



ENGINEERING SOLUTIONS
FOR THE FOOD AND CHEMICAL
INDUSTRIES

CATALOGO
GENERALE

WWW.GIORDANINOX.IT

NOVITÀ



FUSORE DIRETTO CON COCLEA, A BASSO CONSUMO

Appositamente progettato e costruito per dividere il miele dalla cera fusa, mantenendo inalterati i valori HMF del miele. Completamente in acciaio inox. Per ulteriori informazioni vai a pag. 13

GIORDAN

MADE IN ITALY E SU MISURA: I NOSTRI PUNTI DI FORZA

La produzione interamente made in Italy ci permette di offrire prodotti di qualità superiore. Costruiti con materiali nazionali di ottima qualità e con grande attenzione alle finiture i nostri articoli si contraddistinguono sul mercato grazie alla resistenza e alla durabilità nel tempo. Grazie alla capacità di progettare e costruire macchinari completamente su misura siamo in grado di soddisfare al meglio le necessità dei nostri clienti.

PER COSTRUZIONI APISTICHE

Da noi potete trovare tutto il materiale apistico di cui avete bisogno. Dall'attrezzatura più semplice alle macchine per i professionisti. Produciamo ogni macchina per la disopercolatura, per la smielatura, per il filtraggio del miele, per il trattamento della cera, per la dosatura, per l'etichettatura, per la decristallizzazione del miele; nonché pompe, deumidificatori, mescolatori, fusti e tanto altro ancora... tutto rigorosamente in acciaio inox AISI 304.

PER SETTORE ALIMENTARE: LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO

Produciamo macchinari e impianti in acciaio inox per la lavorazione e il confezionamento di numerosi prodotti alimentari liquidi, semi-densi e densi di diversa natura. Forniamo miscelatori (riscaldati o a freddo), maturatori (riscaldati o a freddo), dosatrici anche per alte temperature, cuocitori a cielo aperto e cuocitori in sottovuoto dotati di sistema di sterilizzazione e mixer, unità polivalenti, pastorizzatori, cutter, linee di confezionamento (dosatura, tappatura, controllo tramite metal detector, etichettatura, stampa del lotto e altri optional su richiesta del cliente).

PER SETTORE CHIMICO E COSMETICO

Costruiamo macchine a normativa in acciaio inox per chi lavora nel campo chimico e cosmetico. Costruiamo dissolutori, dosatori, mescolatori in acciaio inox 304 (o 316 per i prodotti più aggressivi) per la lavorazione di creme, gel, prodotti liquidi, densi o granulosi.



***INDICE di riferimento
per i prodotti a pag. 38**



INQUADRA QUI E VAI DIRETTAMENTE SUL NOSTRO SITO



ART. 208
CARRELLO PORTA MELARI



ART. 205
ARNIA DA NOMADISMO

Arnia da nomadismo da 10 o 12 favi completa di melario, tetto in lamiera zincata, porticina, tettoietta, coprifavo, maniglie, fondo mobile e telaini



ART. 1120
ALZAMELARIO

Il dispositivo consente con la massima semplicità, rapidità e senza alcuna fatica, il sollevamento di uno o più melari sino ad un massimo di 4, per inserire nell'arnia altri melari, l'apiscampo o escludi regina per un peso max di 150 kg



