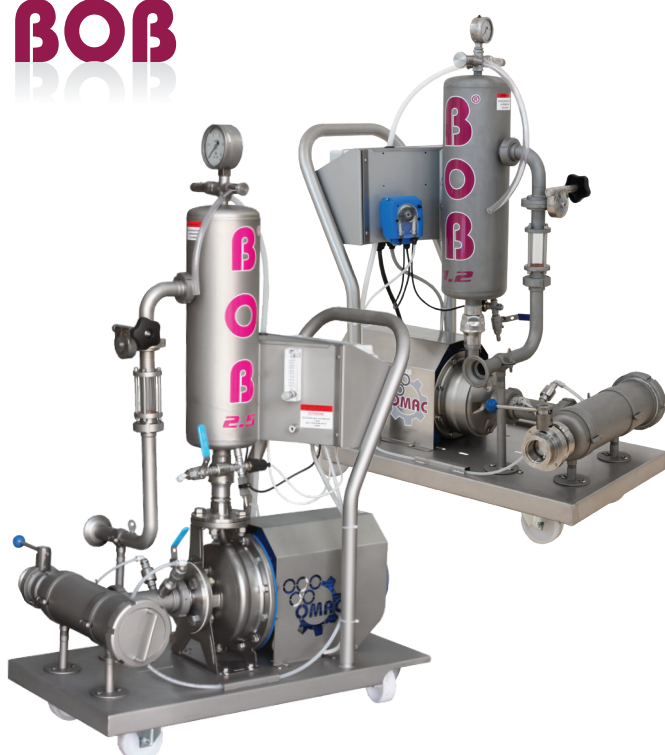






## chiarificatore di mosti

# BOB



### Clarificateur de moût

La flottazione è un processo mediante il quale le particelle solide, con l'ausilio di aria o di gas tecnici (azoto), vengono trascinate per diverso peso specifico verso l'alto formando un addensato stratificato.

BOB® è un apparecchio di flottazione dedicato alle piccole e medie cantine; permette di separare in tempi rapidi le fecce del mosto. Realizzato completamente in acciaio inox aisi 304 e con componenti di alta qualità, BOB® è costruito nel rispetto delle normative vigenti. Facile da utilizzare, non richiede particolare manutenzione.

Traitare vos moûts avec l'unité de flottation BOB, comporte les avantages suivants:

- riduzione dei tempi di chiarifica del mosto tal quale
- risparmio coadiuvanti di chiarifica
- riduzione e compattazione dei residui fecciosi
- risparmio energia elettrica necessaria per raffreddare i mosti stessi per la chiarifica statica
- maggiore tipicità ed elevato contenuto di precursori di aromi

Il mosto da trattare deve essere preventivamente enzimato.

OPZIONALE per il modello BOB® 0.7 mini: filtro con cestello estraibile per setacciamento di bucce e vinaccioli eventualmente presenti nel contenitore del mosto da trattare.



La flottazione è un processo mediante il quale le particelle solide, con l'ausilio di aria o di gas tecnici (azoto), vengono trascinate per diverso peso specifico verso l'alto formando un addensato stratificato. BOB® è un apparecchio di flottazione dedicato alle piccole e medie cantine; permette di separare in tempi rapidi le fecce del mosto. Realizzato completamente in acciaio inox aisi 304 e con componenti di alta qualità, BOB® è costruito nel rispetto delle normative vigenti. Facile da utilizzare, non richiede particolare manutenzione.

Traattare i Vostri mosti con l'unità di flottazione BOB® comporta i seguenti vantaggi:

- riduzione dei tempi di chiarifica del mosto tal quale
- risparmio coadiuvanti di chiarifica
- riduzione e compattazione dei residui fecciosi
- risparmio energia elettrica necessaria per raffreddare i mosti stessi per la chiarifica statica
- maggiore tipicità ed elevato contenuto di precursori di aromi

Il mosto da trattare deve essere preventivamente enzimato.

OPZIONALE per il modello BOB® 0.7 mini: filtro con cestello estraibile per setacciamento di bucce e vinaccioli eventualmente presenti nel contenitore del mosto da trattare.



