

VINO

CATALOGO PRODOTTI 2024

 **POLSINELLI**
MADE IN ITALY - SINCE 1958

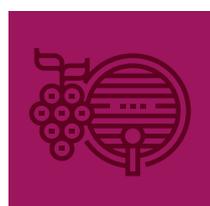


Indice



Corporate

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



Vino **11**

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



Olio **97**

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



Birra	133
Pentole inox	134
Kit Homebrewing	139
Impianti per produzione birra	141
Pulizia e sanificazione	146
Accessori per impianti	147
Fermentatori inox	163
Refrigerazione	172
Filtrazione	174
Riempitrici	182
Tappatrici	187
Etichettatrici	190
Capsulatrici	194



Kombucha	197
Kit produzione kombucha	198
Pentole per kombucha e fornelloni	199
Fermentatori	203
Mastelli inox conici 10° e Serbatoi con ruote	207
Elettropompe	209
Filtrazione	213
Priming	219
Riempitrici	221
Tappatrici	224
Etichettatrici e Capsulatrici	227
Mulino per frutta	232
Accessori e ricambi	233



Alimentare	235
Pentola per marmellata	236
Cottura	238
Formaggio e Yogurt	242
Tavoli inox, spianatoie e taglieri	247
Elettropompe	251
Etichettatrici	252
Mulino per frutta	253
Accessori e ricambi	254

Tradizione artigiana, know how, tecnica e innovazione.

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

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

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

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

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



L'inizio di una grande storia.

1958

Celestino Polsinelli fonda l'azienda.

1960

Prima licenza della fabbricazione di torchi.

1966

Ampliamento della gamma di attrezzature enologiche.

1990

Celestino passa il testimone a suo figlio Daniele.

1995

Daniele e sua moglie Sandra implementano la forza aziendale.

1999

Nasce la Polsinelli Academy.

2000

Apertura del primo sito web Polsinelli.

2008

Parte la produzione di attrezzature per la birra artigianale.

2012

Lancio della piattaforma e-Commerce.

2021

Acquisizione della nuova sede aziendale.

2022

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

2023

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

Tecnologia innovativa, cura artigianale dei dettagli e alta qualità

vino

Enologia.

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

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



olio

Olearia.

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

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





birra

Birrificazione.

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

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



kombucha e alimentare

Produzione

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

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

Indice

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



Torchio a leva

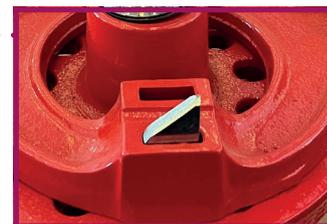
Il torchio a leva è uno strumento ideato per l'estrazione del mosto dalle vinacce. Progettato e realizzato da Polsinelli con materiali di prima qualità risponde alle esigenze produttive di aziende e appassionati di enologia. Si compone di un movimento a cricco ed una gabbia in legno poggiata su un bacino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

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

Vite in acciaio trafilato.

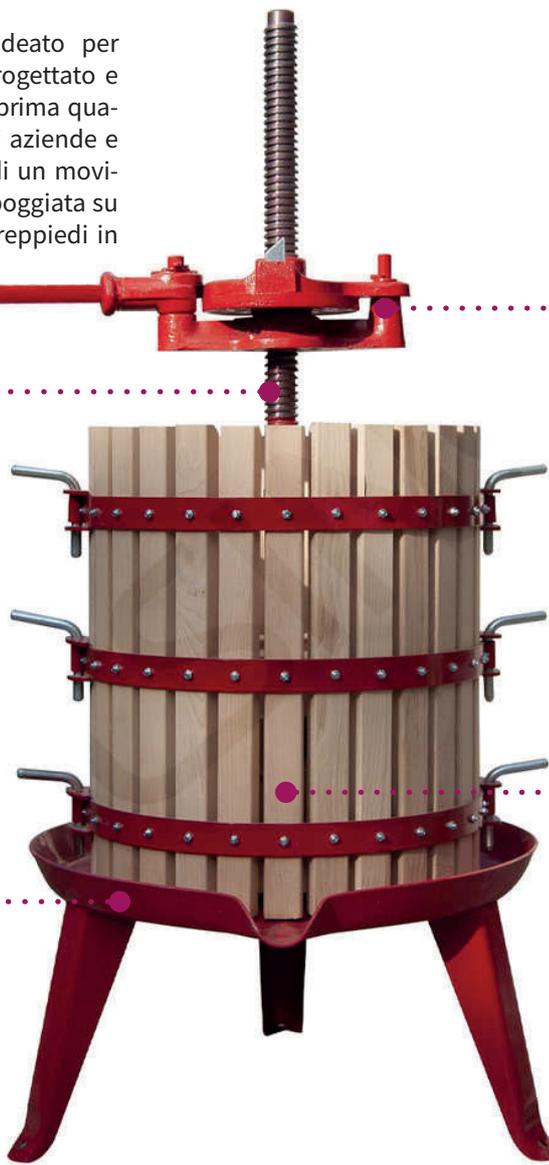


Bacino di raccolta rinforzato, realizzato in acciaio smaltato con vernici epossidiche.

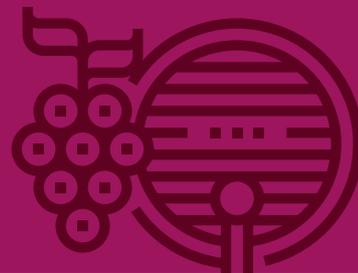


Gabbia in legno

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



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



Torchio idraulico

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

Manometro

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

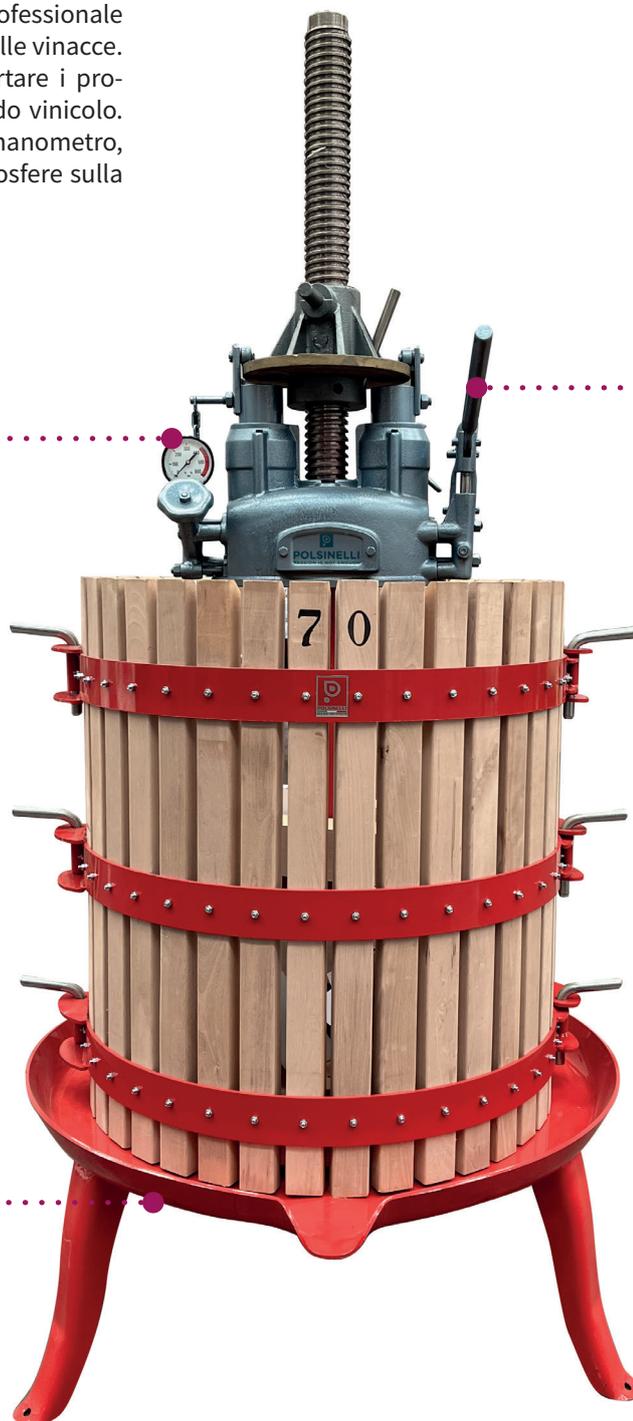


Bacino di raccolta rinforzato, realizzato in acciaio smaltato con vernici epossidiche.



Leva

funzionamento idraulico con olio di glicerina.



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



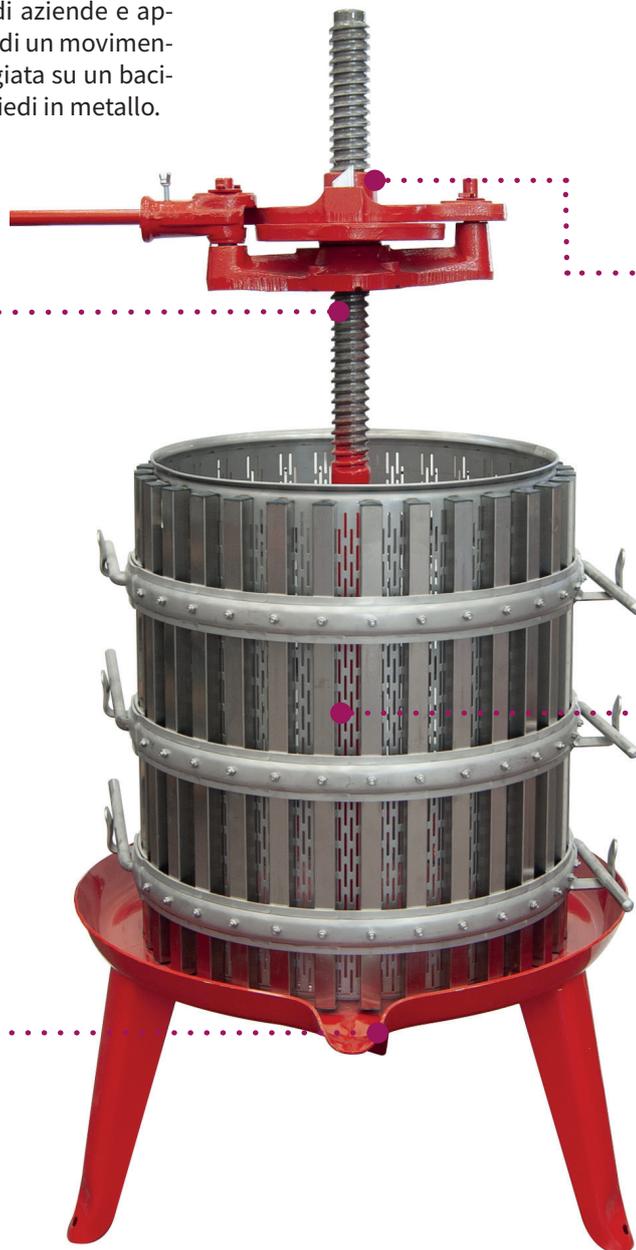
Codice	Descrizione	Misura Gabbia (cm)	Ø vite (mm)	Capacità Uva (Kg)	Peso (Kg)
TOP0031	Torchio da 50	Ø 50 x 64h	50	400	165,00
TOP0032	Torchio da 55	Ø 55 x 70h	55	500	205,00
TOP0033	Torchio da 60	Ø 60 x 74h	60	700	280,00
TOP0034	Torchio da 70	Ø 70 x 83h	70	1000	390,00
TOP0035	Torchio da 80	Ø 80 x 95h	80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

Vendemmia



Torchio a leva con gabbia inox

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



Vite in acciaio trafilato.



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



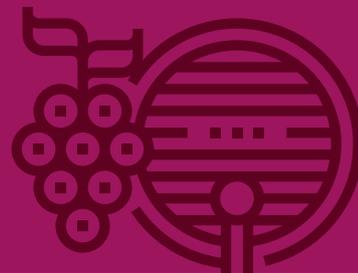
Bacino di raccolta rinforzato, realizzato in acciaio smaltato con vernici epossidiche.



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



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



Torchio idraulico con gabbia inox

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

Manometro

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

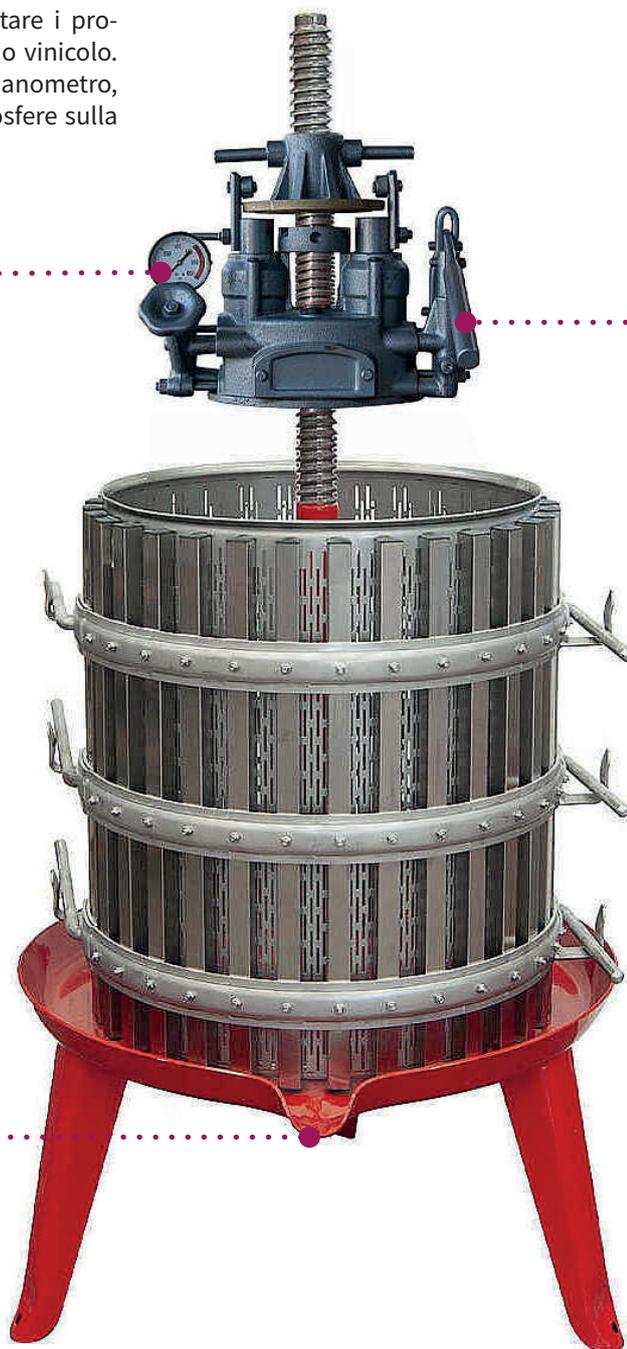


Bacino di raccolta rinforzato, realizzato in acciaio smaltato con vernici epossidiche.

