

| 01 Los 07.03 Technische Ausstattung Werkstätten | 01 Lotto 07.03 Attrezzature tecniche officine |
|--|---|
| <p data-bbox="100 287 1108 343">01 Die Kompatibilität der Anschlüssen und der technischen Eigenschaften für die</p> <p data-bbox="336 375 1108 598">Die Kompatibilität der Anschlüssen und der technischen Eigenschaften für die Maschinen der technischen Ausstattung mit dem Projekt für die Tragwerks-, Elektro-, Thermo-sanitär-, Lüftungs und Regelungsanlage sind zu prüfen und zu gewährleisten. Vor der eventuellen Produktion und Lieferung ist die genaue Position der Maschinen eng mit den Nutzer und mit den Fachplaner abzustimmen.</p> <p data-bbox="336 622 1108 678">Die folgenden Forderungen sind mit den Einheitspreisen abgegolten.</p> <p data-bbox="336 734 1108 845">Die angebotenen Einheitspreise verstehen sich grundsätzlich als Lieferpreise frei Baustelle einschließlich Vertragen, Aufstellen sowie gegebenenfalls Montage am endgültigen Einsatzort und inkl. Inbetriebnahme.</p> <p data-bbox="336 869 1108 981">Örtliche Besichtigung und Ausschreibung müssen Grundlage der Kalkulation sein, nachträgliche Forderungen können, soweit diese in einer der vorgenannten Unterlage ersichtlich waren, nicht berücksichtigt werden.</p> <p data-bbox="336 1013 1108 1093">Vor Arbeitsbeginn sind sämtliche Positionen mit der Bauleitung bzw. dem Architekten durchzusprechen, um die möglichen Alternativen zu bestimmen.</p> <p data-bbox="336 1125 1108 1204">Alle Bauteile sind in geeigneter Weise sorgfältig zu schützen, dies gilt bei allen vom Auftragnehmer auszuführenden Arbeiten. Sämtliche Verunreinigungen sind sofort zu entfernen.</p> <p data-bbox="336 1260 1108 1399">Lagerräume bzw. Lagerflächen, für Material und Werkzeug in begrenztem Umfang, werden auf Antrag von der Bauleitung zur Verfügung gestellt. Das Verschließen der Lagerräume bzw. das Abteilen der Lagerflächen mit Lattenverschlüssen o.ä. obliegt dem Auftragnehmer.</p> | <p data-bbox="1108 287 2154 319">*Premesse generali</p> <p data-bbox="1366 375 2154 566">Deve essere verificata e garantita la compatibilità degli allacci e delle caratteristiche tecniche per le macchine delle attrezzature tecniche con il progetto per gli impianti strutturali, elettrici, termosanitari, di aerazione e regolazione. Prima dell'eventuale produzione e della consegna deve essere concordata la posizione delle macchine strettamente con gli utilizzatori delle strutture e con i progettisti tecnici.</p> <p data-bbox="1366 622 2154 654">Nei prezzi unitari vanno comprese le seguenti condizioni.</p> <p data-bbox="1366 710 2154 821">I prezzi unitari offerti si intendono in linea generale come prezzi di fornitura franco cantiere, compresi trasporto, installazione ed eventualmente montaggio sul luogo di impiego e messa in esercizio incl.</p> <p data-bbox="1366 877 2154 989">Il calcolo deve essere basato sul risultato dell'ispezione locale e sul capitolato, eventuali richieste successive non previste in una delle documentazioni suddette non potranno essere prese in considerazione.</p> <p data-bbox="1366 1013 2154 1093">Prima dell'inizio dei lavori tutte le voci di capitolato vanno discusse con la Direzione Lavori, ovvero con l'architetto al fine di stabilire eventuali alternative possibili.</p> <p data-bbox="1366 1125 2154 1236">Tutti gli elementi costruttivi vanno protetti accuratamente e in modo idoneo; ciò vale per tutti lavori da eseguire a cura dell'impresa appaltatrice. Qualsiasi sporcizia va immediatamente rimossa.</p> <p data-bbox="1366 1260 2154 1372">Su richiesta la Direzione Lavori metterà a disposizione locali o aree di deposito di dimensioni limitate per materiali e attrezzi. La chiusura dei locali ovvero la delimitazione delle aree di deposito con assi o simili compete all'impresa appaltatrice.</p> |

Stoffe und Bauteile haben den derzeit gültigen UNI EN und CE Vorschriften zu entsprechen, ohne im Einzelfall aufgeführt zu werden. Es sind grundsätzlich nur bauaufsichtlich zugelassene Werkstoffe zu verwenden.

Grundsätzlich dürfen nur FCKW- freie Dämmstoffe verwendet werden.

Alle gelieferten und verwendeten Materialien dürfen die derzeit geltenden Grenzwerte für die Formaldehyd-Emission und / oder die Asbestkonzentration nicht überschreiten und müssen die Forderungen der Landesgesetze erfüllen.

Abfälle von chloridhaltigen Kunststoffen (PVC-Isolierstoffe, Folien etc.) müssen vom Auftragnehmer in eigener Verantwortung zugriffssicher gesammelt und abtransportiert werden. Sie dürfen auf keinen Fall verbrannt werden.

Vor Bauübergabe sind nach Aufforderung durch die Bauleitung sämtliche Ausstattungsgegenstände nochmals nachzuprüfen. Dabei sind sämtliche bewegliche Teile gangbar zu machen. Eventuelle Schutzverpackungen, Folien, Kanten- oder Oberflächenschutzmaßnahmen oder Sicherheitsverriegelungen sind zu entfernen und vom AN fachgerecht zu entsorgen.

Die Beschläge sind in ihrem Kleinzeug sinngemäß zu ergänzen, falls in der Ausschreibung Kleinteile fehlen sollten. Die Preise verstehen sich in jedem Fall für fix und fertige Arbeiten mit allen Vorleistungen.

Da zum Zeitpunkt der Lieferung der Bau in seinen wesentlichen Ausbaukomponenten fertiggestellt sein wird, ist bei der Lieferung und Aufstellung am Einsatzort besondere Rücksicht auf Bodenbeläge, Wandoberflächen und Einrichtungsgegenstände zu nehmen.

Legende Textabkürzungen:

L = Länge
B = Breite
T = Tiefe
H = Höhe
UG = Untergeschoß

I materiali e gli elementi costruttivi devono corrispondere alle vigenti norme UNI EN e le direttive CE, senza necessità di doverlo ulteriormente specificare in seguito. In linea di principio vanno impiegati solo materiali ammessi dagli organi di controllo dei lavori.

In linea di principio possono essere impiegati solo materiali isolanti privi di CFC.

Tutti i materiali forniti e impiegati devono rispettare i limiti attualmente in vigore per quanto riguarda le emissioni di formaldeide e/o le concentrazioni di amianto e devono altresì soddisfare le prescrizioni della Legge Provinciale.

I rifiuti di plastica contenente cloruri (isolanti, fogli a base di PVC, ecc.) vanno raccolti e trasportati a cura dell'impresa appaltatrice, sotto la propria responsabilità, impedendone l'accesso ad estranei. La combustione dei rifiuti è assolutamente vietata.

Prima della consegna dei lavori su richiesta della direzione lavori tutti gli oggetti in dotazione vanno nuovamente controllati. Tutte le parti devono essere rese praticabili. Eventuali imballi protettivi, fogli, protezioni di bordi e superfici nonché sistemi di blocco di sicurezza vanno rimossi e smaltiti a regola d'arte da parte dell'impresa appaltatrice.

Nella ferramenta deve essere compreso anche il materiale minuto anche se questo non dovesse essere specificato nelle voci di capitolato. I prezzi si intendono in ogni caso riferiti ai lavori finiti e completi di ogni prestazione accessoria occorrente.

Poiché al momento della fornitura la costruzione sarà completata in tutti i suoi componenti strutturali, nella consegna e nell'installazione sul luogo di impiego si dovrà fare particolare attenzione ai rivestimenti dei pavimenti, alle superfici delle pareti ed agli oggetti di arredamento.

Legenda abbreviazioni testo:

L = lunghezza
B = larghezza
T = profondità

EG = Erdgeschoß
 1.OG, 2.OG, 3.OG = 1., 2., 3.Obergeschoß
 d = Dickenstärke
 Pos. = Position Leistungsverzeichnis

H = altezza
 P-1 = piano interrato
 PT = piano terra
 P1, P2, P3 = 1°, 2°, 3° piano
 d = spessore
 pos. = voce di capitolato

Summe Los 07.03 Technische Ausstattung Werkstätten

Totale Lotto 07.03 Attrezzature tecniche officine

02 Los 3 - Lebensmittelbereich allgemein

02 Lotto 3 - Ambito generi alimentari generale

02.01 Los 3 - Waagen

02.01 Lotto 3 - Bilancie

02.01.01 *Bodenwaage ca. 300kg/100g

Edelstahl Bodenwaage.

Material Wägeplatte: hochwertiger Edelstahl

Stabile Bodenwaage für den täglichen Betrieb. Einfache Bedienung, großes LCD-Display, mit Tarafunktion. Anzeigegerät inkl. Wandhalterung.

Wägebereich: bis ca. 300 kg
 Ablesbarkeit: ca. 100 g
 Maße Wägeplatte: ca. 95x50 cm

inkl. Lieferung und Vertragen
 B.1.14 Brennerei

St

02.01.01 *Bilancia a pavimento ca. 300kg/100g

Bilancia a pavimento in acciaio inox.

Materiale piatto bilancia: acciaio inox di elevata qualità

Stabile bilancia a pavimento per uso quotidiano. Di uso semplice, display grande a LCD, con funzione di taratura. Apparecchio indicatore compreso supporto a parete.

Campo di pesatura: fino a ca. 300 kg
 Graduazione: ca. 100 g
 Dimensioni piatto bilancia: ca. 95x50 cm

Compresa fornitura e trasporto.
 B.1.14 distillazione

cad

02.01.02 *Bodenwaage ca. 1500kg/500g

Bodenwaage mit Rampe.

02.01.02 *Bilancia a pavimento ca. 1500kg/500g

Bilancia a pavimento con rampa.

Material Wägeplatte und Rampe: Stahl, lackiert

Stabile Bodenwaage für große Lasten, auf den Standort geeicht.
Einfache Bedienung. Anzeigegerät mit großem LCD-Display. Mit vier
zugelassenen Lastzellen der Schutzart IP67.

Wägebereich: bis ca. 1.500 kg
Ablesbarkeit: ca. 500 g
Maße Wägeplatte: ca. 125x125 cm

Inkl. Lieferung und Vertragen.
C.2.09 Bäuerl.Werken

St

Materiale piatto bilancia e rampa: acciaio, laccato

Stabile bilancia a pavimento per grandi pesi, tarata sul posto.
Di uso semplice, apparecchio indicatore con grande display
LCD. Con quattro celle di carico omologate, tipo di protezione
IP67.

Campo di pesatura: fino a 1.500 kg
Graduazione: ca. 500 g
Dimensioni piatto bilancia: ca. 125x125 cm

Compresa fornitura e trasporto.
C.2.09 laboratorio industrie agrarie

cad

02.01.03

***Plattformwaage ca. 10kg/1g**

Plattformwaage mit Laborgenauigkeit.

Material Wägeplatte: hochwertiger Edelstahl

Plattformwaage für den täglichen Betrieb, für den Standort geeicht.
Einfache Bedienung, großes LCD-Display, mit Tarafunktion und
numerischem Taravorabzug, Zählfunktion und frei programmierbarer
Wägeinheit. Anzeigegerät mit Arbeitsschutzhaube vielseitig
positionierbar: vorn angeschraubt, freistehend oder an die Wand
geschraubt.

Wägebereich: bis ca. 10 kg
Ablesbarkeit: ca. 1 g
Maße Wägeplatte: ca. 45x35 cm

inkl. Lieferung und Vertragen
B.1.14 Brennerei

St

02.01.03

***Bilancia a piatto ca. 10kg/1g**

Bilancia a piatto con precisione di laboratorio.

Materiale piatto bilancia: acciaio inox ad elevata qualità

Bilancia a piatto per uso quotidiano, tarata sul posto. tarata sul
posto. Di facile impiego, con grande display LCD, con funzione
di taratura e detrazione numerica preliminare della tara,
funzione di conteggio e unità di pesatura programmabile a
piacere. Apparecchio indicatore con cuffia di protezione
dell'operatore, regolabile in varie posizioni: avvitata
anteriormente, libera sul piano o avvitata alla parete.

Campo di pesatura: fino a ca. 10 kg
graduazione: ca. 1 g
dimensioni piatto bilancia: ca. 45x35 cm

Compresa fornitura e trasporto.
B.1.14 distillazione

cad

Summe Los 3 - Waagen

02.02 Los 3 - Transportmittel

02.02.01 *Edelstahl-Handhubwagen

Korrosionsgeschützter Edelstahl-Gabel-Handhubwagen.

Deichsel aus 100% stabiler Edelstahlkonstruktion für den Einsatz im Lebensmittelbereiche, mit drei Funktionen: Heben, Senken, Fahren. Einfache Mechanik, mit geschützter Hydraulik, gleichmäßiges Absenken der Last, mit Überlastsicherung. Runde und geschlossene Gabelenden zur Verhinderung von Beschädigungen und zur leichten Reinigung. Ca. 2 langlebige Räder und Rollen aus Kunststoff, leichter Lauf, Lager mit spezieller Dichtung.

Hubhöhe: ca. 20 cm
Manövrierwinkel: mind. 200°
Tragfähigkeit: mind. 2000 kg
Deichselhöhe: ca. 1220 mm
Gabelbreite: ca. 150 mm
Durchmesser Lenkräder: ca. 200 mm
Gesamtlänge: ca. 1480 mm
Gesamtbreite: ca. 520 mm
Gewicht: ca. 72 kg

Inkl. Lieferung und Vertragen.
B.1.14 Brennerie

St

02.02.02 *Edelstahl-Elektro-Hochhubwagen

Kompakter und manueller Elektro-Gabel-Hochhubwagen

Totale Lotto 3 - Bilancie

02.02 Lotto 3 - Mezzi di trasporto

02.02.01 *Carrello elevatore manuale in acciaio inox

Carrello elevatore manuale a forche in acciaio inox anticorrosione.

Timone con stabile struttura in acciaio inox al 100% per l'utilizzo in ambienti per generi alimentari, con tre funzioni: sollevamento, abbassamento, trasporto. Meccanica semplice, sistema idraulico protetto, abbassamento uniforme del carico, con sicurezza contro sovraccarichi. Estremità delle forche arrotondate e chiusa onde evitare danneggiamenti e per una facile pulizia. Ca. 2 ruote e rulli a lunga durata in plastica, scorrevoli, cuscinetti con guarnizioni speciali.

Altezza sollevamento: ca. 20 cm
angolo di manovrabilità: min. 200°
portata: min. 2000 kg
altezza timone: ca. 1220 mm
larghezza forche: ca. 150 mm
diametro ruote orientabili: ca. 200 mm
lunghezza totale: ca. 1480 mm
larghezza totale: ca. 520 mm
peso: ca. 72 kg

Compresa fornitura e trasporto.
B.1.14 distillazione

cad

02.02.02 *Carrello elevatore elettrico in acciaio inox per altezze elevate

Carrello elevatore compatto e manuale elettrico in acciaio

Material: Edelstahl AISI 304

Deichsel aus stabiler Edelstahlkonstruktion. Elektrohydraulischer Hub, mit Betriebs- und Feststellbremse. Gleichmäßiges Absenken der Last, mit Überlastsicherung, mit automatischer Geschwindigkeitsreduzierung, mit integriertem Ladegerät und mit Notausschalter. Runde Gabelenden zur Verhinderung von Beschädigungen. Räder und Rollen aus Kunststoff mit leichtem Lauf.

Hubhöhe: mind. 2000 mm
Tragfähigkeit: mind. 1000 kg
Hubmotorleistung: ca. 1100 W
Batteriespannung: ca. 12 V
Fahrgeschwindigkeit mit Last: ca. 3,0 km/h
Hubgeschwindigkeit mit Last: ca. 0,07 m/s
Bauhöhe eingefahren: ca. 1550 mm
Höhe Hubgerüst ausgefahren: ca. 2500 mm
Durchmesser Antriebsrad: ca. 210x70 mm
Gabellänge: ca. 1150 mm
Gesamtlänge: ca. 1750 mm
Gesamtbreite: ca. 700 mm
Gewicht: ca. 285 kg

Inkl. Lieferung und Vertragen.
C.2.09.d Bäuerl. Werken / Abstellraum

St

02.02.03

***Ablaufisch, Edelstahl, fahrbar**

Ablaufisch aus Edelstahl mit Rollen.

Obere Fläche als Wanne mit Gefälle und Ablauf. Untere Fläche als ebene Zwischenablage. Mit Kunststoff-Lenkrollen und Feststellbremse.

inox.

Materiale: acciaio inox AISI 304

Timone con stabile struttura in acciaio inox. Sollevamento elettroidraulico con freno di servizio e di stazionamento. Abbassamento uniforme del carico, con sicurezza contro sovraccarichi, con riduzione di velocità automatica, con caricabatteria integrato e con interruttore di arresto di emergenza. Estremità delle forche arrotondate onde evitare danneggiamenti. Ruote e rulli in plastica, scorrevoli.

Altezza sollevamento: min. 2000 mm
portata: min. 1000 kg
potenza motore di sollevamento: ca. 1100 W
tensione batteria: ca. 12 V
velocità di condotta con peso: ca. 3,0 km/h
velocità di sollevamento con peso: 0,07 m/s
altezza costruttiva del telaio di sollevamento ritratto: ca. 1550 mm
altezza del telaio di sollevamento estratto: ca. 2500 mm
diametro ruote di esercizio: ca. 210x70 mm
lunghezza forche: ca. 1150 mm
lunghezza complessiva: ca. 1750 mm
larghezza complessiva: ca. 700 mm
peso: ca. 285 kg

Compresa fornitura e trasporto.
C.2.09.d laboratorio industrie agrarie / ripostiglio

cad

02.02.03

***Tavolo di scolo, acciaio inox, su ruote**

Tavolo di scolo in acciaio inox con rotelle.

Superficie superiore a forma di vasca con inclinazione e scarico. Superficie inferiore costituita da ripiano intermedio. Con rotelle pivotanti in plastica e freno di stazionamento.