### Flotation unit

The flotation is a process through which the solid particles, with the aid of air or technical (nitrogen) gas, are dragged up for different specific gravity forming a stratified thickening. BOB® is a flotation instrument addressed to the small and average wineries; it allows to separate the must dregs in quick times.

Realized completely in aisi 304 stainless-steel and with components of high quality, BOB® is built according to the regulations in force.

Easy to use, it doesn't need particular maintenance.

If you treat your musts with BOB® flotation unit you'll have the following advantages:

- reduction of the must clarifying times
- clarifying coadjutants saving
- reduction and compactness of the residual dregs
- saving of electric power which necessary to cool the musts for the static clarifying
- greater typicality and high contents of aromas precursors.

The must has to preventively be treated with enzymes.

OPTIONAL for BOB® 0.7 mini model: Filter extractable crate for sieving of peels and grape-stones which can be present in the container of the must to be treated.



CODICE code code	MODELLO type modèle	POTENZA (kW) power puissance	PRODUZIONE (t/h) production production	RACCORDI STD fittings garnitures	FILTRO DI ASPIRAZ. aspiration filter filtre d'aspiration	INGOMBRO (mm) dimensions dimensions hors-tout	PESO (kg) weight poids
9510	BOB MINI 3KW	4,0	6 ÷ 7	garolla 50	optional	800x300x900	50
9520	BOB 1.2 FULL 4KW	4,0	10 ÷ 13	garolla 50	V	480x850x1.300	95
9530	BOB 2.5 SUPER 5,5KW	5,5	22 ÷ 26	garolla 50	V	480x850x1.300	120
9540	BOB 4.5 BIG 11KW	11	42 ÷ 46	su richiesta on request - sur demande	V	800x1.200x1.600	250
9550	BOB 7.5 MAXI 15KW	15	72 ÷ 76	su richiesta on request - sur demande	V	800x1.200x1.600	290

microfiltrazione

# HOUSING



I nostri contenitori sono indicati per la filtrazione e la sterilizzazione dei liquidi utilizzati nell'industria alimentare, per la filtrazione di vini, liquori, birra, distillati, sciroppi, succhi di frutta, cosmetici, solventi, acidi etc.

Questa tipologia di contenitori viene costruita interamente in acciaio inox AISI 316L, attacchi IN-OUT tipo CLAMP o DIN 11851; sono dotati di sfiato sul fondo superiore e scarichi sulle connessioni IN-OUT.

I contenitori sono completamente smontabili e pertanto di facile pulizia, manutenzione e sanificazione. I piedini di appoggio realizzati in acciaio inox sono smontabili e registrabili. La finitura interna ed esterna viene eseguita tramite spazzolatura ed elettrolucidatura, in modo tale da ridurre al minimo eventuali ristagni di particelle e batteri. Le guarnizioni standard sono in EPDM atossico.

La chiusura dei contenitori è assicurata tramite V CLAMP in acciaio inox tramite speciali morsetti CLAMP inox.

La tipologia di costruzione prevede contenitori in grado di alloggiare 1-3-5-8-12-18 cartucce cod. 7 con lunghezza nominale da 10-20-30.

Inoltre sono adattabili ad ogni esigenza, per un fissaggio su base fissa o su vasca di raccolta.



## Housing microfiltration

Filters consist of a bell made of 316 stainless steel containing the filter cartridge. The filter allows the complete sterilization of cold drinks or cleaning of wine, beer and fruit juices. All parts in contact with the liquid are 316 stainless steel taps and fittings, including health care. The bell is equipped with a quick release. The filters are completely removable so as to facilitate cleaning and portability. The membrane filter with a pore size of 0.1-10  $\mu\text{m}$  make the micro filtration, porosity of 0.45  $\mu\text{m}$  filter removes bacteria and yeasts in the wine.

Our range of filters can hold 1-3-5-8-12-18 cartridges, about 10-20-30 long.

These filters are suitable for any requirements: to be fastened on a fixed base or on a collection tank.



