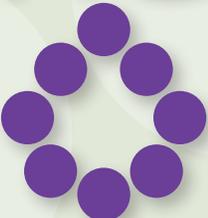


# Katalog Catalog Catalogo 2023



# inderst



## fruit & wine

### Allgemeine Geschäfts- und Lieferbedingungen

1. Preisänderungen vorbehalten
2. Fracht: ab Marling (EXW) oder laut Vereinbarung
3. Das Transportrisiko liegt in jedem Fall beim Käufer, auch bei Lieferung frei Haus
4. Transportschäden müssen sofort dem Transporteur mitgeteilt und auf allen Transportdokumenten vermerkt werden
5. Reklamationen müssen schriftlich innerhalb von 8 Tagen nach Warenerhalt mitgeteilt werden und verschieben in keinem Fall das Zahlungsziel
6. Sämtliche Angaben sind unverbindlich
7. Ware bleibt unser Eigentum bis zur vollständigen Bezahlung
8. Zahlungsspesen gehen zu Lasten des Kunden
9. Als Gerichtsort ist Bozen festgesetzt und akzeptiert

Die kompletten Allgemeinen Geschäfts- und Lieferbedingungen der Firma Inderst GmbH finden Sie unter <https://www.inderst.it/de/info/lieferbedingungen>

### General sales conditions

1. Prices are subject to changes
2. Freight: EXW Marling or according to agreement
3. Transportation risks shall be worn by the buyer, even for delivery free domicile
4. Transport damages must be reported immediately to the carrier and indicated on all the shipping document and confirmed by the driver.
5. All claims shall be made in writing within 8 days after the arrival of the Product at the Buyer's warehouse
6. All information are non-binding
7. The goods supplied remain our property until full payment
8. Payment charges are borne by the customer
9. As jurisdiction court the regional capital of Bolzano is established and accepted

The complete general sales conditions of Inderst GmbH can be found under <https://www.inderst.it/de/info/lieferbedingungen>

### Condizioni generali di contratto e di fornitura

1. Ci riserviamo di modificare i prezzi senza preavviso
2. Trasporto: f.co partenza Marleno (EXW) o secondo accordi particolari
3. La merce viaggia a rischio e pericolo del committente, anche se consegnata in porto franco
4. Reclami per mancanza di merce o danni devono essere fatti al trasportatore al momento della consegna della merce, annotati sul documento di trasporto e controfirmati dal vettore
5. Reclami devono essere fatti per iscritto entro 8 giorni dell'ricevimento della merce.
6. Tutti i dati sono indicativi e senza impegno
7. La merce rimane di ns. proprietà fino a pagamento avvenuto
8. Spese di pagamento a carico del cliente
9. Per eventuali controversie fra le parti è stabilito e accettato il tribunale o foro di Bolzano come tribunale competente

Le condizioni generali di contratto e di fornitura della ditta Inderst Srl troverete sotto <https://www.inderst.it/it/info/condizioni-di-vendita>

<a href="#">Abbeermaschinen</a> <a href="#">Abbeermaschinen Profi</a> <a href="#">Hydropressen</a> <a href="#">Korbpressen</a> <a href="#">Hydraulische Pressen</a>	<a href="#">Destemmer</a> <a href="#">Destemmer Profi</a> <a href="#">Bladder presses</a> <a href="#">Basket presses</a> <a href="#">Hydraulic presses</a>	<a href="#">Diraspatrici</a> <a href="#">Diraspatrici Profi</a> <a href="#">Idropresse</a> <a href="#">Torchii meccanici</a> <a href="#">Torchii idraulici</a>	<a href="#">ABBEEREN &amp; PRESSEN</a> <a href="#">CRUSH &amp; PRESS</a> <a href="#">DIRASPARE &amp; PRESSE</a>	2 - 7
<a href="#">Abfüllanlagen</a> <a href="#">Gegendruckfüller</a> <a href="#">Vakuum-Reihenfüller</a> <a href="#">Bag in Box Füller</a> <a href="#">Verschliesser</a>	<a href="#">Bottling lines</a> <a href="#">Counter pressure filler</a> <a href="#">Vacuum fillers</a> <a href="#">Bag in Box fillers</a> <a href="#">Capping units</a>	<a href="#">Impianti imbottigliamento</a> <a href="#">Riempitrice isobarico</a> <a href="#">Riempitrici a depressione</a> <a href="#">Riempimento Bag in Box</a> <a href="#">Tappatori</a>	<a href="#">ABFÜLLEN</a> <a href="#">BOTTLING</a> <a href="#">RIEMPIMENTO</a>	8 - 16
<a href="#">Etikettierung</a> <a href="#">Flaschenaußenreinigung</a> <a href="#">Ausstattung</a> <a href="#">Verschlüsse</a> <a href="#">Pumpen</a>	<a href="#">Labelling</a> <a href="#">External bottle washing</a> <a href="#">Equipment</a> <a href="#">Closures</a> <a href="#">Pumps</a>	<a href="#">Etichettatura</a> <a href="#">Lava-asciugatrice bottiglie</a> <a href="#">Attrezzatura</a> <a href="#">Chiusure</a> <a href="#">Pompe</a>	<a href="#">ETIKETTIERUNG</a> <a href="#">LABELLING</a> <a href="#">ETICHETTATURA</a>	17 - 26
<a href="#">Annahme</a> <a href="#">Mühlen</a> <a href="#">Bandpressen</a> <a href="#">Packpressen</a> <a href="#">Pasteuranlagen</a>	<a href="#">Taking</a> <a href="#">Crushers</a> <a href="#">Belt presses</a> <a href="#">Pack presses</a> <a href="#">Pasteurizers</a>	<a href="#">Ricevimento</a> <a href="#">Mulini</a> <a href="#">Presse a nastro</a> <a href="#">Presse tipo pack</a> <a href="#">Pastorizzatori</a>	<a href="#">MOSTEREI PROFI</a> <a href="#">FRUIT PROCESSING</a> <a href="#">LAVORAZIONE FRUTTA</a>	27 - 36
<a href="#">Kühlplatten</a> <a href="#">Kühlschläuche</a> <a href="#">Mostwärmer</a> <a href="#">Kühlanlagen</a> <a href="#">Gärsteuerung</a>	<a href="#">Cooling plates</a> <a href="#">Cooling snakes</a> <a href="#">Must warmer</a> <a href="#">Cooling systems</a> <a href="#">Fermentation control</a>	<a href="#">Piastre raffreddamento</a> <a href="#">Scambiatori flessibili</a> <a href="#">Scaldamosto</a> <a href="#">Refrigeratori</a> <a href="#">Controllo fermentazione</a>	<a href="#">KÜHLEN &amp; HEIZEN</a> <a href="#">COOLING &amp; HEATING</a> <a href="#">RAFFREDARE &amp; SCALDARE</a>	37 - 40
<a href="#">Edelstahlbehälter</a> <a href="#">Barrique</a> <a href="#">Glasbehälter &amp; Flaschen</a> <a href="#">Kunststoffbehälter</a> <a href="#">Gitterboxen</a>	<a href="#">Stainless steel tanks</a> <a href="#">Barriques</a> <a href="#">Glass containers &amp; Bottles</a> <a href="#">Plastic container</a> <a href="#">Wire mash containers</a>	<a href="#">Contenitori in acciaio inox</a> <a href="#">Barrique</a> <a href="#">Contenitori in vetro</a> <a href="#">Contenitori di plastica</a> <a href="#">Contenitori pieghevoli</a>	<a href="#">BEHÄLTER</a> <a href="#">TANKS</a> <a href="#">CONTENITORI</a>	41 - 48
<a href="#">Schichtenfilter</a> <a href="#">Eckrohrsiebe</a> <a href="#">Kieselgurfilter</a> <a href="#">Crossflow Filter</a> <a href="#">Zentrifuge</a>	<a href="#">Plate filters</a> <a href="#">Pipe screen filters</a> <a href="#">Horizontal screens filter</a> <a href="#">Crossflow filter</a> <a href="#">Centrifugal separator</a>	<a href="#">Filtri a piastre</a> <a href="#">Filtro in linea</a> <a href="#">Filtro a dischi</a> <a href="#">Filtro tangenziale</a> <a href="#">Centrifuga</a>	<a href="#">FILTRIEREN</a> <a href="#">FILTRATION</a> <a href="#">FILTRAZIONE</a>	49 - 51
<a href="#">Hausmosterei</a> <a href="#">Bag in Box</a> <a href="#">Sekt &amp; Cider</a> <a href="#">Bierbrauanlagen</a> <a href="#">Destillate</a>	<a href="#">Juice making</a> <a href="#">Bag in Box</a> <a href="#">Champagne &amp; Cider</a> <a href="#">Microbrewery's</a> <a href="#">Distillates</a>	<a href="#">Produzione succo</a> <a href="#">Bag in Box</a> <a href="#">Spumante &amp; Sidro</a> <a href="#">Impianto birra artigianale</a> <a href="#">Distillati</a>	<a href="#">SAFT, CIDER, BIER</a> <a href="#">JUICE, CIDER, BEER</a> <a href="#">SUCCO, SIDRO, BIRRA</a>	52 - 63
<a href="#">Marmelade</a> <a href="#">Dörrgeräte</a> <a href="#">Sauerkraut</a> <a href="#">Kastanien</a> <a href="#">Käse, Speck uvm.</a>	<a href="#">Jam</a> <a href="#">Fruit dryers</a> <a href="#">Cabbage</a> <a href="#">Chestnuts</a> <a href="#">Cheese, bacon etc.</a>	<a href="#">Marmellata</a> <a href="#">Essiccatori</a> <a href="#">Crauti</a> <a href="#">Castagne</a> <a href="#">Formaggio, speck ecc.</a>	<a href="#">HAUSGEMACHT</a> <a href="#">HOME MADE</a> <a href="#">FATTO IN CASA</a>	64 - 84
<a href="#">Behandlungsmittel</a> <a href="#">Reinigung</a> <a href="#">Armaturen &amp; Schläuche</a> <a href="#">Zubehör</a> <a href="#">Edelstahlausstattung</a>	<a href="#">Treating agents</a> <a href="#">Cleaning</a> <a href="#">Fittings &amp; Hoses</a> <a href="#">Accessories</a> <a href="#">Stainless steel design</a>	<a href="#">Trattamenti</a> <a href="#">Pulizia</a> <a href="#">Raccordi &amp; Tubi</a> <a href="#">Accessori</a> <a href="#">Attrezzatura acciaio inox</a>	<a href="#">WEINKELLER</a> <a href="#">CANTINA</a> <a href="#">WINE CELLAR</a>	85 - 95
<a href="#">Refraktometer</a> <a href="#">Qualitätskontrolle</a> <a href="#">Thermo- pH-Meter</a> <a href="#">Aerometer</a> <a href="#">Weinheber</a>	<a href="#">Refractometers</a> <a href="#">Quality control</a> <a href="#">Temperature- pH-meters</a> <a href="#">Aerometer</a> <a href="#">Wine thief</a>	<a href="#">Rifrattometri</a> <a href="#">Controllo qualità</a> <a href="#">Termo- pH-metro</a> <a href="#">Aerometri</a> <a href="#">Alzavino</a>	<a href="#">MESSGERÄTE</a> <a href="#">MEASURING DEVICES</a> <a href="#">STRUMENTI ANALISI</a>	96 - 101
<a href="#">Pflückboxen</a> <a href="#">Leitern &amp; Staffeleien</a> <a href="#">Insekten- Vogelschutz</a> <a href="#">Weinlese</a> <a href="#">Erntezubehör</a>	<a href="#">Picking buckets</a> <a href="#">Tripod ladders</a> <a href="#">Insect and bird protection</a> <a href="#">Grape harvest</a> <a href="#">Harvest accessories</a>	<a href="#">Box raccolta</a> <a href="#">Scale trepiedi</a> <a href="#">Anti insetti e uccelli</a> <a href="#">Vendemmia</a> <a href="#">Accessori raccolta</a>	<a href="#">ERNTE</a> <a href="#">HARVEST</a> <a href="#">RACCOLTA</a>	102 - 109

# ABBEEREN & PRESSEN

## CRUSH & PRESS

### DIRASPARE & PRESSE

Abbeermaschinen  
Abbeermaschinen Profi  
Hydropressen  
Korbpresen  
Hydraulische Pressen

Destemmer  
Destemmer Profi  
Bladder presses  
Basket presses  
Hydraulic presses

Diraspatrici  
Diraspatrici Profi  
Idropresse  
Torchii meccanici  
Torchii idraulici

#### Abbeermaschine Edelstahl

Art. 101100015 230V - 50Hz - 1f  
Art. 101100016 400V - 50Hz - 3f

- komplett aus Edelstahl
- Gummiwalzen
- 1000-1500kg/h
- lebensmittelecht
- mit Lochblech Ø25mm
- mit Trichterhöhung
- CE genormt

#### Destemmer stainless steel

Art. 101100015 230V - 50Hz - 1f  
Art. 101100016 400V - 50Hz - 3f

- entirely of stainless steel
- rubber rollers
- 1000-1500kg/h
- food safe
- perforated screen Ø25mm
- with hopper extension
- CE standardized

#### Diraspatrice acciaio inox

Art. 101100015 230V - 50Hz - 1f  
Art. 101100016 400V - 50Hz - 3f

- interamente in acciaio inox
- rulli in gomma
- 1000-1500kg/h
- per alimenti
- con cestello forato Ø25mm
- con rialzi per tramoggia
- a normative CE



#### Abbeermaschine lackiert

Art. 101100009 230V - 50Hz - 1f  
Art. 101100038 400V - 50Hz - 3f

- lackiert mit Lochblech in Edelstahl
- Gummiwalzen
- 1000-1500kg/h
- lebensmittelecht
- mit Lochblech Ø25mm
- mit Trichterhöhung
- CE genormt

#### Destemmer painted

Art. 101100009 230V - 50Hz - 1f  
Art. 101100038 400V - 50Hz - 3f

- painted with perforated plate of stainless steel
- rubber rollers
- 1000-1500kg/h
- food safe
- perforated screen Ø25mm
- with hopper extension
- CE standardized

#### Diraspatrice verniciata

Art. 101100009 230V - 50Hz - 1f  
Art. 101100038 400V - 50Hz - 3f

- verniciata con piastra forata in acciaio inox
- rulli in gomma
- 1000-1500kg/h
- per alimenti
- con cestello forato Ø25mm
- con rialzi per tramoggia
- a normative CE



#### Hand-Abbeermaschine lackiert

Art. 101101130

- lackiert mit Lochblech in Edelstahl
- Aluwalzen
- 300-600kg/h
- lebensmittelecht
- mit Lochblech Ø25mm

#### Manual Destemmer painted

Art. 101101130

- painted with perforated screen of stainless steel
- alu rollers
- 300-600kg/h
- food safe
- with perforated plate Ø25mm

#### Diraspatrice a mano verniciata

Art. 101101130

- verniciata con cestello forato in acciaio inox
- rulli in alluminio
- 300-600kg/h
- per alimenti
- con piastra forata Ø25mm



#### Hand-Abbeermaschine Edelstahl

Art. 101100032

- komplett aus Edelstahl
- Aluwalzen
- 300-600kg/h
- lebensmittelecht
- mit Lochblech Ø25mm

#### Manual destemmer stainless steel

Art. 101100032

- entirely of stainless steel
- alu rollers
- 300-600kg/h
- food safe
- with perforated screen Ø25mm

#### Diraspatrice a mano acciaio inox

Art. 101100032

- interamente in acciaio inox
- rulli in alluminio
- 300-600kg/h
- per alimenti
- con cestello forato Ø25mm



**Lochblech Edelstahl**  
**Perforated screen s. steel**  
**Cestello forato acciaio inox**

Art. 28130      Ø11mm  
 Art. 101100019    Ø15mm  
 Art. 101100023    Ø25mm



**Untergestell lackiert**  
**Painted stand**  
**Cavalletto verniciato**

Art. 101100001



**Abbeermaschine mit Pumpe**

Art. 101100011    2t/h

- komplett aus Edelstahl
- mit Lochblech Ø25mm
- mit Maischepumpe
- mit Trichterhöhung
- 230V - 50Hz - 1f
- CE genormt

**Destemmer with pump**

Art. 101100011    2t/h

- entirely of stainless steel
- with perforated screen Ø25mm
- with must pump
- with hopper extension
- 230V - 50Hz - 1f
- CE standardized

**Diraspatrice con pompa**

Art. 101100011    2t/h

- interamente in acciaio inox
- con cestello forato Ø25mm
- con pompa
- con rialzi per tramoggia
- 230V - 50Hz - 1f
- a normative CE



**Abbeermaschine mit Pumpe und Gummiwalzen**

Art. 28454      2t/h  
 Art. 28455      3t/h

- quetscht zuerst und beert danach ab
- komplett aus Edelstahl mit Gummiwalzen
- mit Lochblech Ø25mm
- 230V - 50Hz - 1f
- CE genormt

**Destemmer with pump and rubber rollers**

Art. 28454      2t/h  
 Art. 28455      3t/h

- squeezes first and then destemmes
- entirely of stainless steel with rubber rollers
- perforated screen Ø25mm
- 230V - 50Hz - 1f
- CE standardized

**Diraspatrice con pompa e rulli in gomma**

Art. 28454      2t/h  
 Art. 28455      3t/h

- pigia prima e poi diraspa
- interamente in acciaio inox con rulli in gomma
- con cestello forato Ø25mm
- 230V - 50Hz - 1f
- a normative CE



**Abbeermaschine Edelstahl**

Art. 23147

- beert zuerst ab und quetscht danach
- komplett aus Edelstahl
- mit verstellbaren Gummiwalzen von 0-25mm
- Mostauffangwanne mit Pumpenanschluss
- mit Lochblech Ø25mm
- mit Trichterhöhung
- fahrbar auf Rädern
- Notaus-Knopf
- 3t/h
- 230V - 50Hz - 1f
- CE genormt

**Destemmer stainless steel**

Art. 23147

- destemmes first and then squeezes
- entirely of stainless steel
- with adjustable rubber rollers from 0-25mm
- must collection tank and central outlet with hose connection
- with perforated screen Ø25mm
- with hopper extension
- movable on wheels
- emergency stop button
- 3t/h
- 230V - 50Hz - 1f
- CE standardized

**Diraspatrice acciaio inox**

Art. 23147

- diraspa prima e poi pigia
- interamente in acciaio inox
- con rulli in gomma regolabili da 0-25mm
- vasca raccolta mosto con raccordo pompa
- con cestello forato Ø25mm
- con rialzi per tramoggia
- mobile su ruote
- pulsante di arresto di emergenza
- 3t/h
- 230V - 50Hz - 1f
- a normative CE



**Hydropresse frutty**

Art. 37674 20lt Ø41 H82cm  
 Art. 37970 40lt Ø48 H90cm  
 Art. 37971 90lt Ø59 H107cm

- Hydropresse füllen, Wasserhahn öffnen und der Druck des einfließenden Wassers presst das Mahlgut von innen nach außen gegen den geschlitzten Presskorb
- durch Zu- oder Aufdrehen des Wasserhahns lassen sich Pressdruck und Pressdauer regulieren
- schnelle Pressung und kurze Fließwege schonen die Vitamine und vermeiden Oxidation
- komplett mit Einlegesack und Spritzschutzhaube

**Bladder press frutty**

Art. 37674 20lt Ø41 H82cm  
 Art. 37970 40lt Ø48 H90cm  
 Art. 37971 90lt Ø59 H107cm

- fill the hydropress, open the water tap and the pressure of the inflowing water presses the ground material from the inside to the outside against the mesh basket with long holes
- by turning the water tap on or off, the pressing pressure and pressing time can be regulated
- fast pressing and short flow paths protect the vitamins and avoid oxidation
- complete with pressing cloth and splash guard

**Idropressa frutty**

Art. 37674 20lt Ø41 H82cm  
 Art. 37970 40lt Ø48 H90cm  
 Art. 37971 90lt Ø59 H107cm

- riempire l'idropressa, aprire il rubinetto e la pressione dell'acqua in entrata fa gonfiare la membrana e preme il materiale macinato dall'interno verso l'esterno contro la griglia del cesto con asole lunghe
- aprendo o chiudendo il rubinetto, la pressione e il tempo di pressatura possono essere regolati
- pressatura veloce e percorsi di flusso brevi proteggono le vitamine e evitano l'ossidazione
- completo con sacco filtro e paraspruzzo

**Hydropresse frutty Edelstahl**

Art. 19496 80lt Ø44 H70cm  
 Art. 19491 170lt Ø54 H74cm  
 Art. 19495 250lt Ø54 H90cm

- mit Schwenkwagen Hydropresse füllen, Wasserhahn öffnen, durch den Druck des einfließenden Wassers wird das Mahlgut gegen das Korbgitter gepresst

**Bladder press frutty stainless steel**

Art. 19496 80lt Ø44 H70cm  
 Art. 19491 170lt Ø54 H74cm  
 Art. 19495 250lt Ø54 H90cm

- with rotating basket Fill up the bladder press, turn the tap on, the pressure of the incoming tap water compresses the ground material against the mesh basket

**Idropressa frutty acciaio inox**

Art. 19496 80lt Ø44 H70cm  
 Art. 19491 170lt Ø54 H74cm  
 Art. 19495 250lt Ø54 H90cm

- con cestello girevole Riempire l'idropressa, aprire il rubinetto, la pressione dell'acqua spinge il materiale macinato contro la griglia del cestello

**Hydropresse Edelstahl**

Art. 32391 20lt Ø44 H83cm  
 Art. 32392 40lt Ø52 H92cm  
 Art. 37609 90lt Ø59 H107cm

- komplett mit Einlegesack und Spritzschutzhaube
- Made in Germany

**Bladder press stainless steel**

Art. 32391 20lt Ø44 H83cm  
 Art. 32392 40lt Ø52 H92cm  
 Art. 37609 90lt Ø59 H107cm

- complete with pressing cloth and splash guard
- Made in Germany

**Idropressa acciaio inox**

Art. 32391 20lt Ø44 H83cm  
 Art. 32392 40lt Ø52 H92cm  
 Art. 37609 90lt Ø59 H107cm

- completo con sacco filtro e paraspruzzo
- Made in Germany

**Hydropresse 90lt**

Art. 102401159

- Ø59 H107cm
- komplett mit Einlegesack und Spritzschutzhaube
- Made in Germany

**Bladder press 90lt**

Art. 102401159

- Ø59 H107cm
- complete with pressing cloth and splash guard
- Made in Germany

**Idropressa 90lt**

Art. 102401159

- Ø59 H107cm
- completo con sacco filtro e paraspruzzo
- Made in Germany

**Hydropresse 180lt**

Art. 102405159

- Ø94,5 H132cm
- komplett mit Einlegesack und Spritzschutzhaube
- mit Schwenkwagen
- Made in Germany

**Bladder press 180lt**

Art. 102405159

- Ø94,5 H132cm
- complete with pressing cloth and splash guard
- with rotating basket
- Made in Germany

**Idropressa 180lt**

Art. 102405159

- Ø94,5 H132cm
- completo con sacco filtro e paraspruzzo
- con cestello girevole
- Made in Germany



DEUTSCH

**Hydropresse frutty 6lt**

Art. 37675 Ø20 H20cm

- komplett mit Einlegesack und Spritzschutzhaube

ENGLISH

**Bladder press frutty 6lt**

Art. 37675 Ø20 H20cm

- complete with pressing cloth and splash guard

ITALIANO

**Idropresse frutty 6lt**

Art. 37675 Ø20 H20cm

- completo con sacco filtro e paraspruzzo



**Presssack  
Press cloth  
Sacco**

Art. 102404210 20lt  
 Art. 102404211 40lt  
 Art. 102404212 90lt  
 Art. 102405480 170/180lt  
 Art. 37687 250lt



**Presssack feinmaschig  
Press cloth fine-meshed  
Sacco maglia fina**

Art. 35360 20lt  
 Art. 34101 40lt  
 Art. 102405483 90lt  
 Art. 102405482 170/180lt



**Spindelpresse**

Art. 101101140 4lt 15x25cm  
 Art. 101101141 11lt 20x35cm  
 Art. 101101142 20lt 25x40cm  
 Art. 101101143 32lt 30x45cm  
 Art. 101101144 48lt 35x50cm  
 Art. 101101145 69lt 40x55cm  
 Art. 101101146 95lt 45x60cm  
 Art. 101101147 127lt 50x65cm

- stabiles Stahlgehäuse
- Presskorb aus Holz

**Basket press**

Art. 101101140 4lt 15x25cm  
 Art. 101101141 11lt 20x35cm  
 Art. 101101142 20lt 25x40cm  
 Art. 101101143 32lt 30x45cm  
 Art. 101101144 48lt 35x50cm  
 Art. 101101145 69lt 40x55cm  
 Art. 101101146 95lt 45x60cm  
 Art. 101101147 127lt 50x65cm

- sturdy steel housing
- press basket made from wood

**Torchio a cricco**

Art. 101101140 4lt 15x25cm  
 Art. 101101141 11lt 20x35cm  
 Art. 101101142 20lt 25x40cm  
 Art. 101101143 32lt 30x45cm  
 Art. 101101144 48lt 35x50cm  
 Art. 101101145 69lt 40x55cm  
 Art. 101101146 95lt 45x60cm  
 Art. 101101147 127lt 50x65cm

- stabile custodia in acciaio
- cesto di pressatura di legno



**Presssack**

Art. 101101170 für 4lt  
 Art. 101101163 für 11lt  
 Art. 101101164 für 20lt  
 Art. 101101165 für 32lt  
 Art. 101105774 für 48lt  
 Art. 101105775 für 69lt  
 Art. 101105776 für 95lt  
 Art. 101105830 für 127lt

**Press cloth**

Art. 101101170 for 4lt  
 Art. 101101163 for 11lt  
 Art. 101101164 for 20lt  
 Art. 101101165 for 32lt  
 Art. 101105774 for 48lt  
 Art. 101105775 for 69lt  
 Art. 101105776 for 95lt  
 Art. 101105830 for 127lt

**Sacco filtrante**

Art. 101101170 per 4lt  
 Art. 101101163 per 11lt  
 Art. 101101164 per 20lt  
 Art. 101101165 per 32lt  
 Art. 101105774 per 48lt  
 Art. 101105775 per 69lt  
 Art. 101105776 per 95lt  
 Art. 101105830 per 127lt



**Obstpresse mit Holzkorb**

Art. 30935 5lt Ø15cm  
 Art. 30936 10lt Ø20cm  
 Art. 30937 20lt Ø25cm

- handbetrieben mit Holzkorb und lackiertem Gestell

**Fruit press with wooden basket**

Art. 30935 5lt Ø15cm  
 Art. 30936 10lt Ø20cm  
 Art. 30937 20lt Ø25cm

- manual with wooden basket and painted frame

**Pressafrutta con gabbia legno**

Art. 30935 5lt Ø15cm  
 Art. 30936 10lt Ø20cm  
 Art. 30937 20lt Ø25cm

- manuale con gabbia di legno e telaio verniciato



**Obstpresse 10lt Ø20cm**

Art. 30938

- handbetrieben mit Edelstahlkorb und lackiertem Gestell

**Fruit press 10lt Ø20cm**

Art. 30938

- manual with stainless steel basket and painted frame

**Pressafrutta 10lt Ø20cm**

Art. 30938

- manuale con gabbia di acciaio inox e telaio verniciato



**Obstpresse 10lt Ø20cm**

Art. 101101148

- handbetrieben komplett aus Edelstahl

**Fruit press 10lt Ø20cm**

Art. 101101148

- manual completely made of stainless steel

**Pressafrutta 10lt Ø20cm**

Art. 101101148

- manuale completamente in acciaio inox

**Spindelpresse hydraulisch**

Art. 35861 127lt Ø50 H65cm  
 Art. 36810 212lt Ø60 H75cm  
 Art. 38504 325lt Ø70 H85cm

**Basket press hydraulic**

Art. 35861 127lt Ø50 H65cm  
 Art. 36810 212lt Ø60 H75cm  
 Art. 38504 325lt Ø70 H85cm

**Torchio idraulico**

Art. 35861 127lt Ø50 H65cm  
 Art. 36810 212lt Ø60 H75cm  
 Art. 38504 325lt Ø70 H85cm

\*weitere Größen bis max. 650lt auf Anfrage erhältlich

\*further sizes up to max. 650lt available on request

\*altre dimensioni fino a max. 650lt disponibile su richiesta

**Korbpresse elektrohydraulisch**

Art. 36283 210lt Ø60cm  
 Art. 101100053 310lt Ø70cm  
 Art. 31413 480lt Ø80cm

- Presskorb aus Buchenholz
- mit Wagen
- Wanne und Pressplatte sind aus Edelstahl gefertigt
- Rahmen: lackiert

Art. 16982 210lt Ø60cm  
 Art. 33141 310lt Ø70cm  
 Art. 34961 480lt Ø80cm

- Presskorb aus Edelstahl
- mit Wagen
- Wanne, Pressplatte und Korb sind aus Edelstahl gefertigt
- Rahmen: lackiert

Ausgestattet mit einer elektrischen Steuerung, der Pressdruck kann zwischen 0-350 atm eingestellt werden

- das Pressen erfolgt automatisch
- leichtes Füllen und Entleeren da sich der Korb öffnen lässt
- Kolben: geschliffen, verchromt, selbstschmierend
- Motor: einphasig oder dreiphasig
- CE zertifiziert

\*Presseinlagen und Presssäcke auf Anfrage

**Press electrohydraulic**

Art. 36283 210lt Ø60cm  
 Art. 101100053 310lt Ø70cm  
 Art. 31413 480lt Ø80cm

- wooden cage
- with trolley
- basin and plate made of stainless steel
- painted frame

Art. 16982 210lt Ø60cm  
 Art. 33141 310lt Ø70cm  
 Art. 34961 480lt Ø80cm

- stainless steel cage
- with trolley
- basin, plate and cage made of stainless steel
- painted frame

Equipped by an electric control board with the pressure gauge at microcontacts, can be adjusted from 0-350 atm for an automatic crushing

- hinged cage for easier loading and unloading.
- piston: rectified, chromium-plated, autolubrificated
- engine: single-phase or three-phase
- CE certificated

\*Press inserts and bags on request

**Pressa elettroidraulica**

Art. 36283 210lt Ø60cm  
 Art. 101100053 310lt Ø70cm  
 Art. 31413 480lt Ø80cm

- cesto in legno
- con carrello
- bacino e piatto in acciaio inox
- telaio verniciato

Art. 16982 210lt Ø60cm  
 Art. 33141 310lt Ø70cm  
 Art. 34961 480lt Ø80cm

- cesto in acciaio inox
- con carrello
- bacino, piatto e cesto in acciaio inox
- telaio verniciato

Fornita di quadro elettrico con manometro a microcontatti, regolabili a 0-350 atmosfere per la spremitura automatica.

- facilitazione del carico e scarico mediante l'apertura della gabbia a cerniera
- pistone: rettificato, cromato, autolubrificante
- Motore elettrico a monofase o trifase
- a normative CE

\*Inseriti e sacchi per presse su richiesta



# Rot- und Weisswein Produktion Red- and white wine production Produzione vino rosso e bianco



# ABFÜLLEN BOTTLING RIEMPIMENTO

Abfüllanlagen  
Gegendruckfüller  
Vakuum-Reihenfüller  
Bag in Box Füller  
Verschliesser

Bottling lines  
Counter pressure filler  
Vacuum fillers  
Bag in Box fillers  
Capping units

Impianti imbottigliamento  
Riempitrice isobarico  
Riempitrici a depressione  
Riempimento Bag in Box  
Tappatori

## Monoblock Abfüller mit Naturkorker

Art. 36350 6.1 max. 800Fl/h  
Art. 36351 8.1 max. 1200Fl/h  
Art. 36352 10.1 max. 1500Fl/h  
Art. 36353 12.1 max. 2000Fl/h

Der Monoblock ist in einem Gehäuse aus Edelstahl verbaut. Rundläufer mit zentraler Höhenverstellung. Die 1000fach bewährten Füllventile können mit Falldruck oder unter leichtem Unterdruck arbeiten (optional).

Korker für Naturkork mit automatischem Korksortierer. Korks Schloss aus gehärtetem Stahl mit Bronzewagen.

Anlage mit Band, Bandantrieb und Flaschenauffangtisch.

2550x1200 x H2500mm

## Monobloc bottling unit with corker for straight wine cork

Art. 36350 6.1 max. 800b/h  
Art. 36351 8.1 max. 1200b/h  
Art. 36352 10.1 max. 1500b/h  
Art. 36353 12.1 max. 2000b/h

Fully automatic bottling line with gravity filling or with slight vacuum filling (option). The frame of the monobloc is made of stainless steel.

Centralized height adjustment for the filling tank.

Corker with hardened jaws made from ground steel and full automatic cork sorter.

With conveyor, chain, drive and bottle collecting table.

2550x1200 x H2500mm

## Monoblocco riempimento e tappatore sughero raso

Art. 36350 6.1 max. 800b/h  
Art. 36351 8.1 max. 1200b/h  
Art. 36352 10.1 max. 1500b/h  
Art. 36353 12.1 max. 2000b/h

Struttura solida del monoblocco completamente rivestito in acciaio inox.

Riempitrice rotativa con regolazione altezza vasca centralizzata. Valvole riempimento adatte per riempimento a gravità o leggera depressione (opzionale).

Tappatrice per tappi sughero con distribuzione tappi automatica.

Completo con nastro, traino e tavolo di accumulo.

2550x1200 x H2500mm



## Monoblock Abfüller mit Schraubverschliesser ROPP

Art. 36346 6.1 max. 800Fl/h  
Art. 36347 8.1 max. 1200Fl/h  
Art. 36348 10.1 max. 1500Fl/h  
Art. 36349 12.1 max. 2000Fl/h

Der Monoblock ist in einem Gehäuse aus Edelstahl verbaut. Rundläufer mit zentraler Höhenverstellung. Die 1000fach bewährten Füllventile können mit Falldruck oder unter leichtem Unterdruck arbeiten (optional).

Schraubverschliesser mit automatischem Verteiler. Anrollkopf mit 4 Rollen aus gehärtetem Edelstahl.

Art. 38619 10.1 Twist OFF T043

Anlage mit Band, Bandantrieb und Flaschenauffangtisch.  
2550x1200 x H2500mm

## Monobloc bottling unit with ROPP screw capper

Art. 36346 6.1 max. 800b/h  
Art. 36347 8.1 max. 1200b/h  
Art. 36348 10.1 max. 1500b/h  
Art. 36349 12.1 max. 2000b/h

Fully automatic bottling line with gravity filling or with slight vacuum filling (option). The frame of the monobloc is made of stainless steel.

Centralized height adjustment for the filling tank.

Full automatic screw capper with automatic cap distribution and 4 rolls ROPP head made in stainless steel.

Art. 38619 10.1 Twist OFF T043

With conveyor, chain, drive and bottle collecting table.  
2550x1200 x H2500mm

## Monoblocco riempimento e tappatore vite alluminio

Art. 36346 6.1 max. 800b/h  
Art. 36347 8.1 max. 1200b/h  
Art. 36348 10.1 max. 1500b/h  
Art. 36349 12.1 max. 2000b/h

Struttura solida del monoblocco completamente rivestito in acciaio inox.

Riempitrice rotativa con regolazione altezza vasca centralizzata. Valvole riempimento adatte per riempimento a gravità o leggera depressione (opzionale).

Tappatrice per tappi a vite in alluminio distribuiti al volo con orientatore tappi automatico.

Art. 38619 10.1 Twist OFF T043

Completo con nastro, traino e tavolo di accumulo.  
2550x1200 x H2500mm



**Monoblock Rinser, Abfüller mit Schraubverschliesser ROPP**

Art. 36343 6.6.1 max 800Fl/h  
 Art. 36344 9.8.1 max 1200Fl/h  
 Art. 36345 9.10.1 max 1500Fl/h  
 Art. 33016 12.12.1 max 2000Fl/h

Rinser mit Twist System zum Reinigen der Flaschen vor dem Füllen.

Füller: Rundläufer mit zentraler Höhenverstellung.

Schraubverschliesser mit automatischem Verteiler. Anrollkopf mit 4 Rollen aus gehärtetem Edelstahl.

Anlage mit Band, Bandantrieb und Flaschenauffangtisch.

**Monobloc rinser, filler and ROPP screw capper**

Art. 36343 6.6.1 max 800b/h  
 Art. 36344 9.8.1 max 1200b/h  
 Art. 36345 9.10.1 max 1500b/h  
 Art. 33016 12.12.1 max 2000b/h

Rinser with twist system to remove particles from bottles before filling.

Bottling with gravity filling or with slight vacuum filling (option). Centralized height adjustment for the filling tank.

Full automatic screw capper with automatic cap distribution and 4 rolls ROPP head made in stainless steel.

With conveyor, chain, drive and bottle collecting table.

**Monoblocco sciacquatrice riempitrice e tappatrice vite**

Art. 36343 6.6.1 max 800b/h  
 Art. 36344 9.8.1 max 1200b/h  
 Art. 36345 9.10.1 max 1500b/h  
 Art. 33016 12.12.1 max 2000b/h

Sciacquatrice con sistema twist per lavare le bottiglie prima del riempimento.

Riempitrice rotativa con regolazione altezza vasca centralizzata.

Tappatrice per tappi a vite in alluminio distribuiti al volo con orientatore tappi automatico.

Completo con nastro, traino e tavolo di accumulo.

**Abfüller free-standing**

Art. 39302 8 Abfüllhähne  
 Art. 39303 10 Abfüllhähne  
 Art. 39304 12 Abfüllhähne

In einem Gehäuse aus Edelstahl verbaut. Rundläufer mit zentraler Höhenverstellung. Die 1000fach bewährten Füllventile können mit Falldruck oder unter leichtem Unterdruck arbeiten (optional).

**Bottling unit free-standing**

Art. 39302 8 valves  
 Art. 39303 10 valves  
 Art. 39304 12 valves

Fully automatic bottling machine with gravity filling or with slight vacuum filling (option). The frame of the monobloc is made of stainless steel. Centralized height adjustment for the filling tank.

**Riempimento free-standing**

Art. 39302 8 valvole  
 Art. 39303 10 valvole  
 Art. 39304 12 valvole

Struttura solida rivestita in acciaio inox. Riempitrice rotativa con regolazione altezza vasca centralizzata. Valvole riempimento adatte per riempimento a gravità o leggera depressione (opzionale).

**Zubehör Monoblocks**

Art. 33000 BVS 30x60  
 Art. 33001 Füllen unter Vakuum  
 Art. 34124 Formatwechsel  
 Art. 34148 Thermometer  
 Art. 32994 Sensor Flaschenstau  
 Art. 32995 Heißabfüllung 6-8  
 Art. 36354 Heißabfüllung 10  
 Art. 36355 Heißabfüllung 12  
 Art. 32996 Vorbereitung CIP  
 Art. 32997 Reinigungsadap. 6V  
 Art. 36519 Reinigungsadap. 8V  
 Art. 36520 Reinigungsadap. 10V  
 Art. 36521 Reinigungsadap. 12V  
 Art. 36460 Mech. ROPP  
 Art. 37801 federb. Zentrierringe  
 Art. 36461 Verkorken unter Vakuum  
 Art. 33002 Band, Bandantrieb, Tisch

**Options for monobloc**

Art. 33000 Long caps 30x60  
 Art. 33001 Slight vacuum filling  
 Art. 34124 Format change  
 Art. 34148 Thermometer  
 Art. 32994 Sensor in exit  
 Art. 32995 Hot fill option 82° 6-8  
 Art. 36354 Hot fill option 82° 10  
 Art. 36355 Hot fill option 82° 12  
 Art. 32996 Ready for CIP  
 Art. 32997 Cleaning adapter 6V  
 Art. 36519 Cleaning adapter 8V  
 Art. 36520 Cleaning adapter 10V  
 Art. 36521 Cleaning adapter 12V  
 Art. 36460 Mechanical ROPP  
 Art. 37801 Hanging bottle safety  
 Art. 36461 Vacuum on the corker  
 Art. 33002 Train for conveyor + coll. table

**Accessori per monoblocchi**

Art. 33000 Capsule 30x60  
 Art. 33001 Leggera depressione  
 Art. 34124 Cambio formato  
 Art. 34148 Termometro  
 Art. 32994 Sensore in uscita  
 Art. 32995 Riempimento 82° 6-8  
 Art. 36354 Riempimento 82° 10  
 Art. 36355 Riempimento 82° 12  
 Art. 32996 Predisposizione CIP  
 Art. 32997 Kit lavaggio 6V  
 Art. 36519 Kit lavaggio 8V  
 Art. 36520 Kit lavaggio 10V  
 Art. 36521 Kit lavaggio 12V  
 Art. 36460 ROPP meccanico  
 Art. 37801 Centriatori con molla  
 Art. 36461 Tappatura sottovuoto  
 Art. 33002 Traino nastro e tavolo

**Schraubverschliesser**

Art. 24652 1500Fl/h

Freistehender Schraubverschließer zum Verschließen von Flaschen mit Aluminium Schraubverschliessen. Arbeitet mit einem ROPP 4 Rollen Verschließkopf mit „no cap no roll-System“.

**Screw capper**

Art. 24652 1500b/h

Free standing screw capper for aluminium caps with pick-off caps distribution system. Works with a low maintenance ROPP 4 roll capping head with no cap no roll system.

**Tappatrice per tappi a vite**

Art. 24652 1500b/h

Macchina tappatrice automatica per capsule a vite in alluminio e capsule prefilettate distribuibili „al volo“. Lavora con una testa di tappatura a 4 rulli ROPP con „no cap no roll-System“.



**Kronenkorker**

Art. 24651 2000FU/h

Freistehende Kronenkorkmaschine mit automatischer Korkenverteilung zum Verkorken von Flaschen mit Kronenkorken.

- komplett mit Einfülltrichter, Kanal und Verschleißkopf

**Corker for crown cork**

Art. 24651 2000b/h

Free standing corking machine for crown cork with automatic distribution of the corks.

- complete with hopper, capsules feeder and closing head

**Tappatrice per tappi corona**

Art. 24651 2000b/h

Macchina tappatrice automatica per tappo a corona con distribuzione tappi automatica.

- completo di alimentatore, canale e testa di chiusura

**Korker für Naturkork**

Art. 24650 2000FU/h

Freistehende Korkmaschine mit automatischer Korkverteilung zum Verkorken von Flaschen mit Naturkork.

- Geschwindigkeitsregulierung mittels Frequenzumrichter

**Corker for natural cork**

Art. 24650 2000b/h

Free standing corker for natural cork with automatic distribution of the corks.

- variable speed control

**Tappatrice sughero**

Art. 24650 2000b/h

Macchina tappatrice automatica per tappo in sughero con distribuzione tappi automatica.

- variazione velocità mezzo inverter

**Monoblock Kolbenfüller mit Twist Off Verschliesser**

Art. 36366

Vollautomatische Monoblock Abfüllmaschine für flüssige und dickflüssige Produkte mit Verschliesser für Twist-Off-Verschlüsse und halbautomatischem Verteiler.

- max. 600 Behälter/h
- Füllvolumen 30-750cc

**Pistonfiller + twist off capper for dense products**

Art. 36366

Monobloc filling unit for liquid and viscous products with twist-off capper, manually caps loading and automatic distributor.

- Capacity: up to 600jars/h
- adjustable volume 30-750cc

**Riempitrice a pistone e tappatore twist off**

Art. 36366

Monoblocco per riempimento e tappatura di vasetti con prodotti liquidi/semidensi e densi con avvitatore per capsule Twist-Off e caricamento manuale dei tappi nella canalina.

- max. 600 contenitori/h
- Volume regolabile 30-750cc

**Monoblock Marmelade Füller und Twist Off Verschliesser**

Art. 34422

Vollautomatische Monoblock Abfüllmaschine für flüssige und dickflüssige Produkte mit automatischem Kaspelverteiler und Verschliesser für Twist Off Verschlüsse.

- max. 1500 Behälter/h
- Füllvolumen frei wählbar

**Filler and twist off capper for dense products**

Art. 34422

Monobloc filling unit for liquid and viscous products with manually caps loading, automatic distributor and twist-off capper.

- Capacity: up to 1500c/h
- free adjustable filling volume

**Riempitrice e tappatore twist off per prod. densi**

Art. 34422

Monoblocco per riempimento e tappatura di vasetti con prodotti liquidi/semidensi e densi con distributore tappi automatico e avvitatore per capsule Twist-Off.

- max. 1500 contenitori/h
- Volume regolabile

**Zubehör**

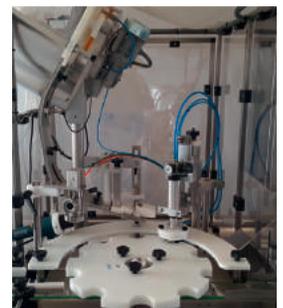
Art. 39054 Drehkolbenpumpe  
Art. 39466 Fotozelle  
Art. 39464 Hochranddeckel  
Art. 39465 Magnetkupplung  
Art. 37922 bewegl. Füllventil  
Art. 37242 Rückschlagventil  
Art. 34501 Behälterformat  
Art. 34502 Deckelformat

**Options**

Art. 39054 Rotating dosing unit  
Art. 39466 Sensor for queue  
Art. 39464 High edge caps  
Art. 39465 Magnetic torque head  
Art. 37922 Moving filling valve  
Art. 37242 Non return valve  
Art. 34501 Different container Ø  
Art. 34502 Different lid Ø

**Accessori**

Art. 39054 Dosatore rotativo  
Art. 39466 Sensore troppopieno  
Art. 39464 Capsule alte  
Art. 39465 Testa a frizione magn  
Art. 37922 Movim.ugello pneum  
Art. 37242 Valvola non ritorno  
Art. 34501 Ø contenitore suppl.  
Art. 34502 Ø coperchio suppl.

**Twist Off Verschliesser**Art. 39574 600FU/h  
Art. 35001 2000FU/h

Vollautomatische Verteiler und Verschliesser für Twist Off Verschlüsse.

- pneumatisch angetriebener Verschliesskopf mit regelbarer Schließkrafteinstellung
- 400V - 50Hz - 3f

**Twis off capper**Art. 39574 600b/h  
Art. 35001 2000b/h

Fully automatic distributor and capper for twist-off closures.

- pneumatically driven closing head with adjustable closing force adjustment
- 400V - 50Hz - 3f

**Tappatore Twist off**Art. 39574 600b/h  
Art. 35001 2000b/h

Distributore e tappatore per capsule Twist Off integrato.

- avvitatore ad azionamento pneumatico con regolazione dello sforzo di chiusura
- 400V - 50Hz - 3f



**Monoblock Gegendruckfüller**

Art. 39055 6.1 Kronenkork  
Art. 39056 6.1 ROPP

Vollautomatische Monoblock Gegendruck - Abfüllmaschine für Bier, Cider, Tonic, Schaumwein mit Füller (Isobarisch) und Korker.

Die Standard Gegendruck Füllventile arbeiten dreistufig:  
1) Vorspannen der Flasche  
2) Füllen mit ausgeglichenem Druck  
3) Druck ablassen

**Zubehör**

Art. 36556 CIP Kollektor  
Art. 36464 CO<sup>2</sup> vor dem Füllen  
Art. 36263 Dummy Reinigung  
Art. 36264 Rückschlagventil  
Art. 36449 Vakuum in Flasche  
Art. 39157 Double oxygen pre evacuation

**Counter-Pressure Filler**

Art. 39055 6.1 Crown cork  
Art. 39056 6.1 ROPP

Full automatic monobloc counterpressure- bottling machine for beer, cider, sparkling wine with filler (isobaric) and capper:

Filler (isobaric):  
The standard counter filling valves work in three stages:  
1) pressurize the bottle  
2) Fill under balanced pressure  
3) Release pressure (sniffing)

**Options**

Art. 36556 CIP collector  
Art. 36464 CO<sup>2</sup> before filling  
Art. 36263 Dummy bottles  
Art. 36264 Non return valve  
Art. 36449 Vacuum in bottle  
Art. 39157 Double oxygen pre evacuation

**Monoblocco isobarico**

Art. 39055 6.1 Tappo a corona  
Art. 39056 6.1 ROPP

Monoblocco riempimento in isobarico per birra, spumante, acqua tonica, sidro etc con tappatore.

Valvola riempimento isobarico a tre stadi:  
1) Pressurizzazione  
2) Riempimento  
3) Sgasatura

**Accessori**

Art. 36556 Collettore CIP  
Art. 36464 Iniezione CO<sup>2</sup>  
Art. 36263 Dummy bottles  
Art. 36264 Valvola non ritorno  
Art. 36449 Vacuum in bottiglia  
Art. 39157 Doppia preevacuazione aria

**Dämpfgerät Turbodampf**

Art. 100800496 10kW 15kg/h  
Art. 100800321 13kW 20kg/h  
Art. 100800552 23kW 35kg/h  
Art. 14668 33kW 55kg/h

- unbegrenztes dämpfen und sofort betriebsbereit
- Nachdämpfen kein Problem
- Niveauüberwachung für Wassermangel und Trockenlauf

**Steam generator**

Art. 100800496 10kW 15kg/h  
Art. 100800321 13kW 20kg/h  
Art. 100800552 23kW 35kg/h  
Art. 14668 33kW 55kg/h

- fully operational in few minutes
- ready to continuous steam supply as long as needed
- water level monitoring to prevent water shortage/dry run

**Generatore vapore Turbo**

Art. 100800496 10kW 15kg/h  
Art. 100800321 13kW 20kg/h  
Art. 100800552 23kW 35kg/h  
Art. 14668 33kW 55kg/h

- pienamente operativo in pochi minuti e sempre pronto a fornire vapore
- erogazione di vapore in continuo per tutto il tempo necessario

**Barrique- und Tankreiniger  
Barrique and tank cleaner  
Lavacisterne e barrique**

Art. 30351 25lt/min 230V

- Rotierender Sprühkopf mit Absaugung
- Rotating head wash and sucks
- Testina rotante che lava e drena

**Barrique Dampfadapter  
Barrique steam adapter  
Adattatore vapore Barrique**

Art. 37657

**Flaschenaufgabetisch  
Rotary bottle infeed table  
Tavolo carico bottiglie rotante**

Art. 100800324 Ø600mm  
Art. 16008 Ø800mm

**Flaschensammeltisch  
Rotary bottle collection table  
Tavolo accumulo bottiglie**

Art. 100800325 Ø 600mm 0,5hp  
Art. 100800187 Ø 800mm 0,5hp  
Art. 100800430 Ø1000mm 0,5hp  
Art. 100800180 Ø1000mm 1hp

**Rinser rotierend**

Art. 35924 10 500- 700Fl/h  
Art. 35925 20 300-1500Fl/h

Der Rinser wird verwendet um Neuglas vor dem Befüllen zu reinigen (Ruspartikel, Insekten, Staub, Kondenswasser usw). Der Rinser ist mit einem Vorfilter mit 0,45 µm für das Spülwasser ausgestattet.  
„No bottle - no spray“-System

**Rotary rinser**

Art. 35924 10 500- 700b/h  
Art. 35925 20 300-1500b/h

The manual rinsing machine is designed to rinse with water inside empty glass bottles, jars etc. before filling to assure that no particles are in the glass - (soot particles, insects, dust, condensed water, etc.).  
„No bottle - no spray“-system

**Sciacquatrice rotativa**

Art. 35924 10 500- 700b/h  
Art. 35925 20 300-1500b/h

La sciacquatrice è progettata per risciacquare bottiglie e vasi con acqua prima del riempimento. È dotata di una cartuccia filtrante da 0,45 µm per l'acqua di risciacquo.  
„No bottle, no spray“-system



**Rinser 4stellig in Edelstahl**  
**Rinser for 4 bottles in SS**  
**Sciaquatrice 4 posti in inox**

Art. 33021 standard & T043



**Förderband gerade 3m**  
**Conveyor 3m**  
**Nastro di trasporto 3m**

Art. 36427

- komplett mit regelbarem Antrieb
- complete with variable speed control
- completo di motovariatore



**Enolmatic Vacuumfüller**

Art. 101006500 Standard  
 Art. 31677 Öl  
 Art. 28509 Wein/Inox  
 Art. 28510 Mignon/Inox

- Produktion: ca. 250 Fl/h
- Durchmesser Hals: 16 - 28mm
- Höhe: 250 - 330mm

**Enolmatic Filler**

Art. 101006500 Standard  
 Art. 31677 Öl  
 Art. 28509 Vine/s.steel  
 Art. 28510 Mignon/s.steel

- Production: ca. 250 bottles/h
- Neck diameter: 16 - 28mm
- Height: 250 - 330mm

**Riempitrice Enolmatic**

Art. 101006500 Standard  
 Art. 31677 Olio  
 Art. 28509 Vino/Inox  
 Art. 28510 Mignon/Inox

- Produzione: ca. 250 bottiglie/h
- Diametro collo: 16 - 28mm
- Altezza: 250 - 330mm



**Enolmatic Kit**

Art. 101000008 Demi-John Kit  
 Art. 27052 Beer Kit  
 Art. 101008091 Frutta Kit 85°C  
 Art. 101000080 Tomato Kit  
 Art. 101000051 Oil Kit  
 Art. 101000081 Jar Kit  
 Art. 101000023 Kristal Kit 12-28  
 Art. 101000009 Mignon Kit ab 7,5  
 Art. 18348 Milk Kit



**Edelstahl Füllventile**  
**Enolmatic stainless steel valves**  
**Valvole inox per enolmatic**

Art. 20559 Oil  
 Art. 28344 Standard  
 Art. 23793 Mignon



**Enolmaster 4 Vacuumfüller**

Art. 101000004 Standard  
 Art. 15900 Destillate/Hot  
 Art. 27045 Öl  
 Art. 31497 Destillate mit ATEX

Art. 101000082 Mignon Kit mit 4  
 Edelstahlventilen

**Enolmaster 4 Filler**

Art. 101000004 Standard  
 Art. 15900 Spirits and hot filling  
 Art. 27045 Oil  
 Art. 31497 Spirits with ATEX

Art. 101000082 Mignon Kit 4  
 valves stainless steel

**Riempitrice Enolmaster 4**

Art. 101000004 Standard  
 Art. 15900 Destillati/caldo  
 Art. 27045 Olio  
 Art. 31497 Destillati con ATEX

Art. 101000082 Mignon Kit 4  
 rubinetti in inox



**Enolmaster 4 Vacuumfüller für Mignon Flaschen**

Art. 21443 Mignon Destillate  
 Art. 27804 Mignon Öl  
 Art. 37747 2 + 2

**Enolmaster 4 Filler for small bottle**

Art. 21443 Mignon spirits  
 Art. 27804 Mignon oil  
 Art. 37747 2 + 2

**Riempitrice Enolmaster 4 per bottiglie mignon**

Art. 21443 Mignon destillati  
 Art. 27804 Mignon olio  
 Art. 37747 2 + 2



**Enolmaster 2 Vacuumfüller**

Art. 39221

**Enolmaster 2 Filler**

Art. 39221

**Riempitrice Enolmaster 2**

Art. 39221

**Filtergehäuse Tandem**  
**Tandem Filter housing**  
**Portafiltro Tandem**

Art. 101006978

**Filtergehäuse 3stellig**  
**Filter housing 3 cartridges**  
**Portafiltro triplo**

Art. 101000005 Standard  
 Art. 25089 Spirits (Pyrex)



**Kerzenfilter zu Tandem Filter**  
**Cartridge for Tandem housing**  
**Cartuccia per portafiltro Tandem**

Art. 101006981 0,2my  
 Art. 101000006 0,5my  
 Art. 101006980 1my  
 Art. 101006979 5my  
 Art. 21393 5my s. steel  
 Art. 19839 10my s. steel  
 Art. 101006982 50my s. steel  
 Art. 101000003 Enolclean



**Abfüller Juicy Edelstahl**

Art. 101000100 2 Hähne  
 Art. 101000101 4 Hähne  
 Art. 101000102 6 Hähne

Reihenfüller ganz aus Edelstahl mit beweglichen Hähnen zum bequemen Einführen in den Flaschenhals. Die Füllhöhe und Flaschenhöhe sind verstellbar. Leistung pro Hahn bis 120Fl/h.

**Bottle filler Juicy s. steel**

Art. 101000100 2 valves  
 Art. 101000101 4 valves  
 Art. 101000102 6 valves

Bottle gravity filler entirely made of stainless steel AISI 304. Permits quick and professional filling. With height-adjustable bottle rest tray and adjustable filling level. Up to 120b/valve

**Riempitrice Juicy Inox**

Art. 101000100 2 valvole  
 Art. 101000101 4 valvole  
 Art. 101000102 6 valvole

Riempitrice costruita in acciaio inox AISI 304. Consente un riempimento veloce e professionale. Il livello di riempimento è il formato della bottiglia sono regolabili. Capacità: fino a 120b/h

**Abfüller Juicy+Pumpenst.**

Art. 30778 4 Hähne+Pumpenst.  
 Art. 30777 6 Hähne+Pumpenst.

Modell mit elektrischer Pumpensteuerung, Hauptschalter und Stecker für 230V Pumpe.

**Bottle filler with el. switch**

Art. 30778 4 valves+switch  
 Art. 30777 6 valves+switch

Version with electronic switch ready to plug in a single phase 230V pump.

**Riempitrice con. gall. eletr.**

Art. 30778 4 valvole+gall.el  
 Art. 30777 6 valvole+gall.el

Modello con galleggiante elettrico, interruttore generale e con presa per pompa 230V monofase.

**Reihenfüller mit BiB Abfüllung**

Art. 27162 4 Hähne+BIB Option  
 Art. 27163 6 Hähne+BIB Option

Reihenfüller aus Edelstahl mit einstelligem Bag in Box Abfüllhahn.

**Bottle filler with BiB option**

Art. 27162 4 valves+BIB Option  
 Art. 27163 6 valves+BIB Option

Bottle gravity filler in stainless steel with single valve bag in box filling option.

**Riempitrice bottiglie e BiB.**

Art. 27162 4 valvole e BIB  
 Art. 27163 6 valvole e BIB

Riempitrice in acciaio Inox AISI304 con valvola riempimento bag in box (manuale)

Art. 101000104 Konus Ø15-45  
 Art. 25224 Konus Ø16-60

Art. 101000104 Fill cone Ø15-45  
 Art. 25224 Fill cone Ø16-60

Art. 101000104 Cono Ø15-45  
 Art. 25224 Cono Ø16-60

**Bag in Box Abfüllstation Basic  
BiB Filling station basic  
Bag in Box stazione riempimento**

Art. 30906

- Waage 15kg mit Waagplatte verstellbar
- Balance 15kg with scale platform
- Bilancia 15kg con piastra supporto

**Flaschenabfüller Super  
Bottle filler Super automatic  
Travasatore Super automatico**

Art. 101003466

- stoppt automatisch
- si ferma in automatico
- with automatic stop function

**Bag in Box Abfüller Frutty**

Art. 35929 mit Pumpe  
 Art. 38262 ohne Pumpe

- geeignet für Heißabfüllung und für Wein mit Stickstoffüberlagerung
- Vakuum vor dem Füllen
- mit Literzähler, Multifunktionsdisplay, CIP mit automatischer Reinigung der Vakuumleitung

3l x 180/h; 5l x 150/h;

Art. 101800059 Puffertank 65lt

- mit Überfüllsicherung
- Dreifuß Untergestell
- DIN Anschlüsse
- Deckel

**Bag in Box Filler Frutty**

Art. 35929 with pump  
 Art. 38262 without pump

- for hot filling pasteurized juices and for cold filling with nitrogen injection
- Vacuum before filling
- with flow meter, multifunction display, CIP with automatic cleaning of the vacuum line

3l x 180/h; 5l x 150/h;

Art. 101800059 Buffer tank 65lt

- with overflow protection
- tripod base
- DIN fittings
- lid

**Riempitrice BIB Frutty**

Art. 35929 con pompa  
 Art. 38262 senza pompa

- adatto per riempimento a caldo e per riempimento vino con iniezione azoto
- fa il vuoto prima del riempimento
- con contaltri, display multifunzione, CIP con pulizia automatica della linea del vuoto

3l x 180/h; 5l x 150/h;

Art. 101800059 Serbatoio tampone 65lt

- con sensore sovrappieno
- treppiede
- raccordi DIN
- coperchio



**Verschliesser pneumatisch für Twist Off Verschlüsse**

Art. 22807

Anpressdruck und Drehmoment sind über den Luftdruck verstellbar.  
Inkl. Verschliesskopf.

