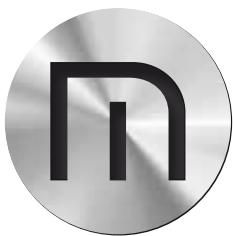


minox

CONTENITORI_IN_ACCIAIO_INOX_PER_ALIMENTI
STAINLESS STEEL CONTAINERS

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 don 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
SPARKLING WINE	PAG. 35
Autoclave	PAG. 36
BEER	PAG. 38
Homebrewing	PAG. 40
Professional Isobaric Fermenter	PAG. 42
DRUMS	PAG. 44
MORE	
NITROGEN SYSTEM	
BUCKLED PLATES COOLING JACKET	PAG. 48
Preservation with nitrogen	PAG. 50
Buckled plates cooling jacket	PAG. 50
ACCESSORIES	PAG. 55

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
Profesional Capacidad variable	PAG. 24
Profesional Cerrado	PAG. 26
FONDO INCLINADO	PAG. 29
Profesional Capacidad variable	PAG. 30
Profesional Cerrado	PAG. 32
VINO ESPUMOSO	PAG. 35
Autoclave	PAG. 36
CERVEZA	PAG. 39
Homebrewing	PAG. 40
Fermentador Isobárica	PAG. 42
TAMBORES	PAG. 44
MÁS	
EL SISTEMA DE NITRÓGENO	
CAMISA DE ENFRIAMIENTO	PAG. 48
Conservación con nitrógeno	PAG. 50
Camisa de enfriamiento	PAG. 50
ACCESORIOS	PAG. 55

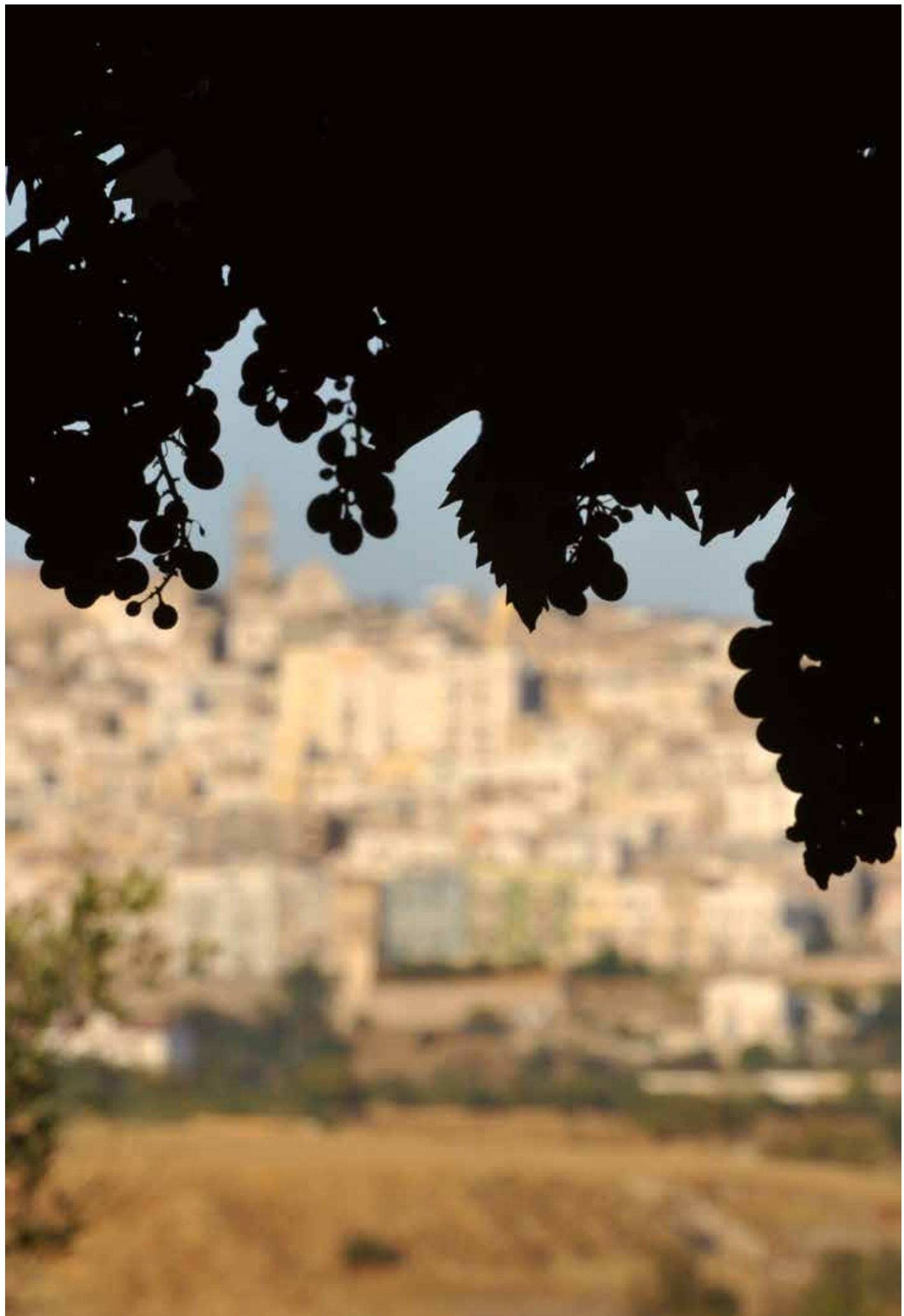
FR

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
À FOND PLAT	PAG. 15
A chapeau flottant	PAG. 16
À FOND 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
À FOND INCLINÉ	PAG. 29
Professionnel A chapeau flottant	PAG. 30
Professionnel De stockage	PAG. 32
VIN PÉTILLANT	PAG. 35
Autoclave	PAG. 36
BIÈRE	PAG. 38
Homebrewing	PAG. 40
Fermenteur Isobarique Professionnelle	PAG. 42
FÛTS	PAG. 44
PLUS	
LE DISPOSITIF AZOTE	
POCHE DE REFRIGÉRATION	PAG. 48
Conservation à l'azote	PAG. 50
Poche de refroidissement	PAG. 50
ACCESOIRES	PAG. 55

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
VINO FRIZZANTE	PAG. 35
Autoclave	PAG. 36
BIRRA	PAG. 38
Homebrewing	PAG. 40
Fermentatore Isobarico Professionale	PAG. 42
FUSTI	PAG. 44
APPROFONDIMENTI	
L'IMPIANTO AZOTO	PAG. 48
LA TASCA REFRIGERANTE	PAG. 50
Conservazione con azoto	PAG. 50
Tasca refrigerante "a nido d'ape"	PAG. 50
ACCESSORI	PAG. 55



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'*hobbyistica 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 hacheros 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 construidos 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 les 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

Contenitore 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
CAPACITAD 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.