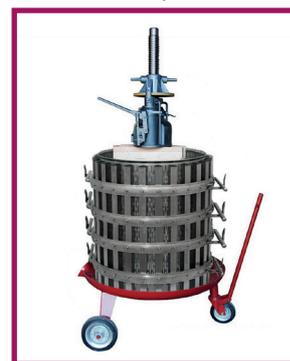


Leva

funzionamento idraulico con olio di glicerina.



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



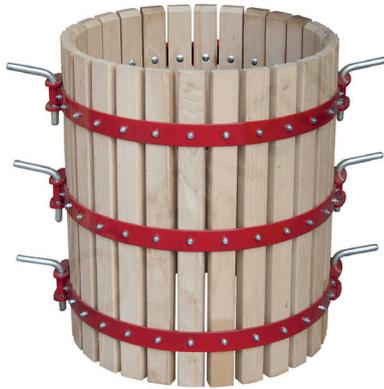
Codice	Descrizione	Misura Gabbia (cm)	Ø vite (mm)	Capacità Uva (Kg)	Peso (Kg)
TOP0056	Torchio da 50	Ø 50 x 64h	50	400	130,00
TOP0057	Torchio da 60	Ø 60 x 74h	60	700	230,00
TOP0058	Torchio da 70	Ø 70 x 83h	70	1000	325,00
TOP0050	Torchio da 80	Ø 80 x 95h	80	1500	530,00

Vendemmia

Ricambi per torchi



Gabbia in legno



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



Gabbia inox

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

Movimento a cricco per torchio Polsinelli



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

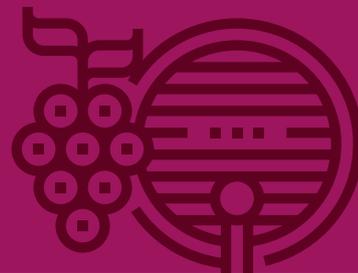
Movimento idraulico



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

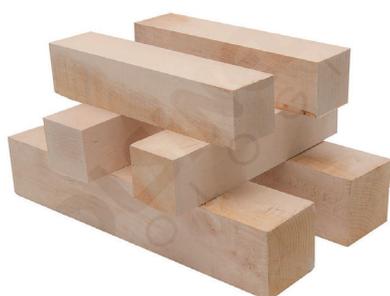
Vendemmia

Ricambi per torchi



Mezzelune

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



Pezzotti

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



Kit Mezzelune e Pezzotti

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

Vendemmia

Ricambi per torchi



Saltarelli

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



Guarnizioni e collari per martinetti idraulici

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

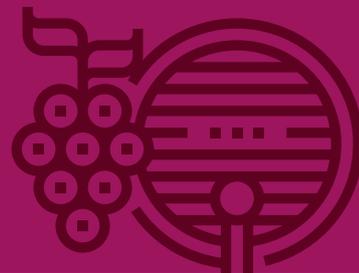


Perni di fissaggio gabbia

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

Vendemmia

Kit Wine



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



Kit Wine 500



Kit Wine 2000



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

Vendemmia Pressette



Pressette



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



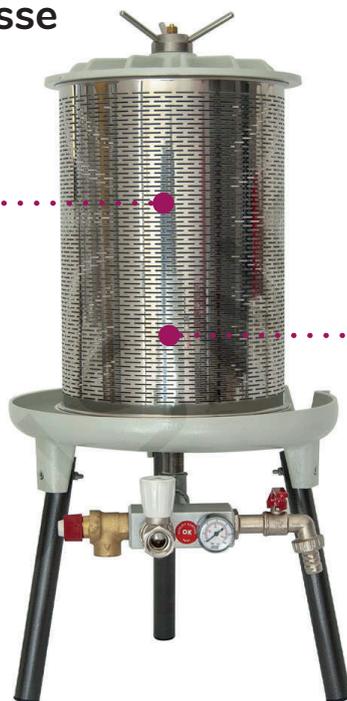
Presses premitutto serie Farm

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

Presses pneumatiche ed idropresse

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

Membrana in gomma, pressione max 3 bar



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



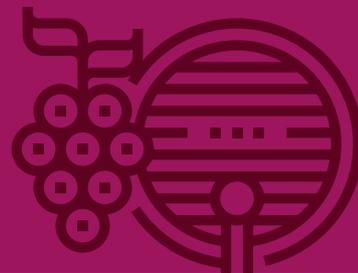
La sacca in dotazione permette di parare eventuali spruzzi durante le fasi di lavorazione.



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

Vendemmia

Presse verticali



Modelli Alfa e Beta

Macchine realizzate secondo i più moderni criteri tecnico-costruttivi e con materiali accuratamente selezionati. Costruita con bacino di raccolta estraibile oppure girevole a seconda del modello, per facilitare le operazioni di carico e l'estrazione della gabbia.

I modelli elettrici sono dotati di motore monofase, con gabbia in legno di faggio evaporato oppure acciaio inox AISI 304. Funzionamento idraulico.

Modello Beta bacino girevole
dotata di meccanismo idraulico manuale.



Modello Alfa gabbia girevole



Modello Alfa gabbia estraibile



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

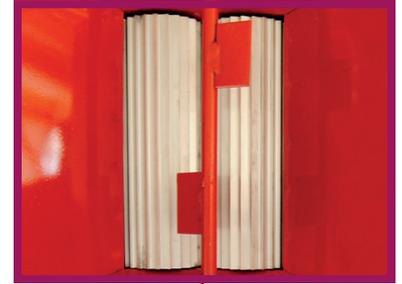
Vendemmia Pigiatrici



Pigiatrici Manuali e a Motore

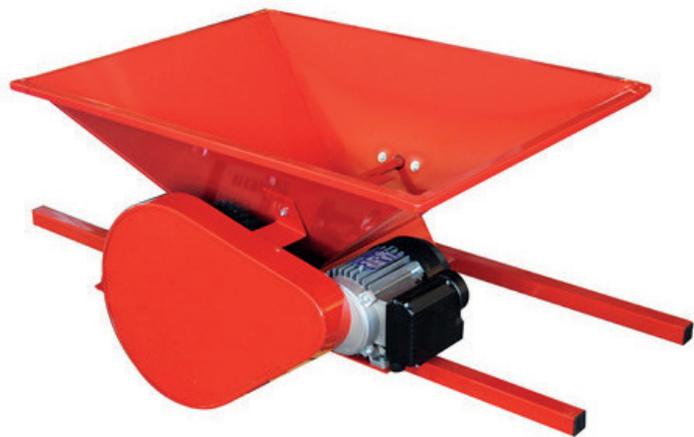
Telaio realizzato in robusta lamiera verniciata con polveri epossidiche per alimenti. I modelli **Tipo B** e **Tipo C** vengono azionate manualmente, senza bisogno di energia elettrica. Estrazione del mosto tramite rulli scanalati in alluminio. Facile da spostare e posizionare sul tino di raccolta mosto.

Rulli in alluminio



La pigiatrice modello **Tipo D** è stata appositamente studiata per lavorare facilmente diversi carichi di uva grazie al sistema motorizzato alimentato a corrente elettrica 220V.

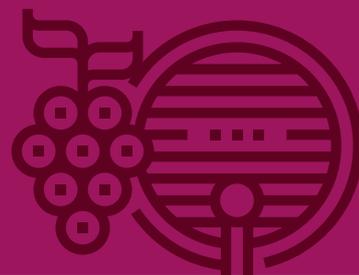
La comoda tramoggia misura 85 x 62 x 33 h centimetri permette di ricevere l'intera cassetta di uva. Grazie alla barella di supporto può essere facilmente trasportata oppure poggiata su un mastello.



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

Vendemmia

Pigiatrici inox



Pigiatrici inox Manuali e a Motore

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

Rulli in alluminio



La pigiatrice modello **Tipo D** inox è stata appositamente studiata per lavorare facilmente diversi carichi di uva grazie al sistema motorizzato alimentato a corrente elettrica 220V.

La comoda tramoggia misura 85 x 56 x 33 h centimetri e permette di ricevere l'intera cassetta di uva. Grazie alla barella di supporto può essere facilmente trasportata oppure poggiata su un mastello.



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

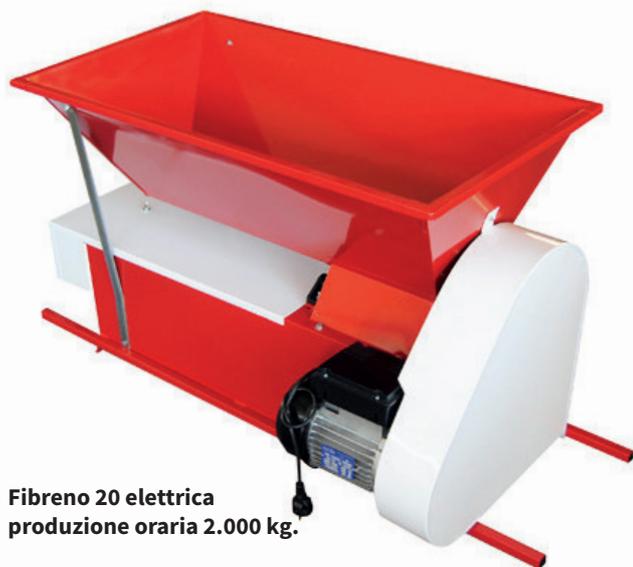
Vendemmia

Pigiadiraspatrici



Serie Fibreno Manuali e a Motore

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



Fibreno 20 elettrica
produzione oraria 2.000 kg.



Fibreno 10 manuale
produzione oraria 1.000 kg.



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



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

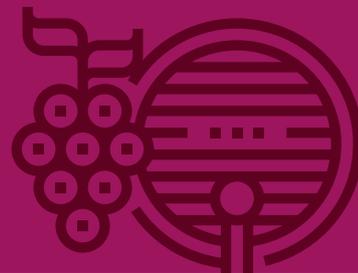


Il modello Fibreno 50 permette di aprire la pigiadiraspatrice per ripulire la cassa interna e la griglia dai residui del ciclo. Il corpo pompa è realizzato in acciaio inox.

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

Vendemmia

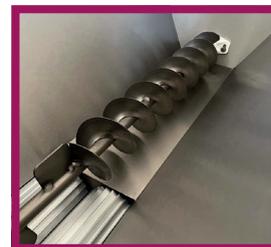
Pigiadiraspatrici



Serie Fibreno inox

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

Rulli e coclea



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



Fibreno 20 inox
produzione oraria 2.000 kg
alimentazione 220V.

Griglia inox e palette battitore



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

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

Vendemmia Diraspapigiatrici



Serie Gamma

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



Albero diraspatore con palette rivestite in gomma.

Interno tramoggia con coclea inox.



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

Elettropompa a pistone ellittica



4 HP

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

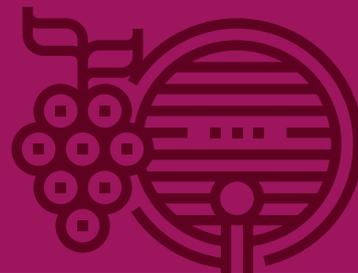


2,5 HP

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

Vendemmia

Presse orizzontali



Serie Pneus

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



Quadro di impostazione programma.



Vasca raccolta mosto estraibile.



Codice	Descrizione	Volume	Capacità uva in kg	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
PRP0019	PST 8 AE	8 hl	intera 400-650 / pigiata 1000-1500 / fermentata 1500-2500	232 x 100 x 142h	370,00
PRP0011	PST 12 AE	12 hl	intera 600-975 / pigiata 1650-2252 / fermentata 2250-3750	253 x 122 x 1540h	460,00
PRP0013	PST 16 AE	16 hl	intera 800-1200 / pigiata 1650-4000 / fermentata 3500-5500	307 x 122 x 161h	660,00

Nastro elevatore NE 300

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

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



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

Vendemmia

Mastelloni in polietilene



Mastelloni per vinaccia

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

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



Codice	Descrizione	Caratteristiche	Colore	Peso (Kg)
CXP0048	Mastellone 80 L	c/manici - Ø 65 x 32h cm	Vinaccia	3,00
CXP0040	Mastellone 100 L	c/manici - Ø 75 x 33h cm	Vinaccia	3,90
CXP0041	Mastellone 150 L	Ø 88 x 32h cm	Vinaccia	5,70
CXP0042	Mastellone 210 L	Ø 80 x 55h cm	Vinaccia	6,00
CXP0043	Mastellone 285 L	Ø 83 x 57h cm	Vinaccia	7,75
CXP0044	Mastellone 350 L	Ø 96 x 73h cm	Vinaccia	10,00
CXP0045	Mastellone 500 L	Ø 102 x 82h cm	Vinaccia	12,50
CXP0047	Mastellone 750 L	Ø 122 x 82h cm	Vinaccia	17,00
CXP0049	Mastellone 1000 L	Ø 140 x 90h cm	Vinaccia	34,00
CXP0071	Mastellone 80 L	c/manici - Ø 65 x 32h cm	Bianco	3,00
CXP0097	Mastellone 230 L	Ø 85 x 55h cm	Bianco	7,74
CXP0098	Mastellone 350 L	Ø 96 x 73h cm	Bianco	10,00
CXP0099	Mastellone 500 L	Ø 104 x 82h cm	Bianco	12,50

ACCESSORI

CXP0032	Coperchio 350/500	Ø 107 cm	Vinaccia	2,70
CXP0033	Coperchio 750	Ø 122 cm	Vinaccia	3,70
CXP0034	Coperchio 1000	Ø 140 cm	Vinaccia	5,60
RIP0013	Rubinetto c/filtro	filettatura 1"	Bianco	0,35
SIP0014	Follatore inox	h 150 cm; Ø 28,5 cm	Inox	2,50
SIP0461	Follatore inox	h 70 cm; Ø 20,5 cm	Inox	2,30
SIP0458	Cilindro forato h 45	h 45 cm; Ø 9,5 cm	Inox	1,25
SIP0451	Cilindro forato h 90	h 90 cm; Ø 9,5 cm	Inox	1,35

Coperchio per mastellone



Follatore

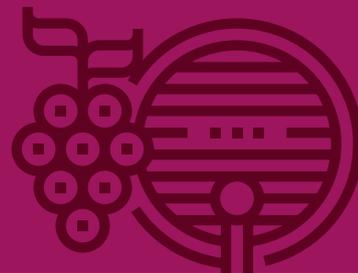


Cilindro forato



Vendemmia

Mastelli inox



Mastello 100/150/200 L

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

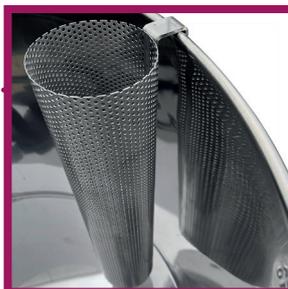
Maniglie in acciaio inox AISI 304.



Rubinetto in acciaio inox AISI 304.



Cilindro forato inserito nel mastello.



Gancio di fissaggio cilindro forato.



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

Vendemmia

Mastelli conici



Mastelli inox conici 10°

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



Mastello con portella circolare Ø 300 mm.



Mastello con portella rettangolare 420x320 mm.



Mastello maceratore con coperchio in Lexan.



Valvola inox a sfera DIN 32.



