



MINOX

CONTENITORI IN ACCIAIO INOX PER ALIMENTI
STAINLESS STEEL CONTAINERS

MADE IN ITALY



.....
MINOX S.R.L.
C.da Chianche z.i. - Minervino Murge - BT
Servizio Clienti +39 0883 694304
info@minoxsrl.it - www.minoxsrl.it - www.ilfustino.it
.....

.....
CATALOGO PRODOTTI
PRODUCTS CATALOG
CATÁLOGO PRODUCTOS
CATALOGUE PRODUITS
.....



CUSTODIAMO LA TRADIZIONE

WE SAFEGUARD THE TRADITION
CUSTODIAMOS LA TRADICION
NOUS GARDONS LA TRADITION



IT

Custodiamo la tradizione

La forza di un prodotto nasce da un insieme inseparabile di fattori: qualità delle materie prime, garanzia delle certificazioni, difesa del proprio passato e coltivazione del proprio presente. L'eccellenza è un risultato raggiungibile soltanto grazie alla passione, la dedizione e l'impegno costante per il proprio lavoro.

Minox: innovazione e ricerca, per una nuova visione della tradizione.

EN

We safeguard tradition

The strength of a product depends on a set of inseparable factors, namely: quality of raw materials, guarantee of certifications, defence of one's past and cultivation of one's present. Excellence is a result that can only be achieved through passion, dedication and constant commitment to one's job.

Minox: innovation and research, for a new vision of tradition.

ES

Custodiamos la tradición

La fuerza de un producto nace de un conjunto inseparable de distintos factores, a saber: calidad de las materias primas, garantía de las certificaciones, defensa de su pasado y cultivo de su presente. La excelencia es un resultado que sólo puede alcanzarse gracias a la pasión, a la dedicación y al compromiso constante por su propio trabajo.

Minox: innovación e investigación, para una nueva visión de la tradición.

FR

Nous gardons la tradition

La force d'un produit provient d'un ensemble indissociable de facteurs, à savoir: la qualité des matières premières, la garantie des certifications, la défense de son passé et la mise en valeur du présent. L'excellence est un résultat qui ne peut être atteint que grâce à la passion, au dévouement et à l'engagement constant dans son travail.

Minox: innovation et recherche, pour une nouvelle vision de la tradition.



EN

CONTENTS

THE COMPANY	PAG. 05
Innovation and commitment	PAG. 06
THE STEEL	PAG. 09
Certifications, quality and materials	PAG. 10
PRODUCTS	PAG. 13
FLAT BOTTOM	PAG. 15
Variable capacity	PAG. 16
CONICAL BOTTOM	PAG. 19
Hobby Variable capacity	PAG. 20
Hobby Fixed capacity	PAG. 22
Professional Variable capacity	PAG. 24
Professional Fixed capacity	PAG. 26
INCLINED PLAIN BOTTOM	PAG. 29
Professional Variable capacity	PAG. 30
Professional Fixed capacity	PAG. 32
HORIZONTAL	PAG. 35
Fixed capacity	PAG. 36
DRUMS	PAG. 39
ECOLOGICAL	PAG. 43
MORE	
NITROGEN SYSTEM	
BUCKLED PLATES COOLING JACKET	PAG. 47
Preservation with nitrogen	PAG. 49
Buckled plates cooling jacket	PAG. 49
ACCESSORIES	PAG. 53

ES

ÍNDICE

LA EMPRESA	PAG. 05
Innovación y compromiso	PAG. 07
EL ACERO	PAG. 09
Certificaciones, calidad y materiales	PAG. 11
PRODUCTOS	PAG. 13
FONDO PLANO	PAG. 15
Capacidad variable	PAG. 16
FONDO CONICO	PAG. 19
Hobby Capacidad variable	PAG. 20
Hobby Cerrado	PAG. 22
Professional Capacidad variable	PAG. 24
Professional Cerrado	PAG. 26
FONDO INCLINADO	PAG. 29
Professional Capacidad variable	PAG. 30
Professional Cerrado	PAG. 32
HORIZONTAL	PAG. 35
Cerrado	PAG. 36
TAMBORES	PAG. 39
ECOLÓGICOS	PAG. 43
MÁS	
EL SISTEMA DE NITRÓGENO	
CAMISA DE ENFRIAMIENTO	PAG. 47
Conservación con nitrógeno	PAG. 50
Camisa de enfriamiento	PAG. 50
ACCESORIOS	PAG. 53

FR

TABLE DES MATIÈRES

L'ENTREPRISE	PAG. 05
Innovation et engagement	PAG. 07
L'ACIER	PAG. 09
Certifications, qualité et matériaux	PAG. 11
PRODUITS	PAG. 13
ÂFFOND PLAT	PAG. 15
A chapeau flottant	PAG. 16
ÂFFOND CONIQUE	PAG. 19
Hobby A chapeau flottant	PAG. 20
Hobby De stockage	PAG. 22
Professionnel A chapeau flottant	PAG. 24
Professionnel De stockage	PAG. 26
ÂFFOND INCLINÉ	PAG. 29
Professionnel A chapeau flottant	PAG. 30
Professionnel De stockage	PAG. 32
DE STOCKAGE HORIZONTAL	PAG. 35
De stockage	PAG. 36
FÛTS	PAG. 39
ÉCOLOGIQUES	PAG. 43
PLUS	
LE DISPOSITIF AZOTE	
POCHE DE REFROIDISSEMENT	PAG. 47
Conservation à l'azote	PAG. 51
Poche de refroidissement	PAG. 51
ACCESSOIRES	PAG. 53

IT

INDICE

L'AZIENDA	PAG. 05
Innovazione ed impegno	PAG. 06
L'ACCIAIO	PAG. 09
Certificazioni, qualità e materiali	PAG. 10
PRODOTTI	PAG. 13
FONDO PIANO	PAG. 15
Semprepieno	PAG. 16
FONDO CONICO	PAG. 19
Hobby Semprepieno	PAG. 20
Hobby Stoccaggio	PAG. 22
Professionale Semprepieno	PAG. 24
Professionale Stoccaggio	PAG. 26
FONDO INCLINATO	PAG. 29
Professionale Semprepieno	PAG. 30
Professionale Stoccaggio	PAG. 32
ORIZZONTALE	PAG. 35
Stoccaggio	PAG. 36
FUSTI	PAG. 39
ECOLOGICI	PAG. 43
APPROFONDIMENTI	
L'IMPIANTO AZOTO	
LA TASCA REFRIGERANTE	PAG. 47
Conservazione con azoto	PAG. 48
Tasca refrigerante "a nido d'ape"	PAG. 48
ACCESSORI	PAG. 53



L'AZIENDA

THE COMPANY
LA EMPRESA
L'ENTREPRISE



Innovazione ed impegno

A partire dagli anni '70, quando nasce come piccola impresa artigiana produttrice dei tradizionali fusti per l'olio d'oliva, la Minox è sempre stata pronta ad affrontare le sfide dei mercati giocando sulla capacità di cogliere con tempismo le opportunità.

Questo atteggiamento ha determinato, alla fine degli anni '90, un ampliamento della gamma produttiva verso contenitori di maggiori capacità, consentendo all'azienda di divenire nel giro di pochi anni un importante punto di riferimento nel mercato dell'*hobbystica professionale* in campo oleario ed enologico.

La stessa proattività è alla base della decisione, nel corso degli ultimi anni, di avviare un importante processo di internazionalizzazione.

La grande flessibilità, da sempre elemento distintivo della nostra azienda, ci permette di venire incontro alle esigenze del cliente con la realizzazione di prodotti *su misura* e di *progetti speciali*. La versatilità tipica della piccola azienda, unita alla competenza dei nostri tecnici e all'approccio consulenziale, rappresentano il vero valore aggiunto che fa la differenza in un mercato così esigente e competitivo.

Innovation and commitment

Since the 70s, when it born as a small artisan business specializing in the manufacturing of traditional olive oil drums, Minox has always been ready to face the challenges posed by the markets, relying on its ability to seize opportunities in a timely manner.

This attitude led, at the end of the 90s, to an extension of its product range to containers of greater capacity, thereby enabling the company to become within a few years an important reference point in the market of *professional hobbies* in the field of olive oil and wine making.

The same proactivity underlies the decision, over more recent years, to start an important internationalization process.

A great flexibility has always been a distinctive feature of our company and allows us to meet customer needs with the creation of *tailored* products and *special projects*.

The versatility peculiar to small companies, combined with the expertise of our technicians and consultative approach, represent the real added value that makes the difference in such a highly demanding and competitive market.

Innovación y compromiso

Desde los años 70, cuando nació como una pequeña empresa artesanal productora de tambores tradicionales para el aceite de oliva, Minox siempre ha sido propensa a hacer frente a los retos de los mercados apostando sobre la capacidad de aprovechar las oportunidades con tempestividad.

Esta actitud dio lugar, a finales de los años 90, a una extensión de la gama de productos a contenedores con capacidades más elevadas, permitiendo a la empresa de convertirse en el curso de unos pocos años un importante punto de referencia en el mercado de *aficiones profesionales* en el campo aceitero y enológico.

La misma proactividad subyace bajo la decisión, durante los últimos años, de iniciar un importante proceso de internacionalización.

La gran flexibilidad, que siempre ha sido un rasgo distintivo de nuestra empresa, nos permite satisfacer las necesidades del cliente con la creación de productos *a medida* y de *proyectos especiales*. La versatilidad peculiar de la pequeña empresa, combinada con la competencia de nuestros técnicos y con el enfoque consultivo, representan el verdadero valor añadido que marca la diferencia en un mercado tan exigente y competitivo.

Innovation et engagement

Dès les années 70, lorsqu'elle est née comme une petite entreprise artisanale productrice de fûts traditionnels pour le stockage de l'huile d'olive, Minox a toujours été prête à faire face aux défis des marchés en s'appuyant sur sa capacité de saisir les opportunités en temps utile.

Cette attitude a conduit, à la fin des années 90, à une extension de la gamme de produits à des récipients de plus grande capacité, ce qui a permis à l'entreprise de devenir en quelques années un important point de référence dans le marché des *hobbies professionnels* dans le domaine de l'huile d'olive et du vin.

La même proactivité est à la base de la décision, au cours de ces dernières années, d'entamer un processus important d'internationalisation.

La flexibilité qui a toujours été un trait distinctif de notre entreprise nous permet de répondre aux besoins de la clientèle avec la création de produits *sur mesure* et de *projets spéciaux*. La polyvalence typique de la petite entreprise, combinée à l'expertise de nos techniciens dans l'approche de la consultation, représentent la véritable valeur ajoutée qui fait la différence dans un marché si exigeant et compétitif.



L'ACCIAIO

THE STEEL
EL ACERO
L'ACIER



Certificazioni, qualità e materiali

Gli acciai inossidabili possiedono delle peculiarità sorprendenti sia in termini di igiene, robustezza e conservazione del materiale, che in termini di ecosostenibilità.

Tutti i contenitori Minox sono interamente costruiti in acciaio inox AISI 304 o 316, di provenienza europea e di primissima qualità, garanzia derivante dall'appartenenza ad un grande gruppo italiano dell'acciaio.

I processi produttivi della Minox presentano livelli di qualità elevatissimi in quanto eseguiti nel pieno rispetto delle normative europee in materia di recipienti per liquidi alimentari. Il conseguimento della certificazione di qualità ISO 9001 garantisce un'accurata selezione dei partner, dei materiali e dei processi. Tutte le saldature sono eseguite utilizzando la tecnologia *T.I.G.* (Tungsten Inert Gas) o *GTAW* (Gas Tungsten Arc Welding), ossia un procedimento di saldatura ad arco eseguita senza metallo di apporto. Tutti questi elementi fanno di Minox un importante player nel panorama italiano.

Certifications, quality and materials

Stainless steels have surprising peculiarities both in terms of hygiene, strength and preservation of materials, and in terms of environmental sustainability.

All Minox containers are completely made of top-quality AISI 304 or 316 stainless steel of European origin, a warranty arising from their belonging to a large Italian steel manufacturing group.

The production processes implemented by Minox have top-quality levels, since they are performed in full compliance with European standards in the field of containers intended for liquid food. The achievement of quality certification ISO 9001 guarantees a careful selection of partners, materials and processes. All welds are performed using the *T.I.G.* (Tungsten Inert Gas) or *GTAW* (Gas Tungsten Arc Welding) technology, i.e. an arc welding process, performed without filler metal. All these elements make Minox an important player on the Italian market.

