



CATALOGO SERBATOI

N.16



Acciaio
INOX AISI 304 / INOX AISI 316

MADE IN ITALY



Ghidi

Serbatoi in acciaio inox



Progettiamo e realizziamo
contenitori in acciaio inox
di alta qualità



CATALOGO SERBATOI

Acciaio INOX AISI 304 / INOX AISI 316



VINO



OLIO



MIELE



LIQUORI



INDUSTRIA



ACQUA



LATTE



BIRRA

Ghidi

Serbatoi in acciaio inox

Serbatoio **fondo piano** con coperchio parapolvere

6



Serbatoio **fondo piano** da trasporto

7



Serbatoio **fondo piano** sistema enologico

8



Serbatoio **fondo piano** sistema pneumatico

9



Serbatoio **fondo piano** "Acquasicura"

10



Serbatoio modello **Botticella**

11



Serbatoio **fondo conico** su gambe con coperchio

12



Serbatoio **fondo conico** su gambe sistema enologico

13



Serbatoio **fondo conico** su gambe sistema pneumatico

14



Serbatoio **fondo conico** su gambe da stoccaggio

15



Serbatoio **fondo piano** da stoccaggio

16



Serbatoio Modello **Cisterna**

17



Pentole e cesti filtranti da 30 fino a 500 litri

18



Miscelatore con motoriduttore **giri fissi**

19



Miscelatore con motovariatore **giri variabili**

20



Serbatoio modello **Danubio**

21



Secchio latte

22



Fermentatori a **fondo piano** e **tronco conici**

23



Fermentatori **tronco conici** da 300 fino a 2000 litri

24



GRANDI CAPACITÀ

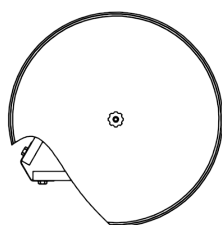
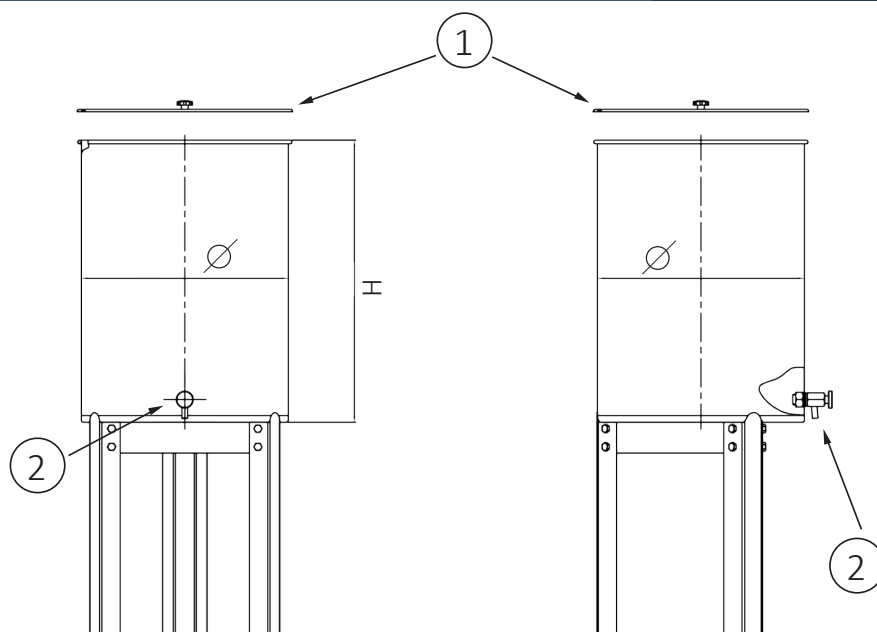
	PAG.	
Serbatoio fondo conico su gambe sistema pneumatico	25	VINO OLIO MIELE LIQUORI BIRRA INDUSTRIA ACQUA LATTE
Serbatoio fondo conico su gambe da stoccaggio	26	VINO OLIO MIELE LIQUORI BIRRA INDUSTRIA ACQUA LATTE
Serbatoio fondo inclinato su gambe Fermentino sistema pneumatico	27	VINO OLIO MIELE LIQUORI BIRRA INDUSTRIA ACQUA LATTE
Serbatoio fondo inclinato su gambe da stoccaggio Fermentino	28	VINO OLIO MIELE LIQUORI BIRRA INDUSTRIA ACQUA LATTE
Serbatoio fondo piano da stoccaggio	29	VINO OLIO MIELE LIQUORI BIRRA INDUSTRIA ACQUA LATTE
Serbatoio modello Isotermico	30	VINO OLIO MIELE LIQUORI BIRRA INDUSTRIA ACQUA LATTE
Vinificatore multifunzionale ONDA® 	31	VINO OLIO MIELE LIQUORI BIRRA INDUSTRIA ACQUA LATTE

PICCOLE E GRANDI CAPACITÀ

	PAG.	
Serbatoi speciali inertizzabili con azoto, argon o altro gas inerte	32 33	VINO OLIO MIELE LIQUORI BIRRA INDUSTRIA ACQUA LATTE
Realizzazioni su richiesta del cliente di serbatoi su misura per l' industria	34	VINO OLIO MIELE LIQUORI BIRRA INDUSTRIA ACQUA LATTE

Serbatoio fondo piano con coperchio parapolvere

CODICE	LITRI	Ø	H
10025	25	365	250
10050	50	365	500
10075	75	365	750
10100	100	410	750
10150	150	510	750
10200	200	510	1000
10300	300	620	1000
10400	400	720	1000
10500	500	720	1250
10600	600	720	1500
10800	800	920	1250
11000	1000	920	1500
11500	1500	1160	1500
12000	2000	1310	1500



DOTAZIONE DI SERIE



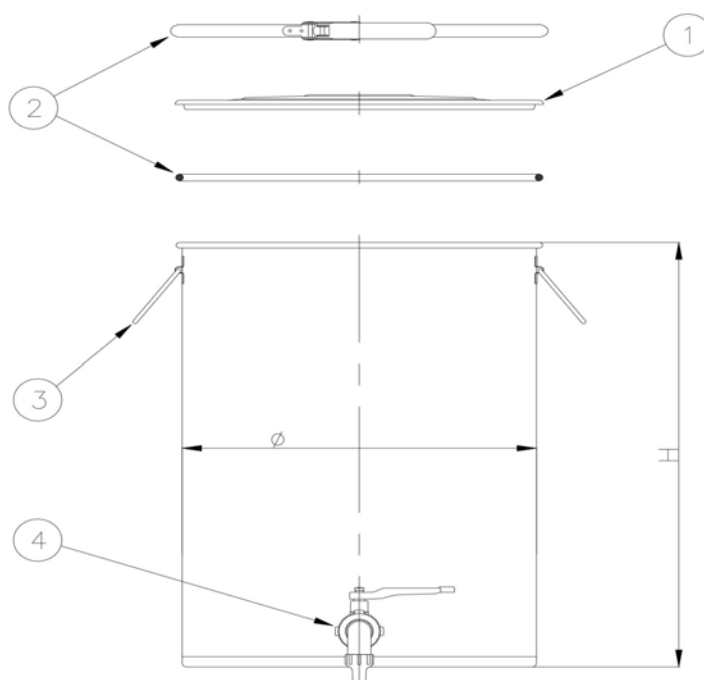
1. Coperchio parapolvere
2. Rubinetto in acciaio inox 1/2" per serbatoi da 25 a 300 lt
Valvola in acciaio inox Ghidi 1" x 25 enologico per serbatoi da 400 a 2000 lt

ACCESSORI A RICHIESTA

- A. Piedistallo Inox
- B. Valvola Inox a taglio da miele 1" 1/2
- C. Valvola Inox a taglio da miele 2"
- D. Cestello forato pag. 18

Serbatoio fondo piano da trasporto

CODICE	LITRI	Ø	H
30025	25	365	250
30050	50	365	500
30075	75	365	750
30100	100	410	750
30150	150	510	750
30200	200	510	1000



DOTAZIONE DI SERIE

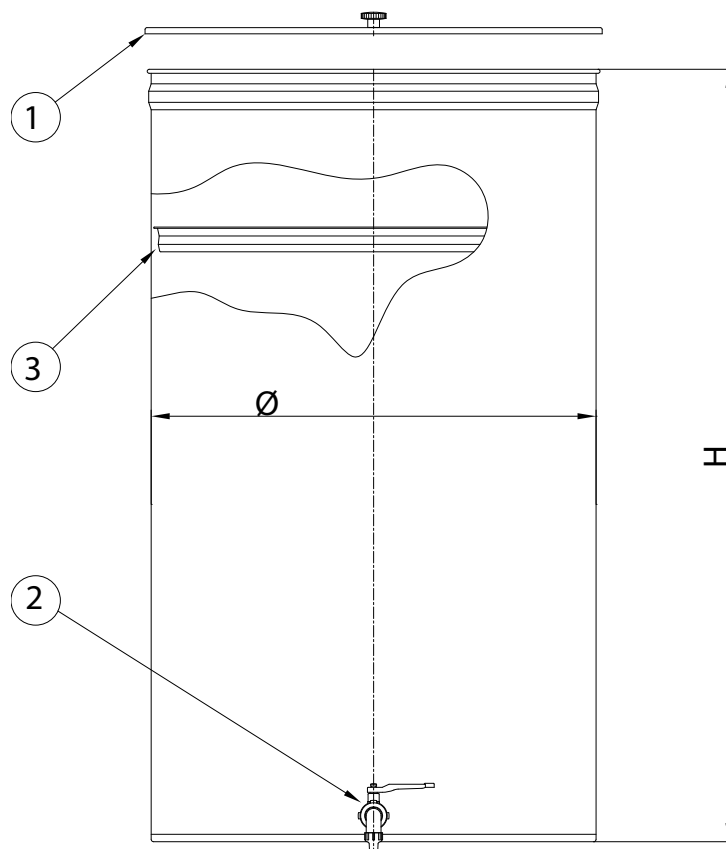


1. Coperchio
2. Guarnizione e fascetta
3. Maniglie
4. Rubinetto in acciaio inox 1/2"

ACCESSORI A RICHIESTA

- A. Piedistallo Inox
- B. Kit per inertizzazione (pag. 32)
- C. Cestello forato (pag. 18)

Serbatoio fondo piano sistema enologico



DOTAZIONE DI SERIE

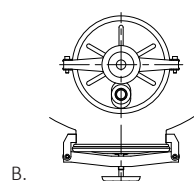


1. Coperchio parapolvere
2. Rubinetto in acciaio inox 1/2" per serbatoi da 25 a 300 lt. Valvola in acciaio inox Ghidi 1" x 25 enologico per serbatoi da 400 a 2000 lt.
3. Galleggiante sistema enologico

COD.	COD. PORT	L.	Ø	H
20050	*****	50	365	500
20075	*****	75	365	750
20100	*****	100	410	750
20150	*****	150	510	750
20200	*****	200	510	1000
20300	*****	300	620	1000
20400	20407	400	720	1000
20500	20507	500	720	1250
20600	20607	600	720	1500
20800	20807	800	920	1250
21000	21007	1000	920	1500
21500	21507	1500	1160	1500
22000	22007	2000	1310	1500

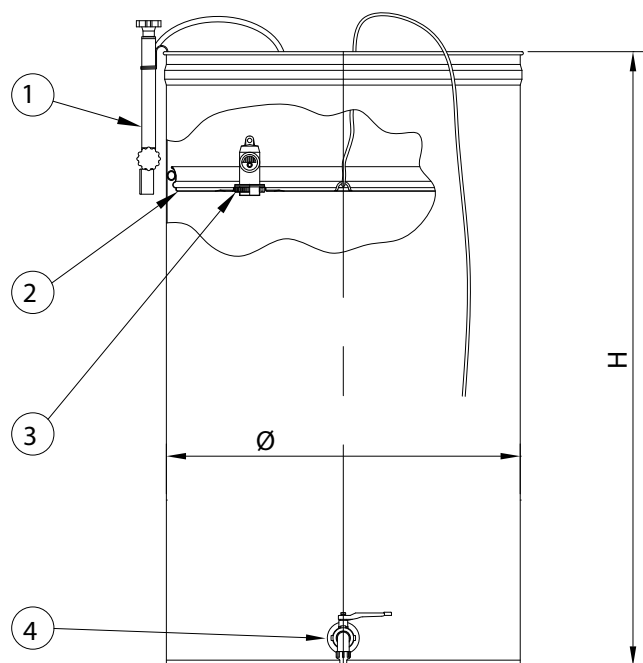
ACCESSORI A RICHIESTA

- A. Piedistallo Inox
- B. Portella circ. Ø 300 mm



Serbatoio fondo piano sistema pneumatico

COD.	COD. C/PORT	LITRI	Ø	H
*****	*****	*****	*****	*****
*****	*****	*****	*****	*****
*****	*****	*****	*****	*****
40100	*****	100*	410	750
40150	*****	150*	510	750
40200	*****	200*	510	1000
40300	*****	300*	620	1000
40400	40407	400	720	1000
40500	40507	500	720	1250
40600	40607	600	720	1500
40800	40807	800	920	1250
41000	41007	1000	920	1500
41500	41507	1500	1160	1500
42000	42007	2000	1310	1500