Köpfe verfügbar für: TO 43-48-63-66-70-82

**Pneumatic Capper for Twist off caps**

Art. 22807

Vertical pressure, closing torque and rotating speed adjustable. One head included.

Avialable heads for: TO 43-48-63-66-70-82

**Tappatrice pneumatica per tappi Twist Off**

Art. 22807

Regolazione della pressione verticale effettuata sulla capsula, della coppia di torsione e della velocità di rotazione del mandrino. Una testa compresa.

Teste disponibili: TO 43-48-63-66-70-82

**Schraubverschliesser pneumatisch ROPP**

Art. 22808

Der pneumatische Schraubverschließer kann auf alle gängigen Kapsel- und Flaschenformate angepasst werden. Die Flasche wird auf den Flaschenteller gestellt, pneumatisch angehoben und in den Verschließkopf gedrückt. Der Vorgang wird durch das gleichzeitige Betätigen der beiden Schalter ausgelöst.

Ein Verschließkopf ist im Lieferumfang enthalten.

- Stundenleistung: bis 800 Fl/h
- 230V - 50Hz - 1f  
(Luftkompressor erforderlich, 6 bar, min. 35 Liter)

**Pneumatic screw capper for ROPP caps**

Art. 22808

The electric - pneumatic screw capper is a bench mounted screw capping machine which uses a pneumatic piston to push the bottle into the rotating ROPP head.

Screwcapping head with 4 rollers - 2 seaming and 2 threading - for high quality screwcaps processing included.

Prior to despatch a screw capper, we configure and test the unit with the bottle and cap combination specific to what the customer will be using.

- Capacity per hour: up to 800b
- 230V - 50Hz - 1f  
(Air compressor required: 6 bar continuous. 35Nl' minimum)

**Tappatore vite pneumatico**

Art. 22808

L'operatore, dovrà posizionare la bottiglia completa della capsula da lavorare sull'apposito piattello porta bottiglia. Il ciclo parte tenendo premuto i due pulsanti pneumatici posti sui lati. Il cilindro pneumatico spinge la bottiglia nella testa capsulatrice rotante. Terminata la chiusura il cilindro ritorna nella posizione iniziale.

Foritura della macchina con una testa ROPP pre-tarata.

- Produzione oraria: fino a 800/b
- 230V - 50Hz - 1f  
(compressore d'aria è necessario, 6 bar, min. 35 litri)

**Schraubverschliesser mechanisch ROPP**

Art. 101000107

Der mechanische Schraubverschließer kann auf alle gängigen Kapsel- und Flaschenformate angepasst werden.

Die Flasche wird auf den Flaschenteller gestellt und der Verschließkopf bewegt sich mechanisch nach unten und rollt den Verschluss an.

Ein Verschließkopf ist im Lieferumfang enthalten.

- Stundenleistung: bis 900 Fl/h
- 230V - 50Hz/60Hz - 1f

**Mechanically screw capper for ROPP caps**

Art. 101000107

The gear-motor driven semi-automatic bench mounted screw capping machine uses a descending mechanical head to apply screw cap closures to bottles.

Screwcapping head with 4 rollers - 2 seaming and 2 threading - for high quality screwcaps processing included.

Prior to despatch of each screw capper, we configure and test the unit with the bottle and cap combination specific to what the customer will be using.

- Capacity per hour: up to 900b
- 230V - 50Hz/60Hz - 1f

**Tappatore vite meccanico**

Art. 101000107

L'operatore, dovrà posizionare la bottiglia completa di capsula da lavorare sull'apposito piattello porta bottiglia. Il ciclo di lavoro avviene per mezzo della pressione contemporanea di due pulsanti posti sui lati che azionano un cilindro meccanico che fa scendere la testa sulla bottiglia mentre ruota. Terminata la chiusura la testa ritorna nella posizione iniziale.

Fornitura della macchina con una testa ROPP pre-tarata.

- Produzione oraria: fino a 900/b
- 230V - 50Hz/60Hz - 1f

**Anrollkopf Edelstahl 4 Rollen**

Art. 33324 BVS 30x60 Mala

Art. 101000095 MCA 28x16 Mala

Art. 33323 28x16 Vacuvent +

Art. 34353 Sonderanfertigung

**ROPP head stainless steel**

Art. 33324 BVS 30x60 Mala

Art. 101000095 MCA 28x16 Mala

Art. 33323 28x16 Vacuvent +

Art. 34353 On clients request

**Testa capsulatrice 4 rulli**

Art. 33324 BVS 30x60 Mala

Art. 101000095 MCA 28x16 Mala

Art. 33323 28x16 Vacuvent +

Art. 34353 Su specifica cliente



**Kronenkorker mit automatischem Kork Sortierer**

Art. 22806

Halbautomatischer Kronenkorker für Glasflaschen mit 26 oder 29mm Kronkorken. Braucht man beide Durchmesser, wird eine zusätzliche Schließeinheit angeboten. Der Schließkopf für die Kronkorken ist aus gehärtetem Stahl gefertigt.

Die Kronenkorken gelangen über die automatische Beschickung vom Trichter in den Fallkanal. Die Schließeinheit zieht die Kronkorken aus dem Kanal heraus und schieb sie in den Schließkegel.

- max Ø Flasche: 220mm
- max nutzbare Höhe: 500mm

**Semiautomatic crown corker with automatic magazin**

Art. 22806

The semi-automatic capping machine is suitable for glass bottles with 26 or 29mm crown corks. If you need both diameters, an additional clamping unit is offered.

The distribution of the caps is done automatically with an automatic vibrating container. From the container the corks are running into the distribution channel and after the closing unit pulls the bottle caps out of the channel and puts them in the closing cone.

- max. bottle diameter: 220mm
- max. bottle height: 500mm

**Tappatrice corona con alimentazione tappi automatica**

Art. 22806

Tappatrice semiautomatica per la chiusura di bottiglie in vetro con tappi a corona del diametro 26 e/o 29mm.

Se si utilizzano entrambe le capsule, verrà fornito un formato supplementare. Il corpo testina è costruito in acciaio temprato in modo che non si deteriori nel tempo. La tramoggia a vibrazione alimenta le capsule in modo da avere una distribuzione automatica. Si posiziona la bottiglia sul piattello d'appoggio e a ciclo avviato, il gruppo tappante, si incanala nella bottiglia, formando il tappo.

- Ømax bottiglia: 220mm
- altezza max bottiglia: 500mm

**Korkmaschine für Naturkork Mod. Maxi**

Art. 20947

Halbautomatische Korkmaschine aus Edelstahl AISI 304 für Naturkorken.

- Korks Schloss aus Edelstahl
- automatischer Korkverteiler
- Korkdurchmesser: 22-26mm
- Korkhöhe: bis zu 50mm
- Höhe Flasche: bis zu 375mm
- Geschwindigkeit pro Verkorkung: ca. 1,8s
- 400V - 50Hz - 3f
- Abmessungen: 520xH1830mm

Art. 34884 Untergestell  
Art. 34706 Inertgas

**Corker for straight wine cork Mod. Maxi**

Art. 20947

Semiautomatic corker for natural corks in stainless steel AISI 304.

- stainless steel jaw
- automatic corks distribution
- corks diameter: 22-26 mm
- corks height: up to 50 mm
- bottle height: up to 375 mm
- corking time: 1,8s
- 400V - 50Hz - 3f
- dimensions: W520xH1830mm

Art. 34884 SS frame on casters  
Art. 34706 Nitrogen injection

**Tappatrice sughero raso Mod. Maxi**

Art. 20947

Tappatrice semiautomatica per tappi sughero con struttura in acciaio inossidabile AISI 304.

- blocchetti pinza in acciaio inossidabile
- caricamento tappi automatico
- tappi diametro 22-26mm
- altezza tappo: fino a 50mm
- altezza bottiglia: fino a 375mm
- tempo di tappatura indicativamente: 1,8s
- 400V - 50Hz - 3f
- Dimensioni: 520xH1830mm

Art. 34884 Basamento mobile  
Art. 34706 Iniezione azoto

**Korkmaschine für Naturkork Mod. Maxi-V mit Vakuum**

Art. 15491

Halbautomatische Korkmaschine aus Edelstahl AISI 304 für Naturkorken.

- Korks Schloss aus Edelstahl
- automatischer Korkverteiler
- Korkdurchmesser: 22-26mm
- Korkhöhe: bis zu 50mm
- Höhe Flasche: bis zu 375mm
- Geschwindigkeit pro Verkorkung: ca. 1,8s
- mit fahrbarem Untergestell
- Inertgaseinspritzung
- Vakuum am Korks Schloss (Vakuumpumpe).
- 230V - 50Hz - 1f

**Corker for straight wine cork Mod. Maxi-V vacuum**

Art. 15491

Semiautomatic corker for natural corks in stainless steel AISI 304.

- stainless steel jaw
- automatic corks distribution
- corks diameter: 22-26 mm
- corks height: up to 50 mm
- bottle height: up to 375 mm
- corking time: 1,8s
- with stainless steel frame on casters
- nitrogen injection
- vacuum pump to cork under vacuum
- 230V - 50Hz - 1f

**Tappatrice sughero raso Mod. Maxi-V sottovuoto**

Art. 15491

Tappatrice semiautomatica per tappi sughero con struttura in acciaio inossidabile AISI 304.

- blocchetti pinza in acciaio inossidabile
- caricamento tappi automatico
- tappi diametro 22-26mm
- altezza tappo: fino a 50mm
- altezza bottiglia: fino a 375mm
- tempo di tappatura indicativamente: 1,8s
- con basamento mobile in inox
- iniezione azoto
- pompa vuoto per tappatura sotto vuoto (pompa vuoto)
- 230V - 50Hz - 1f



**Verkorker für Griffkorken**

Art. 36308

Halbautomatische Verkorkermaschine aus Edelstahl auf Rädern.

- pneumatisches Heben der Flaschen und Zwei-Druckknopfbedienung
- automatische Ausrichtung und Verteilung der Korken durch Vibrationstrichter
- für ein Korkformat geeignet (optional für verschiedene Korkformate aufrüstbar)
- elektrischer/pneumatischer Betrieb, Schutzeinrichtungen gemäß EG-Normen
- Leistung: ca. 500 Flaschen/h
- Flaschengröße: von 0,25 bis 1,5lt
- 230V - 50Hz - 1f

**Corker for T-shape corks**

Art. 36308

Wheeled semi-automatic corker machine in stainless steel.

- pneumatic bottles lifting and push button operation
- automatic orientation and distribution of the corks through vibrating hopper
- suitable for one format of cork (optionally upgrade for different cork formats)
- electric/pneumatic operation, safety guards in compliance with the EC standards
- Capacity: about 500 bottles/h
- Bottle size: from 0.25 to 1.5lt
- 230V - 50Hz - 1f

**Tappatrice tappo a T**

Art. 36308

Tappatrice semiautomatica carrellata in acciaio inox.

- sollevamento bottiglie pneumatico e funzionamento a pulsante
- orientamento e distribuzione automatici dei tappi tramite tramoggia vibrante
- adatto per un formato di tappo a T (Cambio formato opzionale)
- funzionamento elettrico/pneumatico, protezioni antinfortunistiche a norme CE
- Produzione: circa 500 bottiglie/h
- Formato bottiglia: da 0,25 a 1,5lt
- 230V - 50Hz - 1f

**Kronenkorker pneumatisch Tischgerät Edelstahl**

Art. 22695

- Ausgestattet mit 26 und 29mm Kopf
- Gehäuse komplett Edelstahl
- Betriebsdruck bis max. 8bar
- Abmessungen 290x220x600mm
- höhenverstellbar

**Semiautomatic pneum. crown corker table top**

Art. 22695

- Equipped with 26 and 29mm head
- Housing completely stainless steel
- Working pressure up to max. 8bar
- Dimensions 290x220x600mm
- height adjustable

**Tappatrice corona semiautom. pneumatica da banco**

Art. 22695

- Dotato di testa da 26 e 29 mm
- Corpo completamente in acciaio inox
- Pressione di esercizio fino a max. 8bar
- Dimensioni 290x220x600mm
- Altezza regolabile

**Kronenkorker Mod. Super Max Crown corker Super Max Tappatrice corona Super Max**

Art. 101303460 Ø26+Ø29mm

- stabile Ausführung
- extra strong
- molto stabile

**Kronenkorker leicht Crown corker light Tappatrice corona leggera**

Art. 19355 Ø26+Ø29mm

**Handverkorker für Naturkork**Art. 101301330  
24-39cm Weinflaschen Ø24mmArt. 101301332  
37-51cm Magnum Ø30mmArt. 101301334  
23-39cm Sekt Ø30,5mmArt. 38592  
23-33cm Mini Ø25mm**Manual corker for natural cork**Art. 101301330  
24-39cm wine bottles Ø24mmArt. 101301332  
37-51cm Magnum Ø30mmArt. 101301334  
23-39cm Champagner Ø30.5Art. 38592  
23-33cm Mini Ø25mm**Tappatrice sughero**Art. 101301330  
24-39cm bottiglie vino Ø24mmArt. 101301332  
37-51cm Magnum Ø30mmArt. 101301334  
23-39cm Spumante Ø30,5mmArt. 38592  
23-33cm Mini Ø25mm**Verkorker Naturkork**

Art. 36458

- 4 Backen Schloss Teflon
- geeignet für Naturkork, synthetische Korken, agglomerierte Korken, Ø20-26mm und H45mm
- Flaschenhöhe: 240-400mm und max. Ø110mm
- Flaschenhals max. Ø30mm außen und min. Ø17mm innen

**Corker natural corks**

Art. 36458

- 4 teflon jaws
- suitable for natura, synthetic, agglomerate corks, Ø20-26mm and up to 45mm height
- Bottle height: 240-400mm and max. Ø110mm
- Bottle neck max. Ø30mm outside and min. Ø17mm inside

**Tappatrice tappi sughero**

Art. 36458

- 4 ganasce teflon
- adatto per sughero naturale, tappi sintetici, tappi agglomerati da Ø20-26mm e altezza fino a 45mm
- Altezza bottiglia 240-400mm e max. Ø110mm
- Collo bottiglia max. Ø30mm esterno e min. Ø17mm interno



# ETIKETTIERUNG LABELLING ETICHETTATURA

Etikettierung  
Flaschenaußenreinigung  
Ausstattung  
Verschlüsse  
Pumpen

Labelling  
External bottle washing  
Equipment  
Closures  
Pumps

Etichettatura  
Lava-asciugatrice bottiglie  
Attrezzatura  
Chiusure  
Pompe

## Etikettiermaschine K7

Art. 100800326

Vollautomatische  
Etikettiermaschinen Kompakt 7  
für Selbstklebeetiketten

- Station für Frontetikett
- mit Schrittmotoren
- Bedienpaneel mit Potentiometern
- ausgerüstet für ein zylindrisches Flaschenformat
- Monoblock Bauweise in Edelstahl
- Arbeitsrichtung von links nach rechts
- Möglichkeit in Linie zu stellen
- Stundenleistung 500-800Fl/h
- Flaschenauffangtisch fix 40x50cm
- 400V - 50Hz - 3f
- Schutzvorrichtungen und Benutzerhandbuch CE
- Made in Italy for frutty brand

## Automatic labeller K7

Art. 100800326

Automatic linear labeller  
Kompakt 7 suitable for self-  
adhesive labels

- body label station height adjustment
- labelling centrally managed through main control panel
- equipped for one type of cylindrical bottle
- Monobloc in stainless steel
- working direction: left to right
- Output: up to 800 bottles/h
- square collecting table 40x50cm
- 400V - 50Hz - 3f
- safety guards in accordance with CE
- Made in Italy for frutty brand

## Macchina etichettatrice K7

Art. 100800326

Macchina etichettatrice  
automatica Kompakt 7 per  
etichette autoadesive

- stazione per etichetta con motore passo-passo
- quadro di comando con potenziometri
- per bottiglie cilindriche
- sistema monoblocco in acciaio inox
- senso: da sinistra a destra
- possibilità di mettere in linea
- Produzione oraria 500-800b/h
- tavolo di carico fisso 40x50cm
- 400V - 50Hz - 3f
- dispositivi di sicurezza e manuale d'uso CE
- Made in Italy for frutty brand



## Zubehör Kompakt 7

Art. 21926 F+R Et. von Station I.  
Art. 100800432 II. Station  
Art. 100800525 Orientierung  
Art. 100800327 Kapselverteiler  
Art. 100800328 Bewegungsarm  
Art. 100800105 Kapselanroller  
Art. 100800528 Schrumpfen

## Equipment Kompakt 7

Art. 21926 F+B label station I  
Art. 100800432 Back label stat.  
Art. 100800525 Orientation syst.  
Art. 100800327 Caps distributor  
Art. 100800328 Lifting device  
Art. 100800105 Sleeking head  
Art. 100800528 Shrinking head

## Accessori Kompakt 7

Art. 21926 F+R da stazione I  
Art. 100800432 II. stazione  
Art. 100800525 Sist. centraggio  
Art. 100800327 Distributore  
Art. 100800328 Movimentazione  
Art. 100800105 Rullatore  
Art. 100800528 Testata termica



## Etikettiermaschine K11

Art. 100800083

Vollautomatische  
Etikettiermaschinen Kompakt  
11 für Selbstklebeetiketten

- Stundenleistung bis 1500Fl/h

## Automatic labeller K11

Art. 100800083

Automatic linear labeller  
Kompakt 11 suitable for self-  
adhesive labels

- Output: up to 1500 bottles/h

## Macchina etichettatrice K11

Art. 100800083

Macchina etichettatrice  
automatica Kompakt 11 per  
etichette autoadesive

- Produzione oraria fino a 1500b/h



**Etikettiermaschine K17**

Art. 100800520

Vollautomatische  
Etikettiermaschinen Kompakt  
17 für Selbstklebeetiketten

- Stundenleistung bis 2000Fl/h

**Automatic labeller K17**

Art. 100800520

Automatic linear labeller  
Kompakt 17 suitable for self-  
adhesive labels

- Output: up to 2000 bottles/h

**Macchina etichettatrice K17**

Art. 100800520

Macchina etichettatrice  
automatica Kompakt 17 per  
etichette autoadesive

- Produzione oraria fino a  
2000b/h

**Etikettiermaschine K22**

Art. 100800442

Vollautomatische  
Etikettiermaschinen Kompakt  
22 für Selbstklebeetiketten

- Stundenleistung bis 2500Fl/h

**Automatic labeller K22**

Art. 100800442

Automatic linear labeller  
Kompakt 22 suitable for self-  
adhesive labels

- Output: up to 2500 bottles/h

**Macchina etichettatrice K22**

Art. 100800442

Macchina etichettatrice  
automatica Kompakt 22 per  
etichette autoadesive

- Produzione oraria fino a  
2500b/h

**Etikettiermaschine K30**

Art. 31296

Vollautomatische  
Etikettiermaschinen Kompakt  
30 für Selbstklebeetiketten

- Stundenleistung bis 3000Fl/h

**Automatic labeller K30**

Art. 31296

Automatic linear labeller  
Kompakt 30 suitable for self-  
adhesive labels

- Output: up to 3000 bottles/h

**Macchina etichettatrice K30**

Art. 31296

Macchina etichettatrice  
automatica Kompakt 30 per  
etichette autoadesive

- Produzione oraria fino a  
3000b/h

**Zubehör Kompakt 11 - 30**

Art. 21926 F+R Et. von Station I.  
Art. 100800523 Il. Station  
Art. 100800524 Prämienspunkt  
Art. 100800525 Orientierung  
Art. 100800526 Kapselverteiler  
Art. 100800527 Bewegungsarm  
Art. 100800528 Schrumpfofen  
Art. 100800105 Kapselanroller  
Art. 100800531 Einlaufschnecke  
Art. 24408 PLC Touch screen  
Art. 100800559 Quadr. Flaschen  
Art. 20642 Et.-Höhe bis 200mm  
Art. 100800346 Rückenst.  
Bocksbeutel + quadratische  
Art. 30097 Zyklusverzögerung  
+Fotozelle  
Art. 39065 Antriebsrolle tiefer  
Art. 39066 Mignon Kit  
Art. 37241 Siegel L Form  
Art. 37240 Siegel U Form

**Equipment Kompakt 11 - 30**

Art. 21926 F+B label station I  
Art. 100800523 Back label stat.  
Art. 100800524 Neck label stat.  
Art. 100800525 Orientation syst.  
Art. 100800526 Caps distributor  
Art. 100800527 Lifting device  
Art. 100800528 Shrinking head  
Art. 100800105 Sleeking head  
Art. 100800531 Infeedscrew  
Art. 24408 PLC Touch screen  
Art. 100800559 Square bottles  
Art. 20642 Label up to 200mm  
Art. 100800346 Back label  
station square bottles  
Art. 30097 Cycle delay + sensor  
Art. 39065 Driving roll lowered  
Art. 39066 Mignon Kit  
Art. 37241 Neck seal L shape  
Art. 37240 Neck seal U shape

**Accessori Kompakt 11 - 30**

Art. 21926 F+R da stazione I  
Art. 100800523 Il. stazione  
Art. 100800524 Staz. bollino  
Art. 100800525 Sist. centraggio  
Art. 100800526 Distributore  
Art. 100800527 Movimentazione  
Art. 100800528 Testata termica  
Art. 100800105 Rullatore  
Art. 100800531 Coclea cambio  
Art. 24408 PLC Touch screen  
Art. 100800559 Bott. quadra  
Art. 20642 Et. alte 200mm  
Art. 100800346 Staz. controet.  
quadra  
Art. 30097 Ritardo inizio ciclo +  
fotocellula  
Art. 39065 Rullo ribassato  
Art. 39066 Mignon Kit  
Art. 37241 Sigillo a L  
Art. 37240 Sigillo a U

**Drucker TT auf Etikett**

Art. 22366 3 Zeilen 48x18mm

**Drucker Inkjet auf Etikett**

Art. 32936

**Drucker Inkjet auf Verschluss**

Art. 30820 1-4 Zeilen

Art. 30895 Externe Fotozelle

**TT printer on label**

Art. 22366 3 lines 48x18mm

**Inkjet printer on label**

Art. 32936

**Inkjet printer on cap**

Art. 30820 1-4 lines

Art. 30895 External photocell

**Stampante TT su etichetta**

Art. 22366 3 righe 48x18mm

**Stampante inkjet su etichetta**

Art. 32936

**Stampante inkjet su tappo**

Art. 30820 1-4 righe

Art. 30895 Fotocellula esterna



**Trocknungsgebläse frutty**

Art. 38036 5,5kW 1500Fl/h

Zum Entfernen von Wassertropfen und Feuchtigkeitsrückständen auf Flaschen und Gläsern verschiedener Größen nach dem Abfüllen, Pasteurisieren oder aufgrund von Temperaturschwankungen (Kondenswasser).

**Bottle dryer frutty**

Art. 38036 5,5kW 1500b/h

For removing water drops and humidity from bottles and jars, after filling, pasteurizing operations or condense water caused by temperature differences.

**Soffiante asciuga bott. frutty**

Art. 38036 5,5kW 1500b/h

Per eliminare gocce d'acqua e residui di umidità da bottiglie e vasetti di dimensioni diverse, dopo l'imbottigliamento, dopo la pastorizzazione o condensa causata di sbalzi di temperatura.

**Flaschenaußenreinigung frutty**

Art. 38572

- zur Installation nach dem Füller, um Tropfen zu entfernen
- Wascheinheit mit Wasserstrahldüsen
- auf verstellbaren Füßen montiert und vollständig aus Edelstahl AISI 304 und anderen wasserbeständigen Materialien hergestellt

**External bottle washer frutty**

Art. 38572

- for installation after the filler to remove drops
- washing unit with water jet nozzles
- mounted on adjustable feet and entirely built in AISI 304 stainless steel and other water resistant materials

**Unità lavaggio esterno bottiglie**

Art. 38572

- per l'installazione dopo il riempimento per rimuovere le gocce
- unità di lavaggio con ugelli getto acqua
- montata su piedi regolabili e interamente costruita in acciaio inox AISI 304 e altri materiali resistenti all'acqua

**Etikettiermaschine K3**

Art. 100800533

Halbautomatische Etikettiermaschine Kompakt 3 mit starrer Flaschenandrückrolle aus Schaumstoff. Klebt ein Frontetikett auf zylindrische Flaschen.

- Stundenleistung bis 700Fl/h
- 230V - 50Hz - 1f

**Automatic labeller K3**

Art. 100800533

Semi-automatic labeller Kompakt 3 with fixed, rigid foam bottle press roller. Applies the front label on cylindrical bottles.

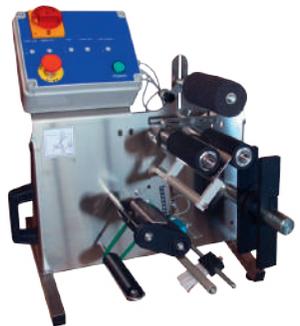
- Output: up to 700 bottles/h
- 230V - 50Hz - 1f

**Macchina etichettatrice K3**

Art. 100800533

Macchina etichettatrice semiautomatica Kompakt 3 con rullo pressore bottiglie fisso in gomma piuma. Applica un'etichetta su bottiglie cilindriche.

- Produzione oraria fino a 700b/h
- 230V - 50Hz - 1f

**Etikettiermaschine K4**

Art. 10547

Halbautomatische Etikettiermaschine Kompakt 4 mit beweglicher Flaschenandrückrolle. Klebt ein Frontetikett auf zylindrische Flaschen.

- Stundenleistung bis 700Fl/h
- 230V - 50Hz - 1f
- liegende Version optional

**Automatic labeller K4**

Art. 10547

Semi-automatic labeller Kompakt 4 with moving upper roll. Applies the front label on cylindrical bottles.

- Output: up to 700 bottles/h
- 230V - 50Hz - 1f
- horizontal version optional

**Macchina etichettatrice K4**

Art. 10547

Macchina etichettatrice semiautomatica Kompakt 4 con rullo superiore mobile. applica un'etichetta su bottiglie cilindriche.

- Produzione oraria fino a 700b/h
- 230V - 50Hz - 1f
- versione orizzontale su ric.

**Etikettiermaschine K6**

Art. 23138

Halbautomatische Etikettiermaschine Kompakt 6 auf Rädern mit beweglicher Rolle, klebt im selben Arbeitszyklus Frontetikett und Rückenetikett von zwei separaten Rollen

- Stundenleistung bis 700Fl/h
- 230V - 50Hz - 1f

**Automatic labeller K6**

Art. 23138

Semi-automatic labeller Kompakt 6 on wheels with moving upper roll. Applies front and back label during the same cycle from two different spools

- Output: up to 700 bottles/h
- 230V - 50Hz - 1f

**Macchina etichettatrice K6**

Art. 23138

Macchina etichettatrice semiautomatica Kompakt 6 su ruote con rullo superiore mobile, applica etichetta e controetichetta nello stesso ciclo da due bobine differenti

- Produzione oraria fino a 700b/h
- 230V - 50Hz - 1f

**Zubehör Kompakt 3 - 6**

Art. 23810 F+R Et. von Station I.  
Art. 24133 Orientierung  
Art. 22950 Drucker Stempel  
Art. 26863 Drucker TT  
Art. 36392 Drucker Inkjet  
Art. 24132 Schaltschrank inox  
Art. 25309 Quadr. Flaschen  
Art. 33338 Ausr. Bocksbeutel  
Art. 33461 Start mit Pedal  
Art. 36393 Mignon Kit Ø35mm  
Art. 36394 Kristal Kit Ø28mm

**Equipment Kompakt 3 - 6**

Art. 23810 F+B label station I  
Art. 24133 Orientation system  
Art. 22950 Printer stamp  
Art. 26863 Printer thermal tran.  
Art. 36392 Inkjet printer  
Art. 24132 Control panel s.steel  
Art. 25309 Square bottles  
Art. 33338 Bocksbeutel  
Art. 33461 Start with pedal  
Art. 36393 Mignon Kit Ø35mm  
Art. 36394 Kristal Kit Ø28mm

**Accessori Kompakt 3 - 6**

Art. 23810 Et. F+R da stazione I  
Art. 24133 Sist. posizionamento  
Art. 22950 Timbro pneumatico  
Art. 26863 Stampante TTermico  
Art. 36392 Stampante inchiostro  
Art. 24132 Quadro elettrico inox  
Art. 25309 Bott. quadre  
Art. 33338 Bott. Bocksbeutel  
Art. 33461 Start con pedale  
Art. 36393 Mignon Kit Ø35mm  
Art. 36394 Kristal Kit Ø28mm



**Flaschenaußenwaschmaschine**

Art. 39076 550FU/h  
 Art. 39078 1200FU/h  
 Art. 39079 2000FU/h

Flaschenaußenwaschmaschine - und Trockner für volle Flaschen.

- Waschen: die Flaschen werden durch das kräftige Reiben der Bürsten auf der gesamten Oberfläche gereinigt
- Trocknen: während sich die Flaschen drehen, werden sie von einem Luftwirbel umhüllt, der alle Wassertropfen vollständig entfernt

**Washing-drying machine**

Art. 39076 550b/h  
 Art. 39078 1200b/h  
 Art. 39079 2000b/h

Washer-drier for filled corked bottles.

- Washing: the bottles are washed all over thanks to the forced action of the brushes
- Drying: while rotating and traversing, the bottles are enveloped in a vortex of air that permits the elimination of even the smallest drop of water

**Lava-asciugatrice per bottiglie**

Art. 39076 550b/h  
 Art. 39078 1200b/h  
 Art. 39079 2000b/h

Lavatrice asciugatrice per bottiglie piene.

- Lavaggio: le bottiglie sono lavate su tutta la superficie grazie allo sfregamento forzato delle spazzole
- Asciugatura: le bottiglie durante la loro roto-traslazione sono avvolte da un vortice d'aria che permette di eliminare totalmente ogni goccia d'acqua

**Wachssiegelgerät**

Art. 101306297

- mit Dosiervorrichtung und Überhitzungsschutz

**Sealing wax heater**

Art. 101306297

- with dosing device and overheating protection

**Fornello ceralacco**

Art. 101306297

- con dispositivo di dosaggio e protezione da surriscaldamento

**Schmelzwanne mit Thermostat**

Art. 101306299

- zum Eintauchen vom Flaschenhals

**Heater pot with thermostat**

Art. 101306299

- to immerse the bottle neck

**Forno fusorio con termostato**

Art. 101306299

- per immergere il collo bottiglia

**Siegellack**

Art. 19532 blau  
 Art. 19531 dunkelrot  
 Art. 19534 gelb  
 Art. 19533 grün  
 Art. 19530 hellrot

Art. 31667 Stick rot

Zum Versiegeln von Flaschen.

**Sealing wax**

Art. 19532 blue  
 Art. 19531 dark red  
 Art. 19534 yellow  
 Art. 19533 green  
 Art. 19530 light red

Art. 31667 stick red

For sealing bottles.

**Ceralacca**

Art. 19532 blu  
 Art. 19531 rosso scuro  
 Art. 19534 giallo  
 Art. 19533 verde  
 Art. 19530 rosso chiaro

Art. 31667 stick rosso

Per sigillare le bottiglie.

**Schrumpfofen**

Art. 101305459

- 700W - 230V - 50Hz
- mit geradem Griff
- Schuko Stecker
- Isolation am Griff
- Maße Heizelement: Ø6cm H6cm

**Head shrink gun**

Art. 101305459

- 700W - 230V - 50Hz
- with straight handle
- Schuko plug
- Isolation on the handle
- Dimensions heating element: Ø6cm H6cm

**Fornello capsule**

Art. 101305459

- 700W - 230V - 50Hz
- con manico diritto
- Spina Schuko
- Isolamento sul manico
- Dimensioni riscaldatore: Ø6cm H6cm

**Schrumpfofen Edelstahl**

Art. 101300004

- 400W - 230V - 50Hz - 1f
- mit gebogenem Griff
- Schuko Stecker
- Isolation am Griff
- komplett aus Edelstahl
- Maße Heizelement: Ø5cm H6cm

**Head shrink gun s. steel**

Art. 101300004

- 400W - 230V - 50Hz - 1f
- with curved handle
- Schuko plug
- Isolation on the handle
- completely made of stainless steel
- Dimensions heating element: Ø5cm H6cm

**Fornello capsule acciaio inox**

Art. 101300004

- 400W - 230V - 50Hz - 1f
- con manico piegato
- Spina Schuko
- Isolamento sul manico
- completamente di acciaio inox
- Dimensioni riscaldatore: Ø5cm H6cm



## DEUTSCH

**Schrumpfofen liegend**

Art. 101306295 230V 50Hz  
Art. 10496 110V 60Hz

- 1000W
- Tischgerät zum Hineinlegen der Flasche
- Schuko Stecker
- komplett aus Edelstahl

## ENGLISH

**Head shrink gun table top**

Art. 101306295 230V 50Hz  
Art. 10496 110V 60Hz

- 1000W
- table top unit for placing the bottle in the bottle rack
- Schuko plug
- completely made of stainless steel

## ITALIANO

**Fornello capsule da tavolo**

Art. 101306295 230V 50Hz  
Art. 10496 110V 60Hz

- 1000W
- da mano per posizionare la bottiglia
- Spina Schuko
- completamente di acciaio inox

**Schrumpfofen auf Ständer**

Art. 16114 230V 50Hz  
Art. 20730 110V 60Hz

- mit Thermostat
- hebt die Flasche in die Öffnung vom Schrumpfofen
- Beschwerung zum Niederhalten der Schrumpfkappe

**Head shrink gun on stand**

Art. 16114 230V 50Hz  
Art. 20730 110V 60Hz

- with thermostat
- the bottle is lifted into the opening of the shrink head
- weight to keep the cap in position

**Fornello capsule da tavolo**

Art. 16114 230V 50Hz  
Art. 20730 110V 60Hz

- con termostato
- la bottiglia viene sollevato nell'apertura del fornello
- peso per tenere la capsula ferma

**Kapselanroller auf Ständer**

Art. 20731 230V 50Hz

- mit Tischgestell
- 2800/min
- für Kapseln aus Aluminium, Stanniol (Zinnfolie) oder Polylaminat

**Capsule spinner on stand**

Art. 20731 230V 50Hz

- with hand lever lowers
- 2800/min
- for aluminium, tin foil and polylaminate caps

**Rullatore capsule da tavolo**

Art. 20731 230V 50Hz

- su supporto
- 2800/min
- per capsule in alluminio, stagno e polilaminato

**Schrumpfkappen**

Art. 10075 31x55 gold  
Art. 10074 31x55 rot  
Art. 10076 31x55 schwarz  
Art. 10077 31x55 transparent  
Art. 10078 31x55 weiß  
Art. 25323 30x40 transparent  
Art. 33818 30x40 weiß

100St/Pk  
Mit Abriss

**Thermo shrink caps**

Art. 10075 31x55 gold  
Art. 10074 31x55 red  
Art. 10076 31x55 black  
Art. 10077 31x55 transparent  
Art. 10078 31x55 white  
Art. 25323 30x40 transparent  
Art. 33818 30x40 white

100pcs/pk  
With flip-off

**Capsule**

Art. 10075 31x55 oro  
Art. 10074 31x55 rosso  
Art. 10076 31x55 nero  
Art. 10077 31x55 trasparente  
Art. 10078 31x55 bianco  
Art. 25323 30x40 trasparente  
Art. 33818 30x40 bianco

100pz/cf  
Con linguetta

**Kapselversiegler IMF**

Art. 32783 Ø18mm  
Art. 10272 Ø24mm  
Art. 28593 Ø28mm  
Art. 28594 Ø31,5mm  
Art. 45318 30x60

Handzange zum Bördeln des Sicherungsrings an Handschraubverschlüssen (Aluminium Verschlüssen mit vorgerolltem Gewinde)

**Cap sealer IMF**

Art. 32783 Ø18mm  
Art. 10272 Ø24mm  
Art. 28593 Ø28mm  
Art. 28594 Ø31,5mm  
Art. 45318 30x60

Hand pliers for crimping the retaining ring on hand screw caps (aluminium caps with pre-rolled thread)

**Sigillatrice tappi IMF**

Art. 32783 Ø18mm  
Art. 10272 Ø24mm  
Art. 28593 Ø28mm  
Art. 28594 Ø31,5mm  
Art. 45318 30x60

Pinza a mano per crimpare l'anello di ritegno sui tappi a vite a mano (tappi in alluminio con filettatura pre-rullata)

**Kronenkork Ø26mm**

Art. 101308765 gold  
Art. 29391 grün  
Art. 29392 rot  
Art. 29393 schwarz

100St/Pk  
80Pk/Ka

**Crown caps Ø26mm**

Art. 101308765 gold  
Art. 29391 green  
Art. 29392 red  
Art. 29393 black

100pcs/pk  
80pk/box

**Tappo a corona Ø26mm**

Art. 101308765 oro  
Art. 29391 verde  
Art. 29392 rosso  
Art. 29393 nero

100pz/cf  
80cf/ca



**Kronenkork gold Sekt**  
**Crown cork gold champagne**  
**Tappo a corona oro spumante**

Art. 101303552 Ø29mm

- 100St/Pk
- 100pcs/pk
- 100pz/cf



**Kronenkork mit Bidule**  
**Crown cork with bidule**  
**Tappo a corona con bidule**

Art. 101300018 Ø29mm

- 200St/Pk
- 200pcs/pk
- 200pz/cf



**Handschraubverschlüsse mit Siegel**

Art. 29285 rot 100St  
 Art. 24963 weiß 100St

Hand-Schraubverschlüsse mit Sicherheitsverschluss für Heißabfüllung und für Wein

**Plastic caps pre-threaded with safety ring**

Art. 29285 red 100pcs  
 Art. 24963 white 100pcs

Caps with safety ring for manual closing of hot filled bottles or wine bottles

**Tappo vite plastica prefilettato con sigillo**

Art. 29285 rosso 100pz  
 Art. 24963 bianco 100pz

Tappo a vite con sigillo per riempimento a caldo e per vino



**PP31,5 Handsch. + Ausgiesser**  
**PP31,5 pre-threaded + pourer**  
**PP31,5 prefilettato + versatore**

Art. 33992 gold - gold - oro  
 Art. 33993 grün - green - verde  
 Art. 33994 schwarz - black - nero

- 100St/Pk Essig-, Ölflaschen
- 100pcs/pk vinegar, oil bottles
- 100pz/cf bottiglie olio e aceto



**Schraubverschluss Alu MCA**

Art. 18275 gold  
 Art. 27683 grün  
 Art. 29567 rot  
 Art. 27684 schwarz  
 Art. 18274 weiß

Anrollverschlüsse 28x16 ROPP (Roll-on Pilfer Proof) für Co2-haltige oder heiße Getränke Beim Öffnen bleibt das Siegel an der Flasche. 5500/Box

**Aluminium caps MCA**

Art. 18275 gold  
 Art. 27683 green  
 Art. 29567 red  
 Art. 27684 black  
 Art. 18274 white

ROPP (Roll-on Pilfer Proof) caps 28x16 used for bottles with carbonated or hot beverages When opening the seal remains on the bottle. 5500/box

**Capsule alu MCA**

Art. 18275 oro  
 Art. 27683 verde  
 Art. 29567 rosso  
 Art. 27684 nero  
 Art. 18274 bianco

Tappi 28x16 ROPP (Roll-on Pilfer Proof) per bevande gassate o bevande calde All'apertura il sigillo rimane sulla bottiglia. 5500/box



**Schraubverschluss VacuVent+**

Art. 27186 6200/Ka

Alu Schraubverschlüsse MCA (metal closure aluminium) 28x16. Anrollverschlüsse ROPP (Roll-on Pilfer Proof) für Co2-haltige oder heiße Getränke Beim Öffnen bleibt das Siegel an der Flasche VacuVent-System plus® für zusätzliche Sicherheit

**Aluminium caps VacuVent+**

Art. 27186 6200/box

Aluminium caps MCA (metal closure aluminium) 28x16 ROPP (Roll-on Pilfer Proof) caps used for bottles with carbonated or hot beverages When opening the bottle the seal remains on the bottle VacuVent-System plus® with additional security

**Capsule alu VacuVent+**

Art. 27186 6200/ca

Capsule in alluminio MCA (metal closure aluminium) 28x16. Tappi ROPP (Roll-on Pilfer Proof) per bevande gassate o bevande calde All'apertura il sigillo rimane sulla bottiglia VacuVent-System plus® da sicurezza addizionale



**Schraubverschluss Alu BVS**

Art. 31074 bordeauxrot  
 Art. 31077 grün matt  
 Art. 31075 schwarz matt  
 Art. 34441 silber

30x60 BVS ROPP

1100/Box

**Aluminium wine caps 30x60**

Art. 31074 bordeaux red  
 Art. 31077 green mat  
 Art. 31075 black mat  
 Art. 34441 silver

30x60 ROPP

1100/box

**Capsule alu 30x60 per vino**

Art. 31074 rosso bordeaux  
 Art. 31077 verde opaco  
 Art. 31075 nero opaco  
 Art. 34441 argento

30x60 ROPP

1100/scatola



## DEUTSCH

## ENGLISH

## ITALIANO

**Naturkork frutty 100St/Pk**

Art. 30559 24x44 Extra A  
 Art. 101308743 24x40 Extra B  
 Art. 101308742 24x40 Bacco C

Gebrauchsfertige Naturkorken für einen optimalen und neutralen Verschluss Ihrer Weinflaschen. Auch für längere Lagerung zur Reifung Ihrer Qualitätsweine geeignet

**Wine cork frutty 100pcs/pk**

Art. 30559 24x44 Extra A  
 Art. 101308743 24x40 Extra B  
 Art. 101308742 24x40 Bacco C

Ready-to-use natural corks for an optimal and neutral closure of your wine bottles. Also suitable for longer storage for the maturing of your quality wine

**Tappo sughero frutty 100pz/cf**

Art. 30559 24x44 Extra A  
 Art. 101308743 24x40 Extra B  
 Art. 101308742 24x40 Bacco C

Tappi sughero pronti all'uso per una chiusura ermetica e naturale delle Vostre bottiglie. Adatti anche per stagionatura e invecchiamento prolungato dei Vostri vini pregiati

**Kork Agglomerat 100St/Pk  
Wine cork agglomerat 100pcs/pk  
Tappo agglomerato 100pz/cf**

Art. 20939 24x38  
 Art. 30558 mit Naturkorkscheiben  
 with natural cork discs  
 con rondelle sughero

**Kork synthetisch 100St/Pk  
Wine cork synthetic 100pcs/pk  
Tappo sintetico 100pz/cf**

Art. 101300033 23x38  
 Art. 45733 22x38

**Griffkork Natur mit Holzkopf  
T-cork with wood top  
Tappo a fungo con testa carpino**

Art. 16797 17x28x10  
 Art. 101300008 18x28x10  
 Art. 101300009 19x28x10

- 100St/Pk
- 100pcs/pk
- 100pz/cf

**Griffkork mit Kopf synthetisch  
T-cork synthetic top  
Tappo a fungo sintetico**

Art. 27176 11x22x10  
 Art. 101300039 17x28x10  
 Art. 101300053 18x28x10  
 Art. 101300055 19x28x10

- 100St/Pk
- 100pcs/pk
- 100pz/cf

**Griffkork T-mix + Ausgiesser  
T-cork + pourer  
Tappo fungo T-mix + versatore**

Art. 34921 29x13/17  
 Art. 35401 29x13/18  
 Art. 34920 29x13/19,5

- 100St/Pk
- 100pcs/pk
- 100pz/cf

**Sektkorkenhalter Draht  
Wire for champagner bottles  
Gabbietta fermatappi**

Art. 27390 2700/Ka

- schwarz - black - nero

Art. 39251 2700/Ka

- gold - gold - oro

**Sektkork Agglomerat**

Art. 29271 30x47 500St/Pk  
 gekantet

**Sektkork synthetisch**

Art. 101303549 Pilzform  
 Art. 101303124 zylindrisch

Ø Flaschenhals: 17,5mm  
 100St/Pk

**Champagne cork agglomerat**

Art. 29271 30x47 500pcs/pk  
 rounded

**Champagne cork synthetic**

Art. 101303549 T-shape  
 Art. 101303124 cylindrical

Ø bottle neck: 17,5mm  
 100pcs/pk

**Tappo spumante agglomerato**

Art. 29271 30x47 500pz/cf  
 angoli smussati

**Tappo spumante sintetico**

Art. 101303549 a fungo  
 Art. 101303124 a martello

Ø collo bottiglia: 17,5mm  
 100pz/cf

**Korbflasche Kappe**

Art. 101301193 5lt 100St  
 Art. 101301194 10-34lt 100St  
 Art. 101301195 54lt 100St  
 Art. 101304534 Weithals 15St

Art. 11255 5lt 5St  
 Art. 11256 10-34lt 5St  
 Art. 11254 54lt 5St.

**Cap for Demijohns**

Art. 101301193 5lt 100pcs  
 Art. 101301194 10-34lt 100pcs  
 Art. 101301195 54lt 100pcs  
 Art. 101304534 large op. 15pcs

Art. 11255 5lt 5pcs  
 Art. 11256 10-34lt 5ocs  
 Art. 11254 54lt 5pcs

**Tappo per damigiana**

Art. 101301193 5lt 100pz  
 Art. 101301194 10-34lt 100pz  
 Art. 101301195 54lt 100pz  
 Art. 101304534 bocca larga 15pz

Art. 11255 5lt 5pz  
 Art. 11256 10-34lt 5pz  
 Art. 11254 54lt 5pz



**Impellerpumpen**

Art. 34686 EP Mini  
• DIN25 - 400V - 900' - 17l/min

Art. 21445 EP Midex  
• DIN40 - 230V - 900' - 64l/min

**Impeller pumps**

Art. 34686 EP Mini  
• DIN25 - 400V - 900' - 17l/min

Art. 21445 EP Midex  
• DIN40 - 230V - 900' - 64l/min

**Pompe girante**

Art. 34686 EP Mini  
• DIN25 - 400V - 900' - 17l/min

Art. 21445 EP Midex  
• DIN40 - 230V - 900' - 64l/min

**Impellerpumpen mit Bypass**

Art. 18003 EP Minor  
• DIN50 - 400V - 900' - 115l/min

Art. 18364 EP Mini  
• 3/4" - 230V - 900' - 17l/min

Art. 18001 EP Major  
• DIN65 - 400V - 700' - 300l/min

Art. 18000 EP Midex  
• DIN40 - 400V - 900' - 64l/min

**Impeller pumps with Bypass**

Art. 18003 EP Minor  
• DIN50 - 400V - 900' - 115l/min

Art. 18364 EP Mini  
• 3/4" - 230V - 900' - 17l/min

Art. 18001 EP Major  
• DIN65 - 400V - 700' - 300l/min

Art. 18000 EP Midex  
• DIN40 - 400V - 900' - 64l/min

**Pompe girante con Bypass**

Art. 18003 EP Minor  
• DIN50 - 400V - 900' - 115l/min

Art. 18364 EP Mini  
• 3/4" - 230V - 900' - 17l/min

Art. 18001 EP Major  
• DIN65 - 400V - 700' - 300l/min

Art. 18000 EP Midex  
• DIN40 - 400V - 900' - 64l/min

**Edelstahl Pumpenwagen  
Stainless steel trolley  
Carrello inox**

Art. 18004

• 330x240mm

**Weinpumpe JIM 5  
Self priming pump JIM 5  
Pompa autoadescante JIM 5**

Art. 100809029  
• 1" - 230V - 2800' - 60lt/min - 60°C

Art. 101000078  
• Bypass 1"x3/4"+ 2x 3/4"x20mm

**Weinpumpe JIM 12  
Self priming pump JIM 12  
Pompa autoadescante JIM 12**

Art. 33600  
• 1 1/4" - 1" - 230V - 2800' - 97lt/  
min 60°C

**Weinpumpe ALM 20  
Self priming pump ALM 20  
Pompa autoadescante ALM 20**

Art. 27428 Viton  
• 3/4" - 230V - 2800' - 28lt/min  
130°C

Art. 100800438 + Bypass  
• 3/4" - 230V - 2800' - 28lt/min  
90°C

**Weinpumpe Bronze 35°C**

Art. 100800029 BE-M 20  
• 3/4" - 230V - 2850' - 28lt/min

Art. 100800313 BE-M 25  
• 1" - 230V - 1450' - 45lt/min

Art. 100800030 BE-M 30  
• 1 1/4" - 230V - 1450' - 85lt/min

**Self priming pump bronze 35°C**

Art. 100800029 BE-M 20  
• 3/4" - 230V - 2850' - 28lt/min

Art. 100800313 BE-M 25  
• 1" - 230V - 1450' - 45lt/min

Art. 100800030 BE-M 30  
• 1 1/4" - 230V - 1450' - 85lt/min

**Pompa autoadescante 35°C**

Art. 100800029 BE-M 20  
• 3/4" - 230V - 2850' - 28lt/min

Art. 100800313 BE-M 25  
• 1" - 230V - 1450' - 45lt/min

Art. 100800030 BE-M 30  
• 1 1/4" - 230V - 1450' - 85lt/min

**Weinpumpe Bronze Bypass**

Art. 100800314 BE-M 25  
• 1" - 230V - 1450' - 45lt/min -  
35°C

Art. 100800034 BE-M 20  
• 3/4" - 230V - 2850' - 28lt/min  
35°C

**Self priming pump Bypass**

Art. 100800314 BE-M 25  
• 1" - 230V - 1450' - 45lt/min -  
35°C

Art. 100800034 BE-M 20  
• 3/4" - 230V - 2850' - 28lt/min  
35°C

**Pompa autoadescante Bypass**

Art. 100800314 BE-M 25  
• 1" - 230V - 1450' - 45lt/min -  
35°C

Art. 100800034 BE-M 20  
• 3/4" - 230V - 2850' - 28lt/min  
35°C



**Weinpumpe Novax Bypass**  
**Self priming pump Novax Bypass**  
**Pompa autoadesc. Novax Bypass**

Art. 29918 20-M  
 • ¾" - 230V - 2850' - 28lt/min  
 35°C

Art. 30407 25-M  
 • 1" - 230V - 1450' - 45lt/min 35°C



**Weinpumpe Novax 35°C**  
**Self priming pump Novax 35°C**  
**Pompa autoadesc. Novax 35°C**

Art. 100800266 20-M  
 • ¾" - 230V - 2850' - 28lt/min

Art. 100800267 30-M  
 • 5/4" - 230V - 1450' - 85lt/min



**Weinpumpe Novax 20-B**  
**Self priming pump Novax 20-B**  
**Pompa autoadesc. Novax 20-B**

Art. 26220  
 • 1 ¼" - 230V - 2850' - 28lt/min  
 95°C



**Drill 20 Bronze Bohrmaschine**  
**Drill 20 bronze drilling machine**  
**Drill 20 bronzo trapano**

Art. 100805600

**Pumpenwagen lackiert**  
**Painted trolley for pumps**  
**Carrello verniciato per pompe**

Art. 061010036



**Membranpumpe**

Art. 23573 50lt/min  
 Art. 33017 50lt/min + Wagen  
 Art. 34405 120lt/min  
 Art. 35652 120lt/min + Wagen  
 Art. 35186 160lt/min + Wagen

Pneumatische Membranpumpe aus Edelstahl zur schonenden Beförderung von Lebensmitteln; auch mit Feststoffanteil.

- Anschlüsse: BSP oder Clamp
- Druck max.: 8 bar
- Förderhöhe max. 80 m
- Ansaugkapazität: 6 m
- Durchgang feste Stoffe: 3,5mm
- Temperatur max: 95°C
- CE/EX zertifiziert, ATEX Richtlinie

**Membran pump**

Art. 23573 50lt/min  
 Art. 33017 50lt/min + Trolley  
 Art. 34405 120lt/min  
 Art. 35652 120lt/min + Trolley  
 Art. 35186 160lt/min + Trolley

Pneumatic membran pump made of stainless steel for gentle transport of food, even with solids content

- Connections: BSP or Clamp
- Pressure max.: 8 bar
- Head max. 80 m
- Suction lift: 6 m
- max Ø of passing solids: 3,5mm
- Temperature max: 95°C
- CE/EX certificated, ATEX directive

**Pompa a membrana**

Art. 23573 50lt/min  
 Art. 33017 50lt/min + Carrello  
 Art. 34405 120lt/min  
 Art. 35652 120lt/min + Carrello  
 Art. 35186 160lt/min + Carrello

Pompa pneumatica a membrana in acciaio inossidabile per il trasporto delicato degli alimenti, anche con contenuto di solidi

- Connessioni: BSP o Clamp
- Pressione max.: 8 bar
- Prevalenza max.: 80 m
- Capacità di aspirazione: 6 m
- Passaggio solidi max.: 3,5 mm
- Temperatura max: 95°C
- Certificata CE/EX, Direttiva ATEX



**Schlauchpumpe Edelstahl**

Art. 25256

- Rotation: 14/70 U/min
- Kapazität: 30/150 Hl Wein/h
- Kapazität: 14/100 Hl abgebeerte Trauben/h
- Förderhöhe: 30m
- Anschlüsse: 60mm
- 400V - 50Hz - 3f - 3kW
- Rotor mit zwei auf Lagern montierten Rollen
- Getriebemotor direkt am tragenden Element angebracht
- lebensmittelechter Gummischlauch
- Winkessel

**Funkfernsteuerung ON/OFF**

Art. 34991

**Trichter + Förderschnecke**

Art. 34990 0,55kW

**Peristaltic pump s. steel**

Art. 25256

- Rotation: 14/70 rev/min.
- Capacity: 30/150 Hl wine/h
- Capacity: 14/100 Hl destemmed grapes/h
- Prevalence: 30m
- Connections: 60mm
- 400V - 50Hz - 3f - 3kW
- Rotor with two rolls mounted on bearings
- Motor reducer directly applied on the bearing element
- double pipe of rubber for use in food industry
- Expansion tank

**Radio remote control ON/OFF**

Art. 34991

**Hopper with infeedscrew**

Art. 34990 0,55kW

**Pompa peristaltica acciaio inox**

Art. 25256

- Rotazione: 14/70 giri/min.
- Portata: 30/150 Hl vino/h
- Portata: 14/100 Hl uva diraspata/h
- Prevalenza: 30m
- Attacchi: 60mm
- 400V - 50Hz - 3f - 3kW
- Rotore con due rulli montati su cuscinetti
- Motoriduttore direttamente applicato all'elemento portante
- Tubo in gomma alimentare
- Vaso di espansione

**Radiocomando ON/OFF**

Art. 34991

**Tramoggia + coclea**

Art. 34990 0,55kW



**Schlauchpumpe Edelstahl**

Art. 39061

- DIN25
- 400V - 50Hz - 3f
- 800lt/h
- Förderhöhe max. 20m

Art. 39062 Aufpreis FU

Art. 39063 Aufpreis Wagen

**Peristaltic pump inox**

Art. 39016

- DIN25
- 400V - 50Hz - 3f
- 800lt/h
- Head up to 20m

Art. 39062 Frequency converter

Art. 39063 Upgrade trolley

**Pompa peristaltica inox**

Art. 39016

- DIN25
- 400V - 50Hz - 3f
- 800lt/h
- Prevalenza 20m

Art. 39062 Inverter trifase

Art. 39063 Carello inox

**Exzentrerschneckenpumpe**

Art. 26506 1,8kW

Art. 23248 2,4kW - regelbar mit Frequenzumrichter

- mit Trichter und Schnecke aus Edelstahl
- 400V - 50Hz - 3f
- Anschluss Trichter: DIN65
- Ausgang: DIN50
- Förderhöhe: 60m

**Eccentric screw pump**

Art. 26506 1,8kW

Art. 23248 2,4kW - with electronic speed regulation

- with stainless steel hopper and infeedscrew.
- 400V - 50Hz - 3f
- Fitting hopper: DIN65
- Fitting outlet: DIN50
- Pressure max: 60m
- Capacity: 4500lt/h

**Pompa mono**

Art. 26506 1,8kW

Art. 23248 2,4kW - regolabile con convertitore di frequenza

- con tramoggia di carico e coclea in acciaio inox
- 400V - 50Hz - 3f
- Raccordo tramoggia: DIN65
- Raccordo scarico: DIN50
- Pressione massima: 60m
- Capacità: 4500lt/h

**Rührgerät NW40**Art. 28199 230V  
Art. 100808974 400V 3f

- Motorleistung: 0,37kW
- Umdrehungen: 1400 rpm
- RührwellenØ: 15mm
- Rührwellenlänge: 800mm

- schnell abnehmbarer Antriebsmotor
- es können mehrere Rührwerke mit nur einem Motor betrieben werden
- leichtes Handling bei dem Fassanstich (Rührelement ohne Motor)
- geringes Eigengewicht und vibrationsfreier Lauf
- einfaches Reinigen des Rührrohres und Rührorgans mittels Schnellkupplung
- trockenlaufsichere Gleitringdichtung bis 10 bar und 100°C belastbar

**Tank mixer DIN40**Art. 28199 230V  
Art. 100808974 400V 3f

- Power supply: 0.37kW
- Rotations: 1400 rpm
- Stirring shaft diameter: 15mm
- Stirring shaft length: 800mm

- quickly removable drive motor
- several agitators can be operated with only one motor
- easy handling with barrel tapping (stirring element without motor)
- low weight and vibration-free running
- easy cleaning of the stirring tube and stirrer by means of quick coupling
- dry-running mechanical seal up to 10 bar and 100°C loadable

**Agitatore DN40**Art. 28199 230V  
Art. 100808974 400V 3f

- Potenza del motore: 0,37 kW
- Giri: 1400 rpm
- Ø albero agitazione: 15mm
- Lunghezza: 800mm

- motore di azionamento rapidamente rimovibile
- diversi agitatori possono funzionare con un solo motore
- maneggevolezza con maschiatura a barilotto (elemento di agitazione senza motore)
- funzionamento leggero e senza vibrazioni
- facile pulizia del tubo di agitazione e dell'agitatore mediante innesto rapido
- la tenuta meccanica a secco può essere caricata fino a 10 bar e 100°C

**Rührgerät NW40 regelbar**

Art. 23247 230V

Geschwindigkeit elektronisch regelbar

- Motorleistung: 0,37kW
- Umdrehungen: 1400 rpm
- RührwellenØ: 15mm
- Rührwellenlänge: 800mm

Art. 100808972 Abstützhalterung

**Tank mixer DIN40 adjustable**

Art. 23247 230V

With electronic speed regulation

- Power supply: 0.37kW
- Rotations: 1400 rpm
- Stirring shaft Ø: 15mm
- Stirring shaft length: 800mm

Art. 100808972 Support

**Agitatore DN40 regolabile**

Art. 23247 230V

Regolazione elettronica dei giri

- Potenza del motore: 0,37 kW
- Giri: 1400 rpm
- Ø albero agitazione: 15mm
- Lunghezza: 800mm

Art. 100808972 Supporto

**Maischetaucher Ø250**Art. 40063 1m  
Art. 40064 1,5m

- Plattendurchmesser: 250mm
- gelocht, Ø25mm x 12
- abgerundete Kanten
- Edelstahl AISI304 V2A

**Punch down tool Ø250**Art. 40063 1m  
Art. 40064 1,5m

- Plate diameter: 250mm
- perforated, Ø25mm x 12
- rounded edges
- stainless steel AISI304 V2A

**Pigia cappello sommerso Ø250**Art. 40063 1m  
Art. 40064 1,5m

- Diametro piastra: 250mm
- perforato, Ø25mm x 12
- bordi arrotondati
- Acciaio inox AISI304 V2A



# MOSTEREI PROFI

## FRUIT PROCESSING

### LAVORAZIONE FRUTTA

Annahme  
Mühlen  
Bandpressen  
Packpressen  
Pasteuranlagen

Taking  
Crushers  
Belt presses  
Pack presses  
Pasteurizers

Ricevimento  
Mulini  
Presse a nastro  
Presse tipo pack  
Pastorizzatori

#### Großkistenentleerung AISI 304

Art. 29078

- für Großkisten verschiedener Größen bis 1250mm
- Motorleistung: 2kW
- 400V - 50Hz - 3f
- elektrische Absicherung: 16 A
- Hubkraft: bis zu 500kg / Kiste
- Dauer/Schwenkvorgang: 15s
- Höhe Obstabgabe: 900mm
- Breite Obstabgabe: 500mm

#### Bin tipper AISI 304

Art. 29078

- for different box/bins sizes up to 1250mm
- Motor rating: 2kW
- 400V - 50Hz - 3f
- Electrical protection: 16 A
- Lift force: up to 500kg / bin
- Duration of each pivot: 15 sec.
- Discharge height: 900mm
- Discharge width: 500mm

#### Scarica bins AISI 304

Art. 29078

- per bins di varie dimensioni fino a 1250mm
- Capacità motore: 2kW
- 400V - 50Hz - 3f
- Protezione elettrica: 16 A
- Forza: fino a 500kg / cassone
- Durata per giro: 15 sec.
- Altezza scarico frutta: 900mm
- Larg. scarico frutta: 500mm



#### Sortierband

Art. 22570

Sortierband aus Edelstahl  
400mm x 1500mm (weitere  
Längen auf Anfrage lieferbar)

- komplett aus Edelstahl mit PU Förderband
- regelbare Bandantrieb
- Höhenverstellbar

#### Sorting conveyor belt

Art. 22570

Stainless steel sorting conveyor  
belt 400mm x 1500mm (other  
lengths available on request)

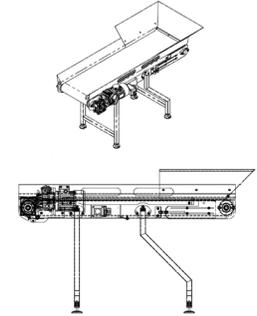
- completely made of stainless steel with PU conveyor belt
- adjustable belt drive
- height adjustable

#### Nastro cernita

Art. 22570

Nastro cernita in acciaio inox  
400mm x 1500mm (altre  
lunghezze disponibili su  
richiesta)

- completamente in acciaio inox con nastro trasportatore in PU
- azionamento a cinghia regolabile
- altezza regolabile



#### Bürstenreinigungsanlage BRM

Art. 29831

Zum Reinigen und manuellem Verlesen von Obst  
Das Reinigen erfolgt durch Wassersprinkler und Bürsten von 3 Seiten  
Das Obst kann während des Bürstvorganges von einer oder mehreren Personen manuell verlesen und aussortiert werden

- Nennleistung: bis zu 2000kg/h
- Motorleistung: 1,5 kW
- 230V - 50Hz - 1f
- Elektrische Absicherung: 16 A
- Kontaktzeit: 5 - 50 sek.
- Höhe Obstauswurf: 700 mm
- Höhe Obstannahme: 840 mm
- Bürsten Kontaktlänge: 2x2m

#### Fruit brushing unit BRM

Art. 29831

For cleaning and manual sorting of fruits  
Cleaning takes place with the help of water sprinklers and brushes from three sides  
During the brushing process, the fruit can be sorted out manually by one or more people

- Nominal rating: up to 2000kg/h
- Motor rating: 1,5 kW
- 230V - 50Hz - 1f
- Electrical protection: 16 A
- Contact time: 5 - 50 sec.
- Fruit discharge height: 700mm
- Fruit insertion height: 840mm
- Brushes contact length: 2x2m

#### Spazzolatrice frutta BRM

Art. 29831

Per lavare e selezionare la frutta.  
La pulizia viene effettuata con ugelli ad acqua e spazzole da 3 lati.  
La frutta può essere controllata e selezionata a mano da una o più persone durante il processo di spazzolatura.