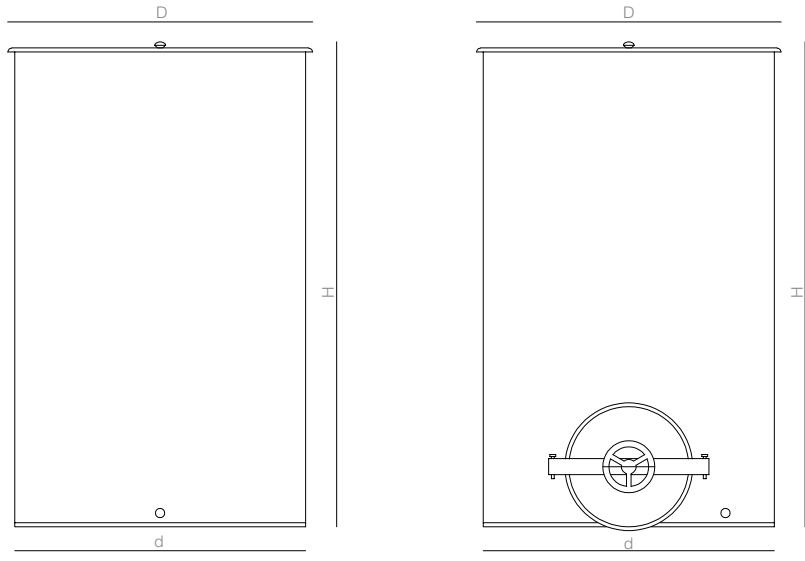


ACCESSORI OPZIONALI / OPTIONAL ACCESSORIES / ACCESORIOS OPCIONALES / ACCESSOIRES EN OPTION

ASTA SEGNALIVELLO	pag. 56	PORTELLA TONDA	pag. 64
COPERCHIO PARAPOLVERE CERNIERA	pag. 58	RUBINETTO PRELEVACAMPIONI	pag. 65
GALLEGGIANTE AD OLIO	pag. 59	RUBINETTO / VALVOLA INOX	pag. 65
GALLEGGIANTE PNEUMATICO	pag. 60	RUBINETTO / VALVOLA NICHEL	pag. 66
BASE INOX	pag. 57		

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	1060	1020	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
CAPACITAD 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.



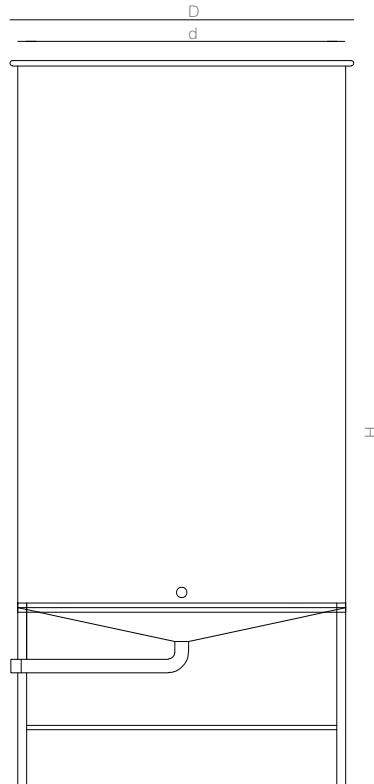
ACCESSORI OPZIONALI / OPTIONAL ACCESSORIES / ACCESORIOS OPCIONALES / ACCESSOIRES EN OPTION

ASTA SEGNALIVELLO	pag. 56	PORTELLA TONDA	pag. 64
COPERCHIO CON CLIPS	pag. 59	RUBINETTO PRELEVACAMPIONI	pag. 65
COPERCHIO PARAPOLVERE	pag. 58	RUBINETTO / VALVOLA INOX	pag. 65
GALLEGGIANTE OLIO	pag. 59	RUBINETTO / VALVOLA NICHEL	pag. 66
GALLEGGIANTE PNEUMATICO	pag. 60		

ES

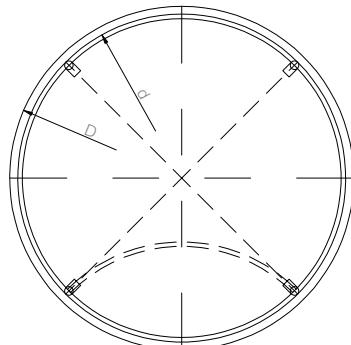
Sobre pedestal pintado, responde a las necesidades de quienes deseen acercarse a un producto profesional a un precio más barato.

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	1060	1020	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

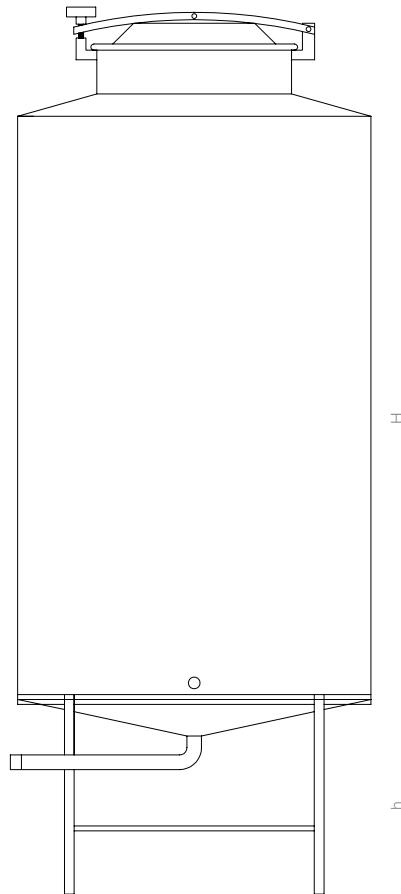
Resting on a painted pedestal, meets the needs of those who wish to approach a professional product at a more affordable price. The storage system with seal airtight is suitable for fermentation and storage of liquids.