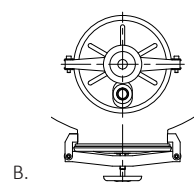
ACCESSORI A RICHIESTA

- A. Piedistallo Inox
B. Portella circ. Ø 300 mm

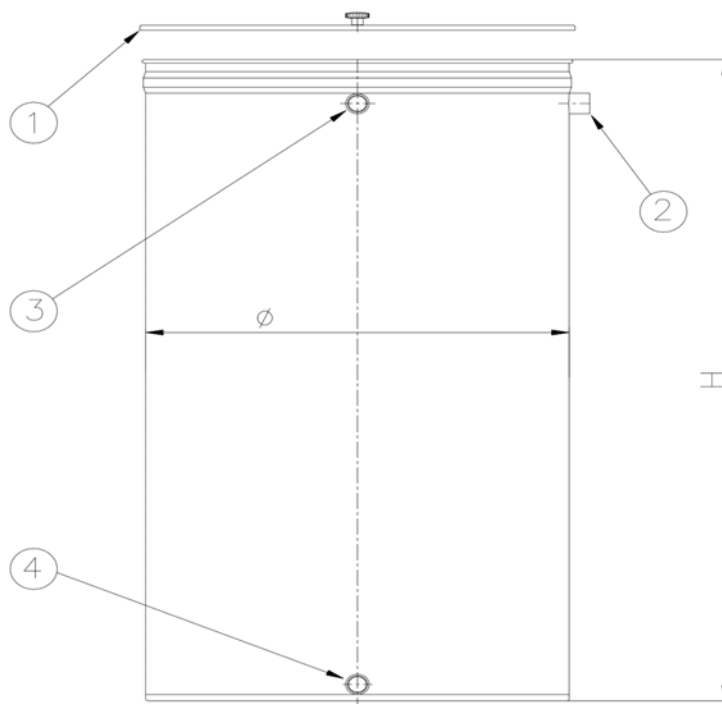
DOTAZIONE DI SERIE



1. KIT Sistema pneumatico
2. Galleggiante Sistema pneumatico
3. Valvola Moplen Pressione/Depressione
4. Rubinetto in acciaio inox 1/2" per serbatoi da 25 a 300 lt
Valvola in acciaio inox Ghidri 1" x 25 enologico per serbatoi da 400 a 2000 lt



Serbatoio fondo piano "Acquasicura"



CODICE	LITRI	Ø	H
*****	***	***	***
*****	***	***	***
*****	***	***	***
*****	***	***	***
*****	***	***	***
*****	****	***	***
110300	300	620	1000
110400	400	720	1000
110500	500	720	1250
110600	600	720	1500
110800	800	920	1250
111000	1000	920	1500
111500	1500	1160	1500
112000	2000	1310	1500

DOTAZIONE DI SERIE



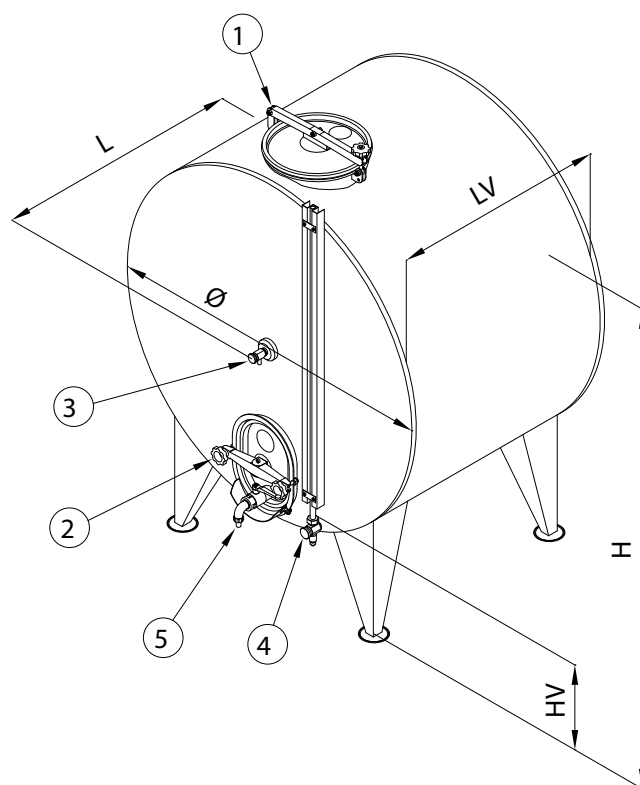
1. Coperchio parapolvere
2. Manicotto Entrata 1"
3. Manicotto Troppo pieno 1"
4. Manicotto Uscita 1"

ACCESSORI A RICHIESTA

A. Piedistallo Inox

Serbatoio modello Botticella

COD.	LITRI	Ø	H	L	LV	HV
90500	500	920	1320	875	750	350
90670	670	920	1320	1125	1000	350

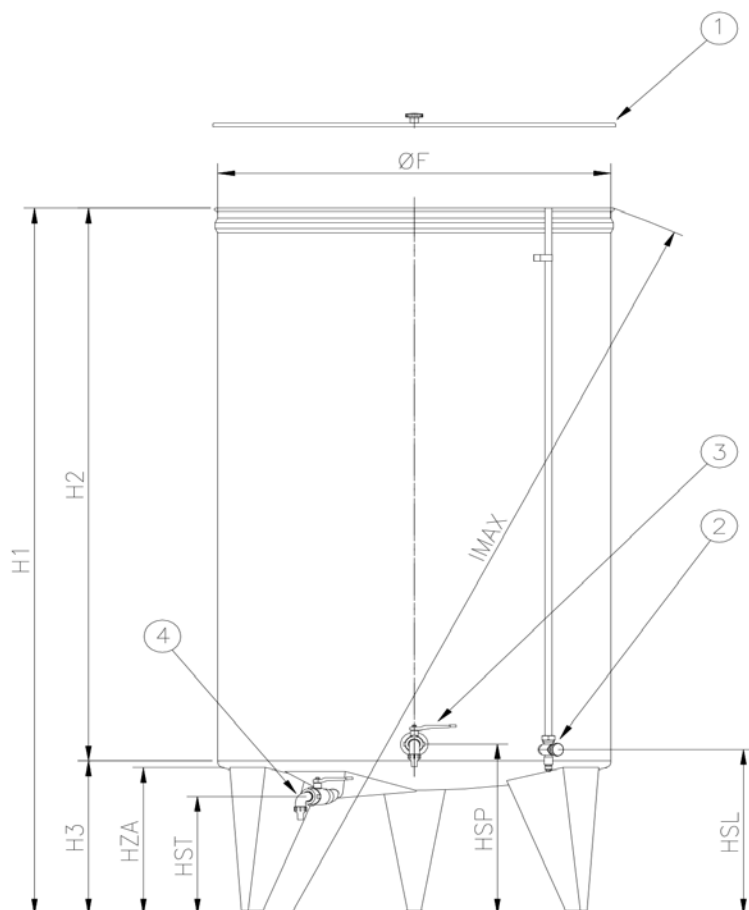


DOTAZIONE DI SERIE



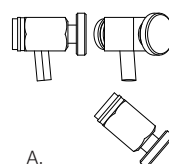
1. Chiusino Ø 300 mm con valvola mopen press./depress.
2. Portella ovale 190 x 265 mm
3. Prelevacampioni inox
4. Portalivello inox con lamiera di protezione
5. Valvola in acciaio inox Ghidi 1" X 25 enologico

Serbatoio fondo conico su gambe con coperchio parapolvere

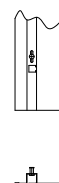


ACCESSORI A RICHIESTA

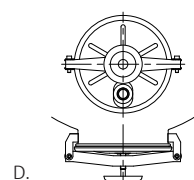
- A. Prelevacampioni inox *Cod. 7090*
- B. Lamiera protezione livello al metro lineare *Cod. 7092*
- C. Valvole tutti tipi
- D. Portella circ. Ø 300 mm
- E. H gambe mm 600 - H gambe mm 500 - Piedino regolabile



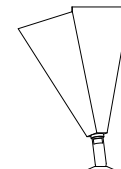
A.



B.



D.



E.



C.

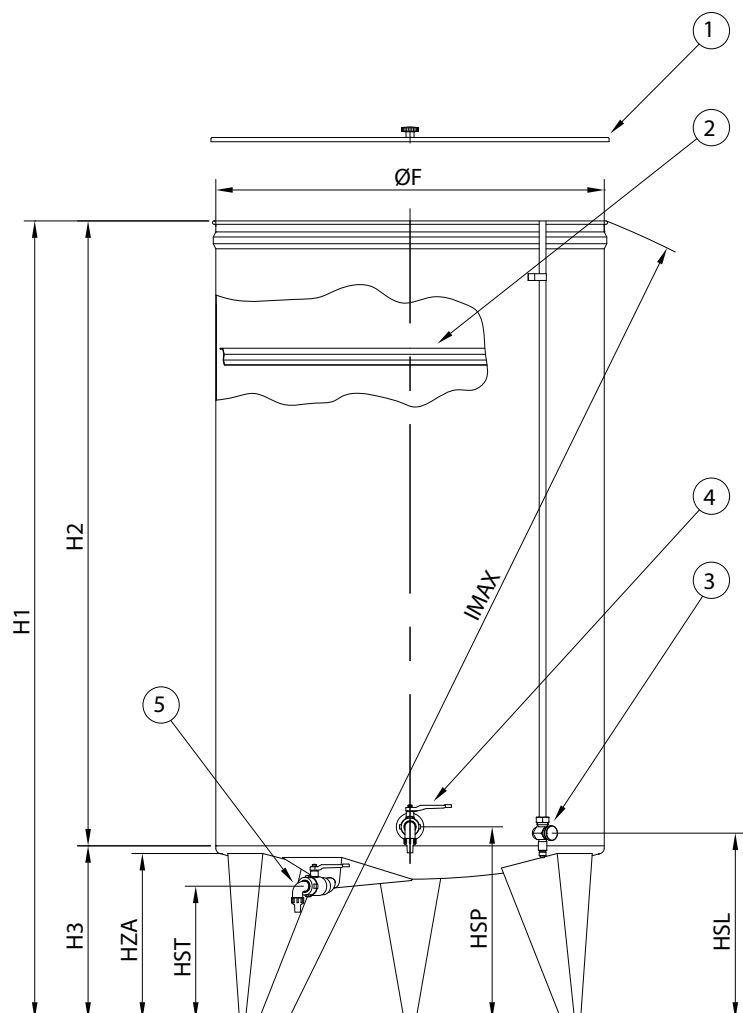
DOTAZIONE DI SERIE



- 1. Coperchio parapolvere
- 2. Portalivello acciaio inox
- 3. Scarico parziale con valvola in acciaio inox Ghidi 1" X 25 enologico
- 4. Scarico totale con valvola in acciaio inox Ghidi 1" X 25 enologico

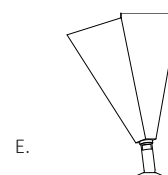
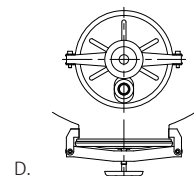
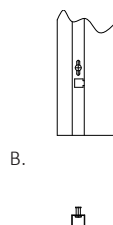
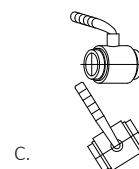
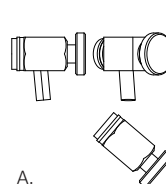
COD. S/PORT.	COD. C/PORT.	LITRI	ØF	H1	H2	H3	HSL	HSP	HST	ZAMPE	HZA	IMAX
70301	*****	300	620	1410	1000	410	440	455	315	3	390	1500
70401	70402	400	720	1410	1000	410	440	455	315	3	390	1525
70501	70502	500	720	1660	1250	410	440	455	315	3	390	1755
70601	70602	600	720	1910	1500	410	440	455	315	3	390	1995
70801	70802	800	920	1660	1250	410	440	455	315	3	390	1810
71001	71002	1000	920	1910	1500	410	440	455	315	3	390	2045
71501	71502	1500	1160	1905	1500	405	435	435	215	3	400	2050
72001	72002	2000	1310	1910	1500	410	440	440	220	3	400	2045

Serbatoio fondo conico su gambe sistema enologico



ACCESSORI A RICHIESTA

- A. Prelevacampioni inox *Cod. 7090*
- B. Lamiera protezione livello al metro lineare *Cod. 7092*
- C. Valvole tutti tipi
- D. Portella circ. Ø 300 mm
- E. H gambe mm 600 - H gambe mm 500 - Piedino regolabile