- Capacità: fino a 2000 kg/h
- Capacità motore: 1,5 kW
- 230V - 50Hz - 1f
- Protezione elettrica: 16 A
- Tempo di contatto: 5 - 50 sek.
- Altezza scarico: 700 mm
- Altezza ricevimento: 840 mm
- Lunghezza spazzole: 2x2m



**Waschanlage + Mühle SA200**

Art. 102400061

Obst und Gemüse-Waschanlage aus Edelstahl bestehend aus Verleserost, Waschbehälter, Förderkette, sowie angebauter schwenkbarer Rätzmühle RM2,2

- Nennleistung: 1500 kg/h
- Motorleistung: Elevator 0,37 kW (0,5PS) Mühle 2,2 kW (3,0PS)
- 400V - 50Hz - 3f
- elektrische Absicherung: 16 A
- Höhe Annahme: 800 mm
- Material: 1.4301 / AISI 305
- Anschluss für Reinigung: ½" I
- Anschluss für Waschbehälter: 1½" A
- Höhe Maischeabgabe: 1335mm
- Lieferumfang: Schneidsieb 9 und 16mm

**Washing plant + crusher SA200**

Art. 102400061

Washing system of stainless steel for fruits and vegetables consisting of sorting grid, washing container, conveyor chain and attached pivoting centrifugal mill RM2,2

- Nominal rating: 1500 kg/h
- Motor rating: Elevator 0,37 kW (0,5PS) mill 2,2 kW (3,0PS)
- 400V - 50Hz - 3f
- Electrical protection: 16 A
- Discharge height: 800 mm
- Material: 1.4301 / AISI 305
- Connection for cleaning: ½" F
- Connection for washing vessel: 1½" M
- Height mash outlet: 1335 mm
- Scope of supply: with 9 mm and 16 mm cutting screen

**Impianto lavaggio + mulino**

Art. 102400061

Impianto di lavaggio frutta e verdura in acciaio inossidabile, composto da griglia di selezione, contenitore di lavaggio, catena di trasporto e mulino girevole RM2,2

- Capacità: 1500 kg/h
- Capacità motore: Elevatore 0,37 kW (0,5PS) Mulino 2,2 kW (3,0PS)
- 400V - 50Hz - 3f
- Protezione elettrica: 16 A
- Altezza ricevitore: 800 mm
- Materiale: 1.4301 / AISI 304
- Attacco per lavaggio: ½" F
- Attacco per contenitore lavaggio: 1½" M
- Altezza scarico mosto: 1335mm
- Fornitura con: coltello 9 e 16mm

**WALC + RM40 + Drehturm**

Art. 23278 1250mm  
Art. 16933 1260mm  
Art. 24837 1470mm  
Art. 102400016 1500mm

Waschanlage für Obst aus Edelstahl bestehend aus Waschbehälter, senkrechtem Schneckenelevator und angebauter Rätzmühle RM40

- Nennleistung: 2000 kg/h
- Motorleistung: Elevator 1,5kW + Mühle 4 kW
- 400V - 50Hz - 3f
- elektrische Absicherung: 16 A
- Höhe Annahme: 800 mm
- Material: 1.4301 / AISI 304
- Anschluss für Reinigung: ½" I
- Anschluss Waschbehälter: 2" A

**WALC + RM40 + Pivoting turret**

Art. 23278 1250mm  
Art. 16933 1260mm  
Art. 24837 1470mm  
Art. 102400016 1500mm

Washing plant for fruit made of stainless steel consisting of washing tank, vertical screw elevator and add-on centrifugal mill RM40

- Nominal rating: 2000 kg/h
- Motor rating: Elevator 1,5kW+mill 4 kW
- 400V - 50Hz - 3f
- Electrical protection: 16 A
- Discharge height: 800 mm
- Material: 1.4301 / AISI 304
- Connection for cleaning: ½" F
- Connection washing tank: 2" M

**WALC + RM40 + Torre girevole**

Art. 23278 1250mm  
Art. 16933 1260mm  
Art. 24837 1470mm  
Art. 102400016 1500mm

Impianto di lavaggio per frutta in acciaio inox composto da vasca di lavaggio, elevatore verticale a coclea e mulino modello RM40.

- Capacità: 2000 kg/h
- Capacità motore: Elevatore 1,5 kW+ Mulino 4 kW
- 400V - 50Hz - 3f
- Protezione elettrica: 16 A
- Altezza ricevitore: 800 mm
- Materiale: 1.4301 / AISI 304
- Attacco per lavaggio: ½" F
- Attacco per vasca lavaggio: 2" M

**Rätzmühle**

Art. 102400048 1,5kW 650kg/h

- Höhe Annahme: 1360mm
- Höhe Maischeabgabe: 690mm

Art. 21597 2,2kW 1000kg/h

- Höhe Annahme: 1532mm
- Höhe Maischeabgabe: 666mm

Rätzmühle mit rasch auswechselbaren Edelstahlsieben zur Einstellung der Mahlfeinheit - eignet sich für die Zerkleinerung verschiedenster Obstsorten wie Kernobst, Steinobst oder Beeren und auch für Gemüse. Die Rätzmühle ist komplett aus Edelstahl gefertigt und somit lebensmitteltauglich.

- 400V - 50Hz - 3f
- mit Untergestell
- Material: 1.4301 / AISI 304

**Centrifugal mill**

Art. 102400048 1,5kW 650kg/h

- Discharge height: 1360mm
- Height mash outlet: 690mm

Art. 21597 2,2kW 1000kg/h

- Discharge height: 1532mm
- Height mash outlet: 666mm

Centrifugal mill with quickly replaceable stainless steel screens for adjusting the degree of shredding - suitable for the grinding of various types of fruit such as pome fruit, stone fruit or berries and also for vegetables. The centrifugal mill is completely made of stainless steel and is therefore suitable for use with food.

- 400V - 50Hz - 3f
- with frame
- Material: 1.4301 / AISI 304

**Mulino**

Art. 102400048 1,5kW 650kg/h

- Altezza ricevitore: 1360mm
- Altezza scarico mosto: 690mm

Art. 21597 2,2kW 1000kg/h

- Altezza ricevitore: 1532mm
- Altezza scarico mosto: 666mm

Mulino centrifugo con setacci di taglio in acciaio inox intercambiabili rapidamente per la regolazione della finezza di macinazione - adatto per la macinazione di vari tipi di frutta come frutta con semi, frutta con nocciolo o bacche e anche per la verdura. Il mulino centrifugo è completamente in acciaio inossidabile ed è quindi adatto all'uso con i prodotti alimentari.

- 400V - 50Hz - 3f
- con supporto
- Materiale: 1.4301 / AISI 304



**Rätzmühle RM 5,5kW**

Art. 18043  
Art. 24987 mit Muserscheibe

- für die Zerkleinerung verschiedenster Obstsorten
- Nennleistung: 4200 kg/h
- 400V - 50Hz - 3f
- elektrische Absicherung: 16 A
- Höhe Annahme: 1410 mm
- Material: 1.4301 / AISI 304
- Höhe Maischeabgabe: 470mm

**Centrifugal mill RM 5,5kW**

Art. 18043  
Art. 24987 with shredder disc

- for the crushing of various types of fruit
- Nominal rating: 1000 kg/h
- 400V - 50Hz - 3f
- Electrical protection: 16 A
- Discharge height: 1410 mm
- Material: 1.4301 / AISI 304
- Height mash outlet: 470 mm

**Mulino RM 5,5kW**

Art. 18043  
Art. 24987 con disco a coltelli

- per la macinazione diversi tipi di frutta
- Capacità: 1000 kg/h
- 400V - 50Hz - 3f
- Protezione elettrica: 16 A
- Altezza ricevimento: 1410 mm
- Materiale: 1.4301 / AISI 304
- Altezza scarico: 470mm

**Universalzerkleinerer BG2**

Art. 29960

- für die Zerkleinerung von feuchtem, faserigem Material
- Nennleistung: 4500kg/h nass
- Motorleistung: 5,5 kW
- 400V - 50Hz - 3f
- elektrische Absicherung: 16 A
- Höhe Auswurf: 475 mm

**Universal shredder BG2**

Art. 29960

- for the crushing of wet, fibrous material
- Nominal rating: 4500kg/h wet
- Motor rating: 5,5 kW
- 400V - 50Hz - 3f
- Electrical protection: 16 A
- Height ejector: 475 mm

**Mulino universale BG2**

Art. 29960

- per la macinazione di materiale umido e fibroso
- Capacità: 4500 kg/h (umido)
- Capacità motore: 5,5 kW
- 400V - 50Hz - 3f
- Protezione elettrica: 16 A
- Altezza scarico mosto: 475mm

**Einbandpressen**

Diese kontinuierliche Pressanlage vereint innovative Presstechnik mit einfacher Bedienung. Mit pneumatischer Bandspannung, automatischer Bandregulierung und Hochdruck-Bandreinigung. Die Maische wird durch den einstellbaren Dosierkasten gleichmäßig auf das Siebband aufgetragen. Am Ende des Pressvorganges wird der Trester durch einen Abstreifer vom Pressband gelöst.

- beste Saftqualität (Aroma, Geschmacksfrische)
- hohe Ausbeute
- geringer Anteil an festen Stoffen im Saft
- vollautomatischer, kontinuierlicher Betrieb
- schnelle Verarbeitung, keine Oxidation
- einfache Bedienung/Reinigung

**Single belt presses**

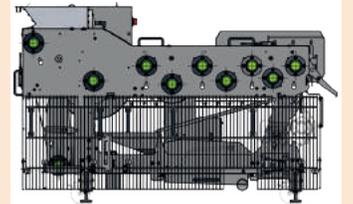
This continuous pressing plant combines innovative pressing technology with simple operation. With pneumatic belt tensioner, automatic belt control and high pressure belt cleaner. The mash is evenly applied to the sieve belt by the adjustable metering box. At the end of the pressing process, the pomace is removed from the belt by a scraper.

- Top juice quality (flavour/freshness of taste)
- high yield
- low clouding content
- fully automatic and continuous operation
- quick operation without oxidation
- easy operation, quick cleaning

**Presse a nastro**

Questo impianto di pressatura in continuo combina l'innovativa tecnologia di pressatura con la semplicità d'uso. Con tensionamento pneumatico del nastro, regolazione automatica del nastro e pulizia del nastro ad alta pressione. Il mosto viene applicato in modo uniforme sul nastro tramite il dosatore regolabile. Alla fine della pressatura, la vinaccia viene rimossa dal nastro della pressa con un raschietto.

- ottima qualità del succo (aroma, gusto fresco)
- ottima resa
- la percentuale di pezzi solidi di frutta è minima
- produzione continua e completamente automatica
- tempi di ossidazione molto ridotti
- facile da utilizzare e pulire

**Einbandpresse 250-400kg/h**

Art. 102400060

- Nennleistung: 250-400kg/h
- Motorleistung: 0,37 + 0,12kW
- 400V - 50Hz - 3f
- Höhe Annahme: 1265mm
- Bandbreite: 350mm
- Bandlänge: 4900mm
- Auftragshöhe: 0-50mm
- Saftausbeute: 70%
- Geschw.: 2,1-5,5m/min

**Single belt press 250-400kg/h**

Art. 102400060

- Nominal rating: 250-400kg/h
- Motor rating: 0,37 + 0,12kW
- 400V - 50Hz - 3f
- Discharge height: 1265mm
- Belt width: 350mm
- Strip length: 4900mm
- Conveyor height: 0-50mm
- Juice yield: 70%
- Belt speed: 2,1-5,5m/min

**Presse a nastro 250-400kg/h**

Art. 102400060

- Capacità: 250-400kg/h
- Capacità motore: 0,37+0,12kW
- 400V - 50Hz - 3f
- Altezza ricevimento: 1265mm
- Larghezza nastro: 350mm
- Lunghezza nastro: 4900mm
- Altezza strato: 0-50mm
- Resa: 70%
- Velocità nastro: 2,1-5,5m/min

**Einbandpresse 400-700kg/h**

Art. 32729

- Nennleistung: 400-700kg/h
- Motorleistung: 0,75 + 0,37kW
- 400V - 50Hz - 3f
- Höhe Annahme: 1290mm
- Bandbreite: 420mm
- Auftragshöhe: 10-50mm
- Saftausbeute: 70%
- Geschw.: 2,1-5,5m/min

**Single belt press 400-700kg/h**

Art. 32729

- Nominal rating: 400-700kg/h
- Motor rating: 0,75 + 0,37kW
- 400V - 50Hz - 3f
- Discharge height: 1290mm
- Belt width: 420mm
- Conveyor height: 10-50mm
- Juice yield: 70%
- Belt speed: 2,1-5,5m/min

**Presse a nastro 400-700kg/h**

Art. 32729

- Capacità: 400-700kg/h
- Capacità motore: 0,75+0,37kW
- 400V - 50Hz - 3f
- Altezza ricevimento: 1290mm
- Larghezza nastro: 420mm
- Altezza strato: 10-50mm
- Resa: 70%
- Velocità nastro: 2,1-5,5m/min



**Einbandpresse 500-900kg/h**

Art. 102400014

- Nennleistung: 500-900kg/h
- Motorleistung: 0,55 + 0,12kW
- 400V - 50Hz - 3f
- Höhe Annahme: 1300mm
- Bandbreite: 500mm
- Bandlänge: 6600mm
- Auftragshöhe: 0-50mm
- Saftausbeute: 75%
- Geschw.: 1,4-3,6m/min

**Single belt press 500-900kg/h**

Art. 102400014

- Nominal rating: 500-900kg/h
- Motor rating: 0,55 + 0,12kW
- 400V - 50Hz - 3f
- Discharge height: 1300mm
- Belt width: 500mm
- Strip length: 6600mm
- Conveyor height: 0-50mm
- Juice yield: 75%
- Belt speed: 1,4-3,6m/min

**Pressa a nastro 500-900kg/h**

Art. 102400014

- Capacità: 500-900kg/h
- Capacità motore: 0,55+0,12kW
- 400V - 50Hz - 3f
- Altezza ricevimento: 1300mm
- Larghezza nastro: 500mm
- Lunghezza nastro: 6600mm
- Altezza strato: 0-50mm
- Resa: 75%
- Velocità nastro: 1,4-3,6m/min

**Einbandpresse 700-1200kg/h**

Art. 30760

- Nennleistung: 700-1200kg/h
- Motorleistung: 0,75 + 0,37kW
- 400V - 50Hz - 3f
- Höhe Annahme: 1290mm
- Bandbreite: 580mm
- Auftragshöhe: 10-50mm
- Saftausbeute: 75%
- Geschw.: 2,1-5,5m/min

**Single belt press 700-1200kg/h**

Art. 30760

- Nominal rating: 700-1200kg/h
- Motor rating: 0,75 + 0,37kW
- 400V - 50Hz - 3f
- Discharge height: 1290mm
- Belt width: 580mm
- Conveyor height: 10-50mm
- Juice yield: 75%
- Belt speed: 2,1-5,5m/min

**Pressa a nastro 700-1200kg/h**

Art. 30760

- Capacità: 700-1200kg/h
- Capacità motore: 0,75+0,37kW
- 400V - 50Hz - 3f
- Altezza ricevimento: 1290mm
- Larghezza nastro: 580mm
- Altezza strato: 10-50mm
- Resa: 75%
- Velocità nastro: 2,1-5,5m/min

**Einbandpresse 1500kg/h**

Art. 102400051

- Nennleistung: 1500kg/h
- Motorleistung: 0,55 + 0,12kW
- 400V - 50Hz - 3f
- Höhe Annahme: 1460mm
- Bandbreite: 650mm
- Bandlänge: 8120mm
- Auftragshöhe: 10-50mm
- Saftausbeute: 75%
- Geschw.: 0,9-1,8m/min

**Single belt press 1500kg/h**

Art. 102400051

- Nominal rating: 1500kg/h
- Motor rating: 0,55 + 0,12kW
- 400V - 50Hz - 3f
- Discharge height: 1460mm
- Belt width: 650mm
- Strip length: 8120mm
- Conveyor height: 10-50mm
- Juice yield: 75%
- Belt speed: 0,9-1,8m/min

**Pressa a nastro 1500kg/h**

Art. 102400051

- Capacità: 1500kg/h
- Capacità motore: 0,55+0,12kW
- 400V - 50Hz - 3f
- Altezza ricevimento: 1460mm
- Larghezza nastro: 650mm
- Lunghezza nastro: 8120mm
- Altezza strato: 10-50mm
- Resa: 75%
- Velocità nastro: 0,9-1,8m/min

**Einbandpresse 3000kg/h**

Art. 102400071

- Nennleistung: 3000kg/h
- Motorleistung: 2,2 + 0,37kW
- 400V - 50Hz - 3f
- Höhe Annahme: 1690mm
- Bandbreite: 1200mm
- Bandlänge: 9950mm
- Auftragshöhe: 0-65mm
- Saftausbeute: 75%
- Geschw.: 0,5-3,5m/min

**Single belt press 3000kg/h**

Art. 102400071

- Nominal rating: 3000kg/h
- Motor rating: 2,2 + 0,37kW
- 400V - 50Hz - 3f
- Discharge height: 1690mm
- Belt width: 1200mm
- Strip length: 9950mm
- Conveyor height: 0-65mm
- Juice yield: 75%
- Belt speed: 0,5-3,5m/min

**Pressa a nastro 3000kg/h**

Art. 102400071

- Capacità: 3000kg/h
- Capacità motore: 2,2 + 0,37kW
- 400V - 50Hz - 3f
- Altezza ricevimento: 1690mm
- Larghezza nastro: 1200mm
- Lunghezza nastro: 9950mm
- Altezza strato: 0-65mm
- Resa: 75%
- Velocità nastro: 0,5-3,5m/min

**Rüttelsieb Edelstahl**

Art. 36404

- Ø600mm - 3000'
  - 400V - 50Hz - 3f
  - fahrbar auf Räder
- Mit dreidimensionaler (rüttelnder, schwenkender und drehender) Bewegung.  
Zum Sieben von zähflüssigen, flüssigen und sehr schwierig zu siebender Produkte.

**Vibrating screen s. steel**

Art. 36404

- Ø600mm - 3000'
  - 400V - 50Hz - 3f
  - on casters
- With a three-dimensional movement (sussultatory, undulatory and rotary).  
Used to sieve dense, viscous, liquid and very difficult products

**Vibroaglio inox**

Art. 36404

- Ø600mm - 3000'
  - 400V - 50Hz - 3f
  - su ruote
- Con moto tridimensionale (sussultorio, ondulatorio e rotatorio).  
Impiegato nella setacciatura di prodotti densi, viscosi, liquidi, molto difficili.

**Saftauffangwanne Edelstahl  
Juice collection tank s. steel  
Vasca raccolta succo acciaio inox**

Art. 23803      65lt

- mit Impellerpumpe 400V+Sieb
- with rubber impeller pump 400V+sieve
- con pompa a girante flessibile 400V+setaggio

**Saftauffangwanne Kunststoff  
Juice collection tank plastic  
Vasca raccolta succo plastica**Art. 40197      72lt  
Art. 15360      100lt

- mit Kreiselpumpe 230V und Schwimmschalter
- with centrifugal pump 230V and float switch
- con pompa centrifuga 230V e interruttore a galleggiante



**Packpressen mit Schiebbiet**

Art. 102400062 150kg/h  
 Art. 17179 300kg/h  
 Art. 102400083 600kg/h

Packpressen mit Schiebbiet (verschiebbarer Saftwanne) und Hydraulikaggregat. Die Befüllung mit Maische und das Entleeren des Tresters der Obstpresse wird durch das Schiebbiet erleichtert. Die aus Akazienholz gefertigten Presseinlagen und Presstücher aus Polyester garantieren eine lange Lebensdauer und eine hohe Saftausbeute. Diese hydraulischen Obstpressen zeichnen sich durch sichere und einfache Bedienung aus (automatisches Überdruckventil).

- 400V - 50Hz - 3f

**Pack presses sliding press**

Art. 102400062 150kg/h  
 Art. 17179 300kg/h  
 Art. 102400083 600kg/h

Packing press with moveable juice basin (sliding carriage) and hydraulic power unit. The filling with mash and the emptying of the pomace of the fruit press is facilitated by the sliding carriage. The acacia wood press inserts and press wipes made of polyester guarantee a long service life and a high juice yield. These hydraulic fruit presses are characterized by safe and simple operation (automatic overpressure valve).

- 400V - 50Hz - 3f

**Pressa tipo pack**

Art. 102400062 150kg/h  
 Art. 17179 300kg/h  
 Art. 102400083 600kg/h

Pressa idraulica tipo Pack con vasca succo spostabile e centralina idraulica. Facile riempimento con il mosto e svuotamento delle vinacce grazie alla vasca spostabile. Piastre in legno di acacia e teli in poliestere garantiscono una lunga durata e un'elevata resa di succo. Queste presse idrauliche per frutta sono caratterizzate da un funzionamento sicuro e semplice (valvola automatica di sicurezza).

- 400V - 50Hz - 3f

**Packpresse mit Drehbiet**

Art. 22393 600kg/h

Packpresse mit Drehbiet (zwei drehbare Saftwannen) und Hydraulikaggregat. Durch zwei Saftwannen kann zeitgleich mit dem Pressvorgang die Befüllung mit Maische und das Entleeren des Tresters erfolgen. Die aus Akazienholz gefertigten Presseinlagen und Presstücher aus Polyester garantieren eine lange Lebensdauer und eine hohe Saftausbeute. Diese hydraulischen Obstpressen zeichnen sich durch sichere und einfache Bedienung aus (automatisches Überdruckventil).

- 400V - 50Hz - 3f

**Pack press rotary cage**

Art. 22393 600kg/h

Packing press with two pivoting juice basins (rotating carriage) and hydraulic power unit. Two juice basins allow the filling with mash and the emptying of the pomace at the same time as the pressing process. The acacia wood press inserts and press wipes made of polyester guarantee a long service life and a high juice yield. These hydraulic fruit presses are characterized by safe and simple operation (automatic overpressure valve).

- 400V - 50Hz - 3f

**Pressa tipo pack girevole**

Art. 22393 600kg/h

Pressa idraulica tipo Pack con due vasche girevoli e centralina idraulica. Due vasche permettono il riempimento con il mosto e lo svuotamento delle vinacce contemporaneamente al processo di pressatura. Piastre in legno di acacia e teli in poliestere garantiscono una lunga durata e un'elevata resa di succo. Queste presse idrauliche per frutta sono caratterizzate da un funzionamento sicuro e semplice (valvola automatica di sicurezza).

- 400V - 50Hz - 3f

**Packpressen Edelstahl**

Art. 28544 600kg/h  
 Art. 28538 1000kg/h

Packpresse mit Drehbiet (zwei drehbare Saftwannen) und Hydraulikaggregat. Durch zwei Saftwannen kann zeitgleich mit dem Pressvorgang die Befüllung mit Maische und das Entleeren des Tresters erfolgen. Pressautomatik mit einstellbarer Druckhaltezeit für beste Saftqualität und Ausbeute. Ein großer Kolbenhub sorgt dafür, dass auch kleine Mengen gepresst werden können. Die Presse ist komplett aus Edelstahl gefertigt. Stellfüße sorgen für einen sicheren Stand und erleichtern das Reinigen unter der Presse. Presseinlagen aus Akazienholz und Presstücher aus Polyester.

**Pack presses stainless steel**

Art. 28544 600kg/h  
 Art. 28538 1000kg/h

Packing press with two pivoting juice basins (rotating carriage) and hydraulic power unit. Two juice basins allow the filling with mash and the emptying of the pomace at the same time as the pressing process. The best juice quality and juice yield is achieved in using the integrated automatic press system. A long piston stroke ensures that even small amounts can be pressed. The Packing Press is entirely made of stainless steel. Adjustable feet ensure a stable standing and make the cleaning under the press easier. Acacia wood press inserts and press wipes made of polyester.

**Pressa tipo pack acciaio inox**

Art. 28544 600kg/h  
 Art. 28538 1000kg/h

Pressa idraulica tipo Pack con due vasche girevoli e centralina idraulica. Due vasche permettono il riempimento con il mosto e lo svuotamento delle vinacce contemporaneamente al processo di pressatura. Pressa automatica con tempo di mantenimento della pressione regolabile per la migliore qualità e resa del succo. Una grande corsa del pistone assicura che anche piccole quantità possano essere pressate. La pressa è completamente in acciaio inossidabile. I piedini regolabili garantiscono un supporto sicuro e facilitano la pulizia sotto la pressa. Piastre in legno di acacia e teli in poliestere.



**Pasteuranlage frutty  
Automatik mit Gastherme**

Art. 25149 250lt/h  
Art. 27158 450lt/h

Automatische Pasteurieranlage mit Gastherme und Rohr-in-Rohr Wärmetauscher für die schonende Pasteurisierung

- Gastherme mit automatischer Temperaturregelung
- automatische Steuerung der Safttemperatur
- mit Impellerpumpe aus Edelstahl

- 230V - 50Hz - 1f
- Saftanschluss: DIN25 am Eingang und DIN20 am Ausgang

**Pasteurizer frutty automatic  
with gas fired boiler**

Art. 25149 250lt/h  
Art. 27158 450lt/h

Automatic pasteurization system with gas boiler and pipe-in-pipe heat exchanger for a gentle pasteurization.

- Gas boiler with automatic temperature regulation
- automatic regulation of the juice temperature
- with rubber impeller pump in stainless steel

- 230V - 50Hz - 1f
- Juice connection: IN DIN25 and OUT DIN20

**Pastorizzatore frutty  
automatico con caldaia gas**

Art. 25149 250lt/h  
Art. 27158 450lt/h

Pastorizzatore automatico con caldaia gas e scambiatore di calore tubo-in-tubo per una pastorizzazione delicata.

- Gruppo di riscaldamento acqua con caldaia gas ad alto rendimento
- regolazione automatica della temperatura del succo
- con pompa a girante in acciaio inox

- 230V - 50Hz - 1f
- Collegamenti succo: DIN25 in entrata e DIN20 in uscita

**Pasteuranlage frutty  
Automatik mit Ölheizung**

Art. 25165 450lt/h

Automatische Pasteurieranlage mit Ölheizung und Rohr-in-Rohr Wärmetauscher für die schonende Pasteurisierung

- Ölheizung mit automatischer Temperaturregelung
- automatische Steuerung der Safttemperatur
- mit Impellerpumpe aus Edelstahl

- 230V - 50Hz - 1f
- Saftanschluss: DIN25 am Eingang und DIN20 am Ausgang

**Pasteurizer frutty automatic  
with diesel burner**

Art. 25165 450lt/h

Automatic pasteurization system with diesel fired boiler and pipe-in-pipe heat exchanger for a gentle pasteurization.

- Gas boiler with automatic temperature regulation
- automatic regulation of the juice temperature
- with rubber impeller pump in stainless steel

- 230V - 50Hz - 1f
- Juice connection: IN DIN25 and OUT DIN20

**Pastorizzatore frutty  
automatico con caldaia gasolio**

Art. 25165 450lt/h

Pastorizzatore automatico con bruciatore gasolio e scambiatore tubo-in-tubo per una pastorizzazione delicata.

- Bruciatore a gasolio con regolazione automatica temperatura
- regolazione automatica della temperatura del succo
- con pompa a girante in acciaio inox

- 230V - 50Hz - 1f
- Collegamenti succo: DIN25 in entrata e DIN20 in uscita

**Überfüllsicherung Füllertank**

Art. 35082  
Art. 39353 Pasteuranlage elektr.

- zur Installation in den Tank der Abfüllanlage

**Overflow protection fillertank**

Art. 35082  
Art. 39353 Pasteurizer electric

- for installation in the tank of the filler

**Sovrappieno vasca riempitrice**

Art. 35082  
Art. 39353 Pastorizzatore elettr.

- da installare nella vasca della riempitrice

**Überfüllsicherung Buffertank**

Art. 29240

**Overflow protection buffertank**

Art. 29240

**Sovrappieno buffertank**

Art. 29240

**Schlauch Set Füller**

Art. 26699

- Pasteur zum Füller
- 2m
- DIN20
- für hohe Temperaturen

**Connection hose to filler**

Art. 26699

- Pasteurizer to filler
- 2m
- DIN20
- for high temperature

**Kit collegamento riempitrice**

Art. 26699

- Pastorizzatore a riempimento
- 2m
- DIN20
- per alta temperatura



**Pasteuranlage frutty  
Automatik elektrisch beheizt**

Art. 36254 250lt/h 24kW  
Art. 38068 450lt/h 40kW

Automatische Pasteurisieranlage mit Elektro-Heiztherme und Rohr-in-Rohr Wärmetauscher AISI304 für die schonende Pasteurisierung. Die Deaktivierung von Mikroorganismen/Enzymen wird über die Temperatur (meist ca. 80° C) und Dauer der Erhitzung bestimmt. Dabei ist es wichtig dass die Erhitzung schnell und schonend erfolgt damit Saftqualität und Inhaltsstoffe erhalten bleiben.

- automatische Steuerung der Safttemperatur
- mit Impellerpumpe aus Edelstahl
- geringe Temperaturdifferenz zwischen Saft- und Heizkreislauf
- automatische Temperaturregelung
- Anzeige für Saft- und Heizwassertemperatur
- hoher Wirkungsgrad durch Gegenstromprinzip
- auch für naturtrübe Säfte
- stabiler Edelstahlrahmen
- 400V - 50Hz/60Hz - 3f
- Saftanschluss: DIN25 am Eingang und DIN20 am Ausgang

**Pasteurizer frutty automatic  
with electric heating**

Art. 36254 250lt/h 24kW  
Art. 38068 450lt/h 40kW

Automatic pasteurization system with electric heating boiler and pipe-in-pipe heat exchanger AISI304 for a gentle pasteurization. The deactivation of microorganisms/enzymes is controlled by the temperature (usually approx. 80° C) and the duration of heating. It is important that the heating is done quickly and gently so that the juice quality and ingredients are preserved.

- automatic regulation of the juice temperature
- with rubber impeller pump in stainless steel
- low temperature difference between product and heating water circuit
- automatic temperature regulation
- display for juice and water temperature
- high efficiency due to the counter flow principle
- suitable for filtered and cloudy liquids
- strong frame made from stainless steel
- 400V - 50Hz/60Hz - 3f
- Juice connection: IN DIN25 and OUT DIN20

**Pastorizzatore automatico con  
riscaldamento elettrico**

Art. 36254 250lt/h 24kW  
Art. 38068 450lt/h 40kW

Pastorizzatore automatico con caldaia elettrica da e scambiatore di calore tubo-in-tubo in AISI304 per una pastorizzazione delicata. La disattivazione dei microrganismi/enzimi è controllata dalla temperatura (di solito ca. 80° C) e la durata del riscaldamento. È importante che il riscaldamento avvenga in modo rapido e delicato, in modo da preservare la qualità del succo e gli ingredienti.

- regolazione automatica del circuito succo
- con pompa a girante in acciaio inox
- differenza di temperatura fra circuito acqua e succo è bassa
- regolazione automatica della temperatura
- display per la temperatura del succo e dell'acqua di riscaldamento
- elevata efficienza grazie al principio del controcorrente
- utilizzabile anche per succhi con una certa viscosità
- base in acciaio inox
- 400V - 50Hz/60Hz - 3f
- Collegamenti succo: DIN25 in entrata e DIN20 in uscita

**Pasteuranlage frutty manuell  
elektrisch beheizt**

Art. 36147 100lt/h

Manuell geregelte Pasteurisieranlage mit Elektro-Heiztherme 9kW und Rohr-in-Rohr Wärmetauscher AISI304 für die schonende Pasteurisierung. Die Deaktivierung von Mikroorganismen/Enzymen wird über die Temperatur (meist ca. 80° C) und Dauer der Erhitzung bestimmt. Dabei ist es wichtig dass die Erhitzung schnell und schonend erfolgt damit Saftqualität und Inhaltsstoffe erhalten bleiben.

- geringe Temperaturdifferenz zwischen Saft-/Heizkreislauf
- Regelventil für Safttemperatur
- Anzeige der Safttemperatur anhand eines Digitalthermometers - Signal bei Über- bzw. Unterschreitung der Temperatur
- Anzeige für Heizwassertemperatur
- hoher Wirkungsgrad durch Gegenstromprinzip
- auch für naturtrübe Säfte
- stabiler Edelstahlrahmen
- 400V - 50Hz/60Hz - 3f
- Saftanschluss: 3/4" A am Eingang und Ø20mm Schlauchtülle am Ausgang

**Pasteurizer frutty manual with  
electric heating**

Art. 36147 100lt/h

Manual pasteurization system with electric heating boiler 9kW and pipe-in-pipe heat exchanger AISI304 for a gentle pasteurization. The deactivation of microorganisms/enzymes is controlled by the temperature (usually approx. 80° C) and the duration of heating. It is important that the heating is done quickly and gently so that the juice quality and ingredients are preserved.

- low temperature difference between product and heating water circuit
- manual regulation of the juice temperature
- digital thermometer for the juice temperature - signal if the temperature climbs or falls too much
- display for heating water temperature
- high efficiency due to the counter flow principle
- suitable for filtered and cloudy liquids
- strong frame made from stainless steel
- 400V - 50Hz/60Hz - 3f
- Juice connection: IN 3/4" M and OUT Ø20mm barbed fitting

**Pastorizzatore frutty manuale  
con riscaldamento elettrico**

Art. 36147 100lt/h

Impianto di pastorizzazione a controllo manuale con caldaia elettrica da 9 kW e scambiatore di calore tubo-in-tubo in AISI304 per una pastorizzazione delicata. La disattivazione dei microrganismi/enzimi è controllata dalla temperatura (di solito ca. 80° C) e la durata del riscaldamento. È importante che il riscaldamento avvenga in modo rapido e delicato, in modo da preservare la qualità del succo e gli ingredienti.

- differenza di temperatura fra circuito acqua e succo è bassa
- regolazione automatica per circuito acqua
- termometro digitale - segnale se la temperatura si aumenta o scende troppo
- display per la temperatura dell'acqua di riscaldamento
- elevata efficienza grazie al principio del controcorrente
- utilizzabile anche per succhi con una certa viscosità
- base in acciaio inox
- 400V - 50Hz/60Hz - 3f
- Collegamenti succo: 3/4" M in entrata e portagomma Ø20mm in uscita



**Pasteuranlage frutty manuell mit Gastherme**

Art. 10648 250lt/h  
Art. 26872 450lt/h

Manuelle Pasteurisieranlage mit Gastherme und Rohr-in-Rohr Wärmetauscher für die schonende Pasteurisierung

- Gastherme mit automatischer Temperaturregelung
- manuelles Regelventil für die Safttemperatur
- Anzeige der Safttemperatur - Signal bei Über- bzw. Unterschreitung der Temperatur

- 230V - 50Hz - 1f
- Saftanschluss: ¾" A am Eingang und Ø20mm Schlauchtülle am Ausgang

**Pasteurizer frutty manual with gasfired boiler**

Art. 10648 250lt/h  
Art. 26872 450lt/h

Manual pasteurization system with gas boiler and pipe-in-pipe heat exchanger for a gentle pasteurization.

- Gas boiler with automatic temperature regulation
- manual regulation of the juice temperature
- digital thermometer for the juice temperature - signal if the temperature climbs or falls too much

- 230V - 50Hz - 1f
- Juice connection: IN ¾" M and OUT Ø20mm barbed fitting

**Pastorizzatore frutty manuale con caldaia gas**

Art. 10648 250lt/h  
Art. 26872 450lt/h

Pastorizzatore manuale con caldaia gas e scambiatore di calore tubo-in-tubo per una pastorizzazione delicata.

- Gruppo di riscaldamento acqua con caldaia gas ad alto rendimento
- regolazione manuale della temperatura del succo
- display per la temperatura del succo
- termometro digitale - segnale se la temperatura si aumenta o scende troppo

- 230V - 50Hz - 1f
- Collegamenti succo: ¾" M in entrata e portagomma Ø20mm in uscita

**Saftpumpe DIN25 + Wagen  
Juice pump DIN25 + Trolley  
Pompa succo DIN25 + Carrello**

Art. 24984

**Digitalthermometer  
Digital thermometer  
Termometro digitale**

Art. 29098

**Gastherme Kaminrohr Set  
Set chimney pipe gas boiler  
Kit canna fumaria caldaia gas**

Art. 39489

**Kaminrohr 100cm Gas  
Flue straight 100cm gas  
Tubo prolunga 100cm gas**

Art. 29107

**Pasteuranlage frutty -  
Datalogger**

Art. 35930

**Pasteurizer frutty - Data  
logger**

Art. 35930

**Pastorizzatore frutty -  
Datalogger**

Art. 35930

**Pasteuranlage Automatik**

Art. 20950 600lt/h Diesel  
Art. 24674 750lt/h Gastherme  
Art. 24676 1000lt/h Diesel  
Art. 24675 1500lt/h Gastherme

Automatische Pasteurisieranlage mit Rohr in Rohr Wärmetauscher für die schonende Pasteurisierung

- einstellbare Wassertemperatur die konstant gehalten wird
- elektronische Überwachung der Safttemperatur
- elektronische Safttemperaturregelung
- eingebaute Saftpumpe

Saftanschluss: DIN25

**Pasteurizer automatic**

Art. 20950 600lt/h Diesel  
Art. 24674 750lt/h gas boiler  
Art. 24676 1000lt/h Diesel  
Art. 24675 1500lt/h gas boiler

Automatic pasteurization system with gas boiler and pipe in pipe heat exchanger for a gentle pasteurization.

- automatic water temperature regulation
- automatic control of the temperature of the juice
- automatic temperature regulation
- with juice pump

Juice connection: DIN25

**Pastorizzatore automatico**

Art. 20950 600lt/h Gasolio  
Art. 24674 750lt/h Caldaia gas  
Art. 24676 1000lt/h Gasolio  
Art. 24675 1500lt/h Caldaia gas

Pastorizzatore automatico con bruciatore gasolio e scambiatore tubo-in-tubo per una pastorizzazione delicata.

- temperatura del acqua regolata in automatica
- controllo elettronica della temperatura del succo
- regolazione elettronica della temperatura del succo
- con pompa per succo

Collegamenti succo: DIN25



# Obstverarbeitung für Startups

## Startups fruit processing

### Produzione succhi per startups



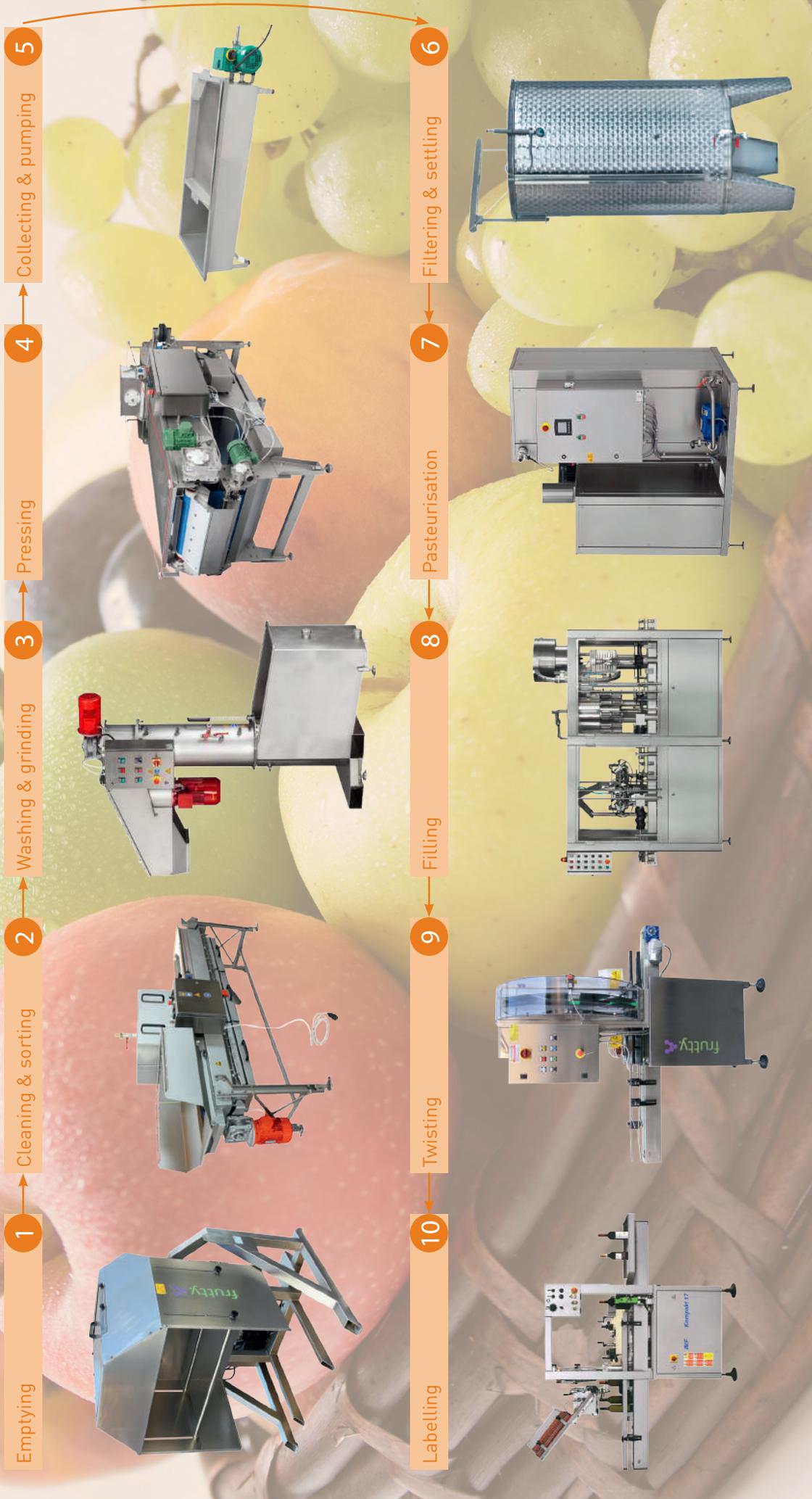
# Obstverarbeitung mit halbautomatischem Füllen

## Juice production with semiautomatic bottling

### Produzione succhi e riempimento semiautomatico



# Obstverarbeitung mit hoher Stundenleistung Fruit processing with high hourly output Lavorazione frutta con alta produzione oraria



# KÜHLEN & HEIZEN COOLING & HEATING RAFFREDARE & SCALDARE

Kühlplatten  
Kühlschläuche  
Mostwärmer  
Kühlanlagen  
Gärsteuerung

Cooling plates  
Cooling snakes  
Must warmer  
Cooling systems  
Fermentation control

Piastre raffreddamento  
Scambiatori felssibili  
Scaldamosto  
Refrigeratori  
Controllo fermentazione

## Kühlplatte Obeneinbau

Art. 102100130	600x370mm
Art. 102100227	800x370mm
Art. 102100131	1000x370mm
Art. 102100132	1200x370mm
Art. 102100138	1400x370mm
Art. 102100156	1600x370mm
Art. 102100228	1800x370mm
Art. 102100139	2000x370mm
Art. 102100214	2500x370mm
Art. 102100160	3000x370mm
Art. 102100233	3500x370mm

- Edelstahl V2A AISI304 1+1mm
- Matr. # für jede Platte
- elektrolytisch poliert nach Abschluss aller Schweißarbeiten; dadurch äußerst glatte Oberfläche
- doppelte Verschweißung (Rollnaht und TIG)
- keine Ritzen wo die beiden Bleche miteinander verschweißt sind
- Anschlussrohr 300mm, davon 90mm mit 1/2" Gewinde, 205mm glattes Rohr und Ø34mm Bund
- druckgeprüft bei 8 bar - Betriebsdruck 4 bar

Sondermaße, spezielle Anschlüsse, V4A AISI316 und längere Platten auf Anfrage lieferbar

## Colling plate top installation

Art. 102100130	600x370mm
Art. 102100227	800x370mm
Art. 102100131	1000x370mm
Art. 102100132	1200x370mm
Art. 102100138	1400x370mm
Art. 102100156	1600x370mm
Art. 102100228	1800x370mm
Art. 102100139	2000x370mm
Art. 102100214	2500x370mm
Art. 102100160	3000x370mm
Art. 102100233	3500x370mm

- Stainless steel V2A AISI304 1+1mm
- Serial # on each plate
- electrolytically polished after completion of all welding operations; resulting in an extremely smooth surface
- double weld (Seam and TIG)
- there are no gaps where the two sheets are welded together
- 300mm pipe fittings, of which 90mm with 1/2" thread, 205mm smooth pipe and Ø34mm flange
- pressure tested at 8 bar - Operating pressure 4 bar

Special sizes, material AISI316 and special connections available on request

## Piastre scambio termico top

Art. 102100130	600x370mm
Art. 102100227	800x370mm
Art. 102100131	1000x370mm
Art. 102100132	1200x370mm
Art. 102100138	1400x370mm
Art. 102100156	1600x370mm
Art. 102100228	1800x370mm
Art. 102100139	2000x370mm
Art. 102100214	2500x370mm
Art. 102100160	3000x370mm
Art. 102100233	3500x370mm

- Acciaio inossidabile AISI304 1+1mm
- # Serie su ogni piastra
- lucidatura elettrolitica dopo la saldatura - quindi superficie molto liscia
- doppia saldatura (filo e TIG)
- senza bordo dove si saldano assieme le due lamiere
- attacco tubo 300mm, di cui 90mm con filetto 1/2", 205mm tubo liscio e ranella Ø34mm.
- prova di pressione a 8 bar - pressione di esercizio 4 bar

Misure speciali, attacchi speciali e materiale AISI316 disponibili su richiesta



## Montageset Kühlplatten

Art. 102100240	1/2"
Art. 10277	3/4"

Bestehend aus:  
2 x Edelstahl Mutter  
2 x Scheibe aus Edelstahl  
2 x Dichtung

## Mounting set

Art. 102100240	1/2"
Art. 10277	3/4"

Consists of:  
2 x Stainless steel nut  
2 x Stainless steel plate  
2 x Gasket

## Set montaggio

Art. 102100240	1/2"
Art. 10277	3/4"

Consiste di:  
2 x Dado in inox  
2 x Piastra in inox  
2 x Guarnizione



**Kühlplatte seitlicher Einbau in die Behälterwand**

Art. 102100181	600x370mm
Art. 102100161	800x370mm
Art. 102100162	1000x370mm
Art. 102100163	1200x370mm
Art. 102100239	1400x370mm
Art. 102100232	1600x370mm
Art. 10305	1800x370mm
Art. 102100260	2000x370mm
Art. 102100270	2500x370mm
Art. 20527	3000x370mm

Art. 102100254	600x270mm
Art. 102100256	1000x270mm

Art. 30911	PP 250x150mm
Art. 33351	PP 500x150mm
Art. 30912	PP 750x150mm

**Colling plate lateral installation into the tank wall**

Art. 102100181	600x370mm
Art. 102100161	800x370mm
Art. 102100162	1000x370mm
Art. 102100163	1200x370mm
Art. 102100239	1400x370mm
Art. 102100232	1600x370mm
Art. 10305	1800x370mm
Art. 102100260	2000x370mm
Art. 102100270	2500x370mm
Art. 20527	3000x370mm

Art. 102100254	600x270mm
Art. 102100256	1000x270mm

Art. 30911	PP 250x150mm
Art. 33351	PP 500x150mm
Art. 30912	PP 750x150mm

**Piastre scambio termico per installazione laterale**

Art. 102100181	600x370mm
Art. 102100161	800x370mm
Art. 102100162	1000x370mm
Art. 102100163	1200x370mm
Art. 102100239	1400x370mm
Art. 102100232	1600x370mm
Art. 10305	1800x370mm
Art. 102100260	2000x370mm
Art. 102100270	2500x370mm
Art. 20527	3000x370mm

Art. 102100254	600x270mm
Art. 102100256	1000x270mm

Art. 30911	PP 250x150mm
Art. 33351	PP 500x150mm
Art. 30912	PP 750x150mm

**Kühlschläuche frutty NW32**

Art. 102100261	0,6m - 0,11m <sup>2</sup>
Art. 102100249	1,5m - 0,25m <sup>2</sup>
Art. 102100250	2,5m - 0,40m <sup>2</sup>
Art. 102100251	3,5m - 0,55m <sup>2</sup>
Art. 102100252	5,0m - 0,75m <sup>2</sup>
Art. 102100258	8,0m - 1,20m <sup>2</sup>

Die flexiblen Kühlschläuche frutty sind besonders geeignet zum Kühlen oder Erwärmen von kleinen Gebinden.

**Wichtige Vorteile:**

- Schlauch-in-Schlauch System
- sehr flexibel einsetzbar
- passt durch das Spundloch mit mind. Ø33mm
- ideale Positionierung im Tank
- für kleine Behälter und Barriques bestens geeignet
- kann jederzeit nachgerüstet werden
- sehr enger Biegeradius
- aus Edelstahl AISI316
- sehr glatte Oberfläche

**Cooling snake frutty Ø32mm**

Art. 102100261	0,6m - 0,11m <sup>2</sup>
Art. 102100249	1,5m - 0,25m <sup>2</sup>
Art. 102100250	2,5m - 0,40m <sup>2</sup>
Art. 102100251	3,5m - 0,55m <sup>2</sup>
Art. 102100252	5,0m - 0,75m <sup>2</sup>
Art. 102100258	8,0m - 1,20m <sup>2</sup>

Cooling snakes are the most effective heat exchangers. Ideal for use in tanks of various sizes made of stainless steel, wood, fibreglass, etc.

**Technical features:**

- pipe-in-pipe heat exchanger
- very flexible to use
- fits through the bung hole with min Ø33mm
- ideal positioning in the tank
- very suitable for small barrels and barriques
- can be upgraded anytime
- tight bend radius
- made of stainless steel 316
- very smooth surface

**Tube flessibile frutty Ø32mm**

Art. 102100261	0,6m - 0,11m <sup>2</sup>
Art. 102100249	1,5m - 0,25m <sup>2</sup>
Art. 102100250	2,5m - 0,40m <sup>2</sup>
Art. 102100251	3,5m - 0,55m <sup>2</sup>
Art. 102100252	5,0m - 0,75m <sup>2</sup>
Art. 102100258	8,0m - 1,20m <sup>2</sup>

Tubi flessibili frutty sono scambiatori molto efficaci particolarmente adatti per raffreddamento o riscaldamento di piccoli contenitori.

**Caratteristiche tecniche:**

- scambiatore tubo-in-tubo
- molto flessibile nell'applicazione
- passa in un foro Ø33mm
- per piccoli contenitori e fusti barrique
- può essere messo in qualsiasi momento
- raggio di piegatura stretto
- superficie liscia in AISI316

**Kühlschläuche Flex NW50**

Art. 26446	1,0m - 0,14m <sup>2</sup>
Art. 102100229	2,0m - 0,28m <sup>2</sup>
Art. 102100230	2,5m - 0,35m <sup>2</sup>
Art. 102100231	3,0m - 0,42m <sup>2</sup>
Art. 102100241	4,0m - 0,56m <sup>2</sup>
Art. 102100242	5,0m - 0,70m <sup>2</sup>
Art. 24854	7,0m - 0,98m <sup>2</sup>

Die flexiblen Kühlschläuche frutty sind besonders geeignet zum Kühlen oder Erwärmen von kleinen Gebinden.

**Wichtige Vorteile:**

- Ein-Schlauch System
- sehr flexibel einsetzbar
- inkl. Stopfen mit 17mm Bohrung für Gärsput
- ideale Positionierung im Tank
- für kleine Behälter geeignet
- kann nachgerüstet werden
- sehr enger Biegeradius
- aus Edelstahl AISI316 hergestellt
- sehr glatte Oberfläche

**Cooling snake Flex Ø50mm**

Art. 26446	1,0m - 0,14m <sup>2</sup>
Art. 102100229	2,0m - 0,28m <sup>2</sup>
Art. 102100230	2,5m - 0,35m <sup>2</sup>
Art. 102100231	3,0m - 0,42m <sup>2</sup>
Art. 102100241	4,0m - 0,56m <sup>2</sup>
Art. 102100242	5,0m - 0,70m <sup>2</sup>
Art. 24854	7,0m - 0,98m <sup>2</sup>

Cooling snakes are the most effective heat exchangers. Ideal for use in tanks of various sizes made of stainless steel, wood, fibreglass, etc.

**Technical features:**

- single pipe heat exchanger
- very flexible to use
- silicon bung with 17mm hole for airlock
- ideal positioning in the tank
- very suitable for small barrels
- can be upgraded anytime
- tight bend radius
- made of stainless steel 316
- very smooth surface

**Tube flessibile Flex Ø50mm**

Art. 26446	1,0m - 0,14m <sup>2</sup>
Art. 102100229	2,0m - 0,28m <sup>2</sup>
Art. 102100230	2,5m - 0,35m <sup>2</sup>
Art. 102100231	3,0m - 0,42m <sup>2</sup>
Art. 102100241	4,0m - 0,56m <sup>2</sup>
Art. 102100242	5,0m - 0,70m <sup>2</sup>
Art. 24854	7,0m - 0,98m <sup>2</sup>

Tubi flessibili Flex sono scambiatori molto efficaci adatti per raffreddamento o riscaldamento di piccoli contenitori.

