GIORDAN

ENGINEERING SOLUTIONS
FOR THE FOOD AND CHEMICAL
INDUSTRIES

CATALOGO GENERALE

www.giordaninox.it

NOVITÀ

NUOVI DEUMIDIFICATORI CON CAPACITÀ RIDOTTA DA 50 KG E 100 KG

ideali per i piccoli laboratori, con fondo inclinato.
L'estrazione dell'umidità avviene in camera stagna per non perdere aroma e profumo.
L'impianto può essere fornito con una rete supplementare per la deumidificazione del polline.

NOVITÀ

NUOVO MODELLO DI SCERATRICE SOLARE,

interamente costruita in acciaio inox.

NOVITÀ

KIT DOPPI COLTELLI LAME RIFINITRICI PER LA NOSTRA DISOPERCOLATRICE,

servono per togliere qualsiasi residuo di opercolo dopo la disopercolatura classica, evitando così il passaggio eventuale con la forchetta.

GIORDAN

PER COSTRUZIONI APISTICHE

Da noi potete trovare tutto il materiale apistico di cui avete bisogno. Dall'attrezzatura più semplice alle macchine per i professionisti. Produciamo ogni macchina per la disopercolatura, per la smielatura, per il filtraggio del miele, per il trattamento della cera, per la dosatura, per l'etichettatura, per la decristallizzazione del miele; noché pompe, deumidificatori, mescolatori, fusti e tanto altro ancora...
tutto rigorosamente in acciaio inox AISI 304.

PER SETTORE CHIMICO

Costruiamo macchine a normativa in acciaio inox per chi lavora nel campo chimico, come dissolutori, dosatori e contenitori in acciaio inox AISI 304 (a richiesta anche AISI 316).
Costruiamo macchine su misura.
Per preventivi personalizzati basta solamente contattare la nostra sede e definire il tipo di prodotto per ricevere un'offerta dettagliata.

PER SETTORE COSMETICO

Costruiamo macchine in acciao inox rispettando e assecondando le esigenze di chi lavora i prodotti cosmetici.
Per creme, gel, prodotti liquidi, densi e granulosi potete acquistare da noi dosatrici, mescolatori e fusti.

PER SETTORE ENOLOGICO

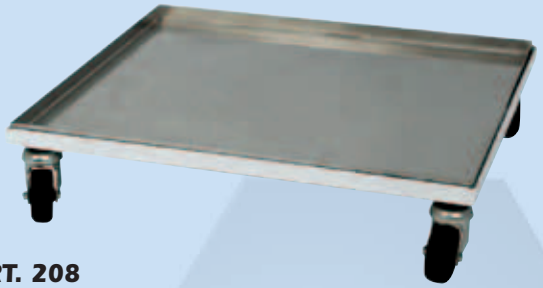
Per il settore enologico disponiamo di una vasta gamma di contenitori in acciaio inox AISI 304 completi di kit galleggiante sistema pneumatico oppure a sistema enologico.

PER SETTORE ALIMENTARE

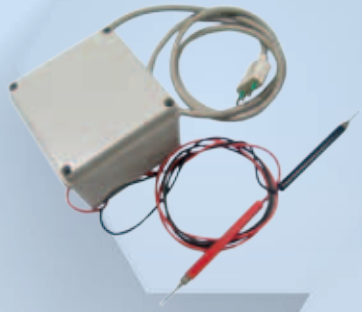
Produciamo macchine in acciaio inox anche per il settore alimentare in generale.
Sono disponibili in qualsiasi capacità: miscelatori (riscaldati e a freddo), contenitori in acciaio (riscaldati e a freddo), dosatrici e cuocitori a cielo aperto o cuocitori che utilizzano la cottura in sottovuoto (disponibili con riscaldamento elettrico per le piccole capacità o mezzo gas o vapore) rispettando l'integrità e la genuinità del prodotto lavorato.

VI RICORDIAMO CHE SIAMO COSTRUTTORI

Questo nostro punto di forza ci permette di soddisfare ogni esigenza dei nostri clienti; per questo motivo contattateci senza impegno per un preventivo illustrando al meglio le vostre esigenze (di spazio, di lavorazione, etc.) e vi invieremo quanto desiderato.



ART. 208



ART. 276
INSERIFILO ELETTRICO
scalda il filo dell'armatura ed ottiene la saldatura del foglio cereo. Toccando coi due puntali le due estremità del filo che forma l'armatura del telaino, il filo si scalda e il foglio cereo fonde al contatto e si salda rigidamente al filo stesso.

ART. 1120
ALZAMELARIO
Il dispositivo consente con la massima semplicità, rapidità, senza alcuna fatica, il sollevamento di uno o più melari sino ad un massimo di 4, onde inserire nell'arnia altri melari, oppure apiscampo o escludi regina per un peso max di 150 Kg.

ARNIE E ACCESSORI

201	**ANGOLARE** in lamiera per arnie
205F	**APIDEA** "arnietta da fecondazione"
201C	**APISCAMPO** rotondo in metallo
203A	**APISCAMPO** rotondo in plastica
203B	**APISCAMPO** a stella ad 8 uscite in plastica
206	**APISCAMPO** su tavoletta con risalita 43x50
206A	**APISCAMPO** su tavoletta con risalita 50x50
207B	**ARNIETTA IN POLISTIROLO DA 6 TELAINI CON NUTRITORE**
205	**ARNIA** nomadismo da 10 favi completa con fondo mobile
207	**ARNIA** nomadismo da 12 favi completa con fondo mobile
2013	**ASPIRATORE PNEUMATICO** per pappa reale 220 volt
1120	**ALZAMELARIO BREVETTATO** per il sollevamento dei melari fino a 150 kg
208	**CARRELLO PORTA MELARI** 43X50
208/A	**CARRELLO PORTA MELARI** 50X50
256	**CASSETTINO PER FONDO ANTIVARROA IN LAMIERA** per arnia da 10-12 favi
225A	**CUPOLINO** in plastica
224	**COPRIFAVO ALTO** per arnia da 10 favi
225	**COPRIFAVO ALTO** per arnia da 12 favi
140X	**COGLILARVE** inox per produzione di pappa reale
352	**PICKING A MOLLA**
230	**DIAFRAMMA** in legno
228	**DISTANZIATORE ZINCATO** da 8-9-10-11-12 da 25 o 28 mm
227	**DISCO** a 4 posizioni in lam. zincata
229	**ESCLUDI REGINA** 50X50 cm
229A	**ESCLUDI REGINA** 43X50 cm
236	**FILO STAGNATO** 500 gr
237	**FILO STAGNATO** 1000 gr
231C	**FILO IN ACCIAIO INOX** 500 gr
231D	**FILO IN ACCIAIO INOX** 1000 gr
159	**GIRANDOLA ZINCATA**
158X	**GABBIETTA** in plastica per trasporto regine
157	**GANCIO A MOLLA** con 3 viti
276	**INSERIFILO ELETTRICO**
245	**MANIGLIA** zincata per arnia
242	**MARCAREGINE**, un colore
249	**MELARIO** per arnia da 10 favi, senza telaini
251	**MELARIO** per arnia da 12 favi, senza telaini
250M	**MENSOLA PORTA FAVI**
351	**PINZA** per telaini
254	**PORTICINA** dentata da 10-12

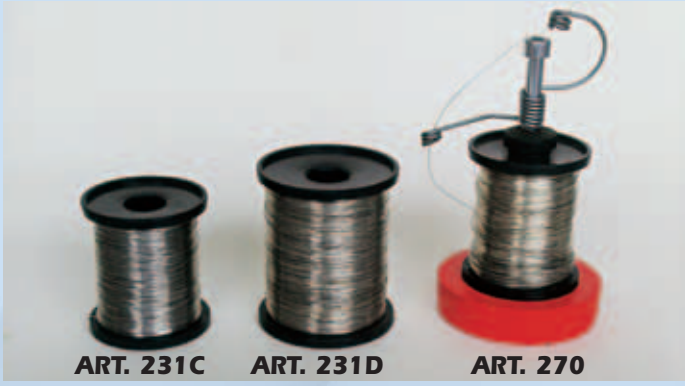
255B	**RETE BORDATA PER PROPOLI** da 10 F.
255A	**RETE BORDATA PER PROPOLI** da 12 F.
816	**SUBLIMATORE PER ACIDO OSSALICO** 12 volt
270	**SVOLGIFILO** per rocchetti da 500 e 1000 gr
267	**TETTOIETTA PER ARNIA** da 10 o 12 favi
263	**TETTO A SCATOLA** in lam. zinc. piegato per arnia da 10-12F
265	**TETTO A SCATOLA** in lam. zinc. rivestito in masonite per arnia da 10-12F
279N	**TELAINO DA NIDO** armato filo liscio
280	**TELAINO DA MELARIO** armato filo liscio
216	**TRAPPOLA BEETLE BLASTER** per Aethina Tumida
283	**ZIGRINATORE**
285	**SISTEMA DI ANTIFURTO** PER ARNIA