Abmessungen: ca. 1900x900x900 mm (LxBxH)
 Tiefe der Wanne: ca. 30 mm
 Wannengefälle: ca. 2 %

Inkl. Lieferung und Vertragen.
 C.2.09 Bäuerl. Werken

St

Dimensioni: ca. 1900x900x900 mm (LxBxH)
 profondità vasca: ca. 30 mm
 inclinazione vasca: ca. 2 %

Compresa fornitura e trasporto.
 C.2.09 laboratorio industrie agrarie

cad

02.02.04 *Ablauftisch mit Molkebehälter, Edelstahl, fahrbar

Ablauftisch aus Edelstahl mit zwei Ebenen und Rollen.

Obere Fläche als Wanne mit Gefälle mit gewölbtem Deckel und verschließbarem Ablauf. Untere Fläche als Zwischenablage mit Gefälle und Ablauf. Mit Kunststoff-Lenkrollen und Feststellbremse.

Abmessungen: ca. 1200x600x900 mm (LxBxH)
 Tiefe der Wanne: ca. 150 mm
 Wannengefälle: ca. 2 %
 Höhe des Deckels: ca. 100 mm

Inkl. Lieferung und Vertragen.
 C.2.09 Bäuerl. Werken

St

02.02.04 *Tavolo di scolo con contenitore del siero, acciaio inox, su ruote

Tavolo di scolo in acciaio inox con due piani e rotelle.

Superficie superiore a forma di vasca inclinata con coperchio bombato e scarico chiudibile. Superficie inferiore costituita da ripiano intermedio inclinato con scarico. Con rotelle pivotanti in plastica e freno di stazionamento.

Dimensioni: ca. 1200x600x900 mm (LxBxH)
 Profondità vasca: ca. 150 mm
 Inclinazione vasca: ca. 2 %
 Altezza del coperchio: ca. 100 mm

Compresa fornitura e trasporto.
 C.2.09 laboratorio industrie agrarie

cad

Summe Los 3 - Transportmittel

Totale Lotto 3 - Mezzi di trasporto

02.03 Los 3 - Reinigung

02.03 Lotto 3 - Pulizia

02.03.01 *Dampferzeuger elektrisch ca. 160 kg Da/h

02.03.01 *Generatore di vapore elettrico ca. 160 kg vap/h

Kompakter, vollautomatischer und elektrisch beheizter Dampferzeuger zur Reinigung, Sterilisierung und Maschinenbetätigung durch Erzeugung von hochwertigem Dampf mit höher Sicherheit und Verfügbarkeit.

Heiz- und Dampfleistung mit Schalter stufenlos einstellbar, zeitgesteuert und mit automatischer zeitgesteuerter Absalzung während des Betriebsprozesses zur Verhinderung von Kesselwassereindicken mit Salzen und damit Aufschäumen, automatische Regelung der Dampfleistung von 0 bis 100%. Sicherheitssteuerung mit elektronischer Leistungsrelais, automatischer Betrieb und Ein- und Abschalten durch Bediener. Steuerung über ein Display, unterschiedliche speicherbare Programme und regelbare automatische Abschlämmung. Geeignet für den Anschluss an eine zentrale Leittechnik.

Komplett betriebsbereit montiert und verdrahtet, mit eingebautem Edelstahl Speisewasserbehälter, Speisewasserpumpe, Regeleinrichtungen, Absperrventilen und Armaturen. Kesselkörper aus Stahl mit Vollisolierung aus Minerawolle und Stahlblechmantel. Wasserstandreglergehäuse aus Edelstahl mit Vollisolierung aus Minerawolle und Edelstahlblechmantel. Einfach zu bedienen, alle Aggregate gut zugänglich, leicht zu reinigen und langlebig. Anlage baumustergeprüft, nach CE und Druckgeräte Richtlinien 97/23 EG.

Dampfleistung: ca. 50/100/160 kg/h
Heizleistung: ca. 40/80/120 kW
Elektroanschlusswert: ca. 125 kW
Netzspannung: ca. 3x400 V / ca. 50 Hz
höchstzulässiger Betriebsüberdruck: ca. 6 bar
max. Arbeitsdruck: ca. 4/5 bar
Wasserinhalt: ca. 40 l
Anschluss Schwadenleitung: ca. 1" DN
Anschluss Dampfentnahme: ca. 1/2" DN
Anschluss Abschlämmung: ca. 1/2" DN
Anschluss Speisewasser: ca. 1/2" DN
Anschluss Sicherheitsventil Ausblaseleitung: ca. 1" DN
Anschluss Kondensat: ca. 3/4" DN
Abmessungen Dampferzeuger: ca. 1000x800x1900 mm (LxBxH)

Generatore di vapore compatto, completamente automatico e a riscaldamento elettrico per la pulizia, la sterilizzazione e la messa in esercizio di macchine attraverso produzione di vapore di alta qualità con elevata sicurezza e disponibilità.

Produzione di calore e di vapore regolabile senza interruzioni con commutatore, con scelta del tempo di esercizio e con processo di eliminazione dei sali automatico e regolato nel tempo durante la fase di esercizio per evitare l'ispessimento dovuto dai sali della camera dell'acqua e di conseguenza la formazione di schiuma, regolazione automatica della produzione di vapore da 0 fino a 100%. Controllo di sicurezza con relais di prestazione elettronico, azionamento automatico, accensione e spegnimento per mezzo di tastiera. Controllo per mezzo di display, diversi programmi registrabili, lavaggio automatico e regolabile. Impianto adatto per l'allaccio ad un sistema tecnico dell'edificio centralizzato.

Impianto montato completamente pronto per l'esercizio e con tutto il cablaggio necessario, con contenitore di acqua di alimentazione incorporato in acciaio inox, con pompa, completo di attacchi, valvole di chiusura e rubinetterie. Corpo del contenitore in acciaio con isolamento totale in lana minerale e rivestimento esterno in lamiera di acciaio. Corpo del regolatore del livello di acqua in acciaio inox con isolamento totale in lana minerale e rivestimento esterno in lamiera di acciaio inox. Facile da comandare, tutte le parti facili da raggiungere, facile da pulire e a lunga durata. Impianto verificato con prototipo, secondo normative CE e direttiva sugli apparecchi a pressione 97/23 EG.

Produzione vapore: ca. 50/100/160 kg/h
produzione calore: ca. 40/80/120 kW
potenza assorbita: ca. 125 kW
tensione di rete: ca. 3x400 V / ca. 50 Hz
max. sovrappressione di esercizio consentita: ca. 6 bar
max. pressione di lavoro: ca. 4/5 bar
contenuto di acqua: ca. 40 l
attacco fumana: ca. 1" DN
attacco prelievo vapore: ca. 1/2" DN
attacco lavaggio: ca. 1/2" DN
attacco acqua di alimentazione: ca. 1/2" DN
attacco valvola di sicurezza per scarico: ca. 1" DN
attacco ritorno condensa: ca. 3/4" DN
dimensioni generatore di vapore: ca. 1000x800x1900 mm

Leergewicht: ca. 410 Kg
Kategorie Dampferzeuger ca. III

Inkl. mengengesteuerte Wasserenthärtungsanlage zur Enthärtung von eisen- und manganfreiem Trink- und Brauchwasser, mit Enthärtungsfilter korrosionsbeständig, elektromechanischem Steuergerät mit Programmauswahl, Ventilkopf für Drucktank, Volumenzähler mit Wasseranschluss, Salzvorratbehälter mit Deckel und Siebboden, Sicherheitsschwimmventil mit Schutzrohr und Verbindungsleitung zu den Steuerventilen.
Mit Feinfilter ca. 1", Wasseruhr ca. 1-5 m³/h und Rohrtrenner ca. 1".

Kapazität: ca. 100 m³ bei 1°dH
Salzverbrauch: ca. 5 kg
Salzvorrat: ca. 100 kg
Ionenaustauscherharz: ca. 25 l
Wasserdurchsatz: ca. 2 m³/h
erforderliche Wasserdruck: ca. 2 bar
max. Wasserdruck: ca. 8 bar
Anschluss Wasser: ca. 1" DN
Anschluss Spülwasser: ca. 1/2" DN
max. Wassertemperatur: ca. 30 °C
Netzspannung: ca. 230 V / ca. 50 Hz
Abmessungen Wasserenthärtungsanlage: ca. 1450x550x1050 mm (LxBxH)

Inkl. elektronisches Dosiergerät mit Vorratsbehälter ca. 60 l, Förderleistung ca. 3,55 l/h (bei ca. 4 bar) und ca. 3,10 l/h (bei ca. 8 bar), Dosiermittel mit Kanister ca. 30 l, Prüfbesteck, Mischküler für Heißwasser von ca. 100°C auf ca. 40°C, Inhalt ca. 50 l, zul. Betriebsdruck ca. 0,5 bar, zul. Betriebstemperatur ca. 120°C, mit werkseitiger Druckprobenbescheinigung, elektrische Temperatur-Regelanlage einstellbar ca. 0-90°C, Dampfdruckminderstation, automatische Überwachung der Rest-Gesamthärte im Wasser mit bestimmbar Grenzwerte der Resthärte von ca. 0,02-10,0 °dH plus Indikator, Versorgungseinheit für alle Geräte und Zubehör, 2x Kiste.

Die komplette Anlage ist so konzipiert dass eine zukünftige Erweiterung der Dampfleistung schnell und wirtschaftlich möglich ist.

(LxBxH)
peso a vuoto: ca. 410 Kg
categoria generatore di vapore ca. III

Incluso impianto di addolcimento dell'acqua con regolazione della quantità per addolcimento dell'acqua di alimento e di uso priva di ferro e manganese, controllo elettromeccanico con scelta del programma, valvola di testa per il contenitore di pressione, contatore di volume con attacco acqua, contenitore di sale di scorta con coperchio e fondo a setaccio, valvola a galleggiante di sicurezza con tubo di protezione e collegamento al gruppo di valvole di comando.
Con filtro a maglia fine ca. 1", contatore dell'acqua ca. 1-5 m³/h e riduttore ca. 1".

Capacità: ca. 100 m³ per 1°dH
consumo di sale: ca. 5 kg
riserva di sale: ca. 100 kg
resina a scambio ionico: ca. 25 l
trasmissione acqua: ca. 2 m³/h
pressione d'acqua necessaria: ca. 2 bar
max. pressione d'acqua: ca. 8 bar
attacco acqua: ca. 1" DN
attacco risciacquo: ca. 1/2" DN
max. temperatura dell'acqua: ca. 30 °C
tensione di rete: ca. 230 V / ca. 50 Hz
dimensioni impianto di addolcimento dell'acqua: ca. 1450x550x1050 mm (LxBxH)

Incluso dosatore elettronico con contenitore di riserva ca. 60 l, produzione ca. 3,55 l/h (con ca. 4 bar) e ca. 3,10 l/h (con ca. 8 bar), mezzo dosatore con cestello ca. 30 l, elemento di verifica, miscelatore di raffreddamento per l'acqua bollente da ca. 100°C fino a ca. 40°C, contenuto ca. 50 l, pressione d'esercizio consentita ca. 0,5 bar, temperatura d'esercizio consentita ca. 120°C, con certificato di prova di pressione in officina, impianto di regolazione elettrico di temperatura regolabile ca. 0-90°C, stazione riduttrice della pressione di vapore, controllo automatico della durezza residua dell'acqua con livelli di soglia della durezza residua determinabile di ca. 0,02-10,0 °dH più indicatore, unità di rifornimento per tutte le attrezzature e gli elementi accessori, 2 cesti.

Tutto l'impianto è così concepito da permetterne un futuro ampliamento della produzione di vapore in modo veloce e pratico.

Inkl. Lieferung, Vertragen und erstmalige Inbetriebnahme.
B.1.13 Obstverarbeitung

St

Compresa fornitura, trasporto e prima messa in esercizio.
B.1.13 lavorazione frutta

cad

02.03.02

***Dampferzeuger elektrisch fahbar**

wie in Pos. 02.03.01 beschrieben, jedoch

auf fahrbarer Ausrüstung mit mind. 4 stabilen Lenkrollen, mins. 2 davon auch feststellbar.

Inkl. Lieferung, Vertragen und erstmalige Inbetriebnahme.
C.2.15 Technik

St

02.03.02

***Generatore di vapore elettrico mobile**

come descritto in pos. 02.03.01, ma

su struttura mobile con min. 4 ruote girevoli, almeno 2 delle quali arrestabili.

Compresa fornitura, trasporto e prima messa in esercizio.
C.2.15 vano tecnico

cad

02.03.03

***Dampferzeuger klein**

Kompakter, automatischer und elektrisch beheizter Dampferzeuger zur Reinigung, Sterilisierung und Maschinenbetätigung durch Erzeugung von hochwertigem Dampf mit höher Sicherheit und Verfügbarkeit im Laborbereich.

Heiz- und Dampfleistung mit Schalter einstellbar, zeitgesteuert und mit automatischer zeitgesteuerter Absalzung während des Betriebsprozesses zur Verhinderung von Kesselwassereindicken mit Salzen und damit Aufschäumen. Steuerung über ein Display, unterschiedliche speicherbare Programme und regelbare automatische Abschlämmung.

Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl AISI 316, fahrbar, komplett betriebsbereit montiert und verdrahtet, mit Medienanschlüsse an der Oberseite.

Einfach zu bedienen, alle Aggregate gut zugänglich, leicht zu reinigen und langlebig. Anlage baumustergeprüft, nach CE und Drückgeräte Richtlinien 97/23 EG.

02.03.03

***Generatore di vapore piccolo**

Generatore di vapore compatto, automatico e a riscaldamento elettrico per la pulizia, la sterilizzazione e la messa in esercizio di macchine attraverso produzione di vapore di alta qualità con elevata sicurezza e disponibilità in ambito da laboratorio.

Produzione di calore e di vapore regolabile con commutatore, con scelta del tempo di esercizio e con processo di eliminazione dei sali automatico e regolato nel tempo durante la fase di esercizio per evitare l'ispessimento dovuto dai sali della camera dell'acqua e di conseguenza la formazione di schiuma. Controllo per mezzo di display, diversi programmi registrabili, lavaggio automatico e regolabile.

Struttura in acciaio inox di alta qualità AISI 316, mobile, impianto montato completamente pronto per l'esercizio e con tutto il cablaggio necessario, con attacchi sulla parte superiore.

Dampfleistung: bis ca. 25 kg/h bei ca. 12°C Speisewassertemperatur
max. Arbeitsdruck: ca. 12 bar
Arbeitsdruck: ca. 6 bar
Heizleistung: bis ca. 20 kW
Elektroanschlusswert: ca. 20 kW
Netzspannung: ca. 400 V / ca. 50 Hz
Volumen Druckbehälter: ca. 45 l
Volumen Speisewasserbehälter: ca. 40 l
Heizzeit: ca. 5 min
Anschluss Dampfentnahme: ca. 20 DN
Anschluss Abschlämmung: ca. 1" DN
Anschluss Speisewasser: ca. 1/2" DN
Anschluss Entlüftung: ca. 1" DN
Anschluss Kondensat: ca. 3/4" DN
Abmessungen gesamt: ca. 1200x600x1400 mm (LxBxH)
Leergewicht: ca. 200 Kg

Inkl. Lieferung, Vertragen und erstmalige Inbetriebnahme.
C.3.12 Ch/Bio/Ph

St

Summe Los 3 - Reinigung

Summe Los 3 - Lebensmittelbereich allgemein

03 Los 3 - Obstverarbeitung/Brennerei

03.01 Los 3 - Bearbeitung

Facile da comandare, tutte le parti facili da raggiungere, facile da pulire e a lunga durata. Impianto verificato con prototipo, secondo normative CE e direttiva sugli apparecchi a pressione 97/23 EG.

Produzione vapore: fino a ca. 25 kg/h per ca. 12°C temperatura acqua di alimentazione
max. pressione di lavoro: ca. 12 bar
pressione di lavoro: ca. 6 bar
produzione calore: fino a ca. 20 kW
potenza assorbita: ca. 20 kW
tensione di rete: ca. 400 V / ca. 50 Hz
volume bacino di pressione: ca. 45 l
volume bacino di acqua di alimentazione: ca. 40 l
tempo di riscaldamento: ca. 5 min
attacco prelievo vapore: ca. 20 DN
attacco lavaggio: ca. 1" DN
attacco acqua di alimentazione: ca. 1/2" DN
attacco areazione: ca. 1" DN
attacco ritorno condensa: ca. 3/4" DN
dimensioni complessive: ca. 1200x600x1400 mm (LxBxH)
peso a vuoto: ca. 200 Kg