**Caratteristiche tecniche:**

- scambiatore a tubo singolo
- tappo in silicone con foro 17mm per valvola sfiato
- molto flessibile nell'applicazione
- per piccoli contenitori
- può essere messo in qualsiasi momento
- raggio di piegatura stretto
- superficie liscia in AISI316



**Kühlschlauch frutty Tank Fitting**  
**Tank fitting cooling snake frutty**  
**Raccordo speciale tubo frutty**

Art. 26733 DIN50



**Stopfen für Kühlschlauch frutty**  
**Silicon stopper for cooling snake**  
**Tappo silicone per tubo frutty**

Art. 101305169 Ø55/47 H50 32mm



**Mostwärmer digital für OEB**

Art. 102600041 1000W - 230V  
 Art. 24877 2000W - 230V

- kontrollierter Gärstart
- Säureabbau
- Temperaturkontrolle
- aus Edelstahl gefertigt
- 2m Gerätekabel
- digital Thermostat
- Übertemperatur Sicherung

**Must warmer TOP digital**

Art. 102600041 1000W - 230V  
 Art. 24877 2000W - 230V

- controlled fermentation start
- malolactic fermentation
- temperature control
- for top installation
- made of stainless steel
- 2m device cable
- digital temperature control

**Scaldamosto inox TOP**

Art. 102600041 1000W - 230V  
 Art. 24877 2000W - 230V

- attivazione controllata della fermentazione
- fermentazione malolattica
- controllo della temperatura
- per montaggio da sopra
- in acciaio inossidabile
- cavo dispositivo 2m
- termostato digitale



**Mostwärmer digital für ZLK 37**

Art. 38719 600W - 230V  
 Art. 102600042 1000W - 230V  
 Art. 19402 2000W - 230V  
 Art. 24801 Spritzschutz

- kontrollierter Gärstart
- Säureabbau
- Temperaturkontrolle
- aus Edelstahl gefertigt
- digital Thermostat
- Übertemperatur Sicherung

**Must warmer ZLK 37 digital**

Art. 38719 600W - 230V  
 Art. 102600042 1000W - 230V  
 Art. 19402 2000W - 230V  
 Art. 24801 Spray protection

- controlled fermentation start
- malolactic fermentatin
- temperature control
- for top installation
- made of stainless steel
- digital temperature control

**Scaldamosto inox ZLK 37**

Art. 38719 600W - 230V  
 Art. 102600042 1000W - 230V  
 Art. 19402 2000W - 230V  
 Art. 24801 adattatore antigoccia

- attivazione controllata della fermentazione
- fermentazione malolattica
- controllo della temperatura
- per montaggio da sopra
- in acciaio inossidabile



**Kühlgeräte**

Art. 28796 LT 2,1kW -7/+25°C  
 Art. 33216 LT 3,1kW -7/+25°C  
 Art. 33217 LT 4,2kW -7/+25°C

**Anwendungen**

- Kühlung von Most, Wein, Bier und anderen Medien während des Gärprozesses und zur Lagerung
- Kühlung von Most oder Wein zum Entschleimen und Vorklären
- Verschiedene Kühlwendungen für Fruchtsaft- / Fruchtweinersteller, ebenso für die Honigherstellung, Marmeladenproduktion, etc.
- Kühlung von Räumen oder Lagerhallen - in Verbindung mit entsprechenden Raumlüftern

**Water Chiller**

Art. 28796 LT 2,1kW -7/+25°C  
 Art. 33216 LT 3,1kW -7/+25°C  
 Art. 33217 LT 4,2kW -7/+25°C

**Applications:**

- Cooling of must, wine, beer and other liquids during the fermentation process and for storage
- Pre-cooling of must or wine for pre-clearing
- Different cooling applications for production of fruit juice, cider, honey, marmelade, etc.
- Room temperating of halls and storage rooms - only possible with additional fan coils

**Gruppo refrigerazione**

Art. 28796 LT 2,1kW -7/+25°C  
 Art. 33216 LT 3,1kW -7/+25°C  
 Art. 33217 LT 4,2kW -7/+25°C

**Applicazioni:**

- Raffreddamento di mosto, vino, birra e altri mezzi durante il processo di fermentazione e per lo stoccaggio
- Raffreddamento del mosto o del vino per la degommatura e la pre-clarificazione
- Varie applicazioni di raffreddamento per i produttori di succhi di frutta / vini di frutta, anche per la produzione di miele, marmellata, ecc.
- Raffreddamento di stanze o sale di stoccaggio - in connessione con ventilatori di stanza appropriati



**Zubehör Kühlgerät**

Art. 102100268 Tanksteuerung  
 Art. 10671 Verbindungsbox  
 Art. 16835 Magnetventil 3/4"  
 Art. 16836 Kabel für Ventil  
 Art. 16837 Schmutzfänger  
 Art. 16834 Trafo für 10x  
 Art. 26700 Sondenhülse 3/8"

**Accessories for cooling unit**

Art. 102100268 Tank controller  
 Art. 10671 Connection box  
 Art. 16835 Solenoide valve 3/4"  
 Art. 16836 Cable for valve  
 Art. 16837 In line filter  
 Art. 16834 Trafo for 10x  
 Art. 26700 Probe sleeve 3/8"

**Accessori refrigerazione**

Art. 102100268 Tank controller  
 Art. 10671 Scatola collegam.  
 Art. 16835 Elettrovalvola 3/4"  
 Art. 16836 Cavo elettrovalvola  
 Art. 16837 Filtro in linea  
 Art. 16834 Trafo 10x  
 Art. 26700 Portasonda 3/8"



**Thermoregulator frutty**

Art. 102100057

Verbesserung der Weinqualität durch kontrollierte Gärung. Der Einsatz des frutty Thermoregulators in Verbindung mit einem Kühlkörper (z.B. Kühlplatte oder Schlauch) ermöglicht es, die Gärtemperatur im richtigen Bereich zu halten und damit ein qualitativ hochwertiges Produkt zu erzeugen.

Montagefertiges Steuerungsmodul mit:

- digitaler Temperaturanzeige,
- Magnetventil
- Sonde
- zum Kühlen oder Wärmen

**Thermoregulator frutty**

Art. 102100057

Improvement of wine quality by controlled fermentation. (Single Tank Temperature Controller)  
The use of the frutty thermoregulator in conjunction with a cooling plate or snake makes it possible to keep the fermentation temperature in the correct range and thus to produce a high-quality product.

Ready to plug in :

- control module with digital temperature display
- solenoid valve
- temperature probe
- for heating and cooling

**Termoregolatore frutty**

Art. 102100057

Controllo della temperatura di fermentazione per un miglior risultato qualitativo del vino. L'impiego del termoregolatore digitale frutty, abbinato ad un corpo di scambio calore, permette di controllare le diverse fasi della fermentazione in range di temperatura ottimali per la resa qualitativa del vino.

Caratteristiche:

- centralina di regolazione con display per la visualizzazione digitale della temperatura,
- elettrovalvola
- sonda
- per la regolazione sia in fase di riscaldamento che in fase di raffreddamento.

**Kühlgerät**

Art. 36450

- mit Einzeltanksteuerung
- Kühlleistung: 0,67kW
- 230V - 50Hz - 1f - 0,5kW
- Tankinhalt: 27lt

**Water chiller**

Art. 36450

- with single tank regulation
- Cooling capacity: 0,67kW
- 230V - 50Hz - 1f - 0,5kW
- Tank volume: 27lt

**Gruppo refrigerazione**

Art. 36450

- con regolazione
- Capacità di raffreddamento: 0,67kW
- 230V - 50Hz - 1f - 0,5kW
- Capacità serbatoio: 27lt



# BEHÄLTER TANKS CONTENITORI

Edelstahlbehälter  
Barrique  
Glasbehälter & Flaschen  
Kunststoffbehälter  
Gitterboxen

Stainless steel tanks  
Barriques  
Glass containers & Bottles  
Plastic container  
Wire mesh container

Contenitori in acciaio inox  
Barrique  
Contenitori in vetro  
Contenitori di plastica  
Contenitori pieghevoli

## Edelstahlbehälter mit Immervoll Schwimmdeckel

Art. 100600215	65lt 47x50
Art. 100600022	100lt 47x76
Art. 100600036	230lt 64x76
Art. 100600056	330lt 64x111
Art. 100600057	530lt 77x125
Art. 100600211	640lt 77x150
Art. 100600158	800lt 97x126
Art. 100600159	1000lt 97x150

Immervollbehälter für Wein, Getränke, Destillate, Öl. Edelstahlbehälter mit Flachboden, oben offen mit Verstärkungsrand und mit Immervoll-Schwimmdeckel bestehend aus Dichtschlauch, Luftschlauch, Luftpumpe mit Manometer und Verschraubung 1 1/4" (zum Randvollbefüllen oder für Gärspund). Der Behälter ist außen marmoriert und innen spiegelglatt, Hahnmuße: 1/2" bis 100lt und 1" ab 230lt.

## Tank in stainless steel with floating lid

Art. 100600215	65lt 47x50
Art. 100600022	100lt 47x76
Art. 100600036	230lt 64x76
Art. 100600056	330lt 64x111
Art. 100600057	530lt 77x125
Art. 100600211	640lt 77x150
Art. 100600158	800lt 97x126
Art. 100600159	1000lt 97x150

Variable volume tank for wine, juices, spirits, oil. Stainless steel tank with flat bottom, open at the top with reinforcing edge and with floating lid consisting of sealing hose, air hose, air pump with manometer and screw connection 1 1/4" (for edge filling or for fermentation bung). The tank is marbled on the outside and mirror-smooth on the inside, tap sleeve 1/2" up to 100lt and 1" from 230lt on.

## Serbatoio in acciaio inox completo di gall. aria

Art. 100600215	65lt 47x50
Art. 100600022	100lt 47x76
Art. 100600036	230lt 64x76
Art. 100600056	330lt 64x111
Art. 100600057	530lt 77x125
Art. 100600211	640lt 77x150
Art. 100600158	800lt 97x126
Art. 100600159	1000lt 97x150

Contentore tipo sempre pieno per vino, succo, distillati, olio. Serbatoio in acciaio inox con fondo piatto, aperto con bordo rinforzato e con sistema ad aria completo di galleggiante aria inox, camera d'aria, pompa inox con manometro, corda, tubo e piletta 1 1/4" (per riempimento totale o predisposizione valvola di sfiato). Il contenitore è fioretato esternamente e lucidato internamente, tronchetto inox saldato 1/2" fino a 100lt e 1" da 230 lt in su.



## Edelstahlbehälter Luft + Tür

Art. 100600160	530lt 77x125
Art. 100600161	800lt 97x126
Art. 100600162	1000lt 97x150

Zusätzlich mit runder Maischetür für 530lt und mit rechteckiger Maischetür für 800lt und 1000lt

## Tank stainless steel Air + door

Art. 100600160	530lt 77x125
Art. 100600161	800lt 97x126
Art. 100600162	1000lt 97x150

In addition with round man way for 530lt and rectangular for 800lt and 1000lt

## Serbatoio acciaio Aria + porta

Art. 100600160	530lt 77x125
Art. 100600161	800lt 97x126
Art. 100600162	1000lt 97x150

Inoltre con portella tonda per 530lt e portella rettangolare per 800lt e 1000lt



## Untergestell Edelstahl Stand stainless steel Piedistallo acciaio inox

Art. 10737	Ø47cm 65+100lt
Art. 14637	Ø64cm 230+330lt
Art. 10609	Ø77cm 530+640lt
Art. 10432	Ø96cm 800+1000lt



## Staubdeckel Dust cover Coperchio parapolvere

Art. 100600182	Ø47cm
Art. 100600184	Ø64cm
Art. 100600183	Ø77cm
Art. 100600185	Ø96cm



**Edelstahlbehälter Luft+Füße**

Art. 25324	230lt
Art. 100600206	530lt
Art. 100600197	530lt+Tür
Art. 27005	1000lt+Galgen
Art. 23786	1000lt+Tür+Galgen
Art. 35414	1250lt+Galgen
Art. 23436	1500lt+Tür+Galgen

- Immervoll-Schwimmdeckel
- 3 verschweißte Füße
- Klarablauf DIN40
- Totalauslauf DIN40
- Füllstandsanzeige
- Probierhahn
- außen marmoriert und innen spiegelglatt

**Tank stainless steel Air+Legs**

Art. 25324	230lt
Art. 100600206	530lt
Art. 100600197	530lt+door
Art. 27005	1000lt+lifting arm
Art. 23786	1000lt+door+lift.arm
Art. 35414	1250lt+lifting arm
Art. 23436	1500lt+door+lift.arm

- with floating lid
- 3 welded legs
- clear outlet DIN40
- total drain DIN40
- sight gauge
- sample tap
- marbeled outside and smooth surface inside

**Serbatoio acciaio Aria+Piedi**

Art. 25324	230lt
Art. 100600206	530lt
Art. 100600197	530lt+portella
Art. 27005	1000lt+braccio
Art. 23786	1000lt+porta+braccio
Art. 35414	1250lt+braccio
Art. 23436	1500lt+porta+braccio

- galleggiante aria
- 3 piedi saldati
- scarico parziale DIN40
- scarico totale DIN40
- segnalivello
- assaggiavino
- fiorettato esternamente e lucidato a specchio all'interno

**Edelstahlbehälter mit Kühlmantel**

Art. 33191	1000lt
Art. 45740	1000lt+Maischetür
Art. 45739	1250lt
Art. 45741	1250lt+Maischetür

- großer Kühlmantel 1,2m<sup>2</sup> für effiziente Kühlung/Erwärmung
- mit Schwimmdeckel zum Gären und Lagern
- Hubarm zum Absenken und Anheben des Schwimmdeckels
- auf 3 geschweißten Füßen
- konischer Tankboden für Kompletzentleerung
- Klarablauf DIN40
- Restablauf DIN40
- Füllstandsanzeige mit Literskala
- Probierhahn
- hergestellt aus Edelstahl AISI304
- Made in Italy for frutty brand
- außen marmoriert und innen glatt

**Tank stainless steel with cooling jacket**

Art. 33191	1000lt
Art. 45740	1000lt+mashdoor
Art. 45739	1250lt
Art. 45741	1250lt+mashdoor

- big cooling jacket 1.2m<sup>2</sup> for efficient cooling/warming
- with floating lid for fermentation and storing
- lifting arm for lowering and lifting the floating lid
- on 3 welded legs
- complete drainage dish bottom
- clear outlet DIN40
- total drain DIN40
- sight gauge
- sample tap
- made from stainless steel AISI304
- Made in Italy for frutty brand
- marbeled outside and smooth surface inside

**Serbatoio acciaio inox con tasca**

Art. 33191	1000lt
Art. 45740	1000lt+portella
Art. 45739	1250lt
Art. 45741	1250lt+portella

- tasca di raffreddamento 1,2m<sup>2</sup> per un efficiente raffreddamento/riscaldamento
- con coperchio galleggiante per fermentazione e stoccaggio
- braccio per l'abbassamento e il sollevamento del coperchio
- su 3 gambe saldate
- fondo bombato per drenaggio completo
- scarico parziale DIN40
- scarico totale DIN40
- segnalivello con scala litri
- assaggiavino
- costruito in acciaio inossidabile AISI304
- Made in Italy for frutty brand
- superficie fiorettata all'esterno e liscia all'interno

**Edelstahl Lagertank**

Art. 26994	230lt 62x127
Art. 26143	350lt 62x161
Art. 34890	570lt 75x170
Art. 34878	1000lt 94x197

- Edelstahl Gär- und Lagertank für Wein, Säfte, Getränke, Destillate, Öl uvm.
- mit gewölbtem Tankdach
  - Tankboden mit Restablaufsicke
  - 3 verschweißte Füße
  - Dom Ø400mm mit Bohrung Ø40mm für Gärventil
  - Klarablauf DIN40
  - Totalauslauf DIN40
  - Füllstandsanzeige
  - Probierhahn
  - aus Edelstahl V2A - AISI304
  - außen marmoriert und innen spiegelglatt
  - Made in Italy for frutty brand

**Storage tank stainless steel**

Art. 26994	230lt 62x127
Art. 26143	350lt 62x161
Art. 34890	570lt 75x170
Art. 34878	1000lt 94x197

- Storage and fermentation tank made from stainless steel.
- with sealed tank top
  - top hatch Ø400mm in the center for the tank top
  - 3 welded legs
  - clear outled with DIN40 fitting
  - complete drainage bottom DIN40 fitting
  - sight gauge
  - sample tap
  - food grade AISI304
  - marbeled outside and smooth surface inside
  - Made in Italy for frutty brand

**Serbatoio acciaio di stoccaggio**

Art. 26994	230lt 62x127
Art. 26143	350lt 62x161
Art. 34890	570lt 75x170
Art. 34878	1000lt 94x197

- Contenitori di fermentazione e stoccaggio in acciaio inox per vino e succo.
- con fondo leggermente conico e vaschetta di scarico totale
  - chielo bombato
  - passo d'uomo Ø400mm
  - con tre piedi saldati
  - scarico parziale DIN40
  - scarico totale DIN40
  - segnalivello
  - assaggiavino
  - AISI304
  - fiorettato esternamente e lucidato a specchio all'interno
  - Made in Italy for frutty brand



**Kühlschlauchstutzen 2" montiert**  
**Fitting 2" cooling snake installed**  
**Raccordo 2" tubo montato**

Art. 26537

- auf Deckel montiert
- installed on the lid
- montato sul coperchio



**Tank Verschraubung Luftdeckel**  
**Tank floating lid fitting**  
**Bocchettone per gal. aria**

Art. 102300050 1 1/4" white

Art. 102300079 1 1/2" black  
 Art. 102300080 2" black



**Scheibenv. DIN40 N.K. x DIN25 G**  
**Butterfly valve DIN40M x DIN25F**  
**Valvola farfalla DIN40M x DIN25F**

Art. 27049

**Kugelventil Inox DN25 1"A**  
**Ball valve s. steel DN25 1"M**  
**Valvola a sfera inox DN25 1"M**

Art. 102100020



**Kugelventil DIN40 N.K.**  
**Ball valve DIN40 M**  
**Valvola a sfera DIN40 M**

Art. 31651 x 1"A  
 Art. 102100274 x DIN25  
 Art. 102100248 x DIN40

**Edelstahlkanne**

Art. 100600225 10lt Ø31 H24  
 Art. 100600226 15lt Ø31 H29  
 Art. 100600075 30lt Ø38 H38  
 Art. 100600076 50lt Ø38 H57  
 Art. 100600085 75lt Ø38 H80  
 Art. 100600077 100lt Ø46 H71

Die nahtlos verschweißten Kannen eignen sich zur Lagerung und zum Transport von Schnäpsen, Speiseölen, Likören, Wein, Saft, Honig, Milch usw. ohne auf deren Qualität Einfluss zu nehmen. Unsere Kannen sind komplett aus Edelstahl hergestellt. Der Boden ist mit der Behälterwand ohne Zusatzwerkstoff (WIG-System) verschweißt. Diese Verarbeitungsmethode gewährleistet maximale Hygiene, da keine Ritze (Schmutzfuge) zwischen Behälterwand und Behälterboden ist.

**Stainless steel tank**

Art. 100600225 10lt Ø31 H24  
 Art. 100600226 15lt Ø31 H29  
 Art. 100600075 30lt Ø38 H38  
 Art. 100600076 50lt Ø38 H57  
 Art. 100600085 75lt Ø38 H80  
 Art. 100600077 100lt Ø46 H71

The seamless welded cans are ideal for storing and transporting spirits, edible oils, liqueurs, wine, juice, honey, milk, etc. without affecting their quality. Our cans are completely made of stainless steel. The bottom is welded to the tank wall without any additional material (WIG system). This processing method ensures maximum hygiene, as there is no crack (dirt joint) between the container wall and the container bottom.

**Serbatoio acciaio inox**

Art. 100600225 10lt Ø31 H24  
 Art. 100600226 15lt Ø31 H29  
 Art. 100600075 30lt Ø38 H38  
 Art. 100600076 50lt Ø38 H57  
 Art. 100600085 75lt Ø38 H80  
 Art. 100600077 100lt Ø46 H71

I serbatoi hanno il fondo saldato senza fughe. Sono adatte per lo stoccaggio e il trasporto di alcol, olio commestibile, liquori, vino, succhi di frutta, miele, latte, ecc. senza influire la loro qualità. I nostri serbatoi sono completamente in acciaio inox. Il fondo è saldato con la parete del serbatoio senza materiale aggiuntivo (sistema WIG). Questo metodo di lavorazione garantisce la massima igiene, in quanto non ci sono fessure (fughe di sporco) tra la parete e il fondo.

**Edelstahlkanne mit Inoxhahn**

Art. 100600145 5lt  
 Art. 100600146 10lt  
 Art. 100600147 15lt  
 Art. 100600219 30lt  
 Art. 100600220 50lt  
 Art. 100600221 75lt  
 Art. 100600222 100lt

- mit Ablasshahn

**Stainless tank with ball valve**

Art. 100600145 5lt  
 Art. 100600146 10lt  
 Art. 100600147 15lt  
 Art. 100600219 30lt  
 Art. 100600220 50lt  
 Art. 100600221 75lt  
 Art. 100600222 100lt

- with stainless valve

**Serbatoio acciaio con rubinetto**

Art. 100600145 5lt  
 Art. 100600146 10lt  
 Art. 100600147 15lt  
 Art. 100600219 30lt  
 Art. 100600220 50lt  
 Art. 100600221 75lt  
 Art. 100600222 100lt

- con rubinetto in acciaio inox

**Edelstahlbehälter**

Art. 100600229 50lt 37x48cm  
 Art. 100600230 75lt 37x73cm  
 Art. 100600212 100lt 46x67cm  
 Art. 100600244 150lt 53x69cm  
 Art. 100600245 200lt 53x97cm

- mit Staubdeckel
- mit eingeschweißter Hahnmuße 1/2"
- aus Edelstahl V2A - AISI304

**Stainless steel tank**

Art. 100600229 50lt 37x48cm  
 Art. 100600230 75lt 37x73cm  
 Art. 100600212 100lt 46x67cm  
 Art. 100600244 150lt 53x69cm  
 Art. 100600245 200lt 53x97cm

- with lid
- with welded tap socket 1/2"
- made of stainless steel V2A - AISI 304

**Serbatoio acciaio inox**

Art. 100600229 50lt 37x48cm  
 Art. 100600230 75lt 37x73cm  
 Art. 100600212 100lt 46x67cm  
 Art. 100600244 150lt 53x69cm  
 Art. 100600245 200lt 53x97cm

- con coperchio
- tronchetto saldato 1/2"
- in acciaio inossidabile V2A - AISI 304



**Inox Hahn Adria**  
**Stainless ball valve Adria**  
**Rubinetto acciaio inox Adria**

Art. 100600083 1/2"  
 Art. 100600113 3/8"



**Deckeldichtung**  
**Gasket**  
**Guarnizione tappo**

Art. 100600319 5lt  
 Art. 15959 10-100lt  
 Art. 100600092 30-100lt



**Barrique 225lt**

Art. 15618  
 Art. 15431 gebraucht

Nasskonservierung:  
 sauberes Fass: 0,1-0,2%  
 (50%iger Schwefel)  
 schmutziges Fass: 0,4%

**Barrique 225lt**

Art. 15618  
 Art. 15431 used

Wet preservation:  
 clean barrel: 0,1-0,2% (50%  
 sulfur)  
 dirty barrel: 0,4%

**Barrique 225lt**

Art. 15618  
 Art. 15431 usato

Conservazione umida:  
 barile pulito: 0,1-0,2% (50% di  
 zolfo)  
 barile sporco: 0,4%



**Barrique Rohrgestell 2 Fässer**

Art. 101800053 225/300lt  
 Art. 29168 350/500lt

Boden und Zwischengestell aus  
 Aluminium für die Lagerung  
 von Barrique-Fässer. Die  
 Stapel können einfach mit dem  
 Gabelstapler verstellt werden.  
 Ermöglicht einen einfachen  
 Zugriff auf die Fässer

**Wine barrel rack 2 barrels**

Art. 101800053 225/300lt  
 Art. 29168 350/500lt

Aluminium base and  
 intermediate frame for storage  
 of barriques. It is designed for  
 stacks to be moved with the  
 fork lift, also with fixed forks,  
 and having an easy access to  
 the barrel.

**Portabarriqua 2 barile**

Art. 101800053 225/300lt  
 Art. 29168 350/500lt

Supporto e struttura intermedia  
 in alluminio per lo stoccaggio  
 di Barriques da. Le cataste  
 possono essere facilmente  
 movimentate con un carrello  
 elevator. Permette un agevole  
 accesso alla barrique.



**Korbflaschen Enghals**

Art. 101401175 5lt Ø2,5cm  
 Art. 101401176 10lt Ø4cm  
 Art. 101401177 15lt Ø4cm  
 Art. 101401178 20lt Ø4cm  
 Art. 101401179 25lt Ø4cm  
 Art. 101401180 34lt Ø4cm  
 Art. 101401181 54lt Ø5cm

**Demijohn with plastic basket**

Art. 101401175 5lt Ø2,5cm  
 Art. 101401176 10lt Ø4cm  
 Art. 101401177 15lt Ø4cm  
 Art. 101401178 20lt Ø4cm  
 Art. 101401179 25lt Ø4cm  
 Art. 101401180 34lt Ø4cm  
 Art. 101401181 54lt Ø5cm

**Damigiana bocca stretta**

Art. 101401175 5lt Ø2,5cm  
 Art. 101401176 10lt Ø4cm  
 Art. 101401177 15lt Ø4cm  
 Art. 101401178 20lt Ø4cm  
 Art. 101401179 25lt Ø4cm  
 Art. 101401180 34lt Ø4cm  
 Art. 101401181 54lt Ø5cm



**Korbflaschen Weithals**

Art. 101403444 5lt Ø11,5cm  
 Art. 101403445 10lt Ø11,5cm  
 Art. 101403446 15lt Ø11,5cm  
 Art. 101403447 20lt Ø11,5cm  
 Art. 101403448 25lt Ø11,5cm  
 Art. 101403449 34lt Ø11,5cm

**Demijohn wide opening**

Art. 101403444 5lt Ø11,5cm  
 Art. 101403445 10lt Ø11,5cm  
 Art. 101403446 15lt Ø11,5cm  
 Art. 101403447 20lt Ø11,5cm  
 Art. 101403448 25lt Ø11,5cm  
 Art. 101403449 34lt Ø11,5cm

**Damigiana bocca larga**

Art. 101403444 5lt Ø11,5cm  
 Art. 101403445 10lt Ø11,5cm  
 Art. 101403446 15lt Ø11,5cm  
 Art. 101403447 20lt Ø11,5cm  
 Art. 101403448 25lt Ø11,5cm  
 Art. 101403449 34lt Ø11,5cm



**Essigbehälter**

Art. 101407008 5lt  
 Art. 101408686 10lt  
 Art. 101407009 15lt  
 Art. 101408687 20lt

Mit Gestell und Kunststoffhahn

**Vinegar container**

Art. 101407008 5lt  
 Art. 101408686 10lt  
 Art. 101407009 15lt  
 Art. 101408687 20lt

With frame and plastic valve

**Acetiera**

Art. 101407008 5lt  
 Art. 101408686 10lt  
 Art. 101407009 15lt  
 Art. 101408687 20lt

Con supporto e rubinetto in  
 plastica



**Essigmutter Kultur 100ml**  
**Acetic acid bacteria 100ml**  
**Coltura aceto 100ml**

Art. 101200043



**Essigprobe Spindel 0-75%**  
**Aerometer for vinegar 0-75%**  
**Acetometro 0-75%**

Art. 100900092



**Einweckglas mit**  
**Bügelverschluss**

Art. 15694	125ml
Art. 15734	200ml
Art. 15746	500ml
Art. 15725	750ml
Art. 15739	1000ml
Art. 15723	2000ml
Art. 15728	3000ml
Art. 15724	5000ml

**Jar with swing top**

Art. 15694	125ml
Art. 15734	200ml
Art. 15746	500ml
Art. 15725	750ml
Art. 15739	1000ml
Art. 15723	2000ml
Art. 15728	3000ml
Art. 15724	5000ml

**Vaso ermetico con tappo**  
**meccanico**

Art. 15694	125ml
Art. 15734	200ml
Art. 15746	500ml
Art. 15725	750ml
Art. 15739	1000ml
Art. 15723	2000ml
Art. 15728	3000ml
Art. 15724	5000ml



**Einweckglas 4 Stagioni**

Art. 112700028	150ml
Art. 112704837	250ml
Art. 112704838	500ml
Art. 112704839	1000ml
Art. 112704840	1500ml

Ideal für hausgemachte  
 Marmeladen, Saucen und  
 eingelegtes Gemüse.

**Jar 4 Stagioni**

Art. 112700028	150ml
Art. 112704837	250ml
Art. 112704838	500ml
Art. 112704839	1000ml
Art. 112704840	1500ml

Ideal for homemade jams,  
 sauces and pickled vegetables.

**Vaso 4 Stagioni**

Art. 112700028	150ml
Art. 112704837	250ml
Art. 112704838	500ml
Art. 112704839	1000ml
Art. 112704840	1500ml

Ideale per marmellate fatte in  
 casa, salse e verdure messe in  
 conserva.



**Einweckflasche 4 Stagioni**

Art. 30814	400ml
Art. 112705266	1000ml

Ideal für Saft oder Saucen.

**Bottle 4 Stagioni**

Art. 30814	400ml
Art. 112705266	1000ml

Ideal for juices and sauces.

**Bottiglia 4 Stagioni**

Art. 30814	400ml
Art. 112705266	1000ml

Ideale per succhi e salse.



**Deckel für 4 Stagioni**  
**Lid for 4 Stagioni**  
**Coperchio per 4 Stagioni**

Art. 112702626	Ø56mm 3/Pk
Art. 24996	Ø70mm 2/Pk
Art. 112704842	Ø86mm 2/Pk



**Deckelöffner Jarkey**  
**Lid opener Jarkey**  
**Apri coperchio Jarkey**

Art. 20512



**Flasche Gardenia weiß**  
**Bottle Gardenia white**  
**Bottiglia Gardenia bianco**

Art. 10479	100 F8 3264/pal
Art. 10478	200 F10 1176/pal



**Flasche Primula weiß**  
**Bottle Primula white**  
**Bottiglia Primula bianco**

Art. 10481	250 1530/pal
Art. 10480	500 980/pal



**Flasche Costolata weiß**

Art. 28032	0,25lt
Art. 28033	0,5lt
Art. 28034	1lt

Mit Bügelverschluss

**Bottle Costolata white**

Art. 28032	0,25lt
Art. 28033	0,5lt
Art. 28034	1lt

With swing top

**Bottiglia Costolata bianco**

Art. 28032	0,25lt
Art. 28033	0,5lt
Art. 28034	1lt

Con tappo meccanico

**Speidel Fass rund komplett mit Zubehör**

Art. 100101011	12lt
Art. 100101244	20lt
Art. 100101012	30lt
Art. 100101013	60lt
Art. 100101014	120lt

Aus ungefärbtem, lebensmittelechtem PE-Kunststoff  
Das „Original“-Getränkefass  
Bewährt seit Jahrzehnten  
Dickwandig für bestes, langanhaltendes Aroma  
Made in Germany  
Zertifizierte  
Lebensmittelechtheit  
Stabile Tragegriffe  
Komplett mit Auslaufhahn und Gärspund

**Speidel barrel round complete with accessories**

Art. 100101011	12lt
Art. 100101244	20lt
Art. 100101012	30lt
Art. 100101013	60lt
Art. 100101014	120lt

Of non-coloured, food-grade PE-plastic  
The „original“ beverage barrel  
Proven for decades  
Thick-walled for best, long-lasting aroma  
Made in Germany  
Food-grade certificate  
Robust carrying handles  
Complete with valve and airlock

**Fustino Speidel rotondo completo di accessori**

Art. 100101011	12lt
Art. 100101244	20lt
Art. 100101012	30lt
Art. 100101013	60lt
Art. 100101014	120lt

In PE non colorato, per uso alimentare  
Il fustino „originale“  
Rivelata da anni  
A parete spessa per un aroma ottimale e di lunga durata  
Made in Germany  
Usò alimentare certificato  
Maniglie stabili  
Completo con rubinetto di prelievo e sfiato

**Speidel Fass oval komplett mit Zubehör**

Art. 100101003	60lt
Art. 100101004	100lt
Art. 100101006	200lt
Art. 100101007	300lt
Art. 100101008	500lt

Komplett mit Auslaufhahn und Gärspund

**Speidel barrel oval complete with accessories**

Art. 100101003	60lt
Art. 100101004	100lt
Art. 100101006	200lt
Art. 100101007	300lt
Art. 100101008	500lt

Complete with valve and airlock

**Fustino Speidel ovale completo di accessori**

Art. 100101003	60lt
Art. 100101004	100lt
Art. 100101006	200lt
Art. 100101007	300lt
Art. 100101008	500lt

Copleto di rubinetto e valvola sfiato

**Auslaufhahn klein NW10mm  
Outlet valve small NW10mm  
Rubinetto piccolo NW10mm**

Art. 100101101

**Auslaufhahn groß NW15mm  
Outlet valve big NW15mm  
Rubinetto grande NW15mm**

Art. 100101108

**Gärspund mit Gummistopfen  
Airlock with rubber plug  
Valvola sfiato con tappo gomma**

Art. 100101102

**Verschlusskappe mit Dichtung  
Closure-cap with gasket  
Tappo con guarnizione**

Art. 100101103

**Ersatz Dichtung  
Replacement gasket  
Guarnizione di ricambio**

Art. 20258

**Gärspund 17mm  
Airlock 17mm  
Valvola sfiato 17mm**

Art. 100101123

**Gummistopfen  
Rubber plug  
Tappo gomma**

Art. 100103438 45/36 H35 Ø17mm



DEUTSCH

ENGLISH

ITALIANO

**Deckel  
Lid  
Coperchio**

Art. 100101038 12lt  
Art. 100101104 20-30lt  
Art. 100101106 60-500lt



**Deckeldichtung  
Gasket for lid  
Guarnizione per coperchio**

Art. 100101039 12lt  
Art. 100101105 20-30lt  
Art. 100101107 60-500lt



**Dichtung Auslaufhahn  
Gasket Outlet valve  
Guarnizione Rubinetto**

Art. 100101010



**Adapter auf 1" Innengewinde  
Outlet fitting to 1" female  
Adattatore di 1" filetto femmina**

Art. 100103572

- für Speidel Fass
- for Speidel barrel
- per fustino Speidel



**Maischefass**

Art. 25234 30lt  
Art. 100100043 60lt  
Art. 100100042 120lt  
Art. 100100015 220lt

Maischefass für Landwirtschaft, Industrie und Transport mit Deckel und Klemme.

**Open head drum**

Art. 25234 30lt  
Art. 100100043 60lt  
Art. 100100042 120lt  
Art. 100100015 220lt

Open head drum for use in agriculture, in industry or transport with lid and clamp.

**Fusto bocca larga**

Art. 25234 30lt  
Art. 100100043 60lt  
Art. 100100042 120lt  
Art. 100100015 220lt

Fusto a bocca larga per l'agricoltura, l'industria e il trasporto con coperchio e morsetto.



**Eimer mit Ausguss weiß**

Art. 071305516 9lt  
Art. 071305515 12lt  
Art. 071306005 17lt  
Art. 071306006 25lt  
Art. 071306007 30lt

- mit Literskala
- lebensmittelecht

**Bucket with pouring lip white**

Art. 071305516 9lt  
Art. 071305515 12lt  
Art. 071306005 17lt  
Art. 071306006 25lt  
Art. 071306007 30lt

- with litre scale
- food safe

**Secchio bon becco bianco**

Art. 071305516 9lt  
Art. 071305515 12lt  
Art. 071306005 17lt  
Art. 071306006 25lt  
Art. 071306007 30lt

- con scala litri
- per uso alimentare



**Kiste weiß robust**

Art. 071307954 16lt 54x35x11  
Art. 071300025 20lt 45x31x20  
Art. 071306415 30lt 52x42x20  
Art. 071306414 46lt 63x37x26  
Art. 071303623 72lt 73x44x31  
Art. 071303634 100lt 60x50x45  
Art. 071302959 130lt 83x57x36  
Art. 102000002 160lt 88x64x36  
Art. 102000003 220lt 88x64x50

Lebensmittelecht

**White box strong**

Art. 071307954 16lt 54x35x11  
Art. 071300025 20lt 45x31x20  
Art. 071306415 30lt 52x42x20  
Art. 071306414 46lt 63x37x26  
Art. 071303623 72lt 73x44x31  
Art. 071303634 100lt 60x50x45  
Art. 071302959 130lt 83x57x36  
Art. 102000002 160lt 88x64x36  
Art. 102000003 220lt 88x64x50

Food safe

**Contenitore bianco robusto**

Art. 071307954 16lt 54x35x11  
Art. 071300025 20lt 45x31x20  
Art. 071306415 30lt 52x42x20  
Art. 071306414 46lt 63x37x26  
Art. 071303623 72lt 73x44x31  
Art. 071303634 100lt 60x50x45  
Art. 071302959 130lt 83x57x36  
Art. 102000002 160lt 88x64x36  
Art. 102000003 220lt 88x64x50

Per uso alimentare



**Deckel mit Verschluss**

Art. 071300054 46lt 63x37  
Art. 071300055 72lt 73x44

**Lid with closure**

Art. 071300054 46lt 63x37  
Art. 071300055 72lt 73x44

**Coperchio con chiusura**

Art. 071300054 46lt 63x37  
Art. 071300055 72lt 73x44



**Palettencontainer IBC**

Art. 19178 1000lt

- auf Kunststoffpalette
- für den sicheren Transport und die Lagerung von Wein, Obstsaften, Lebensmitteln oder Chemikalien.
- Maße: 100x120x116,3cm

**Pallet container IBC**

Art. 19178 1000lt

- on plastic pallet
- for safe transport and storage of wine, fruit juices, food or chemicals.
- Dimensions: 100x120x116,3cm

**Container di trasporto IBC**

Art. 19178 1000lt

- su bancale plastica
- per il trasporto e lo stoccaggio di vino, succhi di frutta, prodotti alimentari e prodotti chimici.
- Misure: 100x120x116,3cm


**IBC Adapter S60x6I**  
**IBC Fitting S60x6F**  
**IBC Adattatore S60x6F**

Art. 050909631 2" I  
 Art. 35974 1" I  
 Art. 35975 1" A

**Gitterbox klappbar GB1**

Art. 111300109 53kg

Gitterboxen klappbar und stapelbar. Die Metallboxen sind sehr robust und haben eine Tragfähigkeit bis zu 800 kg. Sie sind nach dem Verschweißen elektrolitisch verzinkt. Die Boxen passen sich sehr gut den Anforderungen bei Lagerung, Transport und Warenvertrieb an. Die Vordertür ist längsseitig auf halber Höhe herunterklappbar.

- Maße außen: 114/108x83xH98cm
- Maße innen: 104,5x79,5xH85cm
- Stapelmaß für LKW: 117x117xH238cm (14/15 Stück)
- Maschenweite: 55x113mm
- Volumen: 0,47m<sup>3</sup>
- Stapelbarkeit: 3 hoch
- Drahtstärke: Ø12 - Ø5,0mm

**Wire mesh container GB1**

Art. 111300109 53kg

Wire mesh container foldable and stackable. The metal boxes are very robust and have a load capacity of up to 800 kg. They are electrolytically galvanized after welding. The boxes are very well suited to the requirements of storage, transport and goods distribution. The front door can be folded down halfway up the side.

- Dimensions outside: 114/108x83xH98cm
- Dimensions inside: 104,5x79,5xH85cm
- Stacking dimensions trucks: 117x117xH238cm (14/15pcs)
- Mesh size: 55x113mm
- Volume: 0,47m<sup>3</sup>
- Stackability: 3 high
- Wire thickness: Ø12 - Ø5,0mm

**Contentore pieghevole GB1**

Art. 111300109 53kg

Contentori pieghevoli e sovrapponibili. I contenitori sono molto robusti e hanno una capacità di carico fino a 800 kg. Hanno una finitura in acciaio elettrolitico zincato dopo la saldatura. I contenitori sono ideali per il trasporto, lo stoccaggio e l'immagazzinaggio. Sportello apribile sul lato lungo.

- Dimensioni esterne: 114/108x83xH98cm
- Dimensioni interne: 104,5x79,5xH85cm
- Dimensioni impilabili camion: 117x117xH238cm (14/15 pz)
- Maglie: 55x113mm
- Volume: 0,47m<sup>3</sup>
- Impilabilità: 3 alta
- Spessore filo: Ø12 - Ø5,0mm

**Gitterbox klappbar GB5**

Art. 111300110 61kg

- Maße außen: 123/115x96xH102cm
- Maße innen: 112,5x93xH88cm
- Stapelmaß für LKW: 96x122xH238cm (9 Stück)
- Maschenweite: 51x118mm
- Volumen: 0,87m<sup>3</sup>
- Stapelbarkeit: 3 hoch
- Drahtstärke: Ø12 - Ø5,0mm

**Wire mesh container GB5**

Art. 111300110 61kg

- Outside: 123/115x96xH102cm
- Inside: 112,5x93xH88cm
- Stacking dimensions trucks: 96x122xH238cm (9 pcs)
- Mesh size: 51x118mm
- Volume: 0,87m<sup>3</sup>
- Stackability: 3 high
- Wire thickness: Ø12 - Ø5,0mm

**Contentore pieghevole GB5**

Art. 111300110 61kg

- Dimensioni esterne: 123/115x96xH102cm
- Interne: 112,5x93xH88cm
- Dimensioni impilabili camion: 96x122xH238cm (9 pezzi)
- Maglie: 51x118mm
- Volume: 0,87m<sup>3</sup>
- Impilabilità: 3 alta
- Spessore filo: Ø12 - Ø5,0mm



# FILTRIERN FILTRATION FILTRAZIONE

Schichtenfilter  
Zentrifuge  
Crossflow Filter  
Filtergehäuse  
Eckrohrsiebe

Plate filters  
Centrifugal separator  
Crossflow filter  
Filter housing  
Pipe screen filters

Filtri a piastre  
Centrifuga  
Filtro tangenziale  
Portafiltro  
Filtro in linea

## Schichtenfilter Kompakt 20x20

Art. 24280 10 Platten - 300lt/h  
Art. 24281 20 Platten - 600lt/h  
Art. 24282 30 Platten - 900lt/h

Die Schichtenfilter Kompakt sind standardmäßig mit einer Edelstahl Kreiselpumpe mit BY-Pass, Glycerinbadmanometer, Regelventil und Zentralspindel mit Messingbuchse ausgerüstet. Der Filter ist auf 4 Rädern montiert. Je nach Art der benutzten Filterschicht kann wie folgt filtriert werden: Vorfiltration, Grobfiltration, Feinfiltration, Brillant Filtration und Sterilfiltration von Weiß- und Rotwein, Sekt, Olivenöl (Optional Impellerpumpe erhältlich), Essig, Kräuterprodukten, Likören, Destillate, Bier etc.

## Plate filter Kompakt 20x20

Art. 24280 10 plates - 300lt/h  
Art. 24281 20 plates - 600lt/h  
Art. 24282 30 plates - 900lt/h

Developed for the needs of small and medium-sized companies. The plate filter Mod. Kompakt is equipped as standard with a stainless steel centrifugal pump with BY-Pass regulation, glycerine bath pressure gauge, control valve and central spindle with a brass bush. The filter is mounted on 4 wheels. Depending on the type of filter pads the following filtrations are possible: pre-filtration, coarse filtration, fine filtration, brilliant filtration and sterile filtration of white and red wine, sparkling wine, olive oil (rubber impeller pump recommended), vinegar, herbal products, liqueurs, distillates, beer etc.

## Filtro a piastre Kompakt 20x20

Art. 24280 10 piastre - 300lt/h  
Art. 24281 20 piastre - 600lt/h  
Art. 24282 30 piastre - 900lt/h

Sviluppato per le esigenze delle piccole e medie produzioni. Il filtro a piastre Mod. Kompakt è dotato di serie di una pompa centrifuga in acciaio inossidabile con regolazione flusso BY-Pass, manometro a bagno di glicerina, valvola di controllo e chiusura centrale con boccia in ottone. Il filtro è montato su 4 ruote. A seconda del tipo dei strati filtranti usati sono possibili: prefiltrazione, filtrazione grossolana, filtrazione fine, filtrazione brillante e filtrazione sterile di vino bianco e rosso, spumante, olio d'oliva (pompa a girante flessibile opzionale), aceto, prodotti erboristici, liquori, distillati, birra etc.



## Schichtenfilter Mini 20x20

Art. 25825 10 Platten - 300lt/h

Ausführung wie das Modell 20x20 Kompakt jedoch mit Tischgestell aus Edelstahl  
• Edelstahlpumpe mit Bypass

## Plate filter Mini 20x20

Art. 25825 10 Plates - 300lt/h

Equipped like the Kompakt 20x20 model but as bench top version in stainless steel.  
• SS pump with by-pass

## Filtro a piastre Mini 20x20

Art. 25825 10 piastre - 300lt/h

Attrezzato come il modello Kompakt 20x20 ma in versione compatta da tavolo.  
• Pompa inox con by-pass.



## Schichtenfilter Hobby 20x20

Art. 100800200 6 Platten  
Art. 100800209 10 Platten

Tischgerät mit Manometer und Bronzepumpe. Das Gestell und die Endplatten sind mit Epoxidharz beschichtet. Abtropfwanne Edelstahl.

## Plate filter Hobby 20x20

Art. 100800200 6 plates  
Art. 100800209 10 plates

Wine plate filter Hobby 20x20 with pressure gauge and bronze pump. The frame and end plates are coated with epoxy resin. Drip tray stainless steel. Bench top version without wheels.

## Filtro a piastre Hobby 20x20

Art. 100800200 6 piastre  
Art. 100800209 10 piastre

I filtri sono realizzati in lamiera di acciaio verniciata con polveri epossidiche per alimenti. Pompa autoaspirante in bronzo. Modello da tavola molto compatto.



**Schichtenfilter Kompakt 40x40**

Art. 45713	40x40/30-12P
Art. 45716	40x40/30-20P
Art. 45717	40x40/30-30P
Art. 45718	40x40/50-50P

Schichtenfilter 40x40 zur Klärung und Entkeimung von Weiß- und Rotweinen, Destillaten, Säften, Schaumwein, Olivenöl, Likören und Heilpflanzenprodukten.

- Gestell Edelstahl AISI304 V2A
- Filterplatten aus Kunststoff
- außenliegende Steigleitungen
- Spindelverlängerung
- Gestell auf Rädern
- sehr stabile Ausführung
- Zentralspindel in Messingbüchse gelagert
- Scheibenventile aus Edelstahl
- Schauglas und Probihahn
- Glycerinbadmanometer
- Made in Italy for frutty brand

**Plate filter Kompakt 40x40**

Art. 45713	40x40/30-12P
Art. 45716	40x40/30-20P
Art. 45717	40x40/30-30P
Art. 45718	40x40/50-50P

40x40 plate filters are designed to clarify and sterilize white and red wines, sparkling wine, juice, olive oil, beer, low alcohol spirits and herbal products.

- frame made in stainless steel
- foodgrade plastic plates
- with two external channels
- spindle extension
- frame mounted on casters
- very stable construction
- central spindle with brass bushing
- stainless steel butterfly valves
- sight glass
- Glycerol bath pressure gauge
- sample tap
- Made in Italy for frutty brand

**Filtro a piastre Kompakt 40x40**

Art. 45713	40x40/30-12P
Art. 45716	40x40/30-20P
Art. 45717	40x40/30-30P
Art. 45718	40x40/50-50P

Filtri a piastre 40x40 studiati per brillantare e sterilizzare vini bianchi e rossi, spumanti, succhi, oli di oliva, destillati, liquori a bassa gradazione e prodotti di erboristeria.

- telaio in inox AISI304 V2A
- piastre in plastica alimentare
- canali esterni di serie
- prolunga vite centrale
- telaio montato su ruote
- vite centrale con boccola in rame
- valvole a farfalla inox
- specola inox
- manometro
- assaggiavino
- Made in Italy for frutty brand

**Trubfilter 40x40/20P**

Art. 45801

- 20er Gestell mit 20 Platten
- 20 Filtertücher
- Edelstahl Kolbenpumpe Mod. Heavy 800lt/h
- Trockenlaufschutz
- Anpresshydraulik manuell

**Lees filter 40x40/20P**

Art. 45801

- frame size for 20 plates with 20 plates
- 20 filter cloths
- Stainless steel piston pump Mod. Heavy 800lt/h
- dry running protection
- closure of the filter pack by manual operated hydraulic pump

**Filtro pressa 40x40/20P**

Art. 45801

- telaio da 20 piastre completo di 20 piastre
- 20 tele filtranti
- Pompa a pistoni in acciaio inox Mod. Heavy 800lt/h
- sonda arresto pompa alimentazione
- chiusura idraulica manuale

**Filterschichten 20x20**

Art. 100805918	18my - V0
Art. 100809871	15my - V4
Art. 100804209	12my - V8
Art. 100805051	8my - V12
Art. 100802805	2my - V16
Art. 100805728	0,7my - V20
Art. 100800012	0,5my - V24

**Filter sheets 20x20**

Art. 100805918	18my - V0
Art. 100809871	15my - V4
Art. 100804209	12my - V8
Art. 100805051	8my - V12
Art. 100802805	2my - V16
Art. 100805728	0,7my - V20
Art. 100800012	0,5my - V24

**Strati filtranti 20x20**

Art. 100805918	18my - V0
Art. 100809871	15my - V4
Art. 100804209	12my - V8
Art. 100805051	8my - V12
Art. 100802805	2my - V16
Art. 100805728	0,7my - V20
Art. 100800012	0,5my - V24

**Filterschichten 40x40**

Art. 100807474	18my - V0
Art. 25532	15my - V4
Art. 100802806	12my - V8
Art. 100805919	8my - V12
Art. 100802807	2my - V16
Art. 26948	0,7my - V20
Art. 100807475	0,5my - V24

25/Packung 4Pk/Karton

**Filter sheets 40x40**

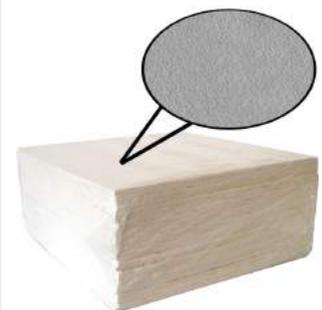
Art. 100807474	18my - V0
Art. 25532	15my - V4
Art. 100802806	12my - V8
Art. 100805919	8my - V12
Art. 100802807	2my - V16
Art. 26948	0,7my - V20
Art. 100807475	0,5my - V24

25 sheets/packet 4pk/box

**Strati filtranti 40x40**

Art. 100807474	18my - V0
Art. 25532	15my - V4
Art. 100802806	12my - V8
Art. 100805919	8my - V12
Art. 100802807	2my - V16
Art. 26948	0,7my - V20
Art. 100807475	0,5my - V24

25 strati/pacco 4 pacchi/box

**Filterkartusche-Kerze**

Art. 24949	0,2my 30" cod 7
Art. 36340	0,45my 30" cod 7
Art. 36880	5my 30" cod 7
Art. 36881	10my 30" cod 7

**Filter cartridge**

Art. 24949	0,2my 30" cod 7
Art. 36340	0,45my 30" cod 7
Art. 36880	5my 30" cod 7
Art. 36881	10my 30" cod 7

**Cartuccia filtrante**

Art. 24949	0,2my 30" cod 7
Art. 36340	0,45my 30" cod 7
Art. 36880	5my 30" cod 7
Art. 36881	10my 30" cod 7

**Eckrohrsieb**

Art. 27913	0,10mm DIN25
Art. 31529	0,25mm DIN25
Art. 28397	0,50mm DIN25

Einfach zu reinigender Edelstahlfilter, welcher in Linie zur Vorfiltration installiert wird.

**Pipe screen filter**

Art. 27913	0,10mm DIN25
Art. 31529	0,25mm DIN25
Art. 28397	0,50mm DIN25

Pipe screen filter made of stainless steel which can be easily installed in line. Easy to clean. Installation before a pump, tank, heat exchanger etc.

**Filtro in linea**

Art. 27913	0,10mm DIN25
Art. 31529	0,25mm DIN25
Art. 28397	0,50mm DIN25

Filtro in inox da installare in linea. Molto facile da pulire. Viene installato prima della botte, una pompa, scambiatore di calore etc.



**Kieselgurfilter DCBL**

Art. 100800001	50	2m <sup>2</sup>
Art. 100800002	80	3m <sup>2</sup>
Art. 45360	80	3m <sup>2</sup> 8,5bar
Art. 100800003	100	4m <sup>2</sup>
Art. 100800008	125	5m <sup>2</sup>

Für die Klärung von Wein mit horizontalen Filterelementen. Gestell auf Rädern.

**Horizontal screens filter DCBL**

Art. 100800001	50	2m <sup>2</sup>
Art. 100800002	80	3m <sup>2</sup>
Art. 45360	80	3m <sup>2</sup> 8,5bar
Art. 100800003	100	4m <sup>2</sup>
Art. 100800008	125	5m <sup>2</sup>

Screens filter for the clarification of wine with horizontal filter elements. Frame on wheels.

**Filtro a dischi DCBL**

Art. 100800001	50	2m <sup>2</sup>
Art. 100800002	80	3m <sup>2</sup>
Art. 45360	80	3m <sup>2</sup> 8,5bar
Art. 100800003	100	4m <sup>2</sup>
Art. 100800008	125	5m <sup>2</sup>

Filtro a dischi orizzontali der vino. Telaio su ruote.

**Flotationsanlage Saft & Most**

Art. 100800445 3000-6000lt/h

- ermöglicht eine schnelle und konsistente Trennung der Feststoffe im Traubenmost und Obstsaften
- je nach vorgesehenem Trübungsgrad können auch Klärungsmittel eingesetzt werden
- auf Wagen montiert

**Flotation juices & grape must**

Art. 100800445 3000-6000lt/h

- enables fast and consistent separation of solids in grape must and fruit juices
- depending on the intended degree of turbidity, clarifying agents can also be used
- mounted on trolley

**Flottatore succo & mosto**

Art. 100800445 3000-6000lt/h

- consente una separazione rapida e costante dei solidi nel mosto d'uva e nei succhi di frutta
- a seconda del grado di torbidità desiderato, possono essere utilizzati anche agenti chiarificatori
- montato su carrello

**Crossflow Filter**

Art. 27980 1 Modul 15,3m<sup>2</sup>  
Art. 28502 2 Module 30,6m<sup>2</sup>

Art. 28503 Doppelvorfilter  
Art. 27983 Rückführbehälter

Im Gegensatz zu statischen Filtrationstechniken sind Crossflow-Mikrofiltrationssysteme in der Lage Flüssigkeiten mit relativ hohen Trübungsgehalten zu klären und dabei einen guten Durchsatz beizubehalten. Dies wird dadurch erreicht, dass eine Querströmung von etwa 2,5 bis 3 m/sec an der Membran angelegt wird, die Ablagerung von Trubpartikeln und damit eine rasche Verblockung verhindert. Eine übliche Kapillarmembran hat eine Porengröße von < 0,2 µm.

**Crossflow Filter**

Art. 27980 1 module 15,3m<sup>2</sup>  
Art. 28502 2 modules 30,6m<sup>2</sup>

Art. 28503 Double prefiltration  
Art. 27983 No-retentate tank

In a classic filtration the liquid to filtrate passes through the filter surface only in a perpendicular way. In a crossflow filtration, where the filter-surface is a semi-permeable membrane, the liquid passes through the membrane and also across the membrane and thus keeps it clean of residues. According to the size of the membrane's pore size this can be referred to as microfiltration, ultrafiltration, nanofiltration or reverse osmosis. For wine, cider filtration membranes < 0,2 µm are used.

**Filtro tangenziale**

Art. 27980 1 modulo 15,3m<sup>2</sup>  
Art. 28502 2 moduli 30,6m<sup>2</sup>

Art. 28503 Doppio prefiltro  
Art. 27983 Vasca no-retentato

Nella filtrazione classica il liquido da filtrare attraversa la superficie filtrante solo in senso perpendicolare (frontale). Nella filtrazione tangenziale la superficie filtrante è una membrana permoselettiva ed il liquido da filtrare che attraversa la membrana ha anche un flusso parallelo ad essa che la mantiene pulita. In rapporto alla dimensione dei pori della membrana si parla di microfiltrazione, ultrafiltrazione, nanofiltrazione, osmosi inversa. Per la filtrazione di vino, sidro viene utilizzato < 0,2 µm.

**Zentrifuge selbstaugend**

Art. 18315

Separator Selbstaugend auf Edelstahlrahmen montiert.

Zentrifuge komplett mit Pumpe, Ventil und Durchflussmesser zur Produktion von Trubstabilen Fruchtsäften.

- Leistung ca. 800-1200lt/h
- 400V - 50Hz - 3f - 6kW

- Wartungsfreundlich
- niedere Betriebskosten
- reduzierter Schalldruckpegel
- Riemengetriebe
- hochwertige Materialien
- einfache Reinigung
- innovatives Schmiersystem gewährleistet eine optimale Schmierung auch bei niedriger Drehzahl
- elektronisch gesteuert

**Self cleaning separator**

Art. 18315

Full automatic, self-cleaning separator 800-1200lt/h

Complete separator with pump, valve and flowmeter

- 400V - 50Hz - 3f - 6kW
- great separation efficiency
- easy of maintenance
- low operation costs
- outstanding reliability
- reduced wear and tear of rotating parts
- reduced sound pressure level
- soft start and soft speed recovery after discharges, reducing mechanical stress, hence wear and tear
- smooth running conditions

**Centrifuga autopulente**

Art. 18315

Centrifuga autopulente a dischi installato su telaio in inox.

A scarico automatico, completa di pompa di manovra, valvole e flussometro per la filtrazione di succo di frutta.

- Capacità ca. 800-1200lt/h
- 400V - 50Hz - 3f - 6kW

- facile manutenzione
- bassi costi d'esercizio
- pressione acustica ridotta
- trasmissione a cinghia
- materiale di alta qualità
- facile da pulire
- innovativo sistema di lubrificazione garantisce una lubrificazione ottimale anche a bassa velocità
- regolamento elettronico



# SAFT, CIDER, BIER JUICE, CIDER, BEER SUCCO, SIDRO, BIRRA

Hausmosterei  
Bag in Box  
Sekt & Cider  
Bierbrauanlagen  
Destillate

Juice making  
Bag in Box  
Champagne & Cider  
Microbrewery's  
Distillates

Produzione succo  
Bag in Box  
Spumante & Sidro  
Impianto birra artigianale  
Distillati

## Obstmühle Muser Standart

Art. 102604077 230V - 50Hz  
Art. 10200 110V - 60Hz

- optimale Zerkleinerung, dadurch sehr gute Ausbeute und Pressbarkeit
- alle mit der Maische in Berührung kommenden Teile aus Edelstahl AISI304/V2A
- selbst bei großen Früchten problemlose Obstzuführung
- hohe Leistung bis zu 1000kg/h
- einfach zerlegbar und dadurch gute Reinigungsmöglichkeit (hygienisch)
- Edelstahl Messerwerk mit Vorzerkleinerer
- Einfülltrichter Edelstahl - sehr stabil
- Motor mit Schutzschalter und Kabel
- fahrbar
- CE

## Fruit/Apple mill standart

Art. 102604077 230V - 50Hz  
Art. 10200 110V - 60Hz

- optimal crushing, therefore very good yield and compressibility
- all parts in contact with the mash made of stainless steel AISI304/V2A
- even with large fruits easy fruit feeding
- high hourly output - up to approx. 1000kg/h
- easy to disassemble and therefore good cleaning possibility (hygienic)
- stainless steel knife mechanism with pre-shredder
- filling funnel stainless steel - very stable
- motor with circuit breaker and cable
- movable
- CE

## Mulino macinafrutta standart

Art. 102604077 230V - 50Hz  
Art. 10200 110V - 60Hz

- triturazione ottimale, quindi ottima resa e pressabilità
- tutte le parti a contatto con il mosto in acciaio inossidabile AISI304/V2A
- facile assunzione anche con frutta grande
- alta produzione oraria - fino a ca. 1000kg/h
- facile da smontare e quindi ottima possibilità di pulizia (igienica)
- lame in acciaio inox con pre-trituratore
- imbuto di riempimento in acciaio inossidabile - molto stabile
- motore con interruttore e cavo
- mobile
- CE



## Obstmühle Muser Inox

Art. 31330 230V - 50Hz

Ausführung wie das Modell Standard und zusätzlich ist auch das Gestell komplett in Edelstahl gefertigt.

## Fruit/Apple mill all s. steel

Art. 31330 230V - 50Hz

Equipped like the standart model and in addition also the frame is completely made from stainless steel.

## Mulino macinafrutta all inox

Art. 31330 230V - 50Hz

Caratterizzato come il modello standart e in più ha il basamento anche completamente in inox.



## Obstmühle Muser Mini

Art. 27679 230V - 50Hz

Ausführung wie das Modell Standard, jedoch mit kurzem Einfülltrichter für leichteres Befüllen.

- Stundenleistung ca. 600kg

## Fruit/Apple mill mini

Art. 27679 230V - 50Hz

Equipped like the standart model but with shorter infeed hopper for easier working.