TRATTAMENTO VARROA

206C	**APIFUGE** prodotto liquido in spray per sostituire l'affumicatore
214	**API LIFE VAR** trattamento contro la varroa a base di timolo. Buste da 2 striscie
214A	**APIGUARD** trattamento contro la varroa. Vaschetta di gel (50gr) a base di timolo
214B	**APISTAN** trattamento contro la varroa. Busta da 10 strisce
213-Z	**APIVAR.** Busta da 10 striscie a base di Amitraz
213-OS	**ACIDO OSSALICO**. Confezione da 35 gr
217	**APIHERB.** Busta da 40 gr. Trattamento contro il nosema

ATTREZZATURA E ABBIGLIAMENTO

200H	**AFFUMICATORE** in acciaio Ø 10 cm
200I	**AFFUMICATORE** in acciaio Ø 10 cm CON PROTEZIONE
200M	**PROTEZIONE** per affumicatore Ø 10 cm
200A	**CALDAIA INOX** Ø 10 per affumicatore
200P	**MANTICE** per affumicatore
206B	**APICALM** combustibile per affumicatore (1kg)
240	**GUANTI** in pelle robusti con manichette in tela elasticizzata
243A	**LEVA A "S"** curva, verniciata
244	**LEVA** lunga verniciata
244B	**LEVA RASCHIETTO AMERICANA GRANDE**, verniciata
244D	**LEVA LUNGA**, in acciaio inox
244A	**LEVA RASCHIETTO AMERICANA PICCOLA** verniciata
244C	**LEVA RASCHIETTO AMERICANA**, in acciaio inox
246B	**MASCHERA QUADRATA IN COTONE CON RETE**, tg unica
246C	**MASCHERA QUADRATA IN COTONE CON VETRINO**, tg unica



TRATTAMENTO VARROA

ART. 246A

ART. 246C

ART. 247J

ART. 247

ART. 277

ART. 277A

246A **MASCHERA IN COTONE CON CAPPELLO ROTONDO**, tg unica

279A **GIACCA IN COTONE CON CERNIERA**

247 **CAMICIOTTO IN COTONE** con maschera quadrata con rete, taglie da S a XXL

247A **CAMICIOTTO IN COTONE** con maschera quadrata con vetrino, taglie da S a XXL

279C **CAMICIOTTO IN COTONE** con cappello rotondo, taglie da S a XXL

NEW **279A** **CAMICIOTTO IN COTONE** con maschera astronauta, taglie da S a XXL

247B **PANTALONI IN COTONE**

247J **CAMICIOTTO IN COTONE** con maschera quadrata con rete BAMBINO, taglie da S a XL

620 **SOFFIATORE CON MOTORE A SCOPPIO**

610 **SOFFIATORE A SPALLA CON MOTORE A SCOPPIO**

262 **SPAZZOLA IN CRINE CHIARO** grande

278 **TUTA LUNGA IN COTONE** da apicoltore, taglie da S a XL

277 **TUTA LUNGA IN COTONE COMPLETA DI MASCHERA STACCABILE CON RETE**, taglie da S a XL

NEW **277AS** **TUTA LUNGA IN COTONE COMPLETA DI MASCHERA ASTRONAUTA**, taglie da S a XL

277B **TUTA LUNGA IN COTONE COMPLETA DI MASCHERA STACCABILE CON VETRINO**, taglie da S a XL

277R **TUTA LUNGA IN COTONE COMPLETA DI MASCHERA STACCABILE con cappello rotondo**, taglie da S a XL

277A **TUTA LUNGA IN COTONE COMPLETA DI MASCHERA CON RETE PER BAMBINI**, taglie da S a XL

ART. 262

NUTRIMENTO

ART. 253B

213 **CANDITO DI ZUCCHERO**, busta da 2.5 kg

253 **NUTRITORE** a tasca da nido DB in plastica

253B **NUTRITORE CILINDRICO** in plastica da 1 lt

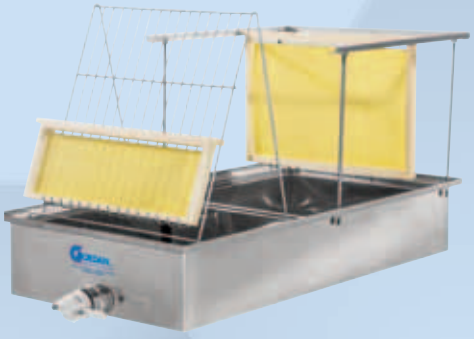
253E **NUTRITORE CILINDRICO** in plastica da 2 lt

267S **SCIROPPO DI GLUCOSIO** in tanica da 7 kg

DISOPERCOLATURA

122A	**BANCO** per disopercolare "PROFESSIONAL" 200x72x64 cm
122C	**BANCO** per disopercolare "PROFESSIONAL" 200x72x64 cm CON RUOTE GIREVOLI
122B	**BANCO** per disopercolare 150x44x44 cm
122	**BANCO** per disopercolare 120x44x44 cm
121B	**BANCO** per disopercolare 100x44x44 cm
121	**BANCO** per disopercolare da tavolo 90x44x14 cm
121A	**LEGGIO SINGOLO PER BANCO INOX**
121C	**LEGGIO DOPPIO PER BANCO INOX**
222	**COLTELLO PER DISOPERCOLARE** 23 cm
223	**COLTELLO PER DISOPERCOLARE** 28 cm
422X	**COLTELLO PER DISOPERCOLARE SEGHETTATO** 28 cm
425X	**COLTELLO PER DISOPERCOLARE ELETTRICO INOX RISCALDATO**
170K	**DISOPERCOLATRICE A COLTELLI VIBRANTI RISCALDATI**
170KLR	**KIT DOPPI COLTELLI LAME RIFINITRICI** da applicare su nostra disopercolatrice
234	**FORCHETTA PER DISOPERCOLARE** in plastica
234-I	**FORCHETTA PER DISOPERCOLARE** in acciaio inox

ART. 121



ART. 121B-122-122B

ART. 170K

ART. 170K
DISOPERCOLATRICE

Macchina costruita interamente in acciaio inox, funzionante con dei coltelli vibranti che permettono di ottenere un taglio preciso ed eccezionale. Con la disopercolatrice gli opercoli non vengono sbriciolati ma tagliati, come avviene con l'uso di un coltello manuale. I coltelli sono riscaldati, tramite un'unità di riscaldamento a riciclo d'acqua calda (incluso nella macchina), lavorano anche all'interno della cornice di legno dei favi e quindi possono disopercolare anche telaini non pieni. La regolazione dei coltelli è semplice e veloce tramite una leva posta a lato della disopercolatrice. I favi introdotti manualmente vengono guidati ed inseriti, in maniera automatica, sulle lame al fine di ottenere una disopercolatura regolare e sistematica su entrambi i lati. In seguito vengono stoccati con scivolamento sul telaio.
220 VOLT - 2,75 KW.
950x500x800 H mm

VELOCITÀ DI DISOPERCOLATURA: 11 FAVI/MIN.
TEMPERATURA DEI COLTELLI: tramite termostato da 30 °C a 90 °C.

*OPTIONAL: KIT DOPPI COLTELLI LAME RIFINITRICI per togliere qualsiasi residuo di opercolo dopo la disopercolatura classica.

DISOPERCOLATRICE CON TELAIO
per inserimento banco (attenzione il telaio è un optional, non è incluso nel prezzo della disopercolatrice). Possibilità di adattare il telaio nelle varie lunghezze.

ART. 316
SCERATRICE A VAPORE
Completamente in acciaio inox a vapore con riscaldamento a gas con supporto e bruciatore. (Disponibile anche la versione con riscaldamento mediante resistenza elettrica, vedi art. 317I).