Certificaciones, calidad y materiales

Los haceros inoxidables poseen peculiaridades sorprendentes tanto en términos de higiene, robustez y conservación del material, como en términos de sostenibilidad medioambiental.

Todos los contenedores Minox están contruidos completamente en acero inoxidable AISI 304 o 316, de procedencia europea y de calidad suprema, garantía derivada de la pertenencia a un grande grupo siderúrgico italiano.

Los procesos de producción de Minox presentan altísimos niveles de calidad ya que se llevan a cabo de plena conformidad con las normas europeas en el campo de los envases para alimentos líquidos. La consecución de la certificación de calidad ISO 9001 garante una cuidadosa selección de los socios, de los materiales y de los procesos. Todas las soldaduras se realizan utilizando la tecnología *T.I.G.* (Tungsten Inert Gas) o *GTAW* (Gas Tungsten Arc Welding), es decir, un proceso de soldadura realizada sin metal de aporte. Todos estos elementos hacen de Minox un actor importante en el panorama italiano.

Certifications, qualité et matériaux

Les aciers inoxydables possèdent des particularités surprenantes soit en termes d'hygiène, de robustesse et de conservation du matériau, soit en termes de soutenabilité environnementale.

Tous les récipients Minox sont entièrement réalisés en acier inoxydable AISI 304 ou 316, d'origine européenne et de la plus haute qualité, dont la garantie est fournie par leur appartenance à un grand groupe italien de production l'acier.

Les procédés de fabrication chez Minox présentent des niveaux de très haute qualité, étant effectués en pleine conformité avec la normes européennes dans le domaine des conteneurs pour liquides alimentaires. L'obtention de la certification de qualité ISO 9001 garantit une sélection rigoureuse des partenaires, des matériaux et des procédés. Tous les soudures sont effectuées en utilisant la technologie *T.I.G.* (Tungsten Inert Gas) ou *GTAW* (Gas Tungsten Arc Welding), c'est à dire un procédé de soudure à l'arc réalisé sans métal d'apport. Tous ces éléments font de Minox un acteur important sur le marché italien.



PRODOTTI

PRODUCTS
PRODUCTOS
PRODUITS



FONDO PIANO

FLAT BOTTOM
FONDO PLANO
ÀFFOND PLAT

IT

Contentitore estremamente versatile e di facile utilizzo, soddisfa le esigenze sia della piccola cantina che del privato.

EN

An extremely versatile and easy to use container, which meets the needs of both small cellars and private customers.

ES

Contenedor extremadamente versátil y fácil de usar, capaz de satisfacer tanto las necesidades de las pequeñas bodegas como de los particulares.

FR

Récipient extrêmement polyvalent et facile à utiliser, qui répond soit aux besoins des petites caves soit des particuliers.



SEMPREPIENO

VARIABLE CAPACITY
CAPACIDAD VARIABLE
A CHAPEAU FLOTTANT

IT

La linea base dei nostri contenitori, ideale per lo stoccaggio e la fermentazione di liquidi alimentari in ridotte quantità. Realizzato in acciaio AISI 304/BA, lucido interno e fiorettato esterno, è dotato, su richiesta, di vari accessori.

EN

The basic line of our containers, ideal for the storage and fermentation of liquid foods in small quantities, intended for private customers or small-sized cellars. made of AISI 304/BA steel, polished interior, "flowered" exterior, is equipped, upon request, with various accessories.

ES

La línea básica de nuestros contenedores, ideal para el almacenamiento y la fermentación de alimentos líquidos en pequeñas cantidades, destinados a particulares o bodegas de pequeño tamaño. Realizado en acero AISI 304/BA, pulido interno, ribeteado externo, viene equipado, previa solicitud, con varios accesorios.

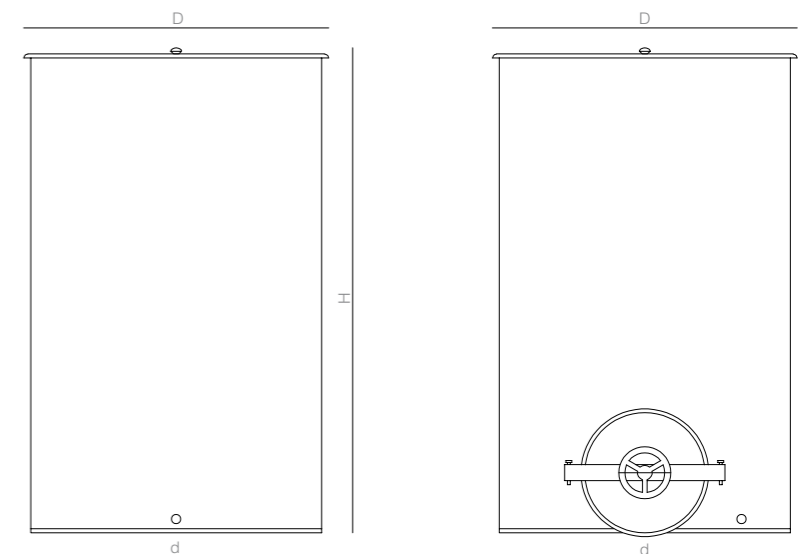


ACCESSORI OPZIONALI / OPTIONAL ACCESSORIES / ACCESORIOS OPCIONALES / ACCESSOIRES EN OPTION

ASTA SEGNALIVELLO pag. 54	PORTELLA TONDA pag. 61
COPERCHIO PARAPOLVERE CLIPS O CERNIERA ... pag. 56	PIEDISTALLO ZINCATO pag. 63
GALLEGGIANTE AD OLIO pag. 57	RUBINETTO PRELEVACAMPIONI pag. 61
GALLEGGIANTE PNEUMATICO pag. 58	RUBINETTO / VALVOLE INOX O NICHEL pag. 62
PIEDISTALLO INOX pag. 63	

FR

La ligne de base de nos récipients, idéal pour le stockage et la fermentation de liquides alimentaires en petites quantités, destiné à des particuliers ou à des caves de petites dimensions. Fabriqué en acier AISI 304/BA, avec finition glacée à intérieur et de type "fiorettato" ("bouchonné") à l'extérieur, il est fourni accompagné, sur demande, de plusieurs accessoires.



CAPACITÀ [lt]	CODICE	D [mm]	d [mm]	H [mm]	GALLEG. PNEUM.	RUBIN. / VALV. INOX	COPERCHIO PARAPOLVERE	PIEDIST. ZINCATO	VALV. "A TAGLIO"
50	CTE10003	395	370	495			✓		
75	CTE10004	477	453	500			✓		
100	CTE10005	477	453	665			✓		
150	CTE10006	528	504	806			✓		
200	CTE10007	584	560	865			✓		
300	CTE10008	667	637	966			✓		
400	CTE10009	710	680	1126			✓		
500	CTE10010	766	726	1210			✓		
600	CTE10011	836	796	1210			✓		
800	CTE10019	970	930	1210			✓		
1000	CTE10018	1070	1030	1210			✓		
1000	CTE10028	970	930	1460			✓		
1500	CTE10023	1194	1150	1460			✓		
2000	CTE10024	1364	1320	1460			✓		
2500	CTE10025	1364	1320	1760			✓		
3000	CTE10027	1364	1320	2150			✓		
4000	CTE10026	1660	1600	1950			✓		
5000	CTE10029	1660	1600	2450			✓		



FONDO CONICO

CONICAL BOTTOM
FONDO CÓNICO
ÀFFOND CONIQUE

IT

Contenitore professionale idoneo allo stoccaggio; la conicità del fondo consente la sedimentazione dei residui facilitando il prelievo del contenuto.

EN

Professional container suitable for storage; the conical shape of the bottom allows sedimentation of residues, thereby facilitating the removal of the content.

ES

Contenedor profesional indicado para el almacenamiento; la conicidad de su fondo permite la sedimentación de residuos, facilitando la extracción del contenido.

FR

Récipient professionnel indiqué pour le stockage; la forme conique du fond permet la sédimentation des résidus, facilitant ainsi le prélèvement du contenu.



SEMPREPIENO

VARIABLE CAPACITY
CAPACIDAD VARIABLE
A CHAPEAU FLOTTANT



IT

Su piedistallo verniciato, risponde alle esigenze di chi intende approcciarsi ad un prodotto professionale dal costo più contenuto. Il sistema semprepieno è adatto alla fermentazione e allo stoccaggio di liquidi. L'utilizzo del galleggiante pneumatico preserva il contenuto anche in caso di ripetuti prelievi.

EN

Resting on a painted pedestal, meets the needs of those who wish to approach a professional product at a more affordable price. The always full system is suitable for fermentation and storage of liquids. The use of the pneumatic float preserves the content even in the event of repeated takings.

ACCESSORI OPZIONALI / OPTIONAL ACCESSORIES / ACCESORIOS OPCIONALES / ACCESSOIRES EN OPTION

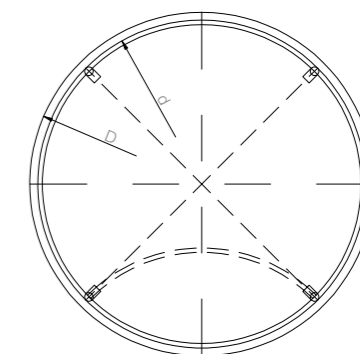
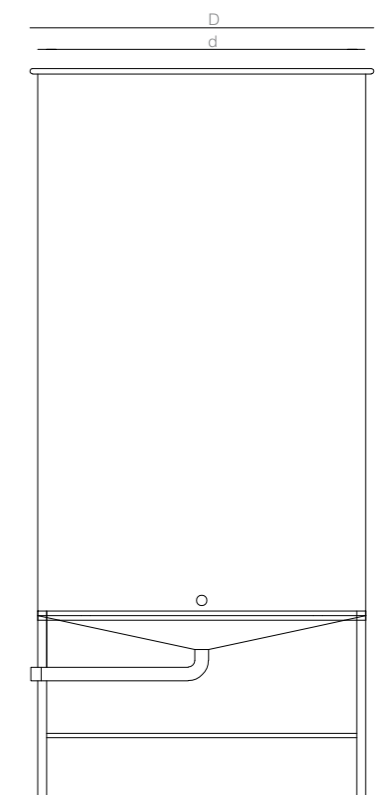
ASTA SEGNALIVELLO pag. 54	PORTELLA TONDA pag. 61
COPERCHIO CON CLIPS pag. 56	RUBINETTO PRELEVACAMPIONI pag. 61
COPERCHIO CON CERNIERA pag. 57	VALVOLE / RUBINETTI INOX O NICHEL pag. 62
COPERCHIO PARAPOLVERE pag. 56	
GALLEGGIANTE PNEUMATICO / OLIO pag. 57/58	

ES

Sobre pedestal pintado, responde a las necesidades de quienes deseen acercarse a un producto profesional a un precio más barato. El sistema siempre lleno es adecuado para la fermentación y el almacenamiento de líquidos. El uso del flotador neumático preserva el contenido hasta en caso de extracciones reiteradas.

FR

Sur piédestal peint, répond aux besoins de ceux qui souhaitent aborder un produit professionnel à un prix plus raisonnable. Le système toujours plein est indiqué pour la fermentation et le stockage de liquides. L'utilisation du flotteur pneumatique préserve le contenu même en cas de prélèvements répétés.



CAPACITÀ [lt]	CODICE	D [mm]	d [mm]	H [mm]	SCARICO TOT./PARZ.	GALLEG. PNEUM.	ZAMPE SALDATE	VALVOLE A TAGLIO	COPER. PARAPOLV.	PIEDISTAL. VERNIC.
75	CTB10002	477	453	900	✓					✓
100	CTB10003	477	453	1065	✓					✓
200	CTB10004	584	560	1265	✓					✓
300	CTB10005	667	637	1366	✓					✓
500	CTB10007	766	726	1610	✓					✓
700	CTB10009	970	930	1366	✓					✓
1000	CTB10011	1070	1030	1610	✓					✓



STOCCAGGIO

FIXED CAPACITY
CERRADO
DE STOCKAGE



IT

Su piedistallo verniciato, risponde alle esigenze di chi intende approcciarsi ad un prodotto professionale dal costo più contenuto. Il sistema stoccaggio con chiusura ermetica è adatto alla fermentazione e allo stoccaggio di liquidi.