- Capacity up to 600kg/h

## Mulino macinafrutta Mini

Art. 27679 230V - 50Hz

Caratterizzato come il modello standart, ma con tramoggia corta per facilitare il caricamento della frutta.

- Produzione oraria di ca. 600kg



**Obstmühle Muser Mini**

Art. 39322 80kg/h

- 230V - 50Hz - 1f

Schneidesieb aus Edelstahl. Ideal in Kombination mit 6-20lt Hydropresse oder bis zu 20lt Obstpresse.

**Fruit mill Mini**

Art. 39322 80kg/h

- 230V - 50Hz - 1f

Stainless steel cutting sieve. Ideal in combination with 6-20lt hydropress or up to 20lt fruit press.

**Mulino macinafrutta Mini**

Art. 39322 80kg/h

- 230V - 50Hz - 1f

Setaccio da taglio in acciaio inox. Ideale in combinazione con l'idropressa da 6-20 litri o con pressafrutta fino a 20 litri.

**Obstmühle Baby**

Art. 101101136

Handbetriebene Obstmühle Baby 40x40 für Äpfel. Trichter und Messer aus Edelstahl.

**Fruit/Apple mill Baby**

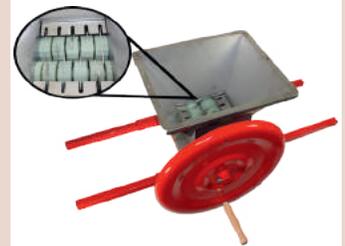
Art. 101101136

Manual operated apple mill 40x40 with hopper and blades in stainless steel.

**Mulino macinafrutta Baby**

Art. 101101136

Mulino macinafrutta manuale modello Baby 40x40 per mele con tramoggia e coltello in acciaio inox.

**Trauben und Beerenquetsch**

Art. 101108734

Handbetriebene Quetsche 40x40 für Trauben und Beeren mit Edelstahltrichter und Aluwalzen.

**Grape and berrie crusher**

Art. 101108734

Hand operated crusher 40x40 for grapes and berries with hopper in stainless steel and aluminium rolls.

**Pigiatrice uva e piccoli frutti**

Art. 101108734

Pigiatrice manuale 40x40 per uve e bacche con tramoggia in acciaio inox e rulli in alluminio.

**Saftfass Edelstahl mit Edelstahl Kugelventil**

Art. 45726 50lt Ø37x48cm  
Art. 45727 75lt Ø37x73cm  
Art. 45728 100lt Ø46x67cm  
Art. 45729 150lt Ø53x69cm  
Art. 45730 200lt Ø53x97cm

- aus hochwertigem Edelstahl
- außen und innen spiegelglatt
- mit Öl- und Staubdeckel
- mit Edelstahl Kugelhahn 1/2"

**Juice container stainless steel with ball valve SS**

Art. 45726 50lt Ø37x48cm  
Art. 45727 75lt Ø37x73cm  
Art. 45728 100lt Ø46x67cm  
Art. 45729 150lt Ø53x69cm  
Art. 45730 200lt Ø53x97cm

- made of high-quality s. steel
- smooth outside and inside
- with oil and dust cover
- stainless steel ball valve 1/2"

**Fustino succo in inox con valvola a sfera inox**

Art. 45726 50lt Ø37x48cm  
Art. 45727 75lt Ø37x73cm  
Art. 45728 100lt Ø46x67cm  
Art. 45729 150lt Ø53x69cm  
Art. 45730 200lt Ø53x97cm

- in acciaio inox di alta qualità
- esterno e interno liscio
- galleggiante olio+parapolvere
- con rubinetto a sfera inox 1/2"

**Saftpasteur mit Thermostat**

Art. 102608699 2500W - 100cm  
Art. 102600026 1500W - KEG

Zum Haltbar machen von frisch gepressten Fruchtsäften. Sie füllen ihren Fruchtsaft sofort nach dem Pressen, oder nach dem Klärvorgang in das Fass.

Nun tauchen Sie den rostfreien Saftpasteur in ihren Saft. Beim Gerät mit Thermostat die gewünschte Temperatur einstellen und schon ist die Arbeit erledigt. Sobald der Saft die gewünschte Temperatur von ca. 80-85°C erreicht hat, schaltet das Gerät selbstständig ab.

- 230V - 50Hz - 1f

**Immersion heater+thermostat**

Art. 102608699 2500W - 100cm  
Art. 102600026 1500W - KEG

To preserve freshly squeezed fruit juices. Fill the fruit juice immediately after pressing, or after the clarification process into the barrel. Now insert the stainless steel juice pasteurizer into your juice and set the desired juice temperature on the thermostat. As soon as the juice reaches the desired temperature from approx. 80-85°C the thermostat switches automatically off.

- 230V - 50Hz - 1f

**Pastorizzatore con termostato**

Art. 102608699 2500W - 100cm  
Art. 102600026 1500W - KEG

Per conservare i succhi di frutta appena spremuti. Travasate il Vs succo di frutta immediatamente dopo la pressatura, o dopo la chiarificazione nel serbatoio. Immergete il Vs pastorizzatore nel succo di frutta. Regolate la temperatura desiderata sul termostato. Appena il succo ha raggiunto la temperatura desiderata di 80-85 °C il termostato spegnerà il pastorizzatore in automatico.

- 230V - 50Hz - 1f



**Saftpasteur ohne Thermostat**

Art. 100100041 2500W - 73cm  
Art. 100100034 3200W - 73cm

Beim Gerät ohne Thermostat muss die Temperatur mit einem Saftthermometer kontrolliert werden und sobald die gewünschte Temperatur von ca. 80-85°C erreicht ist das Gerät ausstecken.

**Immersion heater**

Art. 100100041 2500W - 73cm  
Art. 100100034 3200W - 73cm

Immersion heater without thermostat. Control the juice temperature with a juice thermometer and as soon as the juice reaches the desired temperature of 80-85°C unplug the unit.

**Pastorizzatore**

Art. 100100041 2500W - 73cm  
Art. 100100034 3200W - 73cm

Con l'apparecchio senza termostato bisogna controllare la temperatura con un termometro per succo e appena il succo ha raggiunto la temperatura desiderata di 80-85 °C staccare la spina.

**Saftschnange Edelstahl mit Abfüllhahn**

Art. 100100019

Die Saftschnange ist das ideale Gerät zum Pasteurisieren und Abfüllen in Flaschen von kleinen Mengen an Obstsaften (z.B. frisch gepresster Apfelsaft).

- bis zu 50lt/h

**Stainless steel juice spiral with filling valve**

Art. 100100019

The stainless steel juice spiral is the ideal device for preserving and bottle filling small quantities of fruit juices (for example, freshly pressed apple juice).

- up to 50lt/h

**Serpentina succo Inox con valvola di riempimento**

Art. 100100019

La serpentina per succo è l'apparecchio ideale per pastorizzare e imbottigliare direttamente.

- fino a 50lt/h

**Gasbrenner Guss vierfuß  
Gas bruner 4-legs  
Fornello gas quattro piedi**

Art. 10487 7,5kW

- mit Sicherheitsventil und Piezo-Zündung
- with safety valve and lighter
- con valvola sicurezza e accensione piezoelettrica
- CE

**Pasteuranlage frutty 50  
Pasteurizer frutty 50  
Pastorizzatore frutty 50**

Art. 45802 50 - 70lt

- Topf und Spirale aus Edelstahl mit Thermometer und Kugelventil
- Pot and spiral of stainless steel with thermometer and ball valve
- Pentola e spirale in acciaio inox con termometro e valvola a sfera

**Dampfsafter 7,7lt frutty**

Art. 112708897

Dampfsafter frutty aus Edelstahl AISI304. Durch die Materialauswahl und perfekte Verarbeitung ist der Dampfsafter sehr pflegeleicht und hygienisch. Rostet nicht, oxydiert nicht, ist säurebeständig, geschmacksneutral.

**Steam juicer 7,7lt frutty**

Art. 112708897

Frutty steam juice extractor is made entirely of stainless steel. Thanks to this choice of material and the perfect processing, the juice extractor is very easy to clean and hygienic. It is shock and impact resistant, does not oxidize, is acid resistant.

**Estrattore a vapore 7,7lt frutty**

Art. 112708897

L'estrattore succo a vapore frutty è realizzato in acciaio inox AISI304 di ottima qualità. Grazie alla scelta dei materiali e la lavorazione perfetta, l'estrattore è molto igienico e facile da pulire.

**Dampfsafter 24lt Greta**

Art. 112700056

Dampfsafter aus Edelstahl AISI304. Durch die Materialauswahl und perfekte Verarbeitung ist der Dampfsafter sehr pflegeleicht und hygienisch. Rostet nicht, oxidiert nicht, ist säurebeständig, geschmacksneutral.

**Steam juicer 24lt Greta**

Art. 112700056

The steam juice extractor is made entirely of stainless steel. Thanks to this choice of material and the perfect processing, the juice extractor is very easy to clean and hygienic. It is shock and impact resistant, does not oxidize, is acid resistant.

**Estrattore a vapore 24lt Greta**

Art. 112700056

L'estrattore succo a vapore è realizzato in acciaio inox AISI304 di ottima qualità. Grazie alla scelta dei materiali e la lavorazione perfetta, l'estrattore è molto igienico e facile da pulire.

**Handpressbeutel**

Art. 10095 Ø17cm x 42cm

Handpressbeutel zum einfachen Entsaften von Beeren, Maischen oder weichen Früchten. Zum Auspressen der Maische nach dem Dampfsaft.

**Juice strainer**

Art. 10095 Ø17cm x 42cm

Juice strainer bag for easy juice extraction from berries, mashes and soft fruit. Ideal to press the waste from your steam juicer.

**Sacco filtro**

Art. 10095 Ø17cm x 42cm

Sacco filtro a mano per un facile spremitura di piccoli frutti o frutta morbida.

Ideale per pressare lo scarto dall'estrattore a vapore.



**Einkochautomat digital**

Art. 36020 27lt Edelstahl

Einkochautomat (Glühweintopf) mit Thermostat, digitaler Anzeige und Timer. Für natürliches Konservieren im traditionellen Verfahren, ohne Konservierungsstoffe und chemische Zusätze. Optimal zum Einkochen von Früchten und Gemüse oder für Suppe, Eintopf, Gulasch und zum Erwärmen und Warmhalten von Getränken.

- 230V - 50Hz - 1f - 2000W
- mit Hahn
- komplett aus Edelstahl
- Temperaturregelung von 30°C bis 100°C
- Einlegerost

**Dampfentsafter Aufsatz**

Art. 24007

**Auto-preserving cooker**

Art. 36020 27lt stainless steel

Auto-preserving cooker with thermostat, timer and digital display. For natural preservation in the traditional process, without preservatives and chemical additives. Ideal for cooking fruits and vegetables or for soup, stew, goulash and for heating and keeping drinks warm.

- 230V - 50Hz - 1f - 2000W
- drainage tap
- completely made of s. steel
- Temperature control from 30°C to 100°C
- bottom grid

**Upgrade steam juicer**

Art. 24007

**Bollitore automatico**

Art. 36020 27lt acciaio inox

Bollitore automatico con termostato, timer e display digitale. Per la conservazione naturale con il metodo tradizionale, senza conservanti e additivi chimici. Ideale per bollire composte o per minestre, stufati, gulasch e per riscaldare e mantenere caldo le bevande.

- 230V - 50Hz - 1f - 2000W
- rubinetto di scarico
- tutto inox
- regolazione della temperatura da 30°C a 100°C
- Griglia inseribile

**Accessorio estrattore a vapore**

Art. 24007

**Bag in Box**

Art. 32290 2lt - 500/Ka  
 Art. 101800047 3lt - 500/Ka  
 Art. 101800014 5lt - 400/Ka  
 Art. 101802734 10lt - 400/Ka  
 Art. 101802736 20lt - 200/Ka  
 12 Ka je Palette

Zertifiziert für Heißabfüllung und für Kaltabfüllung

**Bag in Box**

Art. 32290 2lt - 500/box  
 Art. 101800047 3lt - 500/box  
 Art. 101800014 5lt - 400/box  
 Art. 101802734 10lt - 400/box  
 Art. 101802736 20lt - 200/box  
 12 box per pallet

Guaranteed for hot filling and cold filling

**Bag in Box**

Art. 32290 2lt - 500/cf  
 Art. 101800047 3lt - 500/cf  
 Art. 101800014 5lt - 400/cf  
 Art. 101802734 10lt - 400/cf  
 Art. 101802736 20lt - 200/cf  
 12 cf per bancale

Certificato per riempimento a caldo e a freddo

**Kartone für BiB  
Cartons for BiB  
Cartoni per BiB**

Art. 29706 3lt - 900/Pal  
 Art. 101800061 5lt - 900/Pal  
 Art. 10557 10lt - 560/Pal

**Kartone für BiB  
Cartons for BiB  
Cartoni per BiB**

Art. 101800015 5lt - 900/Pal  
 Art. 101802735 10lt - 560/Pal  
 Art. 101802737 20lt - 280/Pal

**BiB Karton Halter Holz  
BiB wooden holder for boxes  
BiB supporto cartone legno**

Art. 101800024 5 - 10lt

- 12 St pro Karton
- 12 pcs per carton
- 12 pz per cartone

**BiB Karton Halter Edelstahl  
BiB s. steel holder for boxes  
BiB supporto cartone inox**

Art. 101800026 5 - 10lt

**BiB Dispenser frutty**

Art. 24375

- modernes Design für den Bag in Box Ausschank
- aus Edelstahl und Lärchenholz
- für 3 und 5lt BiB
- mit Klemmvorrichtung für den Hahn im Apfeldesign

**BiB Dispenser frutty**

Art. 24375

- modern design for serving drinks from the Bag in Box
- made of stainless steel and larch wood
- for BiB 3 and 5 litres.
- with clamping device for the tap in apple design

**BiB Dispenser frutty**

Art. 24375

- Design moderno per servire bevande dal Bag in Box
- realizzato in acciaio inossidabile e legno di larice
- per BiB 3 e 5 litri
- dispositivo di bloccaggio per il rubinetto con design a mela



**BiB Abfüllstation  
höhenverstellbar Basic**

Art. 30906 15kg Teilung 0,5gr

Bag in Box Abfüllhilfe Basic.

Bestehend aus:

- digitaler Waage (bis 15kg)
- Waageplatte verstellbar für Bag in Box und Pouch Up
- Abfüllpistole

**BiB Filling station adjustable  
Basic**

Art. 30906 15kg 0,5gr steps

Bag in box filling station Basic.

Complete with:

- digital balance (up to 15kg)
- adjustable scale platform for bags and Pouch-up
- filling gun

**BiB Stazione riempimento  
regolabile Basic**

Art. 30906 15kg Divisione 0,5gr

Bag in Box Stazione

riempimento Basic.

Completa di:

- bilancia digitale (fino a 15kg)
- piastra regolabile per Bag in box e Pouch up
- pistola riempimento

**Standbeutel Pouch Up**Art. 20346 3lt - 300/Ka  
8 Ka je Palette

Pouch-up Beutel frutty. Zur Heißabfüllung von Apfelsaft. So ist der Saft schnell und gut verpackt. Die Beutel stehen von alleine, es wird kein Karton benötigt.

**Pouch up stand up Bag's**Art. 20346 3lt - 300/box  
8 boxes per pallet

Pouch-up bags frutty for hot filled apple juice. The juice is packed well and fast. No need for a carton, the bag is free standing.

**Sacco Pouch up**Art. 20346 3lt - 300/ca  
8 ca per bancale

Sacco Pouch-up frutty per il riempimento a caldo di succo di mela. Per il confezionamento semplice e veloce del succo. Non è necessario un cartone, il sacco si regge da sola.

**BiB Beutel Pouch-up Wein**Art. 45710 3lt - 300/Ka  
12 Ka je Palette

Pouch-up Beutel zur Heiß- und Kaltabfüllung. So ist der Wein schnell und gut verpackt. Die Beutel stehen von alleine, es wird kein Karton benötigt.

**BiB Bag Pouch-up wine**Art. 45710 3lt - 300/box  
12 boxes per pallet

Pouch-up bags for hot and cold filling. All is packed well and fast. No need for a carton, the bag is free standing.

**BiB Sacco Pouch-up vino**Art. 45710 3lt - 300/ca  
12 ca per bancale

Sacco Pouch-up per il riempimento caldo o freddo. La confezione veloce e semplice. Non è necessario un cartone, il sacco si regge da sola.

**BiB Beutel Pouch-up  
BiB Bag Pouch-up  
BiB Sacco Pouch-up**

Art. 39266 1,5lt - 360/Ka  
Art. 39267 3lt - 300/Ka  
Art. 37340 3lt - 300/Ka  
Art. 37339 3lt - 300/Ka  
Art. 39268 5lt - 200/Ka

- zur Heiß- und Kaltabfüllung
- For hot and cold filling
- Per il riempimento caldo/freddo

**Beutelhalter Edelstahl  
Support stainless steel  
Supporto inox**Art. 101800016 BiB  
Art. 19956 BiB + Pouch-up

- Abfüllhilfe
- Filling aid
- Supporto per il riempimento

**Waageplatte Pouch up und BiB  
Balance plate Pouch up and BiB  
Piastra bilancia BiB e Pouch up**

Art. 30795 480x350mm

- höhenverstellbar 9-12cm
- height adjustable 9-12cm
- regolabile 9-12cm

**BiB Steckverbinder  
BiB connection adapter  
BiB connettore rubinetto**

Art. 101800045

- Hahn Öffner + Schlauchanschluss
- keeps the tap open + hose fitting
- tiene aperto + portagomma

**BiB Verschlusszange frutty**

Art. 39589

Bag in Box Verschlusszange für Vitop Verschlüsse und Verschlüsse ähnlicher Bauart.

- eignet sich bei Heiß- und auch bei Kaltabfüllung
- reduzierter Kraftaufwand
- keine übermäßig Belastung des Beutelhalters und der Waage

**BiB Capping plier frutty**

Art. 39589

Bag in box closing tool for Vitop closures and closures of a similar design.

- for hot and for cold filling
- reduced effort to push the closures in properly
- no excessive strain on the bag holder and the bag scale

**BiB Pinza di chiusura frutty**

Art. 39589

Bag in Box Pinza per facilitare la chiusura con rubinetto Vitop e chiusura con disegno simile.

- ottimo per il riempimento a caldo e a freddo
- sforzo ridotto
- nessuna sforzata sulla supporto bag in box o sulla bilancia



**Flaschenhals Gefriergerät**

Art. 36124 3Flaschen 100W  
 Art. 20641 10Flaschen 800W  
 Art. 23620 32Flaschen 1400W  
 Art. 34314 Glycole Propilen 25kg

Nach dem Rüttelprozess werden die Hälse der Flaschen in eine Kältesohle eingetaucht, wodurch der Hefepfropfen am Kronenkorken / Bidul einfriert und beim nachfolgenden Degorieren (Enthefen) wird der gefrorene Hefepfropfen herausgedrückt. Das Flaschenhals Gefriergerät ist mit einem elektronischen Thermostat zur Temperatursteuerung ausgerüstet. Um die notwendige tiefen Temperaturen von ca. -25-30°C zu erreichen muss das Gerät mit Glycol betrieben werden.

Made in Italy for frutty brand

**Bottle neck freezer**

Art. 36124 3bottles 100W  
 Art. 20641 10bottles 800W  
 Art. 23620 32bottles 1400W  
 Art. 34314 Propilen Glycol 25kg

The bottle neck freezer is a necessary instrument for all the producers of 'champagne' style wines and ciders (Champenois method). After the so called 'remuage' operation is completed - with the bottles placed upside down, it is needed to remove the solid particles inside the bottle. The neck freezer is designed to cold down the temperature of the wine into the bottle [including all the residual particles] to obtain a solid ice piece, easy to be rejected by removing the crown cap.

Made in Italy for frutty brand

**Congelatore colli bottiglie**

Art. 36124 3bottiglie 100W  
 Art. 20641 10bottiglie 800W  
 Art. 23620 32bottiglie 1400W  
 Art. 34314 Glicole 25kg

Il congelatore collo di bottiglia è uno strumento necessario per tutti i produttori di vini spumanti e sidri in stile 'champagne' (metodo Champenois). Dopo che la cosiddetta operazione di 'remuage' è stata completata, con le bottiglie capovolte, è necessario rimuovere le particelle solide dall'interno del collo bottiglia/bidule. Il congelatore collo è progettato per congelare il liquido comprese tutte le particelle residue all'interno del collo bottiglia/bidule, per ottenere un pezzo di ghiaccio solido, facile da scartare rimuovendo il tappo a corona.

**Sekt Degorgiergerät 3stellig aus Edelstahl 150F/h**

Art. 30137

1) Degorgieren: manuelles Entkorken auf dem seitlich angebrachten Entkorker. Sobald der Kronenkork geöffnet ist „fliegt“ dieser durch den Flaschendruck zusammen mit dem gefrorenen Hefedepot weg.  
 2) Dosierung des 'liqueur d'expédition': die Maschine hat einen kleinen Edelstahltank zum Aufbewahren des "Likörs" und zusätzlich eine im Volumen verstellbare Dosiereinrichtung über welche durch Druckluft die Dosage in die Flasche gefüllt wird.  
 3) Nachfüllen/Topping: nach der Dosage wird eine kleine Menge Produkt hinzugefügt, um das richtige Füllniveau in der Flasche zu erreichen.  
 Made in Italy for frutty brand

**Semiautomatic disgorging monobloc 150b/h**

Art. 30137

1) Disgorging: manual removal of the crown cap and evacuation of the frozen neck-plug (the neck of the bottle has to be frozen previously).  
 2) Dosing of the 'liqueur d'expédition': the machine has a small stainless steel tank for holding/dosing the 'liqueur'. There is a three-way valve, manually operated, for the dosing of the 'liqueur' into the bottle. The valve sucks the 'liqueur' from the storage tank and transfers it to the filling nozzle.  
 3) Topping up: after the dosing operation, a small quantity of the product is added, to achieve the correct level inside the bottle.  
 Made in Italy for frutty brand

**Impianto metodo classico ca. 150b/h**

Art. 30137

Le funzioni principali sono:  
 1) la rimozione del tappo corona (degorgement), con un dispositivo per togliere il tappo a corona/bidule e deviarlo in un raccoglitore.  
 2) l'iniezione del liqueur d'expédition (dosage), con una valvola di scambio a tre vie, con comando manuale, equipaggiata con dispositivo per la regolazione della dose di liqueur da immettere nelle bottiglie da lavorare;  
 3) la livellatura con vino tramite sistema di colmatatura.  
 Una valvola dotata di comando manuale a leva per il controllo della fase di livellatura  
 Made in Italy for frutty brand

**Monoblock Sekt Korker und Verdrahtung halbautomatisch**

Art. 28792 Monoblock  
 Art. 28793 Korkmagazin

- Halbautomatische Maschine aus Edelstahl auf 4 Rädern
- Mechanischer Korker mit Bedienung durch 2 Knöpfe,
- manuelle Zuführung der Korken und pneumatische Anhebung der Flaschen
- manuelle Zuführung von Drahthaltern
- pneumatische Anhebung des Flaschentellers und Verdrahtung
- Produktion: ca. 500 Fl/h
- Aufnahmekapazität: Flaschen mit 0,375, 0,75 und 1,5 lt,
- Korken max. 30x50
- Maße: 90x65x180cm
- Gewicht: 180kg
- 230/400V - 50/60Hz - 1/3f

Made in Italy for frutty brand

**Semi-automatic monobloc corker and wire-hooder**

Art. 28792 Monobloc  
 Art. 28793 Cork magazin

- Semi-automatic machine in stainless steel, mounted on wheels.
- Mechanical corker machine with buttons operation,
- manual corks distribution and pneumatic bottles lifting.
- Hardened and rectified steel jaws and bronze trolley
- Wire-hooder with pneumatic bottles lifting, pneumatic rolling up and manual wire hood distribution
- Production: 500 bottles/hour
- Bottles of 0,375, to 1,5 lt
- Corks max. 30x50
- Dimensions: 90x65x180cm
- Weight: 180kg
- 230/400V - 50/60Hz - 1/3f

Made in Italy for frutty brand

**Monoblocco semi-automatico tappatrice e gabbiettrice**

Art. 28792 Monoblocco  
 Art. 28793 Magazzino tappi

- Macchina semi-automatica in acciaio inox montata su ruote
- Tappatore meccanico con funzionamento a pulsanti, distribuzione tappi manuale e sollevamento bottiglie pneumatico
- Ganasce in acciaio temprato rettificato e carrelli in bronzo.
- Gabbiettrice con sollevamento bottiglie e arrotolamento gabbiette pneumatico
- Distribuzione gabbiette manuale
- Produzione: 500 bottiglie/ora
- Bottiglie da 0,375 - 1,5 lt
- Tappi max. 30x50
- Dimensioni: 90x65x180cm
- Peso: 180kg
- 230/400V - 50/60Hz - 1/3f



**Rüttelpult Pupitre in Fichte**

Art. 101000062 120 Flaschen  
Art. 101000017 36 Flaschen

Nach Ende der Hefelagerung werden die Sektflaschen in schräger Lage in die Öffnungen der Lochbretter gesteckt. Täglich werden die Flaschen leicht geschüttelt und gedreht so setzt sich die Hefe direkt am Korken ab.

**Pupitre in spruce wood**

Art. 101000062 120 bottles  
Art. 101000017 36 bottles

Traditional wooden wine rack in which sparkling wine/cider is placed upside down to make remuage happen. During remuage, champagne bottles have to be riddled and turned a few degrees each day to get the product clear.

**Pupitre in abete**

Art. 101000062 120 bottiglie  
Art. 101000017 36 bottiglie

Costruiti in legno di abete i pupitre presentano una struttura solida capace di sostenere il peso delle bottiglie. I nostri pupitre possono essere utilizzati per la maturazione di spumanti e sidro, ma anche come elemento d'arredo.

**Sekt Degorgierhilfe höhenverstellbar in Edelstahl**

Art. 29311

Degorgierhilfe zum schnellen Entkorken der Sektflaschen mit Kronenkork/Bidule. Ablaufbogen nach unten. Höhenverstellbares Gestell. Einstellbarer Edelstahlkopf für Neigung und Größe des Verschlusses

**Degorging unit stainl.steel with height adjustment**

Art. 29311

Allows quick extraction of the crown cap with the controlled discharge of dirty residue and icy, avoiding splashing and ejections. Adjustable in height and stainless steel adjustable head angle and size of the cap.

**Degorgiatrice in inox regolabile in altezza**

Art. 29311

Permette una rapida estrazione del tappo corona con lo scarico pilotato della bidule e dei fondi ghiacciati, evitando schizzi ed eiezioni all'operatore. Basamento regolabile in altezza e testata inox regolabile per inclinazione e dimensione tappo

**Sektkapselanfalter 2 Köpfe pneumatisch**

Art. 100800339

- Erster Schritt: 4 Falten
- Zweiter Schritt: Glätten
- Flaschen von 0,375 bis 1,5lt
- Kapseln max. 132mm
- 400 Flaschen/Stunde
- Maße: 35x30x25cm
- Gewicht: 12kg

**Foil pleaters two head for champagne foil capsules**

Art. 100800339

- First step: do the 4 pleats
- Second step: smooth out
- Bottles from 0,375 to 1,5lt
- capsules max. 132mm
- 400 bottles/hour
- Dimensions: 35x30x25cm
- Weight: 12kg

**Capsulatrice spumante due teste da banco**

Art. 100800339

- Primo passaggio: 4 pieghe
- Secondo passaggio: lisciatura
- Bottiglie da 0,375 a 1,5lt
- Capsule max. 132mm
- 400 bottiglie/ora
- Dimensioni: 35x30x25cm
- Peso: 12kg

**Karbonisierer „in line“ Frutty**

Art. 36339 600lt-Kreiselpumpe  
Art. 34992 1000lt-Kreiselpumpe

Karbonisierer frutty zur Anreicherung von Getränken wie z.B. Cider, Wasser, Bier, Soft Drinks usw. mit Kohlensäure.

- In Linie Karbonisierer geeignet für kontinuierlichen und „stop and go“ Betrieb.
- Lieferung inklusive Pumpen
- Gerät und Rahmen sind aus Edelstahl hergestellt
- der Druckbehälter kann an einer Clamp-Schelle geöffnet und zerlegt werden
- PED geprüfter Druckbehälter
- Rohre Eingang, Ausgang und Entlüftung abnehmbar
- Digitaler Drucksensor
- Integrierte Kreisel bzw. Membranpumpe für Produktzufuhr und Druckerhöhung in Richtung Füller
- Druck-Regler
- Nivea Sensor für den Tank
- Sicherheitsventile
- Schaltschrank aus Edelstahl mit Touchscreen
- 230/400V - 50Hz - 1/3f

Made in Italy for frutty brand

**Carbonator „in line“ Frutty**

Art. 36339 600lt-centrifugal p.  
Art. 34992 1000lt-centrifugal p.

In line carbonator frutty to carbonateliqids like water or tonic water, cider, juice, beer and soft drinks.

- In line carbonator for continuous and „stop and go“ operation
- supplied with two incorporated pumps in stainless steel.
- Made from stainless steel AISI304 and AISI316
- Opening of the bell by clamp
- tank for saturation with PED certified up to 7.9bar
- removable pipes on inlet, outlet and venting
- Digital pressure sensor membrane.
- Incorporated centrifugal or membran pump for product supply and pressurization to the filler.
- Audible pressure alarm
- Pressure regulator
- Nivea sensor for the tank
- Safety valve
- Control box stainless steel with touch screen
- 230/400V - 50Hz - 1/3f

Made in Italy for frutty brand

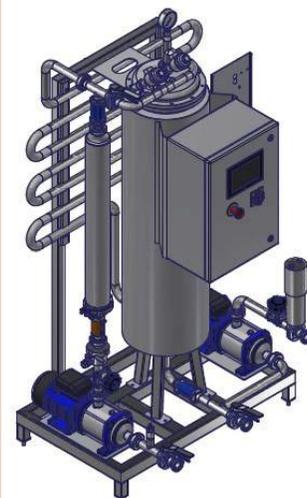
**Saturatore „in line“ Frutty**

Art. 36339 600lt-centrifuga  
Art. 34992 1000lt-centrifuga

Saturatore in linea a colonna modell frutty per succhi, sidro, vino, acqua, spumante, birra soft drink etc.

- costruito completamente in acciaio inox AISI304 e AISI316
- fornitura completa delle due pompe in acciaio inox
- tubi in entrata, uscita, sfiato e contenitore a pressione smontabili
- contenitore a pressione smontabile con systema clamp.
- contenitore di saturazione del gas inerte certificato PED fino a 7,9bar
- sensore pressione digitale
- entrata prodotto con pompa centrifuga in inox o a membrana secondo il modello
- uscita prodotto con pompa centrifuga o a membrana (secondo il modello) per pressurizzare il prodotto alla riempitrice
- display con touchscreen
- capacità: max. 500-700l / h
- 230/400V - 50Hz - 1/3f

Made in Italy for frutty brand



**Gegendruckfüller**

Art. 24924	2 - 100-200Fl/h
Art. 31512	4 - 200-400Fl/h
Art. 36262	6 - 300-600Fl/h

Halbautomatischer Gegendruckfüller zum Abfüllen kohensäurehaltiger Getränke in Glasflaschen.

- nach Ped-Norm hergestellt
- 230V - 50/60Hz - 1f - 0,37kW
- Luftverbrauch bei 6 bar: 120lt/min
- max. Flaschendurchmesser: 120mm
- max. Flaschenhöhe: 350mm
- Struktur aus lackiertem Stahl, mit Edelstahl verkleidet
- 2, 4 oder 6 Abfüllhähne
- Automatik-Betrieb
- Kondensabscheider Luft ¼"
- Kondensabscheider Co2 ¼"
- Produktventil 1½" Clamp (weitere Anschlüsse auf Anfrage)

**Counter-Pressure Filler**

Art. 24924	2 - 100-200b/h
Art. 31512	4 - 200-400b/h
Art. 36262	6 - 300-600b/h

The counter pressure filler is suitable for filling sparkling beverages in glass bottles.

- built in accordance with current CE regulations
- 230V - 50/60Hz - 1f - 0,37kW
- Air consumption at 6 bar: 120lt/min
- max. bottle diameter: 120mm
- max. height: 350mm
- base painted steel covered of stainless steel
- 2, 4 or 6 valves
- Cut-out switch for on-off
- Pressure reducing valve ¼" for the compressed air connection
- Pressure reducing valve ¼" for the Co2 connection
- Product inlet 1½" Clamp (on request other attacks)

**Riempitrice Isobarica**

Art. 24924	2 - 100-200b/h
Art. 31512	4 - 200-400b/h
Art. 36262	6 - 300-600b/h

Riempitrice isobarica adatta per il riempimento di bevande frizzanti in bottiglie di vetro.

- costruita in base alle vigenti normative
- 230V - 50/60Hz - 1f - 0,37kW
- Consumo d'aria a 6 bar: 120lt/min
- max. Ø bottiglia: 120mm
- max.altezza: 350mm
- Basamento acciaio verniciato e rivestito inox
- 2, 4 o 6 valvole
- Quadretto sezionatore di accensione e spegnimento
- Filtro separatore di condensa ¼" attacco aria
- Filtro separatore di condensa ¼" attacco Co2
- Ingresso prodotto 1½" Clamp (su richiesta altri attacchi)

**Zubehör**

Art. 36449	Vakuum in Flasche
Art. 36266	Dichtungskit/Ventil
Art. 36265	Füllniveaueinpassung
Art. 36263	Dummy Reinigung
Art. 36422	Kit PET/Ventil
Art. 36464	CO <sup>2</sup> vor dem Füllen
Art. 36264	Rückschlagventil
Art. 36465	Adapter Dosen füllen
Art. 36466	Rinser/Station

**Options**

Art. 36449	Vacuum in bottle
Art. 36266	Seal kit part/valve
Art. 36265	Tubes for fill levels
Art. 36263	Dummy bottles
Art. 36422	Kit PET bottles/valve
Art. 36464	CO <sup>2</sup> before filling
Art. 36264	Non return valve
Art. 36465	Can filling adapters
Art. 36466	Rinser/station

**Accessori**

Art. 36449	Vacuum in bottiglia
Art. 36266	Kit guarn. valvola
Art. 36265	Tubo livelli in bott.
Art. 36263	Dummy bottles
Art. 36422	Kit PET a valvola
Art. 36464	Iniezione CO <sup>2</sup>
Art. 36264	Valvola non ritorno
Art. 36465	Attrezzatura lattine
Art. 36466	Rinser/stazione

**Karbonisator CE**

Art. 15462	1+1 80-120Fl/h
Art. 19147	2+2 150-240Fl/h

- einfache Vorrichtung zur Karbonisierung von Flüssigkeiten in der Flasche
- zuvor gefüllte Flaschen werden einzeln oder paarweise mit Kohlendioxid aus einem Druckzylinder gesättigt
- ideale Lösung für kleine Produzenten von Apfelwein/ Cidre, Sekt, Bier usw.
- Gerät komplett aus Edelstahl und Armaturen aus Messing
- für eine wirksame Kohensäureanreicherung sollte die Flüssigkeit auf etwa 4° C gekühlt werden
- standardmäßig für 0,75 Sektkflaschen mit 29mm Mündung eingerichtet
- für Glasflaschen bis max. 1lt und Druckbeständigkeit von min. 6 bar oder mehr

**Carbonator CE**

Art. 15462	1+1 80-120b/h
Art. 19147	2+2 150-240b/h

- simple and easy to use equipment for the carbonation of liquids in the bottle
- previously filled bottles are placed in the machine and saturated with carbon dioxide from a pressure cylinder
- ideal solution for small producers of cider, sparkling wine, beer etc.
- stainless steel construction with ball valves and fittings in brass
- for effective carbonation the liquid should be chilled to around 0-4° C
- equipped as standard for 0.75 bottles of champagne with a 29mm mouth
- for use with glass bottles up to 1lt and resistant for min. 6 bar pressure or more.

**Saturatore CE**

Art. 15462	1+1 80-120b/h
Art. 19147	2+2 150-240b/h

- semplice e facile da usare per la carbonatazione dei liquidi nella bottiglia
- bottiglie precedentemente riempite vengono inserite nella macchina e sature di anidride carbonica da un cilindro a pressione
- ideale per i piccoli produttori di sidro, spumante, birra ecc.
- interamente in acciaio inox e rubinetteria in ottone
- per garantire un'efficace arricchimento con anidride carbonica, il liquido deve essere raffreddato a circa 4°C
- da utilizzare con bottiglie di spumante di 0,75lt con 29mm
- da utilizzare con bottiglie di vetro solo fino a 1lt di capacità e resistente a una pressione di min. 6 bar o superiore

**Druckregler beheizt  
Gas regulator with heater  
Riduttore pressione con preriscaldatore**

Art. 15464	230V 50Hz
------------	-----------

**Adapter  
Adapter  
Kit cambio premibocca**

Art. 22553	26mm
Art. 31426	28mm
Art. 25830	29mm



**Bier Brauanlage Mini frutty**

Art. 38529 60lt 3000W

Das Komplettpaket zum Bierbrauen inklusive Kessel, Siebeinsatz, Malzrohr, Umwälzpumpe und Heizelement. Die Brauanlage ist aus Edelstahl hergestellt und erlaubt es bis zu 9 Bierrezepte abzuspeichern.

- einfache Bedienung mit übersichtlichem Display
- einfache Entleerung durch einen Ablasshahn
- 230V - 50-60Hz - 1f

**Microbrewery frutty**

Art. 38529 60lt 3000W

Set for craft beer including kettle, steamer insert, malt pipe, pump and heating element. The microbrewery is made of stainless steel and it is possible to save up to 9 beer recipes.

- easy use with clear display and touch screen
- valve for easy emptying
- 230V - 50-60Hz - 1f

**Impianto birra frutty**

Art. 38529 60lt 3000W

Set completo per fare la birra composto da pentola, cestello, contenitore malto, pompa di circolazione e resistenza. L'impianto birra è realizzato in acciaio inox. È possibile di salvare fino a 9 ricette di birra artigianale.

- uso semplice con display digitale
- scarico facile tramite un rubinetto
- 230V - 50-60Hz - 1f

**Würzekühler**

Art. 31901

Würzekühler aus Edelstahl komplett mit Anschlüssen.

**Beer chiller**

Art. 31901

Beer chiller in stainless steel complete with connections.

**Serpentina di raffreddamento**

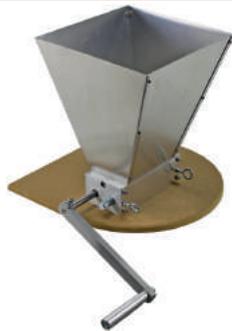
Art. 31901

Serpentina di raffreddamento in acciaio inox completo di attacchi.

**Malzmühle Aluminium Holzbasis  
Malt mill aluminium wooden base  
Mulino malto alluminio base legno**

Art. 32341

- mit verstellbaren Edelstahlwalzen bis zu 3,5mm
- with adjustable s. steel rollers up to 3,5mm
- con rulli inox regolabili fino a 3,5mm

**Malzmühle Inox elektrisch  
Malt mill stainless steel electric  
Mulino malto inox elettrico**

Art. 26931 230V 50Hz 50kg/h

- mit verstellbaren Walzen bis zu 3,5mm
- with adjustable rollers up to 3,5mm
- con rulli regolabili fino a 3,5mm

**Bierspindel + Thermometer  
Aerometer beer + thermometer  
Mostimetro + termometro**

Art. 19899 0-25 0,5%

**Bier Aufklebthermometer  
Termometro adesivo  
Sticker termometro**

Art. 37890 2-36°C

**Bier Löffel gelocht  
Beer stirrer perforated  
Paletta per birra**

Art. 19862 58cm

**Braupaket frutty**

Art. 39946 60lt Festbier  
Art. 39948 60lt Märzen  
Art. 39947 60lt Pilsner  
Art. 39944 60lt Weizen

Enthält verschiedene Malze (ungeschrotet), Hopfen und Hefe.

**Brewkit frutty**

Art. 39946 60lt Festbier  
Art. 39948 60lt Märzen  
Art. 39947 60lt Pilsner  
Art. 39944 60lt Weizen

Contains different sorts of malt, hop and yeast.

**Kit birra frutty**

Art. 39946 60lt Festbier  
Art. 39948 60lt Märzen  
Art. 39947 60lt Pilsner  
Art. 39944 60lt Weizen

Contiene malti diversi (da macinare), luppolo e lievito.



**Bierbrauset frutty 60lt**

Art. 39949

Das Komplettpaket um zu Hause köstliches Bier zu brauen.

Starterkit für Bierbrauer mit:

- Brauanlage frutty 60t Edelstahl
- Würzekühler
- Braupaket frutty Märzen
- Malzmühle Inox mit Holzbasis
- Lagerbehälter 30lt
- Bier Löffel
- Bier Spindel
- Standzylinder
- Malzschaufel
- Filtersack für Hopfen
- Metabisulfit zur Reinigung

**Set Microbrewery frutty 60lt**

Art. 39949

The complete set to brew tasty beer at home.

Starter kit for beer brewers with:

- Microbrewery frutty 60t stainless steel
- Beer chiller
- Brewkit frutty Märzen
- Malt mill stainless steel with wooden base
- Bucket for storage 30lt
- Beer spoon
- Sugar aerometer beer
- Stand cylinder
- Malt shovel
- Beer Filter bag for hops
- Metabisulphite for cleaning

**Set Impianto birra frutty 60lt**

Art. 39949

Il kit completo per la produzione di birra gustosa a casa.

Starter kit per birrai con:

- Impianto birra frutty 60t acciaio inox
- Serpentina di raffreddamento
- Kit birra frutty Märzen
- Mulino malto acciaio inox con base legno
- Secchio per lo stoccaggio 30lt
- Cucchiaino birra
- Mostimetro
- Cilindro
- Sessola di malto
- Filtro a sacchetto per luppolo
- Metabisolfito per la pulizia

**Destilliergerät Kupfer**

Art. 100900110 Elaria 2,8lt  
Art. 20254 Elaria 4,8lt  
Art. 100904873 Torcio 2,5lt

Art. 100904877 Kräutereinsatz

Diese Kleindestilliergeräte sind für Probegestillungen, zur Herstellung von Essenzen, Hydrolaten und ätherischen Ölen geeignet. Die Destilliergeräte sind in Handarbeit aus säureresistentem Kupferblech hergestellt und gewähren dadurch Reinheit und beste Qualität der Destillate.

Inkl. Thermometer und Brenner

Made in Italy for frutty brand

**Distiller in copper**

Art. 100900110 Elaria 2,8lt  
Art. 20254 Elaria 4,8lt  
Art. 100904873 Torcio 2,5lt

Art. 100904877 Basket for herbs

These small copper stills are suitable for sample burners, for the production of essences, hydrolates and essential oils. The distillers are hand-made from acid-resistant copper sheet and thus guarantee the purity and best quality of the distillates.

Comes with thermometer and burner

Made in Italy for frutty brand

**Alambicco in rame**

Art. 100900110 Elaria 2,8lt  
Art. 20254 Elaria 4,8lt  
Art. 100904873 Torcio 2,5lt

Art. 100904877 Cestello erbe

Questi piccoli alambicchi sono ideali per la preparazione di essenze, idrolati e oli essenziali. Gli alambicchi sono fabbricati a mano con una lamiera di rame resistente agli acidi che conferisce ai distillati un'elevata purezza e qualità.

Con termometro e fornello

Made in Italy for frutty brand



**Karton Weinflasche hellbraun**  
**Carton wine avana**  
**Cartone Vino avana**

Art. 101800038 88x88xH330 1Fl  
Art. 16649 180x90xH330 2Fl  
Art. 16650 267x90xH330 3Fl



**Karton Weinflasche rot**  
**Carton wine red**  
**Cartone Vino rosso**

Art. 16652 90x90xH330 1Fl  
Art. 16648 188x90xH330 2Fl  
Art. 16651 272x90xH330 3Fl

**Karton Weinflasche 6 Flaschen**

Art. 101800044 0,75lt Bordeaux 24x16,5x30,5cm  
Art. 16741 6x 1lt 26x17x32cm  
Art. 35334 0,75lt Schlegel 24x16,5x33,5

- mit Teilung

**Carton wine 6 bottles**

Art. 101800044 0,75lt Bordeaux 24x16,5x30,5cm  
Art. 16741 6x 1lt 26x17x32cm  
Art. 35334 0,75lt Schlegel 24x16,5x33,5

- with division

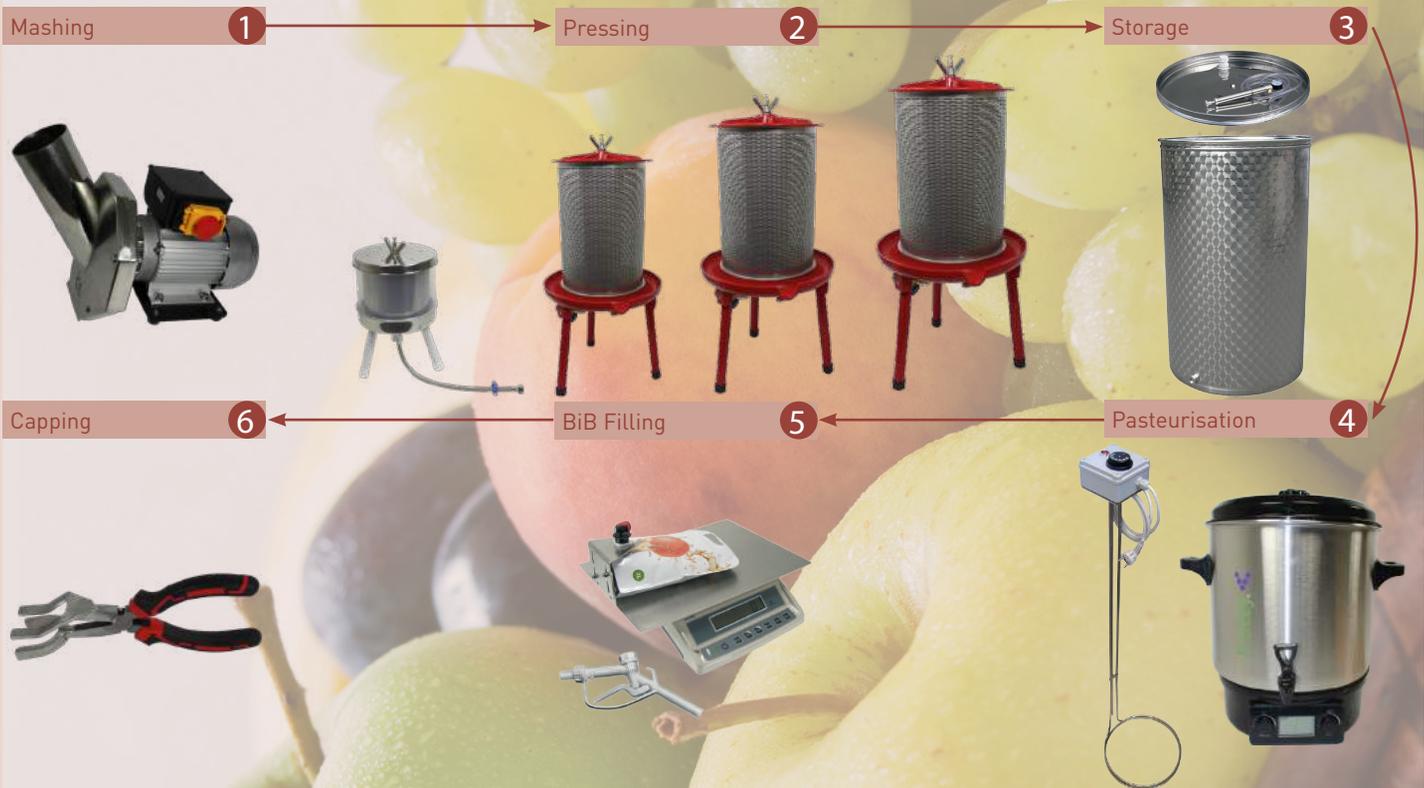
**Cartone Vino 6 bottiglie**

Art. 101800044 0,75lt Bordolesi 24x16,5x30,5cm  
Art. 16741 6x 1lt 26x17x32cm  
Art. 35334 0,75lt Schlegel 24x16,5x33,5

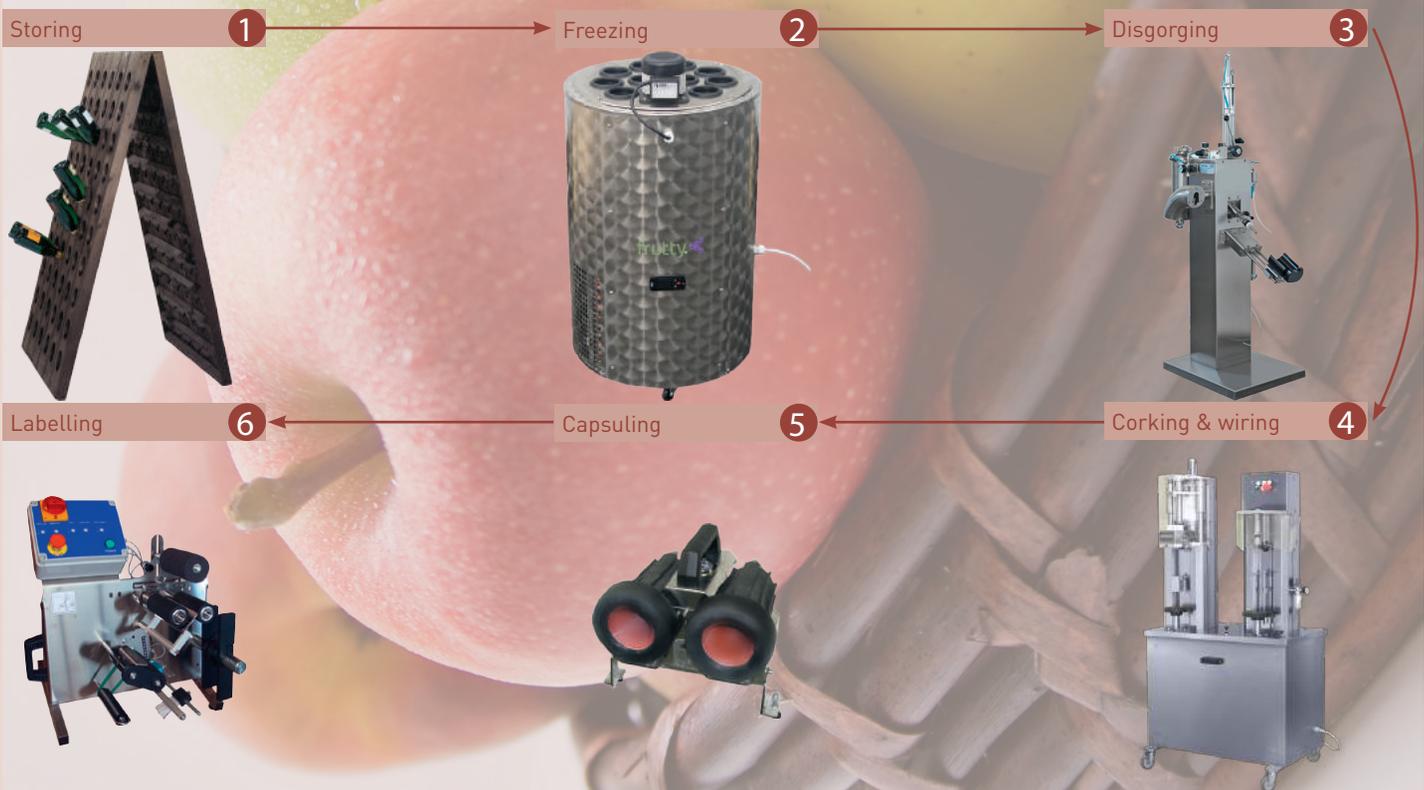
- con divisione



# Saftproduktion Juice production Produzione di succo



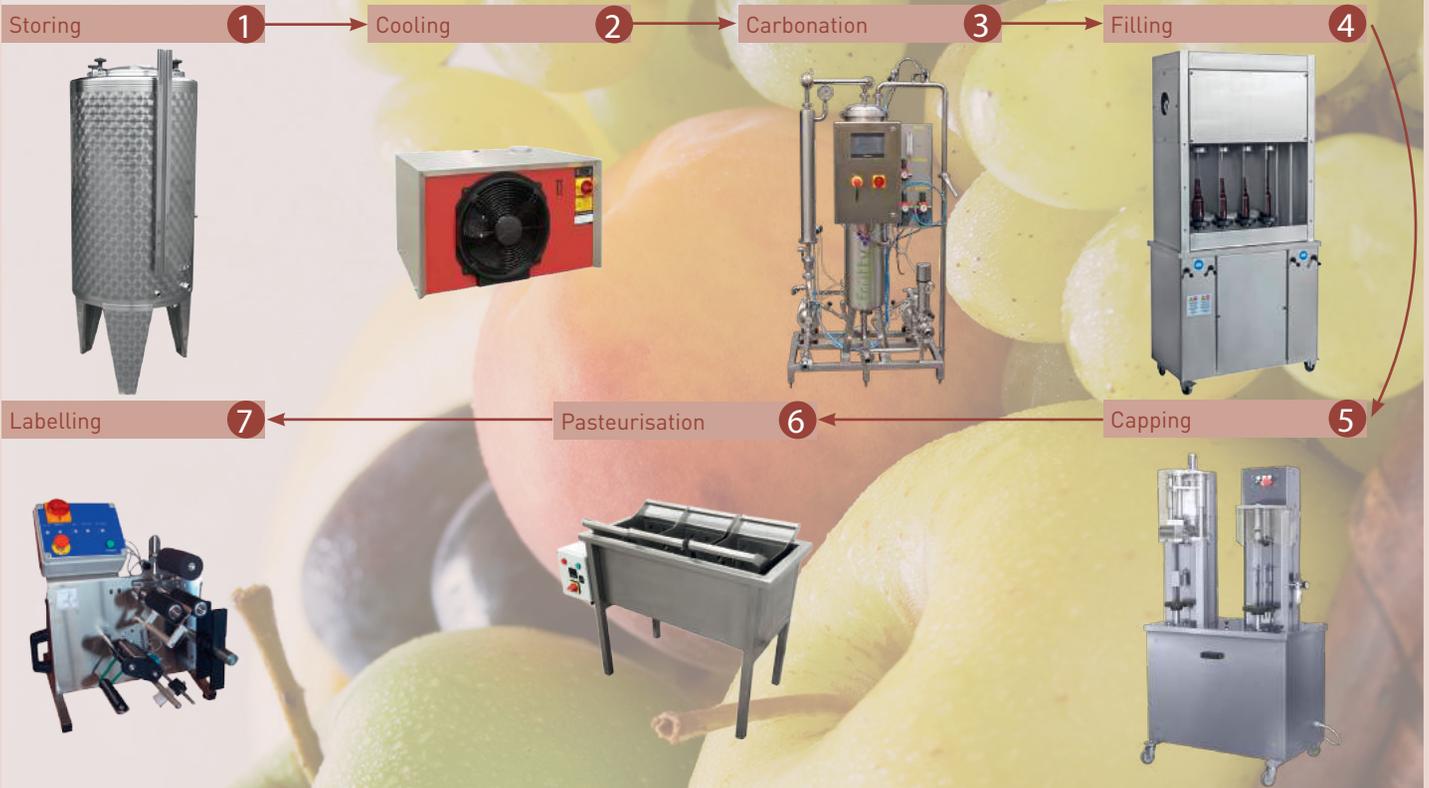
# Flaschengärung Champagner-Methode Champenois method in bottle fermentation Metodo classico fermentazione in bottiglia



# Sekt und Cider karbonisieren und abfüllen

## Sparkling beverages carbonating and bottling

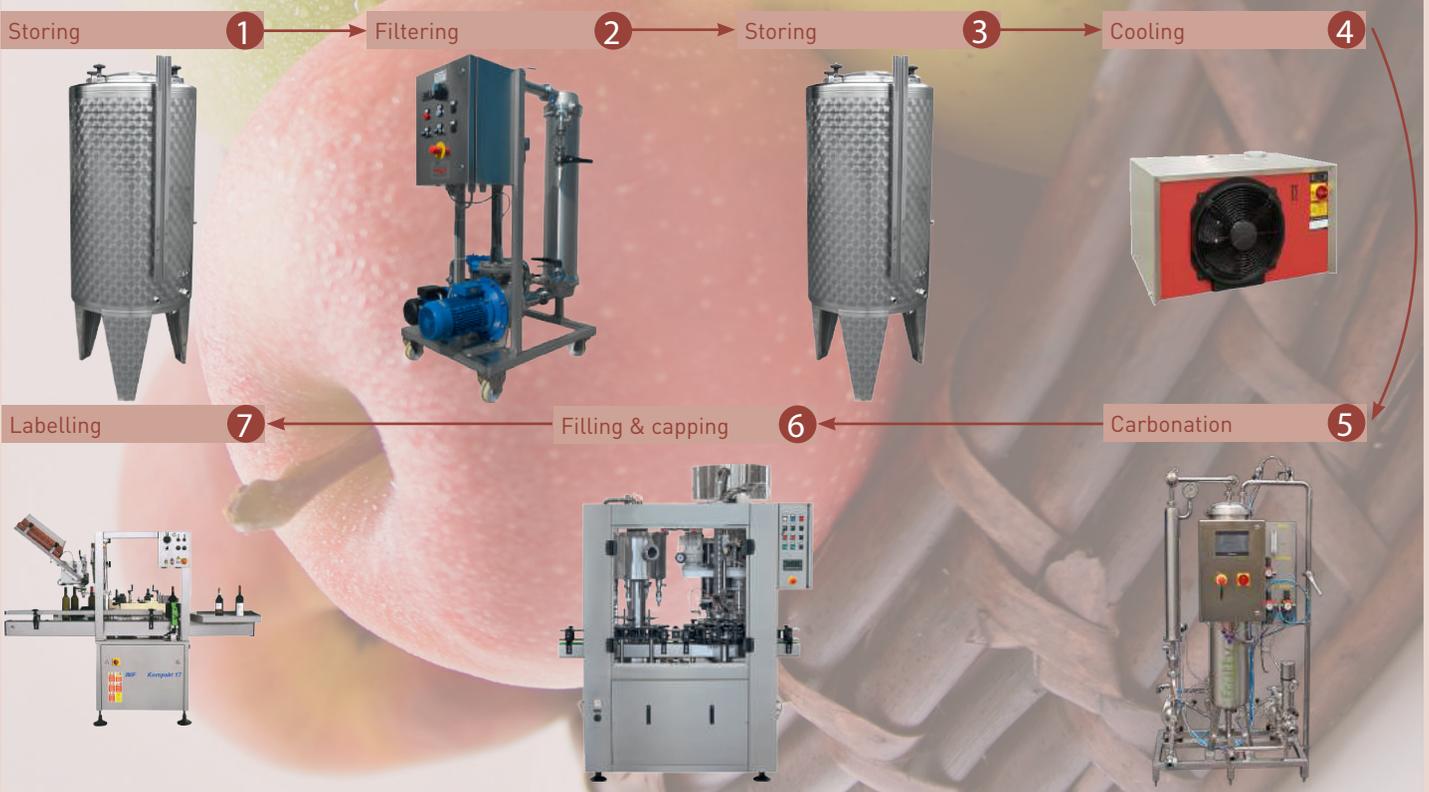
### Carbonizzare e imbottigliare bevande gasate



# Sekt und Cider karbonisieren und abfüllen

## Sparkling beverages carbonating and bottling

### Carbonizzare e imbottigliare bevande gasate



# HAUSGEMACHT HOME MADE FATTO IN CASA

Marmelade  
Dörrgeräte  
Sauerkraut  
Kastanien  
Käse, Speck uvm.