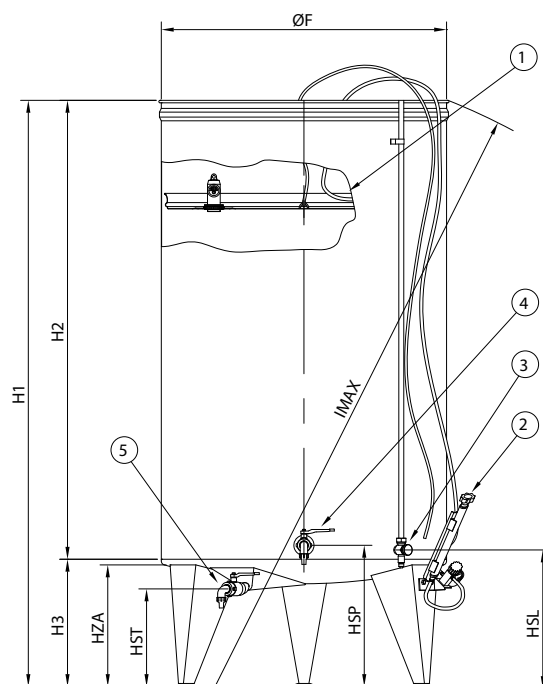
DOTAZIONE DI SERIE



- 1. Coperchio parapolvere
- 2. Galleggiante sistema enologico
- 3. Portallivello acciaio inox
- 4. Scarico parziale con valvola in acciaio inox Ghidi 1" X 25 enologico
- 5. Scarico totale con valvola in acciaio inox Ghidi 1" X 25 enologico

COD. S/PORT.	COD. C/PORT.	LITRI	ØF	H1	H2	H3	HSL	HSP	HST	ZAMPE	HZA	IMAX
70300	*****	300	620	1410	1000	410	440	455	315	3	390	1500
70400	70407	400	720	1410	1000	410	440	455	315	3	390	1525
70500	70507	500	720	1660	1250	410	440	455	315	3	390	1755
70600	70607	600	720	1910	1500	410	440	455	315	3	390	1995
70800	70807	800	920	1660	1250	410	440	455	315	3	390	1810
71000	71007	1000	920	1910	1500	410	440	455	315	3	390	2045
71500	71507	1500	1160	1905	1500	405	435	435	215	3	400	2050
72000	72007	2000	1310	1910	1500	410	440	440	220	3	400	2045

Serbatoio fondo conico su gambe sistema pneumatico

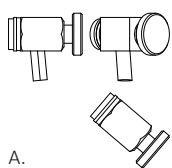


DOTAZIONE DI SERIE

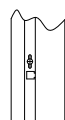


1. Galleggiante sistema pneumatico
2. Kit sistema pneumatico
3. Portalivello acciaio inox
4. Scarico parziale con valvola in acciaio inox Ghidi 1" X 25 enologico
5. Scarico totale con valvola in acciaio inox Ghidi 1" X 25 enologico

COD. S/PORT.	COD. C/PORT.	LITRI	ØF	H1	H2	H3	HSL	HSP	HST	ZAMPE	HZA	IMAX
80300	*****	300	620	1410	1000	410	440	455	315	3	390	1500
80400	80407	400	720	1410	1000	410	440	455	315	3	390	1525
80500	80507	500	720	1660	1250	410	440	455	315	3	390	1755
80600	80607	600	720	1910	1500	410	440	455	315	3	390	1995
80800	80807	800	920	1660	1250	410	440	455	315	3	390	1810
81000	81007	1000	920	1910	1500	410	440	455	315	3	390	2045
81500	81507	1500	1160	2160	1500	405	435	435	215	3	400	2115
82000	82007	2000	1310	2165	1500	410	440	440	220	3	400	2170



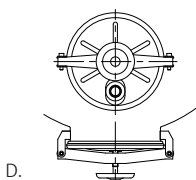
A.



B.



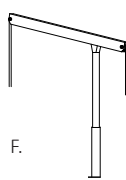
C.



D.



E.

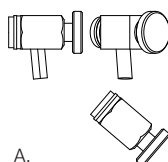
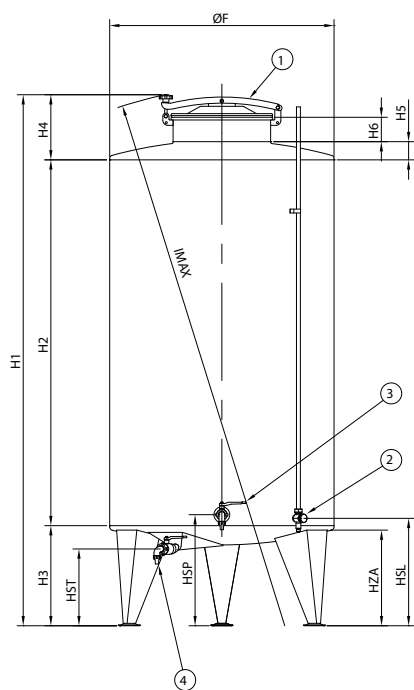


F.

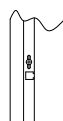
ACCESSORI A RICHIESTA

- A. Prelevacampioni inox *Cod. 7090*
- B. Lamiera protezione livello al metro lineare *Cod. 7092*
- C. Valvole tutti tipi
- D. Portella circ. Ø 300 mm
- E. H gambe mm 600 - H gambe mm 500 - Piedino regolabile
- F. Braccio sollev. galleggiante *Cod. 7093*

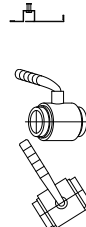
Serbatoio fondo conico su gambe da stoccaggio



A.



B.



C.

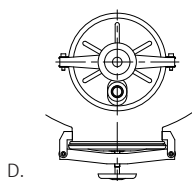
DOTAZIONE DI SERIE



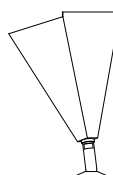
1. Chiusino a stanghetta diam. 400 mm
2. Portalivello acciaio inox
3. Scarico parziale con valvola in acciaio inox Ghidi 1" X 25 enologico
4. Scarico totale con valvola in acciaio inox Ghidi 1" X 25 enologico

ACCESSORI A RICHIESTA

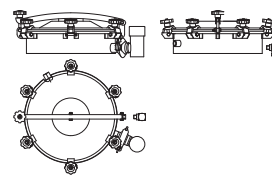
- A. Prelevacampioni inox *Cod. 7090*
- B. Lamiera protezione livello al metro lineare *Cod. 7092*
- C. Valvole tutti tipi
- D. Portella circ. Ø 300 mm
- E. H gambe mm 600 - H gambe mm 500 - Piedino regolabile
- F. Predisposizione impianto d'inertizzazione con valvola di sicurezza *Cod. AC0021*
- G. Kit per inertizzazione (vedi pag. 32)



D.



E.

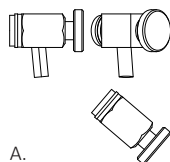
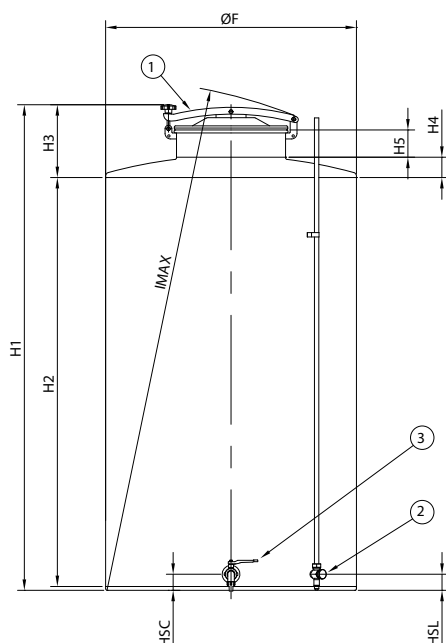


F.

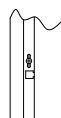


COD. S/PORT.	COD. C/PORT.	LITRI	ØF	H1	H2	H3	H4	HSP	HST	ZAMPE	HZA	IMAX
60300	*****	300	620	1670	1000	410	260	455	315	3	390	1670
60400	60407	400	720	1675	1000	410	265	455	315	3	390	1675
60500	60507	500	720	1925	1250	410	265	455	315	3	390	1925
60600	60607	600	720	2175	1500	410	265	455	315	3	390	2170
60800	60807	800	920	1930	1250	410	270	455	315	3	390	1990
61000	61007	1000	920	2180	1500	410	270	455	315	3	390	2235
61500	61507	1500	1160	2210	1500	405	305	435	215	3	400	2235
62000	62007	2000	1310	2215	1500	410	305	440	220	3	400	2245

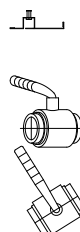
Serbatoio fondo piano da stoccaggio



A.



B.



C.

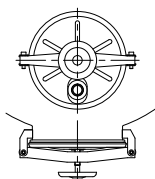
DOTAZIONE DI SERIE



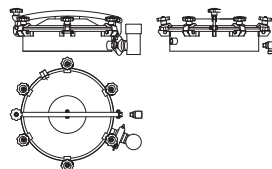
1. Chiusino a stanghetta diam. 400 mm
2. Portalivello acciaio inox
3. Scarico totale con valvola in acciaio inox Ghidi 1" X 25 enologico

ACCESSORI A RICHIESTA

- A. Prelevacampioni inox *Cod. 7090*
- B. Lamiera protezione livello al metro lineare *Cod. 7092*
- C. Valvole tutti tipi
- D. Portella circ. Ø 300 mm
- E. Predisposizione impianto di inertizzazione con valvola di sicurezza *Cod. AC0021*
- F. Piedistallo inox
- G. Kit per inertizzazione (vedi pag. 32)



D.

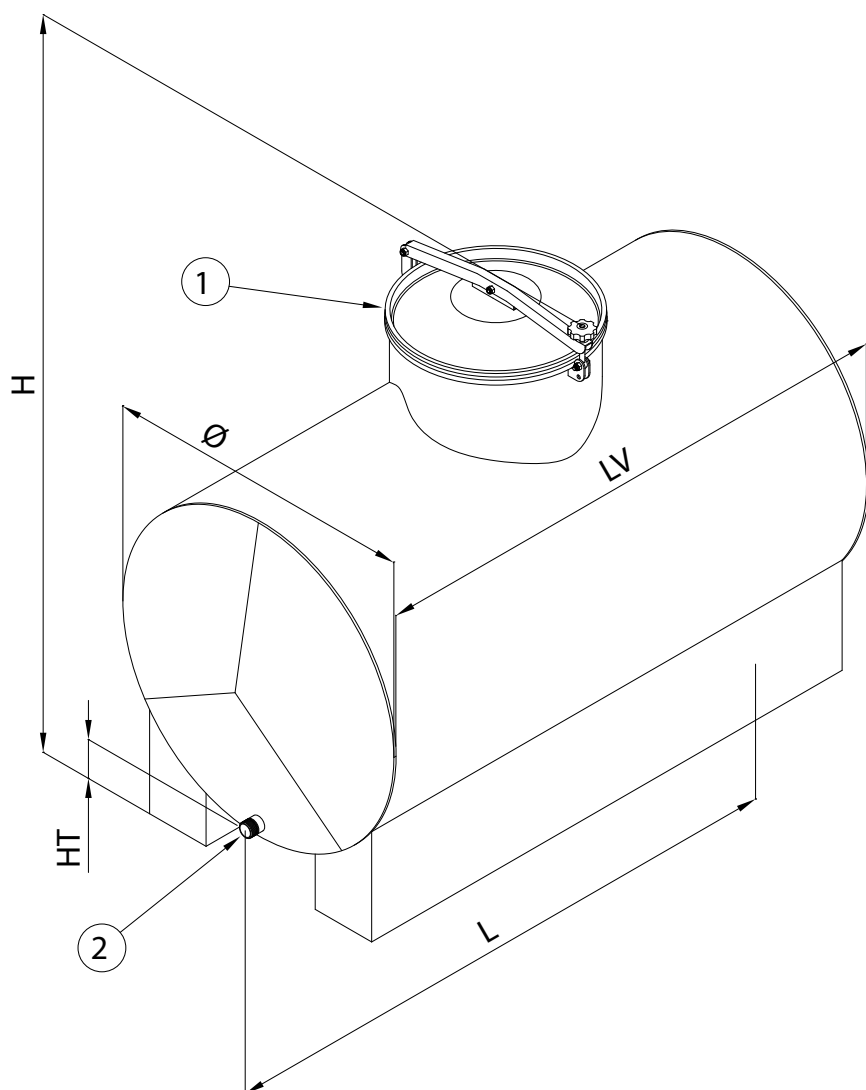


E.



COD. S/PORT.	COD. C/PORT.	LITRI	ØF	H1	H2	H3	H4	H5	H6	HSL	HSC	IMAX
50300	*****	300	620	1275	1000	15	260	65	100	50	60	1345
50400	50407	400	720	1280	1000	15	265	70	100	50	60	1370
50500	50507	500	720	1530	1250	15	265	70	100	50	60	1600
50600	50607	600	720	1780	1500	15	265	70	100	50	60	1835
50800	50807	800	920	1535	1250	15	270	75	100	50	60	1645
51000	51007	1000	920	1785	1500	15	270	75	100	50	60	1875
51500	51507	1500	1160	1825	1500	20	305	115	100	60	60	1960
52000	52007	2000	1310	1825	1500	20	305	115	100	60	60	1990

Serbatoio Modello Cisterna



DOTAZIONE DI SERIE



1. Chiusino a stanghetta Ø 400 mm con valvola moplen press./depress.
2. Scarico totale (specificare Ø)

ACCESSORI A RICHIESTA

A. Valvole tutti tipi



A.