EN

Resting on a painted pedestal, meets the needs of those who wish to approach a professional product at a more affordable price. The storage system with seal airtight is suitable for fermentation and storage of liquids.

ACCESSORI OPZIONALI / OPTIONAL ACCESSORIES / ACCESORIOS OPCIONALES / ACCESSOIRES EN OPTION

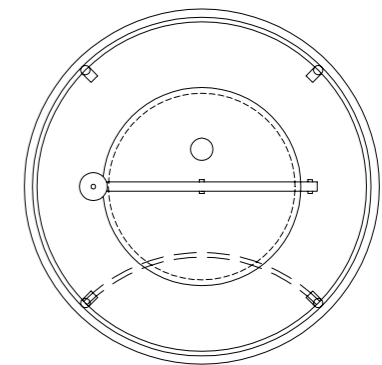
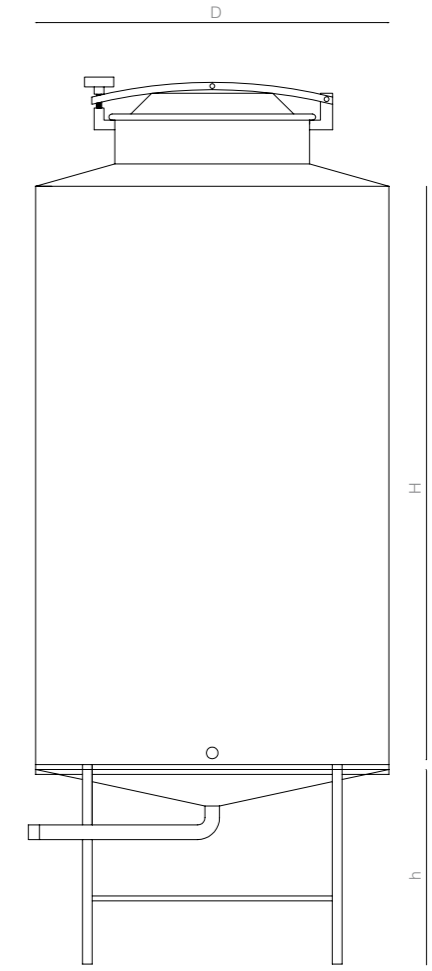
ASTA SEGNALIVELLO pag. 54	SONDA CON POZZETTO pag. 64
CHIUSINO 4 GALLETTI PER AZOTO pag. 56	TERMOMETRO DIGITALE / ANALOGICO pag. 65
IMPIANTO AZOTO pag. 55	RUBINETTO / VALVOLE INOX O NICHEL pag. 62
GANCI DI SOLLEVAMENTO pag. 58	TASCA REFRIGERANTE pag. 65
PIASTRA REFRIGERANTE pag. 60	
PORTELLA TONDA pag. 61	
RUBINETTO PRELEVACAMPIONI pag. 61	

ES

Sobre pedestal pintado, responde a las necesidades de quienes deseen acercarse a un producto profesional a un precio más barato. El sistema de almacenamiento con cierre hermético es adecuado para la fermentación y el almacenamiento de líquidos.

FR

Sur piédestal peint, répond aux besoins de ceux qui souhaitent aborder un produit professionnel à un prix plus raisonnable. Le système stockage avec fermeture étanche est indiqué pour la fermentation et le stockage de liquides.



CAPACITÀ [lt]	CODICE	D [mm]	H [mm]	SCARICO TOT./PARZ.	PIEDISTALLO VERNICIATO	COPERCHIO PARAPOLVERE	ZAMPE SALDATE	VALVOLA DI SFIATO	CHIUSINO 1 GALLETTO
200	CTBC0004	560	1535	✓	✓			✓	✓
300	CTBC0005	637	1670	✓	✓			✓	✓
500	CTBC0007	726	1920	✓	✓			✓	✓
700	CTBC0009	930	1670	✓	✓			✓	✓
1000	CTBC0011	1030	1920	✓	✓			✓	✓



SEMPREPIENO

VARIABLE CAPACITY
CAPACIDAD VARIABLE
A CHAPEAU FLOTTANT

IT

Contentitore a sviluppo verticale su zampe in acciaio inox saldate, predisposto per il prelievo parziale e lo scarico totale del contenuto. Grazie alla vasta gamma di accessori disponibili, soddisfa gli utenti più esigenti. Il sistema semprepieno è adatto alla fermentazione e allo stoccaggio di liquidi.

EN

Container with a vertical structure, Resting on welded stainless steel feet, prepared for partial taking and full drainage of the content. Thanks to the wide range of accessories available, it can meet the needs of the most demanding users. The always full system is suitable for fermentation and storage of liquids.



* disponibile anche nella versione "fermentino" con portella tonda a scolo totale

ACCESSORI OPZIONALI / OPTIONAL ACCESSORIES / ACCESORIOS OPCIONALES / ACCESSOIRES EN OPTION

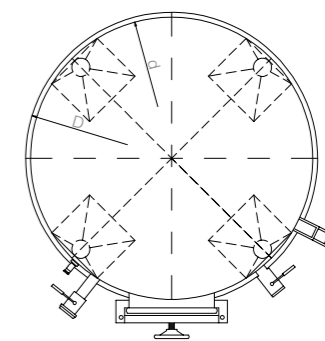
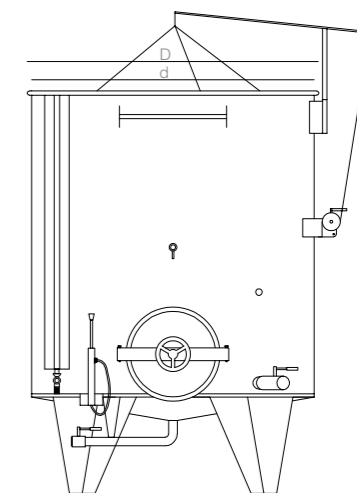
ASTA SEGNALIVELLO pag. 54	SONDA CON POZZETTO pag. 64
COPERCHIO PARAPOLVERE pag. 56	RUBINETTO PRELEVACAMPIONI pag. 61
GALLEGGIANTE PNEUMATICO / OLIO pag. 57/58	TASCA REFRIGERANTE "NIDO D'APE" pag. 65
PIASTRA REFRIGERANTE pag. 60	TERMOMETRO DIGITALE / ANALOGICO pag. 65
PIEDINI REGOLABILI pag. 60	VALVOLA GAROLLA / CLAMP / MACON / DIN INOX pag. 66/67
POGGIA SCALA pag. 60	VALVOLA DECANTATRICE pag. 66
PORTELLA TONDA / OVALE pag. 60/61	

ES

Contenedor de estructura vertical, sobre patas de acero inoxidable soldadas, predispuesto para la extracción parcial y la descarga total del contenido. Gracias a la amplia gama de accesorios disponibles, es capaz de satisfacer a los usuarios más exigentes. El sistema siempre lleno es adecuado para la fermentación y el almacenamiento de líquidos.

FR

Récipient à structure verticale, sur des pieds en acier inoxydable soudés, prédisposé pour un prélèvement partiel et la vidange totale du contenu. Grâce à la vaste gamme d'accessoires disponibles, il est capable de satisfaire les usagers les plus exigeants. Le système toujours plein est indiqué pour la fermentation et le stockage de liquides.



CAPACITÀ [lt]	CODICE	D [mm]	d [mm]	H [mm]	SCARICO TOT./PARZIALE	* ZAMPE SALDATE	COPERCHIO PARAPOLV.	VALVOLE "A TAGLIO"	GALLEG. PNEUMATICO
200	CTF10003	584	560	1265	✓	✓			
300	CTF10004	667	637	1366	✓	✓			
500	CTF10006	766	726	1610	✓	✓			
700	CTF10008	970	930	1366	✓	✓			
1000	CTF10009	1070	1030	1610	✓	✓			
1500	CTF10010	1194	1150	1860	✓	✓			
2000	CTF10011	1364	1320	1860	✓	✓			
2500	CTF10012	1364	1320	2160	✓	✓			
3000	CTF10017	1364	1320	2550	✓	✓			
4000	CTF10018	1644	1600	2350	✓	✓			
5000	CTF10019	1644	1600	2850	✓	✓			
7500	CTF10020	2050	2000	3050	✓	✓			
10000	CTF10021	2050	2000	3560	✓	✓			

* i contenitori da 200 lt a 5.000 lt montano zampe H400; quelli da 7.500 lt a 10.000 lt zampe H600



STOCCAGGIO

FIXED CAPACITY
CERRADO
DE STOCKAGE



IT

Contentitore a sviluppo verticale con chiusura ermetica su zampe in acciaio inox saldate, predisposto per il prelievo parziale e lo scarico totale del contenuto. L'impianto di azoto, consente di preservare la qualità dei liquidi evitando l'esposizione all'ossigeno.

EN

Container with a vertical structure with airtight seal resting on welded stainless steel feet prepared for partial or full drainage of content. The nitrogen system allows preserving the quality of the liquids avoiding exposition to oxygen.

* disponibile anche nella versione "fermentino" con portella tonda a scolo totale

ACCESSORI OPZIONALI / OPTIONAL ACCESSORIES / ACCESORIOS OPCIONALES / ACCESSOIRES EN OPTION

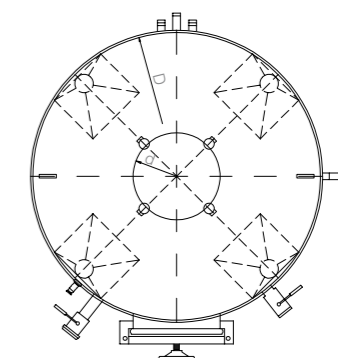
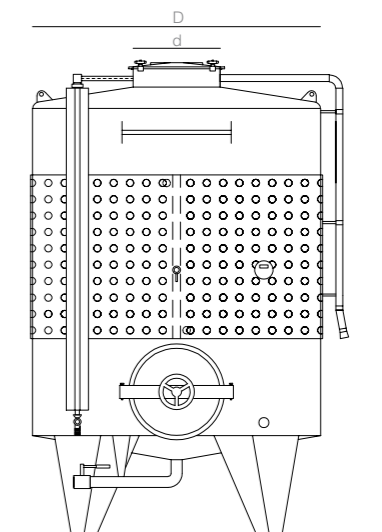
AGITATORE pag. 54	PORTELLA TONDA / OVALE / RETTANGOLARE pag. 60/61
ASTA SEGNALIVELLO pag. 54	RIMONTAGGIO CON IRRORATORE pag. 63
CHIUSINO 4 GALLETTI PER AZOTO pag. 56	RUBINETTO PRELEVACAMPIONI pag. 61
GANCI DI SOLLEVAMENTO pag. 58	SFERA DI LAVAGGIO pag. 64
IMPIANTO AZOTO pag. 55	SONDA CON POZZETTO pag. 64
LAVABOTTI pag. 59	TASCA REFRIGERANTE "NIDO D'APE" pag. 65
PIASTRA REFRIGERANTE pag. 60	TERMOMETRO DIGITALE / ANALOGICO pag. 65
PIEDINI REGOLABILI..... pag. 60	VALVOLA DECANTATRICE pag. 66
POGGIA SCALA pag. 60	VALVOLA GAROLLA / CLAMP / MACON / DIN INOX pag. 66/67
POMPA DI RIMONTAGGIO pag. 62	

ES

Contenedor de estructura vertical con cierre hermético, sobre patas de acero inoxidable soldadas, predispuesto para la extracción parcial y la descarga total del contenido. El sistema de nitrógeno permite preservar la calidad de los líquidos, evitando la exposición al oxígeno.

FR

Récipient à structure verticale avec fermeture étanche, sur des pieds en acier inoxydable soudés, prédisposé pour le prélèvement partiel et la vidange totale du contenu. Le dispositif d'azote permet de préserver la qualité des liquides, évitant ainsi l'exposition à l'oxygène.