ART. 318-319
SCERATRICE SOLARE in acciaio inox

TRATTAMENTO CERA

	108D	**STAMPO A PRESSIONE PER FOGLI CEREI** misura dadant
	316	**SCERATRICE A VAPORE** a gas in acciaio inox (incluso bruciatore)
	317I	**SCERATRICE ELETTRICA** in acciaio inox, con interruttore ON/OFF
NEW	**318**	**SCERATRICE SOLARE** 70X70 in acciaio inox
NEW	**319**	**SCERATRICE SOLARE** 100X100 in acciaio inox
	233C	**FONDICERA** da 25 lt in acciaio inox
	233D	**FONDICERA** da 50 lt in acciaio inox
	630	**BRUCIATORE A GAS** completo per sceratrice

TRATTAMENTO OPERCOLO

350A	**PRESSA PER OPERCOLI** in acciaio inox
350T	**TORCHIETTO** per opercolo, gabbia inox Ø 20 cm, supporto verniciato
351T	**TORCHIETTO** per opercolo, gabbia inox Ø 20 cm, supporto INOX
233E	**FONDICERA DIRETTO 55 LT "STANDARD"** in acc. inox
233P	**FONDICERA DIRETTO 33 LT "RIDOTTO"** in acc. inox
233G	**FONDICERA DIRETTO 75 LT "MAGGIORATO"** in acc. inox
	DISOMELTER, MONOBLOCCO, disopercolatrice + fondicera diretto
	DISOPRESS 2, MONOBLOCCO, disopercolatrice + pressa

TRATTAMENTO POLLINE

236ES	**ESSICCATORE** domestico in plastica fornito di 5 cestelli
237ES	**ESSICCATORE** domestico in acciaio inox fornito di 6 cestelli
238ES	**ESSICCATORE** domestico in acciaio inox fornito di 12 cestelli

ART. 350T - 351T
TORCHIETTO PER OPERCOLO

ART. 233C - 233D
FONDICERA INOX
(adatto per la produzione di candele o per la sterilizzazione della cera, optional)

ART. 236ES - 237ES - 238ES
ESSICCATORE

DISOPRESS E PRESSA PER OPERCOLI

DISOPRESS
E PRESSA PER OPERCOLI

Il monoblocco DISOPRESS 2 è una macchina compatta costruita per velocizzare la disopercolatura e ridurre gli ingombri.
È composta da una disopercolatrice, interamente costruita in acciaio inox funzionante con dei coltelli vibranti che permettono di ottenere un taglio preciso ed eccezionale (vedi descriz. art. 170K pag. 5).
Sotto la disopercolatrice è posta la pressa per opercoli totalmente in acciaio inox pronta a ricevere l'opercolo appena tolto, completa di scarico frontale per l'opercolo e due scarichi per il miele posizionati ai lati della pressa.

DISOMELTER E FONDICERA DIRETTO

DISOMELTER
E FONDICERA DIRETTO

Il monoblocco DISOMELTER è un sistema consigliato per evitare la giacenza di opercolo nei laboratori e quindi per evitare
il rischio di proliferazione del coleottero Aethina Tumida.
Macchina composta da una disopercolatrice, interamente costruita in acciaio inox funzionante con dei coltelli vibranti (vedi descrizione art. 170K pag. 5).
Sotto la disopercolatrice è posto il fondicera diretto, pronto a raccogliere l'opercolo appena tolto e dividerlo dal miele rispettando l'integrità del prodotto, senza nessuna percentuale di scarto sia sul miele sia sulla cera.
Disponibile versione da 33-55 oppure 75 lt.
Costruito interamente in acciaio inox, struttura su ruote.

ART. 809BT - 810BT - 811BT

ART. 803S

ART. 806C-IS
con nuovo programmatore

SMIELATORI REVERSIBILI

100BS **SMIELATORE REVERSIBILE** 4 favi da nido D.B. con motore

806AS **SMIELATORE REVERSIBILE** da 4 favi LG con trasmissione manuale

806B-IS **SMIELATORE REVERSIBILE** da 4 favi LG con motore

NEW **806C-IS** **SMIELATORE REVERSIBILE** da 4 favi LG con NUOVO programmatore

809S **SMIELATORE REVERSIBILE** da 6 favi LG con motore

NEW **809AS** **SMIELATORE REVERSIBILE** da 6 favi LG con NUOVO programmatore

809BT **SMIELATORE REVERSIBILE** da 8 favi LG con programmatore touchscreen e motore montato sotto

810BT **SMIELATORE REVERSIBILE** da 12 favi LG con programmatore touchscreen e motore montato sotto

811BT **SMIELATORE REVERSIBILE** da 16 favi LG con programmatore touchscreen e motore montato sotto

SMIELATORI TANGENZIALI

100S **SMIELATORE TANGENZIALE** da 3 favi nido + 6 favi melario D.B. manuale con freno

101S **SMIELATORE TANGENZIALE** da 3 favi nido + 6 favi melario D.B. con motore

803S **SMIELATORE TANGENZIALE** da 4 favi LG manuale con freno

804S **SMIELATORE TANGENZIALE** da 4 favi LG con motore

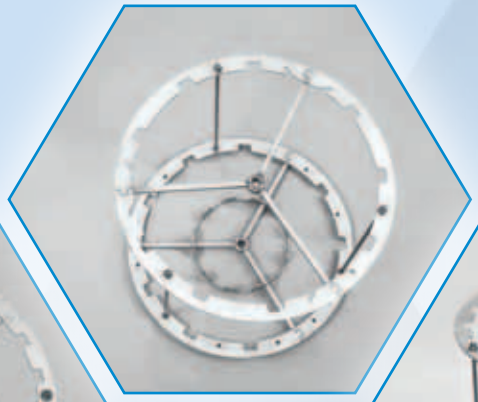
805S **SMIELATORE TANGENZIALE** da 6 favi LG manuale con freno

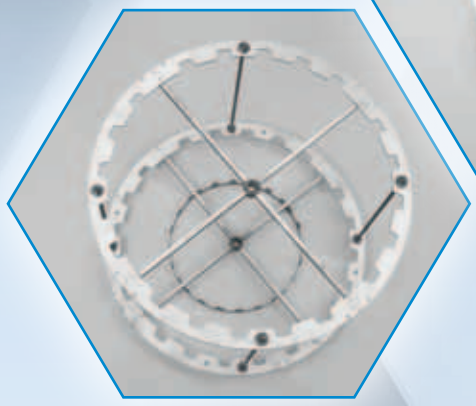
806S **SMIELATORE TANGENZIALE** da 6 favi LG con motore

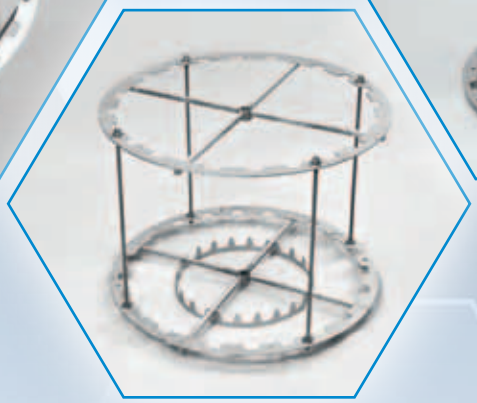
CESTI PER SMIELATORI IN ACCIAIO INOX

CESTI RADIALI

In acciaio inox disponibili da 9-20-28-36-48-72 favi D.B.

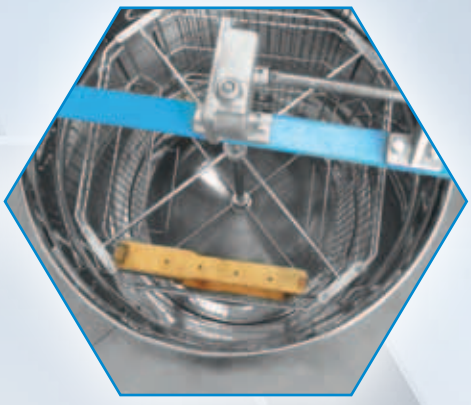






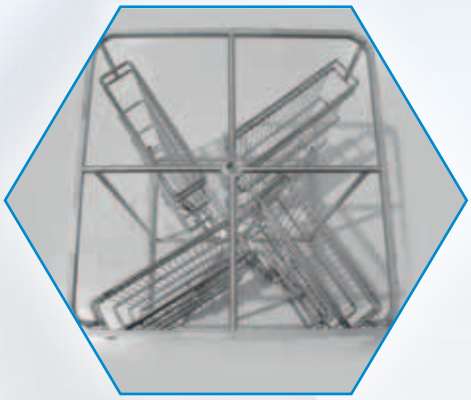
CESTI TANGENZIALI

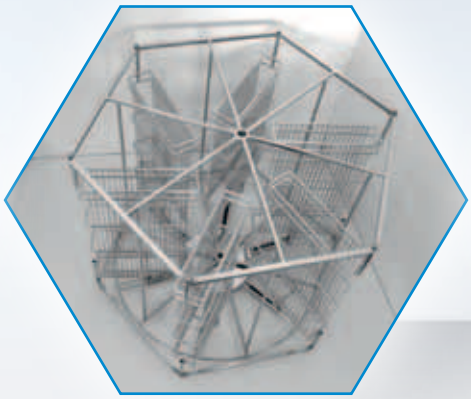
In acciaio inox disponibili da: 3 favi nido D.B., 4-6 favi Langstroth

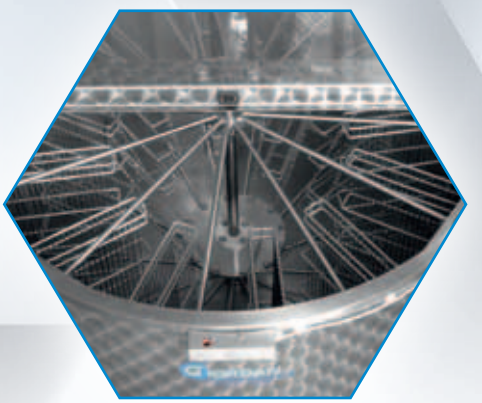


CESTI REVERSIBILI

In acciaio inox disponibili da: 4 favi nido D.B., 4-6-8-10-12-16 favi Langstroth







SMIELATORI RADIALI BREVETTATI

RECIPIENTE costruito in acciaio inox 18/10 per alimenti, lucidato a specchio. Con nuovo fondo saldato ideale per una pulizia sicura e facilitata nel rispetto delle normative alimentari vigenti.