COD.	LITRI	Ø	H	HT	L	LV
150300	300	620	975	100	1135	1000
150400	400	720	1075	100	1135	1000
150500	500	720	1075	100	1385	1250
150600	600	720	1075	100	1635	1500
150800	800	920	1275	100	1385	1250
151000	1000	920	1275	100	1635	1500
151500	1500	1160	1515	100	1635	1500
152000	2000	1310	1550	100	1635	1500

Pentole e cesti filtranti da 30 fino a 500 litri

CODICE	LITRI	Ø	H
1030	30	365	300
1060	60	410	500
1100	100	510	500
1150	150	620	500
1200	200	720	500
1500	500	920	750

ACCESSORI A RICHIESTA

COD.	DESCRIZIONE
8001	Fondo spargifiamma pentola lt 30
8002	Fondo spargifiamma pentola lt 60
8003	Fondo spargifiamma pentola lt 100
8004	Fondo spargifiamma pentola lt 150
8005	Fondo spargifiamma pentola lt 200
8006	Fondo spargifiamma pentola lt 500
BAV0004	Rubinetto inox 1/2" su manicotto prolungato
B7011	Coperchio inox per pentola lt 30
B7012	Coperchio inox per pentola lt 60
B7013	Coperchio inox per pentola lt 100
B7014	Coperchio inox per pentola lt 150
B7015	Coperchio inox per pentola lt 200
B7016	Coperchio inox per pentola lt 500



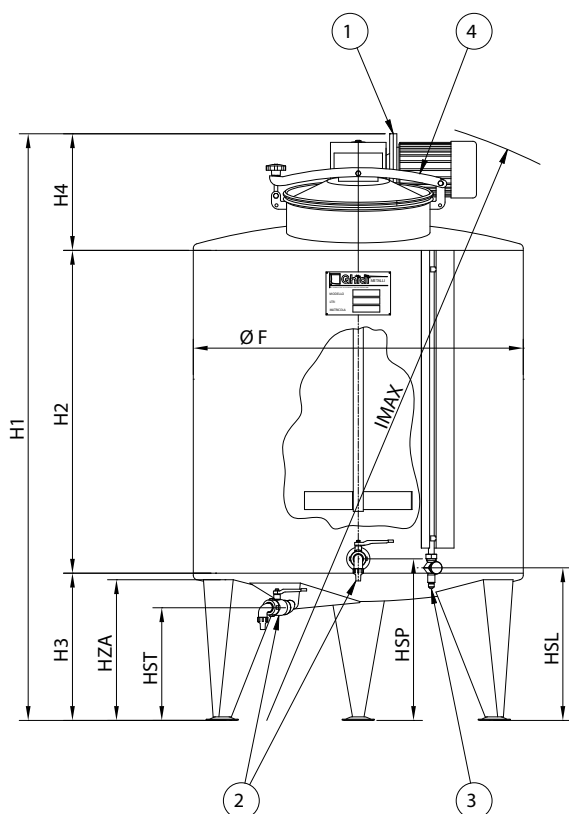
Cesti filtranti da 30 fino a 500 litri

Rete in acciaio inox con fori diam. 4 mm (2 mm a richiesta)

CODICE	LITRI	Ø	H
9030	30	335	300
9060	60	380	500
9100	100	480	500
9150	150	590	500
9200	200	690	500
9500	500	890	750



Miscelatore con motoriduttore giri fissi



DOTAZIONE DI SERIE



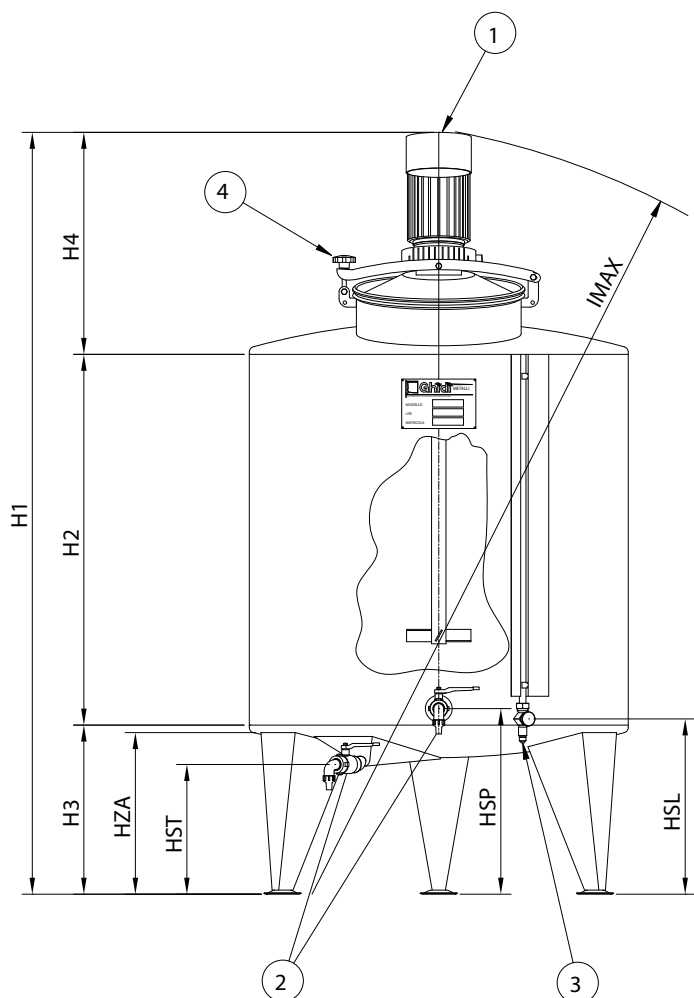
1. Motore con motoriduttore 0.75HP, 380 V, 33 giri al minuto
2. Valvola in acciaio inox Ghidi 1" X 25 enologico su scarico e prelievo
3. Portallivello acciaio inox con lamiera di protezione
4. Chiusura a stanghetta diam. 400 mm.

ACCESSORI A RICHIESTA

- A. Alimentazione V 220
B. Asta di livello in vetro *Codice AZ0062*

CODICE	LITRI	ØF	H1	H2	H3	H4	HSL	HSP	HST	ZAMPE	HZA	IMAX
MR600A	620	920	1850	900	410	540	425	450	315	3	390	1910
MR1000A	1060	1160	1930	950	405	575	425	445	245	3	400	1970

Miscelatore con motovariatore giri variabili



DOTAZIONE DI SERIE



1. Motore con motovariatore, 1HP, 380V, giri variabili 190/1000 al minuto
2. Valvola in acciaio inox 1" Ghidi X 25 enologico su scarico e prelievo
3. Portalive acciaio inox con lamiera di protezione
4. Chiusino a stanghetta diam. 400 mm.

ACCESSORI A RICHIESTA

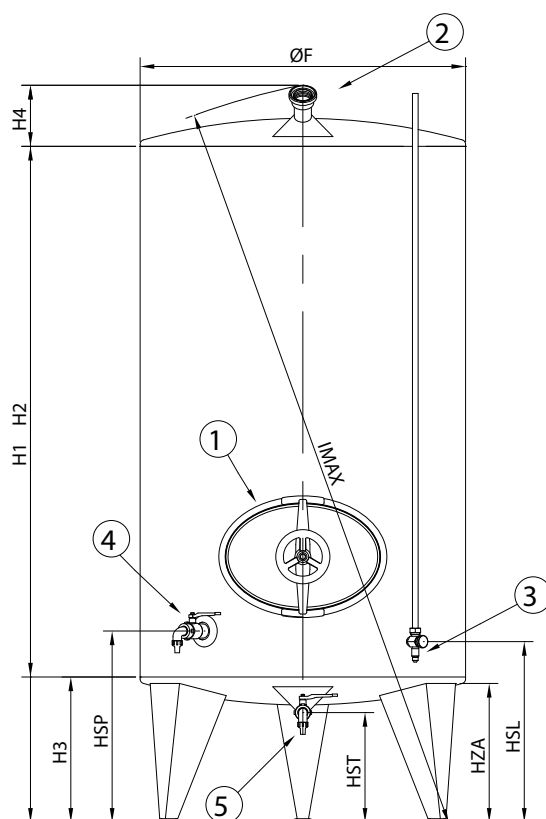
- A. Alimentazione V 220 non prevista
B. Asta di livello in vetro *Codice AZ0062*

CODICE	LITRI	ØF	H1	H2	H3	H4	HSL	HSP	HST	ZAMPE	HZA	IMAX
MV600A	620	920	1635	900	410	325	425	450	315	3	390	1710
MV1000A	1060	1160	1730	950	405	375	425	445	245	3	400	1775

Serbatoio modello DANUBIO



A RICHIESTA
SERBATOI
SOVRAPPOSTI



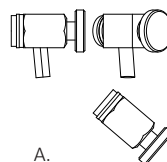
DOTAZIONE DI SERIE



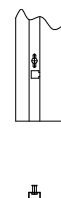
1. Portella ovale 300X435
2. Bocchettone di riempimento femmina 50 DIN
3. Portalivello acciaio inox
4. Scarico parziale con valvola in acciaio inox Ghidi 1" X 25 enologico
5. Scarico totale con valvola in acciaio inox Ghidi 1" X 25 enologico

ACCESSORI A RICHIESTA

- A. Prelevacampioni inox *Cod. 7090*
- B. Lamiera protezione livello al metro lineare *Cod. 7092*
- C. Valvole tutti tipi



A.



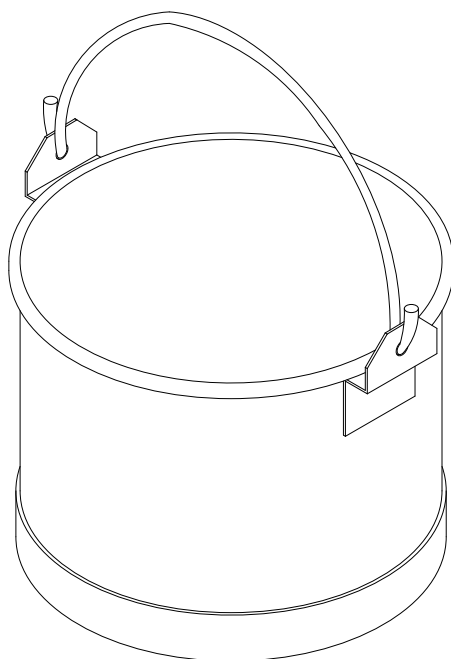
B.



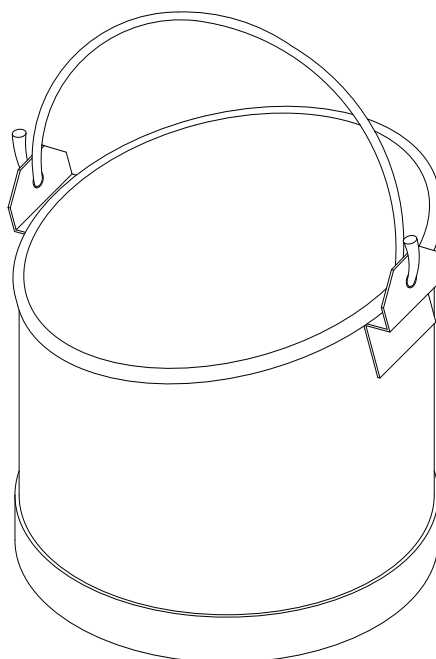
C.