CAPACITÀ [lt]	CODICE	D [mm]	d [mm]	H [mm]	SCARICO TOT./PARZ.	VALVOLE A TAGLIO	* ZAMPE SALDATE	VALVOLA DI SFIATO	CHIUS. 1 GALLET.	COPER. PARAPOLV.
200	CTFC0003	560		1565	✓		✓	✓	✓	
300	CTFC0004	637		1660	✓		✓	✓	✓	
500	CTFC0006	726		1910	✓		✓	✓	✓	
750	CTFC0008	930		1660	✓		✓	✓	✓	
1000	CTFC0009	1030		1910	✓		✓	✓	✓	
1500	CTFC0010	1150		2160	✓		✓	✓	✓	
2000	CTFC0011	1320		2160	✓		✓	✓	✓	
2500	CTFC0012	1320		2300	✓		✓	✓	✓	
3000	CTFC0017	1320		2800	✓		✓	✓	✓	
4000	CTFC0018	1600		2700	✓		✓	✓	✓	
5000	CTFC0019	1600		3200	✓		✓	✓	✓	
7500	CTFC0020	2000		3400	✓		✓	✓	✓	
10000	CTFC0021	2000		4000	✓		✓	✓	✓	

* i contenitori da 200 lt a 5.000 lt montano zampe H400; quelli da 7.500 lt a 10.000 lt zampe H600



FONDO INCLINATO

INCLINED PLAIN BOTTOM
FONDO INCLINADO
ÀFFOND INCLINÉ

IT

Contenitore professionale idoneo alla vinificazione e allo stoccaggio; l'inclinazione del fondo facilita l'eliminazione dei residui.

EN

A professional container suitable for wine-making and storage; the inclination of the bottom facilitates the removal of residues.

ES

Contenedor profesional indicado para la vinificación y el almacenamiento, la inclinación del fondo facilita la eliminación de residuos.

FR

Réceptif professionnel indiqué pour la vinification et le stockage, l'inclinaison du fond favorise l'élimination des résidus.



SEMPREPIENO

VARIABLE CAPACITY
CAPACIDAD VARIABLE
A CHAPEAU FLOTTANT

IT

Contentitore a sviluppo verticale, reso solido da zampe in acciaio inox saldate e da un fondo estremamente rinforzato. Grazie alla vasta gamma di accessori disponibili, soddisfa gli utenti più esigenti. Ideale per la fermentazione e lo stoccaggio di vino e altri liquidi alimentari, grazie al galleggiante con sistema pneumatico e valvola di sfiato.

EN

Container with a vertical structure, made firm by welded stainless steel feet and a strongly reinforced bottom. Thanks to the wide range of accessories available, it can meet the needs of the most demanding users. Ideal for fermentation and storage of wine and other liquid food, tank to the float with pneumatic system and relief valve.



* disponibile anche nella versione "fermentino" con portella tonda a scolo totale

ACCESSORI OPZIONALI / OPTIONAL ACCESSORIES / ACCESORIOS OPCIONALES / ACCESSOIRES EN OPTION

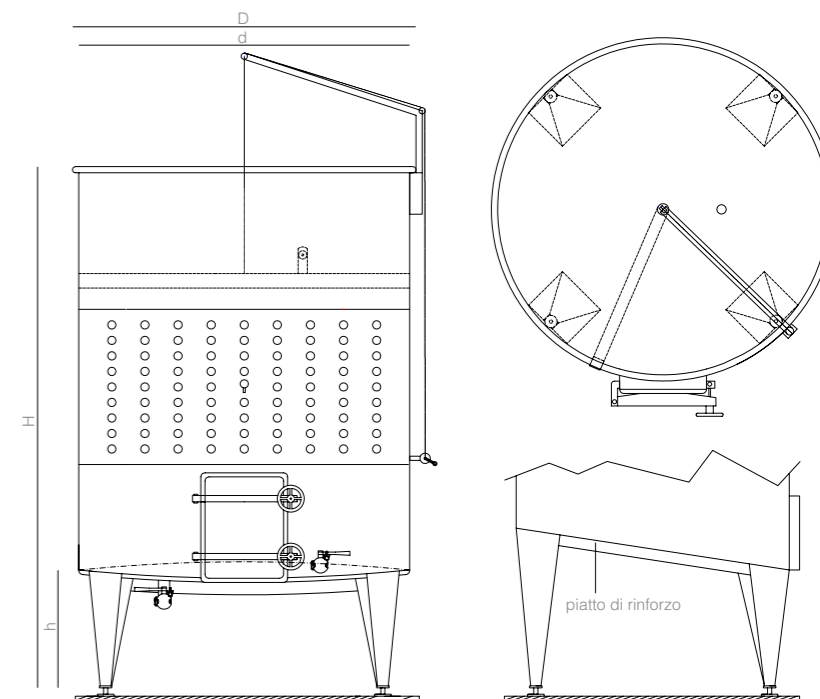
ASTA SEGNALIVELLO pag. 54	SONDA CON POZZETTO pag. 64
COPERCHIO PARAPOLVERE pag. 56	TERMOMETRO DIGITALE / ANALOGICO pag. 65
GALLEGGIANTE PNEUMATICO / OLIO pag. 57/58	VALVOLA DECANTATRICE pag. 66
PORTELLA TONDA / OVALE / RETTANGOLARE .. pag. 60/61	
RUBINETTO PRELEVACAMPIONI pag. 61	

ES

Contenedor de estructura vertical, hecho sólido por patas de acero inoxidable soldadas y por un fondo extremadamente reforzado. Gracias a la amplia gama de accesorios disponibles, es capaz de satisfacer a los usuarios más exigentes. Ideal para la fermentación y el almacenamiento de vino y otros alimentos líquidos, gracias al flotador equipado con sistema neumático y válvula de alivio.

FR

Récipient à structure verticale, rendu solide par des pieds en acier inoxydable soudés et par un fond extrêmement renforcé. Grâce à la vaste gamme d'accessoires disponibles, il est capable de satisfaire les usagers les plus exigeants. Idéal pour la fermentation et le stockage de vin et d'autres liquides alimentaires, grâce au flotteur avec système pneumatique et vanne de détente.



CAPACITÀ [lt]	CODICE	D [mm]	d [mm]	H [mm]	SCARICO TOT./PARZIALE	* ZAMPE SALDATE	GALLEGGIANTE PNEUMATICO	PORTELLA RETTANGOLARE
1000	CFI10009	1070	1030	1810	✓	✓		
1500	CFI00010	1194	1150	2060	✓	✓		
2000	CFI00011	1364	1320	2060	✓	✓		
2500	CFI00012	1364	1320	2360	✓	✓		
3000	CFI00017	1364	1320	2810	✓	✓		
4000	CFI00018	1660	1600	2560	✓	✓		
5000	CFI00019	1660	1600	3060	✓	✓		
7500	CFI00020	2100	2000	3100	✓	✓		
10000	CFI00021	2100	2000	4100	✓	✓		

* i contenitori da 1.000 lt a 10.000 lt montano zampe H600



STOCCAGGIO

FIXED CAPACITY
CERRADO
DE STOCKAGE

IT
Contenitore a sviluppo verticale con chiusura ermetica su zampe in acciaio inox saldate. L'inclinazione del fondo lo rende adatto alla vinificazione tradizionale ad elevato standard qualitativo. L'impianto di azoto, consente di preservare la qualità dei liquidi evitando l'esposizione all'ossigeno.

EN
Container with a vertical structure with airtight seal, resting on welded stainless steel feet. The inclination of the bottom makes it suitable for traditional wine-making with a high quality standard. The nitrogen system allows preserving the quality of liquids, avoiding exposure to oxygen.



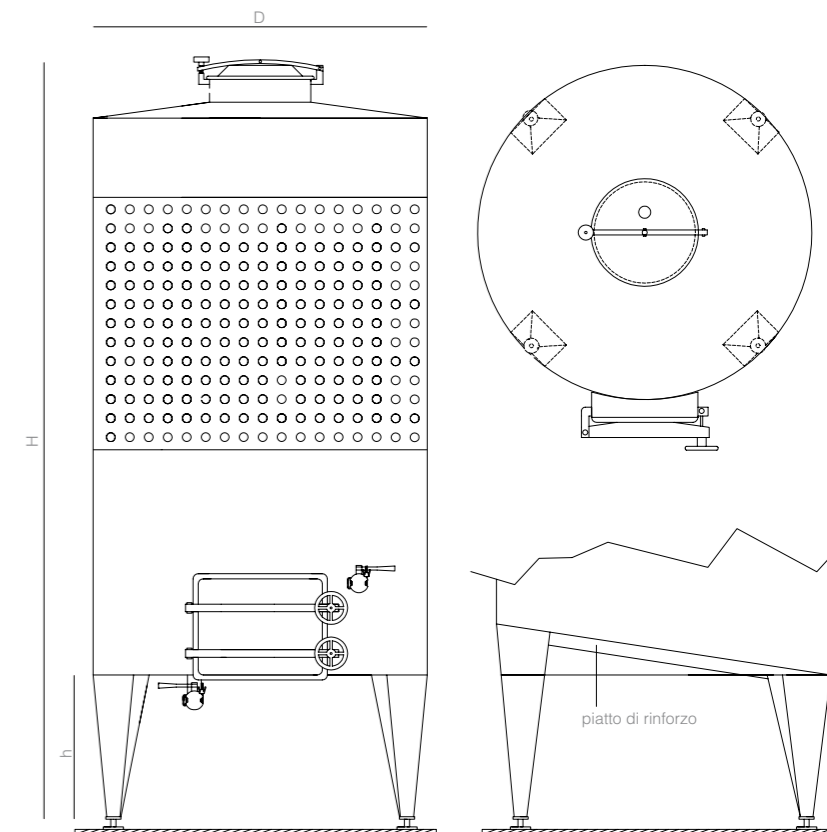
* disponibile anche nella versione "fermentino" con portella tonda a scolo totale

ACCESSORI OPZIONALI / OPTIONAL ACCESSORIES / ACCESORIOS OPCIONALES / ACCESSOIRES EN OPTION

AGITATORE pag. 54	PORTELLA TONDA / OVALE / RETTANGOLARE pag. 60/61
ASTA SEGNALIVELLO pag. 54	RIMONTAGGIO CON IRRORATORE pag. 63
IMPIANTO AZOTO pag. 55	RUBINETTO PRELEVACAMPIONI pag. 61
CHIUSINO 4 GALLETTI PER AZOTO pag. 56	SISTEMA PALLETIZZABILE ZAMPE SALDATE pag. 62
GANCI DI SOLLEVAMENTO pag. 58	SONDA CON POZZETTO pag. 64
PIASTRA REFRIGERANTE pag. 60	TERMOMETRO DIGITALE / ANALOGICO pag. 65
PIEDINI REGOLABILI pag. 60	TASCA REFRIGERANTE "NIDO D'APE" pag. 65
POMPA DI RIMONTAGGIO pag. 62	VALVOLA DECANTATRICE pag. 66
POGGIA SCALA pag. 60	VALVOLA GAROLLA / CLAMP / MACON / DIN INOX pag. 66/67

ES
Contenedor de estructura vertical con cierre hermético, sobre patas de acero inoxidable soldadas. La inclinación del fondo lo hace adecuado para a la vinificación tradicional de elevado estándar cualitativo. El sistema de nitrógeno permite preservar la calidad de los líquidos evitando la exposición al oxígeno.

FR
Récipient à structure verticale avec fermeture étanche, sur des pieds en acier inoxydable soudés. L'inclinaison du fond le rend indiqué pour la vinification traditionnelle à haut niveau de qualité. Le dispositif d'azote permet de préserver la qualité des liquides en évitant l'exposition à l'oxygène.



CAPACITÀ [lt]	CODICE	D [mm]	H [mm]	SCARICO TOT./PARZIALE	PORTELLA RETTANGOLARE	* ZAMPE SALDATE	VALVOLA DI SFIATO	CHIUSINO 1 GALLETTO
1000	CFIC0009	1030	2110	✓		✓	✓	✓
1500	CFIC0010	1150	2360	✓		✓	✓	✓
2000	CFIC0011	1320	2360	✓		✓	✓	✓
2500	CFIC0012	1320	2660	✓		✓	✓	✓
3000	CFIC0017	1320	3110	✓		✓	✓	✓
4000	CFIC0018	1600	2860	✓		✓	✓	✓
5000	CFIC0019	1600	3360	✓		✓	✓	✓
7500	CFIC0020	2000	3500	✓		✓	✓	✓
10000	CFIC0021	2000	4500	✓		✓	✓	✓

* i contenitori da 1.000 lt a 10.000 lt montano zampe H600



ORIZZONTALE

HORIZONTAL
HORIZONTAL
DE STOCKAGE HORIZONTAL

IT

Contenitore a sviluppo orizzontale per vino, idoneo ad ambienti con altezze ridotte.