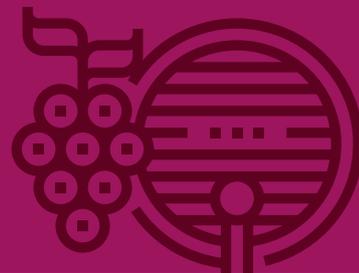
Pomelli fissaggio coperchio in lexan.



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

Vendemmia

Svinatori



Svinatore inox

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

Svinatore

Svinatore maxi



50 L



113 L

Griglia filtrante

Valvola inox a sfera 1"



Griglia filtrante

Valvola inox a sfera 1"



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

Vendemmia

Serbatoi inox con ruote

Serbatoi inox conici 10° con ruote

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



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



Ruote Ø 150 mm pivotanti con freno.



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

Stoccaggio

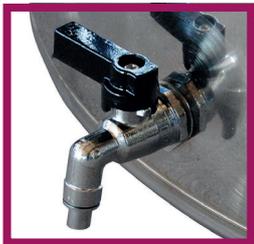
Serbatoi inox fondo piano



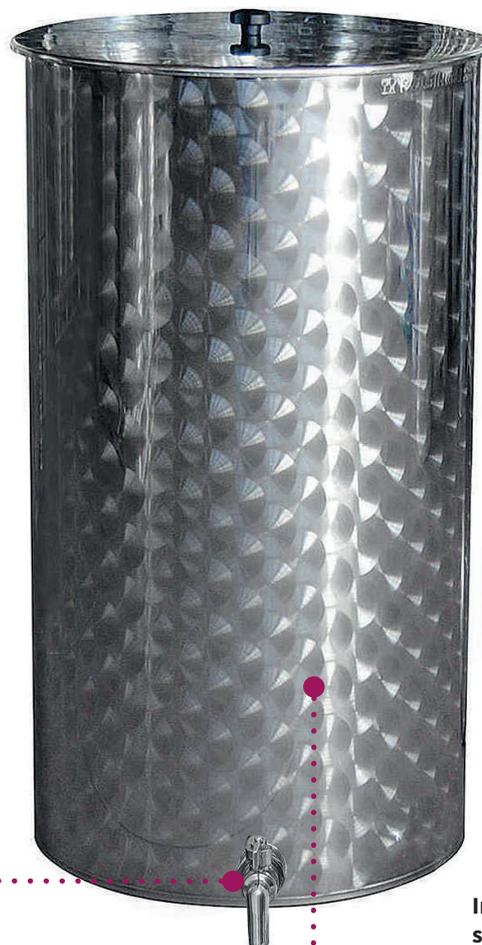
Galleggiante ad olio

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

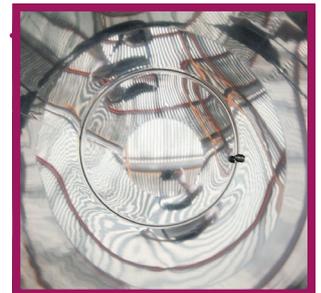
Rubinetto in ottone cromato dal 35 al 200 litri.



Rubinetto in acciaio inox dal 300 litri in su.



Interno serbatoio lucidato a specchio.



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

Stoccaggio

Serbatoi inox fondo piano

Galleggiante ad aria

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

Rubinetto in ottone cromato dal 35 al 200 litri.



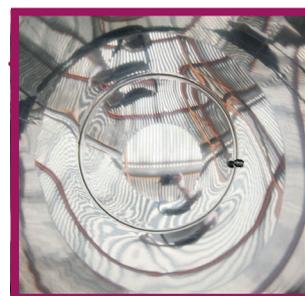
Rubinetto in acciaio inox dal 300 litri in su.



Pompa inox con manometro



Interno serbatoio lucidato a specchio.



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

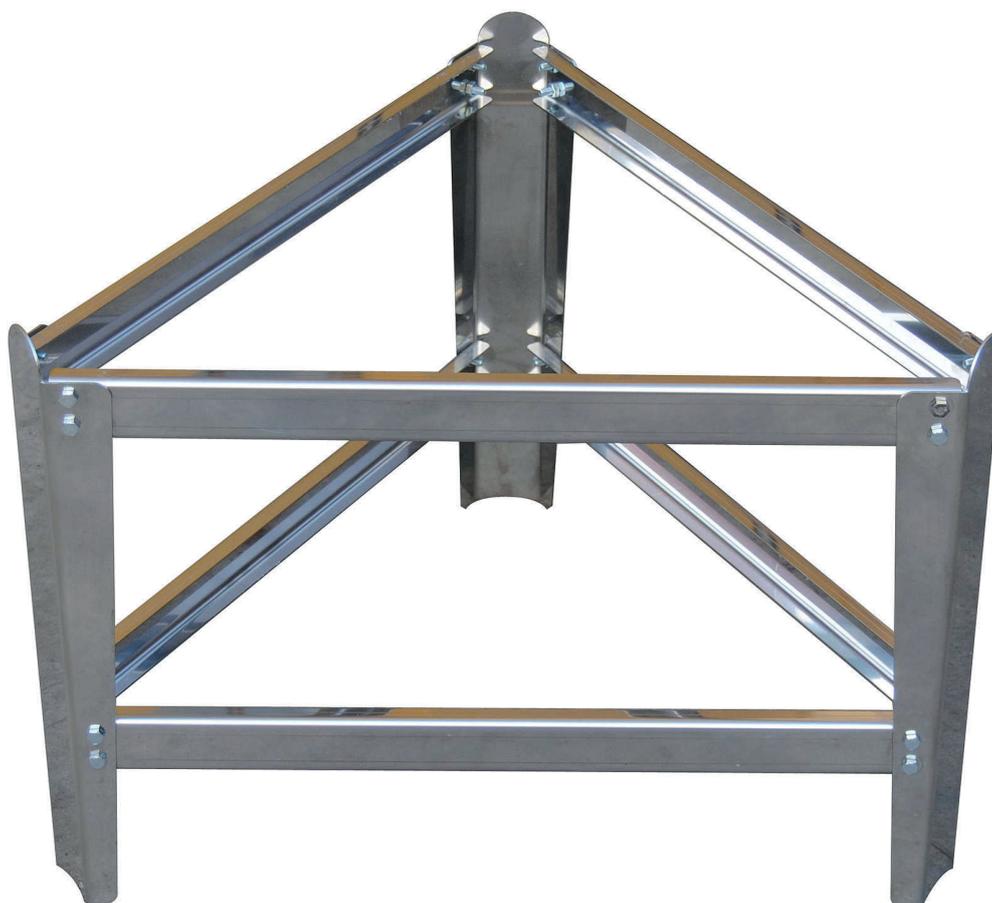
Codice	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
SIP0298	Serbatoio inox per vino ad aria 35 L	Ø 370 X 385h	3,84
SIP0202	Serbatoio inox per vino ad aria 50 L	Ø 370 X 495h	5,10
SIP0206	Serbatoio inox per vino ad aria 75 L	Ø 370 X 745h	6,00
SIP0197	Serbatoio inox per vino ad aria 100 L	Ø 455 X 680h	7,70
SIP0198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



Treppiedi inox

Progettato per garantire massima stabilità e resistenza, questo treppiedi in acciaio inox AISI 304 è la soluzione ideale per supportare serbatoi di varie dimensioni e capacità. Realizzato con tecnologia di taglio laser ad alta precisione, offre una struttura robusta e sicura, capace di resistere a condizioni ambientali estreme, quali umidità e corrosione, grazie alle eccellenti proprietà dell'acciaio inossidabile.

Il design accurato e ottimizzato del treppiedi garantisce non solo una distribuzione uniforme del peso del serbatoio, ma anche il montaggio rapido e una facile installazione.



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

Stoccaggio

Accessori per serbatoi inox fondo piano



Kit galleggianti ad aria

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



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

Galleggianti ad olio



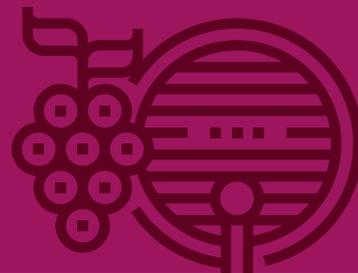
Codice	Descrizione	Ø mm	Peso (Kg)
SIR0194	Galleggiante ad olio serb. 35/50/75 L	360	0,60
SIR0195	Galleggiante ad olio serb. 100 L	445	0,90
SIR0196	Galleggiante ad olio serb. 150/200 L	520	1,20
SIR0197	Galleggiante ad olio serb. 300 L	620	1,95
SIR0198	Galleggiante ad olio serb. 400 L	693	2,45
SIR0306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

Coperchi parapolvere

Completi di pomello



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



Camere d'aria



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

Rubinetteria



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

Ricambi



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

Stoccaggio

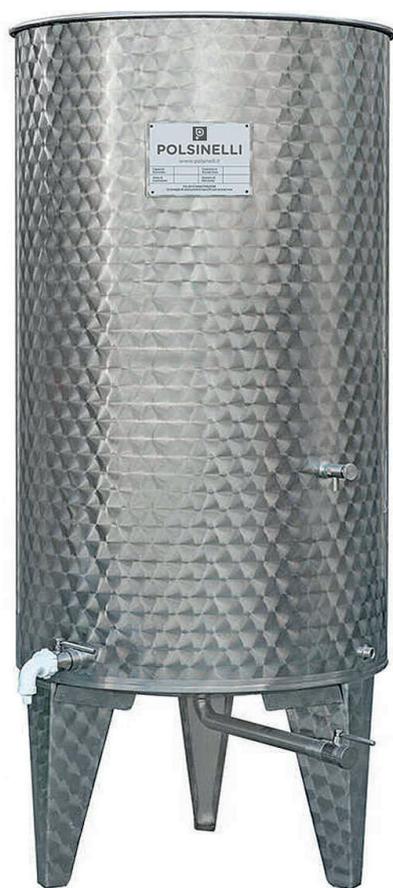
Serbatoi inox fondo conico 10°



300 L galleggiante ad aria

Il serbatoio in acciaio inox da 300 L con galleggiante ad aria e fondo conico 10° è la soluzione ideale per la fermentazione, la maturazione e lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.

Tutti i serbatoi hanno in dotazione: nr. 3 gambe inox, kit galleggiante ad aria, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera 1" x Eno30.



SIP0394



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.

SIP0395



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

SIP0536



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.
Fascia di raffredda-
mento h 500 mm.
Termometro e
pozzetto supplē-
mentare.

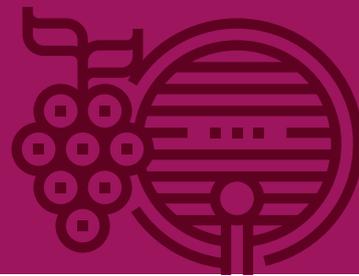
SIP0537



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.
Portella Ø 300 mm.
Fascia di raffredda-
mento h 500 mm.
Termometro e
pozzetto supplē-
mentare.

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

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione



300 L da stoccaggio



Il serbatoio in acciaio inox da 300 L con chiusino superiore Ø 400 mm e fondo conico 10° è la soluzione ideale per lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.

Tutti i serbatoi hanno in dotazione: nr. 3 gambe inox, chiusino superiore con valvola di sfiato, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera 1" x Eno30. Su richiesta possono essere dotati di predisposizione per impianto ad azoto.



SIP0388



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.

SIP0300



Completo di:
Portella circolare
Ø 300 mm.

SIP0534



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.
Fascia di raffredda-
mento h 500 mm.
Termometro e
pozzetto supple-
mentare.

SIP0535



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.
Portella Ø 300 mm.
Fascia di raffredda-
mento h 500 mm.
Termometro e
pozzetto supple-
mentare.

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

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

Stoccaggio

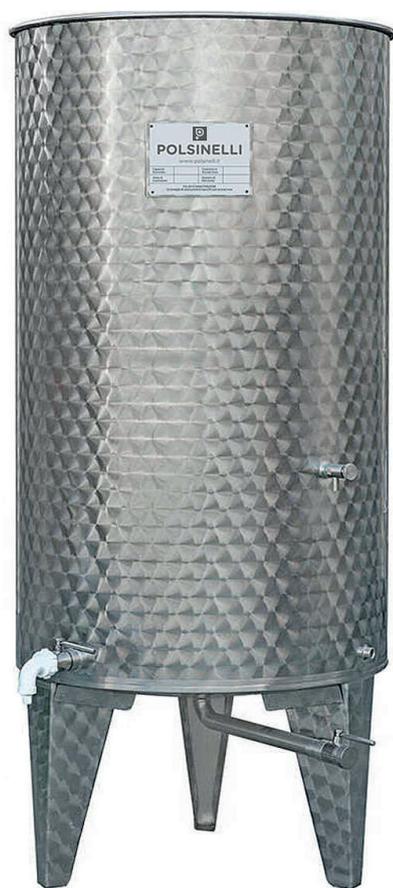
Serbatoi inox fondo conico 10°



500 L galleggiante ad aria

Il serbatoio in acciaio inox da 500 L con galleggiante ad aria e fondo conico 10° è la soluzione ideale per la fermentazione, la maturazione e lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.

Tutti i serbatoi hanno in dotazione: nr. 3 gambe inox, kit galleggiante ad aria, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera 1" x Eno30.



SIP0098



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.

SIP0396



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

SIP0263



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.
Fascia di raffred-
damento h 500 mm.
Termometro e
pozzetto suppl-
mentare.

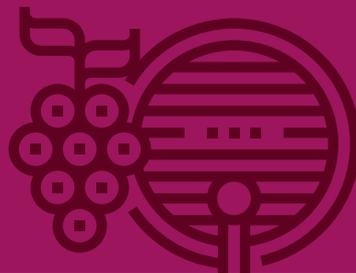
SIP0362



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.
Portella Ø 300 mm.
Fascia di raffred-
damento h 500 mm.
Termometro e
pozzetto suppl-
mentare.

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

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione



500 L da stoccaggio



Il serbatoio in acciaio inox da 500 L con chiusino superiore Ø 400 mm e fondo conico 10° è la soluzione ideale per lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.

Tutti i serbatoi hanno in dotazione: nr. 3 gambe inox, chiusino superiore con valvola di sfiato, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera 1" x Eno30. Su richiesta possono essere dotati di predisposizione per impianto ad azoto.



SIP0391



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.

SIP0392



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

SIP0524



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.
Fascia di raffredda-
mento h 500 mm.
Termometro e
pozzetto supplere-
mentare.

SIP0523



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.
Portella Ø 300 mm.
Fascia di raffredda-
mento h 500 mm.
Termometro e
pozzetto supplere-
mentare.