Compresa fornitura, trasporto e prima messa in esercizio.
C.3.12 Laboratorio chimica/biologia/fisica

cad

Totale Lotto 3 - Pulizia

Totale Lotto 3 - Ambito generi alimentari generale

03 Lotto 3 - Lavorazione frutta/distilleria

03.01 Lotto 3 - Lavorazione

| | | | |
|-----------------|--|-----------------|--|
| 03.01.01 | *Obstwaschanlage mit Förderband und Mühle | 03.01.01 | *Impianto lavaggio frutta con nastro trasportatore e mulino |
| | <p>Betriebsbereite Waschanlage für Obst bestehend aus integriertem Verlesetisch mit Rost, Behälter mit Waschfunktion und Bodenablauf, Kunststoff- oder Edelstahlförderband und angebauter Rätzmühle. Mit Umwälzpumpe.</p> <p>Material: Edelstahl AISI 304</p> <p>Die Fördergute werden zuerst im Behälter und danach auch im Förderband mittels Wasserstahldüsen gewaschen, in der angebauten Rätzmühle wird die Gute gemahlen und in den Dosierkasten der Bandpresse, in Pos. 03.01.03 beschrieben, gefördert. Fördergeschwindigkeit stufenlos einstellbar, mit automatischer Start-Stop-Schaltung. Der Schrägaufzug soll für die Verarbeitung verschiedener Lebensmittel geeignet sein, wie Obst, Früchte, Beeren usw. Anlage fahrbar, auf ca. 4 Lenkräder, ca. 2 davor feststellbar. Inklusive zugehörigem Zubehör: Schneidsiebe ca. 9 und 16 mm.</p> <p>Nennleistung: ca. 1000 kg/h Motorleistung: Schrägaufzug: ca. 0,5 PS/370 W, Mühle: ca. 3,0 PS/2200 W Netzspannung: ca. 3x400 V / ca. 50 Hz Befüllhöhe Waschbehälter: ca. 1000 mm Abgabehöhe: ca. 1200 mm Abmessungen gesamt: ca. 2500x750x2200 mm (LxBxH) Durchmesser Abwasseranschluss: ca. 75 mm Gewicht: ca. 200 kg</p> <p>Kompatibel mit Bandpresse in Pos. 03.01.03 beschrieben.</p> <p>inkl. Lieferung und Vertragen. C.2.11 Weinverarbeitung</p> | | <p>Impianto di lavaggio per frutta pronto per l'uso consistente in tavolo di cernita integrato con griglia, contenitore con funzione di lavaggio e scolo sul fondo, nastro trasportatore in plastica o acciaio inox e mulino a raschiamento incorporato. Con pompa di circolazione.</p> <p>Materiale: acciaio inox AISI 304</p> <p>Il materiale trasportato viene lavato inizialmente nell'apposito contenitore e successivamente sul nastro trasportatore per mezzo di ugelli a getto d'acqua, nel mulino a raschiamento incorporato il materiale viene tritato e spinto nel cestello di dosaggio della pressa a nastro descritta in pos. 03.01.03, velocità del nastro regolabile in modo continuo, con interruttore di azionamento e di arresto automatico. Il dispositivo di sollevamento inclinato deve essere idoneo per la lavorazione di diversi tipi di alimenti, quali frutta, bacche, ecc. Impianto mobile, su ca. 4 ruote girevoli, ca. 2 delle quali arrestabili. Compresi accessori necessari: setacci di taglio ca. 9 e 16 mm.</p> <p>Portata nominale: ca. 1000 kg/h potenza motore: sollevatore inclinato: ca. 370 W, mulino: ca. 2200 W tensione di rete: ca. 3x400 V / ca. 50 Hz altezza di riempimento contenitore di lavaggio: ca. 1000 mm altezza di uscita: ca. 1200 mm dimensioni complessive: ca. 2500x750x2200 mm (LxBxH) diametro attacco acqua di scolo: ca. 75 mm peso: ca. 200 Kg</p> <p>Compatibile con pressa a nastro descritta in pos. 03.01.03.</p> <p>Compresa fornitura e trasporto. C.2.11 laboratorio vinificazione</p> |
| | St | | cad |

| | | | |
|-----------------|---|-----------------|--|
| 03.01.02 | *Rätzmühle Rätzmühle zur Maischenherstellung bzw. Zerkleinerung aus Kernobst, Steinobst, Beeren und Gemüse für unterschiedliche Mahlfineiten. Mit Kippgasse, Mühle und auswechselbaren Schneidsieben, mit Spritzschutz und angebautem Motorschutzschalter. Maschine freistehend mit stabilem Untergestell, einfach zu bedienen und leicht zu reinigen. Inklusive zugehörigem Zubehör: Schneidsiebe ca. 9 und 16 mm. Material: Edelstahl AISI 304 Kapazität: ca. 4200 kg/h Motorleistung: ca. 7,5 PS/5500 W Netzspannung: ca. 3x400 V / ca. 50 Hz Abmessungen gesamt: ca. 700x700x1400 mm (LxBxH) Annahmehöhe: ca. 1400 mm Abgabehöhe: ca. 450 mm Gewicht: ca. 80 kg Inkl. Lieferung und Vertragen B.1.13 Obstverarbeitung St | 03.01.02 | *Mulino centrifugo Mulino centrifugo per produzione di frutta spappolata e trituratione da frutta con nocciolo, bacche e verdura per diversi gradi di macinatura. Con tramoggia ribaltabile, mulino e vagli taglienti sostituibili, con protezione antispruzzo e interruttore di sicurezza del motore incorporato. Macchina libera su tutti i lati, con sottostruttura stabile, facile da utilizzare e da pulire. Compresi accessori necessari: setacci di taglio ca. 9 e 16 mm. Materiale: acciaio inox AISI 304 Capacità: ca. 4200 kg/h potenza motore: ca. 7,5 PS/5500 W tensione di rete: ca. 3x400 V / ca. 50 Hz dimensioni complessive: ca. 700x700x1400 mm (LxBxH) altezza di presa: ca. 1400 mm altezza di uscita: ca. 450 mm peso: ca. 80 kg Compresa fornitura e trasporto. B.1.13 lavorazione frutta cad |
| 03.01.03 | *Bandpresse ca. 300 kg/h Einbandpresse zum kontinuierlichen Auspressen von Obst. Leichte Bedienbarkeit und Reinigung der Presse. Material: Edelstahl AISI 304 Band pneumatisch gespannt, automatisch reguliert, hochdruckgereinigt. Saftausbeute bis zu ca. 70%. Gleichmäßiges Auftragen der Maische auf das Siebband. Auftragshöhe stufellos einstellbar. Ablösen des Tresters vom Pressband am Pressvorgangende durch einen Abstreifer. Inklusive Reinigungsbürste, Hochdruckbandreiniger Netzspannung ca. 400 V/50 Hz, Motorleistung ca. 6600 W, Druckleistung ca. 180 bar, Kapazität ca. 700 l/h und Kompressor, Ansaugvolumen ca. 210 | 03.01.03 | *Pressa a nastro ca. 300 kg/h Pressa a nastro per pressatura continua di frutta. Facilità di impiego e di pulizia della pressa. Materiale: acciaio inox AISI 304 Nastro teso con tensione pneumatica, regolato in modo automatico, pulito ad alta pressione. Resa di succo fino al ca. 70%. Spargimento uniforme della frutta spappolata sul nastro filtrante. Altezza di spargimento regolabile in modo continuo. Distacco dei residui dal nastro alla fine del processo di pressatura mediante raschiatore. Compreso spazzola di pulizia, apparecchio di lavaggio del nastro ad alta pressione: tensione di rete ca. 400 V/50 Hz, |

l/min, Füllvolumen ca. 140 l/min, Behälterinhalt ca. 10 l, max. Druck ca. 10 bar, Motoleistung ca. 1500 W, Netzspannung ca. 230 V/50 Hz, Schalldruckpegel ca. 70 dB, Abmessungen ca. 350x400x600 mm (BxTxH).

Nennleistung: ca. 300 kg/h
Motorleistung: Antrieb: ca. 0,5 PS/370 W, Waschanlage: ca. 0,16 PS/120 W
Netzspannung: ca. 3x400 V / ca. 50 Hz
Bandgeschwindigkeit: ca. 2m/min
Auftragshöhe: ca. 0-50 mm
Wasserverbrauch für die Reinigung: ca. 2l/min
Durchmesser Abwasseranschluss: ca. 50 mm
Durchmesser Saftablaufanschluss: ca. 1"
Abmessungen gesamt: ca. 1200x850x1300 mm (LxBxH)
Annahmehöhe: ca. 1250 mm
Bandbreite: ca. 350 mm
Bandlänge: ca. 5000 mm
Gewicht: ca. 360 kg

Kompatibel mit Obstwaschanlage in Pos. 03.01.01 beschrieben.

Inkl. Lieferung und Vertragen.
C.2.11 Weinverarbeitung

St

potenza motore ca. 6600 W, potenza pressione ca. 180 bar, capacità ca. 700 l/h e compressore: volume di aspirazione ca. 210 l/min, volume di riempitura ca. 140 l/min, volume contenitore ca. 10 l, max. pressione ca. 10 bar, potenza motore ca. 1500 W, tensione di rete ca. 230 V/50 Hz, emissione sonora ca. 70 dB, dimensioni ca. 350x400x600 mm (BxTxH).

Portata nominale: ca. 300 kg/h
potenza motore: azionamento: ca. 0,5 PS/370 W, lavaggio: 0,16 PS/120 W
tensione di rete: ca. 3x400 V / ca. 50 Hz
velocità nastro: ca. 2m/min
altezza di spargimento: ca. 0-50 mm
consumo acqua per lavaggio: ca. 2l/min
diametro attacco acqua di scolo: ca. 50 mm
diametro attacco succo di scolo: ca. 1"
dimensioni complessive: ca. 1200x850x1300 mm (LxBxH)
altezza di presa: ca. 1250 mm
larghezza nastro: ca. 350 mm
lunghezza nastro: ca. 5000 mm
peso: ca. 360 kg

Compatibile con impianto di lavaggio frutta descritto in Pos. 03.01.01.

Compresa fornitura e trasporto.
C.2.11 laboratorio vinificazione

cad

03.01.04

***Bandpresse ca. 1500kg/h**

wie in Pos. 03.01.04 beschrieben, jedoch

Saftausbeute mind. ca. 70%.

Nennleistung: ca. 1.500 kg/h
Motorleistung: Antrieb: ca. 0,75 PS/550 W, Waschanlage: 0,16 PS/120 W
Netzspannung: ca. 3x400 V / ca. 50 Hz

03.01.04

***Pressa a nastro ca. 1500 kg/h**

come in pos. 03.01.04 descritto, ma

Resa succo min. ca. 70%.

Portata nominale: ca. 1.500 kg/h
potenza motore: azionamento: ca. 0,75 PS/550 W, lavaggio: 0,16 PS/120 W
tensione di rete: ca. 3x400 V / ca. 50 Hz

Bandgeschwindigkeit: ca. 0,9-1,8 m/min
Auftragshöhe: ca. 0-50 mm
Wasserverbrauch für die Reinigung: ca. 3l/min
Durchmesser Abwasseranschluss: ca. 50 mm
Durchmesser Saftablaufanschluss: ca. 1"
Abmessungen gesamt: ca. 2500x1500x1400 mm (LxBxH)
Annahmehöhe: ca. 1400 mm
Bandbreite: ca. 650 mm
Bandlänge: ca. 7000 mm
Gewicht: ca. 1000 kg

B.1.13 Obstverarbeitung

St

velocità nastro: ca. 0,9-1,8 m/min
altezza di spargimento: ca. 0-50 mm
consumo acqua per lavaggio: ca. 3l/min
diametro attacco acqua di scolo: ca. 50 mm
diametro attacco succo di scolo: ca. 1"
dimensioni complessive: ca. 2500x1500x1400 mm (LxBxH)
altezza di presa: ca. 1400 mm
larghezza nastro: ca. 650 mm
lunghezza nastro: ca. 6500 mm
peso: ca. 1000 kg

B.1.13 lavorazione frutta

cad

03.01.05

***Hydropresse ca. 40l**

Hydropresse mit Presskorb aus rostfreiem Edelstahl für schnelles und schonendes Pressen mit hoher Saftausbeute.

Hochelastische Gummimembrane aus hochwertigem Naturkautschuk zum Anschluss an das Wasserleitungssystem bis ca. 3 bar Wasserdruck. Mit Überdruckventil mit Manometer zum Schutz vor Überlastung. Beste Ausbeute auch bei nicht vollständig gefülltem Korb. Presskorb aus Schlitzblech zur Optimierung der Saftausbeute. Lagerung auf stabilem Dreibein.
Inklusive Presssack und Spritzschutz.

Korbinhalt: ca. 40l
Abmessungen gesamt: ca. 500x500x900 mm (LxBxH)
Auslaufhöhe: ca. 300 mm
Leergewicht: ca. 20 kg

Inkl. Lieferung und Vertragen.
B.1.13 Obstverarbeitung

St

03.01.05

***Pressa idraulica ca. 40l**

Pressa idraulica con cestello in acciaio inox per spremitura rapida e delicata con elevata resa di succo.

Membrana ad elevata elasticità in caucciù naturale di alta qualità per collegamento al sistema di acquedotto fino a ca. 3 bar di pressione d'acqua. Con valvola di sovrappressione con manometro per protezione contro sovraccarichi. Massima resa di succo anche in caso di cestello non completamente pieno. Cestello di spremitura in lamiera forata per ottimizzare la resa di succo. Sostegno su stabile treppiede.
Compreso sacco di spremitura e paraspruzzi.

Contenuto cestello: ca. 40l
dimensioni complessive: ca. 500x500x900 mm (LxBxH)
altezza di uscita succo: ca. 300 mm
peso a vuoto: ca. 20 kg

Compresa fornitura e trasporto.
B.1.13 lavorazione frutta

cadc

03.01.06 *Hydropresse ca. 90l

wie in Pos. 03.01.05 beschrieben, jedoch

Korbinhalt: ca. 90l
Abmessungen gesamt: ca. 600x600x1050 mm (LxBxH)
Auslaufhöhe: ca. 300 mm
Leergewicht: ca. 30 kg

B.1.13 Obstverarbeitung
C.2.11 Weinverarbeitung

St

03.01.06 *Pressa idraulica ca. 90l

come in pos. 03.01.05 descritto, ma

Contenuto cestello: ca. 90l
dimensioni complessive: ca. 600x600x1050 mm (LxBxH)
altezza di uscita succo: ca. 300 mm
peso a vuoto: ca. 30 kg

B.1.13 lavorazione frutta
C.2.11 laboratorio vinificazione

cad

03.01.07 *Hydropresse mit Schwenkwagen ca. 180l

wie in Pos. 03.01.05 beschrieben, jedoch

Korbinhalt: ca. 180l
Abmessungen gesamt: ca. 700x950x1350 mm (LxBxH)
Auslaufhöhe: ca. 350 mm
Leergewicht: ca. 70 kg

Lagerung auf Schwenkwagen zum leichteren Transport und Entleeren.

B.1.13 Obstverarbeitung

St

03.01.07 *Pressa idraulica con carrello inclinabile ca. 180l

come in pos. 03.01.05 descritto, ma

contenuto cestello: ca. 180l
dimensioni complessive: ca. 700x950x1350 mm (LxBxH)
altezza di uscita succo: ca. 350 mm
peso a vuoto: ca. 70 kg

Supporto costituito da carrello inclinabile per maggiore facilità di trasporto e svuotamento.

B.1.13 lavorazione frutta

cad

03.01.08 *Saftammelbecken

Auffangbehälter für Saft und Wein mit kleinem Sieb.

Material: Edelstahl AISI 316

03.01.08 *Vasca raccolta succo

Contenitore di raccolta per succo e vino con vaglio piccolo.

Materiale: acciaio inox AISI 316

Lochdurchmesser Sieb: ca. 1-2 mm
Fassungsvermögen: ca. 20l

inkl. Lieferung und Vertragen.
C.2.11 Weinverarbeitung

St

diametro fori vaglio: ca. 1-2 mm
capacità: ca. 20l

Compresa fornitura e trasporto.
C.2.11 laboratorio vinificazione

cad

03.01.09

***Obstmühle**

Horizontale handbetriebene Traubenmühle mit einem Einfülltrichter und Messern aus Edelstahl AISI 316 und ca. 2 säurefesten gegenläufigen Rollen zum sanften Quetschen der Trauben. Vorschneidmesser und Traubenmischer auswechselbar.

Trichtervolumen: ca. 20l
Kapazität: mind. 200 kg/h
Abmessungen gesamt: ca. 1200x500x350 mm (LxBxH)
Abmessungen Trichter: ca. 600x500 mm
Leergewicht: ca. 16 kg

inkl. Lieferung und Vertragen
C.2.11 Weinverarbeitung

St

03.01.09

***Macina per frutta**

Macina orizzontale e ad azionamento manuale per uva con tramoggia di riempimento e coltelli in acciaio inox AISI 316 e ca. 2 rulli controrotanti e resistenti agli acidi per una delicata spremitura dell'uva. Coltelli di pre-taglio e miscelatore uva sostituibili.

Volume tramoggia: ca. 20l
capacità: min. 200 kg/h
dimensioni complessive: ca. 1200x500x350 mm (LxBxH)
dimensioni tramoggia: ca. 600x500 mm
peso a vuoto: ca. 16 kg

Compresa fornitura e trasporto.
C.2.11 laboratorio vinificazione

cad

03.01.10

***Passiermaschine ca. 500 kg/h**

Entstein und Passiermaschine aus Edelstahl AISI 304 zum Einsteinen, Entkernen und Passieren von verschiedensten Obstsorten und Gemüsesorten, mit austauschbaren Siebe. Inkl. Siebeinsätze mit Lochgrößen von ca. 0,5 mm bis ca. 10 mm.

Nennleistung: ca. 300-500 kg/h (abhängig von der Obstsorte und Obststreife)
Motorleistung: ca. 2200 W
Netzspannung: ca. 400 V / ca. 50/60 Hz

03.01.10

***Passatrice ca. 500 kg/h**

Passatrice per frutta in acciaio inox AISI 304 per eliminare noccioli e torsoli e per passare diversi tipi di frutta e verdura, con cestelli intercambiabili. Cestelli inclusi con foratura da ca. 0,5 mm fino a ca. 10 mm.

Portata nominale: ca. 300-500 kg/h (a seconda dei tipi di frutta e del grado di maturazione)
potenza motore: ca. 2200 W
tensione di rete: ca. 230 V / ca. 50/60 Hz

Abmessungen gesamt: ca. 900x500x1200 mm (LxBxH)
Leergewicht: ca. 110 kg

Inkl. Lieferung und Vertragen.
B.1.13 Obstverarbeitung

St

dimensioni complessive: ca. 900x500x1200 mm (LxBxH)
peso a vuoto: ca. 110 kg

Compresa fornitura e trasporto.
B.1.13 lavorazione frutta

cad

03.01.11

***Zahnkolloidmühle ca. 300 kg/h**

Elektrische und kompakte Kolloidmühle aus Edelstahl AISI 316 zur Nektarproduktion von flüssigen bis hochviskosen Obstprodukten. Mit universellem Mahlsatz, sicherer Bedienung und verschiedenen Programmen für ein vertikales und horizontales Mühlensystem. Inkl. Umlaufleitung und Grundrahmen fahrbar.

Mahlgröße: ca. 500-100 µm
Nennleistung: ca. 30-300 kg/h
Trichter: ca. 7 l
Motorleistung: ca. 750 W / Frequenzumformer
Netzspannung: ca. 3x400 V / ca. 50 Hz
Abmessungen gesamt: ca. 500x300x1000 mm (LxBxH)
Leergewicht: ca. 30 kg
Schutzart Motor ca. IP 55

Inkl. Lieferung und Vertragen.
B.1.13 Obstverarbeitung

St

03.01.11

***Mulino macchina colloide ca. 300 kg/h**

Mulino macchina colloide elettrico e compatto in acciaio inox AISI 316 per produzione di nettare da prodotti di frutta fluidi fino ad alta viscosità. Con tipo di mulino universale, sicuro utilizzo e diversi programmi per una macinatura in senso verticale e orizzontale. Incluso tubo di ricircolo e telaio di base mobile.