EN

Container with a horizontal structure for wine storage, suitable for environments with low heights.

ES

Contenedor de estructura horizontal para vino, adecuado para espacios con alturas reducidas.

FR

Récipient à structure horizontale pour vin, indiqué pour des environnements avec des hauteurs réduites.



STOCCAGGIO

FIXED CAPACITY
CERRADO
DE STOCKAGE



IT

Contenitore a sviluppo orizzontale su zampe saldate. Completo di chiusino superiore e portella inferiore circolare.

EN

Container with a horizontal structure resting on welded feet. Complete with an upper manhole and a lower round one.

ACCESSORI OPZIONALI / OPTIONAL ACCESSORIES / ACCESORIOS OPCIONALES / ACCESSOIRES EN OPTION

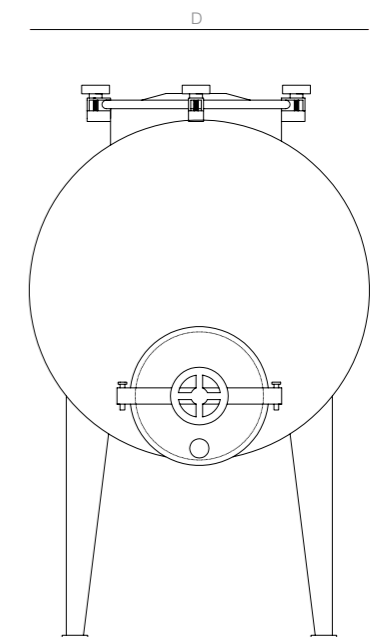
ASTA SEGNALIVELLO pag. 54 RUBINETTO / VALVOLE INOX pag. 62

IMPIANTO PER AZOTO pag. 55

PIEDINI REGOLABILI pag. 60

PORTELLA TONDA pag. 61

RUBINETTO PRELEVACAMPIONI pag. 61

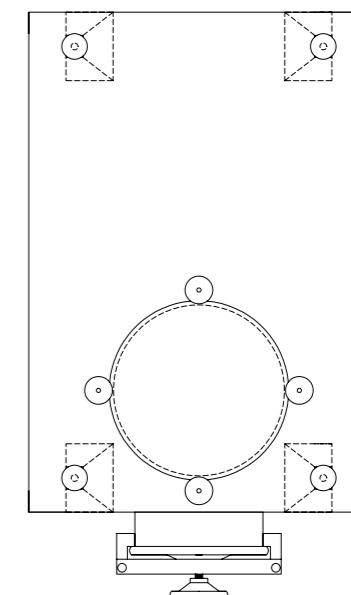


ES

Contenedor de estructura horizontal sobre patas soldadas. Completo con tapa de registro superior y pequeña puerta inferior circular.

FR

Réceptacle à structure horizontale sur des pieds soudés. Complet de porte supérieure et petite porte inférieure circulaire.



CAPACITÀ [lt]	CODICE	D [mm]	L [mm]	H [mm]	SCARICO TOT./PARZIALE	VALVOLA DI SFIATO	ZAMPE SALDATE	CHIUSINO 3 GALLETTI
215	BSOP0001	796	585	1400	✓	✓	✓	✓
320	BSOP0002	796	795	1400	✓	✓	✓	✓
400	BSOP0003	796	970	1400	✓	✓	✓	✓
500	BSOP0004	796	1170	1400	✓	✓	✓	✓
630	BSOP0005	796	1420	1400	✓	✓	✓	✓
860	BSOP0006	930	1420	1530	✓	✓	✓	✓
1060	BSOP0007	1030	1420	1630	✓	✓	✓	✓



www.minoxsrl.it

FUSTI

DRUMS
TAMBORES
FÛTS

IT

I fustini in acciaio inox ripropongono il design del tradizionale contenitore italiano per la conservazione dell'olio d'oliva. Si prestano anche allo stoccaggio di altri liquidi alimentari come succhi di frutta, acqua, aceto, tè, ecc. La linea saldata è disponibile anche nella versione "My Fustino" certificata NSF, il cui programma di testing e certificazione risulta essere ancor oggi il più completo, tanto da esser adottato in alcuni Stati come requisito cogente.

EN

The stainless steel drums reproduce the design of traditional Italian containers for storage of olive oil. They are also suitable for storage of other liquid foods such as fruit juice, water, vinegar, tea, etc. etc. The welded line is also available in the version "My Fustino" certified NSF, whose testing and certification programme proves still today to be the most complete, so much so that it has been adopted in some States as a mandatory requirement.

ES

Los tambores de acero inoxidable reproducen el diseño del contenedor tradicional italiano para la conservación de aceite de oliva. También se prestan para el almacenamiento de otros alimentos líquidos tales como los zumos de fruta, el agua, el vinagre, el té, etc. etc. La línea soldada también está disponible en la versión "My Fustino" certificada NSF, cuyo programa de ensayos y certificación resulta ser un hoy en día el más completo, tanto que ha sido adoptado en ciertos Estados como requisito obligatorio.

FR

Les fûts en acier inoxydable reproduisent la conception des récipients italiens traditionnels pour la conservation de l'huile d'olive. Ils se prêtent également au stockage d'autres liquides alimentaires tels que des jus de fruits, de l'eau, du vinaigre, du thé, etc. etc. La ligne soudée est aussi disponible dans la version "My Fustino" certifiée NSF, dont le programme d'essais et certification s'avère encore aujourd'hui le plus complet, si bien qu'il a été adopté par certains États comme une condition obligatoire.

FUSTINO "OLIDAY"

"OLIDAY" DRUM
TAMBOR "OLIDAY"
FÛT "OLIDAY"



CAPACITÀ [lt]	CODICE	D [mm]	d [mm]	H [mm]	ATTACCO RUBINETTO ["]
3	FTC10003	202	128	170	3/8
5	FTC10005	202	128	220	3/8

IT

Linea MY FUSTINO

Per i contenitori saldati da 3-5-10-15-20-25-30-50 litri è disponibile la linea certificata NSF, nella versione "My Fustino".

www.nsf.org/certified/food

EN

MY FUSTINO line

For the 3-5-10-15-20-25-30-50 liter welded containers, the NSF certified line is available in the "My Fustino" version.

www.nsf.org/certified/food

FUSTINO SALDATO

WELDED DRUM
TAMBOR DE SOLDADURA
FÛT SOUDÉ



CAPACITÀ [lt]	CODICE	D [mm]	d [mm]	H [mm]	ATTACCO RUBINETTO ["]
10	SLC10010	320	200	220	1/2
15	SLC10015	320	200	290	1/2
20	SLC10020	375	200	360	1/2
25	SLC10026	375	200	370	1/2
30	SLC10031	320	200	500	1/2
50	SLC10050	375	200	570	1/2

FUSTINO GRAFFATO

FASTENED DRUM
TAMBOR DE PRENSADO
FÛT AGRAFÉ



CAPACITÀ [lt]	CODICE	D [mm]	d [mm]	H [mm]	ATTACCO RUBINETTO ["]
10	FTC10101	320	200	220	1/2
15	FTC10015	320	200	290	1/2
20	FTC10020	320	200	360	1/2
25	FTC10026	375	200	370	1/2
30 A	FTC10030	320	200	500	1/2
30 B	FTC10031	375	200	390	1/2
50 A	FTC10050	375	200	570	1/2
50 B	FTC10051	455	200	420	1/2
75 A	FTCA0075	375	200	835	1/2
75 B	FTC10075	455	200	615	1/2
100	FTC10100	455	200	760	1/2

ES

Linea MY FUSTINO

Para los contenedores soldados de 3-5-10-15-20-25-30-50 litros está disponible la línea certificada NSF, en la versión "My Fustino".

www.nsf.org/certified/food

FR

Ligne MY FUSTINO

Pour les récipients soudés de 3-5-10-15-20-25-30-50 litres nous proposons la ligne certifiée NSF, dans la version "My Fustino".

www.nsf.org/certified/food

CILINDRO GRAFFATO

FASTENED TANK
CILINDRO DE PRENSADO
CYLINDRE AGRAFÉ



CAPACITÀ [lt]	CODICE	D [mm]	d [mm]	H [mm]	ATTACCO RUBINETTO ["]
50	CDC10050	395	370	520	1/2
75	CDC10075	395	370	690	1/2
100	CDC10100	477	453	665	1/2
150	CDC10150	528	504	806	1/2
200	CDC10200	584	560	865	1/2
300	CDC10300	667	637	966	1/2
400	CDC10400	766	726	960	1/2
500	CDC10500	766	726	1210	1/2



www.minoxsrl.it

ECOLOGICI

ECOLOGICAL
ECOLÓGICOS
ÉCOLOGIQUES

IT

I contenitori della linea ecologica sono realizzati interamente in acciaio inox. Sono disponibili in misure e finiture standard, ma su richiesta, con caratteristiche personalizzate. L'acciaio inox, per le sue proprietà di robustezza ed igienicità, è il materiale ideale per lo stoccaggio dei rifiuti in ambienti domestici o pubblici.

EN

The containers of the ecological line are fully made of stainless steel. They are available in standard sizes and finishing; however, on request you can get them with customized features. Stainless steel, due to its properties of strength and hygiene, is the ideal material for storing waste in household and public environments.

ES

Los contenedores de la línea ecológica están hechos enteramente de acero inoxidable. Están disponibles en tamaños estándar, pero también, a petición, con características personalizadas. El acero inoxidable, debido a sus propiedades de robustez e higiene, es el material ideal para el almacenamiento de residuos en ambientes domésticos o públicos.

FR

I récipients de la ligne écologique sont entièrement fabriqués en acier inoxydable. Ils sont disponibles dans des tailles et avec des finitions standard, mais également, sur demande, avec des caractéristiques personnalisées. Grâce à ses propriétés de résistance et d'hygiène, l'acier inoxydable est le matériau idéal pour le stockage de déchets soit dans des environnements domestiques soit publics.



DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES / DIMENSIONS

CODICE	D [mm]	H [mm]
ECO10001	450	970
ECO10002	450	830
ECO10003	370	560

1

2

3

4

5

6

1

Contenitore rifiuti non differenziati, con spegni-cicche
 Container for mixed waste, with cigarette end extinguisher
 Contenedor de residuos mezclados, con apaga-colillas
 Récipient déchets mixtes, avec éteignoir à mégots

2

Contenitore rifiuti con doppia apertura riciclabile/non riciclabile
 Container for waste with double opening recyclable/non-recyclable
 Contenedor de residuos con doble apertura reciclable/no reciclable
 Récipient déchets avec double ouverture recyclable/non recyclable

3

Contenitore rifiuti con tre scomparti per raccolta differenziata
 Container for waste with three compartments for recycling
 Contenedor de residuos con tres compartimentos para la recogida selectiva
 Récipient déchets avec trois compartiments pour le recyclage

4

Contenitore rifiuti per raccolta differenziata con spegni-cicche
 Container for waste for recycling with cigarette end extinguisher
 Contenedor de residuos para la recogida selectiva con apaga-colillas
 Récipient déchets pour le recyclage avec éteignoir à mégots

5

Contenitore rifiuti non differenziati con apertura circolare
 Container for mixed waste with round opening
 Contenedor de residuos mezclados con apertura circular
 Récipient déchets mixtes avec ouverture circulaire

6

Contenitore con spegni-cicche
 Container with cigarette end extinguisher
 Contenedor con apaga-colillas
 Récipient avec éteignoir à mégots



APPROFONDIMENTI

- L'IMPIANTO AZOTO
- LA TASCA REFRIGERANTE

MORE

- NITROGEN SYSTEM
- BUCKLED PLATES COOLING JACKET

MÁS

- EL SISTEMA DE NITRÓGENO
- CAMISA DE ENFRIAMIENTO

PLUS

- LE DISPOSITIF AZOTE
- POCHE DE REFROIDISSEMENT

Conservazione con azoto

Tutti gli alimenti che necessitano di lunga conservazione possono essere protetti modificando l'ambiente con cui sono a contatto. Lo scopo è quello di eliminare la quantità di ossigeno, inibendo le reazioni ossidative e lo sviluppo dei microrganismi aerobi.