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

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

Stoccaggio

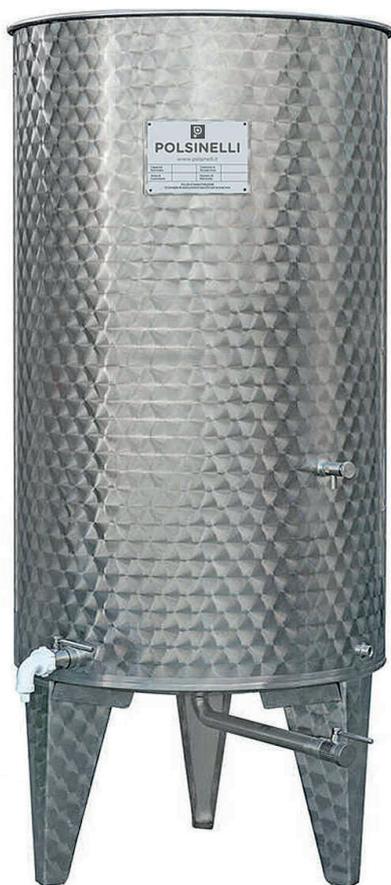
Serbatoi inox fondo conico 10°



1000 L galleggiante ad aria

Il serbatoio in acciaio inox da 1000 L con galleggiante ad aria e fondo conico 10° è la soluzione ideale per la fermentazione, la maturazione e lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.

Tutti i serbatoi hanno in dotazione: nr. 3 gambe inox, kit galleggiante ad aria, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera 1" x Eno30.

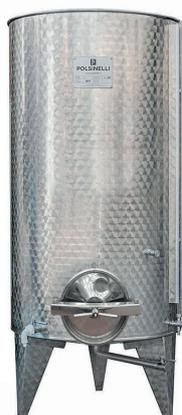


SIP0101



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.

SIP0102



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

SIP0525



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.
Fascia di raffredda-
mento h 500 mm.
Termometro e
pozzetto supple-
mentare.

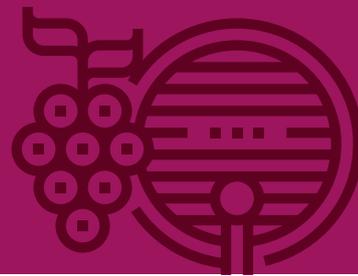
SIP0361



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.
Portella Ø 300 mm.
Fascia di raffredda-
mento h 500 mm.
Termometro e
pozzetto supple-
mentare

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

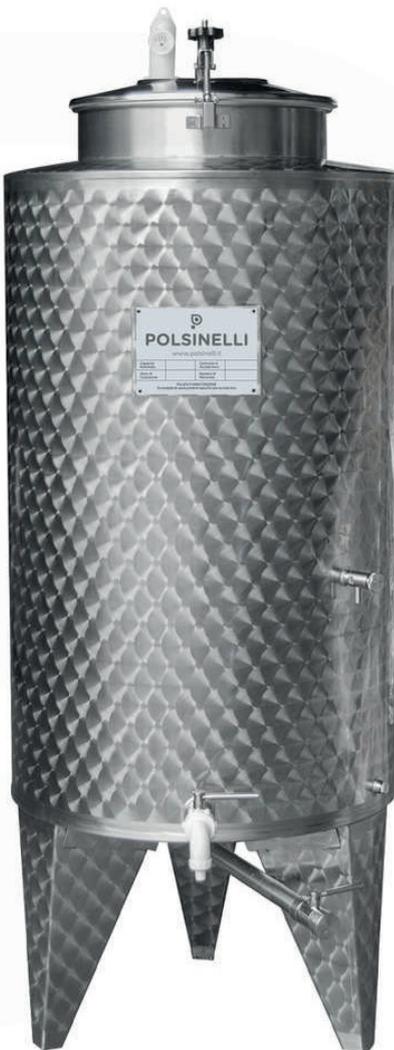
Legenda: ○ = optional ● = in dotazione



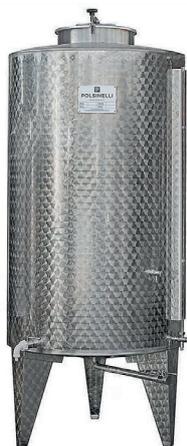
1000 L da stoccaggio

Il serbatoio in acciaio inox da 1000 L con chiusino superiore Ø 400 mm e fondo conico 10° è la soluzione ideale per lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.

Tutti i serbatoi hanno in dotazione: nr. 3 gambe inox, chiusino superiore con valvola di sfiato, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera 1" x Eno30. Su richiesta possono essere dotati di predisposizione per impianto ad azoto.



SIP0083



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.

SIP0086



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

SIP0093



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.
Fascia di raffredda-
mento h 500 mm.
Termometro e
pozzetto supple-
mentare.

SIP0087



Completo di:
Segnalivello con
protezione inox.
Portella Ø 300 mm.
Fascia di raffredda-
mento h 500 mm.
Termometro e
pozzetto supple-
mentare.

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

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

Stoccaggio

Serbatoi inox fondo conico 10°



1500 L galleggiante ad aria

Il serbatoio in acciaio inox da 1500 L con galleggiante ad aria e fondo conico 10° è la soluzione ideale per la fermentazione, la maturazione e lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.

Tutti i serbatoi hanno in dotazione: appoggia scala, segnalivello, nr. 3 gambe inox con piedini regolabili, kit galleggiante ad aria con braccio ed argano di sollevamento, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera DIN40 x GA50



SIP0107



Completo di:
portella Ø 300.

SIP0109



Completo di:
portella Ø 400.

SIP0421



Completo di:
portella
rettangolare.

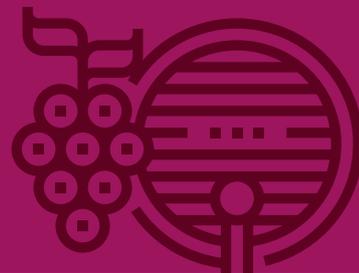
SIP0108



Completo di:
portella Ø 300
fascia di raffreddamento h750.

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

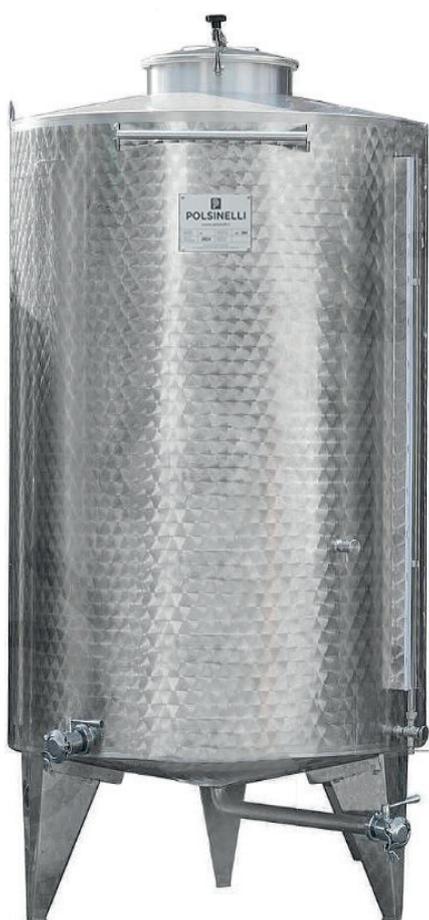
Legenda: ○ = optional ● = in dotazione



1500 L da stoccaggio

Il serbatoio in acciaio inox da 1500 L con chiusino superiore Ø 400 mm e fondo conico 10° è la soluzione ideale per lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.

Tutti i serbatoi hanno in dotazione: appoggia scala, segnalivello, nr. 3 gambe inox con piedini regolabili, chiusino superiore con valvola di sfiato, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera DIN40 X GA50. Su richiesta possono essere dotati di predisposizione per impianto ad azoto.

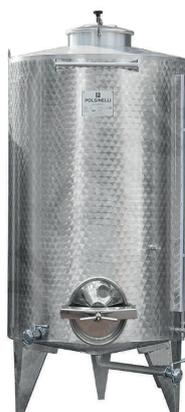


SIP0262



Completo di:
portella Ø 300.

SIP0324



Completo di:
portella Ø 400.

SIP0258



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

SIP0528



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

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

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

Stoccaggio

Serbatoi inox fondo conico 10°



2000 L galleggiante ad aria

Il serbatoio in acciaio inox da 2000 L con galleggiante ad aria e fondo conico 10° è la soluzione ideale per la fermentazione, la maturazione e lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.

Tutti i serbatoi hanno in dotazione: appoggia scala, segnalivello, nr. 3 gambe inox con piedini regolabili, kit galleggiante ad aria con braccio di sollevamento, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera DIN40 x GA50



SIP0113



Completo di:
portella Ø 300.

SIP0115



Completo di:
portella Ø 400.

SIP0497



Completo di:
fascia di raffreddamento h750.

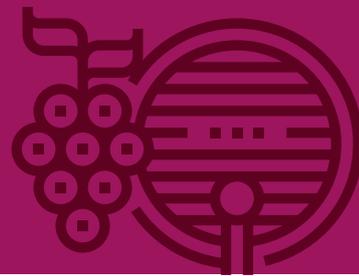
SIP0116



Completo di:
portella Ø 400
fascia di raffreddamento h750.

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

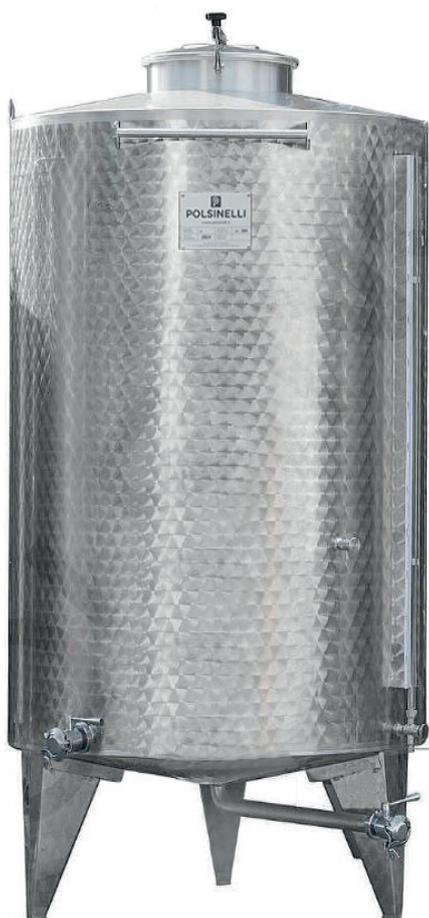
Legenda: ○ = optional ● = in dotazione



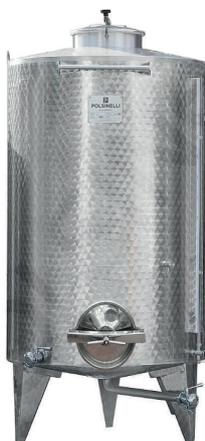
2000 L da stoccaggio

Il serbatoio in acciaio inox da 2000 L con chiusino superiore Ø 400 mm e fondo conico 10° è la soluzione ideale per lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.

Tutti i serbatoi hanno in dotazione: appoggia scala, segnalivello, nr. 3 gambe inox con piedini regolabili, chiusino superiore con valvola di sfiato, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera DIN40 x GA50. Su richiesta possono essere dotati di predisposizione per impianto ad azoto.



SIP0111



Completo di:
portella Ø 300.

SIP0089



Completo di:
portella Ø 400.

SIP0330



Completo di:
portella rettangolare
310x420.

SIP0068



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

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

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

Stoccaggio

Serbatoi inox fondo conico 10°



2500 L galleggiante ad aria

Il serbatoio in acciaio inox da 2500 L con galleggiante ad aria e fondo conico 10° è la soluzione ideale per la fermentazione, la maturazione e lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.

Tutti i serbatoi hanno in dotazione: appoggia scala, segnalivello, nr. 4 gambe inox con piedini regolabili, kit galleggiante ad aria con braccio di sollevamento, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera DIN40 x GA50.



SIP0118



Completo di:
portella Ø 400.

SIP0117



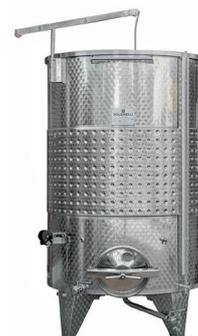
Completo di:
portella rettangolare
310 x 420.

SIP0540



Completo di:
portella ovale
320x455.

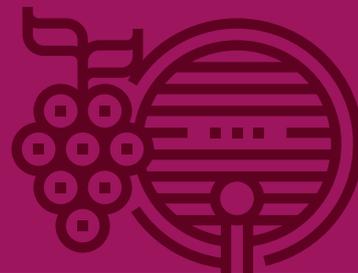
SIP0543



Completo di:
portella Ø 400
fascia di raffreddamento h750.

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

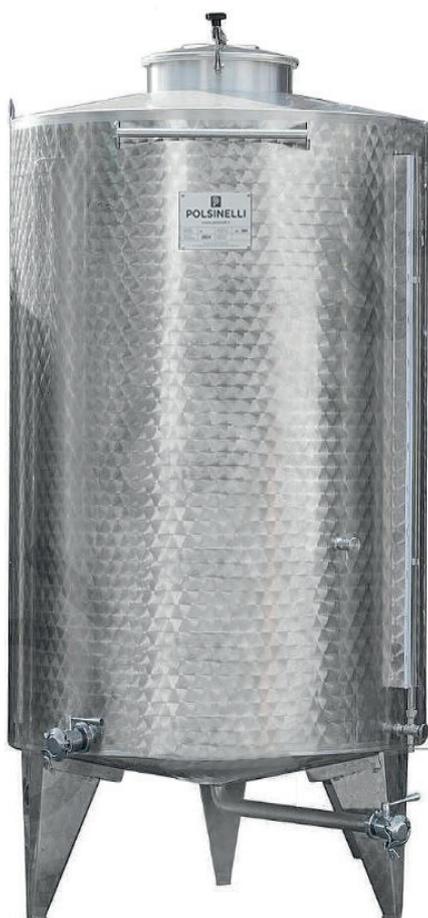
Legenda: ○ = optional ● = in dotazione



2500 L da stoccaggio

Il serbatoio in acciaio inox da 2500 L con chiusino superiore Ø 400 mm e fondo conico 10° è la soluzione ideale per lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.

Tutti i serbatoi hanno in dotazione: appoggia scala, segnalivello, nr. 4 gambe inox con piedini regolabili, chiusino superiore con valvola di sfiato, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera DIN40 x GA50. Su richiesta possono essere dotati di predisposizione per impianto ad azoto.



SIP0541



Completo di:
portella Ø 400.

SIP0544



Completo di:
portella rettangolare
310x420.

SIP0545



Completo di:
portella ovale
320x455.

SIP0240



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

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

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

Stoccaggio

Serbatoi inox fondo conico 10°



3000 L galleggiante ad aria

Il serbatoio in acciaio inox da 3000 L con galleggiante ad aria e fondo conico 10° è la soluzione ideale per la fermentazione, la maturazione e lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.

Tutti i serbatoi hanno in dotazione: appoggia scala, segnalivello, nr. 4 gambe inox con piedini regolabili, kit galleggiante ad aria con braccio di sollevamento, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera DIN40 x GA50



SIP0121



Completo di:
portella Ø 400.

SIP0546



Completo di:
portella rettangolare
310 x 420.

SIP0547



Completo di:
portella ovale
320x455.

SIP0122

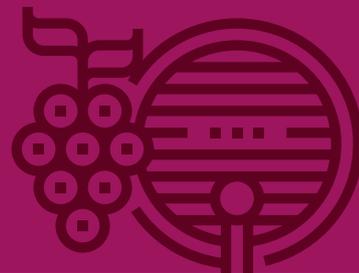


Completo di:
portella Ø 400
fascia di raffreddamento
h750.