## Microfiltration à cartouches

Nos cartouches filtrantes sont adaptées pour la filtration et la stérilisation des liquides, vins, bières, liqueur, spiritueux, sirop etc.

Les carters sont entièrement construits en acier inoxydable AISI 316. Les carters sont électropolis intérieur / extérieur pour un nettoyage rapide. ils sont équipés d'un manomètre, 2 vannes de purge, un mireur, deux vannes papillon.

La fermeture du carter est sécurisée avec des molette de serrage inox. Les carter peuvent accueillir des cartouches 1-3-5-8-12-18 code, longueur nominal 10", 20", 30". Les carters peuvent être fournis sur pieds réglables ou sur base.

filtro a cartoni

# SIRIO



**IT** Appositamente studiati per soddisfare le esigenze delle piccole e medie aziende. Costruiti in acciaio inox, pratici e sicuri. A seconda dei tipi di strati filtranti usati, essi consentono di sgrassare, brillantare e sterilizzare vini bianchi e rossi, spumanti, olii d'oliva, aceti, prodotti per l'erboristeria, liquori ecc. La serie di filtri è composta da apparecchi con capacità di filtraggio da 1.200 a 5.000 litri di vino l'ora. Vengono montate elettropompe in acciaio inox del tipo centrifugo per tutti gli usi, tranne per filtrare l'olio di oliva che necessita di pompe del tipo monovite o a girante in nitrile. Le piastre di supporto da 40x40 cm sono in plastica per alimenti o, a richiesta in NORIL, sterilizzabili a 120°C.



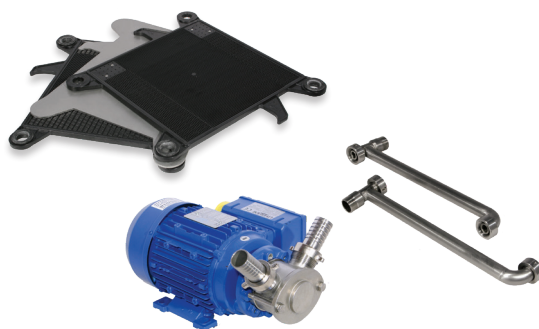
### Plates filters

*They are specifically designed to meet demands of small and middle wine industries. They are made of stainless steel and they are useful and safe. According to the type of filtering layers, white and red wine, sparkling wine, olive oil, vinegar, product of herb- alists, liquors, and other items can be refined, clarified, sterilized. Our variety of filters has filtering capacity from 1.200 to 5.000 liters per hour. Centrifugal electric pumps in stainless steel are mounted for all uses. Only to filter olive oil, monoscrew pumps or impeller pumps will be mounted. The 40x40 plates are made of plastic suitable for contact with food, or of NORIL by request, sterilizable at 120°C.*



### Filters à plaques


*Les filtres sirio 40x40 à plaques sont conçus pour apporter de la brillance sur les vins blancs et rouges, les mousseux, les huiles d'olive, les liqueurs aux degrés d'alcool faibles et les produits d'herboristeries. Ils sont équipés de vanne de réglage à l'entrée comme à la sortie ainsi que de robinet prise d'échantillon et de mireur à l'entrée et à la sortie. Les filtres SIRIO sont prédisposés pour recevoir le montage éventuel de tubulures extérieures pour la double filtration et la stérilisation. Les plaques montées de série sont en Molpen, en cas de besoin de stérilisation les plaques peuvent être fournies en Noryl en option.*



CODICE code code	MODELLO type modèle	SUPERF. FILTRANTE (m <sup>2</sup> ) filtering surface surface de filtre	DIM. CARTONE (cm) cartons dimension taille de carton	PRODUZIONE VINO (l/h) wine production production de vin	PRODUZIONE OLIO (l/h) oil production production d'huile	INGOMBRO (mm) dimensions dimensions hors-tout	PESO (kg) weight poids
5031	SIRIO 10	1,60	40x40	1.200	500	1.000x600x900	240
5032	SIRIO 20	3,20	40x40	2.000	600	1.000x600x900	250
5033	SIRIO 30	4,80	40x40	3.000	700	1.250x600x900	280
5034	SIRIO 40	6,40	40x40	4.000	800	1.500x600x900	375
5035	SIRIO 50	8,00	40x40	5.000	900	1.750x600x900	395