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

ASTA SEGNALIVELLO	pag. 56	RUBINETTO PRELEVACAMPIONI	pag. 65
CHIUSINO 4 GALLETTI PER AZOTO	pag. 58	SONDA CON POZZETTO	pag. 67
GANCI DI SOLLEVAMENTO	pag. 60	TERMOMETRO DIGITALE / ANALOGICO	pag. 67
IMPIANTO AZOTO	pag. 61	RUBINETTO / VALVOLA INOX	pag. 65
PIASTRA REFRIGERANTE	pag. 62	RUBINETTO / VALVOLA NICHEL	pag. 66
PORTELLA TONDA	pag. 64	TASCA REFRIGERANTE	pag. 67

D

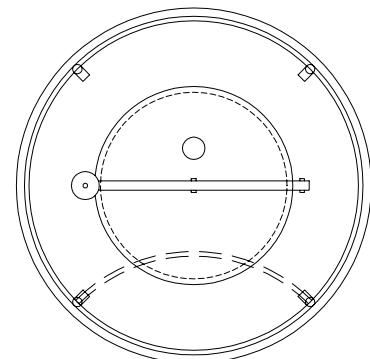


ES

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	1020	1920	✓	✓			✓	✓



SEMPREPIENO

VARIABLE CAPACITY
CAPACITAD VARIABLE
A CHAPEAU FLOTTANT

IT

Containitore 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

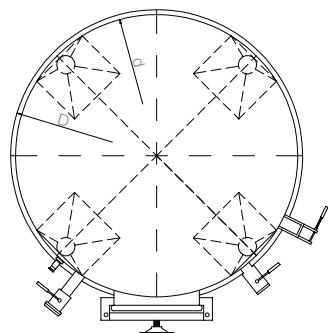
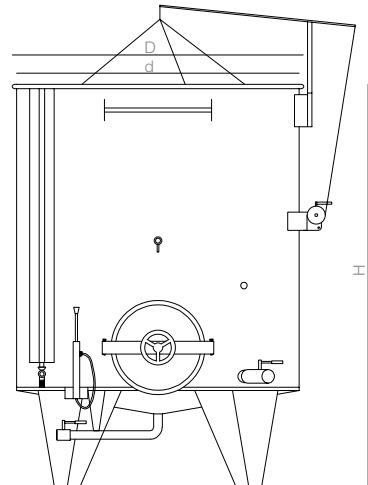
ASTA SEGNALIVELLO	pag. 56	RUBINETTO PRELEVACAMPIONI	pag. 65
COPERCHIO PARAPOLVERE	pag. 58	SONDA CON POZZETTO	pag. 67
GALLEGGIANTE PNEUMATICO / OLIO	pag. 59/60	TASCA REFRIGERANTE "NIDO D'APE"	pag. 67
PIEDINI REGOLABILI	pag. 62	TERMOMETRO DIGITALE / ANALOGICO	pag. 67
POGGIA SCALA	pag. 63	VALVOLA GAROLLA / CLAMP / MACON / DIN INOX	pag. 68/69
PORTELLA TONDA / OVALE	pag. 63/64	VALVOLA DECANTATRICE	pag. 68

ES

Contenedor de estructura vertical, sobre patas de acero inoxidable soldadas, predisposto 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	1060	1020	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	✓	✓			
6000	CTF10031	1644	1600	3400	✓	✓			
7500	CTF10020	2050	2000	3050	✓	✓			
10000	CTF10021	2050	2000	3560	✓	✓			

* i contenitori da 200 lt a 6.000 lt montano zampe H400; quelli da 7.500 lt a 10.000 lt zampe H600



STOCCAGGIO

FIXED CAPACITY
 CERRADO
 DE STOCKAGE

IT

Contenitore 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

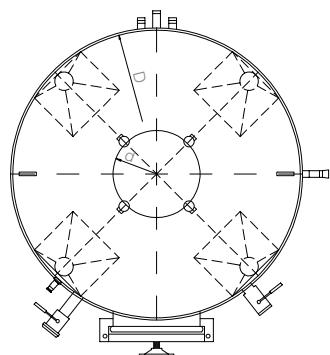
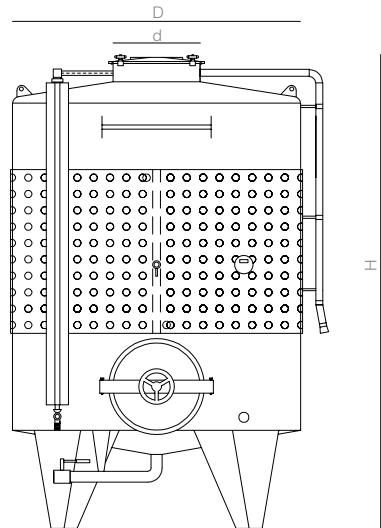
AGITATORE	pag. 56	PORTELLA TONDA / OVALE / RETTANGOLARE	pag. 63/64
ASTA SEGNALIVELLO	pag. 56	RIMONTAGGIO CON IRRORATORE	pag. 64
CHIUSINO 4 GALLETTI PER AZOTO	pag. 58	RUBINETTO PRELEVACAMPIONI	pag. 65
GANCI DI SOLLEVAMENTO	pag. 60	SFERA DI LAVAGGIO	pag. 66
IMPIANTO AZOTO	pag. 61	SONDA CON POZZETTO	pag. 67
LAVABOTTI	pag. 61	TASCA REFRIGERANTE "NIDO D'APE"	pag. 67
PIASTRA REFRIGERANTE	pag. 62	TERMOMETRO DIGITALE / ANALOGICO	pag. 67
PIEDINI REGOLABILI.....	pag. 62	VALVOLA DECANTATRICE	pag. 68
POGGIA SCALA	pag. 63	VALVOLA GAROLLA / CLAMP / MACON / DIN INOX	pag. 68/69
POMPA DI RIMONTAGGIO	pag. 63		

ES

Contenedor de estructura vertical con cierre hermético, sobre patas de acero inoxidable soldadas, predisposto 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 GALLER.	COPER. PARAPOLV.
200	CTFC0003	560		1565	✓		✓	✓	✓	
300	CTFC0004	637		1660	✓		✓	✓	✓	
500	CTFC0006	726		1910	✓		✓	✓	✓	
750	CTFC0008	930		1660	✓		✓	✓	✓	
1000	CTFC0009	1020		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	✓		✓	✓	✓	
6000	CTFC0031	1600		3650	✓		✓	✓	✓	
7500	CTFC0020	2000		3400	✓		✓	✓	✓	
10000	CTFC0021	2000		4000	✓		✓	✓	✓	

* i contenitori da 200 lt a 6.000 lt montano zampe H400; quelli da 7.500 lt a 10.000 lt zampe H600