CESTO brevettato, costruito in acciaio inox per tutte le versioni con particolari accorgimenti che eliminano completamente le vibrazioni. Facilità di estrazione del cesto che consente l'utilizzo del recipiente come maturatore.
Perno centrale, tiranti e dadi del cesto in acciaio inox.

COMANDO tramite trasmissione manuale, predisposizione per trapano oppure tramite motore.

COPERCHIO trasparente in 2 pezzi, micron di sicurezza (ove previsto).

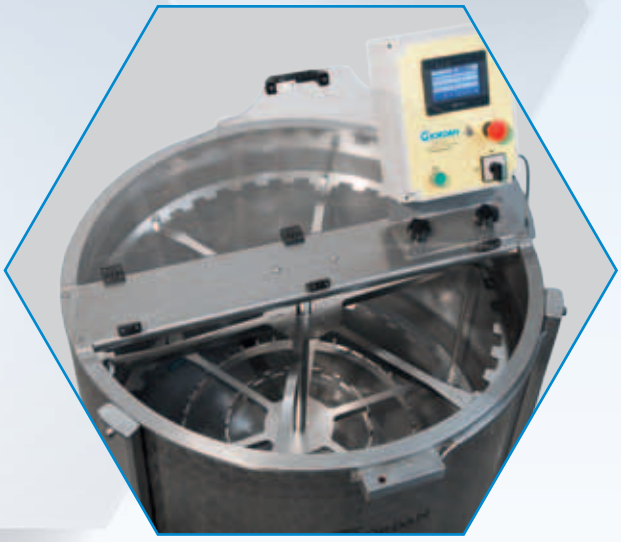
RUBINETTO a taglio in materiale plastico, in ottone cromato per versioni professionali.

ART. 105AS - 104AS
SMIELATORE CON MOTORE

ART. 105S - 104S
SMIELATORE MANUALE

ART. 105BS - 104BS
SMIELATORE PREDISPOSTO PER TRAPANO

ART. 106A - 108
SMIELATORE PROFESSIONALE



PER TELAINI DADANTBLATT-LANGSTROTH E ZANDER

SMIELATORI RADIALI

104S	**SMIELATORE RADIALE** da 9 favi D.B. manuale con freno
104AS	**SMIELATORE RADIALE** da 9 favi D.B. con motore
104BS	**SMIELATORE RADIALE** da 9 favi D.B. predisposto per trapano
105S	**SMIELATORE RADIALE** da 20 favi D.B. manuale con freno
105AS	**SMIELATORE RADIALE** da 20 favi D.B. con motore
105BS	**SMIELATORE RADIALE** da 20 favi D.B. predisposto per trapano
106A	**SMIELATORE RADIALE** da 28 favi melario + 8 favi nido D.B. con programmatore touchscreen e motore montato sotto
106	**SMIELATORE RADIALE** da 36 favi melario + 12 favi nido D.B. con programmatore touchscreen e motore montato sotto
107	**SMIELATORE RADIALE** da 48 favi melario + 18 favi nido D.B. con programmatore touchscreen e motore montato sotto
108	**SMIELATORE RADIALE** da 72 favi melario + 30 favi nido D.B. con programmatore touchscreen e motore montato sotto

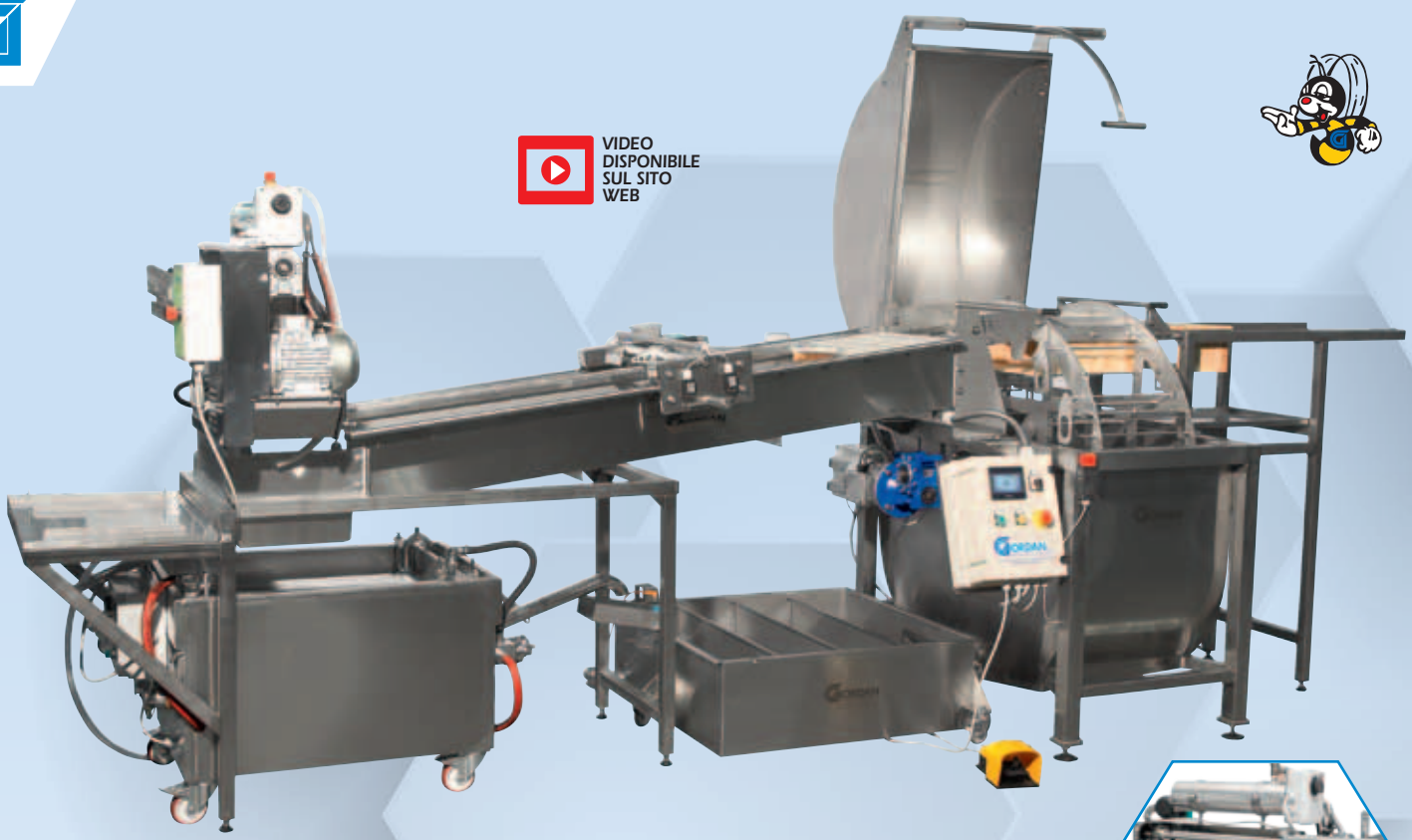
ACCESSORI:

268	**TRASMISSIONE MANUALE** con freno per smielatore
162	**CESTO** in acciaio inox radiale da 9 favi
163	**CESTO** in acciaio inox radiale da 20 favi
93X	**COPERCHIO PER SMIELATORE** 3/4 favi (coppia)
96X	**COPERCHIO PER SMIELATORE** 9 favi (coppia)
95X	**COPERCHIO PER SMIELATORE** 20 favi (coppia)
153	**VARIATORE DI VELOCITÀ** per trapano
151	**ACCESSORIO BREVETTATO PER TRAPANO** da applicare a smielatore
150	**SBARRA MOTORIZZATA** per smielatore
160 GND	**GABBIETTA** in acciaio inox per smielare favi da nido
NEW **107C**	**IMPIANTO** elettronico di regolazione velocità programmabile da applicare su qualsiasi marca e modello di smielatore (escluso motore)
NEW **107D**	**MOTORE** da applicare ad art. 107C completo di riduttore (montaggio escluso)

ART. 151
SISTEMA UNIVERSALE
BREVETTATO
Per automatizzare con il trapano qualsiasi tipo o marca di smelatore (max 20 favi).