# carrello EASY

 Studiato per qualsiasi materiale semisolido, EASY evidenzia la sua praticità e manovrabilità all'interno degli spazi ristretti. Il suo impiego viene apprezzato soprattutto durante il trasferimento delle uve fermentate direttamente dal fermentino alla pressa, operazione che solitamente avviene mediante l'utilizzo di pompe creando così un dannoso sbattimento delle uve. Grazie a due alloggi creati appositamente per le forche dei carrelli elevatori, EASY può essere sollevato fino all'imboccatura della pressa. Il ribaltamento avviene grazie ad un pistone idraulico collegato direttamente all'impianto del carrello elevatore oppure manualmente mediante pompa. Una valvola di bloccaggio eviterà il ribaltamento accidentale. EASY viene realizzato totalmente in acciaio inox.



## Multipurpose trolleys

*Studied in order to transport whichever type of semi-solid material, EASY is truly practical and easy to manipulate to the inside of the narrow spaces. Its employment is appreciated during the transfer of the fermented grapes directly from fermentation tank to the press. This operation, that usually happens by the use of pumps, creates therefore a harmful banging of the grapes. Thanks to two lodgings, created purposely for the gallsows of the undercarriages elevators, EASY can be raised until the mouth of the press. The overturning happens thanks to a hydraulic piston directly connected to the system of the undercarriage elevator or manually by using a pump. A blocking valve will avoid an accidental overturning. EASY is realized totally in stainless steel.*




## Chariot polyvalent

*Les bacs à vendange EASY sont conçus pour recevoir, déplacer et déverser la vendange et les marcs en toute simplicité, facile à manœuvrer dans les espaces restreints. Son utilisation est particulièrement appréciée lors du transfert direct du marc et de la vendange directement au pressoir. Les bacs disposent de fourreaux pour être manutentionnés avec un chariot élévateur. Le basculement est effectué par un vérin hydraulique relié directement au chariot élévateur ou manuellement par une pompe incorporée. Un clapet anti retour évite le basculement accidentel. Fabriqué en inox 304, livré avec 2 roues fixes et 2 roues pivotantes.*



CODICE code code	MODELLO type modèle	CAPACITÀ (l) capacity capacité	INGOMBRO (mm) dimensions dimensions hors-tout	PESO (kg) weight poids
3050	EASY	500	1.600x1.060x600	140

# SISTEMI DI LAVAGGIO

 L'igiene in cantina è la prima regola da tenere, insieme alla sicurezza sul lavoro. Proprio per questo abbiamo creato questa vasca di lavaggio serbatoi dalle prestazioni strabilianti che vi permette di lavare a fondo, in pochi minuti e soprattutto senza il contatto diretto con prodotti detergenti i serbatoi della vostra cantina.

Dotata di una potente pompa, questo sistema di lavaggio spinge l'acqua, addizionata di un qualsiasi prodotto, all'interno di una sfera di lavaggio che rimuove lo sporco più ostinato senza l'intervento dell'operatore.

 **Washing tanks**

*The cleaning in a winery is the first rule to observe as well as for safety. That is why we create this washing tank with amazing performances that allows you to wash your tanks in few minutes and especially without using aggressive soaps. Equipped by a powerful pump, this washing tanks push water added with any cleaning product, in a washing ball removing even the deepest dirt without get in the tanks and staying out from burnt.*

 **Système de lavage**

*L'hygiène dans la cave est la première règle à adopter au même titre que la sécurité. Nous avons donc créé ce système qui vous permet de préparer et nettoyer vos cuves sans risques pour l'opérateur. Equipé d'une pompe puissante, adapté aux produits de nettoyage vous permettra de nettoyer vos cuves dans les meilleurs conditions.*