Grandezza di macinatura: ca. 500-100 µm
portata nominale: ca. 30-300 kg/h
imbuto: ca. 7 l
potenza motore: ca. 750 W / trasformatore di frequenza
tensione di rete: ca. 3x400 V / ca. 50 Hz
dimensioni complessive: ca. 500x300x1000 mm (LxBxH)
peso a vuoto: ca. 30 kg
arte di protezione motore ca. IP 55

Compresa fornitura e trasporto.
B.1.13 lavorazione frutta

cad

Summe Los 3 - Bearbeitung

Totale Lotto 3 - Lavorazione

03.02

Los 3 - Brennen

03.02

Lotto 3 - Distillazione

03.02.01

***Abfindungsbrennerei ca. 150l**

Brennblase für Abfindungsbrennerei.

Volumen: ca. 150 l

Kugelförmige Brennblase für optimale Entgeistung der Maische und höchste Druckbeständigkeit. Handgehämmertes Blasenoberteil für eine harte und langfristig verdichtete Oberfläche, hoher Steigraum. Großer Wasserbad aus massiv hochwertigem Edelstahl, mit starkwandiger Feuerbüchse für eine hohe Energieausnutzung, mit Rauchgaswärmetauscher, Armaturen und Sicherheitsregler. Mit Helm mit Spritzung, Thermometer und Temperaturüberwachung. Elektrisches Rührwerk als Langsamläufer mit großen Flügeln für schonendes Umwälzen.

Inkl. Schauglas und Beleuchtung, Destillat-Sammelbehälter, Vorlauftrennbehälter und Musterzieher.

Anordnung von Feuerstützen, Rauchrohranschluss und Schlempeablauf gemäß Nutzerwunsch.

Anlage betrieben mit dem Dampferzeuger in Pos. 02.03.01 beschrieben.

max. Dampfleistung: ca. 80 Da/h bei ca. 0,7 bar

Anschluss Dampf Einnahme: ca. 40 DN

Anschluss Kondensat Auslauf: ca. 40 DN

Anschluss Zuwasser: ca. 1" (mit Haupt-Absperrhahn, ca. 150 l/h, Temperatur max. ca. 17°C)

Anschluss Abwasser: ca. 5/4" (Ablauf frei, hitzbeständig bis ca. 80°C, ca. 150 l/h, Temperatur max. ca. 65°C)

Anschluss Maische Einnahme: ca. 50 DN

Anschluss Schlempeauslauf (Stillage): ca. 100 DN / 4" (Leitung säure- und hitzbeständig, mit Gefälle) oder Pumpe

Inkl. Lieferung, Vertragen und erstmalige Inbetriebnahme.
B.1.14 Brennerei

St

03.02.01

***Distilleria soggetta a tassazione forfettaria ca. 150l**

Alambicco per distilleria soggetta a tassazione forfettaria

Volume: ca. 150 l

Alambicco conico per distillazione ottimale della polpa di frutta e massima resistenza alla pressione. Parte superiore dell'alambicco in metallo battuta a mano per una superficie dura e durevolmente a tenuta ermetica, spazio per salita fumi alto. Contenitore di acqua grande massiccio in acciaio inox di alta qualità, con focolaio a parete spessa per un elevato sfruttamento dell'energia, con scambiatore di calore per i fumi, rubinetteria e regolatore di sicurezza. Con coperchio a elmo, spruzzatura, termometro e controllo temperatura.

Apparato agitatore elettrico a lento movimento con grandi pale per mescolamento delicato.

Incl. vetro di controllo e illuminazione, contenitore del prodotto di distillatura, contenitore di separazione iniziale e prelevatore di campione.

Disposizione di bocche di fuoco, attacchi per tubi di scarico fumi e scarico borlande a scelta dell'utente. Impianto azionato con il generatore di vapore descritto in pos. 02.03.01.

max. potenza vapore: ca. 80 Da/h per ca. 0,7 bar

attacco entrata vapore: ca. 40 DN

attacco ritorno condensa: ca. 40 DN

attacco entrata acqua: ca. 1" (con rubinetto principale di chiusura, ca. 150 l/h, temperatura max. ca. 17°C)

attacco deflusso acqua: ca. 5/4" (deflusso libero, resistente al calore fino a ca. 80°C, ca. 150 l/h, temperatura max. ca. 65°C)

attacco entrata polpa di frutta: ca. 50 DN

attacco deflusso residui di distillazione: ca. 100 DN / 4" (tubi resistenti agli acidi e al calore, con pendenza) o pompa

Compresa fornitura, trasporto e prima messa in esercizio.
B.1.14 distillazione

cad

| | | | |
|-----------------|---|-----------------|---|
| 03.02.02 | *Kleinbrennerei ca. 50l | 03.02.02 | *Piccola distilleria ca. 50l |
| | wie in Pos. 03.02.01 beschrieben, jedoch | | come descritto in pos. 03.02.01, ma |
| | Volumen: ca. 50l | | volumen: ca. 50l |
| | Kleinbrennerei als Pilotanlage mit drei Vertänkerböden bzw. Glockenböden. Anlage elektrisch beheizt. | | Piccola distilleria con funzione di impianto pilota con tre livelli di concentrazione. Kleinbrennerei als Pilotanlage mit drei Vertänkerböden bzw. Glockenböden. Anlage elektrisch beheizt. |
| | max. Dampfleistung: ca. 25 Da/h bei ca. 0,7 bar Heizleistung: ca. 15 kW Netzspannung: ca. 3x400 V / ca. 50 Hz Anschluss Dampf Einnahme: ca. 25 DN Anschluss Kondensat Auslauf: ca. 40 DN Anschluss Zuwasser: ca. 1" (mit Haupt-Absperrhahn, ca. 50 l/h, Temperatur max. ca. 17°C) Anschluss Abwasser: ca. 5/4" (Ablauf frei, hitzbeständig bis ca. 80°C, ca. 50 l/h, Temperatur max. ca. 65°C) Anschluss Maische Einnahme: ca. 50 DN Anschluss Schlempeauslauf (Stillage): ca. 100 DN / 4" (Leitung säure- und hitzbeständig, mit Gefälle) oder Pumpe | | max. potenza vapore: ca. 25 Da/h per ca. 0,7 bar potenza riscaldamento: ca. 15 kW tensione di rete: ca. 3x400 V / ca. 50 Hz attacco entrata vapore: ca. 25 DN attacco ritorno condensa: ca. 40 DN attacco entrata acqua: ca. 1" (con rubinetto principale di chiusura, ca. 50 l/h, temperatura max. ca. 17°C) attacco deflusso acqua: ca. 5/4"(deflusso libero, resistente al calore fino a ca. 80°C, ca. 50 l/h, temperatura max. ca. 65°C) attacco entrata polpa di frutta: ca. 50 DN attacco entrata polpa di frutta: ca. 100 DN / 4" (tubi resistenti agli acidi e al calore, con pendenza) o pompa |
| | inkl. Lieferung und Vertragen B.1.14 Brennerei | | Compresa fornitura e trasporto. B.1.14 distillazione |
| | St | | cad |

Summe Los 3 - Brennen

Totale Lotto 3 - Distillazione

| | | | |
|-----------------|--|-----------------|--|
| 03.03 | Los 3 - Abfüllung | 03.03 | Lotto 3 - Riempitura |
| 03.03.01 | *Kreispumpe | 03.03.01 | *Pompa centrifuga |
| | Selbstsaugende Zentrifugalpumpe mit Elektromotor für die Lebensmittelverarbeitung. | | Pompa centrifuga autoaspirante con motore elettrico per la lavorazione di prodotti alimentari. |

Material Pumpengehäuse: komplett aus hochwertiger Edelstahl AISI 316

Die Pumpe kann in zwei Richtungen betrieben werden.
Unempfindlich gegen Trockenlaufen. Geeignet für das Pumpen klarer und leicht trüber Lebensmittelflüssigkeiten. Hitzebeständig bis ca. 85°C.
Mit Traggestell aus Edelstahl.

Fördermenge: mind. 200 l/h
Förderhöhe: ca. 10 m
max. Druck: ca. 1,5 bar
Motorleistung: ca. 2800 U/min
Netzspannung: ca. 230 V / ca. 50 Hz
Anschluss: ca. 1 1/4"
Abmessungen gesamt: ca. 250x150x210 mm (LxBxH)
Nettogewicht: ca. 10 Kg
Schutzart Motor ca. IP 55

inkl. Lieferung und Vertragen.
C.2.11 Weinverarbeitung

St

Materiale involucro pompa: completamente in acciaio inox di qualità AISI 316

La pompa può essere fatta funzionare in due direzioni.
Insensibile a funzionamenti a secco. Idonea per pompaggio di liquidi alimentari chiari e poco torbidi. Resistente a temperature fino a ca. 85°C.
Con telaio di trasporto in acciaio inox.

Portata: min. 200 l/h
prevalenza: ca. 10 m
max. pressione: ca. 1,5 bar
potenza motore: ca. 2800 U/min
tensione di rete: ca. 230 V / ca. 50 Hz
attacco: ca. 1 1/4"
dimensioni complessive: ca. 250x150x210 mm (LxBxH)
peso netto: ca. 10 Kg
arte di protezione motore ca. IP 55

Compresa fornitura e trasporto.
C.2.11 laboratorio vinificazione

cad

03.03.02

***Impellerpumpe**

Kompakte Rotationspumpe mit Getriebemotor.

Material: Edelstahl rostfrei

Mit elastischen, hochwiderstandsfähigen Neopren-Flügelrädern für ein selbstständiges, trockenes Ansaugen des Fördergutes. Kontinuierlicher, annähernd pulsationsfreier Förderstrom. Zum problemlosen Fördern auch von Flüssigkeiten mit Kernen, Beerenresten oder Stielen. Durch vorhandenen Bypass leicht zu regulieren.
Antrieb mittels Getriebemotor mit Frequenzumformer. Fahrbar, leicht zu reinigen und zu demontieren. Geringes Gewicht.

Fördermenge: mind. 5.000 l/h
max. Druckhöhe: ca. 3,5 bar

03.03.02

***Pompa a girante**

Pompa a girante compatta con motoriduttore.

Materiale: acciaio inox inossidabile

Con ruote a pale in neoprene elastico, altamente resistente per aspirazione autonoma, secca, del fluido. Flusso di aspirazione continuo, pressoché esente da pulsazioni. Per aspirazione senza problemi anche di liquidi con noccioli, resti di bacche o piccioli. Di facile regolazione grazie ad esistenza di bypass.
Azionamento tramite motoriduttore con convertitore di frequenza. Trasportabile, facile da pulire e da demontare. Peso ridotto.

Portata: mind. 5.000 l/h
max. altezza piezometrica: ca. 3,5 bar

selbstansaugend bis ca. 4 mWs
Motorleistung: ca. 900 U/min / 2000 W
Netzspannung: ca. 400 V / ca. 50 Hz
Anschluss: ca. 1 1/4"
Schutzart Motor ca. IP 55

inkl. Lieferung und Vertragen.
B.1.13 Obstverarbeitung

St

autoaspirante fino a ca. 4 m di colonna d'acqua
potenza motore: ca. 900 U/min / 2000 W
tensione di rete: ca. 400 V / ca. 50 Hz
attacco: ca. 1 1/4"
arte di protezione motore ca. IP 55

Compresa fornitura e trasporto.
B.1.13 lavorazione frutta

cad

03.03.03

***Exzentrerschnecken-Brennmaischepumpe ca. 10.000l/h**

Kompakte Getränkepumpe speziell zur Förderung von dünn- bis zähfließenden, schereempfindlichen oder feststoffhaltigen Medien, bis einer Temperatur von ca. 50 °C.

Material: hochwertiger Edelstahl AISI 316

Schonende, pulsationsarme und zuverlässige Förderung durch niedrige Drehzahlen. Stufenlose Regulierung der Fördermenge durch Drehzahlregelung über Frequenzumrichter, im Antrieb integriert. Hohes Saugvermögen. Fahrbar mit Schubgriff, leicht zu reinigen.

Fördermenge: mind. 10.000 l/h
Differenzdruck: bis ca. 4 bar mit Druckspitzen max. ca. 6 bar
Motorleistung: ca. 100-500 U/min / 5.500 W
Netzspannung: ca. 400-690 V / ca. 50 Hz
Abmessungen gesamt: ca. 2000x600x1000 mm (LxBxH)
Anschluss: ca. DN80
Schutzart Motor ca. IP 55

Inkl. Lieferung und Vertragen.
B.1.13 Obstverarbeitung

St

03.03.03

***Pompa a coclea eccentrica per mosti di distillazione ca. 10.000l/h**

Pompa compatta speciale per trasporto di liquidi di consistenza da fluida a densa, delicati o contenenti sostanze solide, fino ad una temperatura di ca. 50°C.

Materiale: acciaio inox di qualità AISI 316

Pompaggio delicato, con poche pulsazioni ed affidabile grazie a basso numero di giri della pompa. Regolazione continua della portata grazie a dispositivo regolatore del numero di giri tramite convertitore di frequenza integrato nel motore. Elevata capacità di aspirazione. Trasportabile con maniglione di spinta, facile da pulire.

Portata: min. 10.000 l/h
differenza di pressione: fino a ca. 4 bar con punte max. ca. 6 bar
potenza motore: ca. 100-500 U/min / 5.500 W
tensione di rete: ca. 400-690 V / ca. 50 Hz
dimensioni complessive: ca. 2000x600x1000 mm (LxBxH)
attacco: ca. DN80
arte di protezione motore ca. IP 55

Compresa fornitura e trasporto.
B.1.13 lavorazione frutta

cad

03.03.04 *Exzentrerschnecken-Brennmaischepumpe ca. 500l/h

Kompakte Getränkepumpe speziell zur Förderung von dünn- bis zähfließenden, scherempfindlichen oder feststoffhaltigen Medien.

Material: hochwertiger Edelstahl AISI 316

Schonende, pulsationsarme und zuverlässige Förderung. Stufenlose Regulierung der Fördermenge durch Drehzahlregelung über Frequenzumrichter, im Antrieb integriert. Hohes Selbstansaugvermögen. Förderung von heißen Medien bis ca. 100°C. Fahrbar, leicht zu reinigen.

Fördermenge: ca. 500-2.000 l/h
Druckhöhe: bis ca. 4 bar
Motorleistung: ca. 280-1400 U/min / 1.100 W
Netzspannung: ca. 400 V / ca. 50 Hz
Abmessungen gesamt: ca. 1200x600x900 mm (LxBxH)
Nettogewicht: ca. 35 Kg
Anschluss: ca. DN32
Schutzart Motor ca. IP 55

Inkl. Lieferung und Vertragen.
B.1.14 Brennerei

St

03.03.05 *Pasteur mit Plattenwärmetauscher, ca. 500 l/h

Pasteurisier-Kompaktanlage mit Plattenwärmetauscher für Fruchtsäfte und andere flüssige Lebensmittel und mit Saftkühlsystem nach der Pasteurisierung. Systemaufbau mit Rahmen und Fußplatte. Betriebstemperatur ca. 80°C elektrisch herzustellen, oder ggf. mit dem Dampferzeuger in Pos. 02.03.01 beschrieben.

03.03.04 *Pompa a coclea eccentrica per mosti di distillazione ca. 500l/h

Pompa compatta speciale per trasporto di liquidi di consistenza da fluida a densa, delicati o contenenti sostanze solide.

Materiale: acciaio inox di qualità AISI 316

Pompaggio delicato, con poche pulsazioni ed affidabile. Regolazione continua della portata grazie a dispositivo regolatore del numero di giri tramite convertitore di frequenza integrato nel motore. Elevata capacità di aspirazione. Pompaggio di liquidi a temperatura fino a ca. 100°C. Trasportabile, facile da pulire.

Portata: ca. 500-2.000 l/h
differenza di pressione: fino a ca. 4 bar
potenza motore: ca. 280-1400 U/min / 1.100 W
tensione di rete: ca. 400 V / ca. 50 Hz
dimensioni complessive: ca. 1200x600x900 mm (LxBxH)
peso netto: ca. 35 Kg
attacco: ca. DN32
arte di protezione motore ca. IP 55

Compresa fornitura e trasporto.
B.1.14 distillazione

cad

03.03.05 *Pastorizzatore con scambiatore di calore a piastre, ca. 500 l/h

Impianto compatto di pastorizzazione con scambiatore di calore a piastre per succhi di frutta o altri prodotti alimentari fluidi e con sistema di raffreddamento del succo dopo la pastorizzazione. Sistema con telaio e piattaforma di base. Temperatura di esercizio ca. 80°C da generare elettricamente,

Material Wärmetauscher: hochwertiger Edelstahl AISI 304 oder AISI 316.

Trennung der Platten Wasser zu Saft mit Spezialdichtungen. Mit Systemsteuerung. Automatische Temperaturregelung für den Saft und Kessel, mit ablesbarer Temperaturanzeige, Sicherheitssaftventil und Mengeregulierung. Geringe Temperaturdifferenz zwischen Wasser und Saft. Mit Saftpumpe für die Förderung des pasteurisierten Saftes zu einem Reihenfüller, Bag-in-Box Füller oder Flaschenfüllanlage. Einfach zu bedienen, leicht zu reinigen und langlebig. Anlage nach CE Richtlinien.

Kapazität: ca. 300-500 l/h
Heizleistung: ca. 50 kW
Netzspannung: ca. 230 V / ca. 50 Hz
Wärmetauscher: ca. 16 Platten
Abmessungen gesamt: ca. 1200x800x1600 mm (LxBxH)
Nettogewicht: ca. 350 Kg
Schutzart Motor ca. IP 55
Dampfverbrauch: ca. 60 Kg/h

Inkl. Lieferung und Vertragen.
B.1.13 Obstverarbeitung

St

03.03.06

***Pasteur mit Plattenwärmetauscher, ca. 100 l/h**

wie in Pos. 03.03.05 beschrieben, jedoch

Betriebstemperatur ca. 80°C elektrisch herzustellen.

Kapazität: ca. 100 l/h
Brennerleistung: ca. 20 kW
Netzspannung: ca. 230 V / ca. 50 Hz

o eventualmente con il generatore di vapore descritto in pos. 02.03.01.

Materiale scambiatore di calore: acciaio inox di alta qualità AISI 304 o AISI 316.

Separazione delle piastre di scambio termico acqua-succo con guarnizioni speciali. Con comando di sistema. Regolazione automatica della temperatura del succo e regolazione automatica della temperatura del contenitore, con indicazione della temperatura leggibile, valvola di sicurezza e regolazione della quantità. Ridotta differenza di temperatura tra acqua e succo. Con pompa per il trasporto del succo pastorizzato in un imbottigliatore in serie, in una riempitrice bag-in-box o in un impianto di riempimento di bottiglie. Facile da pulire e a lunga durata. Impianto secondo normativa CE.