ART. 150
SBARRA MOTORIZZATA
da 110 Watt

ART. 107C-107D
SBARRA CON NUOVO PROGRAMMATORE



VIDEO DISPONIBILE SUL SITO WEB

LINEA DI SMIELATURA COMPLETA

La linea completa comprende:

- Disopercolatrice a coltelli vibranti regolabili allo spessore del telaio, completa di unità di riscaldamento dei coltelli. Tempo di lavoro: 11 telaini al minuto
- Supporto per disopercolatrice
- Pressa per opercoli con tramoggia di raccolta OPPURE fondicera diretto
- Telaio di raccolta dei telaini disopercolati completo di meccanismo manuale di carico e sgocciolatoio inox
- Smielatore verticale automatico completo di programmatore elettronico da 40-64-80 oppure 120 telaini
- Telaio singolo per la raccolta dei telaini smielati completo di sgocciolatoio inox
- Vasca di decantazione riscaldata
- Pompa
- Raccordi di collegamento pressa/pompa, vasca/pompa
- Galleggiante livello automatico per pompa (da applicare su vasca di decantazione)

Alimentazione: 220 V - 380 V.

PRESSA

OPTIONAL:

- Sistema pneumatico per sollevamento melari in verticale
- Caricatore automatico orizzontale tramite catene, dei telaini nella disopercolatrice
- Sistema di carico telaini su smielatore motorizzato oppure pneumatico
- Smielatore con fondo riscaldato
- Telaio doppio per raccolta telaini smielati, per accorciare la lunghezza della linea
- Gruetta per spostamento melari e posizionamento in zona pre-disopercolatura
- Kit doppi coltelli lame rifinitrici da applicare su disopercolatrice

ART. 109M
FILTRO MULTIPLO A SACCO

FILTRAGGIO

109	**FILTRO** in acciaio inox per maturatori 50-200 kg
109P	**PREFILTRO** per maturatori in acciaio inox per maturatori 50-200 kg
109B	**FILTRO** in acciaio inox per maturatori 200-400 kg
109BP	**PREFILTRO** per maturatori in acciaio inox per maturatori 200-400 kg
109M	**FILTRO MULTIPLO A SACCO** con vasca in acc. inox
233	**FILTRO** in acciaio a chiusura ermetica
266	**SACCO** di ricambio nylon per filtro tondo piccolo
266B	**SACCO** di ricambio nylon per filtro tondo piccolo

DECANTAZIONE

250	**GALLEGGIANTE** livello automatico per pompa in 220V
200B	**VASCA DI DECANTAZIONE** in acciaio inox con 5 pareti riscaldanti + 5 paratie 1270x600x280
200B-GRANDE	**VASCA DI DECANTAZIONE** in acciaio inox con 5 pareti riscaldanti + 5 paratie 1400x800x280
200F	**VASCA** di pescaggio in acciaio inox a freddo con rete filtrante e attacco pompa 400x600x300

POMPE

350	**POMPA** con girante in gomma, carrello inox, trifase
350X	**POMPA** con girante in gomma, carrello inox, monofase
350V	**POMPA** con girante in gomma, carrello inox, con variatore di giri, trifase
350L	**POMPA** volumetrica a principio fisso con carrello inox, monofase 1800 lt/h
356	**POMPA** a vite a giri fissi, carrello inox, trifase
356A	**POMPA** a vite con variatore di velocità, carrello inox, trifase
351L	**POMPA** volumetrica a principio fisso con carrello inox, monofase 700 lt/h

ART. 200B
VASCA DI DECANTAZIONE

ART. 200F
VASCA DI PESCAGGIO

ART. 350X
POMPA CON GIRANTE IN GOMMA

ART. 356
POMPA A VITE

ART. 350L
POMPA VOLUMETRICA A PRINCIPIO FISSO

ART. 120

DEUMIDIFICATORI

Tutti i Deumidificatori sono completi di vaschetta raccogli condensa e galleggiante

120I	**DEUMIDIFICATORE** da 50 kg a dischi singoli, versione basic. Coperchio piatto
120G	**DEUMIDIFICATORE** da 100 kg a dischi singoli, versione basic. Coperchio piatto
120FB	**DEUMIDIFICATORE** da 200 kg a dischi singoli, versione basic. Coperchio piatto
120E	**DEUMIDIFICATORE** da 300 kg a dischi singoli, versione basic. Coperchio piatto
120D	**DEUMIDIFICATORE** da 600 kg a dischi singoli, versione standard. Coperchio tondo
120H	**DEUMIDIFICATORE** da 1000 kg a dischi singoli, versione standard. Coperchio tondo
330	**MIELOMETRO**
331	**RIFRATTOMETRO**

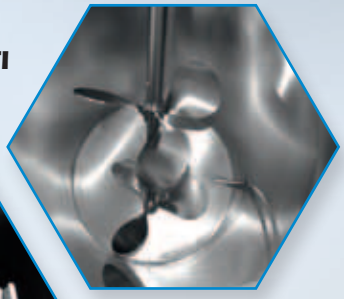
MESCOLATORI

118C	**MESCOLATORE** in acciaio inox da 100 kg riscaldato tramite resistenze elettriche
118	**MESCOLATORE** in acciaio inox da 250 kg riscaldato tramite resistenze elettriche
118D	**MESCOLATORE** in acciaio inox da 300 kg riscaldato tramite resistenze elettriche
119	**MESCOLATORE** in acciaio inox da 600 kg riscaldato tramite resistenze elettriche
120	**MESCOLATORE** in acciaio inox da 1000 kg riscaldato tramite resistenze elettriche
120A	**MESCOLATORE** in acciaio inox da 2000 kg riscaldato tramite resistenze elettriche

SU RICHIESTA MESCOLATORI A FREDDO

NEW **NUOVO MESCOLATORE PER MIELE CREMOSO. CAPACITÀ SU RICHIESTA**

PALE MISCELANTI



ART. 118 - 119 - 120 - 120A

MESCOLATORE CON RISCALDAMENTO tramite acqua o olio diatermico. Recipiente interno ed esterno formante l'intercapedine per l'acqua e parte mescolante, in acciaio inox 18/10 per alimenti, finitura esterna fiorettata o satinata (su richiesta). Pale interne in acciaio inox studiate appositamente per la miscelazione ottimale del prodotto (liquido - denso e cremoso).
Alimentazione: 220 - 380 Volt.

DEUMIDIFICATORE A DISCHI SINGOLI

DEUMIDIFICATORE A DISCHI SINGOLI DA 50-100-200-300-600 e 1000 kg.

Deumidificatore a dischi singoli in acciaio inox AISI 304.

I dischi singoli in acciaio interni alla macchina, si muovono molto lentamente per permettere al miele di asciugarsi senza essere rovinato.
L'estrazione avviene in camera stagna per non perdere aroma e profumo.
Macchina completa di sistema di riscaldamento, che permette all'operatore di lavorare il miele a 35°C, e specifico impianto di estrazione dell'umidità incorporato.
Macchina fornita di vasca di recupero condensa in acciaio inox AISI 304 con sistema automatico di spegnimento al raggiungimento della percentuale d'umidità desiderata.
Motore a giri fissi 1 giro/m, quadro elettrico con termostato digitale.
Il deumidificatore estrae circa il 2% di umidità in 8 ore di lavoro (in molti casi la macchina risulta essere anche più veloce).

L'impianto può essere fornito con una **rete supplementare per la deumidificazione del polline.**
Disponibile in mono e in trifase.

VERSIONI DISPONIBILI:
I modelli BASIC (50-100-200-300 kg) sono dotati di coperchio piatto.
I modelli STANDARD(600 kg-1000 kg) hanno il coperchio tondo.

Possiamo realizzare anche deumidificatori su misura, secondo le richieste del cliente.

ART. 120I - 120G - 120FB - 120E
DEUMIDIFICATORE MODELLO BASIC
Versione BASIC con coperchio piatto.
Interamente costruito in acciaio inox.

