca	da 16 a 28	da 250 a 330	14	200x400x400h	4,00

## Ricambi e accessori

Codice	Descrizione	Peso (kg)
RMR0093	Vaso Enolmatic	0,39
RMR0065	Morsetto di fissaggio	0,01
RMR0031	Coperchio vaso	0,12
RMR0014	Beccuccio inox olio con leveraggi	0,90
RMR0186	Pompa per il vuoto P15	1,50
MFP0065	Filtro a cartuccia Tandem OIL	1,35



# Riempitrici

## Serie Enolmaster



Versione 4 beccchi



Ideale per i produttori di olio e liquidi viscosi, la riempitrice **Enolmaster** è uno strumento semiautomatico e professionale pensato per aziende e privati per imbottigliare olio e liquidi viscosi mantenendo inalterate le proprietà organolettiche. Si tratta di una riempitrice idonea per riempire flaconi e bottiglie di vetro. La struttura, interamente realizzata in acciaio inox, garantisce stabilità e resistenza al prodotto, facilitando inoltre la pulizia. La riempitrice **Enolmaster** semiautomatica professionale è dotata di un sistema di aspirazione a depressione, appositamente studiato per lavorare al meglio liquidi alimentari: il prodotto viene, infatti, imbottigliato in maniera naturale grazie al vuoto artificiale creato in bottiglia, che aiuta a mantenere intatte le caratteristiche organolettiche.

Versione 2 Beccucci



Vaso di raccolta



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

## Ricambi e accessori per Enolmaster

Codice	Descrizione	Peso (Kg)
RMR0092	Vaso in plastica	0,50
RMR0094	Cilindro in plastica per vaso	1,05
MFP0066	Filtro Tandem Professional per Olio	4,35
RMR0014	Beccuccio inox olio con leveraggi	0,90
RMR0161	Kit guarnizioni per beccuccio inox	0,05
RMR0145	Kit mignon 2 beccucci	3,05
RMR0108	Kit mignon 4 beccucci	7,30



# Riempitrici

## Riempi pesa lattine



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



### Composta da:

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

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

# Capsulatrici

## Capsy



### Capsy 40

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

#### Caratteristiche:

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



### Capsy 4

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

#### Caratteristiche:

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



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

# Sigillatrici e Capsulatrici

## Manuali



## Capsulatrici

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

IPP0025



IPP0026



IPP0027



IPP0028



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

## Ricambi per capsulatrici

Codice	Descrizione	Potenza	Peso (Kg)
IPR0082	Resistenza per capsulatrice a mano	600 W	0,23
IPR0083	Resistenza per capsulatrice a phon	1000 W	0,25
IPR0081	Resistenza per capsulatrice da banco	800 W	0,19



## Sigillatrici

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

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



# Etichettatrici



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

ETI PRO PVC



ETI PRO



ETI 10



ETI 06



ETI 05



Timbratore di lotto per ETI 05/06

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

# Recipienti

## Lattine per olio



Lattina per uso alimentare destinata a contenere Olio di Oliva e Olio Extravergine di Oliva, dotata di maniglia di trasporto.

Le lattine sono realizzate in banda stagnata (acciaio dolce) rivestita da uno strato di stagno che ha la funzione di proteggere gli alimenti da alterazioni chimiche.



Codice	Capacità	Personalizzazione	Confezione (pz)	Dimensione (mm)	Peso singolo (Kg)
CLP0001.32	0,25 L	Verde con gocce gialle	32	70 x 46 x 110	0,06
CLP0010.32	1 L	Verde con gocce gialle	32	100 x 70 x 177	0,12
CLP0013.16	2 L	Verde con gocce gialle	16	150 x 92 x 194	0,25
CLP0023.16	3 L	Verde con gocce gialle	16	150 x 92 x 260	0,29
CLP0033.12	5 L	Verde con gocce gialle	12	150 x 120 x 313	0,39
CLP0038.4	10 L	Verde con gocce gialle	4	230 x 155 x 305	0,70
CLP0042	25 L	Verde con gocce 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 Peso singolo	
		(pz)	(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 alluminio



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.



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

### Tappi per Marasca



Tappo a vite alluminio

Tappo multidosing plastica

Tappo antirabbocco

Tappo versatore acciaio inox

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

# Recipienti

## Bottiglie



### 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](http://www.polsinelli.it) - [info@polsinelli.it](mailto:info@polsinelli.it)