COD.	LITRI	ØF	H1	H2	H3	H4	HSL	HSP	HST	HZA	HP	IMAX
60801	800	920	1835	1250	410	175	510	540	315	390	170	1840
61001	1000	920	2085	1500	410	175	510	540	315	390	170	2090
61501	1500	1160	2085	1500	405	175	510	540	315	400	170	2100
62001	2000	1310	2085	1500	405	175	510	540	315	400	170	2110
62501	2500	1310	2565	1875	515	175	510	540	415	510	170	2635
63001	3000	1310	2940	2250	515	175	510	540	415	510	170	3010

Secchio latte



SECCHIO
CODICE 1014



SECCHIO INCLINATO
CODICE 1015

CODICE	LITRI	Ø	H
1014	14	300	200
1015	14	300	200

Fermentatori a fondo piano tronco conici

Fermentatori a fondo piano da 25 a 200 litri

DOTAZIONE DI SERIE



1. Coperchio
2. Fascetta e guarnizione
3. Maniglie
4. Valvola Inox 1/2"
5. Gorgogliatore* o valvola doppio effetto

ACCESSORI A RICHIESTA

CODICE	DESCRIZIONE
6011	Piedistallo inox per fermentatore lt 25-30-50-75
6012	Piedistallo inox per fermentatore lt 100
6013	Piedistallo inox per fermentatore lt 150-200
	Cestello forato (Pagina 18)

CODICE	LITRI	Ø	H
B30025*	25	365	250
B30030*	30	365	300
B30050*	50	365	500
B30075	75	365	750
B30100	100	410	750
B30150	150	510	750
B30200	200	510	1000



Fermentatori tronco conici 60° da 60 a 300 litri



CODICE	LITRI	Ø	H1	HT
B160060	60	365	500	1210
B160110	110	410	750	1460
B160150	150	510	625	1455
B160300	300	620	850	1780

DOTAZIONE DI SERIE



- A. Coperchio
- B. Fascetta e guarnizione
- C. Valvola inox 1/2" al prelievo
- D. Valvola inox 1" con portagomma allo scarico
- E. Piedi smontabili
- F. Valvola mopen doppio effetto

Fermentatori tronco conici

da 300 fino a 2000 litri

Con controllo di temperatura anche isolati termicamente

CODICE	Litri nom.	Litri cono	Litri tot.	Ø	H1 mm	HT mm
B170300	300	85	384	720	750	1990
B170600	600	177	770	920	900	2350
B170800	800	177	980	920	1250	2700
B171000	1000	328	1320	1160	1000	2650
B172000	2000	510	2510	1310	1500	3290

DOTAZIONE DI SERIE



- A. Chiusino superiore diam. 400mm
- B. Fondo conico 60°
- C. Valvola mopen doppio effetto
- D. Tubo di carico con raccordo din o clamp
- E. Raccordi di scarico e prelievo din o clamp
- F. Piedi regolabili

HT

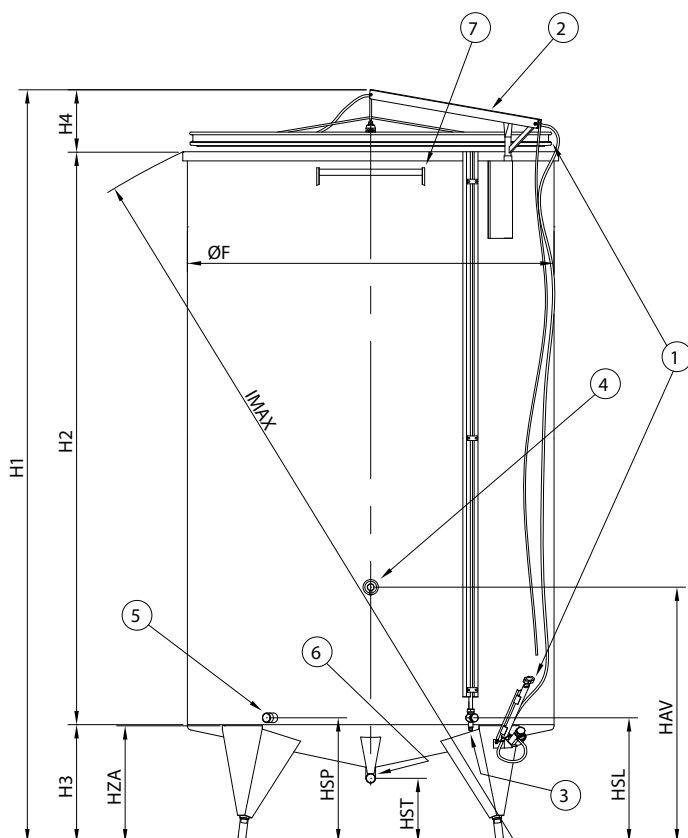
H1



ACCESSORI A RICHIESTA

CODICE	DESCRIZIONE
AP0002	Portella inferiore circolare diam. 300mm
BAF0002	Fascia laterale controllo temperatura H 600mm per lt 300
BAF0005	Fascia laterale controllo temp. H 600mm per lt 600/800
BAF0007	Fascia laterale controllo temperatura H 600mm per lt 1000
BAF0009	Fascia laterale controllo temperatura H 600mm per lt 2000
BAF0022	Fascia sul cono controllo temperatura H 300mm per lt 300
BAF0025	Fascia sul cono controllo temp. H 300mm per lt 600/800
BAF0027	Fascia sul cono controllo temperatura H 300mm per lt 1000
BAF0029	Fascia sul cono controllo temp. H 300mm per lt 2000
B7090	Prelevacampioni 15 DIN
B7091	Segnalivello 15 DIN con lamiera di protezione e rientro
AZ0041	Termometro inox analogico
BAZ0071	Sfera di lavaggio inox collegata con il segnalivello
AV0305	Valvola inox a farfalla 32 DIN
AV0300	Valvola inox a farfalla 40 DIN
AV0301	Valvola inox a farfalla 50 DIN
AV0303	Valvola inox a farfalla 1"1/2 TRI-CLAMP
AV0304	Valvola inox a farfalla 2" TRI-CLAMP
AC0021	Predisposizione impianto d'inertizzazione con valvola di sicurezza
	Kit per inertizzazione (vedi pag. 32)

Serbatoio fondo conico su gambe sistema pneumatico



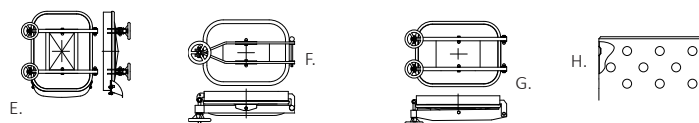
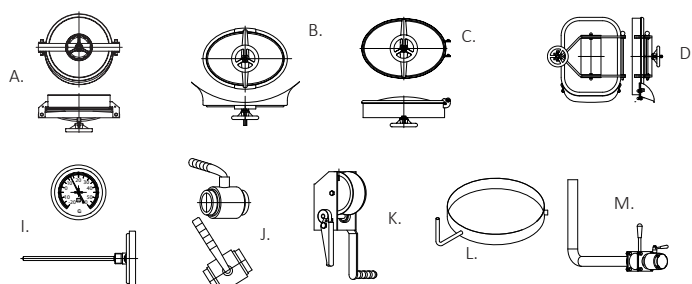
DOTAZIONE DI SERIE



1. Galleggiante e kit pneumatico
2. Braccio sollevamento galleggiante
3. Portalivello con lamiera di protezione
4. Prelevacampioni inox
5. Scarico parziale (specificare il Ø)
6. Scarico totale (specificare il Ø)
7. Poggiascala

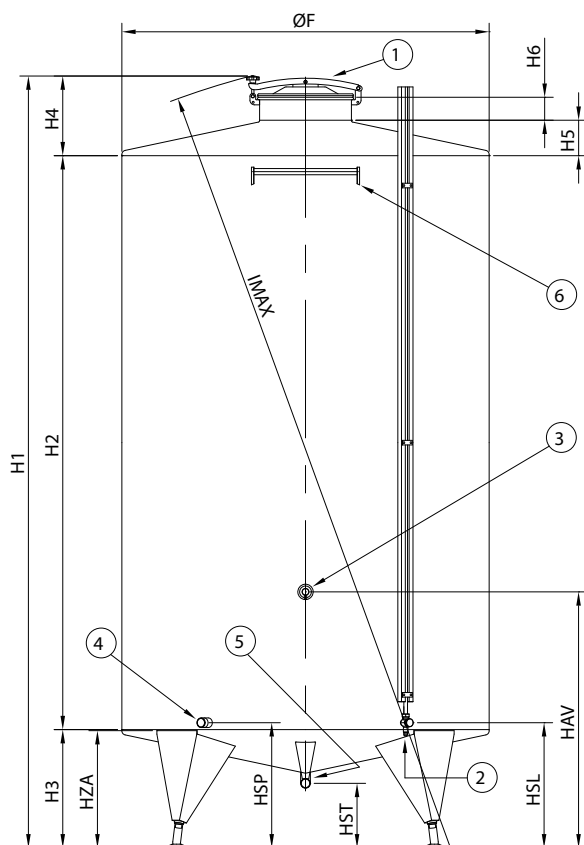
ACCESSORI A RICHIESTA

- A. Portella circ. Ø 400 mm *Cod. AP0003*
- B. Portella ovale stampata 300x435 mm solo per diametri 1160/1310 *Cod. AP0007*
- C. Portella ovale 304x400 mm *Cod. AP0004*
- D. Portella rettangolare 420x310 mm *Cod. AP0005*
- E. Portella rettangolare 530x400 mm *Cod. AP0006*
- F. Portella orizzontale rett. 310x420 mm *Cod. AP0008*
- G. Portella orizzontale rett. 400x530 mm *Cod. AP0009*
- H. Fascia refrigerante stampata
- I. Termometro *Cod. AZ0041*
- J. Valvole tutti tipi
- K. Arganello meccanico per sollevam. galleg. *Cod. AZ0031*
- L. Caldaia per fermentazione malolattica
- M. Valvola decantatrice flangiata



Cod.	LITRI	ØF	H1	H2	H3	H4	HSL	HAV	HSP	HST	ZAMPE	HZA	IMAX
FCG2500A	2500	1310	2705	1875	515	315	615	1215	545	325	3 reg.	510	2760
FCG3000A	3000	1310	3080	2250	515	315	615	1215	545	325	3 reg.	510	3090
FCG3000B	3000	1600	2535	1500	515	520	615	1215	545	280	4 reg.	510	2480
FCG4000A	4000	1600	3035	2000	515	520	615	1215	545	280	4 reg.	510	2905
FCG5000A	5000	1600	3535	2500	515	520	615	1215	545	280	4 reg.	510	3345
FCG5000B	5000	1800	3120	2000	515	605	615	1215	545	280	4 reg.	510	2985
FCG6000A	6000	1600	4035	3000	515	520	615	1215	545	280	4 reg.	510	3800
FCG6500A	6500	1800	3620	2500	515	605	615	1215	545	280	4 reg.	510	3420
FCG8000A	8000	1800	4120	3000	515	605	615	1215	545	280	4 reg.	510	3865
FCG8000B	8000	2100	3720	2500	530	690	630	1230	560	275	4 reg.	525	3560
FCG10000A	10000	2100	4220	3000	530	690	630	1230	560	275	4 reg.	525	3995
FCG13500A	13500	2400	4080	3000	530	550	630	1230	560	255	5 reg.	525	4180

Serbatoio fondo conico su gambe da stoccaggio



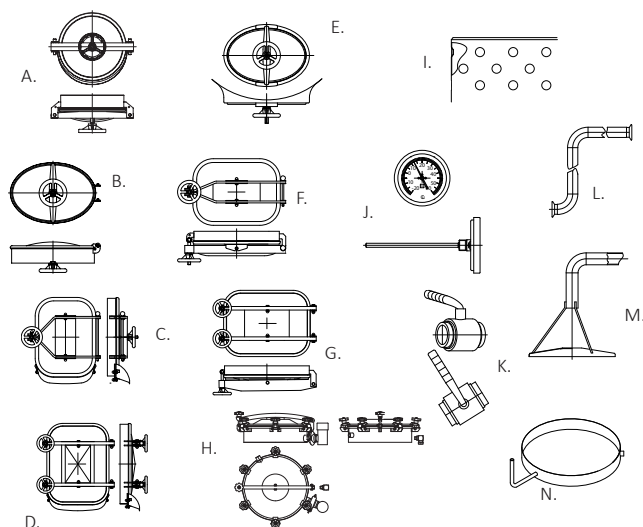
DOTAZIONE DI SERIE



1. Chiusino superiore Ø 400 mm
2. Portalivello inox con lamiera di protezione
3. Prelevacampioni inox
4. Scarico parziale (specificare il Ø)
5. Scarico totale (specificare il Ø)
6. Poggiascala

ACCESSORI A RICHIESTA

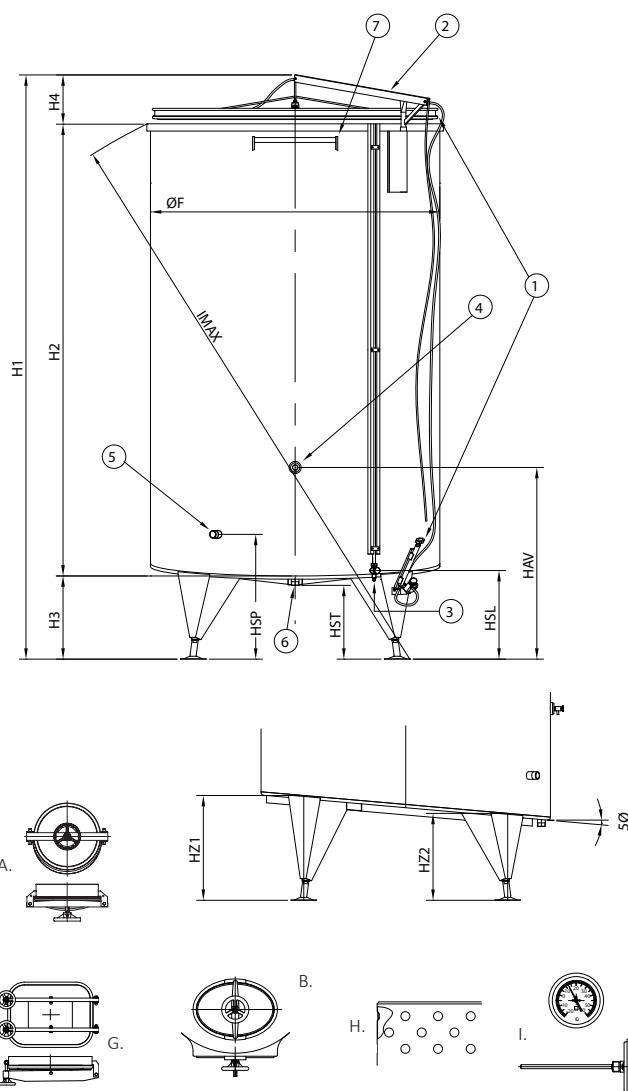
- A. Portella circ. Ø 400 mm *Cod. AP0003*
- B. Portella ovale 304x400 mm *Cod. AP0004*
- C. Portella rettangolare 420x310 mm *Cod. AP0005*
- D. Portella rettangolare 530x400 mm *Cod. AP0006*
- E. Portella ovale stampata 300x435 mm solo per diametri 1160/1310 *Cod. AP0007*
- F. Portella orizzontale rett. 310x420 mm *Cod. AP0008*
- G. Portella orizzontale rett. 400x530 mm *Cod. AP0009*
- H. Applicazione morsetti di tenuta, indicatore di livello con rientro
per inertizzazione con gas inerte e valvola di sicurezza *Cod. AC0021*
- I. Fascia refrigerante stampata
- J. Termometro *Cod. AZ0041*
- K. Valvole tutti tipi
- L. Tubo di rimontaggio Ø 40 *Cod. AZ1001* - Ø 50 *Cod. AZ1002* - Ø 60 *Cod. AZ1003*
- M. Piatto irrorazione vinacce Ø 40 *Cod. AZ1004* - Ø 50 *Cod. AZ1005* - Ø 60 *Cod. AZ1006*
- N. Caldaia per fermentazione malolattica
- O. Kit per inertizzazione (vedi pag. 32)