Capacità: ca. 300-500 l/h
potenza riscaldamento: ca. 50 kW
tensione di rete: ca. 230 V / ca. 50 Hz
piastre di scambio termico: ca. 16 piastre
dimensioni complessive: ca. 1200x800x1600 mm (LxBxH)
peso netto: ca. 350 Kg
arte di protezione motore ca. IP 55
consumo di vapore: ca. 60 Kg/h

Compresa fornitura e trasporto.
B.1.13 lavorazione frutta

cad

03.03.06

***Pastorizzatore con scambiatore di calore a piastre, ca. 100 l/h**

come in pos. 03.03.05 descritto, ma

Temperatura di esercizio ca. 80°C da generare elettricamente.

Capacità: ca. 100 l/h
potenza riscaldamento: ca. 20 kW
tensione di rete: ca. 230 V / ca. 50 Hz

Wärmetauscher: ca. 16 Platten
Schutzart Motor ca. IP 55

Inkl. Lieferung und Vertragen.
C.2.11 Weinverarbeitung

St

piastre di scambio termico: ca. 16 piastre
arte di protezione motore ca. IP 55

Compresa fornitura e trasporto.
C.2.11 laboratorio vinificazione

cad

03.03.07

***Pasteur mit Röhrenwärmetauscher, ca. 250 l/h**

Pasteurisierungskompaktanlage für Fruchtsäfte bis hochviskosen Obstprodukten mit Rohr in Rohr Wärmetauscher. Systemaufbau mit Rahmen und Fußplatte ggf. fahrbar. Betriebstemperatur ca. 80°C elektrisch herzustellen, oder ggf. mit dem Dampferzeuger in Pos. 02.03.01 beschrieben.

Material Wärmetauscher: hochwertiger Edelstahl AISI 304 oder 316.

Der Saft wird in den Rohr in Rohr vertikalen Spiralwägebepumpt. Im äeren Rohr fließt Heißwasser, das die Wärme an den im inneren Rohr in entgegengesetzter Richtung fließenden Saft schonend überträgt. Automatische Kesseltemperaturregelung, manuelle Steuerung der Safttemperatur, mit ablesbarer Temperaturanzeige, Sicherheitssaftventil und Mengeregulierung. Sehr geringe Temperaturdifferenz zwischen Saft- und Heizkreislauf, Abweichungen von weniger als ca. 2°C. Sehr geringer Energiebedarf und hoher Wirkungsgrad durch Gegenstromprinzip. Mit Saftpumpe für die Förderung des pasteurisierten Saftes zu einem Reihenfüller, Bag-in-Box Füller oder Flaschenfüllanlage. Einfach zu bedienen, leicht zu reinigen und langlebig. Anlage nach CE Richtlinien.

Kapazität: ca. 200-250 l/h
Heizleistung: ca. 28 kW
Tauscherfläche: ca. 1,3 m²
Netzspannung: ca. 230 V / ca. 50 Hz
Abmessungen gesamt: ca. 1200x800x1600 mm (LxBxH)

03.03.07

***Pastorizzatore con scambiatore di calore a tubi, ca. 250 l/h**

Impianto compatto di pastorizzazione per succhi di frutta fino a prodotti di frutta ad alta viscosità con scambiatore di calore a tubi coassiali. Sistema con telaio e piattaforma di base eventualmente anche mobile. Temperatura di esercizio ca. 80°C da generare elettricamente, o eventualmente con il generatore di vapore descritto in pos. 02.03.01.

Materiale scambiatore calore: acciaio inox di alta qualità AISI 304 o AISI 316.

Il succo viene pompato nello scambiatore di calore a spirale verticale a tubi coassiali. Nel tubo esterno scorre acqua calda, che fornisce calore in modo delicato al succo posto nel tubo interno e con corsa nel verso contrario. Regolazione automatica di temperatura del contenitore, comando manuale della temperatura del succo, con indicazione della temperatura leggibile, valvola di sicurezza e regolazione della quantità. Ridottissima differenza di temperatura tra circuito del succo e di riscaldamento, scostamenti inferiori a ca. 2°C. Consumo di energia molto basso ed alto rendimento grazie al funzionamento in controcorrente. Con pompa per il trasporto del succo pastorizzato in un imbottigliatore in serie, in una riempitrice bag-in-box o in un impianto di riempimento di bottiglie. Facile da pulire e a lunga durata. Impianto secondo normativa CE.

Capacità: ca. 200-250 l/h
potenza riscaldamento: ca. 28 kW
superficie scambiatore: ca. 1,3 m²
tensione di rete: ca. 230 V / ca. 50 Hz
dimensioni complessive: ca. 1200x800x1600 mm (LxBxH)

Nettogewicht: ca. 150 Kg
Schutzart Motor ca. IP 55
Dampfverbrauch: ca. 40 kg/h

Inkl. Lieferung und Vertragen.
B.1.13 Obstverarbeitung

St

peso netto: ca. 150 Kg
arte di protezione motore ca. IP 55
consumo di vapore: ca. 40 kg/h

Compresa fornitura e trasporto.
B.1.13 lavorazione frutta

cad

03.03.08

***Berieselungspasteur ca. 400 Flaschen/h**

Berieselungspasteur zur Pasteurisierung von fertig kaltgefüllten und verschlossen Flaschen.
Wärmeversorgung über bauseitige Heizungsanlage, oder ggf. über Dampferzeuger in Pos. 02.03.01 beschrieben. Energiesparend durch Wärmerückgewinnung.

Material Kammer: hochwertiger Edelstahl AISI 304 oder 316.

Vollisolierte 1- oder 2-Kammer mit obenliegender Wasserverteilwanne, für ca. 400 Stück 1 l Flaschen, Isolierung frei von FCKW. Automatische Temperaturregelung mit Fühler für Wasser und Produkt, mit digitaler Anzeige. Inkl. Einschubbehälter bzw. -Wagen. Einfach zu bedienen, leicht zu reinigen und langlebig. Anlage nach CE Richtlinien.

Kapazität: ca. 400 Flaschen 1l /h
Heizleistung: ca. 36 kW
elektrische Anschluss: ca. 400 V / 16A / 1,5 kW
Abmessungen gesamt: ca. 2000x1200x1800 mm (LxBxH)
Nettogewicht: ca. 650 Kg

Inkl. Lieferung und Vertragen.
B.1.13 Obstverarbeitung

St

03.03.08

***Pastorizzatore per bottiglie ca. 400 bottiglie/h**

Pastorizzatore ad innaffiamento per bottiglie riempite a freddo e chiuse. Fornimento termico per mezzo di impianto di riscaldamento presente nelle opere murarie, o eventualmente con il generatore di vapore descritto in pos. 02.03.01. A risparmio di energia per mezzo di recupero termico.

Materiale camera: acciaio inox di qualità AISI 304 o AISI 316.

Camera singola o doppia completamente isolata con vasca di distribuzione d'acqua posta sopra, per ca. 400 pezzi di bottiglie da 1 l, isolamento libero da CFC. Regolatore di temperatura automatico con sensore per acqua e prodotto, con indicatore digitale. Incluso bacino di inserimento o risp. carrello. Facile da pulire e a lunga durata. Impianto secondo normativa CE.

Capacità: ca. 400 bottiglie 1l /h
potenza di riscaldamento: ca. 36 kW
attacco elettrico: ca. 400 V / 16A / 1,5 kW
dimensioni complessive: ca. 2000x1200x1800 mm (LxBxH)
peso netto: ca. 650 Kg

Compresa fornitura e trasporto.
B.1.13 lavorazione frutta

cad

03.03.09

***Schichtenfilter**

Schichtenfilter mit Elektropumpe.

Pumpe mit Pumpengehäuse aus Edelstahl, wie Schichtenfilter, ohne Umleitung. Pumpe auch separat verwendbar. Für min. 6 Filterplatten mit ca. 20x20 cm. Für die Filtration von Flüssigkeiten bis ca. 60°C geeignet.

Kapazität: ca. 200-300 l/h
Motorleistung: ca. 2850 U/min / 0,5 PS
Netzspannung: ca. 230 V / ca. 50 Hz
Abmessungen gesamt: ca. 600x400x900 mm (LxBxH)
Schlauchanschluss: ca. 20 mm

Inkl. Lieferung und Vertragen.
C.2.11 Weinverarbeitung

St

03.03.09

***Filtro a strati**

Filtro a strati con pompa elettrica.

Pompa con involucro in acciaio inox, come filtro a strati, senza by-pass. Per min. 6 piatti filtranti di dimensioni ca. 20x20 cm. Pompa utilizzabile anche separatamente. Idoneo per filtrazioni di liquidi fino a temperature di ca. 60°C.

Capacità: ca. 200-300 l/h
potenza motore: ca. 2850 U/min / 0,5 PS
tensione di rete: ca. 230 V / ca. 50 Hz
dimensioni complessive: ca. 600x400x900 mm (LxBxH)
raccordo tubo: ca. 20 mm

Compresa fornitura e trasporto.
C.2.11 laboratorio vinificazione

cad

03.03.10

***Abfüllanlage für Heißabfüllung**

Kompakte halbautomatische Abfüllanlage für die Heißabfüllung von Fruchtsaft in Bag-in-Box Beutel und auch Flaschen. Anlage geeignet für die Abfüllung von Bag-in-Box Beutel mit verschiedenen Füllvolumen ca. 3 l, 5 l, 10 l, 20 l und Flaschen ca. 0,25 l bis 2 l, mit angebaute Reihen-Abfüller mit ca. 6 Abfüllstellen mit Falldruckfü

Material: komplett aus hochwertigem Edelstahl AISI 304 und lebensmittelechtem Kunststoff.

Mit Edelstahlbehälter ca. 55 l mit Füllstandanzeige und -Überwachung, als Saftspeicher vor dem Abfüllungsprozess. Einstellbare Füllmenge mit digitaler Anzeige, mit automatischer Abschaltung und Druckregler. Schwenkbare Abfülleinheit mit Pneumatikschließeventil. Mit Verbindungsstelle zur Pasteurierungsanlage. Mit Untergestell auch fahrbar. Einfach zu bedienen, leicht zu reinigen und langlebig. Anlage nach CE Richtlinien.

03.03.10

***Impianto riempitrice a caldo**

Impianto riempitrice a caldo compatto e semiautomatico di succo di frutta in sacche bag-in-box e anche bottiglie. Impianto adatto per il riempimento di sacche bag-in-box con diversi volumi ca. 3 l, 5 l, 10 l, 20 l e di bottiglie ca. 0,25 l bis 2 l, con riempitrice lineare incorporata con ca. 6 postazioni di riempitura a sistema a pressione di caduta.

Materiale: completamente in acciaio inox di alta qualità AISI 304 e materiale plastico adatto ad uso alimentare.

Con contenitore in acciaio inox ca. 55 l con indicatore del livello di pieno e di controllo, come serbatoio del succo prima del processo di riempimento. Quantità di riempimento regolabile con indicatore digitale, con spegnimento automatico e regolatore di pressione. Unità di riempimento orientabile con valvola di chiusura pneumatica. Con unità di collegamento all'impianto di pastorizzazione. Con sottostruttura anche mobile. Facile da pulire e a lunga durata. Impianto secondo

Nennleistung: ca. 800 l/h
Gesamtleistung: ca. 1,3 kW
max. Abfüca. 80C
max. Reinigungstemperatur: ca. 90°C
Druckluftanschluss Bag-in-Box Abfüller: ca. 6 bar
Füllgenauigkeit: ca. +/- 0,5%
Flaschenhöhe Reihenabfüller: ca. 100-500 mm
Anschluss Saftzuleitung: Durchmesser ca. 21 mm
Netzspannung: ca. 230 V / ca. 50 Hz
Abmessungen gesamt: ca. 1000x800x1900 mm (LxBxH)
Gewicht: ca. 150 Kg
Schutzart Motor ca. IP 55

Inkl. Lieferung und Vertragen.
B.1.13 Obstverarbeitung

St

normativa CE.

Capacità: ca. 800 l/h
potenza generale: ca. 1,3 kW
max. temperatura di riempimento: ca. 80°C
max. temperatura di pulizia: ca. 90°C
attacco aria compressa riempitrice bag-in-box: ca. 6 bar
precisione di riempimento: ca. +/- 0,5%
altezza bottiglie riempitrice lineare: ca. 100-500 mm
attacco entrata succo: diametro ca. 21 mm
tensione di rete: ca. 230 V / ca. 50 Hz
dimensioni complessive: ca. 1000x800x1900 mm (LxBxH)
peso: ca. 150 Kg
arte di protezione motore ca. IP 55

Compresa fornitura e trasporto.
B.1.13 lavorazione frutta

cad

03.03.11

***Reihenfüller mit ca. 3 Abfüllköpfen**

Reihenfüller mit Elektropumpe, ca. 3 Abfüllköpfen und ca. 10 Filterplatten.

Material: Edelstahl

Vorratsbehälter aus einem Stück gestanzt, mit mechanischem Schwimmerventil. Elektropumpe mit ca. 24 V Niveau-Kontrolle, stoppt bei vollem Behälter und startet den Pumpvorgang bei abfallendem Flüssigkeitsniveau.

Lagerung des Vorratsbehälters auf einem hohen Fuß mit Rollen. Mit schweren, industriellen Einfüllröhrchen mit automatischer und regulierbarer Abfüllhöhe.

Schichtenfilter mit ca. 20x20 cm Filterschichten.

Kapazität: ca. 130 l/h pro Abfüll-Röhre
Durchmesser Flaschen: ca. 50-155 mm
Abmessungen gesamt: ca. 600x600x1600 mm (LxBxH)

Inkl. Lieferung und Vertragen.

03.03.11

***Imbottigliatore in serie con ca. 3 teste di riempimento**

Imbottigliatore in serie con pompa elettrica, ca. 3 teste di riempimento e ca. 10 pannelli filtranti.

Materiale: acciaio inox

Serbatoio di accumulo in unico pezzo imbutito, con valvola meccanica a galleggiante. Pompa elettrica con controllo livello a ca. 24 V, arresto in caso di serbatoio pieno e avvio del pompaggio in caso di abbassamento del livello del liquido. Appoggio del serbatoio su alto basamento provvisto di rotelle. Con tubicino di imbottigliamento pesante, di tipo industriale, con altezza di riempimento automatica e regolabile. Filtro a strati con filtri di dimensione ca. 20x20 cm.

Capacità: ca. 130 l/h per tubo di riempimento
diametro bottiglie: ca. 50-155 mm
dimensioni complessive: ca. 600x600x1600 mm (LxBxH)

Compresa fornitura e trasporto.

C.2.11 Weinverarbeitung und B.1.14 Brennerei

C.2.11 laboratorio vinificazione e B.1.14 distillazione

St

cad

03.03.12

***Kronenverkorker**

Halbautomatischer Kronenkorkverschließer, pneumatisch, für Heißabfüllung geeignet.

Für verschiedene Flaschenhöhen und -größen geeignet.

Kapazität: mind. 500 Flaschen/h
Verschluss: Kronenkorken mit ca. 26,5-29 mm Durchmesser
Luftbedarf: ca. 6-7 bar
Flaschenhöhe: ca. 220-420 mm
max. Flaschendurchmesser: ca. 100 mm
Abmessungen gesamt: ca. 290x220x600 mm (LxBxH)

Inkl. Lieferung und Vertragen.
C.2.11 Weinverarbeitung

St

03.03.12

***Tappatrice per tappi a corona**

Tappatrice semiautomatica per tappi a corona, pneumatica, idonea per imbottigliamento a caldo.

Idonea per bottiglie di diverse altezza e capacità.

Capacità: min. 500 bottiglie/h
chiusura: tappi corona di ca. 26,5-29 mm di diametro
necessità aria: ca. 6-7 bar
altezza bottiglie: ca. 220-420 mm
max. diametro bottiglie: ca. 100 mm
dimensioni complessive: ca. 290x220x600 mm (LxBxH)

Compresa fornitura e trasporto.
C.2.11 laboratorio vinificazione

cad

03.03.13

***Anrollverschlussmaschine**

Halbautomatischer Schraubverschließer, für Heißabfüllung geeignet.

Material: Verschleißkopf: Edelstahl, Gerät: korrosionsbeständige Materialien

Mechanische oder pneumatische Bewegung des Verschleißkopfes. Flaschenteller auf verschiedene Flaschenhöhen einstellbar. Für Standard Schraubverschlüsse.

Kapazität: mind. 300 Flaschen/h

03.03.13

***Tappatrice per tappi a vite**

Tappatrice semiautomatica per tappi a vite, idonea per imbottigliamento a caldo.

Materiale: testa tappatrice: acciaio inox, apparecchio: materiali resistenti a corrosione

Movimento meccanico o pneumatico della testa tappatrice. Piatto di appoggio della bottiglia regolabile per bottiglie di altezza diversa. Per tappi a vite standard.

Capacità: min. 300 bottiglie/h

Anpressdruck: ca. 120 kg
Netzspannung: ca. 220-400 V / ca. 50/60 Hz
Flaschenhöhe: bis ca. 350 mm
max. Flaschendurchmesser: ca. 100 mm
Abmessungen gesamt: ca. 300x300x1000 mm (LxBxH)

Inkl. Lieferung und Vertragen.
C.2.11 Weinverarbeitung

St

pressione di contatto: ca. 120 kg
tensione di rete: ca. 220-400 V / ca. 50/60 Hz
altezza bottiglie: fino a ca. 350 mm
max. diametro bottiglie: ca. 100 mm
dimensioni complessive: ca. 300x300x1000 mm (LxBxH)

Compresa fornitura e trasporto.
C.2.11 laboratorio vinificazione

cad

03.03.14

***Etikettiermaschine**

Kompakte halbautomatische Etikettiermaschine für zylindrische Behälter unterschiedlicher Größe.

Klebt mind. zwei Etiketten in einem Arbeitsgang (Vorder- und Rückseite). Flaschenhöhe und Etikettenposition leicht einstellbar, es können verschiedene Flaschengrößen und -formen eingesetzt werden, ohne Umbau. Zwei Motoren zur getrennten Regelung von Flaschenantriebsrolle und Etikettenspendeeinheit. Möglichst faltenfreies Aufbringen der Etiketten.