Ciò può avvenire essenzialmente attraverso due sistemi:

- La **conservazione sottovuoto**, ossia attraverso l'eliminazione totale dell'ossigeno dall'ambiente di stoccaggio.
- La **conservazione in atmosfera modificata**, ossia attraverso la manipolazione della composizione dell'aria presente nel contenitore a contatto con il liquido: si opera dunque la sostituzione dell'ossigeno con l'azoto, un gas inerte, che impedisce il deterioramento del contenuto.

I nostri contenitori da stoccaggio a chiusura ermetica, sono dotati, su richiesta, di sistemi di conservazione che utilizzano il metodo dell'atmosfera modificata:

- **Impianto azoto in pressione**, composto da una centralina, una valvola e un distributore che consente di alimentare fino a 10 contenitori.
- **Impianto azoto in depressione**, che alimenta un singolo contenitore.

* consulta la tabella accessori a pag. 55

Tasca refrigerante "a nido d'ape"

I nostri contenitori possono essere dotati, su richiesta, di una tasca di refrigerazione del tipo stampato "a nido d'ape", con un'imbutitura di 8 mm.

Tale tipo di tasca permette un notevole passaggio di liquido refrigerante che produce un coefficiente di scambio termico più elevato rispetto alle più diffuse tasche "rigonfiate".

* consulta la tabella accessori a pag. 65

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL TABLE / TABLA TÉCNICA / TABLE TECHNIQUE

PRESSIONE DI COLLAUDO (ALLO SBOCCO)	4,0 bar
PRESSIONE MAX DI ESERCIZIO (ALLO SBOCCO)	2,0 bar
PRESSIONE OTTIMALE (ALLO SBOCCO)	1,5 bar
SEZIONE UTILE DI PASSAGGIO (MEDIA)	$2,028 \cdot 10^{-3} \text{ m}^2/\text{m}$
VELOCITÀ CONSIGLIATA DEL FLUIDO	$(0,2 \div 0,41) \text{ m}^3/\text{h}$
PORTATA RICHIESTA	$(1,5 \div 3,0) \text{ m}^3/\text{h}$
PERDITA DI CARICO MEDIA PER MQ. DI SUPERFICIE CON SOLUZIONE DI ACQUA GLICOLATA AL 20% CON PORTATA DI 2,0 m ³ /h	0,02 bar/m ²
COEFF. DI SCAMBIO TERMICO A LIQUIDO AGITATO	$349 \text{ W}/(\text{m}^2 \cdot \text{K}) = 296,65 \text{ fr/h}$
COEFF. DI SCAMBIO TERMICO A LIQUIDO FERMO	$174 \text{ W}/(\text{m}^2 \cdot \text{K}) = 147,90 \text{ fr/h}$
ATTACCHI INGRESSO / USCITA ACQUA GLICOLATA	Cfr. tabella dati tecnici
SPESSORE LAMIERA BUGNATA	$1,2 \cdot 10^{-3} \text{ m}$
SUPERFICIE DI SCAMBIO	Cfr. tabella dati tecnici

Preservation with nitrogen

All foods that require long-term storage, can be protected by modifying the environment with which they are in contact. The aim is to eliminate the amount of oxygen, thereby inhibiting the oxidative reactions and the development of aerobic microorganisms.

This can be done essentially by the two following systems:

- **Vacuum preservation**, i.e. by fully eliminating oxygen from the storage environment.
- **Storage in a modified atmosphere**, i.e. through the manipulation of the composition of the air present in the container which is in contact with the liquid: you therefore proceed to the replacement of oxygen with nitrogen, an inert gas, which prevents the deterioration of contents.

Our storage containers with seal airtight equipped, on request, with storage systems that use the modified atmosphere method:

- **Nitrogen system under pressure**, consisting of a control unit, a valve and a dispenser that allows feeding up to 10 containers.
- **Vacuum nitrogen system**, which feeds only one container.

Buckled plates cooling jacket

Our containers can be equipped, on request, of a cooling compartment of the "honeycomb" printed type, with an embossing of 8 mm.

This type of compartment allows a considerable passage of liquid coolant, which is the reason for a heat transfer coefficient extremely higher than the more widespread "swollen" compartments available on the market.

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL TABLE / TABLA TÉCNICA / TABLE TECHNIQUE

TEST PRESSURE (AT THE OUTLET)	4,0 bar
MAXIMUM WORKING PRESSURE (AT THE OUTLET)	2,0 bar
OPTIMUM PRESSURE (AT THE OUTLET)	1,5 bar
USABLE FLOW SECTION (AVERAGE)	$2,028 \cdot 10^{-3} \text{ m}^2/\text{m}$
RECOMMENDED FLUID SPEED	$(0,2 \div 0,41) \text{ m}^3/\text{h}$
FLOW RATE REQUIRED	$(1,5 \div 3,0) \text{ m}^3/\text{h}$
AVERAGE HEAD LOSS PER SMQ OF SURFACE WITH A SOLUTION OF GLYCOL WATER AT 20% WITH FLOW RATE OF 2.0 m ³ /h	0,02 bar/m ²
HEAT TRANSFER COEFFICIENT TO STIRRED LIQUID	$349 \text{ W}/(\text{m}^2 \cdot \text{K}) = 296,65 \text{ fr/h}$
HEAT TRANSFER COEFFICIENT TO MOTIONLESS LIQUID	$174 \text{ W}/(\text{m}^2 \cdot \text{K}) = 147,90 \text{ fr/h}$
FITTING FOR GLYCOL WATER INLET/OUTLET	Cf. technical data table
THICKNESS OF THE EMBOSSED PLATE	$1,2 \cdot 10^{-3} \text{ m}$
HEAT TRANSFER SURFACE	Cf. technical data table

Conservación con nitrógeno

Todos los alimentos que requieren almacenamiento a largo plazo pueden protegerse modificando el ambiente con el que están en contacto. El objetivo es el de eliminar la cantidad de oxígeno, inhibiendo las reacciones de oxidación y el desarrollo de los microorganismos aeróbicos.

Esto puede ocurrir esencialmente por los dos siguientes sistemas:

- La *preservación con envasado al vacío*, es decir, a través de la eliminación total de oxígeno del ambiente de almacenamiento.
- La *conservación en atmósfera modificada*, es decir, a través de la manipulación de la composición del aire presente en el contenedor en contacto con el líquido: se realiza, por lo tanto, la sustitución del oxígeno con nitrógeno, un gas inerte, lo que impide el deterioro del contenido.

Nuestros contenedores de almacenamiento a cierre hermético vienen dotados, a petición, de sistemas de conservación que utilizan el método de la atmósfera modificada:

- *Sistema de nitrógeno bajo presión*, que se compone de una unidad de control, una válvula y un distribuidor que permite alimentar hasta 10 contenedores.
- *Sistema de nitrógeno al vacío*, que se alimenta un contenedor único.

Camisa de enfriamiento

Nuestros contenedores pueden venir equipados, a petición, con un compartimento de refrigeración de tipo impreso “*de nido de abeja*”, con un embutido de 8 mm.

Este tipo de compartimento permite un paso considerable de líquido refrigerante, que es la razón de un coeficiente de transferencia de calor extremadamente más elevado en comparación con los compartimentos más comunes “*hinchados*” presentes en el mercado.

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL TABLE / TABLA TÉCNICA / TABLE TECHNIQUE

PRESIÓN DE PRUEBA (EN LA DESEMBOCADURA)	4,0 bar
PRESIÓN MÁXIMA DE TRABAJO (EN LA DESEMBOCADURA)	2,0 bar
PRESIÓN ÓPTIMA (EN LA DESEMBOCADURA)	1,5 bar
SECCIÓN ÚTIL DEL PASAJE (PROMEDIO)	$2,028 \cdot 10^{-3} \text{ m}^2/\text{m}$
VELOCIDAD RECOMENDADA DEL FLUIDO	$(0,2 \div 0,41) \text{ m}^3/\text{h}$
CAUDAL REQUERIDO	$(1,5 \div 3,0) \text{ m}^3/\text{h}$
PÉRDIDA DE CARGA MEDIA POR MQ DE SUPERFICIE CON SOLUCIÓN DE AGUA GLICOL AL 20% CON UN CAUDAL DE 2,0 m ³ /h	0,02 bar/m ²
COEF. DE TRANSFERENCIA DE CALOR A LÍQUIDO AGITADO	$349 \text{ W}/(\text{m}^2 \cdot \text{K}) = 296,65 \text{ fr/h}$
COEF. DE TRANSFERENCIA DE CALOR A LÍQUIDO INMÓVIL	$174 \text{ W}/(\text{m}^2 \cdot \text{K}) = 147,90 \text{ fr/h}$
CONEXIONES DE ENTRADA/SALIDA DE AGUA GLICOL	Cf. tab. datos técnicos
ESPESOR DE LA CHAPA LAGRIMADA	$1,2 \cdot 10^{-3} \text{ m}$
SUPERFICIE DE INTERCAMBIO	Cf. tab. datos técnicos

Conservation à l'azote

Tous les aliments qui requièrent un stockage prolongé peuvent être protégés en modifiant le milieu avec lequel ils sont en contact. Le but, c'est d'éliminer la quantité d'oxygène, inhibant ainsi les réactions d'oxydation et le développement de micro-organismes aérobies.

Cela peut être réalisé essentiellement par deux systèmes:

- La *conservation sous vide*, c.-à-d. en éliminant totalement l'oxygène présent dans l'environnement de stockage.
- La *conservation dans une atmosphère modifiée*, c.-à-d. à travers la manipulation de la composition de l'air présent dans le récipient en contact avec le liquide: on réalise donc le remplacement de l'oxygène par de l'azote, un gaz inerte qui empêche la détérioration du contenu.

Nos récipients de stockage à fermeture étanche, sont aussi munis, sur demande, de systèmes de stockage qui utilisent la méthode de l'atmosphère modifiée:

- *Dispositif azote sous pression*, composé d'une unité de contrôle, une vanne et un distributeur qui permet d'alimenter jusqu'à 10 récipients.
- *Dispositif azote sous vide*, qui alimente un seul récipient.

Poche de refroidissement

Nos récipients peuvent être équipés, sur demande, d'un compartiment de réfrigération du type “*en nid d'abeilles*”, avec un emboutissage de 8 mm.

Ce type de compartiment permet un passage considérable de liquide de réfrigération qui est la raison d'un coefficient de transfert thermique extrêmement plus élevé par rapport aux plus courants compartiments “*gonflée*” disponibles sur le marché.