Jam  
Fruit dryers  
Cabbage  
Chestnuts  
Cheese, bacon etc.

Marmellata  
Essiccatori  
Crauti  
Castagne  
Formaggio, speck ecc.

## Marmeladentopf Wasserbad

Art. 30471 4,8lt Ø22 H15,5  
Art. 20347 8,8lt Ø26 H19  
Art. 20348 18lt Ø26 H30

Der Marmeladentopf besteht aus zwei ineinander verschweißten Töpfen aus Edelstahl AISI304. Der Zwischenraum wird mit Wasser gefüllt und garantiert so eine gleichmäßige Verteilung der Wärme und verhindert das Anbrennen der Marmelade. Durch den Siedepunkt des Wassers bzw. durch das patentierte Dampfregelventil am Topf, erreicht man eine konstante Temperatur, welche 105°C nicht überschreiten kann. Geeignet für Gasherde, Elektro- und Induktionsplatten. Patentiert

## Jam cooking pot bain marie

Art. 30471 4,8lt Ø22 H15,5  
Art. 20347 8,8lt Ø26 H19  
Art. 20348 18lt Ø26 H30

The jam cooking pot consists of two pots made of stainless steel AISI304 welded into each other. The space in between is filled with water to ensure a constant distribution of the heat and preventing the jam from burning. Through the boiling point of the water or the steam control valve on the pot, a constant temperature is achieved, which cannot exceed 105°C. Suitable for gas cookers, electric and induction plates. Patent pending

## Pentola marmellata bagno maria

Art. 30471 4,8lt Ø22 H15,5  
Art. 20347 8,8lt Ø26 H19  
Art. 20348 18lt Ø26 H30

La pentola è composta da due vasi inseriti tra di loro realizzati in acciaio inox AISI304. Lo spazio viene riempito con acqua che garantisce una distribuzione uniforme del calore ed impedisce che la marmellata si bruci. Grazie al punto di ebollizione dell'acqua e alla valvola di regolazione del vapore brevettata sulla pentola, si raggiunge una temperatura costante, che non può superare i 105°C. Le pentole sono adatte per riscaldamento a gas, elettrico o induzione. Brevettato



## Marmeladentopf 1" Abfüllhahn

Art. 26898 18lt Ø26 H30  
Art. 26899 26lt Ø36 H26  
Art. 28251 40lt Ø35 H34,5

Der praktische Abfüllhahn mit großem Durchgang ermöglicht ein bequemes Dosieren direkt in die Gläser und erleichtert die Reinigung. Patentiert

## Jam cooking pot 1" valve

Art. 26898 18lt Ø26 H30  
Art. 26899 26lt Ø36 H26  
Art. 28251 40lt Ø35 H34,5

With valve to fill directly into the jar and to facilitate cleaning  
Patent pending.

## Pentola marmellata 1" valvola

Art. 26898 18lt Ø26 H30  
Art. 26899 26lt Ø36 H26  
Art. 28251 40lt Ø35 H34,5

Il rubinetto di scarico consente un facile riempimento direttamente nei vasetti e la pulizia. Brevettato.



## Waschanlage Obst & Gemüse

Art. 38037 45lt

- vollständig aus Edelstahl AISI304 mit Korb aus Kunststoff
- sanfte und gründliche Reinigung durch von unten aufsteigende Luftblasen
- 1" Überlaufventil
- 2" Gesamtablauf

## Fruit & vegetable washing

Art. 38037 45lt

- completely made of stainless steel AISI304 with plastic basket
- delicate and thorough washing due to air bubbles rising from the bottom
- 1" Overflow valve
- 2" Total drain

## Lavatrice frutta & verdura

Art. 38037 45lt

- completamente in acciaio inox AISI304 con cestello in plastica
- pulizia delicata e accurata grazie alle bolle d'aria che salgono dal fondo
- 1" Troppo pieno
- 2" Scarico totale



**Marmeladentopf elektrisch**

Art. 33039 50lt 230V 3kW  
 Art. 27425 120lt 400V 8kW  
 Art. 27528 150lt 400V 11kW

Professioneller, elektrisch beheizter Kochkessel, doppelwandig mit Ölbad.

- Edelstahl AISI 304, Oberfläche glasperlengestrahlt
- Direktbeheizung über Elektro-Heizelement aus Edelstahl mit Thermostat Regelung 50-220°C
- mit 2 isolierten Tragegriffen
- Schauglas für den Glycerinstand
- mit 5/4" Ablaufhahn
- 4 höhenverstellbaren Füßen
- steckerfertige Ausführung mit 3m Kabel und Stecker

Art. 100600280 Rührwerk

- frei stehend
- mit Schalter Ø80/100 35'/min

**Cooking pot electric**

Art. 33039 50lt 230V 3kW  
 Art. 27425 120lt 400V 8kW  
 Art. 27528 150lt 400V 11kW

Professional, electrically heated cooking kettle, double wall with glycerine bath.

- Stainless steel AISI 304, surface glass bead-blasted
- direct heating via electric screw-type tubular heater made of s. steel with thermostat, range 50-220°C
- with 2 insulated carrying handles
- viewing glass for glycerine
- with 5/4" drain cock
- 4 height adjustable legs
- with 3m cable and plug

Art. 100600280 Mixer

- free standing
- with switch Ø80/100 35'/min

**Pentolone elettrico**

Art. 33039 50lt 230V 3kW  
 Art. 27425 120lt 400V 8kW  
 Art. 27528 150lt 400V 11kW

Pentolone professionale, riscaldato elettricamente, a doppia parete con bagno d'olio.

- Acciaio inox AISI 304, trattamento superficie con perle di vetro
- riscaldamento diretto tramite resistenze elettriche in inox con termostato regolabile 50-220°C
- con due maniglie isolate
- specola per livello glicerina
- con valvola 5/4"
- 4 piedi regolabili in altezza
- versione pronta ad uso con cavo 3m e spina

Art. 100600280 Agitatore

- con interruttore Ø80/100 35'/min

**Marmeladentopf elektrisch**

Art. 38066 150lt  
 Art. 45065 200lt  
 Art. 45066 300lt

Professioneller, elektrisch beheizter Kochkessel, doppelwandig mit Ölbad.

- Edelstahl AISI 304
- Doppelmantel mit Glycerin als Wärmeübertragungsmedium
- Direktbeheizung über Elektro-Schraubrohrheizkörper aus Edelstahl mit Thermostat, Einstellbereich 50-220°C
- mit 2 isolierten Tragegriffen
- Schauglas für den Glycerinstand, Nachfüllstutzen und Sicherheitsüberdruckrohr
- mit 5/4" Ablaufhahn

**Cooking pot electric**

Art. 38066 150lt  
 Art. 45065 200lt  
 Art. 45066 300lt

Professional, electrically heated cooking kettle, double wall with glycerine bath.

- Stainless steel AISI 304
- Double shell filled with glycerine
- Direct heating via electric screw-type tubular heater made of s. steel with thermostat, range 50-220°C
- with 2 insulated handles
- Viewing glass for glycerine, glycerine refill and safety overpressure tube
- with 5/4" drain cock

**Pentolone elettrico**

Art. 38066 150lt  
 Art. 45065 200lt  
 Art. 45066 300lt

Pentolone professionale, riscaldato elettricamente, a doppia parete con bagno d'olio.

- Acciaio inox AISI 304
- Doppia parete riempita con glicerina
- Riscaldamento diretto tramite resistenze elettriche in inox con termostato regolabile 50-220°C
- con due maniglie isolate
- Specola per livello glicerina, raccordo per riempimento e tubo di sovrappressione di sicurezza
- con valvola 5/4"

**Marmeladentopf elektrisch mit Rührwerk**

Art. 38073 150lt  
 Art. 38142 200lt  
 Art. 38606 300lt

Professioneller, elektrisch beheizter Kochkessel, doppelwandig mit Ölbad.

- Edelstahl AISI 304
- Rührwerk mit einstellbarer Geschwindigkeit, Schaber am Boden und an den Seiten
- Doppelmantel mit Glycerin als Wärmeübertragungsmedium
- Direktbeheizung über Elektro-Schraubrohrheizkörper aus Edelstahl mit Thermostat, Einstellbereich 50-220°C
- mit 2 isolierten Tragegriffen
- Schauglas für den Glycerinstand, Nachfüllstutzen und Sicherheitsüberdruckrohr
- mit 5/4" Ablaufhahn

**Cooking pot electric with mixer**

Art. 38073 150lt  
 Art. 38142 200lt  
 Art. 38606 300lt

Professional, electrically heated cooking kettle, double wall with glycerine bath.

- Stainless steel AISI 304
- Mixer with speed regulation, scraper on the bottom and on the side
- Double shell filled with glycerine
- Direct heating via electric screw-type tubular heater made of s. steel with thermostat, range 50-220°C
- with 2 insulated handles
- Viewing glass for glycerine, glycerine refill and safety overpressure tube
- with 5/4" drain cock

**Pentolone elettrico con agitatore**

Art. 38073 150lt  
 Art. 38142 200lt  
 Art. 38606 300lt

Pentolone professionale, riscaldato elettricamente, a doppia parete con bagno d'olio.

- Acciaio inox AISI 304
- Agitatore con regolazione dei giri, raschiatore sul fondo e sulla parete
- Doppia parete riempita con glicerina
- Riscaldamento diretto tramite resistenze elettriche in inox con termostato regolabile 50-220°C
- con due maniglie isolate
- Specola per livello glicerina, raccordo per riempimento e tubo di sovrappressione di sicurezza
- con valvola 5/4"



**Marmeladentopf+Gasbrenner**

Art. 26065	36lt
Art. 26066	71lt
Art. 14028	115lt
Art. 30194	142lt
Art. 26067	230lt
Art. 26068	330lt
Art. 26069	390lt

Doppelwandiger Ölbadkessel komplett aus Edelstahl. Mit Rührgerät und Gasbrenner. Der Hohlraum Kessels ist mit einem speziellen wärmeleitenden Öl gefüllt. Dieses nimmt die Wärme des Brenners auf und verteilt diese über die gesamte Behälterfläche. Dadurch wird die Marmelade schnell auf Temperatur gebracht, brennt jedoch nicht an. Seitlich befindet sich der Ablauf mit DIN40 Gewindestützen. Dieser kann direkt zum Abfüllen verwendet werden.

**Jam cooking pot gas fired**

Art. 26065	36lt
Art. 26066	71lt
Art. 14028	115lt
Art. 30194	142lt
Art. 26067	230lt
Art. 26068	330lt
Art. 26069	390lt

Double-walled oil bath cooking pot completely made of stainless steel. With mixer and gas burner. Filled with a special heat conducting oil. The oil absorbs the heat of the burner and distributes it over the whole surface of the pot. The result is a very fast heating and the jam does not burn. On the side is the drain with DIN40 threaded supports. This outlet can be used directly for filling.

**Pentolone riscaldato a gas**

Art. 26065	36lt
Art. 26066	71lt
Art. 14028	115lt
Art. 30194	142lt
Art. 26067	230lt
Art. 26068	330lt
Art. 26069	390lt

Pentolone a bagno d'olio a doppia parete completamente in acciaio inox. Con agitatore e bruciatore a gas. L'intercapedine viene riempita con un olio termoconduttore. Questo assorbe il calore dal bruciatore e lo distribuisce sulla superficie. In questo modo la marmellata viene portata a temperatura velocemente senza che si brucia. Sul lato si trova lo scarico con raccordo filettato DIN40. Questa uscita può essere utilizzata direttamente per il riempimento.

**Vakuum Kocher Profi**

Art. 31800	8lt
Art. 31799	15lt
Art. 32545	25lt
Art. 30552	40lt
Art. 30553	70lt

Perfektes Kochen, das Dank des APS-Heizsystems (Advanced Power Steam) die Nährstoffeigenschaften in Lebensmitteln bewahrt.

- Display-Touchscreen 10,1"
- Software mit automatischen Prozessen, erweiterte Funktionen zum Speichern von Rezepten, HACCP-Daten, Online-Hilfe, Gebrauchs- und Wartungsanleitung, Daten-Backup-System
- Anschlüsse: USB - Ethernet
- eingebauter Dampferzeuger mit energiesparendem System, Rückgewinnung des Kondensats, keine Wartung
- Mantelheizungsanlage (APS) max 120 ° C / Kühlsystem mit Leitungswasser
- Messer mit Schnellverschluss
- komplettes System für Vakuum- und Druckprozesse
- Umrichter gesteuerte Drehzahlverstellung
- autom. Schüsselneigung
- Produktauslass mit pneumatischem Ventil
- Überdruck für flüssigen und halbflüssigen Produktausstoß
- Motorgetriebenes Rührwerk mit Schaber

**Universal processing system**

Art. 31800	8lt
Art. 31799	15lt
Art. 32545	25lt
Art. 30552	40lt
Art. 30553	70lt

Perfect cooking, that is capable of preserving the nutritional properties in foods thanks to the APS heating system (Advanced Power Steam).

- Display touch-screen 10.1"
- Software with automatic processes, advanced functions available for saving recipes, HACCP data, ON-LINE assistance, Use and Maintenance manual, data back-up system
- Connectivity: USB - Ethernet
- built-in steam generator with energy saving system, condensate's recovery, no maintenance
- jacketed bowl heating system (APS) max 120°C / cooling system with net water
- microserrated knife with rapid locking
- complete system for vacuum and pressurised processes
- inverter-controlled speed adjustment
- automatic bowl tilting
- outlet for the pneumatic output of the product
- overpressure for fluid and semi-fluid product ejection
- motorised internal bowl scraper

**Cuocimix professionale**

Art. 31800	8lt
Art. 31799	15lt
Art. 32545	25lt
Art. 30552	40lt
Art. 30553	70lt

Cottura perfetta, in grado di preservare le proprietà nutrizionali degli alimenti grazie al sistema di riscaldamento APS (Advanced Power Steam).

- Display Touch-Screen 0.1"
- Software per la gestione dei processi, funzioni avanzate di salvataggio delle ricette, dati HACCP, assistenza ON-LINE, Guida e Manutenzione ed un sistema di backup dei dati
- Connettività: USB - Ethernet
- generatore di vapore integrato con sistema di risparmio energetico senza manutenzione
- Intercapedine per riscaldamento (APS) a 120°C / raffreddamento acqua di rete
- gruppo coltello a lame microdentate + bloccaggio rap.
- sistema completo per lavorazioni in sottovuoto ed in pressione
- velocità variabile tramite Inverter
- rovesciamento vasca autom.
- bocchettone di estrazione prodotto pneumatico
- sovrappressione per espulsione prodotti fluidi e semi-fluidi
- spatola vasca motorizzata



**Kolbenfüller dickfl. Produkte**

Art. 32418 5-250cc + Trichter  
 Art. 28059 20-680cc + Trichter  
 Art. 21612 5-250cc fahrbar  
 Art. 32419 20-680cc fahrbar

Um kleine Volumen an dickflüssigen und flüssigen Produkten zu füllen/dosieren. Pedalstart und pneumatisch angetrieben. Zieht das Produkt selbst aus dem Gefäß.

Zwei Betriebsarten:

- Automatisch: Das Produkt wird in regelmäßigen Abständen automatisch abgegeben (Takt verstellbar)
- Manuell: Das Produkt wird manuell durch Drücken eines Pedals/Taster abgegeben

Maximale Präzision

- Das Produkt wird mit konstanter Präzision abgegeben. Das Dreiwegeventil und der Tropfstop im Dosierventil verhindern das Tropfen, selbst bei sehr viskosen Produkten

Alle Teile, die mit dem Produkt in Kontakt kommen, bestehen aus Edelstahl AISI 316. Aus diesem Grund kann der Kolbenfüller sei es in der Lebensmittel- oder der chemisch-pharmazeutischen Industrie eingesetzt werden.

**Volumetric filler viscous prod.**

Art. 32418 5-250cc + hopper  
 Art. 28059 20-680cc + hopper  
 Art. 21612 5-250cc + trolley  
 Art. 32419 20-680cc + trolley

To fill/dose small volumes of viscous and liquid products. Pedal-operated and pneumatically driven. Draws up the product from the vessel by itself.

Two operation modes:

- Automatic: product is automatically dispensed at regular intervals
- Manual: product is manually dispensed by pressing a pedal operated by the operator

Maximum precision

- The product is dispensed with constant precision. The shut-off valves and dispensing spouts prevent dripping, even with very viscous products

All the parts that come into contact with the product are made of stainless steel AISI 316. For this reason Doselite can operate in any sector, be the food or the chemical-pharmaceutical industry

**Dosatore volumetrico pr. densi**

Art. 32418 5-250cc+tramoggia  
 Art. 28059 20-680cc+tramoggia  
 Art. 21612 5-250cc + carrello  
 Art. 32419 20-680cc + carrello

Per il confezionamento di prodotti liquidi, densi e pastosi. Avviamento a pedale e azionamento pneumatico. Tira il prodotto stesso fuori dal contenitore.

Due modalità di funzionamento:

- Automatico: il prodotto viene erogato automaticamente a intervalli regolari (ciclo regolabile)
- Manuale: Il prodotto viene erogato manualmente premendo un pedale/pulsante

Massima precisione

- Il prodotto viene consegnato con precisione costante. La valvola a tre vie e l'arresto del gocciolamento nella valvola di dosaggio impediscono il gocciolamento, anche con prodotti molto viscosi

Tutte le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio inossidabile AISI 316. Per questo motivo il pistone di riempimento può essere utilizzato nell'industria alimentare o chimico-farmaceutica.

**Wannenpasteur**

Art. 25997 500x900m 100l 9kW  
 Art. 33262 650x900m 200l 12kW

Wannenpasteur zum Pasteurisieren von kaltgefüllten Flaschen oder Gläsern oder zum Sterilisieren von heiß gefüllten Marmeladen usw. Wannenpasteur mit herausnehmbaren Körben aus Edelstahl. Das Aufwärmen erfolgt mit Elektro-Elementen, um die gewünschte Temperatur schnell und genau zu erreichen.

Die Wanne wird mit Wasser gefüllt und elektrisch aufgeheizt. Die gefüllten und geschlossenen Flaschen oder Gläser werden in Edelstahlkörbe gestellt und der Korb wird dann in das heiße Wasser gestellt.

Durch die elektronische Temperatur- und Zeitsteuerung kann die Pasteurisierung einfach geregelt werden.

- 400V - 50Hz - 3f

**Tub pasteurizer**

Art. 25997 500x900m 100l 9kW  
 Art. 33262 650x900m 200l 12kW

Tub pasteurizer for pasteurizing cold-filled bottles or jars or for sterilizing hot-filled jams, etc. Tub pasteurizer with removable stainless steel baskets. The warm-up is done with electric elements to reach the desired temperature quickly and accurately.

The tub is filled with water and heated electrically. The filled and closed bottles or glasses are placed in stainless steel baskets and the basket is then placed in the hot water. Thanks to the electronic temperature and time control, pasteurization can be easily controlled.

- 400V - 50Hz - 3f

**Vasca di pastorizzazione**

Art. 25997 500x900m 100l 9kW  
 Art. 33262 650x900m 200l 12kW

Vasca di pastorizzazione con cestelli in inox per prodotti alimentari confezionati in vasi e bottiglie.

La vasca viene riempita con acqua e l'acqua viene riscaldato attraverso le resistenze elettriche. La temperatura viene regolata con un termostato elettronico. Per poter inserire e togliere più facilmente i vasetti/bottiglie la vasca è dotata di cestelli forati in inox.

La regolazione automatica permette di raggiungere velocemente ed esattamente la temperatura desiderata e di mantenerla per il periodo desiderato.

- 400V - 50Hz - 3f



Art. 37898 Korb zu 25997  
 Art. 39225 Korb zu 33262

Art. 37898 Basket for 25997  
 Art. 39225 Basket for 33262

Art. 37898 Cesto per 25997  
 Art. 39225 Cesto per 33262

**Passiermaschine EP500**

Art. 25212 400V 50Hz

Entstein-/Passieranlage mit wechselbaren Sieben und verstellbarem Rotor zum Entsteinen bzw. Passieren. Die Kerne werden separat von der Maische ausgeworfen. Die Maischepumpe kann direkt an die Entsteinanlage angeschlossen werden.

**Destoner/Pulper EP500**

Art. 25212 400V 50Hz

De-stoning/straining system with exchangeable screens and adjustable rotor for de-stoning and straining. The stones are ejected separately from the mash. The mash pump can be connected directly to the de-stoning plant.

**Passatrice EP500**

Art. 25212 400V 50Hz

Denocciolatrice/Passatrice con cesti forati intercambiabili e rotore regolabile per denocciolare o passare. I chicchi vengono espulsi separatamente dal mosto. La pompa del mosto può essere collegata direttamente alla passatrice.

**Sieb für EP500**

Art. 33447 0,5mm Nektar  
Art. 25213 1mm  
Art. 25214 2mm Maische  
Art. 25215 3mm Kirschen  
Art. 25216 5mm Pflaumen  
Art. 25217 8mm Aprikosen

**Screen for EP500**

Art. 33447 0,5mm nectar  
Art. 25213 1mm  
Art. 25214 2mm mash  
Art. 25215 3mm cherries  
Art. 25216 5mm plums  
Art. 25217 8mm apricots

**Tamburo per EP500**

Art. 33447 0,5mm nettari  
Art. 25213 1mm  
Art. 25214 2mm mosto  
Art. 25215 3mm ciliegi  
Art. 25216 5mm prugne  
Art. 25217 8mm albicocche

**Passiermaschine EP1000**

Art. 16644 400V 50Hz

Entstein-/Passieranlage mit wechselbaren Sieben und verstellbarem Rotor zum Entsteinen bzw. Passieren. Die Kerne werden separat von der Maische ausgeworfen. Die Maischepumpe kann direkt an die Entsteinanlage angeschlossen werden.

**Destoner/Pulper EP1000**

Art. 16644 400V 50Hz

De-stoning/straining system with exchangeable screens and adjustable rotor for de-stoning and straining. The stones are ejected separately from the mash. The mash pump can be connected directly to the de-stoning plant.

**Passatrice EP1000**

Art. 16644 400V 50Hz

Denocciolatrice/Passatrice con cesti forati intercambiabili e rotore regolabile per denocciolare o passare. I chicchi vengono espulsi separatamente dal mosto. La pompa del mosto può essere collegata direttamente alla passatrice.

**Sieb für EP1000**

Art. 33448 0,5mm Nektar  
Art. 16645 1mm  
Art. 33449 2mm Maische  
Art. 33450 3mm Kirschen  
Art. 33451 5mm Pflaumen  
Art. 33452 8mm Aprikosen  
Art. 33453 10mm Pfirsich

**Screen for EP1000**

Art. 33448 0,5mm nectar  
Art. 16645 1mm  
Art. 33449 2mm mash  
Art. 33450 3mm cherries  
Art. 33451 5mm plums  
Art. 33452 8mm apricots  
Art. 33453 10mm peach

**Tamburo per EP1000**

Art. 33448 0,5mm nettari  
Art. 16645 1mm  
Art. 33449 2mm mosto  
Art. 33450 3mm ciliegi  
Art. 33451 5mm prugne  
Art. 33452 8mm albicocche  
Art. 33453 10mm pesche

**Entsteinmaschine Mini**

Art. 35222 300kg/h

Entsteinmaschine Mod. Eco für Kirschen. Mit dem optional erhältlichen Siebeinsatz Ø10mm auch für Aprikosen und Pflaumen geeignet.

Art. 35224 Sieb Inox Ø10mm  
Art. 35225 Untergestell

**Destoner Mini**

Art. 35222 300kg/h

De-stoning machine Mod. Eco for cherries. With the optionally available sieve insert Ø10mm also suitable for apricots and plums.

Art. 35224 Sieve s. steel Ø10mm  
Art. 35225 Sub frame

**Denocciolatrice Mini**

Art. 35222 300kg/h

Denocciolatrice Modello Eco per denocciolare ciliegie. Aggiungendo la griglia forata Ø10mm utilizzabile anche per albicocche e prugne.

Art. 35224 Griglia inox Ø10mm  
Art. 35225 Cavalletto

**Passiermaschine**

Art. 20151 0,8HP 1,5mm  
Art. 20150 1,5HP 1,5mm

Für Tomaten und Marmelade

**Sieve juicer**

Art. 20151 0,8HP 1,5mm  
Art. 20150 1,5HP 1,5mm

For tomatoes and jam

**Passatrice**

Art. 20151 0,8HP 1,5mm  
Art. 20150 1,5HP 1,5mm

Per pomodori e marmellata

**Ers. Sieb**

Art. 20152 1,1mm  
Art. 25296 1,5mm  
Art. 20153 2,5mm

**Replacement sieve**

Art. 20152 1,1mm  
Art. 25296 1,5mm  
Art. 20153 2,5mm

**Filtro di ricambio**

Art. 20152 1,1mm  
Art. 25296 1,5mm  
Art. 20153 2,5mm



**Dörrgerät frutty**

Art. 27074

Zum Dörren von Obst, Gemüse, Pilze und Kräuter.

- 6 Gitter aus Edelstahl
- Profi-Tunnelsystem für gleichmäßiges Dörren
- kein Umschichten der Gitter nötig
- mittels Thermostat von 35 bis 70°C einstellbar
- Dörrzeit programmierbar bis 19 Stunden
- einfache Bedienung über Digitaldisplay

Technische Daten:

- 230V - 50/60Hz - 1f - 460W
- Abmessungen: 45x34,5x31,5cm
- Gewicht: 5,6kg

Art. 27088 Kunststoffmatte  
Art. 28452 Kunststoffwanne

**Fruit dehydrator frutty**

Art. 27074

To dry fruits, vegetables, mushrooms and herbs.

- 6 trays in stainless steel
- tunnel system for equal drying
- unnecessary to restack the trays
- temperature adjustable from 35 to 75°C
- time adjustable up to 19 hours
- easy to handle with digital display

Technical Specifications:

- 230V - 50/60Hz - 1f - 460W
- Dimensions: 45x34,5x31,5cm
- Weight: 5,6kg

Art. 27088 Food grade mat  
Art. 28452 Tray

**Essiccatore frutty**

Art. 27074

Per essiccare frutta, verdura, funghi ed erbe aromatiche.

- 6 ripiani in acciaio inox
- sistema orizzontale per un'essiccazione uniforme
- senza re-impilare le griglie
- regolabile con termostato da 35 a 75°C
- tempo di essiccazione regolabile fino a 19 ore
- facile utilizzo con display digitale

Dati tecnici:

- 230V - 50/60Hz - 1f - 460W
- Dimensioni: 45x34,5x31,5cm
- Peso: 5,6kg

Art. 27088 Stuoia  
Art. 28452 Vaschetta

**Dörrgerät frutty Edelstahl**

Art. 30713

Zum Dörren von Obst, Gemüse, Pilze und Kräuter.

- 10 Gitter aus Edelstahl
- Profi-Tunnelsystem für gleichmäßiges Dörren
- kein Umschichten der Gitter nötig
- mittels Thermostat von 35 bis 70°C einstellbar
- Dörrzeit programmierbar bis 24 Stunden
- einfache Bedienung über Digitaldisplay

Technische Daten:

- 230V - 50/60Hz - 1f - 900-1000W
- Abmessungen: 54x43x42cm
- Gewicht: 16,4kg

Art. 33807 Kunststoffmatte  
Art. 33789 Kunststoffwanne

**Fruit dehydrator frutty stainless steel**

Art. 30713

To dry fruits, vegetables, mushrooms and herbs.

- 10 trays in stainless steel
- tunnel system for equal drying
- unnecessary to restack the trays
- temperature adjustable from 35 to 75°C
- time adjustable up to 24 hours
- easy to handle with digital display

Technical Specifications:

- 230V - 50/60Hz - 1f - 900-1000W
- Dimensions: 54x43x42cm
- Weight: 16,4kg

Art. 33807 Food grade mat  
Art. 33789 Tray

**Essiccatore frutty acciaio inox**

30713

Per essiccare frutta, verdura, funghi ed erbe aromatiche.

- 10 ripiani in acciaio inox
- sistema orizzontale per un'essiccazione uniforme
- senza re-impilare le griglie
- regolabile con termostato da 35 a 75°C
- tempo di essiccazione regolabile fino a 24 ore
- facile utilizzo con display digitale

Dati tecnici:

- 230V - 50/60Hz - 1f - 900-1000W
- Dimensioni: 54x43x42cm
- Peso: 16,4kg

Art. 33807 Stuoia  
Art. 33789 Vaschetta

**Dörrschrank frutty 12 - 4,8m²**

Art. 35896

Professioneller Dörrschrank mit Warmluftgebläse zum Trocknen von Obst, Früchten, Pilzen, Gemüse und Kräutern.

- Kapazität: 4,8m²
- Größe: 57x48x137cm
- Dörrgitter: 32 St. 400x380 mm
- 230V - 50Hz - 1f
- 3000W
- Temperatur: bis 90°C

Art. 33807 Kunststoffmatte  
Art. 33789 Kunststoffwanne

**Fruit dryer frutty 12 - 4,8m²**

Art. 35896

Professional fruit dryer warm air ventilation system for dehydrating fruits, berries, herbs, mushrooms, vegetables, teas.

- Load surface: 4,8m²
- Dimensions: 57x48x137cm
- Trays: n. 32 - 400x380 mm
- 230V - 50Hz - 1f
- 3000W
- Air temperature: up to 90°C

Art. 33807 Food grade mat  
Art. 33789 Tray

**Essiccatore frutty 12 - 4,8m²**

Art. 35896

Essiccatore professionale con sistema ad aria calda per essiccare frutta, pere, funghi, verdure o erbe.

- Capacità: 4,8m²
- Dimensioni: 57x48x137cm
- Vassoi: n. 32 - 400x380 mm
- 230V - 50Hz - 1f
- 3000W
- Temperatura: fino a 90°C

Art. 33807 Stuoia  
Art. 33789 Vaschetta



**Dörrschrank frutty 15 - 2,0m<sup>2</sup>**

Art. 38283

Professioneller Dörrschrank  
Durch Feuchtigkeitsentzug  
werden die Früchte schonend  
getrocknet nicht heiß gedörrt.  
Der Dörrschrank ist vollständig  
aus Edelstahl hergestellt. Die  
Trockenkammer ist komplett  
isoliert und mit 8 Dörrgittern  
aus Edelstahl ausgestattet.

Am Boden befindet sich eine  
Tropfauffangwanne mit Ablass.

- Kapazität: 2,0 m<sup>2</sup>
- Größe: 1100x625x1100mm
- Dörrgitter: 8 St. 500x500mm
- Temperatur: einstellbar bis 80°C
- 230V - 50Hz - 1f - 0,65kW
- fahrbar auf Rädern

**Fruit dryer frutty 15 - 2,0m<sup>2</sup>**

Art. 38283

Professional fruit dryer  
The fruits are dried gently by  
removing moisture, not hot-  
dried.

The dryer is made entirely  
of stainless steel. The dryer  
chamber is full insulated and  
equipped with 8 drying trays  
made from stainless steel.

At the bottom is a drip tray with  
drain.

- Load surface: 2,0 m<sup>2</sup>
- Dimension: 1100x625x1100mm
- Trays: 8pcs 500x500mm
- Air temperature: adjustable up to 80°C
- 230V - 50Hz - 1f - 0,65kW
- Unit on wheels

**Essiccatore frutty 15 - 2,0m<sup>2</sup>**

Art. 38283

Essiccatore professionale  
I frutti non vengono essiccati a  
caldo ma asciugati tramite la  
deumidificazione. L'essiccatore  
è prodotto completamente  
in acciaio inox. La camera di  
essiccazione è completamente  
isolata e dotata con 8 cestelli  
in acciaio inox. Al fondo c'è  
un recipiente di raccolta del  
gocciolamento con scarico.

- Capacità: 2,0 m<sup>2</sup>
- Dimensioni: 1100x625x1100mm
- Vassoi: 8pz 500x500mm
- Temperatura: regolabile a 80°C
- 230V - 50Hz - 1f - 0,65kW
- Macchina su ruote

**Dörrschrank frutty 25 - 6,2m<sup>2</sup>**

Art. 27681

Professioneller Dörrschrank  
Durch Feuchtigkeitsentzug  
werden die Früchte schonend  
getrocknet nicht heiß gedörrt.  
Der Dörrschrank ist vollständig  
aus Edelstahl hergestellt. Die  
Trockenkammer ist komplett  
isoliert und mit 16 Dörrgittern  
aus Edelstahl ausgestattet.

Am Boden befindet sich eine  
Tropfauffangwanne mit Ablass.

- Kapazität: 6,2 m<sup>2</sup>
- Größe: 1180x680x1830mm
- Innenraum: 790x590x1220/680mm
- Dörrgitter: 16 St. 780x505mm
- Temperatur: einstellbar von 10 bis 80°C
- Wasserentzugleistung ca. 2-3lt/h bei 50°C und 80% Luftfeuchtigkeit
- 230V - 50Hz - 1f - 2kW
- fahrbar auf Rädern

**Fruit dryer frutty 25 - 6,2m<sup>2</sup>**

Art. 27681

Professional fruit dryer  
The fruits are dried gently by  
removing moisture, not hot-  
dried.

The dryer is made entirely  
of stainless steel. The dryer  
chamber is full insulated and  
equipped with 16 drying trays  
made from stainless steel.

At the bottom is a drip tray with  
drain.

- Load surface: 6,2 m<sup>2</sup>
- Dimension: 1180x680x1830mm
- Interior: 790x590x1220/680mm
- Trays: 16pcs 780x505mm
- Air temperature: adjustable from 10 to 80°C
- Dehumidification capacity: 2-3lt/h at 50°C and 80 RH%
- 230V - 50Hz - 1f - 2kW
- Unit on wheels

**Essiccatore frutty 25 - 6,2m<sup>2</sup>**

Art. 27681

Essiccatore professionale  
I frutti non vengono essiccati a  
caldo ma asciugati tramite la  
deumidificazione. L'essiccatore  
è prodotto completamente  
in acciaio inox. La camera di  
essiccazione è completamente  
isolata e dotata con 16 cestelli  
in acciaio inox. Al fondo c'è  
un recipiente di raccolta del  
gocciolamento con scarico.

- Capacità: 6,2 m<sup>2</sup>
- Dimensioni: 1180x680x1830mm
- Interno: 790x590x1220/680mm
- Vassoi: 16pz 780x505mm
- Temperatura: regolabile da 10 a 80°C
- Capacità di essiccazione: 2-3lt/h a 50°C con 80% umidità
- 230V - 50Hz - 1f - 2kW
- Macchina su ruote

**Dörrschrank frutty 30 - 9,7m<sup>2</sup>**

Art. 34517

Professioneller Dörrschrank  
Durch Feuchtigkeitsentzug  
werden die Früchte schonend  
getrocknet nicht heiß gedörrt.  
Der Dörrschrank ist vollständig  
aus Edelstahl hergestellt. Die  
Trockenkammer ist komplett  
isoliert und mit 25 Dörrgittern  
aus Edelstahl ausgestattet.

Am Boden befindet sich eine  
Tropfauffangwanne mit Ablass.

- Kapazität: 9,7 m<sup>2</sup>
- Größe: 1180x680x1830mm
- Innenraum: 790x590x1220/680mm
- Dörrgitter: 25 St. 780x505mm
- Temperatur: einstellbar von 10 bis 80°C
- Wasserentzugleistung ca. 2-3lt/h bei 50°C und 80% Luftfeuchtigkeit
- 230V - 50Hz - 1f - 2kW
- fahrbar auf Rädern

**Fruit dryer frutty 30 - 9,7m<sup>2</sup>**

Art. 34517

Professional fruit dryer  
The fruits are dried gently by  
removing moisture, not hot-  
dried.

The dryer is made entirely  
of stainless steel. The dryer  
chamber is full insulated and  
equipped with 25 drying trays  
made from stainless steel.

At the bottom is a drip tray with  
drain.

- Load surface: 9,7 m<sup>2</sup>
- Dimension: 1180x680x1830mm
- Interior: 790x590x1220/680mm
- Trays: 25pcs 780x505mm
- Air temperature: adjustable from 10 to 80°C
- Dehumidification capacity: 2-3lt/h at 50°C and 80 RH%
- 230V - 50Hz - 1f - 2kW
- Unit on wheels

**Essiccatore frutty 30 - 9,7m<sup>2</sup>**

Art. 34517

Essiccatore professionale  
I frutti non vengono essiccati a  
caldo ma asciugati tramite la  
deumidificazione. L'essiccatore  
è prodotto completamente  
in acciaio inox. La camera di  
essiccazione è completamente  
isolata e dotata con 25 cestelli  
in acciaio inox. In fondo c'è  
un recipiente di raccolta del  
gocciolamento con scarico.

- Capacità: 9,7 m<sup>2</sup>
- Dimensioni: 1180x680x1830mm
- Interno: 790x590x1220/680mm
- Vassoi: 25pz 780x505mm
- Temperatura: regolabile da 10 a 80°C
- Capacità di essiccazione: 2-3lt/h a 50°C con 80% umidità
- 230V - 50Hz - 1f - 2kW
- Macchina su ruote



**Dörrschrank IMF 150**

Art. 24148

Professioneller Dörrschrank  
Durch Feuchtigkeitsentzug  
werden die Früchte schonend  
getrocknet nicht heiß gedörrt.

- Kapazität: 29m<sup>2</sup> 40-400 kg
- Dörrgitter: 80 St. 600x600 mm
- 400V - 50Hz - 3f
- Verbrauch: 15kW
- Temperatur: 15 – 50°C
- Material: Isolierte Paneele  
beschichtet - Aluminium

**Fruit dryer IMF 150**

Art. 24148

Professional fruit dryer  
The fruits are dried gently by  
removing moisture, not hot-  
dried.

- Load surface: 29m<sup>2</sup> 40-400 kg
- Trays: n. 80 – 600x600 mm
- 400V - 50Hz - 3f
- Consumption: 15kW
- Air temperature: 15 – 50°C
- Materials: aluminium frame -  
painted sheet metal panels

**Essiccatore IMF 150**

Art. 24148

Essiccatore professionale  
I frutti non vengono essiccati a  
caldo ma asciugati tramite la  
deumidificazione.

- Capacità: 29m<sup>2</sup> 40-400 kg
- Vassoi: n. 80 – 600x600 mm
- 400V - 50Hz - 3f
- Consumo: da 15kW
- Temperatura aria di  
trattamento imponibile: da 15  
– 50°C
- Materiale: pannelli coibentati  
rivestiti - alluminio

**Matte Doppelbelegung**

Art. 30482

- zu Dörrschrank frutty 25/30
- 51x69cm

**Food grade mat**

Art. 30482

- for Fruit dryer frutty 25/30
- 51x69cm

**Stuoia per doppio strato**

Art. 30482

- per Essiccatore frutty 25/30
- 51x69cm

**Matte Doppelbelegung**

Art. 23275

- zu Dörrschrank IMF150
- 60x60cm

**Food grade mat**

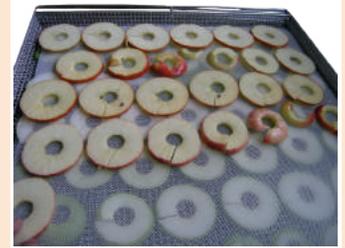
Art. 23275

- for Fruit dryer IMF150
- 60x60cm

**Stuoia per doppio strato**

Art. 23275

- per Essiccatore IMF150
- 60x60cm



**Apfelschneider frutty**

Art. 100600187

Apfelschneider und Apfelschäler in einem aus Aluminium und Edelstahl gefertigt und mit einem Saugnapf ausgestattet. Der Apfelschneider hat drei Funktionen: Schälen, Schneiden und Entkernen.

**Manual apple peeler frutty**

Art. 100600187

Apple peeler made of aluminium and stainless steel with vacuum base. The apple peeler can peel, core and slice in one easy motion.

**Tagliamele manuale frutty**

Art. 100600187

Tagliamele in alluminio e acciaio inossidabile e dotato di ventosa. Il tagliamele ha tre funzioni: sbucciare, tagliare e snocciolare.

**Apfelteiler frutty inox**

Art. 16482

Der Apfelteiler frutty entfernt das Kernhaus und teilt den Apfel in acht gleich große Stücke. In Farbe Apfelgrün mit Anti-Rutsch Griffen.

**Apple splitter frutty**

Art. 16482

Frutty apple splitter cores and slices the apple in eight equal pieces. In green colour with antislip handles.

**Tagliamele frutty**

Art. 16482

Il tagliamele frutty toglie il torsolo e divide la mela in otto pezzi uniformi. In colore verde acido con manici ergonomici.

**Entsteinmaschine Kirschen**

Art. 36459 10kg/h

Handbetriebene Entsteinmaschine (Pitting) für Kirschen mit einer Stundenleistung von ca. 10kg. Die Kirschen sollen möglichst rund sein und dürfen max. 22mm Durchmesser haben.

**Pitting unit for cherries**

Art. 36459 10kg/h

Manual pitting machine for cherries with an hourly output of approx. 10kg. Cherries should be as round as possible and have max. 22mm in diameter.

**Denocciolatrice per ciliegia**

Art. 36459 10kg/h

Denocciolatrice manuale per ciliegie con una produzione oraria di ca. 10kg. Amarene, ciliegie e visciole dovrebbe essere il più rotondo possibile e con un Ø massimo 22mm.

**Allesschneider frutty**

Art. 35897

Komplett aus Edelstahl hergestellt. Er hat einen praktischen Einwurf für die Rohware, die geschnitten werden soll. Im Einwurf befindet sich ein Vorschub welcher durch einen Federgriff gespannt wird und danach die Rohware gleichmäßig zur Schneidevorrichtung fördert. Durch das Handrad kann die Schnittstärke stufenlos verstellt werden. Je nach Bedarf von 0,5-8mm. Der Allesschneider eignet sich hervorragend zum Schneiden von Obst und Gemüse, wie z.B. Kohlköpfe (halbiert oder geviertelt) Äpfel und Birnen, für die Salat und Sauerkrautherstellung, für die Herstellung von Dörrobst uvm.

**Universal slicer frutty**

Art. 35897

Made entirely of stainless steel. It has a practical insert for the raw material to be cut. In the insert there is a feed which is tensioned by a spring handle and then feeds the raw material evenly to the cutting device. The cutting thickness can be continuously adjusted with the handwheel. Depending on requirements from 0,5-8mm. The universal slicer is ideal for cutting fruit and vegetables, such as cabbages (halved or quartered), apples and pears, for making salad and sauerkraut, for making dried fruit and much more.

**Tagliatutto frutty**

Art. 35897

Realizzato interamente in acciaio inossidabile. Ha un pratico inserto per la materia prima da tagliare. L'inserto è munito di un supporto che viene tensionato da un'impugnatura a molla e quindi alimenta il materiale in modo uniforme al dispositivo di taglio. Lo spessore di taglio può essere regolato in continuo con il volantino. A seconda delle esigenze da 0,5-8mm. Il Tagliatutto è ideale per il taglio di frutta e verdura, come ad esempio cavoli (dimezzati o quartati), mele e pere, per fare insalata e crauti, per fare frutta secca e molto altro.



**Apfelschäl-, entkern- und scheidenschneidmaschine**

Art. 110700042 230V 50Hz

Neben dem Schälen und Teilen von Äpfeln und Birnen, können mit dieser Maschine auch Scheiben in verschiedenen Stärken geschnitten werden. Inklusiv Messer Ø4,5mm

- federnt gelagertes hochwertiges Schälmesser
- neun verschiedene Teilungsmöglichkeiten
- Durchlauf in drei Stationen
- Aufstecken der Frucht von Hand und Abnehmen der geschnittenen Scheiben
- Automatisches Schälen und Scheibenschneiden
- Ausstechen des Kerngehäuses und evtl. Teilen mit einem Zerteilern
- lackfreie, nichtrostende Oberflächen, bequemes Säubern

**Apple peeler, corer and slicer**

Art. 110700042 230V 50Hz

In addition to peeling and dividing apples and pears, this machine can also cut slices of different thicknesses. Slicing knife Ø4,5mm included.

- spring mounted high-grade peeling knife
- nine different dividing options
- Three-step process
- Attach the fruit manually and remove the cut slices
- Automatic peeling and slicing
- Fruit is cored and may also be automatically divided with a dividing star
- lacquer-free, rust-free surfaces, easy to clean

**Sbucciatrice, detorsolatrice, affettatrice**

Art. 110700042 230V 50Hz

Oltre a pelare e dividere mele e pere, questa macchina può anche tagliare fette di diverso spessore. La fornitura comprende il coltello per il taglio del disco Ø4,5mm.

- coltello per pelare a molla, di alta qualità
- nove possibilità di dividere la frutta
- Si passa tre funzioni
- mettere nel suo posto la frutta a mano e raccogliere le fette
- Sbuccia e taglia la frutta automaticamente a fette
- Togliere il torsolo ed eventualmente effettuare un taglio a stella
- superfici prive di vernice, prive di ruggine, facili da pulire

**Teilstern  
Dividing star  
Tagliaspicco**

Art. 23791	2x
Art. 110700066	4x
Art. 110700095	6x
Art. 23265	12x
Art. 19542	16x

**Fächermesserkopf  
Slicing knife  
Asse con coltello**

Art. 110700043	3,5mm
Art. 110700044	4,5mm
Art. 110700045	5,5mm
Art. 110700058	7,5mm

**Lagerbehälter Dörrobst  
Bucket for dried fruit  
Secchio per frutta essiccata**

Art. 22254 30lt

**Cellophanbeutel 40my  
Cellophane bag 40my  
Sacchetto cellofan 40my**

Art. 34518	6x4x15
Art. 34521	8x5x25
Art. 34524	9x5x28
Art. 34527	10x6x28

100St - 100pcs - 100pz

**Beutelschweissgerät  
kontinuierlich**

Art. 32934 230V

- Schweissbreite: 10mm
- Geschwindigkeit: 0-12m/min mit elektronischem Regler
- Schweißtemperatur über Thermostat regelbar
- Schweißdruckeinstellung
- für Beutel bis 3kg

**Continuous sealing machine**

Art. 32934 230V

- Welding width: 10mm
- Speed: 0-12m/min with electronic speed control
- welding temperature can be controlled via thermostat
- pressure control of welding
- for bags until 3kg

**Saldatrice continua**

Art. 32934 230V

- Larghezza saldatura: 10mm
- Velocità: 0-12m/min con variatore elettronico di velocità
- temperatura di saldatura regolabile tramite termostato
- regolazione pressione di saldatura
- per sacchetti fino a 3kg

**Beutelschweissgerät 200mm**

Art. 32935

- für Beutel bis 0,4mm
- mit Messer zum Abschneiden des Beutels
- Wärmeimpulsschweißen
- Timer für die Einstellung der Schweisszeit
- Schweissbalken mit manueller Bedienung
- Schweissbreite: 5mm

**Bag sealer 200mm**

Art. 32935

- for bags up to 0.4mm
- with cutter for trimming the bag
- Impulse sealing
- Timer for adjusting the sealing time
- with manual sealing bar
- sealing width: 5mm

**Saldatrice 200mm**

Art. 32935

- per sacchetti fino a 0,4mm
- dotato di tagliatina per il rifilo dei sacchetti
- Saldatura ad impulso calore
- Timer per la regolazione del tempo di saldatura
- barra saldante con azionamento manuale
- larghezza saldatura: 5mm



**Krauthobel frutty**

Art. 28623 22,5x60cm

- 3 Messer gewellt

**Cabbage slicer frutty**

Art. 28623 22,5x60cm

- 3 blades waved

**Pialla crauti frutty**

Art. 28623 22,5x60cm

- 3 lame ondulate

**Gemüsehobel frutty**

Art. 23930

- 43x15cm
- 2 Messer

**Vegetable slicer frutty**

Art. 23930

- 43x15cm
- 2 blades

**Pialla verdure frutty**

Art. 23930

- 43x15cm
- 2 lame

**Allesschneider frutty**

Art. 35897

Der Allesschneider eignet sich hervorragend zum Schneiden von Obst und Gemüse, wie z.B. Kohlköpfe (halbiert oder geviertelt) für die Salat- und Sauerkrautherstellung.

**Universal slicer frutty**

Art. 35897

The universal slicer is ideal for cutting fruit and vegetables, such as cabbages (halved or quartered) for making salad and sauerkraut.

**Tagliatutto frutty**

Art. 35897

Il Tagliatutto è ideale per il taglio di frutta e verdura, come ad esempio cavoli (dimezzati o quartati) per fare insalata e crauti.

**Krautbohrer mit Griff  
Cabbage drill with thread  
Trivella per crauti con manico**

Art. 112805718 14cm

**Krautstampfer Holz  
Cabbage masher wood  
Pigia crauti legno**Art. 112806595 68cm  
Art. 37707 30cm**Gärtopf frutty**Art. 36201 2lt weiß  
Art. 27102 5lt  
Art. 27103 10lt

Der Gärtopf ist aus Steinzeug hergestellt. Er wird bei 1200°C gebrannt und ist mit einer bleifreien Glasur überzogen. Zum Topf gehören zwei halbkreisförmige Steinplatten, die auf das Gemüse gelegt werden und den Druck erzeugen. Sie beschweren den Inhalt und schützen gleichzeitig vor dem Verderb. Die Beschwerungssteine nehmen auch so gut wie keinen Geruch oder Geschmack vom eingelagerten Gemüse an und bleiben auch bei wechselnder Einlage geschmacksneutral und stets hygienisch.

**Fermentation pot frutty**Art. 36201 2lt white  
Art. 27102 5lt  
Art. 27103 10lt

The fermentation pot is made of stoneware. It is fired at 1200°C and covered with a lead-free glaze. The pot includes two semi-circular stone slabs which are placed on top of the vegetables and create the pressure necessary for the right fermentation to succeed. They weigh down the contents and at the same time protect against spoilage. The weighting stones also absorb almost no smell or taste from the stored vegetables and remain tasteless and always hygienic, even when the vegetables are changed.

**Vaso crauti frutty**Art. 36201 2lt bianco  
Art. 27102 5lt  
Art. 27103 10lt

Il vaso di fermentazione è in gres. Viene cotta a 1200°C e ricoperta da uno smalto senza piombo. Il vaso comprende anche due semicerchi di ceramica che, poggiate sopra le verdure, le comprimono e sono indispensabili per una corretta fermentazione. Appesantiscono il contenuto e allo stesso tempo proteggono dal deterioramento. Questi pesi non prendono alcun odore né sapore dal contenuto del vaso e non creano quindi alcun problema quando si cambia tipo di verdura.



**Ers. Steine**  
**Two stones**  
**Peso di ricambio**

Art. 39954 2lt Ø14cm  
 Art. 27107 5lt Ø16cm  
 Art. 27108 10lt Ø19cm


**Ers. Deckel**  
**Lid**  
**Coperchio**

Art. 45719 2lt Øcm  
 Art. 27111 5lt Ø18,5cm  
 Art. 27112 10lt Ø22cm


**Gärtopf/Maischefass Kst weiß**

Art. 37084 15lt  
 Art. 37085 25lt  
 Art. 39296 30lt  
 Art. 39297 40lt  
 Art. 36937 50lt  
 Art. 37086 90lt  
 Art. 36938 120lt  
 Art. 37087 200lt

**Fermentation pot/Mash barrel plastic white**

Art. 37084 15lt  
 Art. 37085 25lt  
 Art. 39296 30lt  
 Art. 39297 40lt  
 Art. 36937 50lt  
 Art. 37086 90lt  
 Art. 36938 120lt  
 Art. 37087 200lt

**Vaso crauti/Fusto plastica bianco**

Art. 37084 15lt  
 Art. 37085 25lt  
 Art. 39296 30lt  
 Art. 39297 40lt  
 Art. 36937 50lt  
 Art. 37086 90lt  
 Art. 36938 120lt  
 Art. 37087 200lt


**Kastanienbrater**

Art. 111700007 H75cm Ø32cm  
 Art. 111700008 H75cm Ø42cm

- schnell betriebsbereit
- keine Asche auf dem Boden
- schnell angefeuert durch guten Zug des Kastanienbraters
- bequemes braten im Stehen
- leicht zu transportieren durch praktische Griffe
- mit Innenrost

**Chestnut roaster**

Art. 111700007 H75cm Ø32cm  
 Art. 111700008 H75cm Ø42cm

- quickly ready to use
- clean, no ashes on the floor
- easy fire making
- comfortable frying standing up
- easily to move through grips
- with grid shelve

**Forno castagne**

Art. 111700007 H75cm Ø32cm  
 Art. 111700008 H75cm Ø42cm

- subito pronto per l' uso
- la cenere non cade per terra
- la legna brucia subito grazie ad un buon tiraggio
- si può arrostitire in piedi
- facile da trasportare perché munito di manici
- con griglia interna


**Kastanienpfanne**

Art. 111703583 Ø37cm  
 Art. 111703584 Ø47cm

- schnell betriebsbereit
- keine Asche auf dem Boden
- schnell angefeuert durch guten Zug des Kastanienbraters
- bequemes braten im Stehen
- leicht zu transportieren durch praktische Griffe
- mit Innenrost

**Chestnut pan**

Art. 111703583 Ø37cm  
 Art. 111703584 Ø47cm

- quickly ready to use
- clean, no ashes on the floor
- easy fire making
- comfortable frying standing up
- easily to move through grips
- with grid shelve

**Padella castagne**

Art. 111703583 Ø37cm  
 Art. 111703584 Ø47cm

- subito pronto per l' uso
- la cenere non cade per terra
- la legna brucia subito grazie ad un buon tiraggio
- si può arrostitire in piedi
- facile da trasportare perché munito di manici
- con griglia interna


**Keschtnriggl handgemacht**  
**Chestnut pealer handmade**  
**Sbucciacastagne in cesto**

Art. 111700006


**Kastanienritzer Messer Inox**  
**Chestnut knife stainless steel**  
**Taglia castagne coltello acciaio**

Art. 090309735


**Kastanienbrater Multigrill**

Art. 25448 230V

Der frutty Multigrill ist sowohl zum Braten von Kastanien als auch von Folienkartoffeln geeignet. Die gerippte Seite der Anti-Haft-Grillplatte können Sie zum Grillen verwenden. Die glatte Seite zum Backen von Omeletts und Pfannkuchen.

**Chestnut roaster Multigrill**

Art. 25448 230V

The frutty Multigrill is suitable for roasting chestnuts and baking potatoes in aluminum foil. The included two-side non stick grilling plate is ideal for grilling by using the ribbed side of the plate. Using the flat side allows you to prepare pancakes, omelettes etc.

**Arrosto castagne Multigrill**

Art. 25448 230V

Il Multigrill frutty è adatto sia per arrostitire le castagne che per arrostitire le patate al forno. Il lato striato della piastra antiaderente della griglia può essere utilizzato per grigliare. Il lato liscio per cuocere omelette e pancake.



**Kastanienbrater Profi**

Art. 21175

Profi-Kastanienbrater mit Gasbrenner aus Edelstahl. Inklusive Pfanne mit Durchmesser 60cm, Kastanienrührgerät, und Piezo-Zündung.  
Technische Daten:  
• Leistung: 11 kW  
• Produktion: 24 kg/h

**Chestnut roaster Profi**

Art. 21175

Chestnut roaster Profi with gas burner in stainless steel. With pan diameter 60cm, with stirrer and automatic lighter.  
Technical data:  
• Power: 11 kW  
• Production: 24 kg/h

**Arrosto castagne Profi**

Art. 21175

Arrosto castagne Profi a gas in acciaio inox. Con padella diametro 60cm, motore volta castagne e accensione piezoelettrica.  
Dati tecnici:  
• Potenza: 11 kW  
• Produzione: 24 kg/h

**Warmhalter Edelstahl**

Art. 29700

Der Warmhalter für Kastanien ist ein runder Inoxbehälter, der oberhalb des Kastanienbraters montiert wird. Dieser erlaubt das Warmhalten der bereits gebratenen Kastanien und das gleichzeitige Braten weiterer Kastanien.

**Warmer stainless steel**

Art. 29700

The chestnut warmer is a round stainless steel container mounted above the chestnut roaster. This allows the already roasted chestnuts to be kept warm and other chestnuts to be roasted at the same time.

**Scaldacastagne acciaio inox**

Art. 29700

Lo scaldacastagne è un contenitore rotondo in acciaio inossidabile montato sopra il arrosto castagne. Questo permette di mantenere calde le castagne già arrostate e di arrostitire contemporaneamente altre castagne.