Kapazität: mind. 300 Flaschen/h
Netzspannung: ca. 220 V / ca. 50 Hz
max. Flaschendurchmesser: ca. 100 mm
Abmessungen gesamt: ca. 500x400x500 mm (LxBxH)
Nettogewicht: ca. 40 Kg

Inkl. Lieferung und Vertragen.
C.2.11 Weinverarbeitung

St

03.03.14

***Macchina etichettatrice**

Macchina etichettatrice semiautomatica compatta per contenitori cilindrici di diversa grandezza.

In grado di incollare almeno due etichette in un'unica operazione (lato anteriore e posteriore). Possibilità di facile regolazione dell'altezza della bottiglia e della posizione delle etichette, nessuna necessità di ristrutturazione della macchina per modifica delle dimensioni e della forma della bottiglia. Due motori per regolazione separata del rullo di movimentazione delle bottiglie e dell'unità di distribuzione delle etichette. Applicazione delle etichette il più possibile senza pieghe.

Capacità: min. 300 bottiglie/h
tensione di rete: ca. 220 V / ca. 50 Hz
max. diametro bottiglie: ca. 100 mm
dimensioni complessive: ca. 500x400x500 mm (LxBxH)
peso netto: ca. 40 Kg

Compresa fornitura e trasporto.
C.2.11 laboratorio vinificazione

cad

03.03.15

***Flaschenwaschmaschine**

03.03.15

***Macchina lavabottiglie**

Kompakte halbautomatische Flaschenwaschmaschine zum Waschen der Flascheninnen- und Flaschenaussenseiten. Geeignet für Flaschen mit unterschiedlichen Größen und Durchmesser.

Material: Gestell und Gehäuse aus Edelstahl

Maschine mit zwei Wascheinheiten. Automatisches Ein-/Ausschalten des Spülwassers. Leichtes und Einzelnes Austauschen der Bürsten.

Kapazität: ca. 400 Flaschen/h
Netzspannung: ca. 400 V / ca. 50 Hz
Abmessungen gesamt: ca. 750x550x1200 mm (LxBxH)
Nettogewicht: ca. 80 Kg

Inkl. Lieferung und Vertragen.
C.2.11 Weinverarbeitung

St

Macchina semiautomatica compatta per lavaggio interno ed esterno di bottiglie. Adatta per bottiglie di diverse dimensioni e diametro.

Materiale: telaio e involucro esterno in acciaio inox

Macchina con due unità di lavaggio. Avvio e arresto automatico dell'acqua di lavaggio. Possibilità di sostituzione agevole delle singole spazzole.

Capacità: min. 400 bottiglie/h
tensione di rete: ca. 400 V / ca. 50 Hz
dimensioni complessive: ca. 750x550x1200 mm (LxBxH)
peso netto: ca. 80 Kg

Compresa fornitura e trasporto.
C.2.11 laboratorio vinificazione

cad

03.03.16

***Abfüllmaschine für dickflüssige Produkte**

Halbautomatische und pneumatische Tisch- Abfüllmaschine zum Abfüllen von dickflüssigen Produkten im Lebensmittelbereich wie Marmelade.

Material: hochwertiger Edelstahl AISI 304 oder AISI 316.

Volumetrischer Piston-Abfüller, Füllöffnung geeignet für Produkte mit unterschiedlichen Viskosität, mit Tropfschutz und automatischer Produktabsaugung aus dem Trichter. Füllmenge und Füllgeschwindigkeit einstellbar, inkl. Druckregler. Maschinenbetätigung mittels Pedalbedienung.

Max. Füllmenge: ca. 700 cc
min. Füllmenge: ca. 20 cc
Betriebsdruck: ca. 6 bar
Trichter: ca. 20 l
Füllkopf: ca. 30-40 mm
Abmessungen gesamt: ca. 600x320x900 mm (LxBxH)
Nettogewicht: ca. 40 Kg

03.03.16

***Dosatrice pneumatica volumetrica per prodotti densi**

Dosatrice pneumatica da tavolo semiautomatica per il riempimento di prodotti densi nell'ambito alimentare come marmellata.

Materiale: acciaio inox di qualità AISI 304 o AISI 316.

Stantuffo dosatore volumetrico, apertura di dosaggio adatta per prodotti con differente viscosità, con salvagocchia e aspirazione del prodotto automatica dall'imbuto. Dosaggio e velocità di dosaggio regolabili, incluso regolatore di pressione. Azionamento macchina con comando a pedale.

Dosaggio massimo: ca. 700 cc
dosaggio minimo: ca. 20 cc
pressione di esercizio: ca. 6 bar
imbuto: ca. 20 l
testina riempitrice: ca. 30-40 mm
dimensioni complessive: ca. 600x320x900 mm (LxBxH)
peso netto: ca. 40 Kg

| | | | |
|--------------------------------|---|------------------------------------|--|
| | Inkl. Lieferung und Vertragen. B.1.13 Obstverarbeitung | | Compresa fornitura e trasporto. B.1.13 lavorazione frutta |
| | St | | cad |
| Summe Los 3 - Abfüllung | | Totale Lotto 3 - Riempitura | |
| 03.04 | Los 3 - Lagerung | 03.04 | Lotto 3 - Deposito |
| 03.04.01 | *Edelstahltank mit Wärmeregulung, ca. 500l | 03.04.01 | *Serbatoio in acciaio inox con regolazione termica, ca. 500l |
| | Edelstahltank mit Doppelmantel. | | Serbatoio in acciaio inox con mantello doppio. |
| | Material: Tankmantel und -boden: Edelstahl AISI 304, Tankdeckel: Edelstahl AISI 316 | | Materiale: mantello e fondo serbatoio: acciaio inox AISI 304, Coperchio serbatoio: acciaio inox AISI 316 |
| | Behälterdach und -boden gewölbt, auf drei Füßen stehend. Doppelmantel zum Anschluss an eine vorhandene Wasserquelle zur Erwärmung oder Kühlung. | | Coperchio e fondo del serbatoio bombati, appoggio su tre piedi. Mantello doppio con attacco per collegamento ad una fonte idrica esistente, da riscaldare o raffreddare. |
| | Tankvolumen: ca. 500l Tankdurchmesser: ca. 900 mm Tankhöhe: ca. 1400 mm | | Volume serbatoio: ca. 500l diametro serbatoio: ca. 900 mm altezza serbatoio: ca. 1400 mm |
| | Inkl. Lieferung und Vertragen. C.2.11 Weinverarbeitung | | Compresa fornitura e trasporto. C.2.11 laboratorio vinificazione |
| | St | | cad |
| 03.04.02 | *Edelstahlbehälter mit Wärmeregulung, ca. 500l | 03.04.02 | *Serbatoio in acciaio inox con regolazione termica, ca. 500l |
| | Edelstahlbehälter mit Doppelmantel. | | Serbatoio in acciaio inox con mantello doppio. |
| | wie in Pos. 03.04.01 beschrieben, jedoch ohne Behälterdach, | | come in pos. 03.04.01 descritto, ma con serbatoio senza |

sondern oben offen.

coperchio bensì aperto in alto.

St

cad

03.04.03

***Edelstahlbehälter mit Schwimmdeckel, auf Füßen, ca. 200l**

03.04.03

***Serbatoio in acciaio inox con coperchio galleggiante, su piedi, ca. 200l**

Edelstahlbehälter mit Schwimmdeckel.

Serbatoio in acciaio inox con coperchio galleggiante.

Material: Edelstahl AISI 316, außen marmoriert

Materiale: acciaio inox AISI 316, con esterno marmorizzato

Behälter oben offen mit Verstärkungsrand. Behälterboden gewölbt, auf drei Füßen stehend. Literkala außen. Mit Klarablauf und Totalauslauf mit Kunststoff-Blindkappe. Inklusive Immervoll-Schwimmdeckel mit Dichtschlauch (transparent), Luftschlauch, Luftpumpe und Manometer.

Serbatoio aperto in alto con bordo rinforzato. Fondo del serbatoio bombato, appoggiato su tre piedi. Livello di riempimento in litri esterno. Con scarico liquido limpido e scarico contenuto totale con tappo cieco in plastica. Compreso coperchio galleggiante con guarnizione di tenuta tubolare (trasparente), tubo dell'aria, pompa dell'aria e manometro.

Tankvolumen: ca. 200l
Tankdurchmesser: ca. 550 mm
Tankhöhe: ca. 1400 mm

Volume serbatoio: ca. 200l
diametro serbatoio: ca. 550 mm
altezza serbatoio: ca. 1400 mm

Inkl. Lieferung und Vertragen.
C.2.11 Weinverarbeitung

Compresa fornitura e trasporto.
C.2.11 laboratorio vinificazione

St

cad

03.04.04

***Edelstahlbehälter mit Schwimmdeckel, ca. 100l**

03.04.04

***Serbatoio in acciaio inox con coperchio galleggiante, ca. 100l**

Edelstahlbehälter mit Schwimmdeckel.

Serbatoio in acciaio inox con coperchio galleggiante.

Material: Edelstahl AISI 316, außen marmoriert, innen hochglanzpoliert

Materiale: acciaio inox AISI 316, con esterno marmorizzato, internamente lucidato brillante

Behälter oben offen mit Verstärkungsrand. Behälterboden flach. Mit Klarablauf und Restablauf. Inklusive Immervoll-Schwimmdeckel

Serbatoio aperto in alto con bordo rinforzato. Fondo del serbatoio piatto.

mit Spezialluftschlauch, Luftpumpe und Manometer.

Tankvolumen: ca. 100l
Tankdurchmesser: ca. 450 mm
Tankhöhe: ca. 800 mm

Inkl. Lieferung und Verträgen.
B.1.14 Brennerei

St

Con scarico liquido limpido e scarico residuo. Compreso coperchio galleggiante con tubolare speciale ad aria, pompa dell'aria e manometro.

Volume serbatoio: ca. 100l
diametro serbatoio: ca. 450 mm
altezza serbatoio: ca. 800 mm

Compresa fornitura e trasporto.
B.1.14 distilleria

cad

03.04.05 *Edelstahlbehälter mit Schwimmdeckel, ca. 200l

wie in Pos. 03.04.04 beschrieben, jedoch

Tankvolumen: ca. 200l
Tankdurchmesser: ca. 550 mm
Tankhöhe: ca. 1100 mm

St

03.04.05 *Serbatoio in acciaio inox con coperchio galleggiante, ca. 200l

come in pos. 03.04.04 descritto, ma

volume serbatoio: ca. 200l
diametro serbatoio: ca. 550 mm
altezza serbatoio: ca. 1100 mm

cad

03.04.06 *Edelstahlbehälter mit Schwimmdeckel, ca. 300l

wie in Pos. 03.04.04 beschrieben, jedoch

Tankvolumen: ca. 300l
Tankdurchmesser: ca. 650 mm
Tankhöhe: ca. 1100 mm

St

03.04.06 *Serbatoio in acciaio inox con coperchio galleggiante, ca. 300l

come in pos. 03.04.04 descritto, ma

volume serbatoio: ca. 300l
diametro serbatoio: ca. 650 mm
altezza serbatoio: ca. 1100 mm

cad

| St | | cad | |
|-----------------|--|-----------------|--|
| 03.04.07 | *Edelstahltank mit Manngang, ca. 300l Edelstahltank mit Manngang. Material: Edelstahl AISI 316, außen marmoriert Behälterdach und -boden gewölbt, auf drei Füßen stehend. Aus Tankmantel nahtlos geformter, stabiler Mannlochhals; Türchen mit Schmetterlingsbügel und Handrad. Mit Klarablauf. Tankvolumen: ca. 300l Tankdurchmesser: ca. 650 mm Tankhöhe: ca. 1400 mm Inkl. Lieferung und Vertragen. C.2.11 Weinverarbeitung | 03.04.07 | *Serbatoio in acciaio inox con passo d'uomo, ca. 300l Serbatoio in acciaio inox con passo d'uomo. Materiale: acciaio inox AISI 316, con esterno marmorizzato Tetto e fondo del serbatoio bombati, appoggio su tre piedi. Stabile collo di passo d'uomo realizzato mediante formatura del serbatoio, senza saldature; porticina con staffa a farfalla e volantino. Con scarico per liquido chiaro. Volume serbatoio: ca. 300l diametro serbatoio: ca. 650 mm altezza serbatoio: ca. 1400 mm Compresa fornitura e trasporto. C.2.11 laboratorio vinificazione |
| 03.04.08 | *Edelstahlagertank, ca. 250l Edelstahltank für drucklose Lagerung. Material: Edelstahl AISI 304, außen marmoriert Behälterdach und -boden gewölbt, auf drei Füßen stehend. Einfüllhorn im Behälterdach mit ca. 220 mm Durchmesser. Mit Klarablauf und Totalauslauf mit Kunststoff-Blindkappe. Tankvolumen: ca. 250l Tankdurchmesser: ca. 600 mm Tankhöhe: ca. 1400 mm Inkl. Lieferung und Vertragen. B.1.13 Obstverarbeitung | 03.04.08 | *Serbatoio in acciaio inox, ca. 250l Serbatoio in acciaio inox per stoccaggio non in pressione. Materiale: acciaio inox AISI 316, con esterno marmorizzato Tetto e fondo del serbatoio bombati, appoggio su tre piedi. Spinotto di riempimento nel tetto del serbatoio con diametro di ca. 220 mm. Con scarico liquido limpido e scarico contenuto totale con tappo cieco in plastica. Volume serbatoio: 250l diametro serbatoio: ca. 600 mm altezza serbatoio: ca. 1400 mm Compresa fornitura e trasporto. B.1.13 Lavorazione frutta |

St

03.04.09

***Edelstahllagertank, ca. 200l**

wie in Pos. 03.04.08 beschrieben, jedoch

Material: Edelstahl AISI 316, außen marmoriert

Tankvolumen: ca. 200l

Tankdurchmesser: ca. 550 mm

Tankhöhe: ca. 1400 mm

Inkl. Lieferung und Vertragen.
C.2.11.a Weinreifung

St

03.04.10

***Edelstahllagertank, ca. 300l**

wie in Pos. 03.04.08 beschrieben, jedoch

Material: Edelstahl AISI 316, außen marmoriert

Tankvolumen: ca. 300l

Tankdurchmesser: ca. 650 mm

Tankhöhe: ca. 1400 mm

Inkl. Lieferung und Vertragen.
C.2.11.a Weinreifung

St

03.04.11

***Edelstahllagertank, ca. 500l**

cad

03.04.09

***Serbatoio in acciaio inox, ca. 200l**

come in pos. 03.04.08 descritto, ma

Materiale: acciaio inox AISI 316, con esterno marmorizzato

Volume serbatoio: ca. 200l

diametro serbatoio: ca. 550 mm

altezza serbatoio: ca. 1400 mm

Compresa fornitura e trasporto.
C.2.11 laboratorio vinificazione

cad

03.04.10

***Serbatoio in acciaio inox, ca. 300l**

come in pos. 03.04.08 descritto, ma

Materiale: acciaio inox AISI 316, con esterno marmorizzato

Volume serbatoio: ca. 300l

diametro serbatoio: ca. 650 mm

altezza serbatoio: ca. 1400 mm

Compresa fornitura e trasporto.
C.2.11 laboratorio vinificazione

cad

03.04.11

***Serbatoio in acciaio inox, ca. 500l**

wie in Pos. 03.04.08 beschrieben, jedoch

Tankvolumen: ca. 500l
Tankdurchmesser: ca. 900 mm
Tankhöhe: ca. 1400 mm

Inkl. Lieferung und Vertragen.
B.1.13 Obstverarbeitung und B.1.14 Brennerei.

St

come in pos. 03.04.08 descritto, ma

volume serbatoio: ca. 500l
diametro serbatoio: ca. 900 mm
altezza serbatoio: ca. 1400 mm

Compresa fornitura e trasporto.
B.1.13 Lavorazione frutta e B.1.14 Distilleria

cad

03.04.12

***Edelstahllagertank, ca. 750l**

wie in Pos. 03.04.08 beschrieben, jedoch

Tankvolumen: ca. 750l
Tankdurchmesser: ca. 900 mm
Tankhöhe: ca. 1750 mm

Inkl. Lieferung und Vertragen.
B.1.13 Obstverarbeitung

St

03.04.12

***Serbatoio in acciaio inox, ca. 750l**

come in pos. 03.04.08 descritto, ma

volume serbatoio: ca. 750l
diametro serbatoio: ca. 900 mm
altezza serbatoio: ca. 1750 mm

Compresa fornitura e trasporto.
B.1.13 Lavorazione frutta

cad

03.04.13

***Edelstahllagertank, ca. 1000l**

wie in Pos. 03.04.08 beschrieben, jedoch

Tankvolumen: ca. 1000l
Tankdurchmesser: ca. 900 mm
Tankhöhe: ca. 2200 mm

Inkl. Lieferung und Vertragen.
B.1.14 Brennerei

03.04.13

***Serbatoio in acciaio inox, ca. 1000l**

come in pos. 03.04.08 descritto, ma

volume serbatoio: ca. 1000l
diametro serbatoio: ca. 900 mm
altezza serbatoio: ca. 2200 mm

Compresa fornitura e trasporto.
B.1.14 Distilleria

| St | | cad | |
|-----------------|---|-----------------|--|
| 03.04.14 | *Barrique-Fass, ca. 225l Holzfass zur Weinlagerung. Material: massives Eichenholz. Holzfass Barrique mit verzinkten Eisenringen. Inklusiv Holzstopfen und Lagerbock. Tankvolumen: ca. 225l Tankdurchmesser: Kopf ca. 600 mm / Bauch ca. 700 mm Tankhöhe: ca. 650 mm Inkl. Lieferung und Vertragen. C.2.11.a Weinreifung | 03.04.14 | *Barrique, ca. 225l Botte in legno per stagionatura vino. Materiale: legno di rovere massiccio. Barrique con anelli in ferro zincato. Compreso tappo in legno e cavalletto di sostegno. Volume serbatoio: ca. 225l diametro serbatoio: testa ca. 600 mm / pancia ca. 700 mm altezza serbatoio: ca. 650 mm Compresa fornitura e trasporto. C.2.11 laboratorio vinificazione |
| | St | | cad |
| 03.04.15 | *Kühlschrank Kühlschrank mit Tiefkühlfach freistehend zur Aufbewahrung von Lebensmitteln. Leistungsstarker Kühl- und Tiefkühlschrank mit 2 Edelstahltüren ein über einem anderen, mit elektronischer Steuerung, Temperaturregelung und Abtauautomatik. Kühlsystem dynamisch. Gehäuse komplett aus hochwertigem Edelstahl. Isolierung CE vorschriftsmäßig. Türanschlag rechts, komplett mit Innenausstattung, LED Beleuchtung, Türalarm, vertikaler Stangengriff und Tauwasserablauf. Innenraum leicht zu reinigen. Ca. 3 Ablageflächen aus Kunststoff im Gefrierteil, ca. 5 Ablageflächen aus Sicherheitsglas im Kühlteil, 4 davon höhenverstellbar. Nutzinhalt Kühlfach: ca. 240 l | 03.04.15 | *Frigorifero Frigorifero con parte congelante li sui lati per la conservazione di prodotti alimentari. Potente frigorifero e congelatore ad con 2 portine in acciaio inox una sopra all'altra, a controllo elettronico. Con regolatore di temperatura e scongelamento automatico. Sistema di refrigeramento dinamico. Involucro completamente in acciaio inox di alta qualità. Isolamento secondo normative CE. Fissaggio porta a destra, completamente con allestimento interno, illuminazione LED, allarme porta, maniglione a stanga verticale e scolo acqua di scioglimento. Interno facile da pulire. Ca. 3 ripiani in materiale plastico nella parte congelante, ca. 5 ripiani in vetro di sicurezza nella parte refrigerante, 4 dei quali spostabili in altezza. Volume utilizzabile parte refrigerante: ca. 240 l |

Nutzhalt Gefrierfach: ca. 90 l
max. Geräusentwicklung: ca. 38 dB
Energieverbrauch: ca. 160 kWh/Jahr
Spannung: ca. 220-240 V / 50 Hz.
Abmessungen gesamt: ca. 600x650x2000 mm (LxBxH)
Gewicht: ca. 80 kg
Klimaklasse: SN-T
Energieeffizienzklasse: A+++

Inkl. Lieferung und Vertragen.
B.1.13.e Nebenraum

St

volumen nutzbar parte congelante: ca. 90 l
max. produzione sonora: ca. 38 dB
consumo di energia: ca. 160 kWh/Jahr
tensione di rete: ca. 220-240 V / 50 Hz.
dimensioni complessive: ca. 600x650x2000 mm (LxBxH)
peso: ca. 80 kg
classe clima: SN-T
classe energetica: A+++

Compresa fornitura e trasporto.
B.1.13.e locale annesso

cad

Summe Los 3 - Lagerung

Totale Lotto 3 - Deposito

03.05 Los 3 - Weiterverarbeitung

03.05 Lotto 3 - Lavorazioni ulteriori

03.05.01 *Essiganlage

Essiganlage zur Herstellung von jeder Art von Gäressig in höchster Qualität und Güte.