Codice Serbatoio inox conico 10°

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

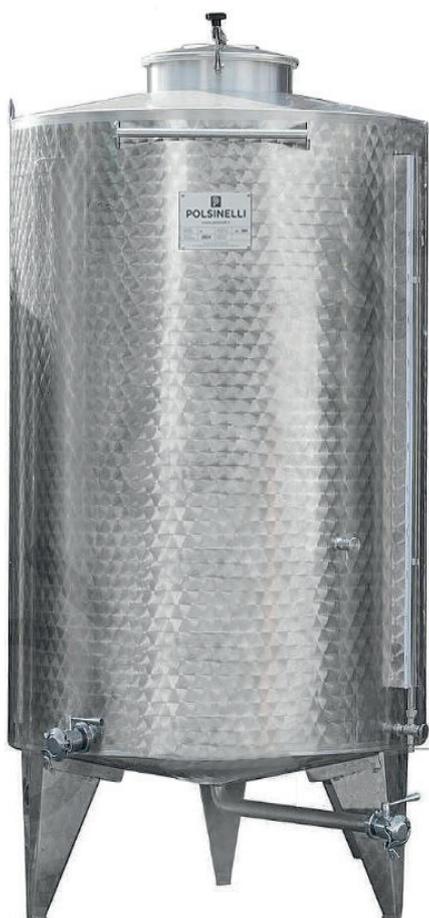
Legenda: ○ = optional ● = in dotazione



3000 L da stoccaggio

Il serbatoio in acciaio inox da 3000 L con chiusino superiore Ø 400 mm e fondo conico 10° è la soluzione ideale per lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.

Tutti i serbatoi hanno in dotazione: appoggia scala, segnalivello, nr. 4 gambe inox con piedini regolabili, chiusino superiore con valvola di sfiato, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera DIN40 x GA50 . Su richiesta possono essere dotati di predisposizione per impianto ad azoto.



SIP0262



Completo di:
portella Ø 400.

SIP0324



Completo di:
portella rettangolare 310x420.

SIP0549



Completo di:
portella ovale 320x455.

SIP0241



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

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

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

Stoccaggio

Serbatoi inox fondo conico 10°



5000 L galleggiante ad aria

Il serbatoio in acciaio inox da 5000 L con galleggiante ad aria e fondo conico 10° è la soluzione ideale per la fermentazione, la maturazione e lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.

Tutti i serbatoi hanno in dotazione: appoggia scala, segnalivello, nr. 4 gambe inox con piedini regolabili, kit galleggiante ad aria con braccio di sollevamento, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera DIN40 x GA50.



SIP0274



Completo di:
portella Ø 400.

SIP0550



Completo di:
portella rettangolare 310x420.

SIP0551



Completo di:
portella ovale 320x455.

SIP0273



Completo di:
portella Ø 400
fascia di raffreddamento h750.

Codice Serbatoio inox conico 10°

Nr. Gambe
Gambe mm
Cilindro mm
Fondo mm
Portella Ø 400
Portella Rett. 310 x 420
Portella ovale 320 x 455
Termometro
Fascia raff. h 500
Fascia raff. h 750

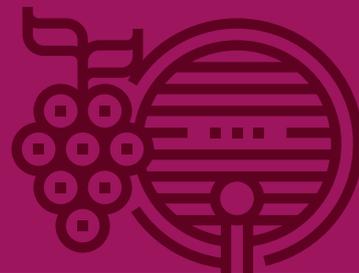
Dimensioni (mm)

Cilindro (mm)

Peso (Kg)

SIP0340	5000 L gall. aria	4	2	1,5	2	○	○	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	118,00
SIP0274	5000 L gall. aria P400	4	2	1,5	2	●	○	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	123,00
SIP0550	5000 L gall. aria PRett.310x420	4	2	1,5	2	○	●	○	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	125,00
SIP0551	5000 L gall. aria POvale 320x455	4	2	1,5	2	○	○	●	○	○	○	Ø 1600 x 3200h	2500h	126,00
SIP0273	5000 L gall. aria P400 Ref.750	4	2	1,5	2	●	○	○	●	○	●	Ø 1600 x 3200h	2500h	130,00

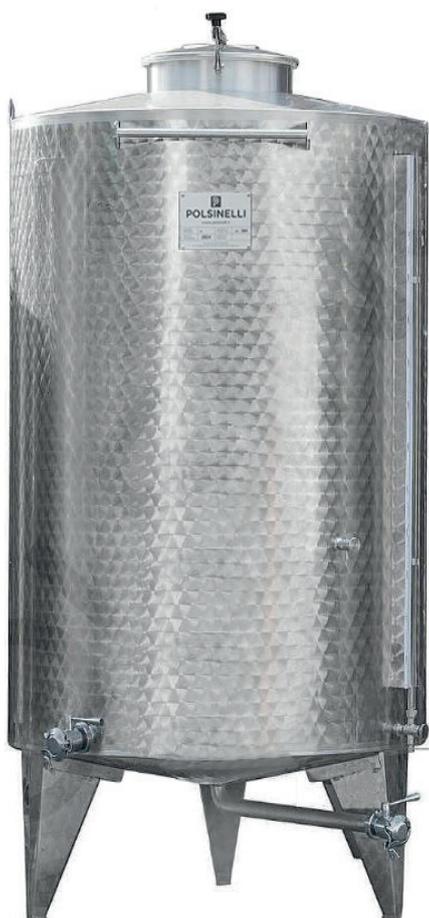
Legenda: ○ = optional ● = in dotazione



5000 L da stoccaggio

Il serbatoio in acciaio inox da 5000 L con chiusino superiore Ø 400 mm e fondo conico 10° è la soluzione ideale per lo stoccaggio di vino. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, consente di rispettare le qualità organolettiche del prodotto contenuto.

Tutti i serbatoi hanno in dotazione: appoggia scala, segnalivello, nr. 4 gambe inox con piedini regolabili, chiusino superiore con valvola di sfiato, preleva campioni, scarico parziale e totale con valvole inox a sfera DIN40 x GA50. Su richiesta possono essere dotati di predisposizione per impianto ad azoto.



SIP0552



Completo di:
portella Ø 400.

SIP0554



Completo di:
portella rettangolare 310x420.

SIP0555



Completo di:
portella ovale 320x455.

SIP0553



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

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

Legenda: ○ = optional ● = in dotazione

Accessori e ricambi

Serbatoi inox fondo conico 10°

Kit galleggianti ad aria



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

Valvole



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

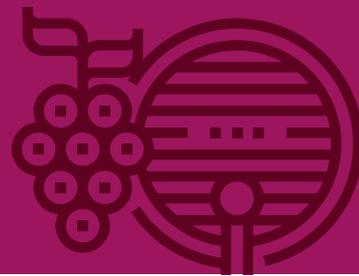
Ricambi



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

Stoccaggio

Serbatoi inox fondo conico 10°



Serbatoi conici palettizzabili

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



Valvola di sfiato a doppio effetto.



Scarico totale con valvola inox 1" x GA 40.



Base in acciaio inox per il trasporto tramite transpallet.



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

Stoccaggio

Serbatoi inox fondo conico 60°

Serbatoio inox 18/10 conico 60° galleggiante ad aria

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

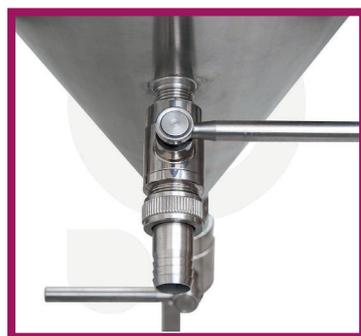
Interno serbatoio.



Scarico totale e parziale.



Valvola inox a sfera con portagomma Ø 20 mm.



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

Accessori e Ricambi per serbatoi inox fondo conico 60°



Kit piastra refrigerante



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

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

Kit galleggianti ad aria



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

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

Camere d'aria



Codice	Descrizione	Diametro (mm)	Peso (Kg)
SIR0030	Camera d'aria per serbatoio 50 L	350	0,08
SIR0031	Camera d'aria per serbatoio 75/100 L	400	0,09
SIR0033	Camera d'aria per serbatoio 150/200 L	500	0,10
SIR0035	Camera d'aria per serbatoio 300 L	600	0,12
SIR0037	Camera d'aria per serbatoio 500 L	700	0,14



Ricambi

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

Accessori

Pistola e ripiano raccogliogocce

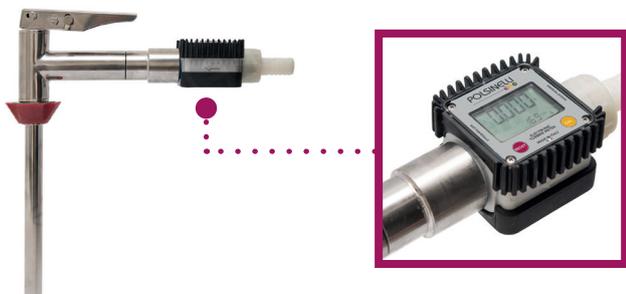


Pistola riempitrice inox

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



Pistola con contaltri digitale.



Ripiano raccogliogocce inox

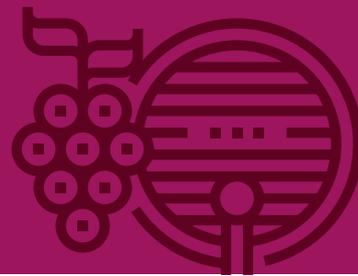
Ripiano raccogliogocce Inox con portapistole a 2 posti è un supporto necessario per il riempimento di bottiglie e dame in vetro o pet, dotato di griglia raccogliogocce estraibile. Alloggio per 2 Pistole riempitrici (non incluse) e piedini regolabili.



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

Refrigerazione

Chillers



Refrigeratori

Ad alta efficienza e resa frigorifera, ideali per completare impianti per la produzione di vino. Attraverso una serie di valvole può essere facilmente collegato a un quadro di controllo e ai serbatoi dotati di fascia refrigerante o piastra ad immersione.

Una volta in funzione sono in grado di mantenere il liquido alla temperatura desiderata.

Composti da diversi elementi: compressore, ventilatori, serbatoio per soluzione acqua/glicole e pompa elettrica per il circolo del liquido.



Crio 1000



Crio 2000/2500



Crio 3000



TAE 31



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

Refrigerazione

Piastre inox e polifasce



Piastre refrigeranti ad immersione

Piastra di condizionamento ad immersione per il controllo della temperatura di fermentazione da collegare ad impianti frigoriferi.

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

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



Polifasce di condizionamento in polipropilene

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



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

Refrigerazione

Quadri elettrici e valvole motorizzate



Quadro elettrico

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



Quadro in funzione



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

Valvola motorizzata 24V



Dotata di servocomando, la valvola motorizzata è dotata di connessioni GAS 3/4" a 2 vie 24V AC (Alimentazione a corrente alternata 24V - 50/60 Hz.).

Codice	Descrizione	Connessione	Peso (Kg)
IPP0283	Valvola motorizzata 2 vie	GAS 3/4" M	1,90

Sonda PT100 - 3 fili



Modello SN200009 consente di controllare una temperatura da 0° a 600° C con l'abbinamento ad un quadro di controllo. Cavo in vetrotex lunghezza 3 mt.

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

Botti in legno

Rovere



Serie 3 Stelle



Le botti in rovere 3 stelle sono contenitori in legno di capacità da 500 ml a 50 litri, costruiti per lo stoccaggio e l'invecchiamento vino e distillati. Si tratta di un prodotto tradizionale, oggi riportato in auge da cantine e produttori che hanno riscoperto le proprietà benefiche del legno e il suo impatto sul gusto finale della bevanda.

Per questo motivo, selezione dei legni e cura nella costruzione ricoprono un ruolo centrale nella realizzazione delle botti di rovere: i componenti semilavorati vengono sagomati e conseguentemente resi lisci per ottenere una superficie uniforme. Le doghe vengono poi affusolate per adattarsi meglio alla conformazione cilindrica della botte, mentre pre-tostatura e tostatura hanno lo scopo di donare ai componenti la forma definitiva.

Sono fornite di rubinetto, posizionabile orizzontalmente, capace di garantire al liquido l'assenza di luce e l'isolamento di cui ha bisogno per sviluppare al meglio le sue caratteristiche organolettiche e del supporto.

Botte e barrique

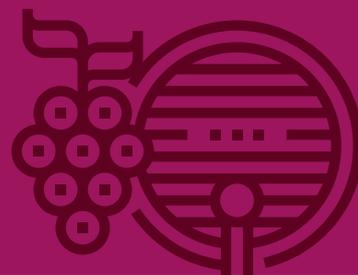
La botte da 50 L e la barrique da 225 L sono ideali per la conservazione del vino e distillati, vista la capacità dei tannini del legno di donare il caratteristico aroma e il colore al tuo prodotto.



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

Botti in legno

Rovere rigenerate



Rigenerate interno/esterno



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

Portella in legno su barrique 225 L



Portella in legno su botte 300 L



Portella inox su botte 500 L



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

Botti in legno Castagno



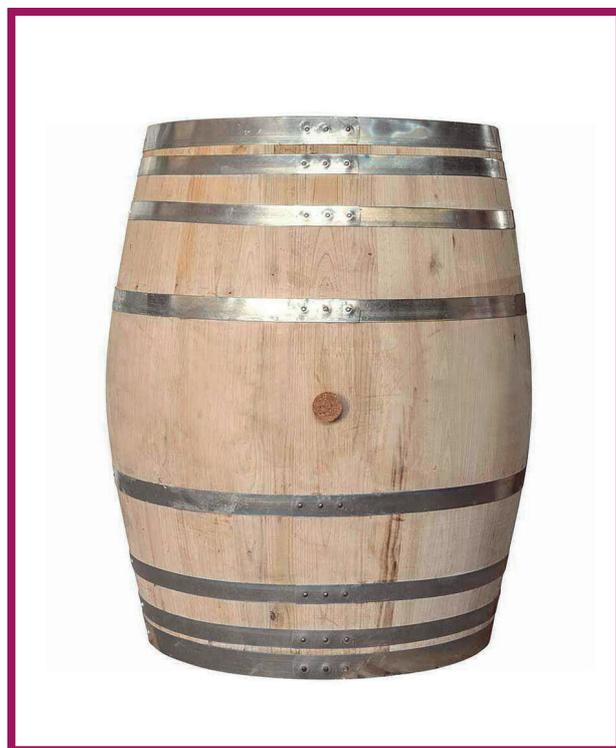
In legno di castagno



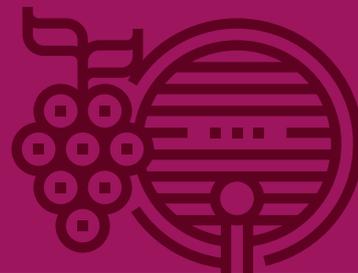
Le botti in castagno sono contenitori tradizionalmente utilizzati per l'affinamento di vini: questo legno, rivalorizzato negli ultimi anni per la costruzione di botti e barriques, è meno colorato del rovere, ricchissimo di tannino e capace di infondere profumi più minerali e meno speziati in molte tipologie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

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

Botte in castagno con portella



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



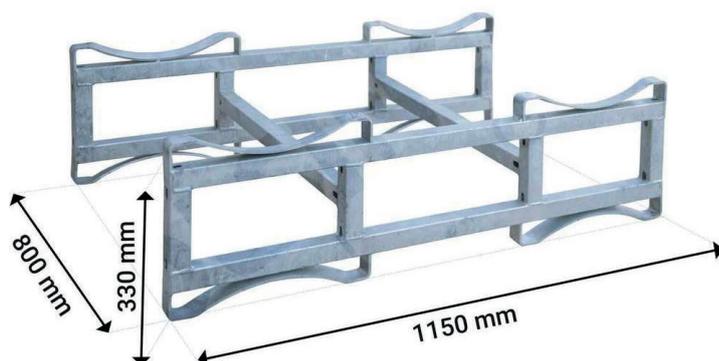
Porta barrique



Il supporto per barrique è indispensabile per l'organizzazione della nostra cantina.