**Käse Kessel**

Art. 32546	36lt
Art. 32547	55lt
Art. 32548	71lt
Art. 32549	91lt
Art. 32550	115lt
Art. 32551	142lt
Art. 35028	230lt

Der Käsekessel besteht aus Brenner, Edelstahlrahmen, Wasserbad-Kessel, Deckel und Rührgerät.  
• Edelstahl AISI 304  
• doppelwandiger Wasserbad-Kessel  
• 1 1/4" Ablaufhahn  
• elektrisches Rührwerk  
• indirekte Heizung über Gas-Brenner (GPL oder auf Wunsch Metan)  
• auch zum Kühlen geeignet

**Cheese vat**

Art. 32546	36lt
Art. 32547	55lt
Art. 32548	71lt
Art. 32549	91lt
Art. 32550	115lt
Art. 32551	142lt
Art. 35028	230lt

The cheese vat consists of gas burner, frame in stainless steel, water bath cooking vat, lid and mixer with inverter.  
• Stainless steel AISI 304  
• double walled water bath cooking vat  
• 1 1/4" drain cock  
• indirect heating with gas burner (LPG gas - in alternative with natural gas)  
• can be used also to chill down

**Pentola formaggio**

Art. 32546	36lt
Art. 32547	55lt
Art. 32548	71lt
Art. 32549	91lt
Art. 32550	115lt
Art. 32551	142lt
Art. 35028	230lt

Il pentolone è composto da bruciatore, fornacetta, paiolo intercapedine, coperchio e miscelatore.  
• inox AISI 304  
• paiolo ad intercapedine a bagno d'acqua  
• valvola 1 1/4"  
• miscelatore elettrico  
• riscaldamento con bruciatore gas incorporato  
• attrezzato anche per il raffreddamento

**Räder Inox  
Wheels stainless steel  
Ruote acciaio inox**

Art. 32554

**Regelthermostat für Brenner  
Thermostat regulation burner  
Valvola gas termostatica bruciat.**

Art. 32553 50-220°C

**Inverter für Rührwerk  
Speed regulation for mixer  
Inverter per agitatore**

Art. 32555

**Buttermaschine Edelstahl**

Art. 39445	10lt
Art. 39448	30lt

**Butter machine stainless steel**

Art. 39445	10lt
Art. 39448	30lt

**Zangola burrificatrice inox**

Art. 39445	10lt
Art. 39448	30lt



DEUTSCH

ENGLISH

ITALIANO

**Käse Form Caciotta**  
**Cheese mold Caciotta**  
**Forma per Caciotta**

Art. 111301254 Ø9cm H5,2cm  
250gr

Art. 111309015 Ø12cm H14cm  
800gr



**Käse Form Molkekäse**  
**Cheese mold Ricotta**  
**Forma per Ricotta**

Art. 111301252 Ø10cm H8cm  
200/300gr



**Käse Form**  
**Cheese mold**  
**Forma per**

Art. 111307958 Ø9,8cm H9,4cm  
300/400gr

Art. 111300002 Ø14,5cm H14cm  
1000gr

Art. 111307901 Ø9,5cm H7cm  
300/400gr



**Käse Form**  
**Cheese mold**  
**Forma per**

Art. 111307961 Ø18cm H15,8cm  
2200gr

Art. 111308851 Ø22,3cm H16,6cm  
3500gr



**Buttermodel Holz eckig**

**Butter form wooden square**

**Forma burro legno quadrata**

Art. 23688 Margerite 125gr  
 Art. 23687 Edelweiss 250gr  
 Art. 23689 Kuhmotiv 500gr

Art. 23688 daisy 125gr  
 Art. 23687 edelweiss 250gr  
 Art. 23689 cow motive 500gr

Art. 23688 margherita 125gr  
 Art. 23687 stella alpina 250gr  
 Art. 23689 motivo mucca 500gr



**Käse Matte Gitter**  
**Cheese matt**  
**Stuoia formaggio rete**

Art. 111300062 H100cm 50m/ro



**Käse Schöpfer Kunststoff**  
**Ladle for cheese plastic**  
**Mestolo formaggio plastica**

Art. 111308006 Ø20cm 3lt



**Milch Trichter mit Sieb**  
**Funnel for milk with filter**  
**Colalatte con filtro**

Art. 070704053 Ø28cm



**Käse Lab flüssig Bio**  
**Natural rennet**  
**Caglio formaggio Bio**

Art. 101207339 50gr  
 Art. 101200047 250gr  
 Art. 101203048 500gr  
 Art. 101200042 1000gr



**Käse Tuch Leinen 100x100**  
**Cheese linen cloth 100x100**  
**Telo lino per formaggio 100x100**

Art. 101200002  
 Art. 101200051 weiß/white/bianco



**Käse Form - Pressplatte**  
**Cheese mold - Press plate**  
**Forma per formaggio - Piastra**

Art. 111300085 Ø11,5cm  
 Art. 111300106 Ø14,5cm  
 Art. 111300063 Ø17,5cm  
 Art. 37804 Ø19,5cm  
 Art. 111300064 Ø21,5cm



**Saftpresse frutty Soft Press**

Art. 25173 150W

Innovativ und einfach, für schmackhafte, naturbelassene Obst- und Gemüsesäfte. Die langsam (43U/min) drehende Schnecke presst behutsam und schonend. Die wertvollen Nährstoffe, Vitamine und Enzyme bleiben erhalten. Saftausbeute: 80-95%

**Slow juicer frutty Soft Press**

Art. 25173 150W

Innovative and easy to use for tasty, natural fruit and vegetable juices. The slowly rotating squeezing screw (43rpm/min) presses gently and carefully. All the nutrients, vitamins and enzymes are retained in the delicious juice. High juice yield up to: 80-95%

**Estrattore succo frutty Soft Press**

Art. 25173 150W

Innovativo e semplice da utilizzare, per succhi di frutta e verdura deliziosi e sani. Lavorando a bassa velocità (43g/min) la spremitura dei succhi è molto delicata. Nutrienti, vitamine ed enzimi si conservano. Resa: 80-95%

**Vakuu-Mixer frutty**

Art. 35866 800W

Ein Vakuum wird erzeugt, wodurch die Nährstoffe, die natürlichen Farben und der frische Geschmack von Obst und Gemüse erhalten bleiben. Durch den To-Go-Becher können Sie Ihre Smoothies ganz einfach mitnehmen. 24000 U/min

**Vacuum Blender frutty**

Art. 35866 800W

A vacuum is created in the Vacuum container, which preserves the nutrients, the colour and the fresh taste of fruit and vegetables within the smoothie. With the to-go cup you can take and store the prepared smoothies. 24000 rpm/min

**Frullatore sottovuoto frutty**

Art. 35866 800W

Si crea il vuoto all'interno del contenitore e si preservano tutte le sostanze vitali e nutritive, come anche il gusto fresco e il colore naturale di frutta e verdura. Con il bicchiere „to-go“ potete portare con voi i frullati freschi. 24000 g/min

**Vakuuiergerät frutty double**

Art. 36257

- doppelte Schweißnaht; doppelte Sicherheit
- maximale Beutelbreite: 320mm
- 230V - 50Hz - 1f - 165W
- Abmessungen: 39x20x10cm
- Gewicht: 2,4kg

**Vacuum sealer frutty double**

Art. 36257

- double welds; double safety
- maximum bag width: 320mm
- 230V - 50Hz - 1f - 165W
- Dimensions: 39x20x10cm
- Weight: 2,4kg

**Macchina sottovuoto frutty double**

Art. 36257

- doppia saldatura; doppia sicurezza
- larghezza massima dei sacchi: 320mm
- 230V - 50Hz - 1f - 165W
- Dimensioni: 39x20x10cm
- Peso: 2,4kg

**Vakuuiergerät frutty double inox**

Art. 36258

- Schweißnaht: doppelt für eine höhere Sicherheit
- maximale Beutelbreite: 310mm
- 230V - 50Hz - 1f - 290W
- Abmessungen: 42x30x13cm
- Gewicht: 5,5kg

**Vacuum sealer frutty double inox**

Art. 36258

- Welding seam: double for increased safety
- maximum bag width: 310mm
- 230V - 50Hz - 1f - 290W
- Dimensions: 42x30x13cm
- Weight: 5,5kg

**Macchina sottovuoto frutty double inox**

Art. 36258

- Saldatura: doppia per una maggiore sicurezza
- larghezza massima dei sacchi: 310mm
- 230V - 50Hz - 1f - 290W
- Dimensioni: 42x30x13cm
- Peso: 5,5kg

**Vakuumbehälter frutty  
Vacuum jar frutty  
Contenitore sottovuoto frutty**

Art. 36261 0,75lt

**Vakuumbehälter frutty  
Vacuum jar frutty  
Contenitore sottovuoto frutty**

Art. 36260 1,5lt



## DEUTSCH

**Vakuumbbeutel gaufriert**

Art. 112700021	15x30cm
Art. 112700023	20x30cm
Art. 112700024	25x35cm
Art. 112700035	30x40cm
Art. 112700073	50x60cm

- Vakuumbbeutel gaufriert, aus PA/PE 20/80
- Wandstärke: 100my
- Geeignet für Temperaturen von -40°C bis 40°C

## ENGLISH

**Vacuum bag embossed**

Art. 112700021	15x30cm
Art. 112700023	20x30cm
Art. 112700024	25x35cm
Art. 112700035	30x40cm
Art. 112700073	50x60cm

- Vacuum bags embossed, made of PA/PE 20/80
- Wall thickness: 100my
- Temperature range: -40°C bis 40°C

## ITALIANO

**Vacuum-Sacco goffrato**

Art. 112700021	15x30cm
Art. 112700023	20x30cm
Art. 112700024	25x35cm
Art. 112700035	30x40cm
Art. 112700073	50x60cm

- Vacuum-Sacco goffrato, fatto di PA/PE 20/80
- Spessore di parete: 100my
- Temperatura di utilizzo: -40°C fino a 40°C

**Vakuumschlauch gaufriert**

Art. 112700057	20cmx6m
Art. 112700058	30cmx6m

2Ro/Pk

**Vacuum tube embossed**

Art. 112700057	20cmx6m
Art. 112700058	30cmx6m

2ro/pk

**Vacuum tubo goffrato**

Art. 112700057	20cmx6m
Art. 112700058	30cmx6m

2ro/cf

**Vakuuntunnel frutty**

Art. 30600	320mm
Art. 30601	365mm
Art. 30602	420mm
Art. 25646	520mm

Professionelles Tunnel-Vakuuiergerät für einfaches und schnelles Vakuumieren. Die Innenwanne besitzt keine Ecken und ist somit sehr leicht zu reinigen.

**Vacuum tunnel frutty**

Art. 30600	320mm
Art. 30601	365mm
Art. 30602	420mm
Art. 25646	520mm

Professional tunnel vacuum machine for simple and fast vacuum. The inner tub has no sharp corners and allows a easy cleaning.

**Tunnel vacuum frutty**

Art. 30600	320mm
Art. 30601	365mm
Art. 30602	420mm
Art. 25646	520mm

Macchina sottovuoto a campana professionale. La camera del vuoto con totale assenza di spigoli permette una pulizia veloce e facile della macchina.

**Räucherschrank**

Art. 112700029	100kg
Art. 112700003	200kg
Art. 112700004	400kg
Art. 112700005	700kg

Grundausrüstung: Rauchrohr, Knie, Ventilator und sechs Aufhängestangen

- rußfreies Räuchern
- eingebautes Thermometer zur Kontrolle der Innentemperatur
- Türabdichtung mit Spezialband
- stabiles Spezial-Sicherheitsschloss, dadurch Diebstahlsicher
- Brandschutz
- Temperaturbegrenzung durch Reihen-Luftschlitze
- feuerfeste Innenisolierung aus Spezialzement
- schamottverkleidete Feuerung

**Smoker**

Art. 112700029	100kg
Art. 112700003	200kg
Art. 112700004	400kg
Art. 112700005	700kg

Basic equipment: smoke pipe, bow, fan and six suspension rods

- soot-free smoking for excellent smoked goods
- built-in thermometer for indoor temperature control
- door sealing with special tape
- stable special security lock, therefore theft-proof
- fire safety
- temperature limitation through in-line air slots
- refractory internal insulation made of special cement
- firebrick-lined furnace

**Armadio per affumicare**

Art. 112700029	100kg
Art. 112700003	200kg
Art. 112700004	400kg
Art. 112700005	700kg

Viene fornito con: tubo, gomito, ventilatore e sei bastoni per appendere

- affumicare senza il nero del fumo
- termometro integrato per il controllo della temperatura interna
- una guarnizione speciale chiude le porte a tenuta
- stabile serratura di sicurezza speciale, quindi a prova di ladro
- protezione anti incendio
- limitazione della temperatura attraverso le fessure dell'aria in linea
- isolamento interno refrattario in cemento speciale
- fornello rivestito di mattoni refrattari

**Räucherofen**

Art. 39241	70x39x26 aluminiert
Art. 39242	100x39x33 aluminiert
Art. 39239	100x39x33 Edelstahl

- mit Fenster
- regelbare Belüftungsklappe auf Ofen und Kohleschublade
- stabile Verriegelung mit abziehbarem Schlüssel
- Heiß- und Kalträuchern

**Smoker**

Art. 39241	70x39x26 aluminized
Art. 39242	100x39x33aluminized
Art. 39239	100x39x33 stainless

- with window
- adjustable ventilation flap on smoker and coal drawer
- sturdy lock with removable key
- smoke hot and cold

**Camera per affumicare**

Art. 39241	70x39x26 alluminato
Art. 39242	100x39x33 alluminato
Art. 39239	100x39x33 inox

- con finestra
- sportello di ventilazione regolabile sulla stufa e cassetto carbone
- serratura robusta con chiave rimovibile
- affumicare a caldo e freddo



**Späne Buche 15kg**  
**Shavings beech 15kg**  
**Trucioli faggio 15kg**

Art. 11033 0,75-2,5mm



**Elektroheizung**  
**Electric heater**  
**Riscaldamento elettrico**

Art. 39243 2300W



**Elektrischer Anzünder**  
**Electric lighter**  
**Accendino elettrico**

Art. 39244 500W



**Fleischwolf mit Motor 0,8HP**

Art. 20155 N.22

• 230V - 50Hz - 1f - 600W  
 Getriebe aus Metall in Ölbad, lebensmitteltauglich. Körper, Schnecke und Nutmutter sind aus verzinktem Stahl, Einsatzscheibe aus Edelstahl und selbstschärfendes Messer aus gehärtetem Stahl

**Meat grinder with motor 0,8HP**

Art. 20155 n.22

• 230V - 50Hz - 1f - 600W  
 Metal gearbox in oil bath, food grade. Body, worm and groove nut of the mincer are made of tinned steel, insert disc of stainless steel and self-sharpening knife of hardened steel.

**Tritacarne elettrica 0,8HP**

Art. 20155 n.22

• 230V - 50Hz - 1f - 600W  
 Ingranaggio in metallo a bagno d'olio, uso alimentare. Corpo, Elica e ghiera sono costruiti in ghisa stagnata o in acciaio inox, piastra in acciaio inox e coltello autoaffilante in acciaio temperato.



**Wurstabfüller**

Art. 110703515 3kg  
 Art. 110700004 5kg

**Sausage filler**

Art. 110703515 3kg  
 Art. 110700004 5kg

**Insacatrice**

Art. 110703515 3kg  
 Art. 110700004 5kg



**Getreidemühle**

Art. 101100027 120gr/min  
 Art. 101100028 120gr/min  
 Art. 101100029 130gr/min  
 Art. 101100030 170gr/min

• 230V - 50Hz - 1f - 360W

Die Gehäuse unserer Getreidemühlen sind aus Massivholz gefertigt. Die Mahlsteine, eine Gemisch aus Edelkorund und Keramik, garantieren ein schonendes Mahlen. Dadurch entsteht ein lockeres und weiches Mehl, bzw. Schrot. Bei allen Mühlen können die Mahlsteine von außen stufenlos verstellt werden. Auf diese Weise kann jeder Feinheitsgrad, vom groben Vollkornschrot bis zum feinsten Mehl gemahlen werden.

**Grain mill**

Art. 101100027 120gr/min  
 Art. 101100028 120gr/min  
 Art. 101100029 130gr/min  
 Art. 101100030 170gr/min

• 230V - 50Hz - 1f - 360W

The housings of our grain mills are made of solid wood. The grinding stones, a mixture of fine corundum and ceramic, guarantee gentle grinding. This produces a loose and soft flour. In all mills the grinding stones can be continuously adjusted from the outside. In this way, it is possible to grind any degree of fineness, from coarse whole-grain meal to the finest flour.

**Molino grano**

Art. 101100027 120gr/min  
 Art. 101100028 120gr/min  
 Art. 101100029 130gr/min  
 Art. 101100030 170gr/min

• 230V - 50Hz - 1f - 360W

I nostri mulini grano sono in legno massiccio. Le pietre per macinare, una miscela di corindone di alta qualità e ceramica, garantiscono una macinatura delicata. Il risultato è una farina morbida e fioccosa. Le pietre di macinatura su tutti i nostri mulini sono regolabili dall'esterno. Attraverso questa funziona si può regolare il grado di finitura dal farricello fino alla farina più fina.



**Kornquetsche**

Art. 101100031 60gr/min  
 Art. 28225 elektrisch

**Grain crusher**

Art. 101100031 60gr/min  
 Art. 28225 electric

**Fioccatrice**

Art. 101100031 60gr/min  
 Art. 28225 elettrica



**Essiganlage Automatik**

Art. 111300102	20lt
Art. 16653	130lt
Art. 16654	260lt
Art. 111300121	520lt

Die Essigherstellung in der frutty Essiganlage ist äußerst einfach und läuft vollautomatisch ab. Dabei wird in der ständig belüfteten alkoholhaltigen Flüssigkeit (Most, Wein, Fruchtwein oder Bier) durch spezielle Essigsäurebakterien der Alkohol in Essigsäure umgewandelt.

- optimale Vergärung innerhalb kürzester Zeit
- besonders reine Gärung – keine Verschleimung
- beste Aromaerhaltung
- komplett in Edelstahl gefertigt
- elektrisch beheizt, mit elektronischer Regelung
- niedrigster Energieverbrauch
- mit regelbarer Umwälzung
- mit regelbarer Durchlüftung
- geringster Platzbedarf
- elektronisch gesteuerte Kühlung optional lieferbar

**Vinegar fermenter automatic**

Art. 111300102	20lt
Art. 16653	130lt
Art. 16654	260lt
Art. 111300121	520lt

The vinegar production in the frutty vinegar plant is extremely simple and run fully automatic. With this process the alcoholic liquid (most, wine, fruit wine or beer) becomes acidic - by special vinegar bacteria.

- Optimal fermentation (oxidation) in the shortest time.
- Very clean fermentation, no slime
- Good aroma retention
- Stainless steel tank
- Electrical heating, with electronic control
- Low energy consumption
- With controllable turning
- With controllable aeration
- Very compact
- Electronic regulated cooling available (option)

**Impianto aceteria automatico**

Art. 111300102	20lt
Art. 16653	130lt
Art. 16654	260lt
Art. 111300121	520lt

La produzione dell'aceto nell'acetificatore frutty è molto semplice e si svolge completamente automatico. Con questo processo il liquido alcolico (mosto, vino, vino frutta o birra) diventa acido - tramite batteri aceto speciali.

- Fermentazione ottimale entro brevissimo tempo.
- Particolarmente pura fermentazione
- Miglior conservazione dell'aroma
- Contenitore di acciaio inox – lucidato a specchio.
- Pannello di controllo con termostato digitale
- Resistenza elettrica per mantenere la temperatura.
- Minor consumo di energia
- Ricircolo regolabile
- Iniezione aria con sistema venturo
- Molto compatto
- Raffreddamento automatico
- Protezione automatica dal surriscaldamento


**Essig-Säurebestimmungsset**  
**Acidity test kit**  
**Kit analisi acidità per aceto**

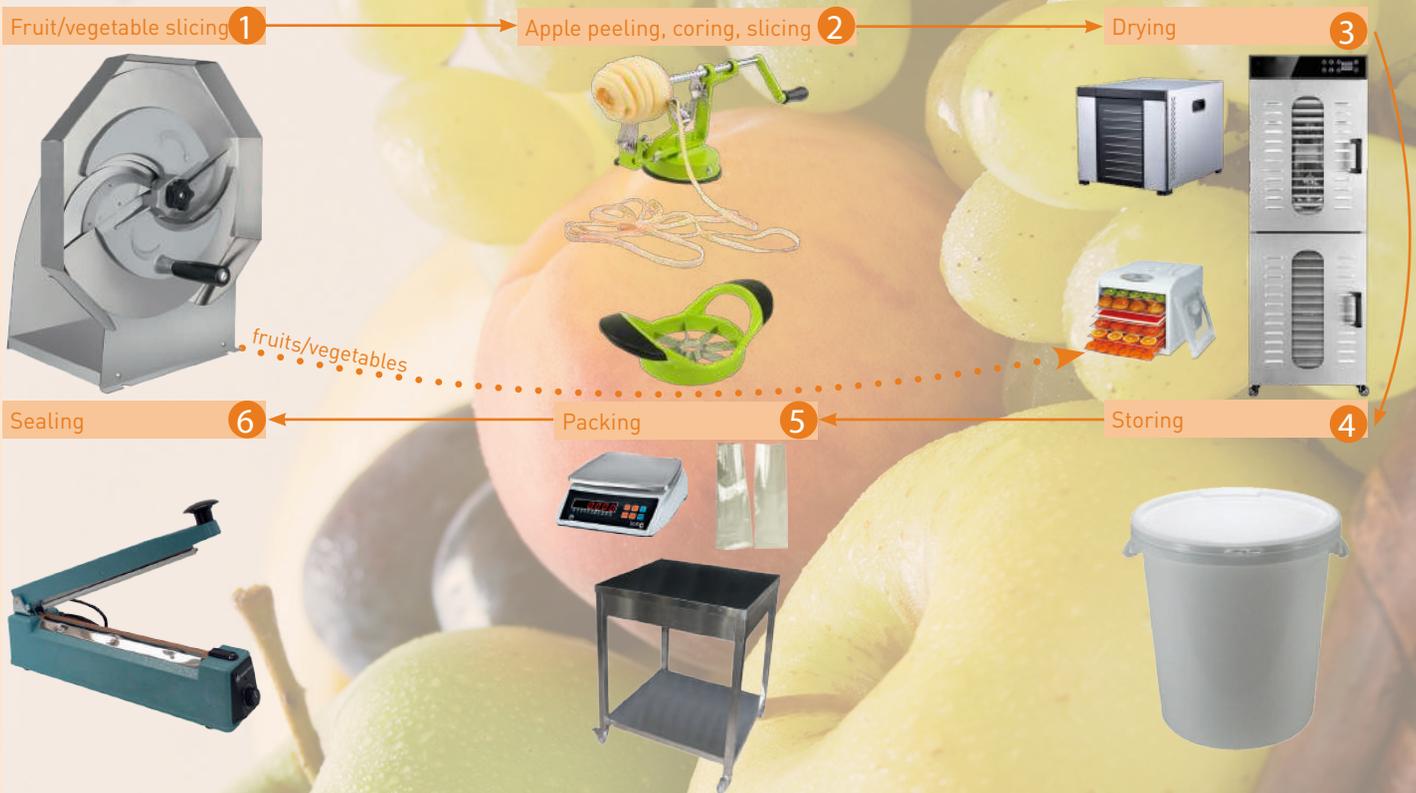
Art. 39407



# Dörrobst Produktion

## Fruit drying plant

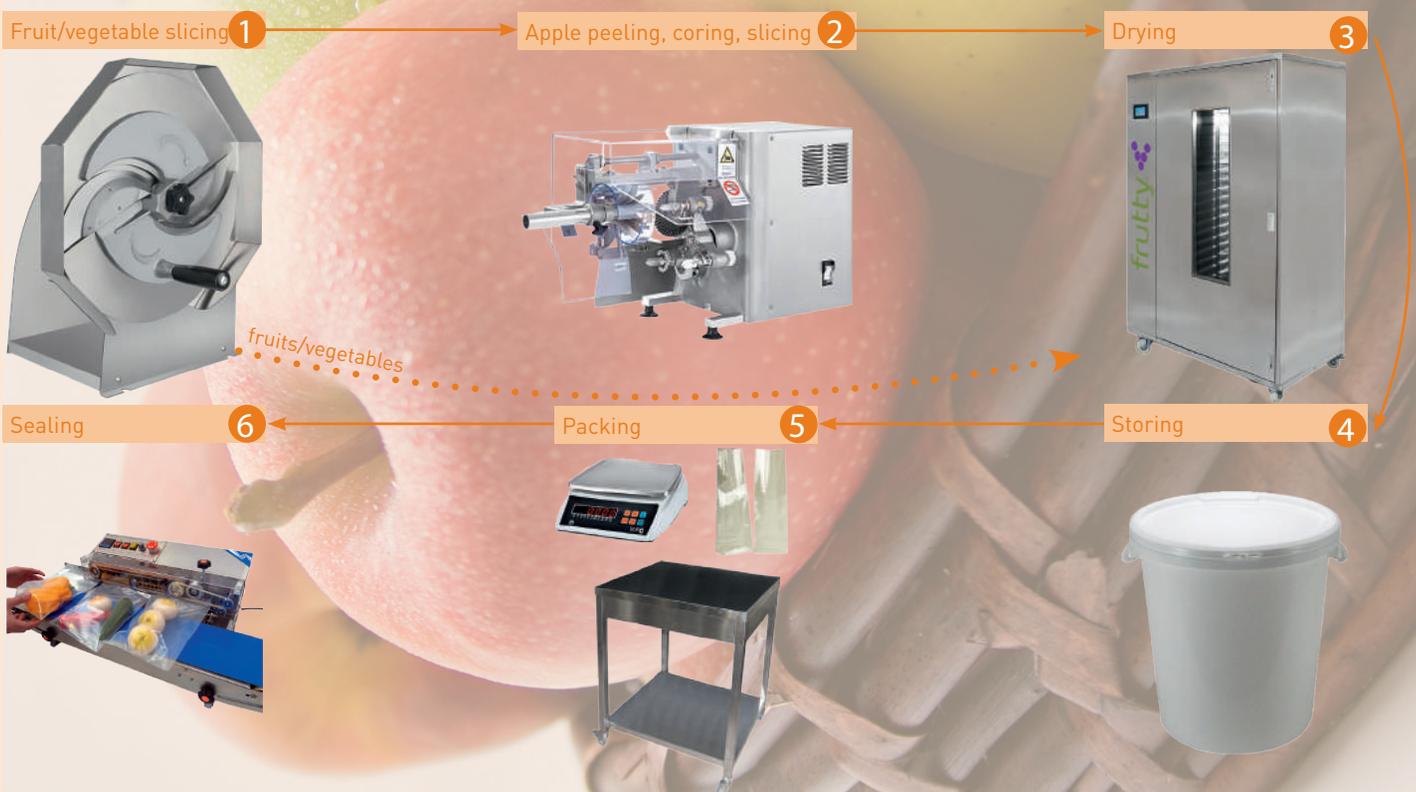
### Impianto frutta secca



# Professionelle Dörrobst Produktion

## Professional fruit drying plant

### Impianto frutta secca professionale



# Marmelade Produktion Jam production Impianto marmellata

Pulping & destoning 1



Measuring Brix 2



Cooking water bath 3



Pasteurisation 6



Filling 5



Filling 4



# Professionelle Marmelade Produktion Professional Jam production Impianto marmellata professionale

Pulping & destoning 1



Cooking 2



Filling 3



Labelling 6



Capping 5



Pasteurisation 4



# Essigproduktion Vinegar production Produzione di aceto



# WEINKELLER CANTINA WINE CELLAR

Behandlungsmittel  
Reinigung  
Armaturen & Schläuche  
Edelstahlausstattung  
Zubehör

Treating agents  
Cleaning  
Fittings & Hoses  
Stainless steel design  
Accessories

Trattamenti  
Pulizia  
Raccordi & Tubi  
Attrezzatura acciaio inox  
Accessori

## Trockenhefe Saint Georges SC

Art. 101203494 75gr Dose  
Art. 101201313 500gr Packung

Trockenhefe Saint Georges  
*Saccharomyces cerevisiae* für die alkoholische Gärung der Trauben und anderer Früchte. Aktiviert sehr schnell den Gärprozess und fördert eine gleichmäßige und nachhaltige Gärung. Sehr kälteresistent (ab 8-10°C). Besonders für die Rotweinsorten unserer Region und auch für Weißweinsorten und Früchte geeignet.

Unkomplizierte, fruchtbetonte, geradlinige Weißweine, Rosés und Rotweine, die sich in der Nase sortentypisch aber doch intensiv und komplex zeigen und am Gaumen strukturiert, geradlinig aber doch geschmeidig sind.

## Yeast Saint Georges SC

Art. 101203494 75gr jar  
Art. 101201313 500gr bag

*Saccharomyces cerevisiae* Saint Georges for the alcoholic fermenting of different type of grapes and fruits for wine, cider and cider production. Favorates a fast fermentation start and has generally very good fermentation characteristics. Very good alcohol and temperature tolerance (8-10°C).

Optimum fermentation temperature range 18 to 32°C. One of the most loved strains of our product range! It produces typical varietal aromas on white, rose and red wines.

Applications: White wines, rosé wines and red wines. Fermentation of different types of fruit.

## Lievito Saint Georges SC

Art. 101203494 75gr barattolo  
Art. 101201313 500gr pacco

Lievito Saint Georges  
*Saccharomyces cerevisiae* per una ottimale fermentazione alcolica di uva e altra frutta. Favorisce una partenza rapida e un andamento regolare e persistente della fermentazione. Molto resistente al freddo (da 8-10°C). Molto adatto ai vini rossi della ns. regione. È adatto anche ai vini bianchi e rosé.

Ceppo indicato nella fermentazione di vini bianchi, rossi e rosati. Rispetta le caratteristiche varietali dell' uva.



## Trockenhefe Bayanus SB

Art. 101206497 75gr Dose  
Art. 101206496 500gr Packung

Bayanus Trockenhefe für Wein- und Sekthefer für alkoholische Gärungen allgemein, Gärunterbrechungen und Sektgärungen. Aktiviert sehr schnell den Gärprozess und fördert eine gleichmäßige und nachhaltige Gärung. Sehr empfohlen für alle Weißweinsorten und Rotweinsorten. Für Reaktivierung bei Gärunterbrechungen gut geeignet (gute Alkoholtoleranz).

Anwendung: Für sortentypische Weißweine, Rosés und Rotweine. Bei Gärunterbrechung. Herstellung in Autoklave fermentierter Perlweine.

## Yeast Bayanus SB

Art. 101206497 75gr jar  
Art. 101206496 500gr bag

Bayanus wine and sparkling wine yeast for alcoholic fermentations in general, fermentation interruptions and sparkling wine fermentations. Activates the fermentation process very quickly and promotes an even and sustainable fermentation. Highly recommended for all white and red wine varieties. Well suited for reactivation during fermentation interruptions (good alcohol tolerance).

Applications: red, white and rosé wines; Aromatically neutral and respects the varietal character. Sparkling wine fermentation.

## Lievito Bayanus SB

Art. 101206497 75gr barattolo  
Art. 101206496 500gr pacco

Bayanus, lievito da vino e champagne. Ottimo per fermentazioni alcoliche in genere, per vini frizzanti e per arresti di fermentazione. Favorisce una partenza rapida e un andamento regolare e persistente della fermentazione. Si adatta bene a tutti i vini bianchi e rossi. Ottimo per la riattivazione in seguito ad arresti di fermentazione (buona resistenza all' alcool ed alla pressione). Ceppo per l'elaborazione di grandi volumi con scarso controllo delle condizioni fermentative.

Produce vini puliti che esprimono le caratteristiche varietali dell' uva. Per vini frizzanti e sidro.



**Trockenhefe Aroma White**

Art. 23270 75gr Dose  
Art. 21159 500gr Packung

Bewahrt den Sortencharakter und ergänzt ihn mit Gärungsaromen. Bei niedrigeren Vergärungstemperaturen (15-17°C) werden Zitrusaromen und Mineralität erhoben, bei wärmeren Gärungen (18-21°C) werden intensive Aromen von weißen und tropischen Früchten produziert. EnartisFerm Aroma White produziert besonders fruchtige, Esterbetonte Weine und ist hauptsächlich für Burgunder-Sorten, Riesling, Gewürztraminer, moderne Grüner Veltliner und Rosés empfohlen. Anwendung: fruchtige, tropisch-betonte Weine reich an Sekundäraromen;

**Yeast Aroma White**

Art. 23270 75gr jar  
Art. 21159 500gr bag

Yeast strain that preserves varietal characters and produces fermentation aromas. When fermented at temperatures between 15-17°C, it enhances citrus and mineral notes. At higher temperatures (18-21°C), it produces intense aromas of white and tropical fruit. Due to its estery activity, it is recommended for the fermentation of thiol-producing varieties such as Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Riesling and Gewürztraminer.

Applications: fruity white wines obtained from neutral grapes and thiol-producing varieties.

**Lievito Aroma White**

Art. 23270 75gr barattolo  
Art. 21159 500gr pacco

È un ceppo varietale e produttore di aromi fermentativi. A temperature di 15-17°C tende a esaltare note balsamiche, minerali e agrumate; a temperature più elevate (18-21°C) produce aromi intensi di frutta bianca e frutta tropicale. Grazie alla formazione di estere, è ideale nella fermentazione di varietà tioliche come Sauvignon Blanc, Pinot, Riesling e Gewürztraminer.

Applicazioni: vini bianchi fruttati ottenuti da uve neutre; varietà tioliche



**Trockenhefe Red Fruit**

Art. 101200010 75gr Dose  
Art. 101200011 500gr Packung

Unkomplizierte, fruchtbetonte, geradlinige Rosés und Rotweine, die sich durch intensive Aromatik - dank der Esterbildung -, und mittellangen, runden Abgang - wegen der erhöhten Produktion von Glycerol und Polysacchariden -, auszeichnen.

Anwendung: fruchtige und runde Rosés und junge Rotweine; Merlot, Dornfelder, Blaufränkisch

**Yeast Red Fruit**

Art. 101200010 75gr jar  
Art. 101200011 500gr bag

One of the most loved strains of the EnartisFerm range! It produces very intense aromas of fruit and violets along with elevated quantities of glycerol and polysaccharides. The resulting wines are round on the palate and have good color and aroma.

Applications: rosé wines; fruity, young or moderately aged red wines

**Lievito Red Fruit**

Art. 101200010 75gr barattolo  
Art. 101200011 500gr pacco

Lievito di grande successo internazionale, EnartisFerm Red Fruit produce intensi aromi di frutti di bosco e viola ed elevate quantità di glicerolo. I vini elaborati con questo ceppo risultano sempre molto attraenti all'olfatto, freschi e morbidi al palato.

Applicazioni: vini rosati; vini rossi giovani e di medio invecchiamento



**Efferbarrique**

Art. 101200072

- Kaliummetabisulfit in brauseförmiger Form
- Effervescent, granulated potassium metabisulfite
- Metabisolfito di potassio granulare effervescente



**Metabisulfit (Ex Pyrol)  
Metabisulphite (Ex Pyrol)  
Metabisolfito (Ex Pyrol)**

Art. 101204090 10 x 10gr

- 10gr/hl ergeben 50mg SO<sup>2</sup>
- 10g/100l make 50mg SO<sup>2</sup>
- 10gr/hl danno 50mg di SO<sup>2</sup>



**Metabisulfit  
Metabisulphite  
Metabisolfito**

Art. 101201337 1000gr  
Art. 101201336 250gr

- Hochreines Kaliummetabisulfit
- High purity potassium metabisulphite
- Metabisolfito di potassio di elevata purezza



**Metabisulfit Tannisol  
Metabisulphite Tannisol  
Metabisolfito Tannisol**

Art. 101209493

- 10 Briefchen à 10gr
- 10 bags of 10gr
- 10 bustine da 10gr



**Gärhilfe Starter Nutriferm VIT**  
**Nutrient for yeast Nutriferm Vit**  
**Attivatore Starter Nutriferm VIT**

Art. 101200021 250gr  
 Art. 101200045 1000gr

- Hefenahrung
- Nutrients for yeast
- Nutrimenti per lieviti



**Gärhilfe Super Nutriferm Special**  
**Nutrient Nutriferm Special**  
**Attivatore Nutriferm Special**

Art. 101200012 250gr  
 Art. 101200046 1000gr

- bei Gärunterbrechungen
- use to reactivate after fermentation „stuck“
- riattivatore dopo arresti di fermentazione



**Schwefelschnitten**  
**Sulphur slices**  
**Lastre zolfo**

Art. 101201393 500gr



**Fasskitt extra**  
**Bung-putty paste**  
**Mastice extra**

Art. 101201341 500gr



**Brennereizenzym Arom MP**  
**Distilleries Enzym Arom MP**  
**Enzima per destilleria Arom MP**

Art. 20671 10gr  
 Art. 20673 100gr  
 Art. 20638 1000gr

- verflüssigt Maische und extrahiert Aromen
- liquifies and extract flavours
- estrazione aromi e macerazione



**Mosterei Enartiszym Quick**  
**Cider enzym Enartiszym Quick**  
**Enzima succhi Enartiszym Quick**

Art. 21535 20gr  
 Art. 23089 100gr  
 Art. 20974 1000gr

- flüssiges pectolitisches Enzym
- liquid pectolytic enzym
- enzima pectolitico liquido



**Bentonit**  
**Bentonite**  
**Bentonit**

Art. 101203509 1000gr

- natürlicher Natriumbentonit, körnig
- natural sodium bentonite, granular
- Bentonite sodica naturale, granulare



**Saftklar 500**  
**Saftklar juice clarifier**  
**Saftklar chiarificante per succo**

Art. 101208649

- zur Klärung von 500lt frisch gepresstem Fruchtsaft
- for the purification of 500lt freshly pressed fruit juice
- per la chiarifica di 500lt di succo fresco appena pressato



**Zitronensäure**  
**Citric acid**  
**Acido citrico**

Art. 101209701 250gr  
 Art. 101203507 1000gr



**Ascorbinsäure**  
**Ascorbic acid**  
**Acido ascorbico**

Art. 101203510 50gr  
 Art. 101206506 1000gr



**S02**

Art. 101209888 1kg

- flüssiges Schwefelungsmittel für Wein, konzentriert 25%
- liquid sulfurizer for wine, 25%
- solfitante liquido per vino, concentrato 25%



**Antischaum Brennkessel**  
**Antifoam for distillers**  
**Antischiuma per distillatori**

Art. 101209581 500ml

- unterdrückt Schaumbildung
- supresses foaming
- riduce la schiuma



**Weinsäure**  
**Tartaric Acid**  
**Acido Tartarico**

Art. 101200020 100gr  
 Art. 101203508 1000gr  
 Art. 101203517 25kg


**Vaselin Öl**  
**Vaseline oil**  
**Olio enologico**

Art. 101201391 1lt  
 Art. 101203514 5lt  
 Art. 10555 400ml Spray


**Sanaton**

Art. 101203855 1lt

- flüssiger alkalischer Reiniger
- liquid alkaline cleaning solution
- detartarizzante e detergente basico liquido


**Detersol**

Art. 101202109 1lt

- saurer, entkalkender Reiniger
- acidic, decalcifying cleaner.
- detergente acido ad azione disincrostant


**Neodetersol**

Art. 101209976 1kg

- alkalisches Reinigungsmittel für Glasflaschen
- alkaline cleaning powder for glass bottles
- detergente alcalino per bottiglie


**Pasteurreiniger**  
**Pasteurizer cleaner**  
**Detergente pastorizzatori**

Art. 34002 1lt

- hochalkalischer flüssiger Reiniger
- high alkaline liquid cleaner
- detergente altamente alcalino


**Reinigungsbrause Power Grip**  
**Washdown gun low pressure**  
**Pistola lavaggio power grip**

Art. 35072  
 Art. 38242 mit Schaumlance  
 with foam lance  
 con lancia schiuma

- Strahl verstellbar; 1/2"
- spray jet adjustable; 1/2"
- getto regolabile; 1/2"


**Calgonit - Pasteurizer**

Art. 16154 28kg

- R flüssig, alkalisch blau
- R liquid, cleaner blue
- R liquido, alcalino blu

Art. 10674 27kg

- SP, sauer rot
- SP, acido rosso
- SP, acid red


**Schlauchhaspel automatisch**  
**Edelstahl**

Art. 35081 max. 20m Ø1/2"  
 Art. 36072 max. 15m Ø1"  
 Art. 36380 max. 18m Ø1"  
 Art. 36381 Wandhalterung 1"  
 Art. 37119 Wandhalterung 1/2"

- automatischer Schlauchaufroller aus Edelstahl
- max. Arbeitsdruck: 200bar
- für Wandmontage

**Automatic hose reel stainless steel**

Art. 35081 max. 20m Ø1/2"  
 Art. 36072 max. 15m Ø1"  
 Art. 36380 max. 18m Ø1"  
 Art. 36381 Pivoting bracket 1"  
 Art. 37119 Pivoting bracket 1/2"

- automatic s. steel hose reel
- max working pressure: 200bar
- for wall installation

**Avvolgitubo automatico a molla in acciaio inox**

Art. 35081 max. 20m Ø1/2"  
 Art. 36072 max. 15m Ø1"  
 Art. 36380 max. 18m Ø1"  
 Art. 36381 Staffa girevole 1"  
 Art. 37119 Staffa girevole 1/2"

- Avvolgitubo automatico in acciaio inox
- Pressione max: 200bar
- per installazione a muro


**Fassbürste hitzebeständig Nylon**  
**Brush in nylon high temperature**  
**Spazzola sintetica alta temp.**

Art. 101903390


**Besen Industrie schräg**  
**Industrial broom slanted**  
**Scopa industriale inclinata**

Art. 111601734 40cm  
 Art. 111605361 60cm  
 Art. 111609672 80cm  
 Art. 111603608 100cm

Art. 051002260 Ø25mm L=180cm



DEUTSCH

ENGLISH

ITALIANO

**Bürste mit Stiel**  
**Brush with handle**  
**Spazzola con manico**

Art. 111600079 70x80xL270mm  
Art. 111600093 48x75xL330mm



**Handbürste**  
**Hand scrub**  
**Spazzola a mano**

Art. 111600081 Ø110mm  
Art. 111600082 60x120xL250mm



**Stielbürste**  
**Brush to mount a handle**  
**Spazzola x manico lungo**

Art. 111600084 210x130x100mm



**Stiel**  
**Handle**  
**Manico**

Art. 111600095 130cm  
Art. 111600094 130-180cm  
Art. 111600097 165-300cm 1/2"



**Schaufel**  
**Shovel**  
**Pala**

Art. 111600087 128cm 34x27x7,5  
Art. 111600086 130cm 38x34x9



**Schaufel gelocht**  
**Shovel with drain holes**  
**Pala forata**

Art. 111600088 115cm 38x34x9



**Handschaufel**  
**Handshovel**  
**Paletta**

Art. 111600091 160x95x360mm  
Art. 111600092 320x50x360mm  
Art. 071304052 220x400mm



**Gabel**  
**Fork**  
**Forcone**

Art. 111600089 127cm 32x27x12



**Wasserschieber**  
**Squeegee**  
**Spingiacqua**

Art. 111600073 black 450mm  
Art. 111600070 white 450mm  
Art. 111600074 black 550mm  
Art. 111600071 white 550mm  
Art. 111600075 black 750mm  
Art. 111600072 white 750mm  
Art. 10816 Handle 1400mm



**Rührlöffel**  
**Spoon**  
**Cucchiaione forato**

Art. 111600112 120cm



**Trichter groß rot**  
**Big funnel red**  
**Imbuto grande rosso**

Art. 070703518 Ø470 x H435mm



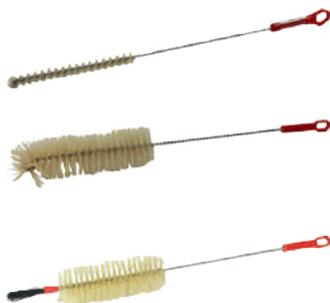
**Trichter mit Sieb**  
**Funnel with sieve**  
**Imbuto con filtro**

Art. 070705943 Ø220mm  
Art. 070705944 Ø260mm  
Art. 070705945 Ø300mm  
Art. 070705946 Ø350mm



**Flaschenwischer Natur**  
**Bottle brush natural**  
**Lavabottiglie naturale**

Art. 111600020 Ø10x280mm  
 Art. 111604504 Ø20x280mm  
 Art. 111600021 Ø30x280mm  
 Art. 111600017 Ø60x470mm  
 Art. 111600016 Ø60x470+head



**Flaschenwischer farbig**  
**Bottle brush colored**  
**Lavabottiglie colorato**

Art. 111600015 Ø60x470mm  
 Art. 111600019 Ø80x490mm

Art. 111600014 Ø60x470mm+head  
 Art. 111600018 Ø80x490mm+head



**Korbflaschenputzer**  
**Bottle brush for bottles in basket**  
**Lavadamigiane**

Art. 32297 5-34lt frutty  
 Art. 101903380 5-54lt



**Flaschenschwefler Spin**  
**Bottle sulphiter Spin**  
**Avvinatore bottiglie**

Art. 26933

**Flaschenabtropfgestell**  
**Bottle tree**  
**Scolabottiglie**

Art. 101902980 77x  
 Art. 45732 81x



**Flaschenputzer Hydraulisch**  
**Hydraulic bottle washere**  
**Lavabottiglie idraulico**

Art. 101901345  
 Art. 101901347 brush 1lt



**Flaschenputzer Edelstahl**  
**Bottle washer in stainless steel**  
**Lavabottiglie Kompakt in Inox**

Art. 19174

- mit motorgetriebenen Bürsten für Innen und Außenreinigung
- motorized brush for inside and outside cleaning
- spazzola motorizzata per lavaggio interno e esterno



**Silikonstopfen**  
**Silicone bung**  
**Tappo silicone**

Art. 101305163 Ø23/15 H26mm  
 Art. 101305161 Ø31/25 H34mm  
 Art. 101300015 Ø47/36 H50mm  
 Art. 101300016 Ø55/47 H50mm



**Silikonstopfen+Bohrung**  
**Silicone bung+hole**  
**Tappo silicone forato**

Art. 26119 Ø31/25 H34mm 9  
 Art. 26120 Ø47/36 H50mm 9  
 Art. 101305165 Ø47/36 H50mm 11  
 Art. 101305171 Ø45/33 H46mm 17  
 Art. 101305170 Ø55/47 H50mm 17



**Gummistopfen**  
**Rubber bung**  
**Tappo gomma**

Art. 101305162 Ø31/25 H34mm  
 Art. 101303476 Ø48/37 H50mm  
 Art. 101305444 Ø55/45 H55mm  
 Art. 101303475 Ø45/30 H60mm  
 Art. 101303474 Ø60/35 H80mm



**Gummistopfen+Bohrung**  
**Rubber bung+hole**  
**Tappo gomma forato**

Art. 101303461 Ø33/25 H40mm 17  
 Art. 100103438 Ø45/36 H35mm 17  
 Art. 25384 Ø45/30 H60mm 17  
 Art. 101303459 Ø60/35 H80mm 17



**Gärspunt**  
**Airlock**  
**Valvola sfiato**

Art. 101700002 Ø11mm  
 Art. 100101123 Ø17mm



**Silikonschlauch 25m/Ro**  
**Silicone hose 25m/ro**  
**Tubo in silicone 25m/ro**

Art. 070103388 Ø10x14mm  
 Art. 070100126 Ø12x17mm



**Lebensmittelschlauch bis 120°C**  
**Food grade hose up to 120°C**  
**Tubo alimentare fino a 120°C**

Art. 20952 Ø19x30mm 40m  
 Art. 070100112 Ø25x37mm 40m



- Dampfschlauch
- Steam hose
- Tubo vapore

**Lebensmittelschlauch bis 60°C**  
**Food grade hose up to 60°C**  
**Tubo alimentare fino a 60°C**

Art. 070105014 Ø 8x14mm 100m  
 Art. 070105015 Ø10x16mm 100m  
 Art. 32716 Ø11x19mm 100m  
 Art. 070105016 Ø13x19mm 100m  
 Art. 070105017 Ø16x22mm 50m  
 Art. 070105018 Ø19x26mm 50m  
 Art. 070109528 Ø25x33mm 50m  
 Art. 10686 Ø32x42mm 25m



**Spiralschlauch Kristall**  
**Spiral hose cristal**  
**Tubo spirale cristallo**

Art. 070102366 Ø18 60m/Ro  
 Art. 070101098 Ø20 60m/Ro  
 Art. 070102367 Ø25 60m/Ro  
 Art. 070102368 Ø30 60m/Ro  
 Art. 070106237 Ø40 30m/Ro  
 Art. 070100075 Ø50 30m/Ro  
 Art. 19141 Ø60 30m/Ro  
 Art. 19142 Ø70 30m/Ro



**Spiralschlauch flex**  
**Spiral hose flex**  
**Tubo spirale flex**

Art. 28885 Ø20 50m/Ro  
 Art. 28886 Ø25 50m/Ro  
 Art. 28887 Ø30 50m/Ro  
 Art. 28888 Ø40 50m/Ro  
 Art. 28889 Ø51 50m/Ro  
 Art. 39301 Ø60 50m/Ro  
 Art. 36312 Ø80 50m/Ro



**Schlauchklemme extra breit**

Art. 22687 26-28mm  
 Art. 22688 29-31mm  
 Art. 22689 32-35mm  
 Art. 22690 36-39mm  
 Art. 28882 40-43mm  
 Art. 28883 44-47mm  
 Art. 22691 48-51mm  
 Art. 28884 56-59mm  
 Art. 22692 60-63mm  
 Art. 22693 68-73mm  
 Art. 19488 80-85mm

**Hose clamp extra strong**

Art. 22687 26-28mm  
 Art. 22688 29-31mm  
 Art. 22689 32-35mm  
 Art. 22690 36-39mm  
 Art. 28882 40-43mm  
 Art. 28883 44-47mm  
 Art. 22691 48-51mm  
 Art. 28884 56-59mm  
 Art. 22692 60-63mm  
 Art. 22693 68-73mm  
 Art. 19488 80-85mm

**Fascetta larga**

Art. 22687 26-28mm  
 Art. 22688 29-31mm  
 Art. 22689 32-35mm  
 Art. 22690 36-39mm  
 Art. 28882 40-43mm  
 Art. 28883 44-47mm  
 Art. 22691 48-51mm  
 Art. 28884 56-59mm  
 Art. 22692 60-63mm  
 Art. 22693 68-73mm  
 Art. 19488 80-85mm



**Schlauchreinigungsbälle**

Art. 070100134 Ø 19mm/13  
 Art. 070100107 Ø 25mm/19  
 Art. 26698 Ø 25mm/20  
 Art. 10623 Ø 28mm/25  
 Art. 070100108 Ø 35mm/30  
 Art. 070100109 Ø 40mm/32  
 Art. 070100110 Ø 50mm/40  
 Art. 070100131 Ø 65mm/50  
 Art. 070100133 Ø 80mm/65

**Cleaning ball for hoses**

Art. 070100134 Ø 19mm/13  
 Art. 070100107 Ø 25mm/19  
 Art. 26698 Ø 25mm/20  
 Art. 10623 Ø 28mm/25  
 Art. 070100108 Ø 35mm/30  
 Art. 070100109 Ø 40mm/32  
 Art. 070100110 Ø 50mm/40  
 Art. 070100131 Ø 65mm/50  
 Art. 070100133 Ø 80mm/65

**Sfera lavaggio tubi in gomma**

Art. 070100134 Ø 19mm/13  
 Art. 070100107 Ø 25mm/19  
 Art. 26698 Ø 25mm/20  
 Art. 10623 Ø 28mm/25  
 Art. 070100108 Ø 35mm/30  
 Art. 070100109 Ø 40mm/32  
 Art. 070100110 Ø 50mm/40  
 Art. 070100131 Ø 65mm/50  
 Art. 070100133 Ø 80mm/65



**Scheibenventil DIN I-A**

Art. 19320 DIN25 I-A  
 Art. 102100109 DIN40 I-A  
 Art. 102100141 DIN50 I-A

**Butterfly valve DIN f-m**

Art. 19320 DIN25 f-m  
 Art. 102100109 DIN40 f-m  
 Art. 102100141 DIN50 f-m

**Valvola a farfalla m-f**

Art. 19320 DIN25 m-f  
 Art. 102100109 DIN40 m-f  
 Art. 102100141 DIN50 m-f

Art. 27049 DIN40 I x 25 A  
 Art. 102100108 DIN50 I x 40 A  
 Art. 30435 1" I x DIN25 A  
 Art. 18045 1" A x DIN25 A

Art. 27049 DIN40 f x 25 m  
 Art. 102100108 DIN50 f x 40 m  
 Art. 30435 1" f x DIN25 m  
 Art. 18045 1" m x DIN25 m

Art. 27049 DIN40 m x 25 f  
 Art. 102100108 DIN50 m x 40 f  
 Art. 30435 1" f x DIN25 f  
 Art. 18045 1" m x DIN25 f



**Kugelventil DIN I-A**

Art. 10746 DIN25 I-A  
 Art. 102100248 DIN40 I-A  
 Art. 102100208 DIN50 I-A

**Ball valve DIN f-m**

Art. 10746 DIN25 m-f  
 Art. 102100248 DIN40 m-f  
 Art. 102100208 DIN50 m-f

**Valvola a sfera m-f**

Art. 10746 DIN25 m-f  
 Art. 102100248 DIN40 m-f  
 Art. 102100208 DIN50 m-f

Art. 102100274 DIN40 I x 25 A  
 Art. 102100101 DIN50 I x 40 A  
 Art. 31651 DIN40 I x 1" A

Art. 102100274 DIN40 m x 25 f  
 Art. 102100101 DIN50 m x 40 f  
 Art. 31651 DIN40 m x 1" m

Art. 102100274 DIN40 m x 25 f  
 Art. 102100101 DIN50 m x 40 f  
 Art. 31651 DIN40 m x 1" m



**Kugelventil Innengewinde**  
**Ball valve female**  
**Valvola a sfera femmina**

Art. 102100004 1/2"  
 Art. 102100005 3/4"  
 Art. 102100006 1"



**Kugelventil Außengewinde**  
**Ball valve male**  
**Valvola a sfera maschio**

Art. 102100022 1/2"  
 Art. 102100021 3/4"  
 Art. 102100020 1"



**Kugelhahn Innengewinde**  
**Ball valve female**  
**Valvola a sfera femmina**

Art. 102108897 3/4" x 18mm  
 Art. 102109043 1" x 18mm



**Kugelhahn Außengewinde**  
**Ball valve male**  
**Valvola a sfera maschio**

Art. 102108895 1/2" x 12mm  
 Art. 10424 3/4" x 12mm  
 Art. 102108932 3/4" x 18mm  
 Art. 102109042 1" x 18mm



**Kugelhahn Adria**  
**Ball valve Adria**  
**Valvola a sfera Adria**

Art. 100600083 1/2"  
 Art. 100600113 3/8"  
 Art. 22789 1"



**Schauglas I-A**  
**Sight glass m-f**  
**Specola m-f**

Art. 102100158 DIN25  
 Art. 102100236 DIN40



**Dekanter Arm zweiteilig**  
**Decanter arm in two parts**  
**Decanter in due parti**

Art. 102100273 DIN40  
 Art. 102100157 DIN50



**Holländer DIN+Schlauchstück**  
**Hose tail DIN with barbed fitting**  
**Raccordo DIN con portagomma**

Art. 102200046 DIN20 x 20mm  
 Art. 10745 DIN25 x 20mm  
 Art. 102200038 DIN25 x 25mm  
 Art. 102200035 DIN32 x 20mm  
 Art. 33460 DIN40 x 25mm  
 Art. 102200034 DIN40 x 40mm  
 Art. 102300112 DIN50 x 50mm  
 Art. 102300130 DIN65 x 70mm



**Schlauchstück+Gewinde DIN**  
**DIN hosetail**  
**Portagomma con fil. DIN**

Art. 102200047 DIN20 x 20mm  
 Art. 102200039 DIN25 x 25mm  
 Art. 10987 DIN32 x 30mm  
 Art. 102200036 DIN40 x 40mm  
 Art. 102200040 DIN50 x 50mm  
 Art. 102200058 DIN65 x 70mm



**Reduzierstück DIN I-A**  
**Adapter DIN to DIN f-m**  
**Riduzione DIN f-m**

Art. 102200048 DIN25 x DIN20  
 Art. 102200045 DIN32 x DIN25  
 Art. 102200044 DIN40 x DIN25  
 Art. 24142 DIN40 x DIN32  
 Art. 102200057 DIN50 x DIN25  
 Art. 24143 DIN50 x DIN32  
 Art. 24144 DIN50 x DIN40



**Reduzierstück A**  
**Fitting M**  
**Riduzione M**

Art. 21086 1/2" x DIN20  
 Art. 21087 1/2" x DIN25  
 Art. 22115 3/4" x DIN20  
 Art. 21088 3/4" x DIN25  
 Art. 102200060 1" x DIN25  
 Art. 27923 1" x DIN40



**Reduzierstück I**  
**Fitting F**  
**Riduzione F**

Art. 11284 1/2" x DIN20  
 Art. 11283 1/2" x DIN25  
 Art. 22116 3/4" x DIN20  
 Art. 11282 3/4" x DIN25  
 Art. 17328 1" x DIN25  
 Art. 32541 1" x 1/4" x DIN25



DEUTSCH

ENGLISH

ITALIANO

**Null Druck Regler Inertgas  
1-4bar auf 0-70mbar**

Art. 100600277 Regler  
Art. 10351 Tankstutzen 1 1/4"

Null-Druck Regler für die  
Weinlagerung mit CO2 oder  
Stickstoffüberlagerung.

**Zero Pressure regulator  
1-4bar to 0-70mbar**

Art. 100600277 Regulator  
Art. 10351 Tankfitting 1 1/4"

Zero Pressure controller for  
Nitrogen or CO2 to the barrel at  
NIL pressure.

**Impianto azoto/CO2 senza  
pressione 0-70mbar**

Art. 100600277 Regolatore  
Art. 10351 Raccordo 1 1/4"

Impianto di Azoto/CO2 a  
pressione "0" per lo stoccaggio  
dei vini fermi.