FONDO INCLINATO

INCLINED PLAIN BOTTOM
FONDO INCLINADO
À FOND 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

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



SEMPREPIENO

VARIABLE CAPACITY
CAPACITAD VARIABLE
A CHAPEAU FLOTTANT

IT

Containitore 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

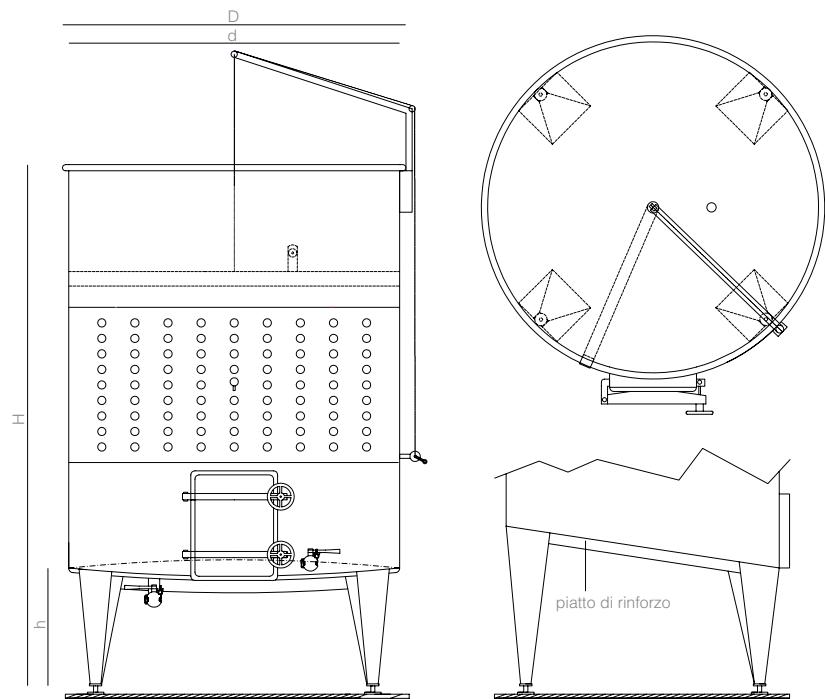
ASTA SEGNALIVELLO	pag. 56	SISTEMA PALLETTIZABILE ZAMPE SALDATE	pag. 66
COPERCHIO PARAPOLVERE	pag. 58	SONDA CON POZZETTO	pag. 67
GALLEGGIANTE PNEUMATICO	pag. 60	TASCA REFRIGERANTE NIDO D'APE	pag. 67
PIEDINI REGOLABILI	pag. 62	TERMOMETRO DIGITALE / ANALOGICO	pag. 67
PORTELLA TONDA / OVALE / RETTANGOLARE ..	pag. 63/64	VALVOLA DECANTATRICE	pag. 68
RUBINETTO PRELEVACAMPIONI	pag. 65	VALVOLA GAROLLA / CLAMP / MACON / DIN INOX	pag. 68/69

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	1060	1020	1810	✓	✓		
1500	CFI10010	1194	1150	2060	✓	✓		
2000	CFI10011	1364	1320	2060	✓	✓		
2500	CFI10012	1364	1320	2360	✓	✓		
3000	CFI10017	1364	1320	2810	✓	✓		
4000	CFI10018	1660	1600	2560	✓	✓		
5000	CFI10019	1660	1600	3060	✓	✓		
6000	CFI10022	1660	1600	3600	✓	✓		
7500	CFI10020	2100	2000	3100	✓	✓		
10000	CFI10021	2100	2000	4100	✓	✓		

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



STOCCAGGIO

FIXED CAPACITY
CERRADO
DE STOCKAGE

IT

Containitore 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

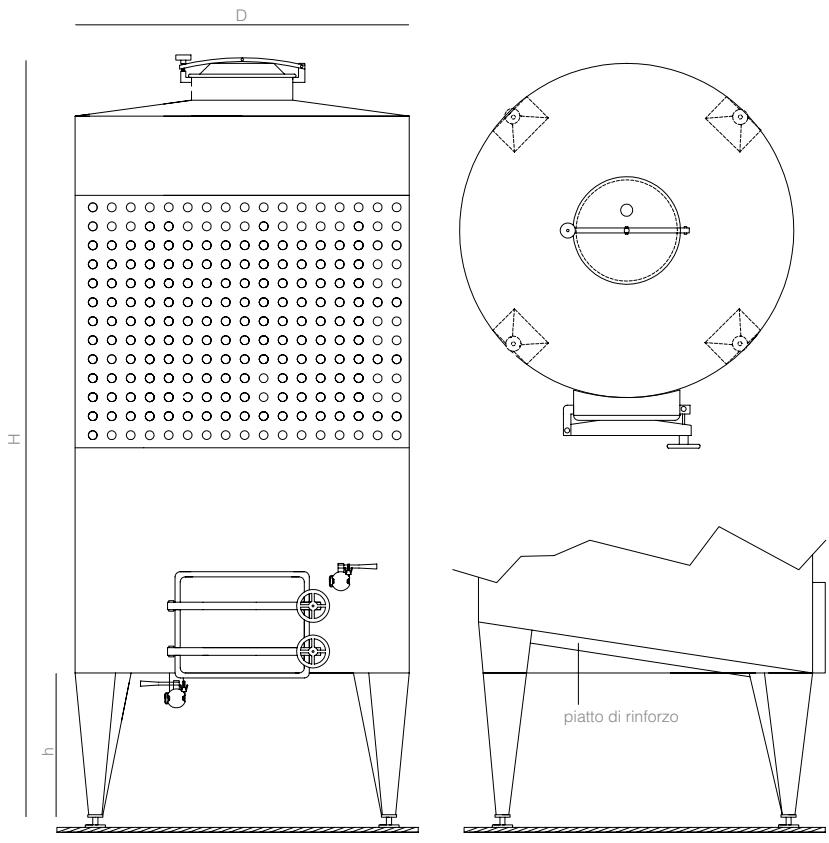
AGITATORE	pag. 57	PORTELLA TONDA / OVALE / RETTANGOLARE	pag. 63/64
ASTA SEGNALIVELLO	pag. 56	RIMONTAGGIO CON IRRORATORE	pag. 64
CHIUSINO 4 GALLETTI PER AZOTO	pag. 58	RUBINETTO PRELEVACAMPIONI	pag. 65
GANCI DI SOLLEVAMENTO	pag. 60	SISTEMA PALLETTIZZABILE ZAMPE SALDATE	pag. 66
IMPIANTO AZOTO	pag. 61	SONDA CON POZZETTO	pag. 67
PIASTRA REFRIGERANTE	pag. 62	TERMOMETRO DIGITALE / ANALOGICO	pag. 67
PIEDINI REGOLABILI	pag. 62	TASCA REFRIGERANTE "NIDO D'APE"	pag. 67
POMPA DI RIMONTAGGIO	pag. 63	VALVOLA DECANTATRICE	pag. 68
POGGIA SCALA	pag. 63	VALVOLA GAROLLA / CLAMP / MACON / DIN INOX	pag. 68/69