Cod.	LITRI	ØF	H1	H2	H3	H4	H5	H6	HSL	HAV	HSP	HST	ZAMPE	HZA	IMAX
FCGS2500A	2500	1310	2695	1875	515	305	115	100	615	1215	545	325	3 reg.	510	2735
FCGS3000A	3000	1310	3070	2250	515	305	115	100	615	1215	545	325	3 reg.	510	3110
FCGS3000B	3000	1600	2360	1500	515	345	155	100	615	1215	545	280	4 reg.	510	2520
FCGS4000A	4000	1600	2860	2000	515	345	155	100	615	1215	545	280	4 reg.	510	2995
FCGS5000A	5000	1600	3360	2500	515	345	155	100	615	1215	545	280	4 reg.	510	3475
FCGS5000B	5000	1800	2860	2000	515	345	155	100	615	1215	545	280	4 reg.	510	3005
FCGS6000A	6000	1600	3860	3000	515	345	155	100	615	1215	545	280	4 reg.	510	3960
FCGS6500A	6500	1800	3360	2500	515	345	155	100	615	1215	545	280	4 reg.	510	3485
FCGS8000A	8000	1800	3860	3000	515	345	155	100	615	1215	545	280	4 reg.	510	3970
FCGS8000B	8000	2100	3395	2500	530	365	165	100	630	1230	560	275	4 reg.	525	3550
FCGS10000A	10000	2100	3895	3000	530	365	165	100	630	1230	560	275	4 reg.	525	4030
FCGS13500A	13500	2400	3920	3000	530	390	195	100	630	1230	560	255	5 reg.	525	4185

Serbatoio fondo inclinato su gambe

Fermentino sistema pneumatico



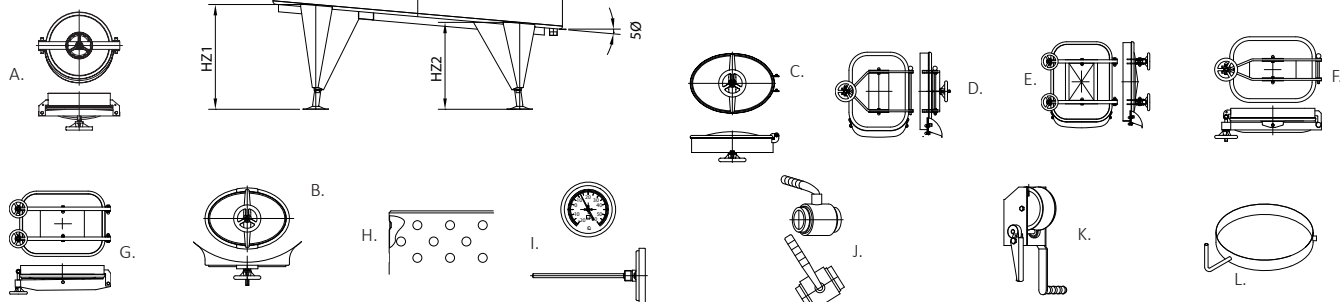
DOTAZIONE DI SERIE



1. Galleggiante e kit pneumatico
2. Braccio sollevamento galleggiante
3. Portallivello con lamiera di protezione
4. Prelevacampioni inox
5. Scarico parziale (specificare il Ø)
6. Scarico totale (specificare il Ø)
7. Poggiascala

ACCESSORI A RICHIESTA

- A. Portella circ. Ø 400 mm *Cod. AP0003*
- B. Portella ovale stampata 300x435 mm solo per diametri 1160/1310 *Cod. AP0007*
- C. Portella ovale 304x400 mm *Cod. AP0004*
- D. Portella rettangolare 420x310 mm *Cod. AP0005*
- E. Portella rettangolare 530x400 mm *Cod. AP0006*
- F. Portella orizzontale rett. 310x420 mm *Cod. AP0008*
- G. Portella orizzontale rett. 400x530 mm *Cod. AP0009*
- H. Fascia refrigerante stampata
- I. Termometro *Cod. AZ0041*
- J. Valvole tutti tipi
- K. Arganello meccanico per sollevam. galleg. *Cod. AZ0031*
- L. Caldaia per fermentazione malolattica



Cod.	LITRI	ØF	H1	H2	H3	H4	HAV	HSP	HST	ZAMPE	HZ1	HZ2	IMAX
FIG1500A	1500	1160	2270	1500	465	305	1165	700	475	4 reg.	540	475	2245
FIG2000A	2000	1310	2280	1500	465	315	1165	695	475	4 reg.	555	475	2305
FIG2500A	2500	1310	2655	1875	465	315	1165	695	475	4 reg.	555	475	2630
FIG3000A	3000	1310	3030	2250	465	315	1165	695	475	4 reg.	555	475	2970
FIG3000B	3000	1600	2480	1500	460	520	1160	690	470	4 reg.	575	475	2440
FIG4000A	4000	1600	2980	2000	460	520	1160	690	470	4 reg.	575	475	2855
FIG5000A	5000	1600	3480	2500	460	520	1160	690	470	4 reg.	575	475	3295
FIG5000B	5000	1800	3065	2000	460	605	1160	685	470	5 reg.	585	475	2945
FIG6000A	6000	1600	3980	3000	460	520	1160	690	470	4 reg.	575	475	3750
FIG6500A	6500	1800	3565	2500	460	605	1160	685	470	5 reg.	585	475	3375
FIG8000A	8000	1800	4065	3000	460	605	1160	685	470	5 reg.	585	475	3820
FIG8000B	8000	2100	3690	2500	500	690	1200	725	510	5 reg.	650	520	3530
FIG10000A	10000	2100	4190	3000	500	690	1200	725	510	5 reg.	650	520	3965
FIG13500A	13500	2400	4070	3000	520	550	1220	750	530	5 reg.	700	550	4110

Serbatoio fondo inclinato su gambe da stoccaggio Fermentino

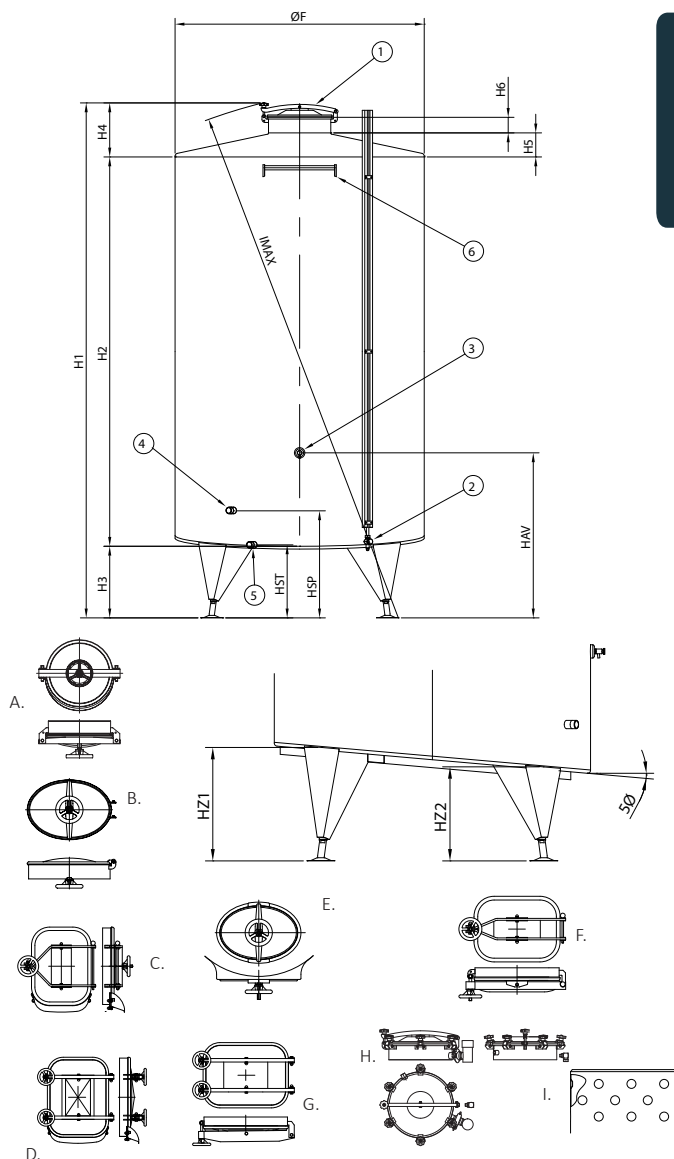
DOTAZIONE DI SERIE



1. Chiusino superiore $\varnothing$ 400 mm a stanghetta
2. Portalivello inox con lamiera di protezione
3. Prelevacampioni inox
4. Scarico parziale (specificare il $\varnothing$)
5. Scarico totale (specificare il $\varnothing$)
6. Poggiascala

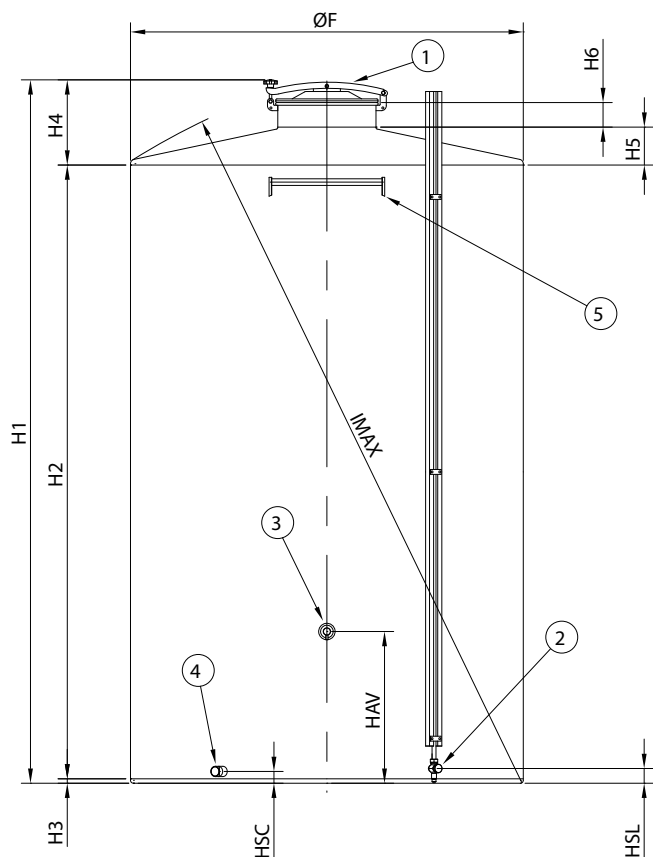
ACCESSORI A RICHIESTA

- Portella circ. $\varnothing$ 400 mm *Cod. AP0003*
- Portella ovale 304x400 mm *Cod. AP0004*
- Portella rettangolare 420x310 mm *Cod. AP0005*
- Portella rettangolare 530x400 mm *Cod. AP0006*
- Portella ovale stampata 300x435 mm solo per diametri 1160/1310 *Cod. AP0007*
- Portella orizzontale rett. 310x420 mm *Cod. AP0008*
- Portella orizzontale rett. 400x530 mm *Cod. AP0009*
- Applicazione morsetti di tenuta, indicatore di livello con rientro per inertizzazione con gas inerte e valvola di sicurezza *Cod. AC0021*
- Fascia refrigerante stampata
- Termometro *Cod. AZ0041*
- Valvole tutti tipi
- Tubo di rimontaggio $\varnothing$ 40 *Cod. AZ1001* - $\varnothing$ 50 *Cod. AZ1002* - $\varnothing$ 60 *Cod. AZ1003*
- Piatto irrorazione vinacce $\varnothing$ 40 *Cod. AZ1004* - $\varnothing$ 50 *Cod. AZ1005* - $\varnothing$ 60 *Cod. AZ1006*
- Caldaia per fermentazione malolattica
- Kit per inertizzazione (vedi pag. 32)