**Doppelnippel  
Nipple  
Nipplo**

Art. 10802 3/8"  
Art. 10803 1/2"  
Art. 10804 3/4"  
Art. 10805 1"  
Art. 10806 1 1/4"  
Art. 22737 1 1/2"  
Art. 22738 2"



**Doppelnippel reduziert  
Reduction nipple  
Nipplo ridotto**

Art. 10807 1/2" x 3/8"  
Art. 10808 3/4" x 1/2"  
Art. 10809 1" x 3/4"  
Art. 10810 1 1/4" x 1"  
Art. 22743 1 1/2" x 1"  
Art. 22744 1 1/2" x 1 1/4"  
Art. 22745 2" x 1 1/2"



**Muffe  
Socket  
Manicotto**

Art. 22825 3/8"  
Art. 22758 1/2"  
Art. 22759 3/4"  
Art. 22760 1"  
Art. 22761 1 1/4"  
Art. 22762 1 1/2"  
Art. 22763 2"  
Art. 22749 3/4" x 1/2"  
Art. 22750 1" x 3/4"



**Reduzierung  
Reducing bush  
Bussola di riduzione**

Art. 22751 3/8" x 1/4"  
Art. 22752 1/2" x 3/8"  
Art. 22753 3/4" x 1/2"  
Art. 22754 1" x 3/4"  
Art. 22755 1 1/4" x 1"  
Art. 22756 1 1/2" x 1 1/4"  
Art. 22757 2" x 1 1/2"



**Schlauchstück gerade  
Straight hose tail  
Portagomma dritto**

Art. 102300053 3/8" x 12  
Art. 102300054 3/8" x 16  
Art. 10796 1/2" x 10  
Art. 102302748 1/2" x 13  
Art. 10797 1/2" x 16  
Art. 102300008 3/4" x 13  
Art. 102300113 3/4" x 16  
Art. 102300088 3/4" x 20  
Art. 102300087 3/4" x 25  
Art. 10798 1" x 20  
Art. 10799 1" x 25  
Art. 10800 1 1/4" x 25  
Art. 10801 1 1/4" x 30



**Holländer gerade  
Hose tail with thread nut  
Portagomma con ghiera**

Art. 10791 3/8" x 12  
Art. 10792 1/2" x 10  
Art. 10793 1/2" x 13  
Art. 10794 1/2" x 16  
Art. 10795 3/4" x 13  
Art. 102300060 3/4" x 16  
Art. 102300059 3/4" x 20  
Art. 102300115 1" x 20  
Art. 102300116 1" x 25  
Art. 102300058 1 1/4" x 25  
Art. 102303756 1 1/4" x 30



**Schlauchstück 90°  
Hose tail 90°  
Portagomma 90°**

Art. 102308301 1/2" x 13  
Art. 102308302 1/2" x 15  
Art. 102308303 1/2" x 20  
Art. 102303750 3/4" x 25  
Art. 102303752 1" x 30



Art. 22729 3/4" x 1/2"  
Art. 22730 1" x 3/4"  
Art. 22731 1 1/4" x 1"  
Art. 22732 1 1/4" x 1 1/4"



**Holländer Knie 90°  
Hose tail 90° with thread nut  
Portagomma 90° con ghiera**

Art. 102309525 3/4" x 16mm  
Art. 102303210 3/4" x 20mm  
Art. 102303757 1" x 25mm  
Art. 102300063 1 1/4" x 25mm  
Art. 102300062 1 1/4" x 30mm



**Literzähler digital frutty  
Lebensmittel 1" weiß**

Art. 35849

- für flüssige Lebensmittel, Wasser, Öle, Diesel, Kerosine, AdBlue, medizinische Produkte und vieles mehr einsetzbar
- max. Druck: 20 bar
- Hitzebeständigkeit: max 80°C
- Durchfluss: 10-120lt/min

**Flowmeter digital frutty food  
1" white**

Art. 35849

- it can be used for liquid food, water, oil, diesel, kerosene, AD blue, medical products and much more
- max pressure: 20bar
- Heat-resistant: up to 80°C
- Flow rate: 10-120lt/min

**Contalitri digitale frutty  
alimentari 1" bianco**

Art. 35849

- per alimenti liquidi, acqua, olio, gasolio, cherosene, AdBlue, prodotti medicali e molto altro
- Pressione massima: 20 bar
- Resistente al calore: fino 80°C
- Portata: 10-120lt/min

**Abfüllpistole Kunststoff**Art. 102100111 3/4" x 19mm  
Art. 38109 mit Literzähler

- lebensmittelecht
- zum Befüllen von Kanistern, Bag in Box und Glasballone
- sehr genau
- justierbar
- leicht zu reinigen

**Filling nozzle plastic**Art. 102100111 3/4" x 19mm  
Art. 38109 with flow meter

- foodgrade
- for filling containers, bag in box and demijohns
- very precise
- adjustable
- easy to clean

**Pistola riempimento plastica**Art. 102100111 3/4" x 19mm  
Art. 38109 con contalitri

- alimentare
- per riempire taniche, bag in box e damigiane
- molto preciso
- regolabile
- facile da pulire

**Literzähler digital Edelstahl  
1 1/4"**

Art. 36912

- für flüssige Lebensmittel
- max. Druck: 60 bar
- Durchfluss: 10-100lt/min

**Flowmeter digital stainless  
steel 1 1/4"**

Art. 36912

- it can be used for liquid food
- max pressure: 60bar
- Flow rate: 10-100lt/min

**Contalitri digitale acciaio inox  
1 1/4"**

Art. 36912

- per alimenti liquidi
- Pressione massima: 60 bar
- Portata: 10-100lt/min

**Luftschlauch Schwimmdeckel  
Replacement bladder for lid  
Camera aria per gall. aria**

Art. 101607965 Ø 35cm  
 Art. 101607972 Ø 38cm  
 Art. 101604817 Ø 40cm  
 Art. 101604819 Ø 43cm  
 Art. 101607966 Ø 45cm  
 Art. 101607968 Ø 48cm  
 Art. 101603842 Ø 50cm  
 Art. 101600004 Ø 55cm  
 Art. 101603843 Ø 60cm  
 Art. 101607967 Ø 65cm  
 Art. 101603565 Ø 70cm  
 Art. 101607969 Ø 75cm  
 Art. 101603566 Ø 80cm  
 Art. 101600055 Ø 82cm  
 Art. 101603572 Ø 85cm  
 Art. 101603567 Ø 90cm  
 Art. 101603844 Ø 95cm  
 Art. 101603568 Ø 100cm  
 Art. 101603845 Ø 105cm

**Luftschlauch Schwimmdeckel  
Replacement bladder for lid  
Camera aria per gall. aria**

Art. 101603569 Ø 110cm  
 Art. 101603570 Ø 115cm  
 Art. 101603563 Ø 120cm  
 Art. 101600011 Ø 125cm  
 Art. 101600009 Ø 130cm  
 Art. 101603846 Ø 135cm  
 Art. 101603571 Ø 140cm  
 Art. 101600005 Ø 145cm  
 Art. 101600006 Ø 150cm  
 Art. 101600049 Ø 155cm  
 Art. 101600014 Ø 160cm  
 Art. 101600050 Ø 165cm  
 Art. 101600041 Ø 170cm  
 Art. 101600042 Ø 175cm  
 Art. 101600015 Ø 180cm  
 Art. 101600044 Ø 185cm  
 Art. 101600043 Ø 190cm  
 Art. 101600016 Ø 200cm  
 Art. 101600051 Ø 210cm

**Pumpe für Luftdeckel  
Pump for floating lid gasket  
Pompa inox per gall. aria**

Art. 101600010

Art. 101600018 Manometer  
Art. 101600045 O-Rings**Verschraubung Edelstahl  
Drain fitting stainless steel  
Piletta inox completa**

Art. 102109611 1/2"  
 Art. 102108900 3/4"  
 Art. 102108902 1"  
 Art. 102108903 1 1/4"  
 Art. 102108905 1 1/2"  
 Art. 102108908 2"



DEUTSCH

ENGLISH

ITALIANO

**Lebensmittelfett 425ml**  
**Fat for food machines**  
**Cartuccia grasso alimentare**

Art. 21539 425ml



**Silikonspray food machines**  
**Food machines silicone spray**  
**Silicon spray food machines**

Art. 34141



**Eimer Edelstahl mit Literskala**  
**Bucket ss with interior scale**  
**Secchio inox graduato**

Art. 071300020 10l Ø300 x H265  
 Art. 071300021 12l Ø310 x H285  
 Art. 071300022 15l Ø325 x H325



**Deckel für Edelstahlleimer**  
**Lid for Bucket in s. steel**  
**Coperchio per secchio inox**

Art. 071300047 10lt  
 Art. 071300048 12lt  
 Art. 071300049 15lt



**Trichter Edelstahl**  
**Funnel in stainless steel**  
**Imbuto in inox**

Art. 32512 Ø 90 x H 90mm  
 Art. 070706400 Ø120 x H120mm  
 Art. 070706396 Ø200 x H200mm  
 Art. 070706397 Ø250 x H250mm



**Marmelade Trichter Edelstahl**  
**Jam filling Funnel in s. steel**  
**Imbuto marmellate inox**

Art. 20665 Ø150/55mm x H75mm



**Schaufel Edelstahl**  
**Scoop stainless steel**  
**Sessola inox**

Art. 27582 150mm  
 Art. 071304394 235mm



**Messhafen Edelstahl**  
**Measuring jug s. steel**  
**Caraffa graduata inox**

Art. 071304402 500ml  
 Art. 27581 1000ml  
 Art. 071304401 1500ml

- mit Skala und Schnabel
- with spout and scale
- con becco e scala litro



**Edelstahl Tisch**

Art. 21446 700x1800xH91

**Table in stainless steel**

Art. 21446 700x1800xH91

**Tavolo inox**

Art. 21446 700x1800xH91

**Edelstahl Tisch auf Rädern**

Art. 14206 700x 800xH91  
 Art. 10743 700x1800xH91

**Table in SS on casters**

Art. 14206 700x 800xH91  
 Art. 10743 700x1800xH91

**Tavolo inox su ruote**

Art. 14206 700x 800xH91  
 Art. 10743 700x1800xH91



**Luftdeckel komplett**

Art. 14638 Ø380  
 Art. 100600001 Ø437 65/100lt  
 Art. 14639 Ø480  
 Art. 14640 Ø520  
 Art. 100609947 Ø595 230/330lt  
 Art. 14641 Ø610  
 Art. 100607222 Ø735 530/640lt  
 Art. 100601382 Ø915 800/1000lt  
 Art. 31895 Ø970

**Floating lid complete**

Art. 14638 Ø380  
 Art. 100600001 Ø437 65/100lt  
 Art. 14639 Ø480  
 Art. 14640 Ø520  
 Art. 100609947 Ø595 230/330lt  
 Art. 14641 Ø610  
 Art. 100607222 Ø735 530/640lt  
 Art. 100601382 Ø915 800/1000lt  
 Art. 31895 Ø970

**Galleggiante aria completo**

Art. 14638 Ø380  
 Art. 100600001 Ø437 65/100lt  
 Art. 14639 Ø480  
 Art. 14640 Ø520  
 Art. 100609947 Ø595 230/330lt  
 Art. 14641 Ø610  
 Art. 100607222 Ø735 530/640lt  
 Art. 100601382 Ø915 800/1000lt  
 Art. 31895 Ø970



# MESSGERÄTE MEASURING DEVICES MISURATORI

Refraktometer  
Qualitätskontrolle  
Thermo- pH-Meter  
Aerometer  
Weinheber

Refractometers  
Quality control  
Temperature- pH-meters  
Aerometer  
Wine thief

Rifrattometri  
Controllo qualità  
Termo- pH-metro  
Aerometri  
Alzavino

## Refraktometer frutty ATC

Art. 26716 LED  
Art. 100900016

- Skala Brix: 0 - 44%
  - Skala Oechsle: 0 - 190°
  - Skala KMW (Babo): 0 - 38°
- Zur Zuckerbestimmung für Obst, Trauben, Most, Getränke u.s.w. Mit einer automatischen Temperaturkorrektur ausgerüstet (ATC).

## Refractometer frutty ATC

Art. 26716 LED  
Art. 100900016

- Scale Brix: 0 - 44%
  - Scale Oechsle: 0 - 190°
  - Scale KMW (Babo): 0 - 38°
- For measuring the amount of sugar of fruits, grapes, must, beverages etc. Equipped with an automatic temperature correction (ATC).

## Rifrattometro frutty ATC

Art. 26716 LED  
Art. 100900016

- Scala Brix: 0 - 44%
  - Scala Oechsle: 0 - 190°
  - Scala KMW (Babo): 0 - 38°
- Per l'indicazione della concentrazione di zuccheri presenti nella frutta, uva, ecc. Dotati di una correzione automatica della temperatura.



## Refraktometer frutty ATC Honig

Art. 100900054

- Skala Brix: 58 - 90%
  - Wasseranteil: 12-27%
  - Baumè: 38-43°
- Zur Zuckerbestimmung für Honig. Mit einer automatischen Temperaturkorrektur ausgerüstet (ATC).

## Refractometer frutty ATC honey

Art. 100900054

- Scale Brix: 58 - 90%
  - Water content: 12-27%
  - Baumè: 38-43°
- For measuring the amount of sugar in honey. Equipped with an automatic temperature correction (ATC).

## Rifrattometro frutty ATC miele

Art. 100900054

- Scala Brix: 58 - 90%
  - Acqua: 12-27%
  - Baumè: 38-43°
- Per l'indicazione della concentrazione di zuccheri presenti nel miele. Sono dotati di una correzione automatica della temperatura (ATC).



## Refraktometer frutty ATC Marmelade

Art. 100900096

- Skala Brix: 45 - 82%
- Zur Zuckerbestimmung für Marmelade und Sirup. Mit einer automatischen Temperaturkorrektur ausgerüstet (ATC).

## Refractometer frutty ATC jam

Art. 100900096

- Scale Brix: 45 - 82%
- For measuring the amount of sugar in jam and syrup. Equipped with an automatic temperature correction (ATC).

## Rifrattometro frutty ATC marmellata

Art. 100900096

- Scala Brix: 45 - 82%
- Per l'indicazione della concentrazione di zuccheri presenti nella marmellata e sciroppo. Sono dotati di una correzione automatica della temperatura (ATC).



## Refraktometer frutty ATC Import

Art. 100900117

- Skala Brix: 0 - 32%
  - Skala Oechsle: 0 - 140°
  - Skala KMW (Babo): 0 - 27°
- Zur Zuckerbestimmung für Obst, Trauben, Most, Getränke u.s.w. Mit einer automatischen Temperaturkorrektur ausgerüstet (ATC).

## Refractometer frutty ATC Import

Art. 100900117

- Scale Brix: 0 - 32%
  - Scale Oechsle: 0 - 140°
  - Scale KMW (Babo): 0 - 27°
- For measuring the amount of sugar of fruits, grapes, must, beverages etc. Equipped with an automatic temperature correction (ATC).

## Rifrattometro frutty ATC Import

Art. 100900117

- Scala Brix: 0 - 32%
  - Scala Oechsle: 0 - 140°
  - Scala KMW (Babo): 0 - 27°
- Per l'indicazione della concentrazione di zuccheri presenti nella frutta, uva, ecc. Dotati di una correzione automatica della temperatura.



## DEUTSCH

## ENGLISH

## ITALIANO

**Refraktometer Atago Brix/Acid****Refractometer Atago Brix/Acid****Rifrattometro Atago Brix/Acid**

Art. 35117

Art. 35117

Art. 35117

Messbereiche: 0-60% Brix  
0,1-4% Säure  
10-40°CRange: 0-60% Brix  
0,1-4% Acid  
10-40°CCampo di misura: 0-60% Brix  
0,1-4% Acido  
10-40°CUnterteilungen: 0,1% Brix  
0,01% Säure  
0,1°CResolution: 0,1% Brix  
0,01% Acid  
0,1°CGraduazione: 0,1% Brix  
0,01% Acido  
0,1°CGenauigkeit: +/- 0,2% Brix  
+/- 0,1% Säure  
+/- 1°CAccuracy: +/- 0,2% Brix  
+/- 0,1% Acid  
+/- 1°CPrecisione: +/- 0,2% Brix  
+/- 0,1% Acido  
+/- 1°C**Refraktometer Atago PAL****Refractometer Atago PAL****Rifrattometro Atago PAL**

Art. 35115

Oe/Brix

Art. 35115

Oe/Brix

Art. 35115

Oe/Brix

Messbereiche: bis 240° Oe  
bis 53% BrixRange: up to 240° Oe  
up to 53% BrixCampo di misura: fino a 240° Oe  
fino a 53% BrixUnterteilungen: 1° Oe  
0,2% BrixResolution: 1° Oe  
0,2% BrixGraduazione: 1° Oe  
0,2% Brix

Genauigkeit: +/- 0,2% Brix

Accuracy: +/- 0,2% Brix

Precisione: +/- 0,2% Brix

**Refraktometer Atago PAL****Refractometer Atago PAL****Rifrattometro Atago PAL**

Art. 35114

KMW/BABO

Art. 35114

KMW/BABO

Art. 35114

KMW/BABO

Messbereiche: bis 40° KMW/  
BABORange: up to 40°  
KMW/BABOCampo di misura: fino a 40°  
KMW/BABO

Unterteilungen: 0,1°

Resolution: 0,1°

Graduazione: 0,1°

Genauigkeit: +/- 0,2°

Accuracy: +/- 0,2°

Precisione: +/- 0,2°

**Refraktometer digital Brix****Refractometer digital Brix****Rifrattometro digitale Brix**

Art. 19871

Art. 19871

Art. 19871

Skala Brix: 0-85%

Scale Brix: 0-85%

Scala Brix: 0-85%

Genauigkeit: +/- 0,2%

Accuracy: +/- 0,2%

Precisione: +/- 0,2%

Sekundenschnelle, präzise  
MessergebnisseQuick and easy to use, exact  
resultsRisultati veloci, accurati e  
ripetibili**Reifekoffer Set Apfel****Maturation test set apple****Test maturazione qualità mela**

Art. 100900041

Art. 100900041

Art. 100900041

Enthält:

- Refraktometer (Zuckerbestimmung)
- Penetrometer (Bestimmung der Festigkeit des Fruchtfleisches)
- Jodlösung (Stärketest)
- Apfelmaße aus Kunststoff
- Messer zum Teilen der Früchte

Contains:

- Refractometer (for measuring sugar)
- Penetrometer (for measuring fruit firmness)
- Iodine solution (starch test)
- Apple rings
- knife

Contiene:

- Refrattometro (contenuto zuccherino)
- Penetrometro (controllo della durezza della frutta)
- Soluzione ioduro (amido della frutta)
- Misurini per frutta
- Coltellino per tagliare



**Penetrometer frutty FT Apfel/  
Birne**

Art. 38055

- zur Bestimmung der Fruchtfleischfestigkeit
- arbeitet mit einer max. Messtoleranz von +/- 1% bis 2000gr und +/- 2% über 2000gr
- Messbereich: bis 12kg
- Unterteilung: 100gr
- mit Stempel 8 und 11,3mm

**Penetrometer frutty FT apple/  
pear**

Art. 38055

- to the regulation of the flesh firmnes
- works with max. measuring tolerance from +/-1% to 2000gr and +/-2% more than 2000gr
- Range: up to 12kg
- Resolution: 100gr
- with stamp 8 and 11,3mm

**Penetmetro frutty FT Mela/  
pera**

Art. 38055

- per misurare la consistenza della polpa
- lavora con una tolleranza di misurazione massima da +/-1% fino a 2000gr e +/-2% da 2000gr
- Campo di misura: fino a 12kg
- Graduazione: 100gr
- con timbro 8 e 11,3mm

**Penetrometer FT 327 Apfel/  
Birne**

Art. 040306429

- zur Bestimmung der Fruchtfleischfestigkeit
- arbeitet mit einer max. Messtoleranz von +/- 1% bis 2000gr und +/- 2% über 2000gr
- Messbereich: bis 13kg
- Unterteilung: 100gr
- mit Stempel 8 und 11,3mm

**Penetrometer FT 327 apple/  
pear**

Art. 040306429

- to the regulation of the flesh firmnes
- works with max. measuring tolerance from +/-1% to 2000gr and +/-2% more than 2000gr
- Range: up to 13kg
- Resolution: 100gr
- with stamp 8 and 11,3mm

**Penetmetro FT 327 Mela/  
pera**

Art. 040306429

- per misurare la consistenza della polpa
- lavora con una tolleranza di misurazione massima da +/-1% fino a 2000gr e +/-2% da 2000gr
- Campo di misura: fino a 13kg
- Graduazione: 100gr
- con timbro 8 e 11,3mm

**Penetrometer FT 011  
Erdbeeren**

Art. 22847

- zur Bestimmung der Fruchtfleischfestigkeit
- arbeitet mit einer max. Messtoleranz von +/- 1% bis 2000gr und +/- 2% über 2000gr
- Messbereich: bis 5kg
- Unterteilung: 50gr

**Penetrometer FT 011  
Strawberries**

Art. 22847

- to the regulation of the flesh firmness
- works with max. measuring tolerance from +/-1% to 2000gr and +/-2% more than 2000gr
- Range: up to 5kg
- Resolution: 50gr

**Penetmetro FT 011 Fragole**

Art. 22847

- per misurare la consistenza della polpa
- lavora con una tolleranza di misurazione massima da +/-1% fino a 2000gr e +/-2% da 2000gr.
- Campo di misura: fino a 5kg
- Graduazione: 50gr

**Penetrometer Set 5 Stempel**

Art. 22800

für Art. 22847

- 1mm
- 1,5mm
- 2mm
- 2,5mm
- 3mm

**Penetrometer Set 5 punch**

Art. 22800

for Art. 22847

- 1mm
- 1,5mm
- 2mm
- 2,5mm
- 3mm

**Penetmetro Set 5 puntali**

Art. 22800

per Art. 22847

- 1mm
- 1,5mm
- 2mm
- 2,5mm
- 3mm

**Apfelmaß Kunststoff**

Art. 040300021	55mm
Art. 040300007	60mm
Art. 040300008	65mm
Art. 040300009	70mm
Art. 040300010	75mm
Art. 040300011	80mm
Art. 040300022	85mm
Art. 040300023	90mm
Art. 040300024	95mm
Art. 040300025	100mm

**Apple ring plastic**

Art. 040300021	55mm
Art. 040300007	60mm
Art. 040300008	65mm
Art. 040300009	70mm
Art. 040300010	75mm
Art. 040300011	80mm
Art. 040300022	85mm
Art. 040300023	90mm
Art. 040300024	95mm
Art. 040300025	100mm

**Calibro frutta plastica**

Art. 040300021	55mm
Art. 040300007	60mm
Art. 040300008	65mm
Art. 040300009	70mm
Art. 040300010	75mm
Art. 040300011	80mm
Art. 040300022	85mm
Art. 040300023	90mm
Art. 040300024	95mm
Art. 040300025	100mm

**Apfelmaß Halter Kunststoff  
Apple ring holder  
Porta calibre frutta**

Art. 26921

- für Kisten und Boxen
- for bins and boxes
- per casse e cassoni

**Apfelmaß Kunststoff Serie  
Apple ring plastic series  
Calibro frutta plastica serie**

Art. 040300090 45-100mm

- 12 teilig
- series with 12 rings
- serie da 12



DEUTSCH

**HI Checker 1pH**

Art. 10434

- Skala: 0.00-14.00 pH
- Auflösung: 0,01 pH
- Genauigkeit: ± 0,2 pH
- Justierung: Manuell

Mit Kalibrierlösung pH4 und pH7 und Konservierungslösung für die Sonde

Art. 062002469 pH4+ph7 5St

ENGLISH

**HI Checker 1pH**

Art. 10434

- Range: 0.00-14.00 pH
- Resolution: 0,01 pH
- Accuracy: ± 0,2 pH
- Calibration: manual

With calibrating solution pH4 and pH7 and preservation solution for the electrode  
Art. 062002469 pH4+ph7 5pcs

ITALIANO

**HI Checker 1pH**

Art. 10434

- Scala: 0.00-14.00 pH
- Risoluzione: 0,01 pH
- Precisione: ± 0,2 pH
- Taratura: manuale

Con soluzione di calibrazione pH4 e pH7 e soluzione di conservazione per la sonda  
Art. 062002469 pH4+ph7 5pz



**HI Checktemp C**

Art. 062007587

Einstichthermometer mit Edelstahlsonde

- Skala: -50,0° bis +150,0°C
- Reaktionszeit: max. 20 Sek
- Sicherheit: ohne Quecksilber
- Sonde: Edelstahl 105x3mm

**HI Checktemp C**

Art. 062007587

Pocket thermometer with stainless steel penetration probe.

- Range: -50 to +150°C
- Reaction time: max. 20 seconds
- Security: without mercury
- Probe: stainless steel 105x3mm

**HI Checktemp C**

Art. 062007587

Termometro elettronico con sonda per penetrazione.

- Scala: -50,0° fino a +150,0°C
- Tempo di reazione: max. 20 sec
- Sicurezza: senza amianto
- Sonda: Inox 105x3mm



**HI Checktemp 1**

Art. 062008541

Einstichthermometer mit 1 Meter Kabel und Edelstahlsonde.

- Skala: -50,0° bis +150,0°C
- Reaktionszeit: max. 20 Sek
- Sicherheit: ohne Quecksilber
- Sonde: Edelstahl 160x3mm + 1 Meter Kabel

**HI Checktemp 1**

Art. 062008541

Pocket thermometer with stainless steel penetration probe and a one meter cable.

- Range: -50 to +150°C
- Reaction time: max. 20 seconds
- Security: without mercury
- Probe: stainless steel 160x3mm with 1m cable

**HI Checktemp 1**

Art. 062008541

Termometro con sonda per penetrazione e cavo di un metro.

- Scala: -50,0° fino a +150,0°C
- Tempo di reazione: max. 20 sec
- Sicurezza: senza amianto
- Sonda: Inox 160x3mm + 1m cavo



**Thermometer Saft/Käse HG free**

Art. 062009180

Thermometer für Saft oder Käse mit einer Skala von -10° bis +120°C. Kunststoffkorb mit Glaszylinder.

**Thermometer juice/cheese HG free**

Art. 062009180

Glass thermometer for juice or cheese -10+120°C. With plastic basket.

**Termometro succo/formaggio HG free**

Art. 062009180

Termometro per succo o formaggio son scala da -10° a +120°C. In vetro con gabbia in polipropilene.



**Acidometer Set**

Art. 100900089

Acidometer Set zur Gesamtsäurebestimmung in Saft und Wein.

Inhalt: 1 Säuremesszylinder (Acidometer), Blaulauge 250ml, Lackmuspapier.

**Acidometer Set**

Art. 100900089

Acid test kit to determine the acidity level of juice or wine. Includes: a test tube, sodium hydroxide 250ml and pH control papers.

**Acidotest**

Art. 100900089

Acidotest per misurare l'acidità totale di succo o vino.

Contiene: Cilindro graduato, soluzione di NaOH (idrossido di sodio) 250ml, test strisce di carta alcalino acido.



**Jodlösung frei SO2 Wein**

Art. 100900109 100ml

Jodlösung zur Bestimmung des freien Schwefeldioxid (SO2) im Wein oder Most.

**Iodine solution for testing SO2**

Art. 100900109 100ml

Iodine solution for free SO2 measurement in wine.

**Soluzione Iodio SO2 libera**

Art. 100900109 100ml

Soluzione iodio per determinare l'anidride solforosa libera (SO2) nel vino o nel mosto.



**Mostspindel Oechsle**

Art. 100901443 + Thermometer

Mostspindel/Aräometer oder Hydrometer zur Bestimmung des Mostgewichtes (Zuckergehaltes im Most). Skala Oechsle von 0 bis 130°Oe.

**Hydrometer Oechsle**

Art. 100901443 + thermometer

Hydrometer with scale Oechsle 0 - 130°Oe for measuring the amount of sugar of must.

**Mostimetro Oechsle**

Art. 100901443 + termometro

Mostimetro con scala Oechsle 0- 130°Oe per l'indicazione della concentrazione di zuccheri presenti nel mosto.

**Mostspindel KMW/BABO**

Art. 100901437

Mostspindel/Aräometer oder Hydrometer zur Bestimmung des Mostgewichtes (Zuckergehaltes im Most). Mit Thermometer und Skala KMW (Babo) von 0 bis 36°.

**Hydrometer KMW/BABO**

Art. 100901437

Hydrometer with thermometer and scale KMW (Babo) 0- 36° for measuring the amount of sugar of must.

**Mostimetro KMW/BABO**

Art. 100901437

Mostimetro con termometro e scala KMW (Babo) 0- 36° per l'indicazione della concentrazione di zuccheri presenti nel mosto.

**Salzspindel Käse  
Hydrometer salt  
Densimetro salamoia**

Art. 100900088 Baume´ 1/1

- spezifisches Gewicht
- specific gravity
- peso specifico

**Vinometer Bernadot  
Vinometer Bernadot  
Vinometro Bernadot**

Art. 100903524 0-25°

**Alkoholspindel**

Art. 100901438 0-100%  
Art. 100904823 0-85%  
Art. 100900124 35-45% 0,1°  
Art. 100900090 40-50% 0,1°

Alkoholspindel/Aräometer oder Hydrometer zur Bestimmung des Alkoholgehaltes. Mit Thermometer

**Hydrometer**

Art. 100901438 0-100%  
Art. 100904823 0-85%  
Art. 100900124 35-45% 0,1°  
Art. 100900090 40-50% 0,1°

Alcoholmeter/Hydrometer with thermometer for measuring the the alcohol percentage.

**Alcolometro**

Art. 100901438 0-100%  
Art. 100904823 0-85%  
Art. 100900124 35-45% 0,1°  
Art. 100900090 40-50% 0,1°

Alcolometro con termometro per l'indicazione della percentuale di alcol del distillato.

**Ebulliometer**

Art. 39182

Zur Bestimmung des Alkoholgehalts in trockenen Weinen, Apfelwein und Bier.

- Messbereich: 0-17% vol.
- Zuverlässigkeit: ± 0.20% vol.
- Thermometer-Einteilung: 0.1 °C / disc: 0.1% vol.
- Genauigkeit: 0.2°C

**Ebulliometer**

Art. 39182

To determine the degree of alcohol in dry wines, cider and beer.

- Range: 0-17% vol.
- Uncertainty: ± 0.20% vol.
- Thermometer division: 0.1 °C / disc: 0.1% vol.
- Thermometer accuracy: 0.2°C

**Ebullimetro**

Art. 39182

Per determinare il grado di alcol in vini secchi, sidro e birra.

- Campo di misura: 0-17% vol.
- Incertezza: ± 0.20% vol.
- Divisione del termometro: 0.1 °C / disc: 0.1% vol.
- Precisione: 0.2°C

**Standzylinder Glas  
Glass cylinder  
Cilindro vetro**

Art. 100901467 400x36mm

**Messzylinder Glas  
Measuring cylinder glass  
Cilindro graduato**

Art. 100909548 100ml 240x31,3  
Art. 100909547 250ml 320x41  
Art. 100909544 500ml 380x53,2  
Art. 100909545 1000ml 465x67



DEUTSCH

**Alkoholspindel in Holzkasette**

Art. 100908659

Alkoholspindel Skala 30-80% mit Thermometer und Glaszylinder verpackt in einer Holzkasette 245x80mm.

ENGLISH

**Alcoholmeter in wooden box**

Art. 100908659

Alcoholmeter scale 30-80% with thermometer and glass cylinder in wooden box 245x80mm.

ITALIANO

**Alcolometro in cofanetto**

Art. 100908659

Alcolometro scala 30-80% con termometro e cilindro in vetro in cofanetto in legno 245x80mm.



**Weinheber Glas Traube**

Art. 101400037 100ml  
Art. 101400034 250ml  
Art. 101400036 500ml

Unsere Weinheber sind aus Laborglas hergestellt und in handwerklicher Tradition in Holzformen geblasen - mit Verzierungen.

**Glass sample taker grapes**

Art. 101400037 100ml  
Art. 101400034 250ml  
Art. 101400036 500ml

Our wine lifters are made of laboratory glassware and blown into wooden forms in traditional craftsmanship - with ornaments.

**Alzavino vetro motivo uva**

Art. 101400037 100ml  
Art. 101400034 250ml  
Art. 101400036 500ml

I nostri alzavino di vetro da laboratorio sono manufatti in forme di legno, secondo le vecchie tradizioni dei soffiatori del vetro.



**Weinheber Glas**

Art. 101400033 100ml

Unsere Weinheber sind aus Laborglas hergestellt und in handwerklicher Tradition in Holzformen geblasen - ohne Verzierungen.

**Glass sample taker**

Art. 101400033 100ml

Our wine lifters are made of laboratory glassware and blown into wooden forms in traditional craftsmanship - without ornaments.

**Alzavino vetro**

Art. 101400033 100ml

I nostri alzavino di vetro da laboratorio sono manufatti in forme di legno, secondo le vecchie tradizioni dei soffiatori del vetro.



**Weinheber Glas Traube+Ventil**

Art. 101400038 250ml  
Art. 101400039 500ml  
Art. 101400040 1000ml

Einfach einsaugen, vom Fass rausziehen und leicht auf dem Boden des Glases andrücken. Das Spezial-Einwegeventil wird geöffnet. Durch Hochheben wird das Ventil geschlossen.

**Glass sample taker grapes+valve**

Art. 101400038 250ml  
Art. 101400039 500ml  
Art. 101400040 1000ml

Simply suck it in, pull it out of the barrel and press it gently on the bottom of the glass. The special one-way valve is opened. By lifting the one-way valve is closed again.

**Alzavino vetro motivo uva+valvola**

Art. 101400038 250ml  
Art. 101400039 500ml  
Art. 101400040 1000ml

Aspirare il vino, tirare fuori e appoggiarlo leggermente sul fondo del bicchiere. La speciale valvola monodirezionale si apre leggermente. Alzando la valvola si richiude.



**Weinheber Glas Barrique lang  
Wine sample taker barrique long  
Alzavino vetro barrique lungo**

Art. 19541 200ml 75cm



**Weinheber Glas Barrique  
Wine sample taker barrique  
Alzavino vetro barrique**

Art. 101400049 70ml 35cm



**Afrometer**

Art. 32913 für Bier  
Art. 32914 für Wein

Um den Kohlendioxiddruck in der Flasche zu messen.

**Aphrometer**

Art. 32913 for beer  
Art. 32914 for wine

To measure the CO<sup>2</sup> pressure in the bottle.

**Afrometro**

Art. 32913 per birra  
Art. 32914 per vino

Per misurare la pressione di gas nella bottiglia.



# ERNTE HARVEST RACCOLTA

Pflückboxen  
Leitern & Staffeleien  
Insekten- & Vogelschutz  
Weinlese  
Erntezubehör

Picking buckets  
Tripod ladders  
Insect and bird protection  
Grape harvest  
Harvest accessories

Box raccolta  
Scale trepiedi  
Anti insetti e uccelli  
Vendemmia  
Accessori raccolta

## Pflückbox frutty Alu eloxiert

Art. 050300001 groß 16kg  
Art. 050300002 klein 10kg

- extrem leicht aus eloxiertem Aluminium
- PVC-freier Sack
- gefütterte Innenwand
- zwei breite Gurte verringern den Druck auf die Schultern
- solide dauerhafte Konstruktion

## Picking bucket frutty alu anodized

Art. 050300001 large 16kg  
Art. 050300002 small 10kg

- very light, made of anodized aluminium
- PVC-free bag - food safe
- special lining
- two wide straps - comfortable
- excellent materials, long life

## Box raccolta frutty alu anodizzato

Art. 050300001 grande 16kg  
Art. 050300002 piccolo 10kg

- molto leggero, di alluminio anodizzato
- sacco privo di PVC
- imbottitura interna
- spallacci larghi - meno dolore alle spalle
- costruzione solida e duratura



## Pflückkiste frutty Alu

Art. 050300004

- Pflückkiste frutty mit Gummizug.
- extrem leicht (aus Aluminium)
  - solide dauerhafte Konstruktion
  - Ersatzteile/Zubehör erhältlich

## Picking box frutty alu

Art. 050300004

- Picking box frutty with elastic cord.
- very light, made of aluminium
  - excellent materials guarantee a long life
  - spare parts and accessories available

## Cassetta raccolta frutty alu

Art. 050300004

- Cassetta raccolta frutty con corda elastica.
- molto leggero, costruito in lega di alluminio
  - costruzione solida e duratura
  - ricambi ed accessori disponibili



## Pflückkiste frutty Alu doppelt

Art. 25163

- Pflückkiste frutty mit doppelter Bodenklappe und extra langem Sack.
- mit Verschlusshaken
  - extrem leicht (aus Aluminium)
  - solide dauerhafte Konstruktion
  - Ersatzteile/Zubehör erhältlich

## Picking box frutty alu with two flaps

Art. 25163

- Picking box frutty with two flaps and extra long bag.
- with hook for closing
  - very light, made of aluminium
  - excellent materials guarantee a long life
  - spare parts and accessories available

## Cassetta raccolta frutty alu doppia

Art. 25163

- Cassetta raccolta frutty con fondo a due ante e sacco extra lungo.
- con ganci chiusura
  - molto leggero (di alluminio)
  - costruzione solida e duratura
  - ricambi ed accessori disponibili



## Ersatzteile Pflückbox

Art. 050300008 Gummizug  
Art. 050300009 Gurten komplett  
Art. 050300121 Gurt comfort  
Art. 050300036 Rückenschutz

## Spare parts Picking bucket

Art. 050300008 Elastic band  
Art. 050300009 Belts complete  
Art. 050300121 Belts comfort  
Art. 050300036 Back protection

## Ricambi Box raccolta

Art. 050300008 Elastico  
Art. 050300009 Cinghie  
Art. 050300121 Cinghia comfort  
Art. 050300036 Salvaschiena

## Ersatzteile Pflückkiste

Art. 17329 Hakenset (groß)  
Art. 050300029 Hakenset (klein)  
Art. 050300128 Sack

## Spare parts Picking box

Art. 17329 Hook set (large)  
Art. 050300029 Hook set (small)  
Art. 050300128 Bag

## Ricambi Cassetta raccolta

Art. 17329 Ganci (grande)  
Art. 050300029 Ganci (piccolo)  
Art. 050300128 Sacco



DEUTSCH

**Pflückbox frutty Kleinobst & Gemüse**

Art. 16817 9lt

Die Pflückbox ist ideal um kleine und mittelgroße Früchte, wie z.B. Aprikosen, Pflaumen, Trauben, Feigen, Kiwi, Kirschen, Erbsen, Bohnen, aber auch jegliches andere Obst oder Gemüse zu ernten.

Sie wird mithilfe eines Gürtels enganliegend am Körper befestigt. Das erlaubt das uneingeschränkte Arbeiten mit beiden Händen.

Wenn die Pflückbox voll ist, kann sie vom Gürtel abgenommen, ausgeleert und dann gleich wieder eingehängt werden, um die Arbeit fortzuführen.

ENGLISH

**Picking bucket frutty fruits & vegetables**

Art. 16817 9lt

The picking box is ideal for picking small and medium sized fruits, such as apricots, plums, grapes, figs, kiwi, cherries, peas, beans, as well as any other fruit or vegetables.

It is tightly fastened to the body with a belt. This allows the unrestricted working with both hands.

When the picking box is full, it can be removed from the belt, emptied and then immediately reattached to continue the work.

ITALIANO

**Box raccolta frutty piccoli frutti & verdure**

Art. 16817 9lt

È ideale per raccogliere frutta di piccoli e medie dimensioni, come albicocche, prugne, uva, fichi, kiwi, ciliegie, piselli, fagioli, ma si rivela utile anche per ogni altro genere di frutta e verdura.

Viene agganciato ad un fianco del corpo tramite un'apposita cintura e permette di operare con entrambe le mani.

Quando è pieno, può essere sganciato dal supporto, svuotato e subito riagganciato per continuare il raccolto.



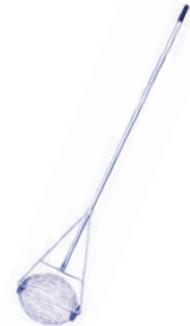
**Schulterschutz Klett  
Shoulder protection  
Cuscinetti proteggi spalla**

Art. 050305013



**Apfelauflesegerät mit Stiel  
Apple Roll-Pick up with handle  
Raccogliatore mele con manico**

Art. 18021 100/300kg/h



**Frubox Pflückkiste**

Art. 050303327

Pflückkiste aus Kunststoff mit aufklappbarem Boden.

**Frubox Picking box**

Art. 050303327

Picking box made of plastic with flap.

**Frubox Cassetta raccolta**

Art. 050303327

Cassetta raccolta in plastica con fondo apribile.



**Ers Boden Frubox  
Replacement ground  
Fondo ricambio**

Art. 050303328



**Ers Sack PVC/Stoff Frubox  
Replacement sack PVC/fabric  
Sacco ricambio PVC/tessuto**

Art. 050303329



**Ers Gummi kurz  
Replacement rubber short  
Gomma ricambio corta**

Art. 050303331



**Metallhaken einfach Frubox  
Hook  
Gancio singolo**

Art. 050307917



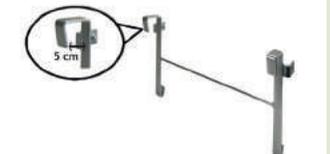
**Metallhaken doppelt Zn Frubox  
Double hook galvanized  
Gancio doppio zincato**

Art. 050300130



**Metallhaken doppelt breit Zn  
Double hook wide galvanized  
Gancio doppio largo zincato**

Art. 28485



**Leiter Alu frutty**

Art. 31266 5 - H145cm B80cm  
 Art. 31267 7 - H200cm B100cm  
 Art. 31268 9 - H260cm B126cm  
 Art. 31269 11 - H310cm B126cm  
 Art. 31270 13 - H370cm B150cm  
 Art. 34103 15 - H430cm B150cm

Obstbaumleiter frutty aus Aluminium mit höhenverstellbarer Stütze für Ernte- oder Schneidarbeiten.

- ein höhenverstellbarer Fuß für bessere Standfestigkeit auf unebenem oder abschüssigem Untergrund
- breite, rutschfeste Trittstufen ermöglichen einen komfortablen, schmerzfreien Stand - auch nach längerem Gebrauch
- alle Füße und Stufen geben Sicherheit und sind komfortabel
- obere Schiene zum Halten beim Arbeiten mit einer Hand oder zum Anlehnen beim Arbeiten mit beiden Händen
- breite Füße, die weichen Untergrund "greifen" und ein Verrutschen verhindern
- durch die 3 Füße werden Wackeln und Kippen vermieden
- geeignet für den Zugang in enge Räume
- sehr leicht und bequem zu transportieren und lagern
- TÜV-geprüft nach EN 131 und DLGS 81/2008
- Gewicht max. 150 kg

**Orchard ladder alu frutty**

Art. 31266 5-H145cm W80cm  
 Art. 31267 7-H200cm W100cm  
 Art. 31268 9-H260cm W126cm  
 Art. 31269 11-H310cm W126cm  
 Art. 31270 13-H370cm W150cm  
 Art. 34103 15-H430cm W150cm

These light, stable, aluminium tripod ladder frutty with height-adjustable leg is suitable for all types of orchard work, for example pruning or harvest.

- one height-adjustable leg for stable steps on uneven or sloping ground
- all tripods and steps give security and are comfortable
- top rail to hold when working with one hand; or to lean when working with both hands
- wide feet that „grab“ soft ground and to prevent slipping
- because of the 3 legs wobbling and tipping are avoided
- suitable for access in tight spaces
- easy transport and storage because of the low weight
- TÜV-tested according to EN 131 and DLGS 81/2008
- max. weight: 150kg

**Scala alu frutty**

Art. 31266 5-H145cm L80cm  
 Art. 31267 7-H200cm L100cm  
 Art. 31268 9-H260cm L126cm  
 Art. 31269 11-H310cm L126cm  
 Art. 31270 13-H370cm L150cm  
 Art. 34103 15-H430cm L150cm

Scala frutty di alluminio per l'agricoltura con piede regolabile per la manutenzione di piante o la raccolta frutta.

- un piede regolabile in altezza per gradini stabili
- tutti i piedi e gradini larghi e antiscivoli offrono sicurezza e sono confortevoli
- gradino superiore da tenere quando si lavora con una mano, o da appoggiarsi lavorando con due mani
- piedini ampi che „afferrano“ il terreno morbido e impediscono lo slittamento
- stabile grazie ai 3 piedi
- adatto per l'accesso in spazi ristretti
- molto leggero, facile da trasportare/ immagazzinare
- testato TÜV secondo EN 131 e DLGS 81/2008
- peso carico max. 150 kg

**Staffelei Eisen**

Art. 050301161 5 - H150cm  
 Art. 36336 6 - H175cm  
 Art. 050301162 7 - H200cm  
 Art. 31333 8 - H225cm  
 Art. 050301170 9 - H250cm  
 Art. 050301173 11 - H300cm

**Stepladder**

Art. 050301161 5 - H150cm  
 Art. 36336 6 - H175cm  
 Art. 050301162 7 - H200cm  
 Art. 31333 8 - H225cm  
 Art. 050301170 9 - H250cm  
 Art. 050301173 11 - H300cm

**Scala trepiedi**

Art. 050301161 5 - H150cm  
 Art. 36336 6 - H175cm  
 Art. 050301162 7 - H200cm  
 Art. 31333 8 - H225cm  
 Art. 050301170 9 - H250cm  
 Art. 050301173 11 - H300cm

**Supernet IMF Vögel/Hagel grün**

Art. 050500051 1,0x250m  
 Art. 050500075 1,5x250m  
 Art. 050500076 2,0x250m  
 Art. 24895 3,0x100m  
 Art. 24896 4,0x100m  
 Art. 24897 6,0x100m

UV-stabilisiertes, gewobenes Mehrwegnetz, bietet Schutz gegen Vogelfraß und Hagel

**Supernet IMF birds/hail green**

Art. 050500051 1,0x250m  
 Art. 050500075 1,5x250m  
 Art. 050500076 2,0x250m  
 Art. 24895 3,0x100m  
 Art. 24896 4,0x100m  
 Art. 24897 6,0x100m

UV-stabilized, woven, reusable mesh, provides protection against bird damage and hail

**Supernet IMF uccelli/grandine verde**

Art. 050500051 1,0x250m  
 Art. 050500075 1,5x250m  
 Art. 050500076 2,0x250m  
 Art. 24895 3,0x100m  
 Art. 24896 4,0x100m  
 Art. 24897 6,0x100m

Rete tessuta, stabilizzata anti UV, offre protezione contro uccelli e grandine

**Supernet IMF Vögel/Hagel schwarz**

Art. 37836 1,0 x500m  
 Art. 37837 1,25x500m  
 Art. 37838 1,5 x500m

UV-stabilisiertes, gewobenes Mehrwegnetz, bietet Schutz gegen Vogelfraß und Hagel

**Supernet IMF birds/hail black**

Art. 37836 1,0 x500m  
 Art. 37837 1,25x500m  
 Art. 37838 1,5 x500m

UV-stabilized, woven, reusable mesh, provides protection against bird damage and hail

**Supernet IMF uccelli/grandine nero**

Art. 37836 1,0 x500m  
 Art. 37837 1,25x500m  
 Art. 37838 1,5 x500m

Rete tessuta, stabilizzata anti UV, offre protezione contro uccelli e grandine



## DEUTSCH

**Vogelschutznetz für Trauben**  
**Anti bird net for grapes**  
**Rete antiucelli per uva**

Art. 050500004 L=30cm

- 50St
- 50pcs
- 50pz



## ENGLISH

## ITALIANO

**Vogelschreckband gold/silber**  
**Bird scare tape gold/silver**  
**Spaventapasseri oro/argento**

Art. 26015 50mmx100m

**Insektenvernichter**Art. 23362 40m<sup>2</sup> 2x8W  
Art. 23363 50m<sup>2</sup> 2x20W

Die Insekten fallen in die Auffangschale. Stabile Konstruktion aus hochwertigen, korrosionsbeständigen Materialien.  
Wichtig: ohne Gift - dadurch in Räumen, in denen Lebensmittel verarbeitet werden, einsetzbar

**Insect killer**Art. 23362 40m<sup>2</sup> 2x8W  
Art. 23363 50m<sup>2</sup> 2x20W

The insects fall into the easily emptied collection tray. Sturdy construction made of high-quality, corrosion-resistant materials.  
Important: without poison - therefore usable in rooms where food is processed

**Zanzariera**Art. 23362 40m<sup>2</sup> 2x8W  
Art. 23363 50m<sup>2</sup> 2x20W

Gli insetti cadono nel vassoio di raccolta facilmente svuotabile. Costruzione robusta in materiali di alta qualità e resistenti alla corrosione.  
Importante: senza veleno - utilizzabile nei locali in cui vengono lavorati gli alimenti

**Traubenschere Fruttycut Pruner**

Art. 050100025 24St

- Edelstahl
- 96/Karton

**Grape harvesting shear Fruttycut Pruner**

Art. 050100025 24pcs

- Stainless steel
- 96/box

**Forbice vendemmia Fruttycut Pruner**

Art. 050100025 24pz

- Acciaio inox
- 96/cartone

**Traubenschere Fruttycut T/261**

Art. 050106455 24St

- 96/Karton

**Grape harvesting shear Fruttycut T/261**

Art. 050106455 24pcs

- 96/box

**Forbice vendemmia Fruttycut T/261**

Art. 050106455 24pz

- 96/cartone

**Traubenschere Fruttycut P/21**

Art. 050101092 24St

- 96/Karton

**Grape harvesting shear Fruttycut P/21**

Art. 050101092 24pcs

- 96/box

**Forbice vendemmia Fruttycut P/21**

Art. 050101092 24pz

- 96/cartone

**Ers. Feder**Art. 050100081 Pruner  
Art. 050103641 T/261  
Art. 050103030 P/21

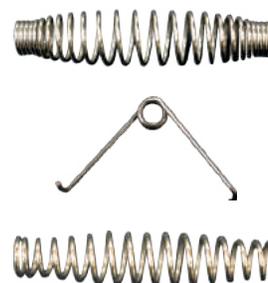
- 50St/Sa

**Replacement spring**Art. 050100081 Pruner  
Art. 050103641 T/261  
Art. 050103030 P/21

- 50pcs/bag

**Molla ricambio**Art. 050100081 Pruner  
Art. 050103641 T/261  
Art. 050103030 P/21

- 50pz/sa



**Traubenschere ARS 300L**

Art. 31506 20St

- 200/Karton

**Grape harvesting shear ARS 300L**

Art. 31506 20pcs

- 200/box

**Forbice vendemmia ARS 300L**

Art. 31506 20pz

- 200/cartone



Art. 33377 Ers. Feder

Art. 33377 Replacement spring

Art. 33377 Molla ricambio

**Traubenschere ARS 300SS**

Art. 31624 20St

- 200/Karton

**Grape harvesting shear ARS 300SS**

Art. 31624 20pcs

- 200/box

**Forbice vendemmia ARS 300SS**

Art. 31624 20pz

- 200/cartone



Art. 33377 Ers. Feder

Art. 33377 Replacement spring

Art. 33377 Molla ricambio

**Schubkarren Gardenia PP**

Art. 061000154 100lt

- Wanne: aus Polypropylen
- besonders schlagfest und kälterestistent (bis -50°C)
- Rahmen: aus Metallrohr gebogen
- Rad: pneumatisch+Kugellager
- als Bausatz geliefert

**Wheelbarrow Gardenia PP**

Art. 061000154 100lt

- Tub: made of polypropylene
- particularly impact-resistant and cold-resistant (to -50 ° C)
- Frame: bent from metal tube
- Wheel: pneum.+ball bearing
- delivered as a kit

**Carriola Gardenia PP**

Art. 061000154 100lt

- Vasca: di polipropilene
- indistruttibile e molto resistente al freddo (fino -50°C)
- Telaio: in tubo piegato
- Ruota: pneumatica + cuscinetti a sfere
- viene fornita smontata

**Schubkarren Gardenia PP**

Art. 31924 100lt grün  
 Art. 31923 100lt hellblau  
 Art. 31922 100lt rosa  
 Art. 29110 100lt violett

- Wanne: aus Polypropylen
- besonders schlagfest und kälterestistent (bis -50°C)
- Rahmen: aus Metallrohr
- Rad: pneumatisch+Kugellager
- als Bausatz geliefert

**Wheelbarrow Gardenia PP**

Art. 31924 100lt green  
 Art. 31923 100lt blue  
 Art. 31922 100lt pink  
 Art. 29110 100lt violet

- Tub: made of polypropylene
- particularly impact-resistant and cold-resistant (to -50 ° C)
- Frame: bent from metal tube
- Wheel: pneum.+ball bearing
- delivered as a kit

**Carriola Gardenia PP**

Art. 31924 100lt verde  
 Art. 31923 100lt azzurro  
 Art. 31922 100lt pink  
 Art. 29110 100lt viola

- Vasca: di polipropilene
- indistruttibile e molto resistente al freddo (fino -50°C)
- Telaio: in tubo piegato
- Ruota: pneumatica+cuscinetti
- viene fornita smontata

**Ers Reifen  
Replacement wheel  
Ruota ricambio**

Art. 061000184 Gardenia/Strong

**Schubkarren Strongest Zn**

Art. 061000182 100lt

- Wanne: aus Stahl verzinkt
- Stärke: 12/10
- Rahmen: aus Metallrohr gebogen
- Rad: pneumatisch + Kugellager
- als Bausatz geliefert

**Wheelbarrow Strongest galv.**

Art. 061000182 100lt

- Tub: galvanized steel
- Strength: 12/10
- Frame: bent from metal tube
- Wheel: pneumatic + ball bearing
- delivered as a kit

**Carriola Strongest zincata**

Art. 061000182 100lt

- Vasca: di acciaio zincato
- Spessore: 12/10
- Telaio: in tubo piegato
- Ruota: pneumatica + cuscinetti a sfere
- viene fornita smontata



## DEUTSCH

**Schubkarren Strong lackiert**

Art. 061000183 100lt

- Wanne: aus Stahl, einbrennlackiert
- Stärke: 12/10
- Rahmen: aus Metallrohr gebogen
- Rad: pneumatisch+Kugellager

## ENGLISH

**Wheelbarrow Strong enamel.**

Art. 061000183 100lt

- Tub: made of steel, stove-enamelled
- Strength: 12/10
- Frame: bent from metal tube
- Wheel: pneumatic + ball bearing

## ITALIANO

**Carriola Strong verniciata**

Art. 061000183 100lt

- Vasca: di acciaio verniciata a fuoco
- Spessore: 12/10
- Telaio in tubo piegato
- Ruota: pneumatica + cuscinetti a sfere

**Schubkarren Horses**Art. 061000181 160lt  
Art. 061000165 160lt 2 Räder

- Wanne: aus Polypropylen
- Rahmen: aus Metallrohr gebogen
- Rad: pneumatisch+Kugellager
- als Bausatz geliefert

**Wheelbarrow Horses**Art. 061000181 160lt  
Art. 061000165 160lt 2 wheels

- Tub: made of polypropylene
- Frame: bent from metal tube
- Wheels: pneumatic + ball bearing
- delivered as a kit

**Carriola Horses**Art. 061000181 160lt  
Art. 061000165 160lt 2 ruote

- Vasca: di polipropilene
- Telaio: in tubo piegato
- Ruote: pneumatiche + cuscinetti a sfere
- viene fornita smontata

**E-Schubkarre PP flori**

Art. 37696 7km/h 500W 24V

Schubkarre mit elektrischem Antrieb. Für den Einsatz im Haus, Garten, Bau und in der Industrie. Zum Transportieren schwerer Lasten.

- Akkukapazität: 12Ah
- Akkuladefzeit: 8 Stunden
- Max. Ladefkapazität: 100kg/75lt

**Electric wheelbarrow PP flori**

Art. 37696 7km/h 500W 24V

Wheelbarrow with electric drive. For use at home, garden, construction and industry. Facilitates the transport of heavy loads.

- Battery capacity: 12Ah
- Battery work time: 8 hours
- Max. load capacity: 100kg/75lt

**Carriola elettrica PP flori**

Art. 37696 7km/h 500W 24V

Carriola con azionamento elettrico. Per l'uso in casa, in giardino, nell'edilizia e nell'industria. Facilita il trasporto di carichi pesanti.

- Capacità accu: 12Ah
- Durata accu: 8 ore
- Carica massima: 100kg/75lt

**Radlbeeg elektrisch**

Art. 37702 7km/h 500W 24V

Radlbeeg mit elektrischem Antrieb. Zum Transportieren schwerer Lasten.

- Akkukapazität: 12Ah
- Akkuladefzeit: 8 Stunden
- Akkuladefzeit: 4 Stunden

**Electric wheelbarrow**

Art. 37702 7km/h 500W 24V

Electric wheelbarrow for transporting heavy loads.

- Battery capacity: 12Ah
- Battery work time: 8 hours
- Battery loading time: 4 hours

**Carriola elettrica**

Art. 37702 7km/h 500W 24V

Carriola con azionamento elettrico. Per il trasporto di carichi pesanti.

- Capacità accu: 12Ah
- Durata accu: 8 ore
- Tempo di caricamento: 4 ore

**Radlbeeg**

Art. 061001196

Grün lackiert mit Vollgummirad gelb

**Wheelbarrow**

Art. 061001196

Green painted with rubber wheel yellow

**Carriola**

Art. 061001196

Smaltata verde con ruota in gomma gialla



DEUTSCH

**Wimmsteige**

Art. 102000011 40lt  
 Art. 102001112 50lt  
 Art. 102001729 65lt

Steck-/und stapelbar

ENGLISH

**Grape box**

Art. 102000011 40lt  
 Art. 102001112 50lt  
 Art. 102001729 65lt

Stuck and stackable

ITALIANO

**Cassetta uva**

Art. 102000011 40lt  
 Art. 102001112 50lt  
 Art. 102001729 65lt

Inseribile e sovrapponibile



**Kübel rund rot**

Art. 071300094 16lt  
 Art. 071300028 20lt

Ernteteimer aus Kunststoff

**Round bucket red**

Art. 071300094 16lt  
 Art. 071300028 20lt

Picking bucket in plastic

**Secchio tondo rosso**

Art. 071300094 16lt  
 Art. 071300028 20lt

Secchio raccolta in plastica



**Traubenbox geschlossen  
 Grape bins closed  
 Cassoni uva tutta chiusa**

Art. 102004769 280lt  
 100x64 H65cm  
 Art. 102001154 530lt  
 117x80 H80cm  
 Art. 102004770 660lt  
 113x113 H76cm



**Deckel  
 Lid  
 Coperchio**

Art. 102008641 280lt 100x64cm  
 Art. 102005097 530lt 117x80cm  
 Art. 34901 610lt 120x100cm  
 Art. 102008627 660lt 113x113cm



**Traubenbox geschlossen  
 Grape bins closed  
 Cassoni uva tutta chiusa**

Art. 30376 400lt  
 120x100 H58cm  
 Art. 102001156 610lt  
 120x100 H76cm



**Apfelbox perforiert  
 Apple box perforated  
 Box perforato per mele**

Art. 102001155 610lt  
 120x100 H76cm  
 Art. 35607 690lt  
 120x100 H78,5cm



**Kistenschutz Set verzinkt**

Art. 050300094  
 3-teilig:  
 • 2 Schutzleisten  
 • 1 Stab

**Protection set for bins  
 galvanized**

Art. 050300094  
 Set of three parts:  
 • 2 protection parts  
 • 1 support

**Proteggi bins set zincato**

Art. 050300094  
 Set di tre pezzi:  
 • 2 protezioni  
 • 1 sostegno



**Spanngurte EN12195-2**

Art. 071600051 2,5x400cm  
 Art. 071600074 2,5x600cm  
 Art. 38982 3,5x600cm  
 Art. 071600007 5x800cm  
 Art. 071600008 5x1000cm  
 Art. 071600009 5x1200cm  
 Art. 071600021 5x1400cm  
 Art. 071600013 5x1600cm

**Ratchet straps EN12195-2**

Art. 071600051 2,5x400cm  
 Art. 071600074 2,5x600cm  
 Art. 38982 3,5x600cm  
 Art. 071600007 5x800cm  
 Art. 071600008 5x1000cm  
 Art. 071600009 5x1200cm  
 Art. 071600021 5x1400cm  
 Art. 071600013 5x1600cm

**Cinghia ancoraggio EN12195-2**

Art. 071600051 2,5x400cm  
 Art. 071600074 2,5x600cm  
 Art. 38982 3,5x600cm  
 Art. 071600007 5x800cm  
 Art. 071600008 5x1000cm  
 Art. 071600009 5x1200cm  
 Art. 071600021 5x1400cm  
 Art. 071600013 5x1600cm



DEUTSCH

**Spanngurte mit MetallschlieÙe**

Art. 24943 2,5x600cm  
250kg

ENGLISH

**Ratchet straps with metal buckle**

Art. 24943 2,5x600cm  
250kg

ITALIANO

**Cinghia ancoraggio con fibbia**

Art. 24943 2,5x600cm  
250kg



**Ers Ratsche mit 50cm Gurt  
Tie down buckle+50cm webbing  
Fibbia di bloccag.+ cinghia 50cm**

Art. 071600043



**Gurt mit Ring EN12195-2  
Strap with ring EN12195-2  
Cinghia con anello EN12195**

Art. 071600066 5x800cm  
Art. 071600014 5x1000cm  
Art. 071600015 5x1200cm  
Art. 071600053 5x1400cm  
Art. 071600067 5x1600cm



**Spanngurten Lupfer**

Art. 30946 3m  
Art. 30947 4m

Spanngurtenlupfer, spezieller Haken zum Anheben der Spanngurte. Teleskopisch, kann bis zu 3m ausgezogen werden und ermöglicht es den Spanngurt mühelos über die Traktorladung (z.B. Großkisten) zu legen.

**Ratchet straps lift hook**

Art. 30946 3m  
Art. 30947 4m

Ratchet straps slackers, special hook for lifting the straps. Telescopic, can be extended up to 3m and allows the ratchet strap to be pulled effortlessly over the tractor load (Large boxes).

**Gancio sollevamento cinghie**

Art. 30946 3m  
Art. 30947 4m

Gancio speciale per il sollevamento delle cinghie. Telescopico, può essere esteso fino a 3m e consente di posizionare facilmente la cinghia di tensione sul carico del trattore (ad es. Casse di grandi dimensioni).



**Kistenwagen Frutty**

Art. 050300034 112x112

Praktischer Handwagen zur Beförderung der Großkisten bei der Ernte.

- optimale, weiche Abladung der Kisten
- Kistenstopper verhindert das Rutschen der Kiste
- schnell zerlegbar - passt in den PKW Kofferraum

**Trolley bins frutty**

Art. 050300034 112x112

For transporting the bins at harvest.

- optimal soft unloading of the boxes
- box stopper prevents the slipping of the box
- quickly dismantled - fits in the car

**Carro cassoni frutty**

Art. 050300034 112x112

Per il trasporto dei cassoni nel frutteto durante il raccolto della frutta.

- scarico morbido del cassone
- dispositivo blocca-cassone ferma il cassone con sicurezza
- facilmente smontabile trasportabile nel baule della macchina



**Bremse+Stütze komplett  
Brake+support  
Freno+supporto completo**

Art. 050300035



**Ernteschlitten einfach  
Harvesting sled simple  
Slitta portacasse semplice**

Art. 050301197



[www.inderst.it](http://www.inderst.it)

Craft Your Own wine, juice, cider, beer, jam, dry fruit, spirits, cheese, bacon...

inderst  
fruit & wine

Neuwiesenweg/Via Prati Nuovi 2  
I-39020 Marling/Marlengo (BZ)

**T +39 0473 060 620**  
info@inderst.it



8.00-12.00 / 14.00-18.00 Uhr