ART. 120D - 120H
DEUMIDIFICATORE A DISCHI SINGOLI
Versione STANDARD con coperchio tondo.
Interamente costruito in acciaio inox.

SECCHIELLI IN ACCIAIO INOX DA 25 KG

ART. 110A ART. 110 ART. 110B

ART. 111 ART. 112T ART. 113T ART. 114T

ART. 116N ART. 242X

ART. 115N - 116N - 118N - 117N - 119N

MATURATORI PROFESSIONALI

Costruiti in robusta lamiera acciaio inox, con fondo a scarico totale, piedi di sostegno, coperchio. Rubinetto a taglio in ottone cromato. Finitura esterna lucida o fiorettata, a richiesta.

STOCCAGGIO

815	**SGOCCIOLALATTE** inox
415	**LATTA** per miele in plastica da 25 kg
111	**MATURATORE** da 50 kg in acciaio inox con rubinetto in plastica da 1"1/2
111A	**MATURATORE** da 50 kg in acciaio inox con manico e rubinetto in plastica da 1"1/2
111C	**MATURATORE** da 50 kg in acciaio inox con chiusura ermetica, manico e rubinetto in plastica da 1"1/2
112T	**MATURATORE** da 100 kg in acciaio inox con rubinetto in plastica da 1"1/2
113T	**MATURATORE** da 200 kg in acciaio inox con rubinetto in plastica da 1"1/2
114T	**MATURATORE** da 400 kg in acciaio inox con rubinetto in ottone cromato da 2"
LT220	**MATURATORE** da 300 kg (220 lt) con fondo saldato e chiusura ermetica con rubinetto in ottone cromato da 1"1/2. SP 8/10
242X	**MATURATORE** da 1000 kg con fondo piano in acciaio inox con rubinetto in ottone cromato da 2"
115N	**MATURATORE** da kg 500 a scarico tot. frontale
116N	**MATURATORE** da kg 1000 a scarico tot. frontale
118N	**MATURATORE** da kg 1500 a scarico tot. frontale
117N	**MATURATORE** da kg 2000 a scarico tot. frontale
119N	**MATURATORE** da kg 2500 a scarico tot. frontale
600	**SUPPORTO** inox per maturatore da 50 kg
601	**SUPPORTO** inox per maturatore da 100 kg
602	**SUPPORTO** inox per maturatore da 200 kg
603	**SUPPORTO** inox per maturatore da 400 kg
604	**SUPPORTO** inox per maturatore da 1000 kg con fondo piatto
110	**SECCHIELLO** in acciaio inox da 25 kg sottosmielatore
110A	**SECCHIELLO** in acciaio inox da 25 kg con rubinetto e manico
110B	**SECCHIELLO** in acciaio inox da 25 kg coperchio + cravatta
91	**VASO** in vetro da 1000 gr c/cellette
91A	**CASPULA TWIST OFF** per vaso da 1000 gr
92	**VASO** in vetro da 500 gr c/cellette
92A	**CASPULA TWIST OFF** per vaso da 500 gr
90-250	**VASO** in vetro da 250 gr c/cellette
93A	**CAPSULA TWIST OFF** per vaso da 250 gr
93P10	**BOCCETTA PER PROPOLI** da 10 cc incluso contagocce
93P20	**BOCCETTA PER PROPOLI** da 20 cc incluso contagocce
94S	**DOSATORE SQUEEZER** gr 250 con tappo
93S	**DOSATORE SQUEEZER** gr 350 con tappo
95S	**DOSATORE SQUEEZER** gr 500 con tappo
96S	**DOSATORE SQUEEZER ORSETTO** gr 250 con tappo
231	**DISPENSER PER VASO MIELE** da gr 1000 e gr 500

DOSATRICI

172	**DOSATRICE** per pappa reale manuale
170-G	**DOSATRICE** volumetrica semiautomatica. Dosaggi da 150 a 1000cc (per i 50cc occorre la tramoggia, non inclusa)
170-P	**DOSATRICE** volumetrica semiautomatica. Dosaggi da 100 a 600cc (per i 10cc occorre la tramoggia, non inclusa)
170CS	**DOSATRICE** elettronica
170B-G	**DOSATRICE** volumetrica automatica con tavolo rotante, dosaggi da 150 a 1000cc (per i 50cc occorre la tramoggia, non inclusa)
170B-P	**DOSATRICE** volumetrica automatica con tavolo rotante, dosaggi da 100 a 600cc (per i 10cc occorre la tramoggia, non inclusa)
170EB	**DOSATRICE** elettronica su banco rotante

ART. 170CS
DOSATRICE ELETTRONICA DA BANCO

La dosatrice elettronica viene fornita con ruote dentate in materiale plastico. Dosaggi da 20 gr a 10 Kg.
La macchina offre la possibilità di salvare fino a 10 Programmi, specificando il peso e i parametri di dosatura.
La precisione è di ± 1-2% e può essere usata per dosare prodotti diversi dal miele.
Dimensioni: 37x32x41 cm.

ART. 170-G - 170-P
DOSATRICE VOLUMETRICA SEMIAUTOMATICA, con taglia goccia.

Costruita su carrello inox su ruote. Preleva il prodotto tramite un tubo o tramite tramoggia (esclusi).
MOD. 170-G dosaggi da 150cc a 1000cc (per i 50cc necessita di una tramoggia, non inclusa).
MOD. 170-P dosaggi da 100cc a 600cc (per i 10cc necessita di una tramoggia, non inclusa).
Macchina di facile uso e pulizia. Per il funzionamento è necessario un compressore di almeno 100 litri (non incluso).
*possibilità di sostituire il pistone per dosaggi maggiori o minori.

ACCESSORI:

170Y	**TAVOLO** inox rotante per dosatrice
159A	**COMPRESSORE** da 100 lt con motore monofase
1002	**TUBO** rinforzato completo di attacco d. 50
1002A	**TUBO** rinforzato completo di attacco d. 60
1004	**PEDALE** per dosatrice semiautomatica
1005	**TRAMOGGIA** conica da lt 38 in acciaio inox
1005A	**TRAMOGGIA** conica da lt 25 in acciaio inox
625	**TUBO** alimentare rinforzato d. 40
625A	**TUBO** alimentare rinforzato d. 50
625B	**TUBO** alimentare rinforzato d. 60
1007A	**PORTAGOMMA** con attacco garolla d. 40
1007B	**PORTAGOMMA** con attacco garolla d. 50
1007C	**PORTAGOMMA** con attacco garolla d. 60
1000	**BECCUCCIO** antigoccia
1007E	**CURVA A "U"** stretta in acciaio inox
1007F	**CURVA A "U"** larga in acciaio inox

ART. 170CS

ART 170-G - 170-P

ART. 170B-G - 170B-P

ART 170B-G - 170B-P
DOSATRICE VOLUMETRICA AUTOMATICA CON TAVOLO ROTANTE

Dosatore volumetrico montato sotto il caricatore rotante per ridurre al minimo ingombri e per rendere più compatto e funzionale il monoblocco. La dosatrice è progettata per una veloce regolazione delle dosi del prodotto ed un rapido smontaggio per la pulizia.
Il dosatore è autoadescante, non necessita quindi di avere il prodotto in posizioni sopraelevate. La dosatrice è dotata di beccuccio anti-goccia, può essere impiegata anche per prodotti liquidi, cremosi e semi-cristallizzati; permette un semplice e veloce cambio di diametri e altezze del vasetto senza aggiunta di optional.
Produzione media oraria 800 pezzi circa (in base a tipologia e temperatura prodotto).
Necessita di compressore da lt. 100 (non incluso).
MOD. 170B-G dosaggi da 150cc a 1000cc (per i 50cc necessita di una tramoggia, non inclusa).
MOD. 170B-P dosaggi da 100cc a 600cc (per i 10cc necessita di una tramoggia, non inclusa).
Telaio costruito in acciaio inox con ruote girevoli e freno.
Alimentazione: 220 V 0,18 kW.
Misure ingombro: lunghezza 1200 mm, larghezza 1000 mm, altezza piano di lavoro 800 mm, peso 125 Kg.
*possibilità di sostituire il pistone per dosaggi maggiori o minori.

MONOBLOCCO AUTOMATICO DI DOSATURA, TAPPATURA ED ETICHETTATURA

VIDEO DISPONIBILE SUL SITO WEB

Linea completa di dosatura, tappatura ed etichettatura costruita completamente in acciaio inox aisi 304 adatta al riempimento di vasetti con capsule twist off per prodotti liquidi, semi densi e densi.