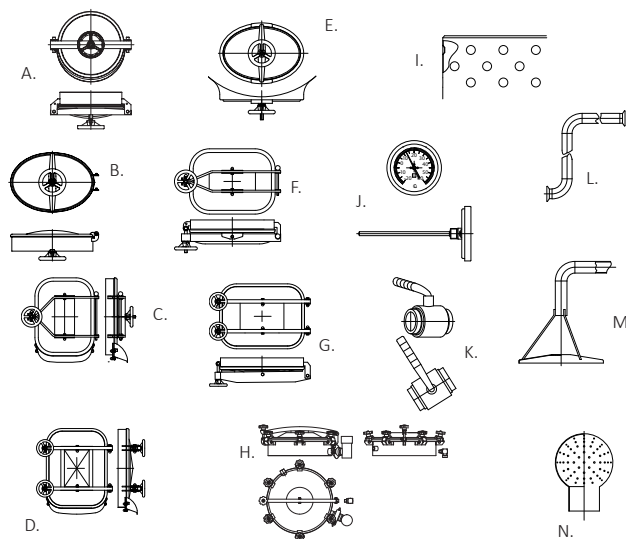


Cod.	LITRI	ØF	H1	H2	H3	H4	H5	H6	HAV	HSP	HST	ZAMPE	HZ1	HZ2	IMAX
FIGS1500A	LT.1500	1160	2255	1500	465	290	95	100	1165	700	475	4 reg.	540	475	2370
FIGS2000A	LT.2000	1310	2270	1500	465	305	115	100	1165	695	475	4 reg.	555	475	2400
FIGS2500A	LT.2500	1310	2645	1875	465	305	115	100	1165	695	475	4 reg.	555	475	2760
FIGS3000A	LT.3000	1310	3020	2250	465	305	115	100	1165	695	475	4 reg.	555	475	3120
FIGS3000B	LT.3000	1600	2305	1500	460	345	155	100	1160	690	470	4 reg.	575	475	2470
FIGS4000A	LT.4000	1600	2805	2000	460	345	155	100	1160	690	470	4 reg.	575	475	2945
FIGS5000A	LT.5000	1600	3305	2500	460	345	155	100	1160	690	470	4 reg.	575	475	3425
FIGS5000B	LT.5000	1800	2800	2000	455	345	155	100	1155	685	470	5 reg.	585	475	2960
FIGS6000A	LT.6000	1600	3805	3000	460	345	155	100	1160	690	470	4 reg.	575	475	3910
FIGS6500A	LT.6500	1800	3300	2500	455	345	155	100	1155	685	470	5 reg.	585	475	3435
FIGS8000A	LT.8000	1800	3800	3000	455	345	155	100	1155	685	470	5 reg.	585	475	3915
FIGS8000B	LT.8000	2100	3365	2500	500	365	165	100	1200	725	510	5 reg.	650	520	3520
FIGS10000A	LT.10000	2100	3865	3000	500	365	165	100	1200	725	510	5 reg.	650	520	4000
FIGS13500A	LT.13500	2400	3910	3000	520	390	195	100	1220	750	530	5 reg.	690	550	4075

Serbatoio fondo piano da stoccaggio

DOTAZIONE
DI SERIE

1. Chiusino superiore Ø 400 mm a stanghetta
2. Portalivello inox con lamiera di protezione
3. Prelevacampioni inox
4. Scarico parziale (specificare il Ø)
5. Poggiascala

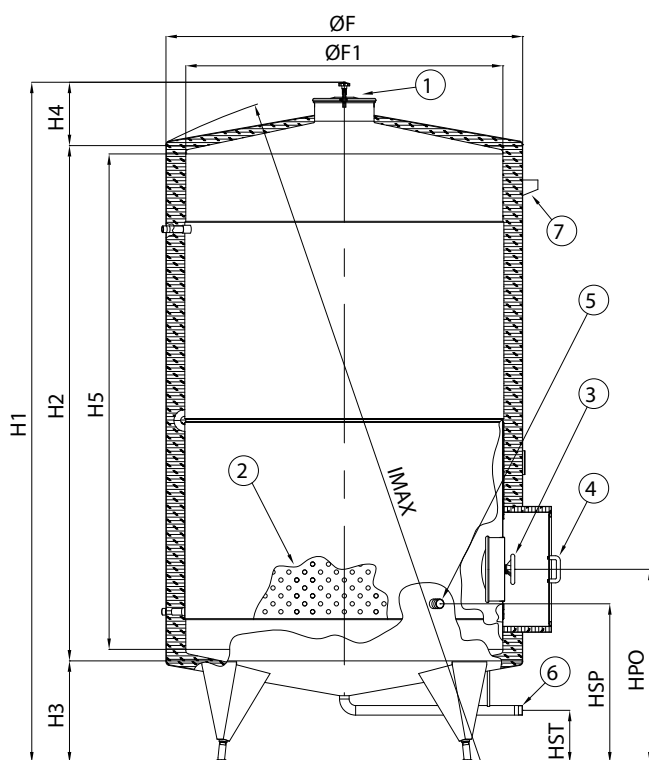


ACCESSORI A RICHIESTA

- A. Portella circ. Ø 400 mm Cod. AP0003
- B. Portella ovale 304x400 mm Cod. AP0004
- C. Portella rettangolare 420x310 mm Cod. AP0005
- D. Portella rettangolare 530x400 mm Cod. AP0006
- E. Portella ovale stampata 300x435 mm solo per diametri 1160/1310 Cod. AP0007
- F. Portella orizzontale rett. 310x420 mm Cod. AP0008
- G. Portella orizzontale rett. 400x530 mm Cod. AP0009
- H. Applicazione morsetti di tenuta, indicatori di livello con rientro per inertizzazione con gas inerte e valvola di sicurezza Cod. AC0021
- I. Fascia refrigerante stampata
- J. Termometro Cod. AZ0041
- K. Valvole tutti tipi
- L. Tubo di rimontaggio Ø 40 Cod. AZ1001 - Ø 50 Cod. AZ1002 - Ø 60 Cod. AZ1003
- M. Piatto irrorazione vinacce Ø 40 Cod. AZ1004 - Ø 50 Cod. AZ1005 - Ø 60 Cod. AZ1006
- N. Sfera di lavaggio inox Cod. AZ0071
- O. Kit per inertizzazione (vedi pag. 32)

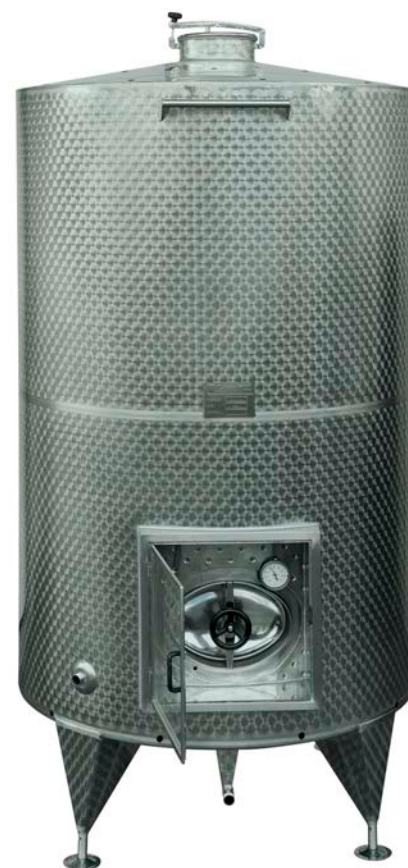
Cod.	LITRI	ØF	H1	H2	H3	H4	H5	H6	HSL	HAV	HSC	IMAX
FPS2500A	2500	1310	2200	1875	20	305	115	100	100	720	50	2335
FPS3000A	3000	1310	2575	2250	20	305	115	100	100	720	50	2685
FPS3000B	3000	1600	1865	1500	20	345	155	100	100	720	50	2210
FPS4000A	4000	1600	2365	2000	20	345	155	100	100	720	50	2580
FPS5000A	5000	1600	2865	2500	20	345	155	100	100	720	50	3005
FPS5000B	5000	1800	2365	2000	20	345	155	100	100	720	50	2715
FPS6000A	6000	1600	3365	3000	20	345	155	100	100	720	50	3480
FPS6500A	6500	1800	2865	2500	20	345	155	100	100	720	50	3105
FPS8000A	8000	1800	3365	3000	20	345	155	100	100	720	50	3525
FPS8000B	8000	2100	2885	2500	20	365	165	100	100	720	50	3165
FPS10000A	10000	2100	3385	3000	20	365	165	100	100	720	50	3580
FPS13500A	13500	2400	3410	3000	20	390	195	100	100	720	50	3860

Serbatoio modello Isotermico



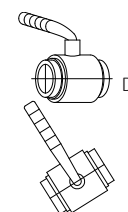
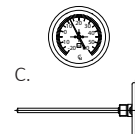
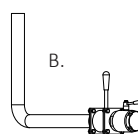
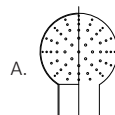
DOTAZIONE DI SERIE

1. Chiusino superiore Ø 300 mm a stanghetta
2. Fascia refrigerante stampata
3. Portella ovale 304 x 400 mm
4. Controportella
5. Scarico parziale
6. Scarico totale
7. Poggiascala



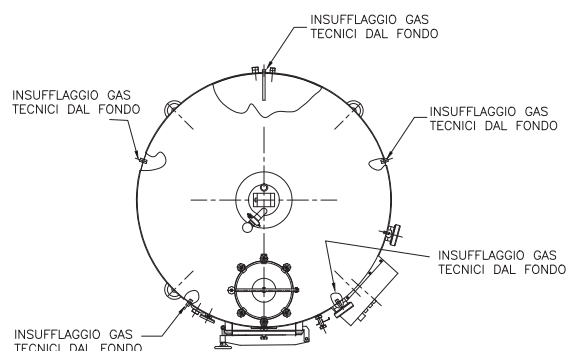
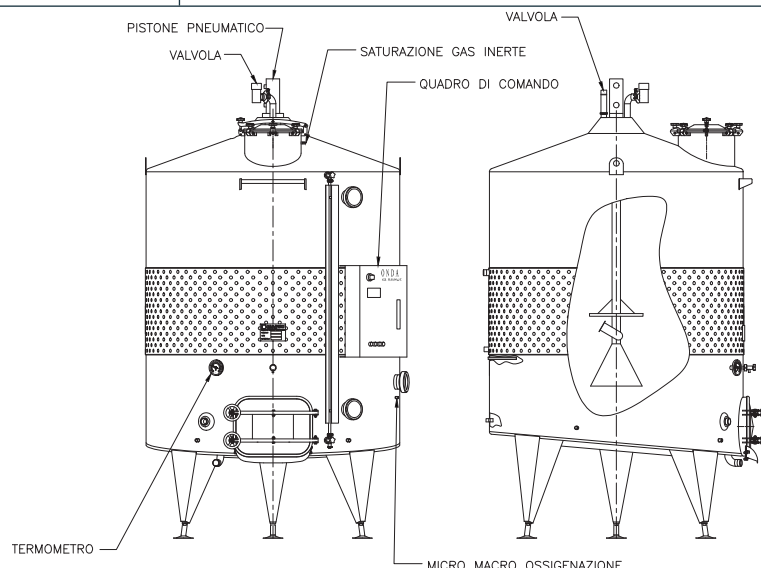
ACCESSORI A RICHIESTA

- A. Sfera di lavaggio inox *Cod. AZ0071*
- B. Valvola decantatrice flangiata
- C. Termometro *Cod. AZ0041*
- D. Valvole tutti tipi
- E. Predisposizione impianto d'inertizzazione con valvola di sicurezza
- F. Kit per inertizzazione (vedi pag. 32)



Cod.	CAPAC.	ØF	H1	H2	H3	H4	ØF1	H5	HPO	HSP	HST	ZAMPE	IMAX
ISO1000A	1000	1160	2305	1500	515	290	920	1400	975	805	330	3 reg.	2340
ISO1500A	1500	1310	2320	1500	515	305	1160	1400	975	805	325	3 reg.	2350
ISO2000A	2000	1500	2360	1500	515	345	1310	1400	975	805	280	3 reg.	2645
ISO2500A	2500	1500	2735	1875	515	345	1310	1775	975	805	280	4 reg.	2990
ISO3000A	3000	1500	3115	2250	515	345	1310	2150	975	805	280	4 reg.	3130
ISO3000B	3000	1800	2360	1500	515	345	1600	1400	975	805	280	4 reg.	2680
ISO4000A	4000	1800	2860	2000	515	345	1600	1900	975	805	280	4 reg.	3010
ISO5000A	5000	1800	3360	2500	515	345	1600	2400	975	805	280	4 reg.	3450
ISO5000B	5000	2100	2895	2000	530	365	1800	1900	990	820	275	4 reg.	3120
ISO6000A	6000	1800	3860	3000	515	345	1600	2900	975	805	280	4 reg.	3900
ISO6500A	6500	2000	3395	2500	530	365	1800	2400	990	820	275	4 reg.	3590
ISO8000A	8000	2000	3895	3000	530	365	1800	2900	990	820	275	4 reg.	4070
ISO8000B	8000	2300	3420	2500	530	390	2100	2400	990	820	255	5 reg.	3805
ISO10000A	10000	2300	3920	3000	530	390	2100	2900	990	820	255	5 reg.	4220

