



chiarificatore di mosti

BOB



Clarificateur de moût

La flottazione è un procédé permettant d'élever les particules troubles et solides du moût, par l'intermédiaire d'un mélange dosé d'air et d'azote. Ces particules remontent ainsi en surface de cuve et forment une couche solide.

BOB® est une machine de flottation destinée aux petites et moyennes productions. Elle permet de séparer en un temps record la bourbe du moût. BOB® est construit suivant la norme et réglementation en vigueur, réalisée intégralement en acier inoxydable (AISI 304) et composée par un assemblage de pièces de qualité. Facile d'utilisation, et sans entretien particulier.

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

- réduction du temps de clarification du moût
- diminution des produits de clarification
- réduction et coagulation des bourbes
- économie d'énergie électrique pour le refroidissement des moûts et des clarifications statiques
- amélioration et élévation très nette du caractère des arômes.

Avant le traitement, les moûts doivent être enzymés

OPTION pour le modèle BOB® 0.7 mini: Filtre panier pour séparation des peaux et pépins contenus dans le moût lors du traitement.



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.

Tattare 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 µm make the micro filtration, porosity of 0.45 µm 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 électropolés 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



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.



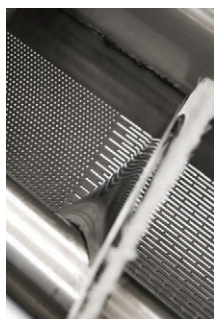
Filteres à plaques

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 ²) 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

svinatore-separatore SV-280



LUNGHEZZA Length Longueur Longitud	LARGHEZZA Width Largeur Anchura	ALTEZZA Height Hauteur Altura	POTENZA TOTALE Total Power Pouvoir total Poder total	PESO Weight Poids Peso	USCITA Outlet Sortie Salida	ENTRATA Inlet Entrée Entrada
1.750 mm	670 mm	1.700 mm	0,75 Kw	130 Kg	DN50	DN100



Macchina nata per dividere le sostanze solide dalle liquide. La separazione in continuo avviene grazie ad un fondo appositamente forato attraverso il quale drena la frazione liquida. Una coclea interna al tamburo provvista di spazzola permette in contemporanea l'espulsione dei solidi ed un'azione autopulente delle forature.

La coclea è realizzata in acciaio inox con setole in nylon adatte al contatto con alimenti.

Il sistema di rotazione della coclea è ottenuto con un moto variabile riduttore da Kw 0.75 applicato direttamente all'asse.

Corredato di quadro elettrico di accensione con protezione termica motore e fungo di emergenza.

Il caricamento dello svinatore deve essere effettuato attraverso l'apposito attacco DN100 posto nella parte inferiore, tramite pompa o per caduta libera modulata da una valvola posta all'uscita del serbatoio di vinificazione.

L'inclinazione del tamburo forato e quindi dell'altezza di scarico del prodotto solido è regolabile.

Il prodotto liquido separato viene raccolto nella vasca di raccolta inox sottostante tramite attacco DN50 per il collegamento di una pompa esterna.



Strainer-separator

Machine created to divide solid substances from liquids.

Continuous separation occurs thanks to a specially perforated bottom through which the liquid fraction drains.

An auger inside the drum equipped with a brush simultaneously allows the expulsion of solids and a self-cleaning action of the perforations.

The auger is made of stainless steel with nylon bristles suitable for contact with food.

The auger rotation system is obtained with a variable motion reducer Kw 0.75 applied directly to the axle.

Equipped with electrical panel with motor thermal protection and emergency button.

The loading of the rack must be carried out through the specific DN100 connection located in the lower part, by an external pump or by free fall modulated by a valve located at the exit of the fermentation tank.

The inclination of the perforated drum and therefore of the discharge height of the solid product is adjustable.

The separated liquid product is collected in the stainless steel collection tank below through a DN50 fitting for the connection of an external pump.



Máchine de séparation

Machine réalisée pour séparer les substances solides des liquides.

La séparation continue se produit grâce à un fond spécifiquement perforé à travers lequel la fraction liquide draine. Une vis sans fin à l'intérieur du tambour équipée d'une brosse permet simultanément l'expulsion des solides et une action autonettoyante des perforations.

La vis sans fin est en acier inoxydable avec des poils en nylon adaptés pour le contact alimentaire.

Le système de rotation de la vis sans fin est obtenu avec un réducteur variable de 0,75 Kw appliqué directement sur l'axe.

Equipé d'un tableau électrique d'allumage avec protection thermique du moteur et bouton d'urgence.

Le chargement de la machine doit être effectué par le raccord spécifique DN100 situé en bas, à l'aide d'une pompe ou par chute libre modulée par une vanne située à la sortie de la cuve de vinification.

L'inclinaison du tambour perforé et donc la hauteur de décharge du produit solide est réglable.

Le produit liquide séparé est collecté dans le réservoir de collecte en acier inoxydable sous-jacent par un raccord DN50 pour le connexion d'une pompe externe.

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



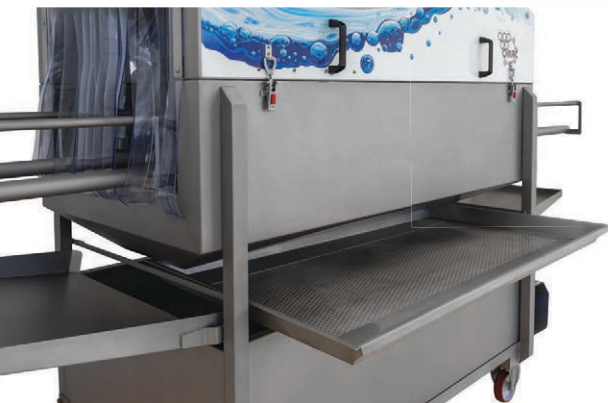
Universal crate cleaning

- 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 cassettes
- 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
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.