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 SFATO	CHIUSINO 1 GALLETTO
1000	CFIC0009	1020	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	✓		✓	✓	✓
6000	CFIC0022	1600	3850	✓		✓	✓	✓
7500	CFIC0020	2000	3500	✓		✓	✓	✓
10000	CFIC0021	2000	4500	✓		✓	✓	✓

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





VINI FRIZZANTI

SPARKLING WINE
VINO ESPUMOSO
VIN PÉTILLANT

IT

Contenitore isotermico adatto alla rifermentazione dei vini. Collaudato PED, è idoneo per la produzione di vini spumantizzati e lo stoccaggio in pressione a temperature controllate.

EN

Isothermal tank, suitable for wine refermentation. PED certified, it is suitable for the production of sparkling wines and pressurized storage at controlled temperatures.

ES

Contenedor isotérmico adecuado para la fermentación de los vinos. Probado PED, es adecuado para la producción de vinos espumosos y almacenamiento bajo presión a temperaturas controladas.

FR

Récipient isotherme adapté à la fermentation des vins. Testé PED, est approprié pour la production de vins pétillant et le stockage sous pression à des températures contrôlées.



AUTOCLAVE

AUTOCLAVE
AUTOCLAVE
AUTOCLAVE

IT

L'autoclave è idoneo per un uso fino a 6 bar. Realizzato in AISI 304 con finitura interna lucido BA ed, esterna scotch bright.

Il contenitore è completo di:
sfera di lavaggio, tasca di refrigerazione, portella ellittica, candela porosa, piedini regolabili, sonda e pozzetto, coibentazione in poliuretano, rubinetto prelevacampioni, valvola di sicurezza 0-6 bar, manometro a bagno di glicerina, portella isotermica rettangolare, asta segnalivello con cannuccia in vetro, tubo e valvola per rimontaggio, predisposizione per agitatore

EN

The autoclave is suitable for use up to 6 bar. Made in AISI 304 with polish BA interior and external scotch bright.

The tank is equipped by:
claning ball, cooling jacket, elliptical manhole, porous candle, adjustable feet, probe and thermowell, polyurethane insulation, sample tap, safety valve 0-6 bar, glycerine bath pressure gauge, rectangular isothermal manhole, glass stick gauge pipe and valve for pumping over fitted out for mixer.



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

AGITATORE pag. 56

ES

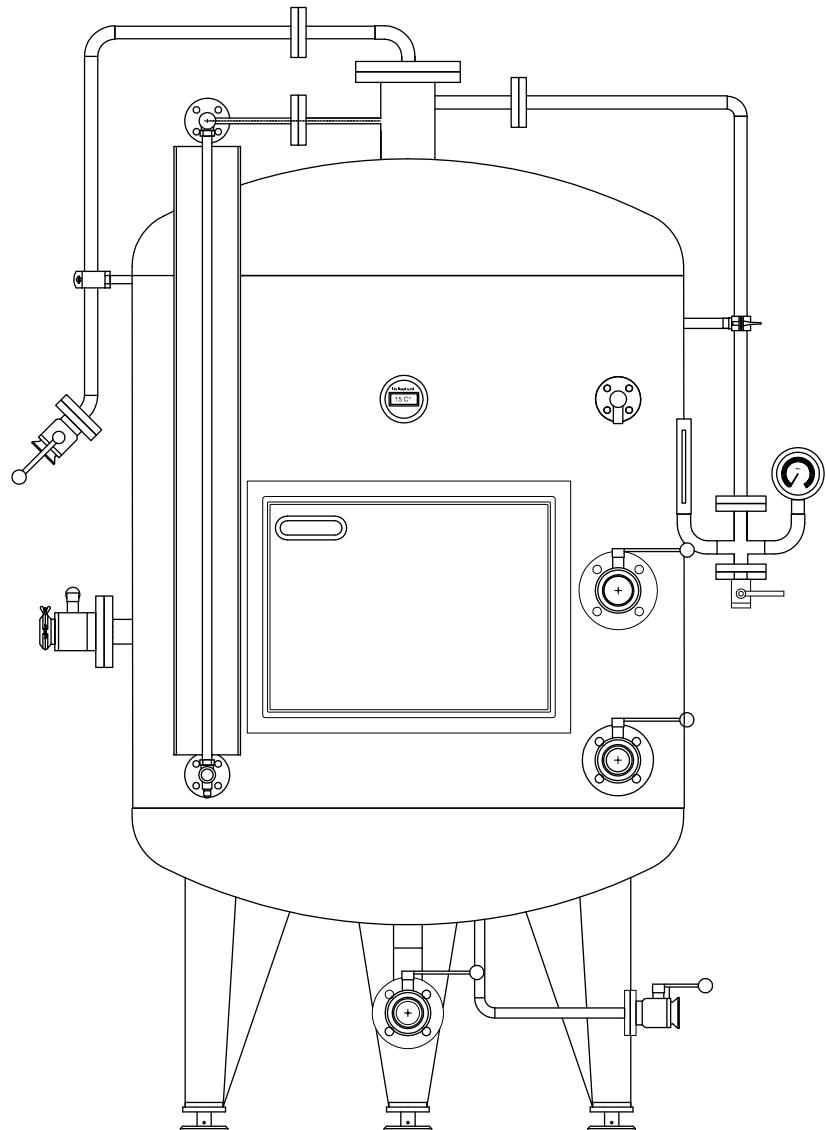
El autoclave es adecuado para utilizar hasta 6 bar. Construido en AISI 304 con interior pulido y externo scotch bright.

El recipiente está provisto de: esfera de lavado, compartimento refrigerante, puerta elíptica, vela porosa, pies ajustables, sonda y cabina, aislamiento de poliuretano, grifo para muestras, válvula de seguridad 0-6 bar, manómetro en baño de glicerina, puerta rectangular isotérmica, indicador de nivel vidrio, tubería y válvula para remontado, provisión para agitador.

FR

L'autoclave convient à une utilisation jusqu'à 6 bars. Fabriqué en AISI 304 avec polish intérieur et extérieur scotch bright.