Material: Edelstahl AISI 304

Essiganlage in geschlossener Bauweise für eine maximale Aromausbeute und minimale Alkoholverluste. Ausgestattet mit vollelektronischer Steuerung, mit Kueingebauter Pumpe, dualem Belftungssystem. Die Temperierung erfolgt mit einer Heizanlage von ca. 220 V, mit Überhitzungsschutz.

Fassungsvermögen: ca. 150l
Stromverbrauch: ca. 600 W + 500 W (Pumpe)
Aussendurchmesser: ca. 650 mm
Aussenhöhe: ca. 1100 mm
Nettogewicht: ca. 70 kg

03.05.01 *Impianto acetificazione

Impianto di acetificazione per produzione di qualsiasi tipo di aceto fermentato di ottima qualità.

Materiale: acciaio inox

Impianto di acetificazione di tipo chiuso per massima resa di aroma e minima perdita di alcool. Impianto provvisto di sistema di comando completamente elettronico, con raffreddamento, pompa incorporata, sistema di ventilazione duale. Il riscaldamento viene effettuato mediante impianto di riscaldamento a ca. 220V, con protezione contro surriscaldamento.

Capacità: ca. 150l
consumo energia: ca. 600 W + 500 W (pompa)
diametro esterno: ca. 650 mm
altezza esterna: ca. 1100 mm
peso netto: ca. 70 kg

Inkl. Lieferung und Vertragen.
C.2.11 Weinverarbeitung

Compresa fornitura e trasporto.
C.2.11 laboratorio vinificazione

St

cad

03.05.02

***Schneid- und Schälermaschine**

Apfelschäl-, -entkern-, -teil- und -scheibenschneidmaschine.

Material: Edelstahl

Zum manuellen Obstaufstecken und Abnehmen der geschnittenen
Teilen, zum automatischen Schälen und Teilen von Äpfel und Birnen,
sowie Schneiden in Scheiben verschiedener Stärken. Für Früchte mit
einem Durchmesser von ca. 30-90 mm.

Inklusive Zubehöre wie Teilschneider ca. 2-24 Stücke, Ausstechrohr
für Kerngehäuse ca. 20-23 mm, Scheibenschneider ca. 3,5-20 mm.

Kapazität Obstverarbeitung, z.B. Äpfel: ca. 90 kg/h
Motorleistung: ca. 150 W
Drehzahl: ca. 1440 U/min.
Netzspannung: ca. 230 V / ca. 50 Hz
Abmessungen gesamt: ca. 700x350x400 mm (LxBxH)
Nettogewicht: ca. 45 Kg

Inkl. Lieferung und Vertragen.
B.1.13 Obstverarbeitung

St

03.05.03

***Hordentrockner**

Elektrische Hordentrockner zur Trocknung unterschiedlichster Obst-
und Gemüsesorten.

03.05.02

***Macchina tagliatrice/pelatrice**

Macchina per pelatura, taglio del torsolo e taglio a fette delle
mele.

Materiale: acciaio inox

Con posizionamento manuale della frutta e con raccolta
manuale delle parti tagliate. Per pelatura e taglio automatici in
pezzi e in fette di diverso spessore di mele e pere. Per frutta di
diametro di ca. 30-90 mm.

Inclusi elementi accessori come tagliatrici in ca. 2-24 pezzi,
tubo cavatorsolo ca. 20-23 mm, tagliatrice a fette ca. 3,5-20
mm.

Capacità lavorazione frutta, ad. es. mele: ca. 90 kg/h
potenza motore: ca. 150 W
numero giri: ca. 1440 U/min.
tensione di rete: ca. 230 V / ca. 50 Hz
dimensioni complessive: ca. 700x350x400 mm (LxBxH)
peso netto: ca. 45 Kg

Compresa fornitura e trasporto.
B.1.13 Lavorazione frutta

cad

03.05.03

***Essiccatore a graticcio**

Essiccatore a graticcio elettrico per l'essiccazione di diversi tipi
di frutta e verdura.

Material: Horden: Edelstahl

Auf alle Obst- und Gemüsesorten einstellbar. Kurze Trocknungszeiten von wenigen Stunden. Mit gleichmäßiger und sehr schonender Trocknung durch Luftführung im Überstromprinzip. Mit sensorgesteuerter elektronischer Regelung in Industriequalität und Zeitschaltuhr. Ermöglichung des Betriebes ohne Aufsicht, indem kein Umstapeln der Horden nötig ist. Mit hochwertiger ca. 100 mm Wärmedämmung und niedrigem Energieverbrauch durch Umluftführung.

Trocknungsfläche: ca. 7,5 m²
Füllmenge: bis ca. 80 kg Frischware/Durchlauf
Gesamtenergieverbrauch: max. 1 kWh/kg Frischware
elektrische Heizleistung: ca. 10 kW
Netzspannung: ca. 400 V / ca. 50 Hz
Abmessungen gesamt: ca. 1500x800x1900 mm (LxBxH)
Nettogewicht: ca. 350 Kg

Inkl. Lieferung und Vertragen.
B.1.13 Obstverarbeitung

St

Materiale: graticci: acciaio inox

Brevi tempi di essiccamento (nell'ordine di poche ore) regolabili in base ai tipi di frutta e verdura. Con essiccamento uniforme e molto delicato mediante sistema di circolazione d'aria. Con regolazione elettronica di qualità industriale comandata da sensori e temporizzata. Possibilità di funzionamento senza personale di controllo dato che non è necessaria alcuna movimentazione dei graticci. Con strato di isolamento termico di qualità, spessore ca. 100 mm, e basso consumo di energia grazie al ricircolo d'aria.

Superficie di essiccamento: ca. 7,5 m²
quantità di carica: fino a ca. 80 kg materiale fresco/ciclo
consumo totale di energia: max. 1 kWh/kg di materiale fresco
potenza di riscaldamento elettrico: ca. 10 kW
tensione di rete: ca. 400 V / ca. 50 Hz
dimensioni complessive: ca. 1500x800x1900 mm (LxBxH)
peso netto: ca. 350 Kg

Compresa fornitura e trasporto.
B.1.13 Lavorazione frutta

cad

03.05.04

***Konfitürenkochkessel**

Hochwertiger Kupfer-Kochkessel zur Herstellung von Marmelade. Betriebstemperatur ca. 95°C elektrisch herzustellen, oder ggf. mit dem Dampferzeuger in Pos. 02.03.01 beschrieben.

Material: allgemein: Edelstahl, Innenkessel: Kupfer oder Edelstahl.

Elektrischer Rührwerk schwenkbar mit Rührflügeln aus Kunststoff oder Edelstahl für eine gleichmäßige Mischung. Abnehmbarer Einfüllschacht mit Gitterrost zur einfachen, dosierten Zugabe. Boden gewölbt mit Auslauf am tiefsten Punkt und kompletter Innenentleerung. Niedrige Temperaturdifferenz zwischen Wasserbad und Kessel und gleichmäßige. Isolierte Edelstahlgehäuse mit

03.05.04

***Caldaia-paiolo per cottura marmellate**

Caldaia pregiata in rame per produzione di marmellate. Temperatura di esercizio ca. 95°C da generare elettricamente, o eventualmente con il generatore di vapore descritto in pos. 02.03.01.

Materiale: in genere: acciaio inox, interno caldaia: rame o acciaio inox.

Apparato agitatore elettrico inclinabile con pale in plastica o acciaio inox per un mescolamento omogeneo. Pozzetto di riempimento asportabile con griglia per introduzione semplice e dosata. Fondo conico con rubinetto di uscita sul punto più profondo per un completo svuotamento interno. Bassa differenza di temperatura tra il bagno d'acqua e la caldaia.

Sicherung und Schalter. Elektrischer Temperaturregler mit digitaler Anzeige für die Wasserbadtemperatur. Kochkessel fahrbar, auf Rädern.

Füllinhalt Kochkessel: ca. 40l
elektrische Heizleistung: ca. 7,5 kW
elektrische Heizleistung Rührwerk: ca. 30 U/min
Netzspannung: ca. 230-400 V / ca. 50 Hz
Aussendurchmesser: ca. 650 mm
Gesamthöhe: ca. 1200 mm

Inkl. Lieferung und Vertragen.
B.1.13 Obstverarbeitung

St

Involucro in acciaio inox isolato con sicura e interruttore. Regolatore elettrico di temperatura con indicatore digitale della temperatura del bagno d'acqua. Caldaia trasportabile su ruote.

Capacità caldaia: ca. 40l
potenza di riscaldamento elettrico: ca. 7,5 kW
potenza di riscaldamento elettrico apparato agitatore: ca. 30 U/min
tensione di rete: ca. 230-400 V / ca. 50 Hz
diametro esterno: ca. 650 mm
altezza complessiva: ca. 1200 mm

Compresa fornitura e trasporto.
B.1.13 Lavorazione frutta

cad

03.05.05

***Vakuumkochkessel**

Doppelwandiger Kochkessel für dynamisches Vakuumgaren.

Material: Edelstahl AISI 304

Erhitzung mittels Dampfkammer mit einstellbarer Temperatur bis ca. 130°C. Dampferzeugung über ummantelte Heizschlangen, Steuerung über elektronische Karte, automatische Einschaltung ab ca. 2°C unter der eingestellten Temperatur, mit Druckwächter auf ca. 2 bar genau eingestellt. Druckkontrolle über den Druckwächter und Sicherheitsventil für Unterdruck. Entlüftungsventil zum Ablassen der Luft aus der Dampfkammer für optimales Erhitzen. Mit ananogen Ventilen und Manometer. Absaugsystem von manuellem Unterdruckventil und einer Flüssigringpumpe gesteuert. Unterdruck mittels Flüssigringpumpe manuell einstellbar bis -930 mbar, mit Bypass am Deckel. Temperaturkontrolle mittels zwei Temperaturfühlern, getrennt für Produkt- und Zwischenraumtemperatur.

03.05.05

***Caldaia sottovuoto**

Caldaia a doppia parete per fermentazione dinamica sotto vuoto.

Materiale: acciaio inox AISI 304

Riscaldamento tramite camere a vapore con temperatura regolabile fino a ca. 130°C. Generazione vapore mediante serpentine di riscaldamento con mantello esterno, comando tramite scheda elettronica, accensione automatica a partire da una temperatura di ca. 2°C inferiore alla temperatura di impostazione, con dispositivo di controllo della pressione regolato esattamente su ca. 2 bar. Controllo di pressione tramite suddetto dispositivo limitatore e valvola di sicurezza per sottopressioni. Valvola di sfiato per scarico dell'aria dalla camera a vapore per un riscaldamento ottimale. Con valvole e manometri analogici. Sistema di aspirazione comandato da valvola manuale di sottopressione e da una pompa ad anello fluido. Sottopressione regolabile manualmente fino a ca. -930 mbar mediante pompa ad anello fluido, con bypass sul coperchio. Controllo di temperatura mediante due sonde di temperatura, separatamente per la temperatura del prodotto e dell'intercapedine.

Mit Schneidsystem bis ca. 600 Umdrehungen in der Minute. Mischer mit Rotation mit und gegen den uhrzeigersinn möglich, Rührgeschwindigkeit von ca. 12-60 Umdrehungen in der Minute und Rührzeit inklusive Pausen elektronisch einstellbar.

Kessel elektrisch kippbar, höhenverstellbare FüÙe zum Ausgleich von Bodenunebenheiten. Deckel mit ergonomischem, isolierten Griff und Gasdruckfeder, sowie Sichtfenster mit Scheibenwischer und LED-Leuchte zur Kontrolle des Garvorgangs. Mit Einfülltrichter. Hochwertige Isolierung.

Kesselvolumen: ca. 150l
 elektrische Heizleistung: ca. 18-36 kW
 Netzspannung: ca. 3x400 V / ca. 50/60 Hz
 Abmessungen gesamt: ca. 1300x900x1400 mm (LxBxH)
 Schutzart: ca. IPX5

Inkl. Lieferung und Vertragen.
 B.1.13 Obstverarbeitung

St

Con sistema di taglio con velocità fino a ca. 600 giri al minuto. Miscelatore con rotazione possibile sia in senso orario che antiorario, velocità di miscelazione di ca. 12-60 giri al minuto e tempo di miscelazione, comprese le pause, regolabili elettronicamente.

Caldaia ribaltabile elettricamente, piedi regolabili in altezza per compensare le irregolarità del pavimento. Coperchio con maniglia ergonomica, isolata e ammortizzatore a gas, nonché finestrella di ispezione con tergicristallo e luce a LED a basso consumo di energia per controllo del processo di fermentazione. Con tramoggia di riempimento. Isolazione di alta qualità.

Volume caldaia: ca. 150l
 potenza di riscaldamento elettrico: ca. 18-36 kW
 tensione di rete: ca. 3x400 V / ca. 50/60 Hz
 dimensioni complessive: ca. 1300x900x1400 mm (LxBxH)
 arte di protezione: ca. IPX5

Compresa fornitura e trasporto.
 B.1.13 Lavorazione frutta

cad

Summe Los 3 - Weiterverarbeitung

Summe Los 3 - Obstverarbeitung/Brennerei

04 Los 3 - Bäuerliches Werken

04.01 Los 3 - Milchverarbeitung

04.01.01 *Rohmilchfilter

Milchsieb mit Einsatzvorrichtung für Filterscheiben zur Vorreinigung

Totale Lotto 3 - Lavorazioni ulteriori

Totale Lotto 3 - Lavorazione frutta/distilleria

04 Lotto 3 - Laboratorio industrie agrarie

04.01 Lotto 3 - Lavorazione latte

04.01.01 *Filtro latte

Filtro con elemento per inserimento dei dischi filtranti per

der Rohmilch.

Trichterartiger Behälter aus Edelstahl mit verschiedenen Siebeinsätzen und Spannring zur Fixierung von Zellstoff- oder Fließfilterscheiben. Hygienische, leicht zu reinigende Ausführung. Passende Filterscheiben inklusive.

Durchmesser Filterscheiben: ca. 180 mm
Fassungsvermögen: mind. 15 l

Inkl. Lieferung und Vertragen.
C.2.09 Bäuerliches Werken

St

filtrazione del latte fresco.

Contenitore a forma di imbuto in acciaio inox con diversi attacchi e anelli di fissaggio per inserimento dei dischi filtranti in cellulosa o in feltro. Esecuzione igienica, di facile pulizia. Compresi dischi filtranti adatti.

Diametro dischi filtranti: ca. 180 mm
Capacità: min. 15 l

Compresa fornitura e trasporto.
C.2.09 Industrie agrarie

cad

04.01.02

***Milchzentrifuge**

Hochwertige, vibrationsfreie und elektrische Milchzentrifuge zur Milchenträufung. Milchbehälter, Rahm- und Magermilchlauf aus Edelstahl. Trommel aus lebensmittelechtem Aluminium. Vollelektronische Steuerung, mit verstellbarer Rahmschraube für eine Rahmmenge von ca. 10-12 %. Anzahl Rahmteller ca. 10-12. Inklusive Ersatzzubehöre: ca. 2 Kohlen, 4 Rahmteller, 1 Konus, 3 Trommeldichtring, 1 Bürste, 1 Rahmschraube.

Volumen Milchbehälter: ca. 10 l
Leistung: ca. 125 l/h
max. Drehzahl: ca. 8500 U/min
Leistungsaufnahme: ca. 70 W
Netzspannung: ca. 230 V / 50 Hz

Inkl. Lieferung und Vertragen.
C.2.09 Bäuerliches Werken
C.3.12 Ch/Bio/Ph

St

04.01.02

***Centrifuga latte**

Centrifuga elettrica, di alta qualità e senza vibrazioni per la scrematura del latte. Contenitore latte, beccuccio scolo panna e latte magro in acciaio inox. Tamburo in alluminio adatto per usi alimentari. Regolazione completamente elettronica, con scrematore regolabile per una quantità di panna di ca. 10-12 %. Numero dischi ca. 10-12. Includi articoli sostitutivi: ca. 2 accenditori elettrici, 4 dischi, 1 cono, 3 anelli di sigillatura del tamburo, 1 spazzola, 1 scrematore.