Vinificatore multifunzionale ONDA



INDUSTRIA
4.0
READY



Onda
NEW TECHNOLOGY

DOTAZIONE DI SERIE

1. Sistema di rimontaggio automatico
2. Sistema di iniezione gas tecnici dal fondo
3. Sistema di micro ossigenazione (per uso in fermentazione)
4. Sistema di saturazione automatico
5. Pannello di controllo Touch Screen
6. Valvola inox di sicurezza doppio effetto
7. Valvola inox di sfiato certificata PED
8. Chiusino superiore diam. 400 mm
9. Portella rettangolare 400x530 mm
10. Fascia inox refrigerante H 620 mm
11. Termometro inox
12. Portasonda inox
13. Fondo piano inclinato 5°
14. Gambe H 500 mm
15. N. 3 specole visive inox
16. Appoggiascala inox
17. Prelevacampioni inox
18. Scarico parziale e totale (specificare il Ø)

CODICE	LITRI	Ø	H TOT	PIEDI	H PIEDI
ONDA2000R	2.000	1310	2720	4 reg.	475
ONDA3000R	3.000	1600	2805	4 reg.	475
ONDA4000R	4.000	1600	3305	4 reg.	475
ONDA5000R	5.000	1800	3350	5 reg.	475
ONDA6500R	6.500	1800	3850	5 reg.	520
ONDA8000R	8.000	2100	3965	5 reg.	520
ONDA10000R	10.000	2300	4165	5 reg.	550

ACCESSORI A RICHIESTA

CODICE	DESCRIZIONE
AP0004	Portella aggiuntiva ovale 304x400 mm
AV0010	Valvola inox 1"1/4x40 garolla
AV0011	Valvola inox 1"1/2x50 garolla
AV0012	Valvola inox 2"x60 garolla
AV0100	Valvola inox 1"1/4x40 DIN
AV0101	Valvola inox 1"1/2x50 DIN
AV0102	Valvola inox 2"x60 DIN
AR0013	Gambe H 600 mm
READY 4.0	A PREVENTIVO

ATTREZZATURA DI SUPPORTO NECESSARIA NON COMPRESA NEL PREZZO:
 Generatore aria compressa capacità minima 300 litri (5,5 Kw)
 Bombole alimentari gas tecnici 40 litri (aria compressa, argon, azoto, CO2 o miscele)
 Riduttore di pressione doppio stadio per bombole, pressione massima in uscita 15 bar

Serbatoi speciali inertizzabili con azoto, argon o altro gas inerte



Applicabile ai modelli:

- **FPP da trasporto** (pag. 7)
- **FCGS** (pag. 15, 26)
- **FPS** (pag. 16, 29)
- **FIGS** (pag. 28)
- **ISOTERMICO** (pag. 30)



CODICE
GAS20

CODICE
GAS60



KIT RAPIDO DI MONTAGGIO CHE COMPRENDE:

CENTRALINA 20 o 60hl/ora IDONEA PER AZOTO, ARGON E ANIDRIDE CARBONICA

CARATTERISTICHE

- Pressione ingresso max 220 Bar.
- Range uscita: da 20 mbar a 40 mbar.
- Completo di manometri per la lettura dell'alta pressione e la lettura della pressione in uscita.
- Tubo flessibile in acciaio inox per la connessione della bombola.
- Completamente carterizzata in acciaio inox.

RIPARTITORE MODULARE 4 USCITE

CARATTERISTICHE

- Corpo e supporto di fissaggio inox.
- Valvole inox.
- Attacchi rapidi di connessione dn 12x10 (compresi quelli al serbatoio).
- 25 metri tubo rilsan 12x10.
- Possibilità di collegare più ripartitori inox.



CODICE
RIP4



SERBATOI INERTIZZABILI

I nostri serbatoi inertizzabili con azoto o argon migliorano significativamente la conservazione e la qualità di vino e olio

La nostra esperienza nelle pratiche di stoccaggio e conservazione in atmosfera controllata e modificata con azoto, argon, ossigeno, anidride carbonica e miscele di gas può essere applicata ad una vasta gamma di prodotti alimentari, chimici e farmaceutici.

I nostri serbatoi in acciaio inox, possono essere facilmente saturati

con azoto o argon grazie al kit di montaggio rapido del riduttore di pressione e della linea di distribuzione del gas; offrono una soluzione sicura per la conservazione di vino e olio. Disponibili in una vasta gamma di capacità permettono di preservare i vostri prodotti dall'ossidazione e di mantenerne più a lungo la qualità.

I KIT DI ATTACCO RAPIDO SONO DI FACILE UTILIZZO

Il nostro ufficio tecnico ti guiderà con assistenza telefonica nel montaggio e sarà disponibile anche successivamente per informazioni e supporto.



Alcuni esempi di prodotti gestibili in atmosfera controllata o modificata:

L'abbinamento fra le caratteristiche di igiene, robustezza e versatilità costruttiva dei nostri serbatoi in acciaio inossidabile e le nuove tecniche di conservazione in atmosfera controllata o modificata rappresentano una nuova soluzione efficace e sicura per la gestione, il trasporto e lo stoccaggio di innumerevoli prodotti alimentari, chimici e farmaceutici.

La gestione attraverso **le atmosfere controllate o modificate è applicabile a tutti i tipi di serbatoi che produciamo, sia quelli di piccole che di grandi capacità.** Il loro utilizzo può essere considerato su un'ampia gamma di prodotti previa un'attenta conoscenza dei meccanismi fisiologici e/o chimici che li caratterizzano. I principali gas impiegabili sono: anidride carbonica, azoto, argon, ossigeno e miscele di gas.

PRODOTTI FARMACEUTICI

- Medicinali
- Integratori alimentari
- Prodotti di erboristeria
- Enzimi
- Lieviti

PRODOTTI CHIMICI

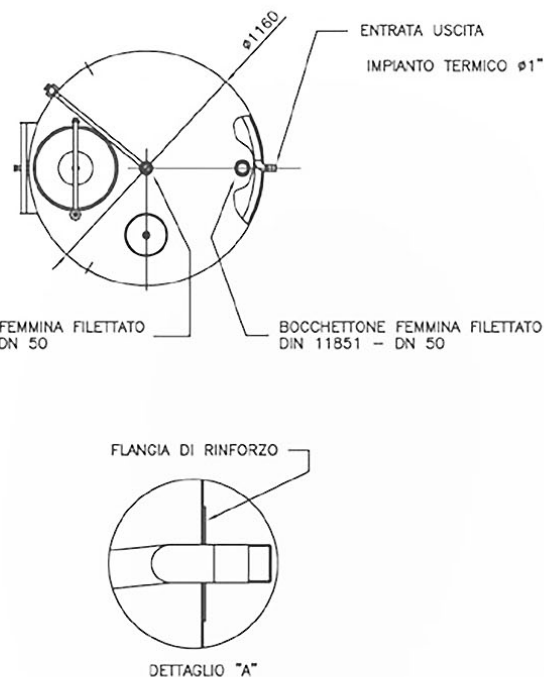
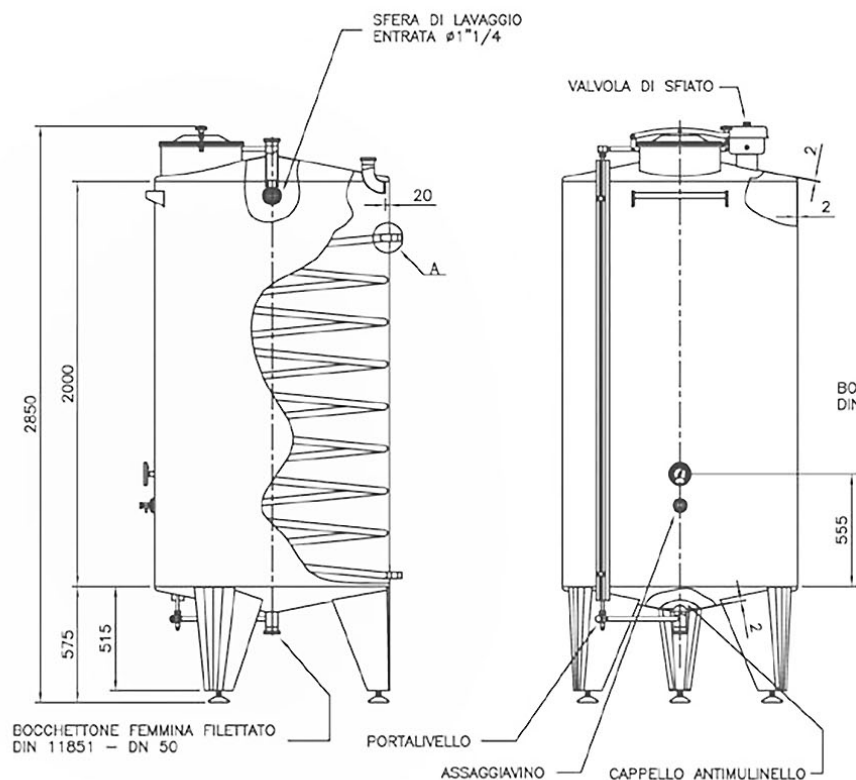
- Cosmetici
- Vernici
- Reagenti
- Solventi

PRODOTTI ALIMENTARI

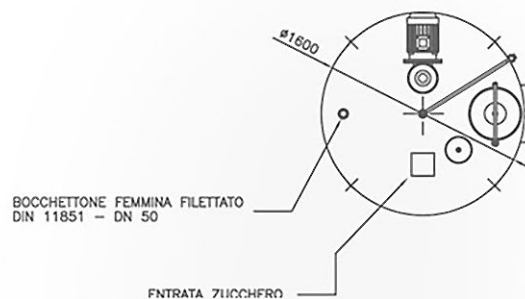
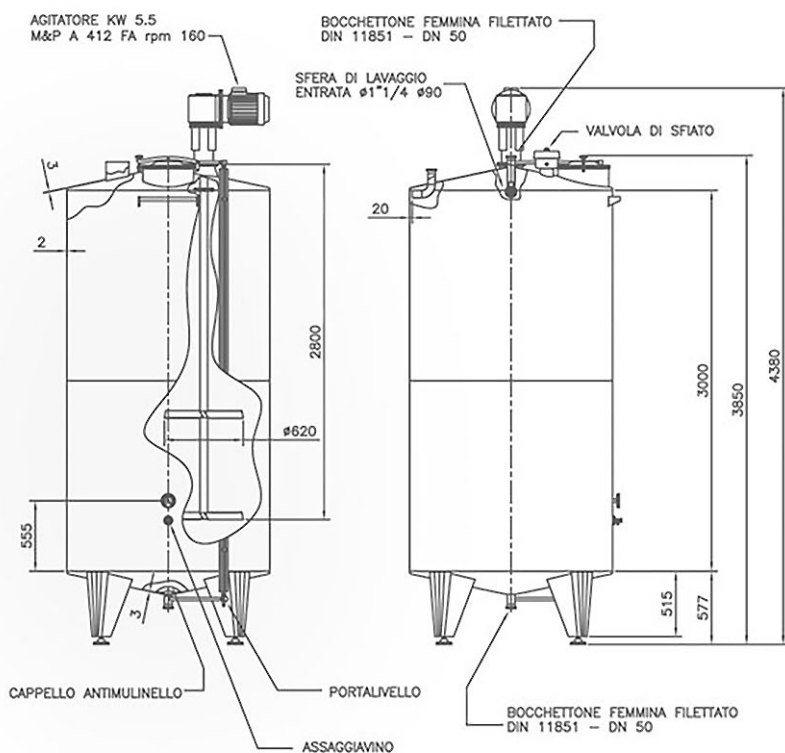
- Vino e olio
- Cereali
- Farine
- Frutta e verdura
- Succhi di frutta
- Bevande in genere
- Caffè - Thé

Realizzazioni su richiesta del cliente di serbatoi su misura per l'industria

Esempi



Serbatoio industria **fondo conico**
su gambe da **stoccaggio Litri 2000**



Serbatoio industria **fondo conico**
su gambe da **stoccaggio Litri 6000**

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEL COSTRUTTORE



Tutti i nostri serbatoi, sono realizzati in acciaio inossidabile AISI 304 o AISI 316 certificato e di primissima qualità, sono idonei al contatto e al contenimento di prodotti alimentari essendo progettati e costruiti in conformità al:

REGOLAMENTO CE N.1935/2004
&
REGOLAMENTO CE N.2023/2006

Ghidi

Serbatoi in acciaio inox

Ghidi

Serbatoi in acciaio inox



GHIDI METALLI S.r.l.

Via Circonvallazione, 64
51011 Buggiano (Pistoia) ITALY
sales@ghidimetalli.it
Tel. +39 0572 32216

Orario di apertura:

9.00-12.30/ 14.30 - 18.00
dal lunedì al venerdì

www.ghidimetalli.it

MADE IN ITALY