Alimentatore, singolarizzatore di vasetti

- Su tavolo rotante per alimentazione automatica del vasetto sul nastro

Stazione di dosatura

- Dosatore volumetrico o elettronico tramite pompa ad ingranaggi
- Dosatore idoneo per prodotti liquidi, semi densi e densi (miele, marmellate, salse, creme, yogurt etc.)
- Dosi da 20cc a 1000cc

Distributore di caspule T.Off

- Contenitore per distribuzione e singolarizzazione capsule
- Convogliatore di discesa regolabile per diversi formati
- Dispositivo per rilevazione presenza capsule all'interno del convogliatore

Stazione di tappatura

- Tappatore dotato di motore pneumatico provvisto di regolatore di pressione
- Termosoffiatore ad aria calda a temperatura controllabile per guarnizione capsula

Stazione di etichettatura

- Etichettatrice lineare adesiva con singola o doppia stazione (etichetta e contro etichetta)
- Applicazione sigillo e lotto

Stazione di accumulo prodotto finito

Dati tecnici

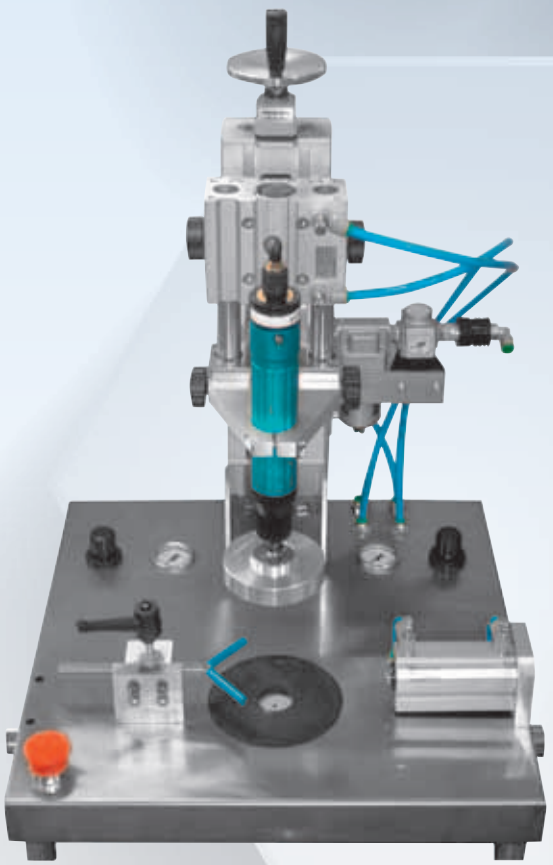
- Potenza installata: 4 kW
- Alimentazione: 220 V - 380 V
- Consumo aria: 6 Bar - 300 lt/m'
- Produzione media oraria: ± 800 pz/h

(in base a tipologia e temperatura prodotto)

Immagine a scopo illustrativo, la macchina può essere dotata di parti aggiuntive, non fornite nella versione base.

ETICHETTATRICI ADESIVE E TAPPATRICI

ETICHETTATRICE LINEARE ADESIVA
ad 1 o più stazioni, adatta ad applicare etichetta, contro etichetta o sigillo su vasi o bottiglie.
Macchina costruita in base alle esigenze di ogni singolo cliente.



TAPPATORI

TP01 **TAPPATORE** PNEUMATICO DA BANCO

ETICHETTATRICI

232 **ETICHETTATRICE** A RULLI SEMIAUTOMATICA DA BANCO

ART. TP01
TAPPATORE

Basamento in acciaio inox.
Regolazione manuale dell'altezza della testa di tappatura mediante volantino e relativo contatore che fornisce un riferimento in base al contenitore da tappare.
Altezza max del contenitore 330 mm.
Regolazione della pressione effettuata sulla capsula e della coppia di torsione a seconda delle esigenze.
Sistema regolabile di blocco vaso mediante pistone pneumatico.
Cambio formato per tappi twist off, dimensionato sul diametro della capsula stessa.

Per ogni diverso diametro di capsula sarà necessario acquistare un mandrino supplementare.

ART. 235C - 235D - 235E
FONDIMIELE
A IMMERSIONE

ART. 235A
FONDIMIELE ELETTRICO
AD ARIA SECCA VENTILATA
Per 2 o 4 latte di miele costruito interamente in acciaio inox e coibentato su tutta la struttura con poliuretano espanso per impedire la dispersione del calore, completo di resistenza e termostato per la regolazione della temperatura.

ART. 235B - 235SF
CAMERA CALDA
AD ARIA SECCA VENTILATA
Per 12 latte o 1 fusto di miele da 400 Kg costruito interamente in acciaio inox e coibentato su tutta la struttura con poliuretano espanso per impedire la dispersione del calore, completo di resistenza e termostato per la regolazione della temperatura.
Misure: 850x750x1500 mm c.a. Inclusi 2 ripiani acc. inox.

CAMERE CALDE E FONDIMIELE

235	**FONDIMIELE** a due latte in acciaio inox
235A	**FONDIMIELE** a quattro latte in acciaio inox
235B	**CAMERA CALDA** a 12 latte o un fusto da 400 kg, con fondo e ruote
235SF	**CAMERA CALDA** a 12 latte o un fusto da 400 kg, senza fondo per inserimento pallet
235F	**CAMERA CALDA** armadio a 2 latte, interamente in acciaio inox fornito di due ripiani
235C	**FONDIMIELE** elettrico ad immersione ø 25
235D	**FONDIMIELE** elettrico ad immersione ø 33
235E	**FONDIMIELE** elettrico ad immersione ø 42

ATTACCHI

501	**RUBINETTO** da 1/2" curvo in ottone cromato
501A	**RUBINETTO** da 1/2" curvo in acciaio inox
259	**RUBINETTO A TAGLIO** da 1"1/2 in plastica
259A	**RUBINETTO A TAGLIO** da 1"1/2 in ottone cromato
257	**RUBINETTO A TAGLIO** da 2" in ottone cromato
258A	**RUBINETTO** in acciaio a sfera da 2"
258B	**RUBINETTO** in acciaio a sfera da 1"1/2
258C	**VALVOLA** a farfalla 1"1/2
258D	**VALVOLA** a farfalla 2"
259B	**RUBINETTO A TAGLIO** da 1"1/2 inox
260	**RUBINETTO** valv. sfera da 1"1/2 in ott. cromato
260A	**RUBINETTO** valv. sfera da 2" in ott. cromato

ART. 235F
CAMERA CALDA AD ARMADIO DA 2 LATTE

OLIO & VINO

2000 **CONTENITORE** PER OLIO IN ACCIAIO INOX
tappo a vite e predisposto per rubinetto 1/2" - lt.15

2001 **CONTENITORE** PER OLIO IN ACCIAIO INOX
tappo a vite e predisposto per rubinetto 1/2" - lt.20

2002 **CONTENITORE** PER OLIO IN ACCIAIO INOX
tappo a vite e predisposto per rubinetto 1/2" - lt.25

2003 **CONTENITORE** PER OLIO IN ACCIAIO INOX
tappo a vite e predisposto per rubinetto 1/2" - lt.30

2004 **CONTENITORE** PER OLIO IN ACCIAIO INOX
tappo a vite e pred.per rubinetto 1/2 lt.50

2005 **CONTENITORE** PER OLIO IN ACCIAIO INOX
tappo a vite e predisposto per rubinetto 1/2- lt.75

2006 **CONTENITORE** PER OLIO IN ACCIAIO INOX
tappo a vite e predisposto per rubinetto 1/2" - lt.100

CONTENITORI PER ALIMENTI (miele, vino, olio) IN ACCIAIO INOX AISI 304 completi di COPERCHIO e RUBINETTO a SFERA in ottone cromato

02 **CONTENITORE** con sistema enologico - lt. 50

03 **CONTENITORE** con sistema enologico - lt. 75

03B **SUPPORTO** inox per contenitore da lt. 50 a lt. 75

04P **CONTENITORE** con galleggiante pneumat. - lt. 100

04 **CONTENITORE** con sistema enologico - lt. 100

04B **SUPPORTO** inox per contenitore da lt.100

05P **CONTENITORE** con gallegg. pneumatico - lt. 150

05 **CONTENITORE** con sistema enologico - lt. 150

06P **CONTENITORE** con gallegg. pneumatico - lt. 200

06 **CONTENITORE** con sistema enologico - lt. 200

06B **SUPPORTO** inox per contenitore lt. 150 - lt. 200

07P **CONTENITORE** con gallegg. pneumatico - lt. 300

07 **CONTENITORE** con sistema enologico - lt. 300

07B **SUPPORTO** INOX per contenitore lt. 300

08P **CONTENITORE** con gallegg. pneumatico - lt. 400

08 **CONTENITORE** con sistema enologico - lt. 400

09P **CONTENITORE** con gallegg. pneumatico - lt. 500

09 **CONTENITORE** con sistema enologico - lt. 500

10P **CONTENITORE** con gallegg. pneumatico - lt. 600

10 **CONTENITORE** con sistema enologico - lt. 600

10B **SUPPORTO** inox per contenitore lt. 400-500-600

11P **CONTENITORE** con galleggiante pneumat. - lt. 800

11 **CONTENITORE** con sistema enologico - lt. 800

11B **SUPPORTO** inox per contenitore lt. 800-1000

12P **CONTENITORE** con galleggiante pneumat. - lt. 1000

12 **CONTENITORE** con sistema enologico - lt. 1000

ART. 2004

ART. 06

ART. 06P

ATTREZZATURE IN ACCIAIO INOX PER LABORATORIO

Nuova linea di attrezzature per laboratorio. Vasta gamma di tavoli, lavamani, lavelli, armadi e altri componenti per il completamento di laboratori rigorosamente in acciaio inox.