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL TABLE / TABLA TÉCNICA / TABLE TECHNIQUE

PRESSION D'ESSAI (A L'EMBOUCHURE)	4,0 bar
PRESSION MAXIMALE DE SERVICE (A L'EMBOUCHURE)	2,0 bar
PRESSION OPTIMALE (A L'EMBOUCHURE)	1,5 bar
RÉSULTAT SECTION DE PASSAGE (MEDIA)	$2,028 \cdot 10^{-3} \text{ m}^2/\text{m}$
VITESSE RECOMMANDEE DU FLUIDE	$(0,2 \div 0,41) \text{ m}^3/\text{h}$
DEBIT REQUIS	$(1,5 \div 3,0) \text{ m}^3/\text{h}$
PERTE DE CHARGE MOYENNE POUR MQ DE SURFACE AVEC SOLUTION A BASE D'EAU GLYCOLEE A 20% AVEC DEBIT DE 2,0 m ³ /h	0,02 bar/m ²
COEFF. DE TRANSFERT THERMIQUE A LIQUIDE AGITE	$349 \text{ W}/(\text{m}^2 \cdot \text{K}) = 296,65 \text{ fr/h}$
COEFF. DE TRANSFERT THERMIQUE A LIQUIDE IMMOBILE	$174 \text{ W}/(\text{m}^2 \cdot \text{K}) = 147,90 \text{ fr/h}$
CONNEXION D'ENTREE / SORTIE DE L'EAU GLYCOLEE	Cfr. tab. données techniques
EPAISSEUR DE LA TOLE LARMEE	$1,2 \cdot 10^{-3} \text{ m}$
SUPERFICIE DE TRANSFERT	Cfr. tab. données techniques



ACCESSORI

ACCESSORIES
ACCESORIOS
ACCESSOIRES



AGITATORE

STIRRER / AGITADOR / AGITATEUR



CAPACITÀ [lt]	CODICE	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
1000/10000	AGT10001		

ASTA SEGNALIVELLO

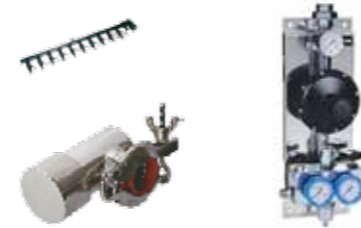
STICK GAUGE / VARILLA INDICADORA DE NIVEL / GAUGE DE NIVEAU



CAPACITÀ [lt]	CODICE	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
215/630	AST10011		
860	AST10012		
1060	AST10013		
200	AST10001		
300/700	AST10004		
500/1000	AST10003		
400	AST10016		
1500/2000	AST10005		
2500	AST10006		
3000	AST10007		
4000	AST10008		
5000	AST10009		
7500	AST10010		
10000	AST10018		

IMP. AZOTO IN PRESSIONE

UNDER PRESSION NITROGEN SYSTEM / SISTEMA DE NITRÓGENO BAJO PRESIÓN / DISPOSITIF AZOTE SOUS PRESSION



CAPACITÀ [lt]	CODICE	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
200/10000	PMP10003		

* consulta gli approfondimenti a pag. 47

IMP. AZOTO IN DEPRESSIONE

UNDER DEPRESSION NITROGEN SYSTEM / SISTEMA DE NITRÓGENO BAJO DEPRESIÓN / DISPOSITIF AZOTE SOUS DEPRESSION



CAPACITÀ [lt]	CODICE	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
200/10000	PMP10005		

* consulta gli approfondimenti a pag. 47

CHIUSINO 1 GALLETTO

UPPER LID WITH 1 CAMPING POINT / BOCA CIRCULAR CON 1 CIERRE / TRAPPE CIRCULAIRE À 1 FERMETURES



CAPACITÀ [lt]	CODICE	D [mm]	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
200/10000	CHI10001	400		

* compreso di valvola di sfiato in plastica

CHIUSINO 3 GALLETTI

UPPER LID WITH 3 CAMPING POINTS / BOCA CIRCULAR CON 3 CIERRES / TRAPPE CIRCULAIRE À 3 FERMETURES



CAPACITÀ [lt]	CODICE	D [mm]	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
215-320	CHI10006	300		
400-500-630	CHI10006	300		
860	CHI10007	300		
1060	CHI10008	300		

* compreso di valvola di sfiato in plastica

CHIUSINO 4 GALLETTI

UPPER LID WITH 4 CAMPING POINTS / BOCA CIRCULAR CON 4 CIERRES / TRAPPE CIRCULAIRE À 4 FERMETURES



CAPACITÀ [lt]	CODICE	D [mm]	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
200/10000	CHI10004	400		

* compreso di valvola di sfianto in plastica

COPERCHIO PARAPOLVERE

DUST COVER / TAPA PARAPOLVO / COUVERCLE ANTI-POUSSIÈRE



CAPACITÀ [lt]	CODICE	D esterno [mm]	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
200	CPE10006	584		
300	CPE10005	667		
500	CPE10007	766		
700	CPE10009	970		
1000	CPE10010	1070		
1500	CPE10011	1194		
2000	CPE10011	1364		
2500	CPE10012	1364		
3000	CPE10012	1364		
4000	CPE10014	1660		
5000	CPE10014	1660		

COPERCHIO CON CLIPS

COVER WITH CLIPS / TAPA CON CLIPS / COUVERCLE AVEC CLIPS



CAPACITÀ [lt]	CODICE	D esterno [mm]	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
200	CPE10006	584		
300	CPE10005	667		
500	CPE10007	766		
700	CPE10009	970		
1000	CPE10010	1070		
1500	CPE10011	1194		
2000	CPE10011	1364		
2500	CPE10012	1364		
3000	CPE10012	1364		
4000	CPE10014	1660		
5000	CPE10014	1660		

COPERCHIO CON CERNIERA

COVER WITH HINGE / TAPA CON BISAGRA / COUVERCLE AVEC CHARNIÈRE



CAPACITÀ [lt]	CODICE	D esterno [mm]	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
200	CPE10006	584		
300	CPE10005	667		
500	CPE10007	766		
700	CPE10009	970		
1000	CPE10010	1070		
1500	CPE10011	1194		
2000	CPE10011	1364		
2500	CPE10012	1364		
3000	CPE10012	1364		
4000	CPE10014	1660		
5000	CPE10014	1660		

GALLEGGIANTE OLIO

OIL FLOATING LID / FLOTADÒR DE ACEITE / FLOTTEUR HUILE



CAPACITÀ [lt]	CODICE	D esterno [mm]	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
50	GAL12001	360		
75	GAL12002	420		
100	GAL12002	420		
150	GAL12003	495		
200	GAL12024	545		
300	GAL12004	620		
400	GAL12005	660		
500	GAL12025	700		
600	GAL12006	765		
700	GAL12015	905		
800	GAL12015	905		
1000 ALTO	GAL12015	905		
1000	GAL12011	995		
1500	GAL12018	1110		
2000	GAL12019	1280		
2500	GAL12019	1280		
3000	GAL12019	1280		
4000	GAL11020	1570		
5000	GAL11020	1570		

GALLEGGIANTE PNEUMATICO

PNEUMATIC FLOATING LID / FLOTADÒR PNEUMATICO / FLOTTEUR PNEUMATIQUE



CAPACITÀ [lt]	CODICE	D esterno [mm]	BRACCIO	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
50	GAL10009	350		☞ ☜	☞ ☜ ☞
75	GAL10011	420		☞ ☜	☞ ☜ ☞
100	GAL10011	420		☞ ☜	☞ ☜ ☞
150	GAL12016	480		☞ ☜	☞ ☜ ☞
200	GAL12030	540		☞ ☜	☞ ☜ ☞
300	GAL10012	610		☞ ☜	☞ ☜ ☞
400	GAL10013	660		☞ ☜	☞ ☜ ☞
500	GAL12012	695		☞ ☜	☞ ☜ ☞
600	GAL12017	770		☞ ☜	☞ ☜ ☞
700	GAL12008	910		☞ ☜	☞ ☜ ☞
800	GAL12008	910		☞ ☜	☞ ☜ ☞
1000 ALTO	GAL12008	910		☞ ☜	☞ ☜ ☞
1000	GAL12014	990	BRC10002	☞ ☜	☞ ☜ ☞
1500	GAL12020	1120	BRC10003	☞ ☜	☞ ☜ ☞
2000	GAL12021	1290	BRC10004	☞ ☜	☞ ☜ ☞
2500	GAL12021	1290	BRC10004	☞ ☜	☞ ☜ ☞
3000	GAL12021	1290	BRC10004	☞ ☜	☞ ☜ ☞
4000	GAL12040	1570	BRC10005	☞ ☜	☞ ☜ ☞
5000	GAL12040	1570	BRC10005	☞ ☜	☞ ☜ ☞
7500	GAL10008	1970	BRC10008	☞ ☜	☞ ☜ ☞
10000	GAL10008	1970	BRC10008	☞ ☜	☞ ☜ ☞

* a partire da 1.000 lt il galleggiante è equipaggiato con braccio e verricello

GANCI DI SOLLEVAMENTO

HOISTING HOOKS / GANCHOS DE LEVANTAMIENTO / CROCHETS DE SOULÈVEMENT



CAPACITÀ [lt]	CODICE	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
1500/10000	GNC10001	☞ ☜ ☞ ☜	☞ ☜

LAVABOTTI



MANICOTTO FILETTO GAS



MANICOTTO GAROLLA



MANICOTTO TC



MEZZO RACCORDO FEMMINA DIN



BARREL WASHER / LAVA-BARRILES / LAVE-TONNEAUX

CAPACITÀ	CODICE	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
1000/10000	LVB10001	☞ ☜	☞ ☜ ☞

GAS THREADED COUPLING / MANGUITO ROSCADO GAS / MANCHON FILETÉ

USCITA	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
1/2" - 3/4" - 1" - 1+1/2" - 2" - 3"	☞ ☜ ☞ ☜	☞ ☜ ☞ ☞ ☞ ☞

GAROLLA COUPLING / CONECTOR GAROLLA / EMBOUT GAROLLA

USCITA	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
40 - 50 - 60 - 80 - 100 - 120	☞ ☜ ☞ ☜	☞ ☜ ☞ ☞ ☞ ☞

TC COUPLING / CONECTOR TC / EMBOUT TC

USCITA	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
1" - 1+1/2" - 2" - 3"	☞ ☜ ☞ ☜	☞ ☜ ☞ ☞ ☞ ☞

HALF DIN FEMALE FITTING / MEDIO CONECTOR HEMBRA DIN / DEMI-EMBOUT FEMELLE DIN

USCITA	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
DIN	☞ ☜ ☞ ☜	☞ ☜ ☞ ☞ ☞ ☞

PIASTRA REFRIGERANTE

COOLING PLATE / PLACA REFRIGERANTE / PLAQUE DE RÉFRIGÉRATION



CAPACITÀ [lt]	CODICE	MISURA [mm]	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
500/700/1000	PRI10003	800x370		
1500/2000	PRI10004	1000x370		
1500/2000	PRI10005	1200x370		
2500/3000	PRI10010	1500x370		
2500/3000/4000	PRI10009	2000x370		
5000	PRI10011	2500x370		
7500	PRI10011	2500x370		
10000	PRI10012	3000x370		

PIEDINI REGOLABILI

ADJUSTABLE FEET / PIES AJUSTABLES / PIEDS RÉGLABLES



CAPACITÀ [lt]	CODICE	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
200/10000	PSN10002		

POGGIASCALA

LADDER REST / APOYO PARA ESCALA / APPUI-ÉCHELLE



CAPACITÀ [lt]	CODICE	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
1500/10000	PGS10001		

PORTELLA OVALE

OVAL MANHOLE / PUERTA OVAL / PORTE OVALE



CAPACITÀ [lt]	CODICE	MISURA [mm]	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
1500	PRT10036	345X455		
2000/3000	PRT10021	345X455		
4000/5000	PRT10022	345X455		
7500/10000	PRT10034	345X455		

PORTELLA RETTANGOLARE

RECTANGULAR MANHOLE / PUERTA RECTANGULAR / PORTE RECTANGULAIRE



CAPACITÀ [lt]	CODICE	MISURE [mm]	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
1000/1500		310X420		
2000/10000		420X530		

PORTELLA TONDA

ROUND MANHOLE / PUERTA REDONDA / PORTE RONDE



CAPACITÀ [lt]	CODICE	D esterno [mm]	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
200	PRT10001	300		
300	PRT10003	300		
400	PRT10004	300		
500	PRT10004	300		
600	PRT10006	300		
800	PRT10006	300		
1000	PRT10006	300		
1500	PRT10010	400		
2000	PRT10011	400		
2500	PRT10011	400		
3000	PRT10011	400		
4000	PRT10014	400		
5000	PRT10014	400		
7500	PRT10017	400		
10000	PRT10017	400		

RUBINETTO PRELEVACAMPIONI

SAMPLE TAKING TAP / GRIFO PARA TOMA DE MUESTRAS / ROBINET POUR PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS



CAPACITÀ [lt]	CODICE	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
75/10000	RBN12010		

RUBINETTO / VALVOLA INOX

STEEL TAP/VALVE / GRIFO/VALVULA IN ACERO INOX / ROBINET/VANNE INOXYDABLE



CAPACITÀ [lt]	CODICE RUBINETTO	CODICE VALVOLA	ATTACCO ["]	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
50	RBN10016		1/2	☞ ☜	☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞
75	RBN10016		1/2	☞ ☜	☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞
100	RBN10016		1/2	☞ ☜	☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞
150	RBN10016		1/2	☞ ☜	☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞
200	RBN10018	VLV10005	3/4	☞ ☜	☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞
300	RBN10018	VLV10005	3/4	☞ ☜	☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞
400	RBN10018	VLV10005	3/4	☞ ☜	☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞
500	RBN10018	VLV10005	3/4	☞ ☜	☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞
600	RBN10018	VLV10005	3/4	☞ ☜	☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞
700	RBN10019	VLV10006	1	☞ ☜	☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞
800	RBN10019	VLV10006	1	☞ ☜	☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞
1000	RBN10019	VLV10006	1	☞ ☜	☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞
1500		VLV10011	1+1/2	☞ ☜	☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞
2000		VLV10011	1+1/2	☞ ☜	☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞
2500		VLV10011	1+1/2	☞ ☜	☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞
3000		VLV10011	1+1/2	☞ ☜	☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞
4000		VLV10011	1+1/2	☞ ☜	☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞
5000		VLV10011	1+1/2	☞ ☜	☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞
7500		VLV10011	1+1/2	☞ ☜	☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞
10000		VLV10011	1+1/2	☞ ☜	☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞ ☜ ☞