Le conteneur est munie avec: boule de lavage, compartiment de réfrigération, porte elliptique, bougie poreuse, pieds réglables, sonde et puisard, isolation en polyuréthane, robinet pour échantillons, vanne de sécurité 0-6 bar, m anomètre à bain de glycérine, porte rectangulaire isothermique, indicateur de niveau en verre, tuyau et vanne de remontage, provision pour agitateur



CAPACITÀ [lt]	CODICE	D [mm]	L [mm]	H [mm]	ZAMPE SALDATE
1000	CSI10010	1160	1000	2400	✓
2500	CSI10025	1260	1100	3980	✓
5000	CSI10050	1660	1500	4100	✓
6000	CSI10060	1760	1600	4180	✓
7000	CSI10070	1660	1500	5245	✓







BOLLITORE PER AMMOSTAMENTO

KETTLE
MASHINGHERVIDOR
DE AGUABOUILLOIRE
PUOR LE BRASSAGE

IT

Bollitore per ammostamento con saldatura TIG lucidata internamente. Accessori: coperchio, rubinetto inox a leva 1/2", paletta, termometro con gabbia in PVC, serpentina di raffreddamento in acciaio inox, tubo di travaso, filtro di spillaggio, rete per malto.

Kettle mashing with TIG welding polishing internally. Accessories: s.s. cover, s.s. lever tap-1/2", mixing spatula, PVC cage thermometer, s.s. wort chiller, hose, filter, mashing and sparging bag.

EN

Hervidor de agua para maceración con soldadura TIG pulida internamente. Accesorios: tapa con cierre mediante brida, grifo, inox de palanca de 1/2", termómetro digital en PVC, serpentín de enfriamiento en acero inox, tubo de trasvase,válvula aireadora para liberar las burbujas, de la fermentación, rejilla para la malta.

ES

Bouilloire pour le brassage avec soudure TIG poli à l'intérieur. Accessoires: couvercle, robinet en acier inoxydable à levier 1/2", pelle, thermomètre avec cage en PVC, serpentin de refroidissement en acier, tube de transvasage, filtre pour tirer, filet pour le malt.

FR



FUSTO FERMENTATORE

FUSTO
FERMENTERDEPOSITO
FERMENTADORFÛT
FERMENTEUR

IT

Fusto fermentatore saldato completo di tappo, rubinetto inox a leva 1/2", gorgogliatore, termometro a cristalli.

Fermenter welded fusto with s.s. cover, s.s. lever tap-1/2", mixing spatula, bubbler, strip thermometer.

EN

Deposito fermentador en acero soldado, con tapa superior y válvula aireadora para liberar las burbujas de la fermentación, grifo inox de palanca de 1/2 ", termómetro adhesivo a la pared del deposito.

ES

Fût fermenteur avec couvercle, robinet en acier inoxydable à levier 1/2", barboteur, thermomètre à cristaux.

FR

CAPACITÀ [lt]	CODICE	Ø [mm]	H [mm]
25	BOL10025	370	255
35	BOL10035	370	330
55	BOL10055	450	345
75	BOL10075	504	400
100	BOL10100	560	430
150	BOL10150	637	475
200	BOL10200	680	555

CAPACITÀ [lt]	CODICE	Ø [mm]	H [mm]
35	FERT0035	318	500
55	FERT0055	370	590



FERMENTATORE FONDO PIANO

FLAT BOTTOM
FERMENTER

FERMENTADOR
DE FONDO PIANO

FERMENTEUR
FOND PLAT



IT

Fermentatore fondo piano completo di coperchio e fascetta inox, rubinetto inox a leva 1/2", gorgogliatore, termometro a cristalli.

EN

Flat bottom fermenter with s.s. cover and band clamp, s.s. lever tap-1/2", bubbler, strip thermometer.

ES

Fermentador de fondo plano completo con tapa y cierre mediante una abrazadera en inox, grifo inox de palanca 1/2", válvula aireadora para liberar las burbujas de la fermentación, termómetro adhesivo a la pared del deposito.

FR

Fermenteur fond plat avec couvercle et serrage en acier, barboteur, thermomètre à cristaux.



FERMENTATORE FONDO CONICO 60°

FERMENTER WITH
CONICAL BOTTOM 60°

FERMENTADOR DE
FONDO CONICO 60°

FERMENTEUR FOND
CONIQUE 60°



IT

Fermentatore fondo conico completo di coperchio e fascetta inox, valvola inox 1", rubinetto inox a leva 1/2", gorgogliatore, termometro a cristalli, tre tappi antiscivolo.

EN

Conical bottom fermenter with s.s. cover and band clamp, s.s. valve 1", s.s. lever tap 1/2", bubbler, strip thermometer, three slip caps.

ES

Fermentador de fondo cónico completo con tapa y cierre mediante una abrazadera, válvula aireadora para liberar las burbujas de la fermentación, válvula inox de 1", grifo inox de palanca 1/2", termómetro adhesivo a la pared del depósito, tres patas con topes antideslizantes.

FR

Fermenteur fond conique avec couvercle et serrage en acier, vanne inox 1", robinet en acier inoxydable à levier 1/2", barboteur, thermomètre à cristaux, trois pieds avec bouchons antidérapant.

CAPACITÀ [lt]	CODICE	Ø [mm]	H [mm]
35	FERP0035	318	450
55	FERP0055	370	520
110	FERP0110	452	690

CAPACITÀ [lt]	CODICE	Ø [mm]	H TOTALE [mm]	H CORPO [mm]	H CONO [mm]
35	FERC0035	318	1000	230	230
55	FERC0055	370	1140	430	260
110	FERC0110	452	1410	580	340
215	FERC0215	560	1580	720	430
320	FERC0320	636	1820	820	500



FERMENTATORE ISOBARICO

ISOBARIC FERMENTER
FERMENTADOR ISOBÁRICA
FERMENTEUR ISOBARIQUE

IT

Fermentatore isobarico per birra, realizzato in AISI 304 e interamente coibentato. Certificato PED, idoneo per un uso fino a 2 bar. Fondo conico 70°, lucido BA interno e scotch bright esterno.

Il contenitore è completo di: chiusino decentrato d. 400, scarico totale, scarico parziale, rubinetto prelevacampioni, tasca refrigerante su corpo e fondo, sonda e pozetto, piedini regolabili, tubo e sfera di lavaggio, valvola superiore pressione-depressione, valvola regolatrice con valvola di esclusione, poggiarscala, ganci di sollevamento

EN

Isobaric fermenter for beer, made in AISI 304 and completely insulated. PED certified, suitable for use up to 2 bar. Conical bottom 70°, polish BA interior and scotch bright external.