Volume contenitore latte: ca. 10 l
potenza: ca. 125 l/h
max. numero di giri: ca. 8500 U/min
potenza di ingresso: ca. 70 W
tensione di rete: ca. 230 V / 50 Hz

Compresa fornitura e trasporto.
C.2.09 Industrie agrarie
C.3.12 Laboratorio chimica/biologia/fisica

cad

04.01.03

***Plattenpasteur**

Sehr kompakter Plattenpasteur zur Pasteurisierung von Rohmilch.

Wärmetauscherplatten, Rahmen und Pumpen für den Milch- und Heizkreislauf aus Edelstahl AISI 304 oder AISI 316.

Für eine schonende Erhitzung der Milch indirekt mittels Heißwasser im Heizsystem. Kühlung der erhitzten Milch durch kalte Milch oder Eiswasser im Gegenstromprinzip. Ausstattung der Anlage mit eingebautem Vorlaufgefäß aus Edelstahl, ca. 100 l, mit Schwimmerventil, Elektroproduktpumpe, Elektrogruppe zur Heißwassererzeugung, Elektroproduktpumpe für das Kondeswasser und die Druckerhöhung und allen erforderlichen Ausrüstungen zum automatischen und sicheren Pasteurisieren von Trinkmilch, sowie eine automatische Steuerung und einen integrierten Temperaturschieber. Plattenapparat mit regenerativen Abteilung, Erhitzabteilung, Sicherheitsventil zur Prozesskontrolle, Rohren Heißhaltung von ca. 20 Sek. und regenerativen Abkühlung. Einfach zu bedienen, leicht zu reinigen und langlebig. Anlage nach CE Richtlinien.

Leistung: ca. 600 bis max. 1000 l/h
Eingangstemperatur Milch: ca. 4°C
Temperatur Pasteurierungsprozess: ca. 72-80°C
Ausgangstemperatur pastorierte Milch: ca. 30-40°C
Wärmerückgewinnung bei der Kühlung: ca. 95%
Leistungsaufnahme: ca. 1,8 kW
Netzspannung: ca. 3x380 V / ca. 50 Hz
Abmessungen gesamt: ca. 1800x900x2000 mm (LxBxH)
Nettogewicht: ca. 380 Kg

Inkl. Lieferung und Vertragen.
C.2.09 Bäuerl.Werken

St

04.01.03

***Pastorizzatore a piastre**

Scambiatore di calore a piastre molto compatto per pastorizzazione di latte di mungitura.

Piastre di scambio termico, telaio e pompe per il circuito latte e di riscaldamento in acciaio inox AISI 304 o AISI 316.

Per un riscaldamento delicato del latte indirettamente mediante acqua calda nel sistema di riscaldamento. Raffreddamento del latte riscaldato per mezzo di latte freddo o acqua fredda con sistema in controcorrente. Equipaggiamento dell'impianto con vasca incorporata in acciaio inox, ca. 100 l, con valvola a galleggiante, elettropompa per il prodotto, gruppo elettrico di produzione di acqua calda, elettropompa per il prodotto per condensa e aumento di pressione e tutti i componenti necessari per la pastorizzazione automatica e sicura di latte da bere, nonché comando automatico e valvola di temperatura integrata. Scambiatore di calore a piastre con parte rigenerativa, parte riscaldante, valvola di sicurezza per il controllo del processo, sosta termostatica tubolare di ca. 20 sec. e raffreddamento rigenerativo. Facile da pulire e a lunga durata. Impianto secondo normativa CE.

Portata: ca. 600 fino a max. 1000 l/h
temperatura di ingresso latte: ca. 4°C
temperatura nel processo di pastorizzazione: ca. 72-80°C
temperatura di uscita latte pastorizzato: ca. 30-40°C
recupero calore nel raffreddamento: ca. 95%
potenza assorbita: ca. 1,8 kW
tensione di rete: ca. 3x380 V / ca. 50 Hz
dimensioni complessive: ca. 1800x900x2000 mm (LxBxH)
peso netto: ca. 380 Kg

Compresa fornitura e trasporto.
C.2.09 Industrie agrarie

cad

| Summe Los 3 - Milchverarbeitung | | Totale Lotto 3 - Lavorazione latte | |
|--|---|---|---|
| 04.02 | Los 3 - Käseherstellung | 04.02 | Lotto 3 - Produzione formaggio |
| 04.02.01 | *Käsekessel ca. 300l Käsefertiger mit Rührwerk elektrisch beheizt. Material: komplett in Edelstahl AISI 304 Professioneller Käsekessel mit isolierter Wand, Isolierung frei von FCKW, mit Deckel und Einfüllöffnung, kräftigen Heizelementen, digitaler und stufenlose Temperaturregelung mit Thermostat und Mischmotor, Rührwerk fest am Deckel montiert, Drehrichtung links/rechts, Geschwindigkeit des Rührwerkes einstellbar. Mit getrenntem Heiz- und Kühlsystem für einen geringen Energie- und Wasserverbrauch, der Inhalt wird durch den Wassermantel drucklos beheizt und mit Kaltwasser automatisch gekühlt, mit Temperaturfühler für Milch. Käsekessel mit Kippgestell und Auslaufhahn ca. DN 65. Inklusive Zubehör: Rundscheider für Käsebruch, Spezialeiswasserkühlung zum Kühlen der Milch im Pasteur bis auf ca. 4°C, Scheibventil mit ca. 90° Bogen. Einfach zu bedienen, leicht zu reinigen und langlebig. Anlage nach CE Richtlinien. Kesselvolumen: ca. 300l Heiztemperatur: bis ca. 85°C Leistungsaufnahme: ca. 18 kW Motorleistung Rührwerk: ca. 180 W Netzspannung: ca. 3x400 V / ca. 50/60 Hz Durchmesser: ca. 1000 mm Höhe: ca. 1000 mm Nettogewicht: ca. 350 kg Inkl. Lieferung und Vertragen. C.2.09 Bäuerl.Werken | 04.02.01 | *Caldaia per lavorazione formaggio ca. 300l Caldaia per lavorazione formaggio finito con agitatore a riscaldamento elettrico. Materiale: completamente in acciaio inox AISI 304 Caldaia professionale con parete isolata, isolamento libero da CFC, con coperchio e apertura di riempimento, robusti elementi di riscaldamento, regolazione digitale e continua della temperatura con termostato e motore del miscelatore, agitatore montato fisso al coperchio, senso di rotazione a destra/sinistra, velocità dell'agitatore regolabile. Con sistema di riscaldamento e raffreddamento divisi per un consumo di energia ed acqua minimo, il contenuto viene riscaldato attraverso il manto di acqua senza pressione e viene poi automaticamente raffreddato con acqua fredda, con sensore di temperatura per il latte. Caldaia con telaio a ribaltamento e scarico ca. DN 65. Compressi elementi accessori: coltello rotondo per rompitura formaggio, speciale raffreddamento ad acqua del latte nel pastorizzatore fino a ca. 4°C, valvola a disco con curvatura di ca. 90°. Facile da pulire e a lunga durata. Impianto secondo normativa CE. Volume caldaia: ca. 300l temperatura: fino a ca. 85°C potenza assorbita: ca. 18 kW potenza motore agitatore: ca. 180 W tensione di rete: ca. 3x400 V / 50/60 Hz diametro: ca. 1000 mm altezza: ca. 1000 mm peso netto: ca. 350 kg Compresa fornitura e trasporto. C.2.09 Industrie agrarie |

St

04.02.02

***Käsekessel ca. 50l**

Yogurt- und Käsefertiger mit Rührwerk elektrisch beheizt.

Material: komplett in Edelstahl AISI 304

Professioneller Käsekessel mit isolierter Wand, Isolierung frei von FCKW, mit Deckel und Überwachungsbullauge, kräftigen Heizelementen, digitaler und stufenlose Temperaturregelung mit Thermostat und Mischmotor, Rührwerk, Geschwindigkeit des Rührwerkes einstellbar. Mit getrenntem Heiz- und Kühlsystem für einen geringen Energie- und Wasserverbrauch, der Inhalt wird durch den Wassermantel drucklos beheizt und mit Kaltwasser automatisch gekühlt, mit Temperaturfühler für Milch. Boden gewlbt mit Auslauf am tiefsten Punkt und kompletter Innenentleerung. Käsekessel auf Fußgestell, nicht Kippbar, und Auslaufhahn ca. DN 50.

Inklusive Zubehöre: Rundscheider für Käsebruch, Spezialeiswasserkühlung zum Kühlen der Milch im Pasteur bis auf ca. 4°C. Einfach zu bedienen, leicht zu reinigen und langlebig. Anlage nach CE Richtlinien.

Kesselvolumen: ca. 50l

Heiztemperatur: bis ca. 85°C

Leistungsaufnahme: ca. 3,0 kW

Motorleistung Rührwerk: ca. 180 W

Netzspannung: ca. 3x400 V / 50 Hz

Durchmesser: ca. 550 mm

Höhe: ca. 900 mm

Inkl. Lieferung und Vertragen.

C.2.09 Bäuerl.Werken

St

cad

04.02.02

***Caldaia per lavorazione formaggio ca. 50l**

Caldaia per lavorazione di yogurt e formaggio finito con agitatore a riscaldamento elettrico.

Materiale: completamente in acciaio inox AISI 304

Caldaia professionale con parete isolata, isolamento libero da CFC, con coperchio e oblò di ispezione, robusti elementi di riscaldamento, regolazione digitale e continua della temperatura con termostato e motore del miscelatore, agitatore montato fisso al coperchio, velocità dell'agitatore regolabile. Con sistema di riscaldamento e raffreddamento divisi per un consumo di energia ed acqua minimo, il contenuto viene riscaldato attraverso il manto di acqua senza pressione e viene poi automaticamente raffreddato con acqua fredda, con sensore di temperatura per il latte. Fondo conico con rubinetto di uscita sul punto più profondo per un completo svuotamento interno. Caldaia su piedini, non ribaltabile, e scarico ca. DN 50.

Compressi elementi accessori: coltello rotondo per rompitura formaggio, speciale raffreddamento ad acqua del latte nel pastorizzatore fino a ca. 4°C. Facile da pulire e a lunga durata. Impianto secondo normativa CE.

Volume caldaia: ca. 50l

temperatura: fino a ca. 85°C

potenza di ingresso: ca. 3,0 kW

potenza motore agitatore: ca. 180 W

tensione di rete: ca. 3x400 V / 50 Hz

diametro: ca. 550 mm

altezza: ca. 900 mm

Compresa fornitura e trasporto.

C.2.09 Industrie agrarie

cad

| | | | |
|-----------------|--|-----------------|--|
| 04.02.03 | *Doppelsäulenpresse Vertikale Doppelsäulenpresse zur Frischkäseherstellung. Material: Edelstahl AISI 304 Pneumatische Presse mit zwei Presssäulen, mit Fallrohr System bis ca. 7 bar, mit mehreren parallelen und einstellbaren oder festen Ablagen ausgeführt, mit Führung. Zum Entfernen der Molke aus Frischkäse durch mehrstündigen Pressvorgang, mit umlaufender Wanne zur Molksammlung. Traggestell mit Boden auf Füßen, seitlichen Säulen und oberem Längsträger. Mit automatischer Zeit- und Drucksteuerung. Aufnahme von ca. 10-15 Käseformen je Presssäule, Anordnung der Formen in die Längsrichtung, Platz für ca. 2 Käseformen je Ablage für kleinere Formate. Abmessungen gesamt: ca. 1600x700x1800 mm (LxBxH) Inkl. Lieferung und Vertragen. C.2.09 Bäuerl.Werken St | 04.02.03 | *Pressa a doppia colonna Pressa verticale a doppia colonna per produzione di formaggio fresco. Materiale: acciaio inox AISI 304 Pressa pneumatica con doppia colonna di pressatura con sistema di pressione a gravità fino a ca. 7 bar, realizzata in più ripiani paralleli regolabili o fissi con guida. Per eliminazione del siero dal formaggio fresco tramite processo di pressatura della durata di alcune ore, con canarola perimetrale per la raccolta del siero. Struttura portante composta da base di sostegno su piedini, colonne laterali e traversa superiore. Con regolazione automatica del tempo e della pressione di pressatura. Possibilità di ricezione di ca. 10-15 forme di formaggio per ciascuna colonna di pressatura, posizione forme longitudinale, posti forme per ripiano ca. 2 per forme piccole. Dimensioni complessive: ca. 1600x700x1800 mm (LxBxH) Compresa fornitura e trasporto. C.2.09 Industrie agrarie cad |
|-----------------|--|-----------------|--|

| | | | |
|-----------------|--|-----------------|---|
| 04.02.04 | *Lakenbehälter Edelstahlwanne mit Gefälle für das Salzbad von Frischkäse, auf Füßen, mit Auslaufventil. Material: Edelstahl AISI 316 Tiefe der Wanne: ca. 300 mm Volumen: ca. 100l Abmessungen: ca. 600x600x850 mm (LxBxH) Inkl. Lieferung und Vertragen. | 04.02.04 | *Vasca salamoia Vasca in acciaio inox inclinata per il bagno salino di formaggio fresco, su piedini, con valvola di scarico. Materiale: acciaio inox AISI 316 profondità vasca: ca. 300 mm volume: ca. 100l dimensioni: ca. 600x600x850 mm (LxBxH) Compresa fornitura e trasporto. |
|-----------------|--|-----------------|---|

C.2.09 Bäuerl.Werken

C.2.09 Industrie agrarie

St

cad

Summe Los 3 - Käseherstellung

Totale Lotto 3 - Produzione formaggio

Summe Los 3 - Bäuerliches Werken

Totale Lotto 3 - Laboratorio industrie agrarie

06 Los 3 - Klassen

06 Lotto 3 - Classi

06.01 Los 3 - Vorbereitung

06.01 Lotto 3 - Preparazione

06.01.01 *Weintemperierschrank

Freistehender Weintemperierschrank für langfristige Weinlagerung und zur Temperierung für ca. 200 Flaschen. Gehäuse aus Edelstahlblech. Geeignet für Rotweine und Weißweine. Mit ca. 2 Temperaturzonen, Temperaturbereiche elektronisch einstellbar von ca. +5°C bis ca. +20°C, Abtauautomatik, mit LC-Display, mit internen Belüftungssystem und geregelter Luftfeuchtigkeit. Isolier- und Ganzglastür mit Edelstahlblechrahmen, Griff und Schloss. Türanschlag rechts.
Ca. 10 Ablagefläche asu Holz, ca. 8 davon verstellbar und ausziehbar.
Mit Tür- und Temperaturalarm, mit UV-Schutz, mit Vibrationsschutz und LED-Beleuchtung.

Energieklasse: A
Klimaklasse: SN-ST
Energieverbrauch: ca. 0,500 kW24 h
Netzspannung: ca. 220-240 V / 50/60 Hz
max. Geräuschentwicklung: ca. 38 dB
Nutzinhalt: ca. 520 l
Abmessungen gesamt: ca. 700x750x1900 mm (LxBxH)
Gewicht: ca. 120 kg

06.01.01 *Armadio regolatore temperatura vino

Armadio regolatore della temperatura del vino libero sui lati per deposito vini a lunga durata e per regolazione di temperatura per ca. 200 bottiglie. Guscio in acciaio inox. Adatto per vini rossi e vini bianchi. Con ca. 2 zone di temperatura regolabili elettronicamente da ca. +5°C fino a ca. +20°C, sistema automatico no frost, con display LC, con sistema di ventilazione interno e umidità dell'aria regolata. Porta isolata e completamente in vetro con telaio in acciaio inox, maniglia e serratura. Chiusura porta su lato destro. Ca. 10 ripiani in legno, ca. 8 dei quali regolabili e estraibili. Con allarme porta e temperatura, con protezione da raggi UV, con protezione da vibrazione e illuminazione LED.

Classe di energia: A
classe clima: SN-ST
consumo di energia: ca. 0,500 kW24 h
tensione di rete: ca. 220-240 V / 50/60 Hz
max. sviluppo sonoro: ca. 38 dB
volume d'uso: ca. 520 l
dimensioni complessive: ca. 700x750x1900 mm (LxBxH)
peso: ca. 120 kg

Inkl. Lieferung und Vertragen.
B.3.10 Vorbereitungsraum

Compresa fornitura e trasporto.
B.3.10 vano di preparazione

St

cad

Summe Los 3 - Vorbereitung

Totale Lotto 3 - Preparazione

Summe Los 3 - Klassen

Totale Lotto 3 - Classi

| | | |
|-----------|--|--|
| 02.01 | Los 3 - Waagen | Lotto 3 - Bilancie |
| 02.02 | Los 3 - Transportmittel | Lotto 3 - Mezzi di trasporto |
| 02.03 | Los 3 - Reinigung | Lotto 3 - Pulizia |
| 02 | Los 3 - Lebensmittelbereich allgemein | Lotto 3 - Ambito generi alimentari generale |
| 03.01 | Los 3 - Bearbeitung | Lotto 3 - Lavorazione |
| 03.02 | Los 3 - Brennen | Lotto 3 - Distillazione |
| 03.03 | Los 3 - Abfüllung | Lotto 3 - Riempitura |
| 03.04 | Los 3 - Lagerung | Lotto 3 - Deposito |
| 03.05 | Los 3 - Weiterverarbeitung | Lotto 3 - Lavorazioni ulteriori |
| 03 | Los 3 - Obstverarbeitung/Brennerei | Lotto 3 - Lavorazione frutta/distilleria |
| 04.01 | Los 3 - Milchverarbeitung | Lotto 3 - Lavorazione latte |
| 04.02 | Los 3 - Käseherstellung | Lotto 3 - Produzione formaggio |
| 04 | Los 3 - Bäuerliches Werken | Lotto 3 - Laboratorio industrie agrarie |
| 06.01 | Los 3 - Vorbereitung | Lotto 3 - Preparazione |
| 06 | Los 3 - Klassen | Lotto 3 - Classi |
| 01 | Los 07.03 Technische Ausstattung Werkstätten | Lotto 07.03 Attrezzature tecniche officine |
| 02 | Los 3 - Lebensmittelbereich allgemein | Lotto 3 - Ambito generi alimentari generale |
| 03 | Los 3 - Obstverarbeitung/Brennerei | Lotto 3 - Lavorazione frutta/distilleria |
| 04 | Los 3 - Bäuerliches Werken | Lotto 3 - Laboratorio industrie agrarie |
| 06 | Los 3 - Klassen | Lotto 3 - Classi |

Summe, totale lavori