La struttura in acciaio zincato a caldo è studiata in modo da essere sovrapponibile, fino a sostenere tre file di botti (1+2).

Stoccaggio, movimentazione e manutenzione delle botti risulteranno semplici e veloci.



Asta per battonage



Tappo in silicone a espansione



Tappo in silicone



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

Elettropompe

BE-M



Elettropompa autoadescante bisenso

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

BE-M 20



Interruttore bidirezionale



BE-M 25



BE-M 30



BE-M 40



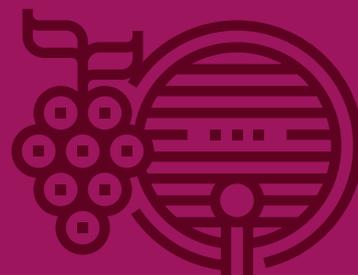
BE-M 50



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

Elettropompe

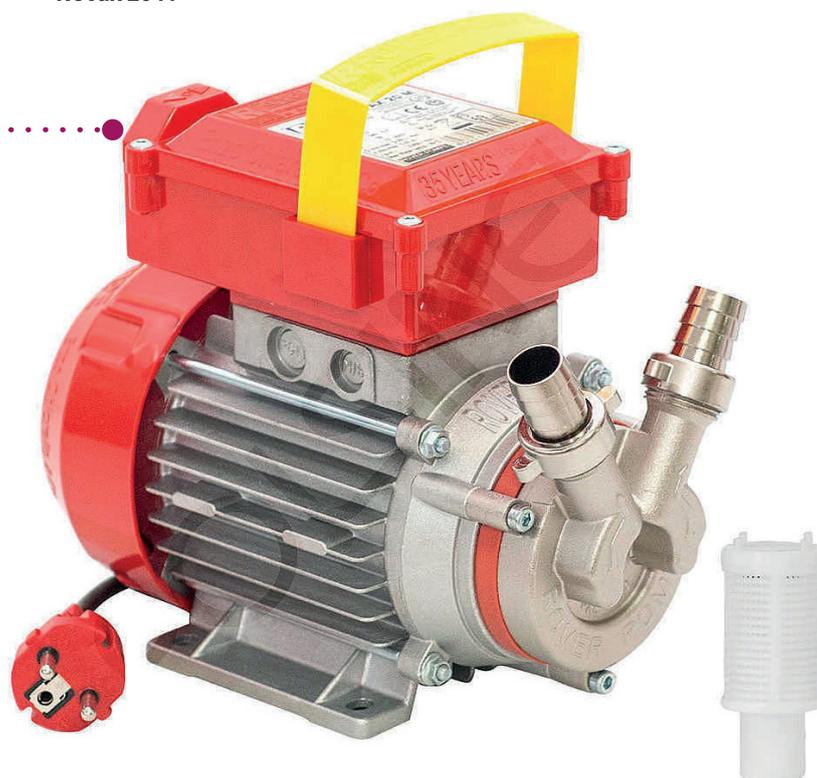
Novax



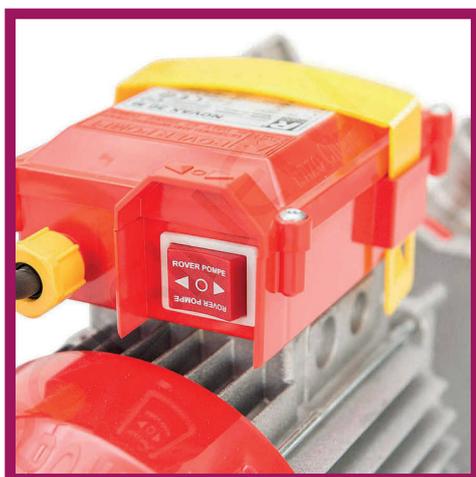
Elettropompa autoadescante bisenso

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

Novax 20 M



Interruttore bidirezionale



Novax 25 M



Novax 30 M



Novax 40 M



Novax 50 M



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

Elettropompe

Enos



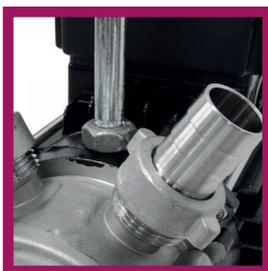
Elettropompa autoadescante bisenso

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

Interruttore bidirezionale



Portagomma Ø 20 mm



ENOS 20



ENOS 25



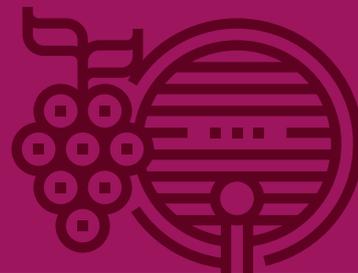
Maniglia



Portagomma Ø 25 mm



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



Girante flessibile

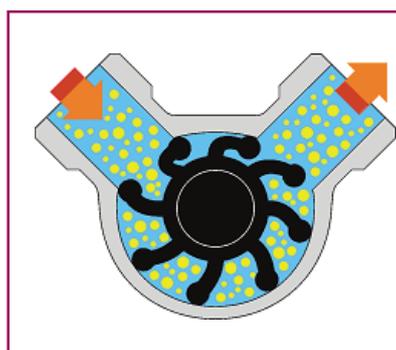
EP Mini 20

Elettropompa con corpo in acciaio inox e girante flessibile, ideale per il travaso di liquidi alimentari, fluidi delicati, viscosi, anche con corpi in sospensione.

Consigliata per chi lavora nel campo dell'enologia, oleario, ma anche della chimica, cosmetica e farmaceutica.

Girante stellare in CRca pace di aspirare fino a 6 mt di profondità. Il trasferimento è continuo e senza pulsazioni, in modo da rispettare le caratteristiche organolettiche del prodotto.

Autoadescante e reversibile (funziona in entrambi i sensi di rotazione, permettendo di far rifluire il liquido eventualmente in eccesso senza interventi manuali e facilitando lo svuotamento delle tubazioni alla fine del trasferimento).



Caratteristiche principali di funzionamento e benefici.

Le pale flessibili della girante si deformano e aspirano il liquido all'interno della pompa, trasferendolo in modo continuo alla bocca di uscita (**scarico**).

Questo principio combina pompaggio delicato ad elevata capacità autoadescante.

Girante CR



Interruttore bidirezionale



EP Midex 30



EP Minor 40



EP Senior 40



GR Minor 40



GR Major 60



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

Elettropompe Flexi



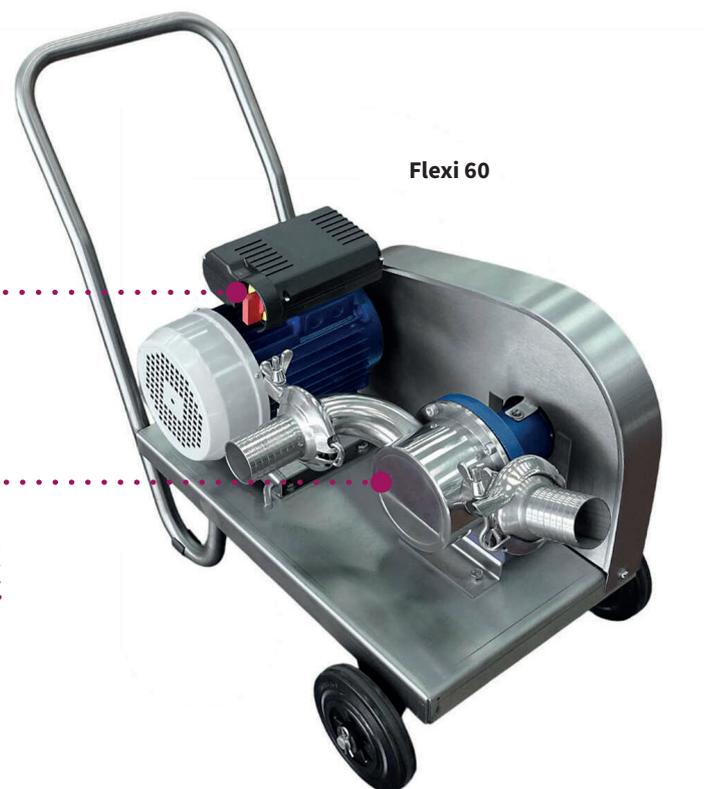
Girante flessibile

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

Interruttore bidirezionale



Girante flessibile in neoprene.



Flexi 60

Flexi 30



Flexi 40

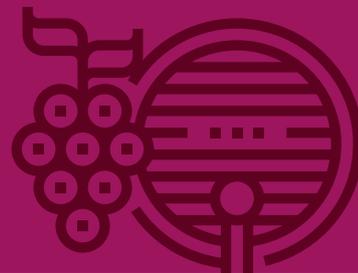


Flexi 50



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

Elettropompe Monovite



Rotore interno inox

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

Consigliata per chi lavora nel campo dell'enologia, per il travaso di vino e mosti di vino, è idonea al travaso di liquidi alimentari anche ad alta temperatura.

Il rotore in acciaio inox non intacca in nessun modo le proprietà organolettiche del prodotto trasportato, rispettando gli standard di alimentarietà del D.M. 21/03/73.

I modelli dotati di variatore o inverter permettono di controllare la portata flusso.

Manometro



P30 A.T.
220 V

P30 A.T. con variatore meccanico.
380 V



IN/OUT manicotto 1" GAS



P30 A.T. con inverter.
220 V



Manico inox



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

Filtri

Filtro a cartoni 20 x 20

Baby

Il filtro per vino **Baby** è costituito da una elettropompa ed un sistema filtrante a piastre in mopen tra le quali vanno inseriti i cartoni filtranti. Il sistema a strati pressati permette di ottenere ottimi livelli di purificazione preservando le caratteristiche organolettiche del vino. Pertanto è particolarmente apprezzato per filtraggi domestici e professionali come, per esempio, piccole e medie cantine vinicole.



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

Baby inox

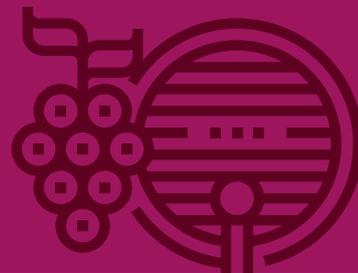
Sul filtro per vino **Baby inox** le piastre in mopen vanno a contatto con piastre in acciaio inox. Permette di ottenere ottimi livelli di purificazione delle bevande senza alterare le caratteristiche fondamentali del liquido travasato. Pertanto è particolarmente apprezzato per filtraggi domestici, ma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



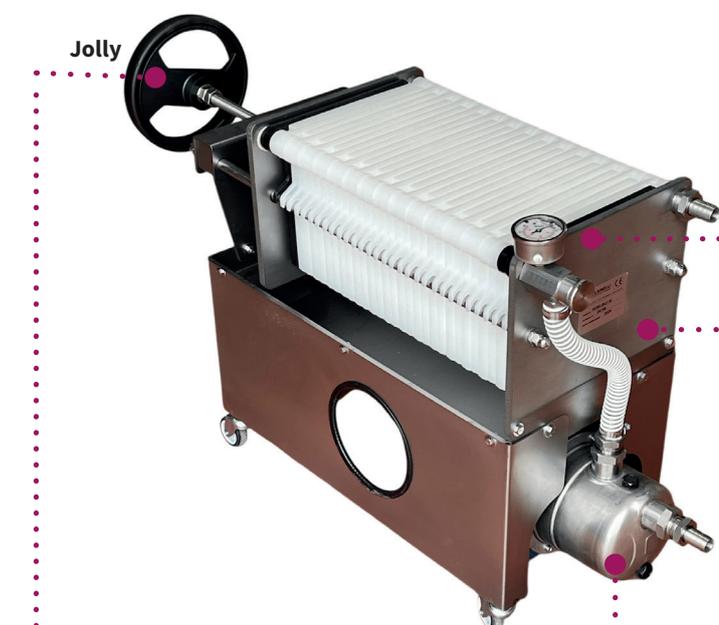
Codice	Descrizione	Nr. Piastre	Dimensioni piastre	Produzione	Portagomma	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
MFP0028	Baby 6 inox	6	cm 20 x 20	L/h 250	Ø 20	360 x 300 x 280h	17,00
MFP0026	Baby 12 inox	12	cm 20 x 20	L/h 500	Ø 20	460 x 300 x 280h	18,00
MFP0027	Baby 18 inox	18	cm 20 x 20	L/h 750	Ø 20	510 x 300 x 280h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

Filtri

Filtro a cartoni 20 x 20



Jolly



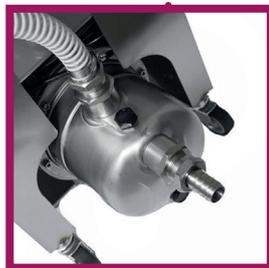
I filtri serie **Jolly** permettono di filtrare da 100 a 5000 litri/ora. Sono appositamente studiati per soddisfare le esigenze delle piccole e medie aziende e, costruiti in acciaio inox, sono pratici e sicuri. A seconda dei tipi di strati filtranti usati, essi consentono di sgrassare, brillantare e sterilizzare vini bianchi e rossi, spumanti, aceti, ecc.

Le piastre di supporto da 20 x 20 cm sono in plastica per alimenti o, a richiesta in NORIL, sterilizzabili a 120 °C. La macchina è montata su un carrello in acciaio inox AISI 304 provvisto di 4 ruote per spostare facilmente il filtro. Connessioni ent./usc. portagomma Ø 20 mm.