SISTEMA PALLETTIZZABILE

PALLETIZABLE SYSTEM / SISTEMA PALETIZABLE / SYSTÈME PALETTISABLE



CAPACITÀ [lt]	CODICE	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
1000/10000	SPL10001	☞	☞ ☜

POMPA DI RIMONTAGGIO

PUMP-OVER / BOMBA DE REMONTADO / POMPE DE REMONTAGE



CAPACITÀ [lt]	CODICE	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
1000/10000	PMP10011	☞	☞ ☜

RIMONTAGGIO CON IRRORATORE

PUMPING OVER WITH SPRINKLER / REMONTADO CON ROCIADOR / REMONTAGE AVEC ARROSEUR



CAPACITÀ [lt]	CODICE	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
1000	IRR10009	☞	☞ ☜
2000	IRR10002	☞	☞ ☜
2500	IRR10003	☞	☞ ☜
3000	IRR10004	☞	☞ ☜
4000	IRR10005	☞	☞ ☜
5000	IRR10006	☞	☞ ☜
10000	IRR10007	☞	☞ ☜

PIEDISTALLO ZINCATO

GALVANIZED STAND / BASE GALVANIZADA / BASE GALVANISÉE



CAPACITÀ [lt]	CODICE	D [mm]	H [mm]	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
50	PDZ10050	370	400	☞ ☜ ☞ ☜	☞ ☜
75	PDZ10100	453	400	☞ ☜ ☞ ☜	☞ ☜
100	PDZ10100	453	400	☞ ☜ ☞ ☜	☞ ☜
150	PDZ10150	504	400	☞ ☜ ☞ ☜	☞ ☜
200	PDZ10200	560	400	☞ ☜ ☞ ☜	☞ ☜
300	PDZ10300	637	400	☞ ☜ ☞ ☜	☞ ☜
400	PDZ10400	680	400	☞ ☜ ☞ ☜	☞ ☜
500	PDZ10500	726	400	☞ ☜ ☞ ☜	☞ ☜
600	PDZ10600	796	400	☞ ☜ ☞ ☜	☞ ☜
800	PDZ10800	930	400	☞ ☜ ☞ ☜	☞ ☜
1000 ALTO	PDZ10800	930	400	☞ ☜ ☞ ☜	☞ ☜
1000	PDZ11000	1030	400	☞ ☜ ☞ ☜	☞ ☜
1500	PDZ11520	1150	400	☞ ☜ ☞ ☜	☞ ☜
2000	PDZ12500	1320	400	☞ ☜ ☞ ☜	☞ ☜
2500	PDZ12500	1320	400	☞ ☜ ☞ ☜	☞ ☜
3000	PDZ12500	1320	400	☞ ☜ ☞ ☜	☞ ☜
4000	PDZ14500	1600	400	☞ ☜ ☞ ☜	☞ ☜
5000	PDZ14500	1600	400	☞ ☜ ☞ ☜	☞ ☜

RUBINETTI / VALVOLE NICHEL

NICKEL TAPS/VALVES / GRIFOS/VÁLVULAS DE NÍQUEL / ROBINETS/VANNES EN NICKELLAVAGE



CAPACITÀ [lt]	CODICE RUBINETTO	CODICE VALVOLA	ATTACCO ["]	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
50	RBN10004		1/2	🍇 🍷	☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️
75	RBN10004		1/2	🍇 🍷	☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️
100	RBN10004		1/2	🍇 🍷	☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️
150	RBN10004		1/2	🍇 🍷	☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️
200	RBN12003	VLV10004	3/4	🍇 🍷	☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️
300	RBN12003	VLV10004	3/4	🍇 🍷	☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️
400	RBN12003	VLV10004	3/4	🍇 🍷	☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️
500	RBN12003	VLV10004	3/4	🍇 🍷	☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️
600	RBN12003	VLV10004	3/4	🍇 🍷	☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️
700	RBN10010	VLV10001	1	🍇 🍷	☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️
800	RBN10010	VLV10001	1	🍇 🍷	☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️
1000	RBN10010	VLV10001	1	🍇 🍷	☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️
1500		VLV10012	1+1/2	🍇 🍷	☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️
2000		VLV10012	1+1/2	🍇 🍷	☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️
2500		VLV10012	1+1/2	🍇 🍷	☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️
3000		VLV10012	1+1/2	🍇 🍷	☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️
4000		VLV10012	1+1/2	🍇 🍷	☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️
5000		VLV10012	1+1/2	🍇 🍷	☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️
7500		VLV10012	1+1/2	🍇 🍷	☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️
10000		VLV10012	1+1/2	🍇 🍷	☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️

SFERA DI LAVAGGIO

WASH BALL / ESFERA DE LAVADO / BOULE DE LAVAGE



CAPACITÀ [lt]	CODICE	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
200/10000	SFR10001	🍇 🍷	☑️ ☑️ ☑️

SONDA / POZZETTO

PROBE/SUMP / SONDA/COLECTOR / SONDE/PUISARD



CAPACITÀ [lt]	CODICE	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
1000/10000	SND10001	🍇 🍷	☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️

TASCA REFRIGERANTE NIDO D'APE

HONEYCOMB COOLING COMPARTMENT / COMPARTIMENTO REFRIGERANTE DE NIDO DE ABEJA / COMPARTIMENT DE RÉFRIGÉRATION EN NID D'ABEILLES



CAPACITÀ [lt]	CODICE	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
1000/10000	TSB10001	🍇 🍷	☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️

* consulta gli approfondimenti a pag. 47

TERMOMETRO DIGITALE

DIGITAL THERMOMETER / TERMÓMETRO DIGITAL / THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE



CAPACITÀ [lt]	CODICE	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
1000/10000	TRM10005 - in gradi Fahrenheit	🍇 🍷	☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️
1000/10000	TRM10003 - in gradi Celsius	🍇 🍷	☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️

TERMOMETRO ANALOGICO

ANALOGUE THERMOMETER / TERMÓMETRO ANALÓGICO / THERMOMÈTRE ANALOGIQUE



CAPACITÀ [lt]	CODICE	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
1000/10000	TRM10002	🍇 🍷	☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️

TRONCHETTO FILETTO GAS

THREADED GAS BLOCK / TRONCO ROSCADO GAS / RONDIN FILETÉ GAZ



USCITA	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
1/2" - 3/4" - 1" - 1+1/2" - 2" - 3"	🍇 🍷 🍷	☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️

VALVOLA DECANTATRICE

DECANTING VALVE / VÁLVULA DECANTADORA / VANNE DÉCANTEUSE



DIN	CODICE	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
40	DCT10003		
50	DCT10002		

VALVOLA DIN

DIN VALVE / VÁLVULA DIN / VANNE DIN



USCITA	CODICE	ATTACCO ["]	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
40	VLV10028	SU RICH.		
50	VLV10032	SU RICH.		

VALVOLA INOX GAROLLA

STAINLESS STEEL GAROLLA VALVE / VÁLVULA GAROLLA DE ACERO INOXIDABLE / VANNE GAROLLA EN ACIER INOXYDABLE



USCITA	CODICE	ATTACCO ["]	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
40	VLV100--	SU RICH.		
50	VLV100--	SU RICH.		

VALVOLA INOX CLAMP

STAINLESS STEEL CLAMP VALVE / VÁLVULA CLAMP DE ACERO INOXIDABLE / VANNE CLAMP EN ACIER INOXYDABLE



USCITA	CODICE	ATTACCO ["]	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
1+1/2	VLV10052	SU RICH.		
2+1/2	VLV10030	SU RICH.		
2	VLV10041	SU RICH.		
3	VLV10047	SU RICH.		

VALVOLA INOX MACON

STAINLESS STEEL MACON VALVE / VÁLVULA MACON DE ACERO INOXIDABLE / VANNE MACON EN ACIER INOXYDABLE



USCITA	CODICE	ATTACCO ["]	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
40 - 1	VLV10025	SU RICH.		
40 - 1+1/2	VLV10024	SU RICH.		
50 - 1+1/2	VLV10022	SU RICH.		

VALVOLA INOX FLANGIATA

STAINLESS STEEL FLANGED VALVE / VÁLVULA BRIDADA DE ACERO INOXIDABLE / VANNE BRIDÉE EN ACIER INOXYDABLE



USCITA	CODICE	ATTACCO ["]	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
SU RICH.	VLV10054	TONDA QUADRA		

VALVOLA A TAGLIO

HONEY TAP / GRIFO DE GUILLOTTINA PARA MIEL / VANNE DE MIEL



USCITA	CODICE	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
1+1/2 GAS	RBN12014		

CHIUSINO 1 GALLETTO
UPPER LID WITH 1 CAMPING POINT
BOCA CIRCULAR CON 1 CIERRE
TRAPPE CIRCULAIRE À 1 FERMETURES

CHIUSINO 3 GALLETTI
UPPER LID WITH 3 CAMPING POINTS
BOCA CIRCULAR CON 3 CIERRES
TRAPPE CIRCULAIRE À 3 FERMETURES

COPERCHIO PARAPOLVERE
DUST COVER
TAPA PARAPOLVO
COUVERCLE ANTI-POUSSIÈRE

GALLEGGIANTE PNEUMATICO
PNEUMATIC FLOATING LID
FLOTADÒR PNEUMATICO
FLOTTEUR PNEUMATIQUE

PIEDISTALLO VERNICIATO
VARNISHED STAND
BASE PINTADA
BASE VERNIE

PIEDISTALLO ZINCATO
GALVANIZED STAND
BASE GALVANIZADA
BASE GALVANISÉE

PORTELLA RETTANGOLARE
RECTANGULAR MANHOLE
PUERTA RECTANGULAR
PORTE RECTANGULAIRE

RUBINETTO / VALVOLA INOX
STEEL TAP / VALVE
GRIFO / VALVULA IN ACERO INOX
ROBINET / VANNE INOXYDABLE

SCARICO TOTALE / PARZIALE
TOTAL / PARTIAL DRAIN
ESCAPE PARCIAL / TOTAL
EVACUATION PARTIELLE / TOTAL

VALVOLA A TAGLIO PER MIELE
HONEY TAPS
GRIFO DE GUILLOTTINA PARA MIEL
VANNE DE MIEL

VALVOLA DI SFIATO
SECURITY VALVE
VALVULA DE RESPIRO
VANNE D'ÉCHAPPEMENT

ZAMPE SALDATE
WELDED LEGS
PATAS SOLDADOS
PIEDS SOUDÉS

Le misure sono in mm
Measurements are in mm
Las medidas son en mm
Les mesures sont en mm


D= diametro esterno
D= external diameter
D= diámetro externo
D= diamètre extérieur


d= diametro interno
d= internal diameter
d= diámetro interior
d= diamètre intérieur

H= altezza contenitore
H= container height
H= altura del contenedor
H= hauteur récipient

L= lunghezza
L= length
L= longitud
L= longueur


UTILIZZO USE USO UTILISATION


vino / wine / vino / vin 

miele / honey / miel / miel 


olio / oil / aceite / huile 


COMPATIBILITÀ COMPATIBILITY COMPATIBILIDAD COMPATIBILITÉ

fondo piano 
flat bottom / fondo plano capacidad variable / àffond plat

fondo conico semprepieno 
conical bottom variable capacity / fondo conico capacidad variable / àffond conique a chapeau flottant

fondo conico stoccaggio 
conical bottom fixed capacity / fondo conico cerrado / àffond conique de stockage

fondo inclinato semprepieno 
inclined plain bottom variable capacity / fondo inclinado capacidad variable / àffond inclinè a chapeau flottant

fondo inclinato stoccaggio 
inclined plain bottom fixed capacity / fondo inclinado cerrado / àffond inclinè de stockage

orizzontale 
horizontal / horizontal / de stockage horizontal