CODICE code code	MODELLO type modèle	CAPACITÀ VASCA (l) tank capacity capacité cuve	INGOMBRO (mm) dimensions dimensions hors-tout	POTENZA (kW) power puissance	PESO (kg) weight poids
8010	VL4	150	1.000x1.300x800	4,00	65
8020	VL5	150	1.000x1.300x800	5,00	70



lavacassette universale

# NETT'UNO



- sistema di funzionamento con acqua a ricircolo
- macchina interamente realizzata in acciaio inossidabile 304
- vasca di recupero acqua da lt. 500
- binari di scorrimento adattabili a tutti i tipi di cassette con sistema di lavaggio integrato
- griglia rimovibile in acciaio inossidabile per la separazione delle impurità
- dispositivo automatico livello acqua
- filtro a rete in aspirazione alla pompa
- telaio su ruote
- quadro elettrico su piedistallo
- tubo di scarico totale



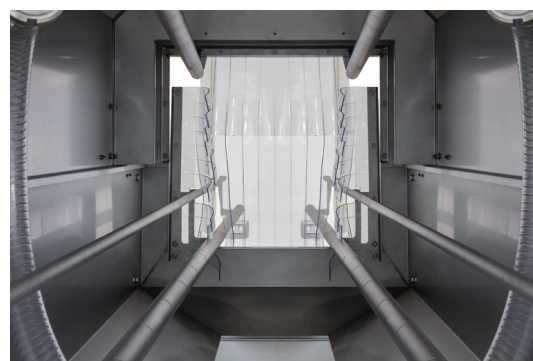
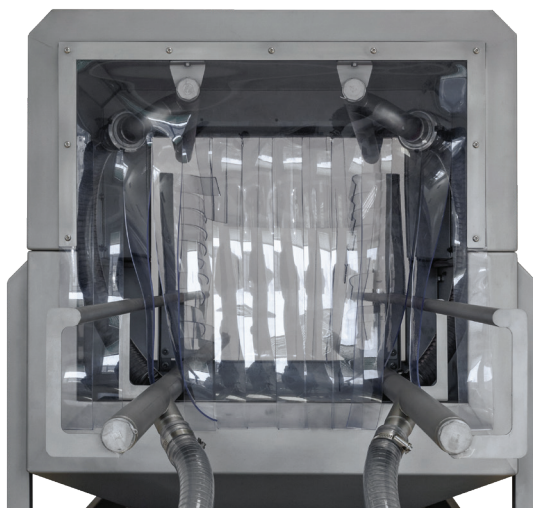
## Universal crate cleaning

- water recycling system
- machine entirely made of 304 stainless steel
- lt. 500 water collection tank
- sliding and spraying rails that can be adjusted to all types of boxes
- removable stainless steel net
- automatic device for water level keeping
- mesh filter in suction side of pump
- frame on wheels
- electrical panel on stand
- total discharge



## Laveuse de caisses universelles

- fonctionnement avec de l'eau recyclée
- machine entièrement en acier inoxydable 304
- réservoir de récupération d'eau 500 lt
- rampe de pulvérisation d'eau et coulisses adaptables au différentes dimensions de cagettes
- grille amovible en acier inoxydable de réduction des impuretés
- dispositif automatique de niveau d'eau
- filtre en aspiration à la pompe
- châssis sur roues
- tableau électrique
- vidange totale



**POTENZA INSTALLATA (kW)**

*installed power  
puissance installée*

2,2

**INGOMBRO (mm)**

*dimensions  
dimensions hors-tout*

910x3470x1650h

**PESO (kg)**

*weight  
poids*

298





Via della Tecnologia, 12  
62014 Corridonia (MC)  
ITALY

 +39 0733 557386  
[www.officineomac.it](http://www.officineomac.it)  
[info@officineomac.it](mailto:info@officineomac.it)

Dati e immagini riportati nel presente catalogo sono puramente indicativi e possono subire variazioni senza preavviso.  
*Technical characteristics and images in this catalogue are not binding and can be changed without previous notice.*  
*Données et les images incluses dans ce catalogue sont purement indicatives et sont sujettes à modification sans préavis.*