Volantino di serraggio



Elettropompa



Vista frontale



Manometro



Jolly 20



Jolly 20



Jolly 20



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

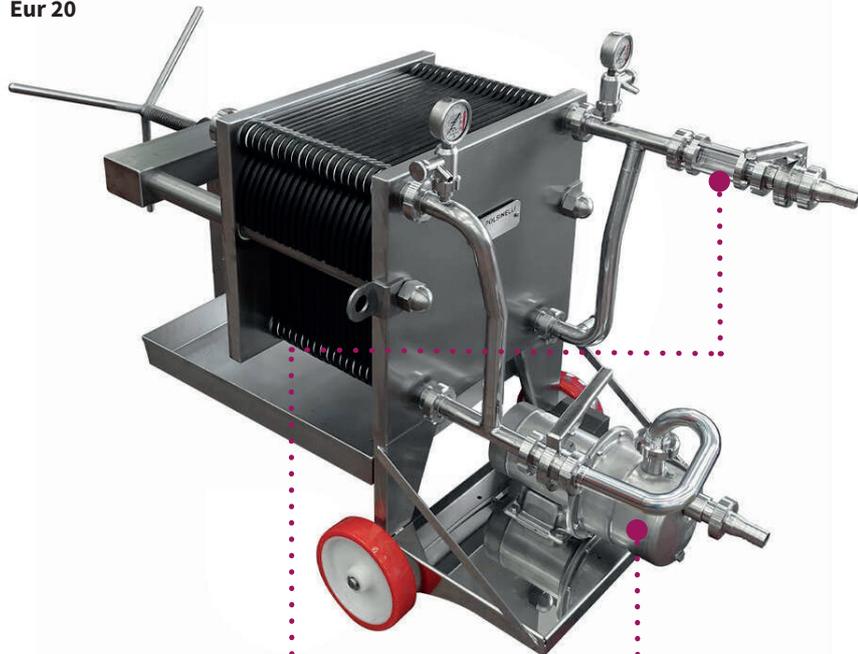
Filtri

Filtro a cartoni 40 x 40



Eur

Eur 20



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

E' dotato di piastre in Moplen da 40x40 cm, di valvole di regolazione in entrata e in uscita e di una specola visiva per monitorare il flusso del prodotto; la presenza di rubinetti per lo spurgo dell'aria e la possibilità di prelievo a campioni rendono il processo di filtrazione ancora più preciso e controllabile. La struttura del filtro a cartoni **Eur 40** è realizzata in acciaio inox di alta qualità, pensata per garantire massima resistenza: ciò riduce gli interventi di manutenzione, richiedendo solamente una normale pulizia.

Valvola con specola visiva



Elettropompa



Manometro



Eur 40



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



La costante ricerca dedicata alla **Serie CKP** ha reso possibile modifiche costruttive in grado di perfezionare alcune caratteristiche tecniche degli strati lasciando immutato l'elevato standard qualitativo.

L'utilizzo di nuove cellulose nobili e il sostanziale miglioramento apportato alla struttura del lato di ingresso - sempre marcato "CKP" - consentono maggiori rendimenti.

Disponibili in confezioni da 25 oppure 100 pezzi.

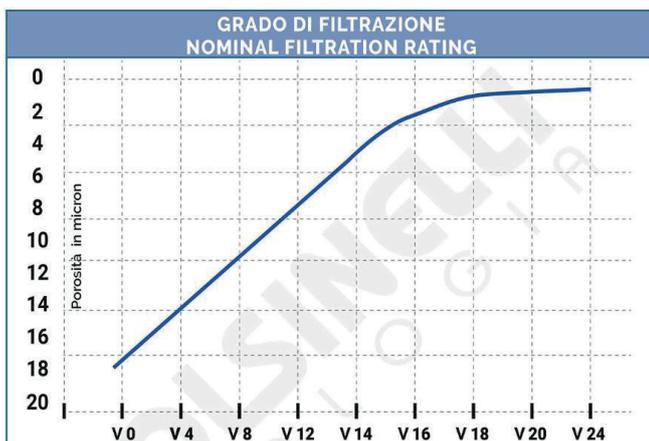


Cartoni filtranti 20 x 20

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

Cartoni filtranti 40 x 40

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



Filtri Housing



Housing da 10" 30" e 30" a 3 cartucce

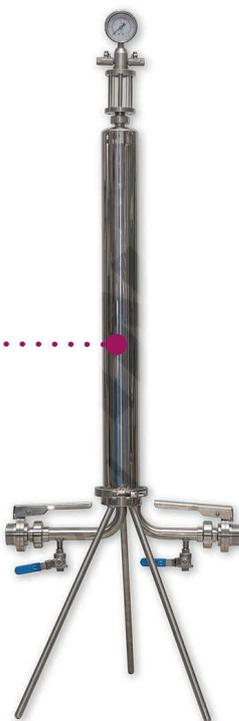
Housing 10"



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



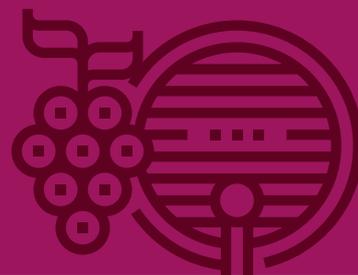
Housing 30"



Housing 30" a 3 cartucce



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



Cartucce per Housing

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

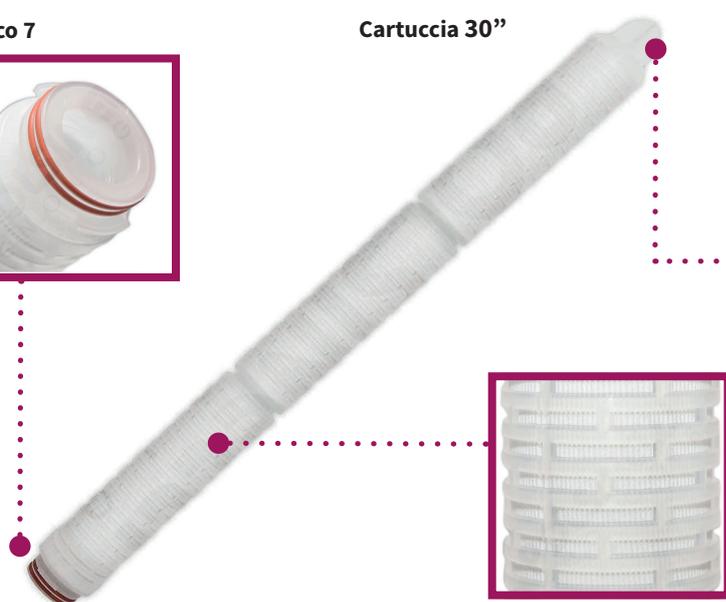


Cartuccia 10"

Attacco 7



Cartuccia 30"



Porta cartuccia 30"
Custodia inox per cartuccia da 30"



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

Riempitrici

Riempitrici a sifoni



Riempitrice 3 sifoni vaschetta in moplen

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



3 sifoni inox

Regolazione livello



Riempitrice 3 e 5 sifoni inox

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

5 sifoni inox



Vasca superiore



Supporto bottiglie



Blocco becchello

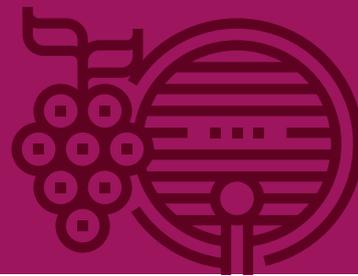


Aspirazione 1^a bott.



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

Riempitrici Enolmatic



Enolmatic è l'unica imbottigliatrice con caratteristiche e rendimento professionale di dimensioni contenute e di estrema facilità di impiego. L'imbottigliatrice **Enolmatic** è il supporto per i produttori che necessitano di un accessorio funzionale, compatto e di qualità professionale per imbottigliare vino. Nonostante le dimensioni contenute, garantisce performance elevate, con un ritmo di lavoro di 250 bottiglie all'ora.

Il recipiente da cui viene prelevato il liquido può essere posizionato fino a 4 metri più in basso rispetto a **Enolmatic**. Compatibile con bottiglie di vetro e plastica rigida, consente di regolare il livello di riempimento. Il funzionamento a depressione consente di travasare il liquido in maniera continua e naturale, preservandone il gusto e le caratteristiche organolettiche.

Regolatore per il vuoto.



Vaso di raccolta schiuma.



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

Ricambi e accessori

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



Riempitrici Enolmaster



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

Versione 4 Becchi



Versione 2 Becchi



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



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

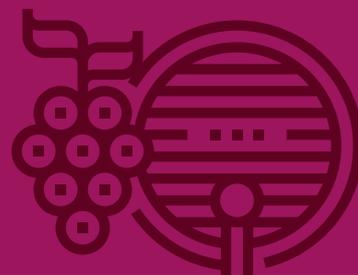
Ricambi e accessori

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

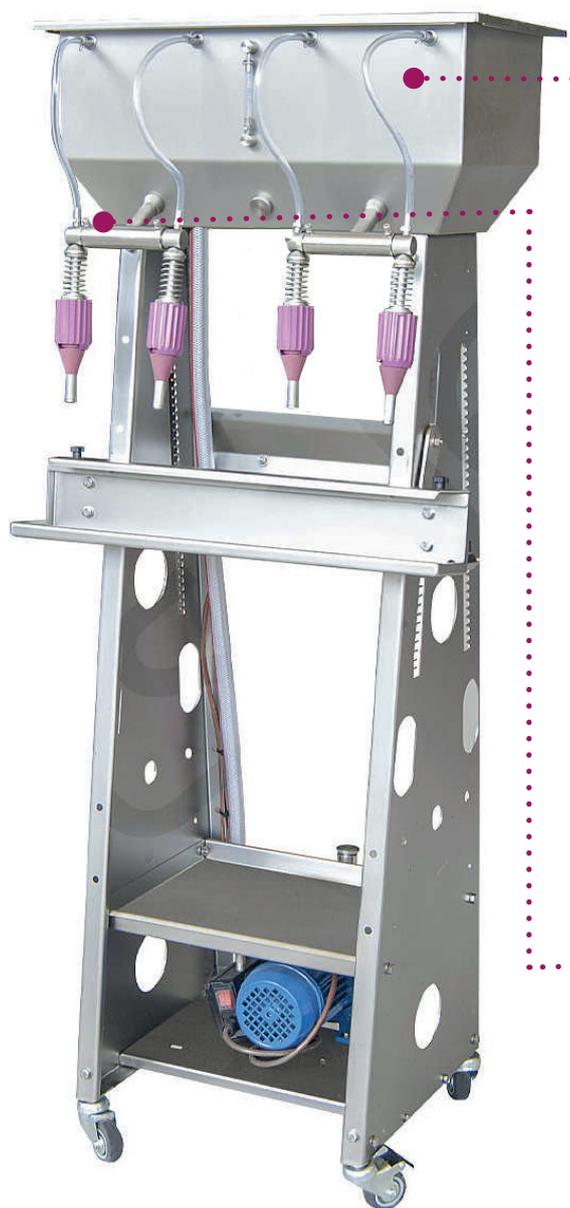


Riempitrici

CAD 4



Riempitrice inox a 4 becchi



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

Galleggiante



Vista posteriore



Valvola chiusura serbatoio



Quadro galleggiante elettrico



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

Riempitrici Comby 6



Riempitrice inox a 6 becchi



La **Comby 6** è un macchinario di alto livello, adatto per imbottigliare vini pregiati che richiedono una particolare cura durante questa fase della lavorazione.

Interamente realizzata in acciaio inox AISI 304, è dotata di ruote per facilitare gli spostamenti in cantina. Consente di imbottigliare fino a 600 litri in un'ora.

Su richiesta, Polsinelli può aggiungere alla riempitrice un filtro Housing da 10". Questo modello è dotato di sensore di sicurezza per monitorare il livello "troppo pieno" che comanda automaticamente l'accensione e lo spegnimento dell'elettropompa.



Interruttore sicurezza



Inserimento bottiglia

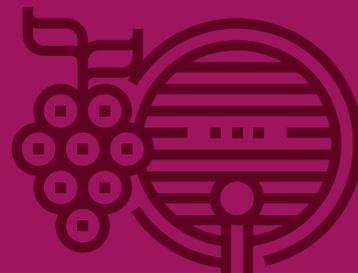


Vasca di riempimento



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

Riempitrici Isobariche



Serie ISO

ISO 2V



Riempitrici isobariche adatte al riempimento di bottiglie di tutti i formati. Realizzate in acciaio inox AISI 304 ricavato da unica piastra tagliata al laser, dotate di sollevamento automatico della bottiglia tramite pistone pneumatico.

Formati bottiglia a cambio rapido per lavorare bottiglie di diverse forme e dimensioni riducendo al minimo i tempi produzione.

Adatte al riempimento di liquidi alimentari contenenti CO₂ come: VINO, BIRRA, SIDRO, ecc., riducendo al minimo le problematiche causate dalla schiuma e dall'ossidazione.

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

ISO 3M



ISO 4V



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

Riempitrici Isobariche



Monoblocco Compact 7.1



la riempitrice Compact 7.1 è una macchina elettropneumatica isobarica per riempimento dei prodotti carbonati in autoclave con l'entrata e l'uscita sullo stesso lato quindi utilizzabile anche da una sola persona.

La valvola innovativa superveloce effettua diversi cicli di prevazione, riempimento isobarico a velo, sgasatura ad impulsi, tutto programmabile, inoltre la macchina è completa di tutti gli accessori traino, rinvio e uno schiumino per limitare l'incremento di ossigeno.

La Compact 7.1 è completa di protezioni antinfortunistiche in acciaio AISI 304 lucidate a specchio con finitura BA in accordanza con le norme CE. È dotata di ampi sportelli in vetro a chiusura ermetica che permettono l'ispezione e la pulizia interna. I pochi componenti non inox della macchina subiscono un trattamento di verniciatura epossidica.

Accessori inclusi:

- Torretta tappante realizzata in versione IES.
- Regolazione elettrica in altezza riempitrice.
- Dispositivo con n. 7 false bottiglie, per apertura in automatico delle valvole.
- Supplemento per protezioni antinfortunistiche in vetro anziché lexan.
- Doccetta per il lavaggio contenitore dopo schiumatura e tappatura.



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

Riempitrici

Riempitrice tappatrice automatica



Monoblocco PRO 6



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



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

Tappatrici

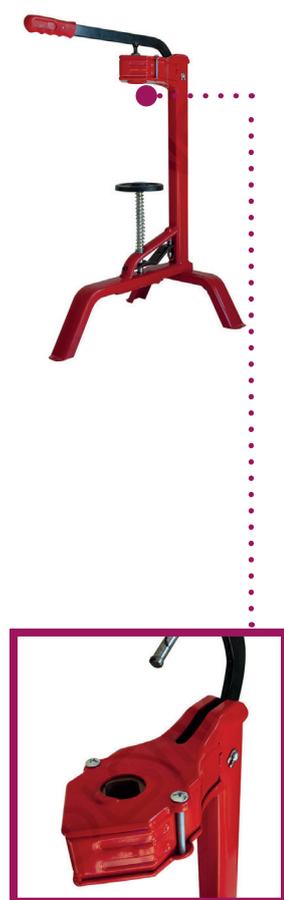
Tappo raso



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

Tutti i modelli sono dotati di regolazione del livello d'inserimento del tappo.