The tank is equipped by: decentralized upper cover d. 400, total discharge, partial discharge, sample tap, cooling jacket on body and bottom, probe and thermowell, adjustable feet, pipe and washing ball, upper valve pressure-depression, regulating valve with exclusion valve, ladder stand, hooks.



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

PORTELLA ELLITTICA ISOBARICA pag. 63

ES

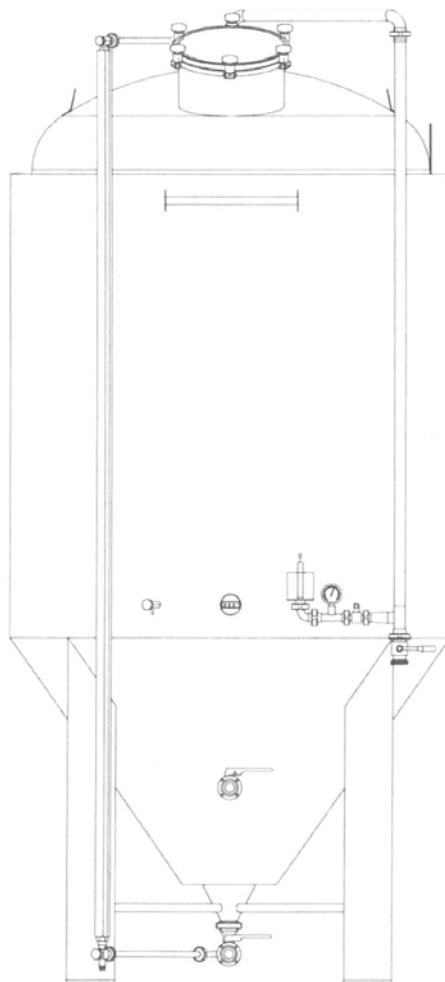
Fermentador isobárica para cerveza, construido en AISI 304 y completamente aislado. Certificado de PED, es adecuado para utilizar hasta 2 bar. Fondo cónico 70 °, con interior BA pulido y externo scotch bright.

El recipiente está provisto de: puerta superior descentralizada descarga total, descarga parcial, grifo para muestras, compartimento refrigerante, sonda y cabina, pies ajustables, tubo y esfera de lavado, válvula superior de presión-dpresión, válvula reguladora con válvula de cierre, appoyo para escala ganchos de levamento

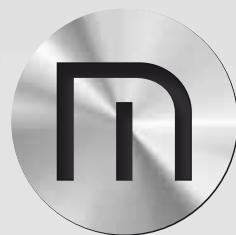
FR

Bièvre fermenteur isobarique, fabriqué en AISI 304 et entièrement isolé. Certificat PED, approprié pour utiliser jusqu'à 2 bar. Fond conique 70°, avec BA polish intérieur et extérieur scotch bright.

Le conteneur est munie avec: porte supérieure décentralisé, décharge total, décharge partiel, robinet pour échantillons, compartiment de réfrigération, sonde et puisard, pieds réglables tube et boule de lavage, vanne supérieure de pression-dépression, vanne de régulation avec vanne d'arrêt, appui-échelle, crochets de soulèvement



CAPACITÀ EFFETTIVA [lt]	CAPACITÀ NOMINALE [lt]	CODICE	D [mm]	d [mm]	H [mm]	CHIUSINO 6 GALLETTI
500	700	FPRO0005	1100	950	2500	✓
1000	1600	FPRO0010	1260	1100	2890	✓
1500	2100	FPRO0015	1410	1250	3020	✓
2000	2700	FPRO0020	1410	1250	3520	✓
3000	4100	FPRO0030	1660	1500	3670	✓
4000	5200	FPRO0040	1760	1600	4000	✓
5000	7000	FPRO0050	1910	1750	4480	✓



www.minoxsrl.it

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.

FUSTI

DRUMS
TAMBORES
FÛTS

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
10	SLB10010	202	128	380	3/8
12	SLB10012	202	128	450	3/8

IT

Linea MY FUSTINO

Per i contenitori saldati da 3-5-10-12-15-20-25-30-50 litri è disponibile la linea certificata **NSF**, nella versione "My Fustino".

www.nsf.org/certified/food

EN

MY FUSTINO line

For the 3-5-10-12-15-20-25-30-50 liter welded containers, the **NSF** certified line is available in the "My Fustino" version.

www.nsf.org/certified/food

ES

Línea MY FUSTINO

Para los contenedores soldados de 3-5-10-12-15-20-25-30-50 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 3-5-10-12-15-20-25-30-50 litres nous proposons la ligne certifiée **NSF**, dans la version "My Fustino".

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	320	200	360	1/2
25	SLC10026	375	200	370	1/2
30	SLC10031	375	200	500	1/2
50	SLC10050	375	200	570	1/2

FUSTINO GRAFFATO

FASTENED DRUM
TAMBOR DE PRENSADO
FÛT AGRAFÉ



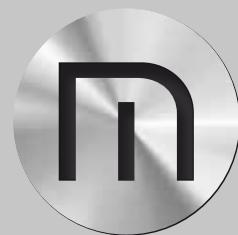
CAPACITÀ [lt]	CODICE	D [mm]	d [mm]	H [mm]	ATTACCO RUBINETTO ["]
10	FTC10101	320	200	220	1/2
15	FTC10015	320	200	290	1/2
20	FTC10020	320	200	360	1/2
25	FTC10026	375	200	370	1/2
30 A	FTC10030	320	200	500	1/2
30 B	FTC10031	375	200	390	1/2
50 A	FTC10050	375	200	570	1/2
50 B	FTC10051	455	200	420	1/2
75 A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

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

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

SCHEMA TECNICO / 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 ÷ 0,41) m^3/h
PORTATA RICHIESTA	(1,5 ÷ 3,0) m^3/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 W/($\text{m}^2 \cdot \text{K}$) = 296,65 fr/h
COEFF. DI SCAMBIO TERMICO A LIQUIDO FERMO	174 W/($\text{m}^2 \cdot \text{K}$) = 147,90 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 ÷ 0,41) m^3/h
FLOW RATE REQUIRED	(1,5 ÷ 3,0) m^3/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 $2,0 \text{ m}^3/\text{h}$	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.

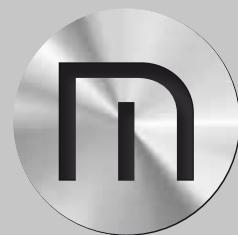
Poche de refroidissement

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 RECOMMANDÉE DU FLUIDE	(0,2 ÷ 0,41) m^3/h
DEBIT REQUIS	(1,5 ÷ 3,0) m^3/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



www.minoxsrl.it

ACCESSORI

ACCESSORIES

ACCESORIOS

ACCESSIONES

- Consulta la legenda sulla piega di copertina.
- See the legend on the fold cover.
- Ver la leyenda en la portada veces.
- Voir la légende sur la couverture fois.