Piani di lavoro costruiti in acciaio inox AISI 304 18/10, opportunamente rinforzati.
Struttura portante disponibile in numerose varianti: su gambe con rivestimento perimetrale o su mobile armadiato con portine scorrevoli con possibiltà di inserire cassetti in base alle esigenze del cliente.
**Eventuale versione su ruote.

LAVELLO GREMBIULATO COMPLETO DI GRIGLIA POSATEGAMI E DOCCIONE

LAVAMANI A COLONNA COMPLETO DI CANULA E COMANDO A PEDALE

TAVOLO SU GAMBE CON RIPIANO E ALZATINA

CUOCITORI PER CONFETTURE SALSE E VERDURE

LINEA CONSERVIERA

Raschiatore di parete e mixer (optional)

Sistema di sterilizzazione a vapore sulla stessa vasca.
Sonda di rilevamento temperatura su vaso campione.
Completo di cesto in acciaio inox (optional).

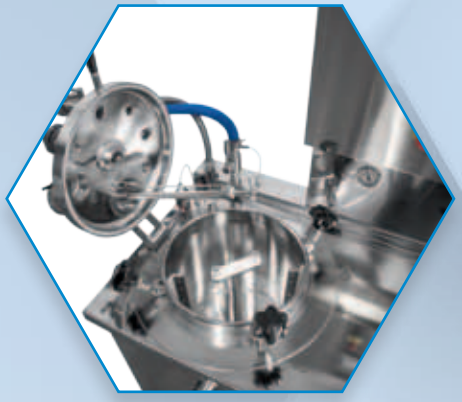
CUOCITORE POLIVALENTE PER CUOCERE, CONCENTRARE, MISCELARE IN SOTTOVUOTO E SCOTTARE IL PRODOTTO

- Costruzione in acciaio AISI 304
- Boccaporto con chiusura di sicurezza
- Sistema vacuum sottovuoto con pompa ad anello liquido
- Parte miscelante con raschiatori di parete, estraibile
- Specula con luce interna per il controllo della lavorazione all'interno della vasca
- Tramoggia inox sul boccaporto per aggiunta ingredienti all'interno della vasca
- Lancia per pulizia interna della vasca
- Scarico con valvola inox DN50
- Termostato digitale per il controllo della temperatura del prodotto
- Manometro per il controllo della pressione all'interno della vasca
- Vacuometro per il controllo e la regolazione del vuoto all'interno della vasca
- Valvole di sicurezza certificate
- Tipologie di riscaldamento possibile:
  - A gas tramite bruciatore
  - A vapore tramite generatore (escluso)
  - Elettrico tramite resistenze

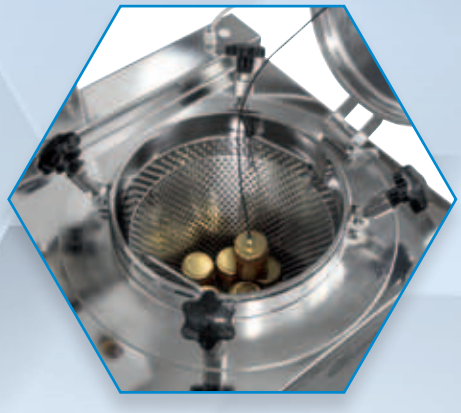
- Optional:
- Sistema di sterilizzazione da applicare al cuocitore (Permette di sterilizzare il prodotto invasettato all'interno del cuocitore stesso).
- Raschiatore di parete e mixer.

Capacità standard: 30 LT - 50 LT - 100 LT - 150 LT
Altre capacità su richiesta specifica del cliente.

UNITÀ POLIVALENTE PER CUOCERE E STERILIZZARE SU DUE VASCHE SEPARATE



SISTEMA DI MISCELAZIONE



SISTEMA DI STERILIZZAZIONE CON CESTO IN ACCIAIO INOX

UNITÀ POLIVALENTE PER CUOCERE E STERILIZZARE
Cuocitore adatto per la produzione, la cottura, la miscelazione e la sterilizzazione di marmellate, confetture, salse, sughi, frutta, verdura ed ortaggi fino a 130°.
Su due vasche:
- Vasca 1 in acciaio inox: sistema di cottura sottovuoto con regolazione tramite pompa ad anello liquido per portare il prodotto in ebollizione a bassa temperatura aspirando il vapore per permettere la concentrazione del prodotto mantenendone inalterate le qualità ed evitandone l'ossidazione e la cristallizzazione degli zuccheri.
- Vasca 2 in acciaio inox: sistema di sterilizzazione a vapore.

Banco costruito in pesante lamiera con porte in acciaio inox per ispezionare i dispositivi interni dotato di piedini regolabili.

- Boccaporto con chiusura di sicurezza
- Sistema vacuum sottovuoto con pompa ad anello liquido
- Parte miscelante con raschiatori di parete, estraibile
- Specula con luce interna per il controllo della lavorazione all'interno della vasca
- Tramoggia inox sul boccaporto per aggiunta ingredienti all'interno della vasca
- Lancia per pulizia interna della vasca
- Termostato digitale per il controllo della temperatura del prodotto
- Manometro per il controllo della pressione all'interno della vasca
- Vacuometro per il controllo e la regolazione del vuoto all'interno della vasca
- Valvole di sicurezza certificate

Optional:
- Registratore per controllo processo
- Possibilità di scaricare su USB lo schema di processo con grafica
- PLC Touchscreen per inserire le ricette

VACUUM CUTTER

Cutter versatile ideato per la preparazione di diversi prodotti agro-alimentari e non, partendo dalla materia prima e arrivando al prodotto finito all'interno dello stesso, come: marmellata, cioccolato, succhi di frutta, creme in genere, frutta candita, yoghurt, formaggi cremosi, passata di pomodoro, risotto, maionese, pesto, omogeneizzati di frutta, verdura e carne.

La costruzione di CVH è così composta:

- Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304.
- Boule con doppia parete. Permette di riscaldare il prodotto fino a 120 °C (tramite iniezione di vapore a 3 Bar) e di raffreddarlo (tramite acqua di rete o liquido refrigerante).
- Coperchio semi sferico con chiusura tramite ghiera dentata costruito per la tenuta del vuoto e della pressione.
- Tramoggia inox sul coperchio per aggiunta ingredienti all'interno della vasca, anche in lavoro.
- Specula con luce interna per il controllo della lavorazione all'interno della vasca
- Raschiatore di parete removibile per una migliore miscelazione del prodotto.
- Cutter sul fondo a 2 lame micro dentate con motore a giri variabili (possibilità di sostituirlo in modo rapido con lame miscelanti).
- Pompa per il vuoto ad anello liquido con condensatore e tubo di aspirazione, permette di arrivare a concentrare il prodotto a bassa temperatura.
- Mano-vuotometro per il controllo del vuoto e della pressione.
- Sistema di lavaggio interno della vasca.
- Quadro elettrico con termostato per il controllo della temperatura del prodotto, comandi cutter, pompa a vuoto e raschiatore di parete.
- Ribaltamento della vasca, chiusura e apertura coperchio automatico.
- Scarico sul fondo DN50
- Alimentazione 380 V

Capacità standard: LT. 25 - LT. 50 - LT. 100 - LT. 200 LT. 300 - LT. 500

Altre capacità su richiesta specifica del cliente.

Le foto dell'intero catalogo sono puramente indicative

GIORDAN

Produttori di qualità da oltre 60 anni

GIORDAN SRL
Via Lago d'Iseo, 1 - 36015 SCHIO (VI) Italy - Tel. +39.0445.540.388 - Fax +39.0445.541.084
E-mail: info@giordaninox.it - www.giordaninox.it

XVII18 centrostampaschio.com