Mini



TF68 Mondial



Magnum



Zeus



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

Tappatrici

Tappo sughero, sintetico e corona



Starcap



Cono inserimento tappo raso



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



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

Tappatrici Semiautomatica tappi in sughero

P450 con Carrello



La tappatrice **P450** semiautomatica per tappi in sughero è un prodotto di qualità professionale progettato per facilitare e ottimizzare le fasi di tappatura delle bottiglie. Fabbricato in acciaio inox AISI 304, questo modello assicura una perfetta stabilità chimica e un rispetto ottimale delle qualità organolettiche dei liquidi alimentari processati. Integra blocchetti inox e funziona tramite l'allacciamento a corrente da 220V oppure da 380V (su richiesta).

E' compatibile con tappi di sughero, agglomerati o sintetici e si adatta alla perfezione ai bisogni dei professionisti del settore vinicolo. Disponibile anche la versione con iniezione di azoto. Tempo di tappatura: 1,8 secondi.

Interno tramoggia



Protezione in plexiglass



Pistone inserimento tappo



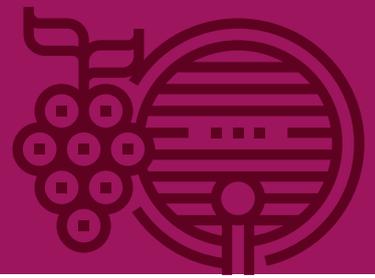
Posizionamento bottiglia



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

Tappatrici da banco

Per tappi a corona



ECO



RUOTA



La tappatrice per tappi a corona **Eco** è lo strumento giusto per uso domestico.

La tappatrice a **Ruota** per applicare il tappo a corona necessita di una rotazione della manopola.

La tappatrice **Circe** è una tappatrice professionale in acciaio smaltato, mentre la **Ulisse** è realizzata in acciaio inox. Sono tutte dotate di campana da 26 e 29 mm.

CIRCE



ULISSE



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

Tappatrici pneumatiche

Per tappi corona

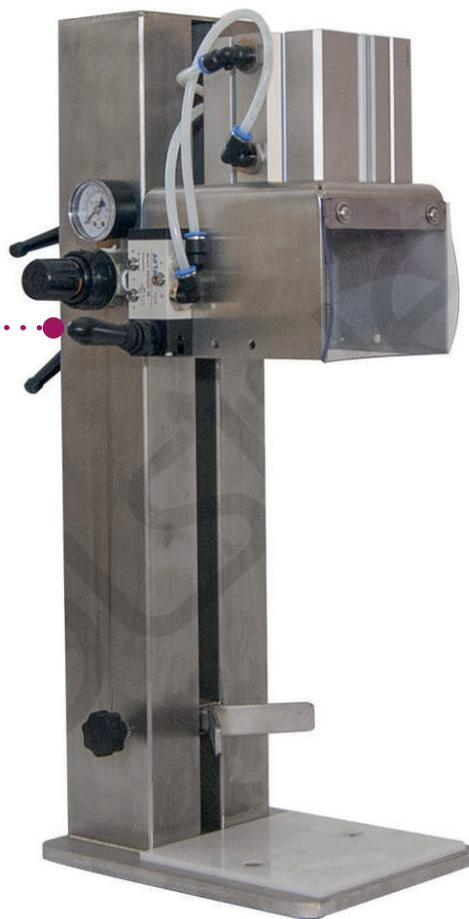


Mirko



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

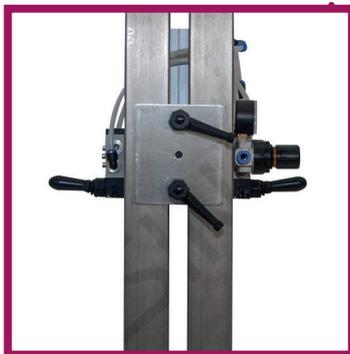
Mirko Inox



Alloggiamento bottiglia

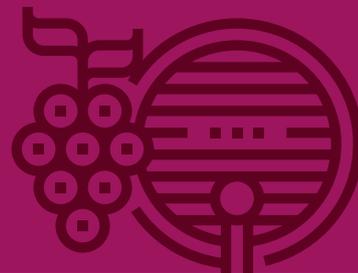


Regolazione altezza campana



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

Etichettatrici Manuale inox



ETI 05



Perfetta per le piccole aziende e per i privati che hanno necessità di imbottigliare in autonomia, con un macchinario di piccole dimensioni, dal costo contenuto ma dall'alta produttività.

È adatta a bottiglie cilindriche di diametro compreso tra i 45 e i 120 millimetri, e di altezza fra i 50 e i 450. Il funzionamento manuale non prevede l'uso di energia elettrica. Disponibile il modello con timbratore di lotto.

Regolatore distanza controetichetta



Timbratore di lotto



Timbratore posizionato sulla ETI 05

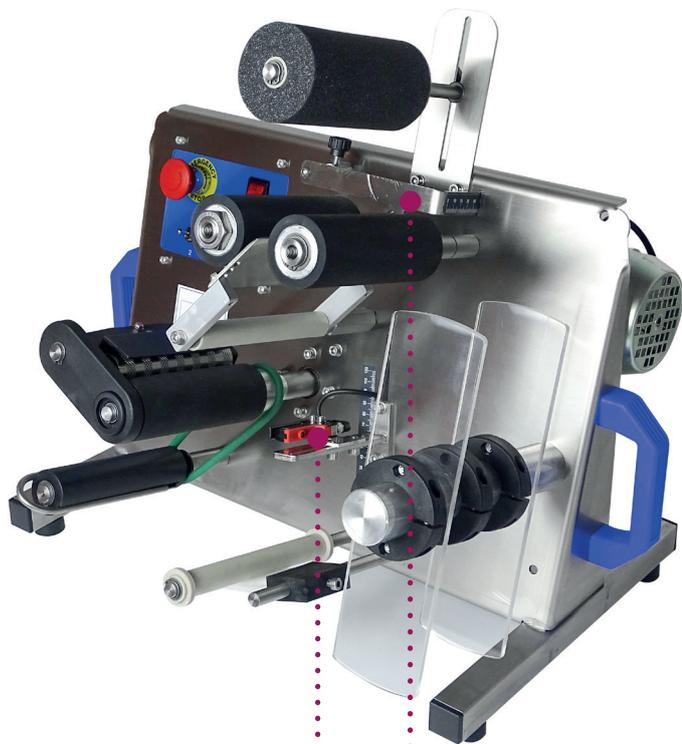


Codice	Descrizione	Caratteristiche	Produzione	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
IPP0068	ETI 05	Ø btg 45/120 mm	500 btg/h	570 x 500 x 360h	18,00
IPP0070	ETI 05 con timbratore di lotto	Ø btg 45/120 mm	400 btg/h	570 x 500 x 360h	19,00
IPP0277	Timbratore di lotto	area stampa mm 45x20	400 btg/h	100 x 100 x 150h	1,00

Etichettatrici Semiautomatica inox



ETI 09

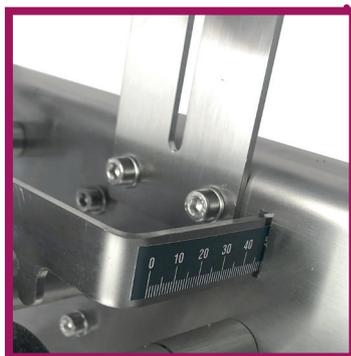


La **ETI 09** è un'etichettatrice da banco a stazione singola, ideale per chi cerca una soluzione compatta, efficiente e funzionale. Progettata per l'applicazione di etichette autoadesive su bottiglie e vasetti di formato cilindrico con risultati precisi e professionali, questa macchina consente di lavorare con contenitori sia in vetro che plastica, purchè in grado di sopportare, senza deformarsi, la pressione esercitata dal rullo superiore di trascinamento realizzato in spugna di gomma, che ad ogni modo esercita una forza trascurabile.

La **ETI 09** permette di applicare sia l'etichetta che la controetichetta in un unico ciclo, se disposte alternatamente sulla stessa bobina. La struttura è interamente realizzata in acciaio inox e offre un design solido e affidabile, conforme alle normative di sicurezza CE. Il funzionamento è gestito tramite un quadro di comando con scheda elettronica a microprocessore che semplifica le operazioni di configurazione e utilizzo.

La **ETI 09** opera in modalità semiautomatica tramite azionamento a pedale e richiede l'intervento dell'operatore per caricare il contenitore da etichettare e scaricare quello già etichettato. Le sue dimensioni compatte e la semplicità d'uso la rendono particolarmente adatta a piccole produzioni artigianali o aziendali, garantendo efficienza e praticità in ogni fase del lavoro.

Regolazione altezza etichetta



Regolazione distanza

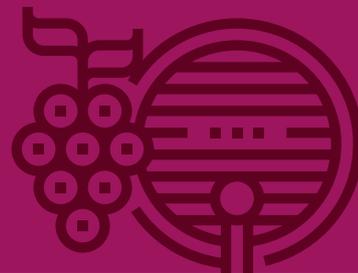


Pronta all'uso



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

Etichettatrici Semiautomatica inox



ETI 10



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

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

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

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

La macchina è in linea con le normative di sicurezza CE.

Regolazione altezza etichetta



Regolazione distanza



Pronta all'uso

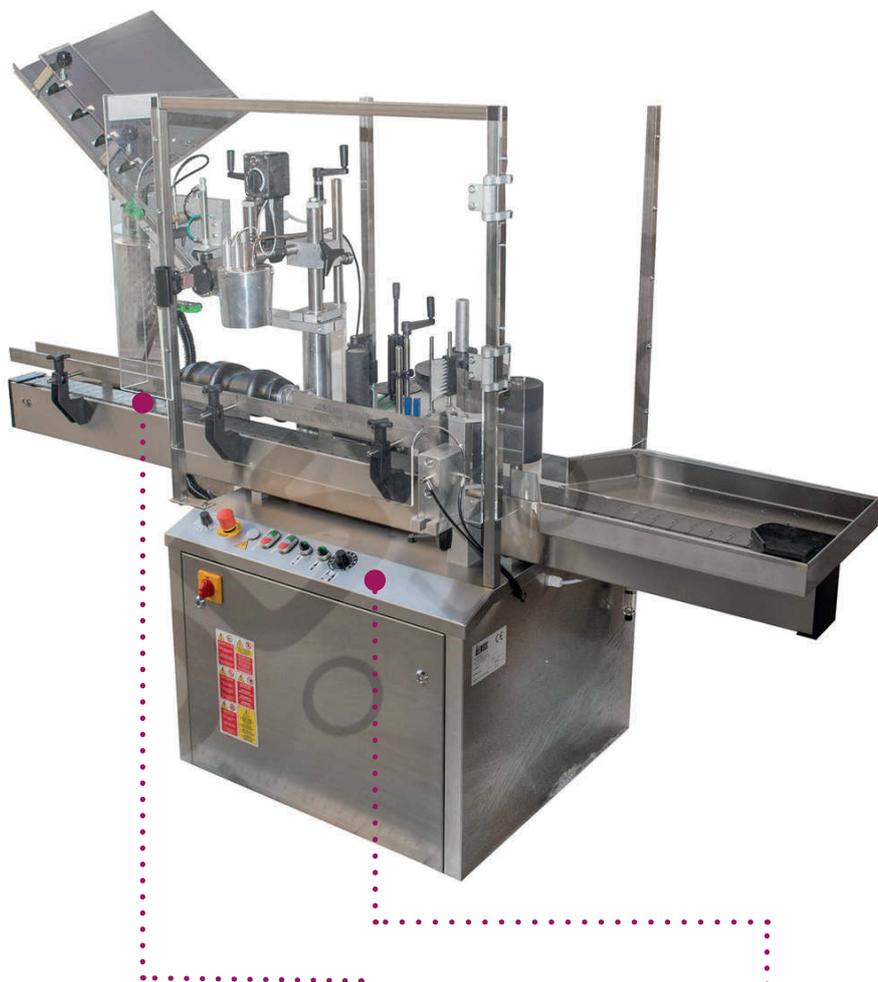


Codice	Descrizione	Alimentazione	Produzione	Dimensioni etichetta (mm)	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
IPP0066	ETI 10	220V-50Hz-0,2 kW	700 btg/h	max 280 x 140h	550 x 400 x 500h	40,00
IPP0301	ETI 10 con marcatore termico	220V-50Hz-0,2 kW	700 btg/h	max 280 x 140h	550 x 400 x 500h	40,00

Etichettatrici Automatica



ETI PRO PVC



L'etichettatrice **ETI PRO** per bottiglia tonda è un macchinario in grado di applicare etichette e contro etichette autoadesive sullo stesso rotolo o su rotoli separati e fascette girocollo. Il modello **ETI PRO PVC** permette di applicare capsule in PVC.

Entrambe le versioni possono supportare una tecnica di stampa a caldo, procedimento che, tramite il deposito di lamine sul prodotto, permette di ottenere una qualità del colore vivida e netta.

Un sistema di sicurezza permette la rilevazione dell'eventuale presenza del tappo, assicurando costantemente la massima efficienza.

Sistema di regolazione



Nastro scorrimento bottiglie



Quadro comandi

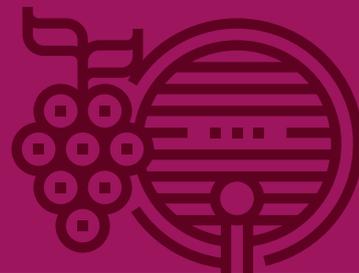


ETI PRO



Codice	Descrizione	Rendimento btg/h	Alimentazione potenza	Pressione aria	Dimensioni (mm)	Peso (Kg)
IPP0287	ETI PRO	1800 c/test. termica - 1200 c/rullatore	380V - 50 hz - 1,5 kW	6 bar	2240 x 1100 x 1700h	300,00
IPP0075	ETI PRO PVC	1800 c/test. termica - 1200 c/rullatore	380V - 50 hz - 1,5 kW	6 bar	2240 x 1100 x 1700h	300,00

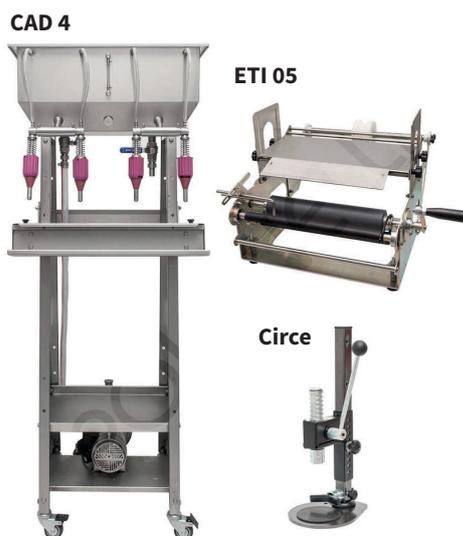
Kit imbottigliamento



Il kit imbottigliamento sono i set di Polinelli pensati per completare la produzione e imbottigliare con facilità vino, birra, olio e liquidi alimentari, grazie all'aiuto della migliore tecnologia per produttori amatoriali e aziende.

Si tratta di kit per l'imbottigliamento composto da tre elementi: riempitrice, tappatrice ed etichettatrice che assistono l'utente nelle diverse fasi dell'imbottigliamento. Versioni disponibili 200, 400, 600 o 1000 btg/ora.

Kit 200 pz/h



Kit 400 pz/h



Kit 600 pz/h



Kit 1000 pz/h



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



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