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
200	AST10001	🍇🐝🦋	↙ ↘ ↙ ↘ ↙ ↘
300/700	AST10004	🍇🐝🦋	↙ ↘ ↙ ↘ ↙ ↘
400	AST10016	🍇🐝🦋	↙ ↘ ↙ ↘ ↙ ↘
500/1000	AST10003	🍇🐝🦋	↙ ↘ ↙ ↘ ↙ ↘
1500/2000	AST10005	🍇🐝🦋	↙ ↘ ↙ ↘ ↙ ↘
2500	AST10006	🍇🐝🦋	↙ ↘ ↙ ↘ ↙ ↘
3000	AST10007	🍇🐝🦋	↙ ↘ ↙ ↘ ↙ ↘
4000	AST10008	🍇🐝🦋	↙ ↘ ↙ ↘ ↙ ↘
5000	AST10009	🍇🐝🦋	↙ ↘ ↙ ↘ ↙ ↘
7500	AST10010	🍇🐝🦋	↙ ↘ ↙ ↘ ↙ ↘
10000	AST10018	🍇🐝🦋	↙ ↘ ↙ ↘ ↙ ↘

BASE INOX

INOX STAND / BASE INOX / BASE INOX



CAPACITÀ [lt]	CODICE	D [mm]	H [mm]	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
50	PDI10050	370	400	🍇🐝🦋	💻
75 / 100	PDI10100	453	400	🍇🐝🦋	💻
150	PDI10150	504	400	🍇🐝🦋	💻
200	PDI10200	560	400	🍇🐝🦋	💻
300	PDI10300	637	400	🍇🐝🦋	💻
400	PDI10400	680	400	🍇🐝🦋	💻
500	PDI10500	726	400	🍇🐝🦋	💻
600	PDI10600	796	400	🍇🐝🦋	💻
800	PDIZ10800	930	400	🍇🐝🦋	💻
1000	PDIZ11000	1020	400	🍇🐝🦋	💻

BASE ZINCATA

GALVANIZED STAND / BASE GALVANIZADA / BASE GALVANISÈE



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	🍇🐝🦋	💻

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 sfialo 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 sfialo 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	CPE10012	1364	🍇 🐝 🍂	☒ ☒ ☒
2500	CPE10012	1364	🍇 🐝 🍂	☒ ☒ ☒
3000	CPE10012	1364	🍇 🐝 🍂	☒ ☒ ☒
4000	CPE10014	1360	🍇 🐝 🍂	☒ ☒ ☒
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	✿ ♫	█

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	✿	✉️

IMP. AZOTO IN PRESSIONE

UNDER PRESSURE 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

LAVABOTTI

BARREL WASHER / LAVA-BARRILES / LAVE-TONNEAUX



CAPACITÀ	CODICE	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
1000/10000	LVB10001	🍇 🍂	🍷 🍷

MANICOTTO FILETTO GAS

GAS THREADED COUPLING / MANGUITO ROSCADO GAS / MANCHON FILETÉ



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

MANICOTTO GAROLLA

GAROLLA COUPLING / CONECTOR GAROLLA / EMBOUT GAROLLA



USCITA	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
40 - 50 - 60 - 80 - 100 - 120	🍇 🍂 🍃	🍷 🍷 🍷

MANICOTTO TC

TC COUPLING / CONECTOR TC / EMBOUT TC



USCITA	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
1" - 1+1/2" - 2" - 3"	✿ ♀ ♂ ⚡	□ □ □ □

MEZZO RACCORDO FEMMINA DIN

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	✿ ♀ ♂ ⚡	□ □ □ □

POGGIA SCALA

LADDER REST / APOYO PARA ESCALA / APPUI-ÉCHELLE



CAPACITÀ [lt]	CODICE	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
1500/10000	PGS10001	🍇 🍂 🍎	🍷 🍷 🍷

POMPA DI RIMONTAGGIO

PUMP-OVER / BOMBA DE REMONTADO / POMPE DE REMONTAGE



CAPACITÀ [lt]	CODICE	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
1000/10000	PMP10011	🍇	🍷

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	✿	☒

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	✿	☒
6000	IRR10007	✿	☒

RIMONTAGGIO CON IRRORATORE

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

CAPACITÀ [lt]	CODICE	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
7500	IRR10012	✿	█ █
10000	IRR10007	✿	█ █

RUBINETTO PRELEVACAMPIONI

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



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	✿ ✕	█ █ █ █ █

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	✿ ✿	□ □

SISTEMA PALLETTIZZABILE

PALLETIZABLE SYSTEM / SISTEMA PALETIZABLE / SYSTÈME PALETTISABLE



CAPACITÀ [lt]	CODICE	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
1000/10000	SPL10001	✿	□ □

SONDA / POZZETTO

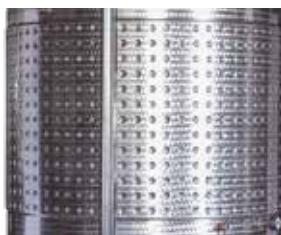
PROBE/THERMOWELL / SONDA/COLECTOR / SONDE/PIUSARD



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 "SFERA / FARFALLA"

DIN VALVE / VÁLVULA DIN / VANNE DIN



ATTACCO ["]	CODICE	USCITA	UTILIZZO	COMPATIBILITÀ
40	VLV100--	SU RICH.	🍇 🍐 🍂	☒ ☒ ☒ ☒ ☒
50	VLV100--	SU RICH.	🍇 🍐 🍂	☒ ☒ ☒ ☒ ☒
65	VLV100--	SU RICH.	🍇 🍐 🍂	☒ ☒ ☒ ☒ ☒
80	VLV100--	SU RICH.	🍇 🍐 🍂	☒ ☒ ☒ ☒ ☒
100	VLV100--	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	✿	□ □ □

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



birra / beer / cerveza / bière



COMPATIBILITÀ COMPATIBILITY COMPATIBILIDAD COMPATIBILITÉ

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



fondo conico semprepieno
conical bottom variable capacity / fondo conico capacitad 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 capacitad variable / àffond incliné a chapeau flottant



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



autoclave
autoclave / autoclave / autoclave



fermentatore
fermenter / fermentador / fermenteur





MADE IN ITALY



MINOX S.R.L.

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