ARNIE E ACCESSORI

- 1120 ALZAMELARIO** smontabile per sollevamento melari, in metallo zincato con sistema a manovella e staffe per sollevare i melari/arnie. Peso max. 150 kg
- 1120 ALZAMELARIO** smontabile per sollevamento melari/
DOUBLE arniesia da 10 che 12 favi, in metallo zincato con sistema a manovella e staffe per sollevare i melari/arnie. Peso max. 150 kg
- 201 ANGOLARE** in lamiera per arnie
- 201P ANGOLARE** POGGIALEVA in lamiera per arnie
- 205F APIDEA** "arnietta da fecondazione" in polistirolo, completa di telaini
- 201C APISCAMPO** rotondo in metallo
- 203A APISCAMPO** rotondo in plastica
- 203B APISCAMPO** a stella ad 8 uscite in plastica
- 206 APISCAMPO** su tavoletta con risalita 43x50
- 206A APISCAMPO** su tavoletta con risalita 50x50
- 205 ARNIA** nomadismo da 10 favi completa con fondo mobile
- 207 ARNIA** nomadismo da 12 favi completa con fondo mobile
- 205TP1 ARNIA TOP BAR MOD.1** senza finestra posteriore
- 205TP2 ARNIA TOP BAR MOD.2** con finestra posteriore
- 205TP3 ARNIA TOP BAR MEZZA MOD.3** senza finestra posteriore
- 207B ARNIETTA IN POLISTIROLO** da 6 telaini con nutritore
- 2013 ASPIRATORE PNEUMATICO** per pappa reale 220 Volt
- 286C BILANCIA** per arnie
- 208 CARRELLO PORTA MELARI** 43x50 con vassoio inox posto su carrello in metallo zincato, peso max. 200 kg
- 208/A CARRELLO PORTA MELARI** 50x50 con vassoio inox posto su carrello in metallo zincato, peso max. 200 kg
- 256 CASSETTINO FONDO ANTIVARROA** per arnia da 10
- 256A CASSETTINO PER FONDO ANTIVARROA** per arnia da 12
- 140X COGLILARVE** inox per produzione di pappa reale
- 224 COPRIFAVO** per arnia da 10 favi
- 225 COPRIFAVO** per arnia da 12 favi
- 225A CUPOLINO** in plastica
- 230 DIAFRAMMA** in legno trattato con paraffina per renderlo più resistente ad acqua e muffe
- 227 DISCO** a 4 posizioni in lam. zincata
- 228 DISTANZIATORE ZINCATO** da 8-9-10-11-12 da 25 mm
- 229 ESCLUDI REGINA** 50x50 cm
- 229A ESCLUDI REGINA** 43x50 cm
- 242RE FERMAREGINE CON RETE**
- 231C FILO IN ACCIAIO INOX** 500 g
- 231D FILO IN ACCIAIO INOX** 1000 g
- 232Z FILO ZINCATO** 500 g
- 232Z FILO ZINCATO** 1000 g
- 281M FOGLIO CEREO** da melario, sfuso
- 281 FOGLIO CEREO** da nido, sfuso
- PFC50 FOGLI CEREI** da nido, pacco da 5 kg
- PFC100 FOGLI CEREI** da melario, pacco da 5 kg
- 256F FONDO COMPLETO** per arnia da 10
- 159B GABBIETTA** per blocco covata
- 158X GABBIETTA** in plastica per trasporto regine
- 157 GANCIO A MOLLA** con 3 viti
- 159 GIRANDOLA ZINCATA**
- 254G GUIDA** per porticina
- 276 INSERIFILO ELETTRICO**
- 245 MANIGLIA** zincata per arnia
- 242 MARCAREGINE**, un colore
- 242C MARCAREGINE A 5 COLORI** con ferma regina
- 249 MELARIO** per arnia da 10 favi, senza telaini
- 251 MELARIO** per arnia da 12 favi, senza telaini
- 250M MENSOLA PORTA FAVI**
- 352 PICKING A MOLLA**
- 159X PINZA** a molla per regine in acciaio inox
- 159P PINZA** a molla per regine in plastica
- 351 PINZA** per telaini
- 254 PORTICINA** dentata da 10 con guide
- 254/A PORTICINA FORATA/DENTATA** da 10 con guide
- 254/B PORTICINA DENTATA** da 12 con guide
- 254/C PORTICINA FORATA/DENTATA** da 12 con guide
- 255B RETE BORDATA PER PROPOLI** da 10 F.
- 255A RETE BORDATA PER PROPOLI** da 12 F.
- 255C RETE BORDATA** per fondo antivarroa, arnia da 10
- 255D RETE BORDATA** per fondo antivarroa, arnia da 12
- 255E RETE SENZA BORDO** per fondo antivarroa, arnia da 10
- 255SF RETE SENZA BORDO** per fondo antivarroa, arnia da 12
- 285 SISTEMA DI ANTIFURTO PER ARNIA**
- 279N TELAINO DA NIDO** armato filo liscio
- 280 TELAINO DA MELARIO** armato filo liscio
- 267 TETTOIETTA PER ARNIA** da 10 o 12 favi
- 263 TETTO** in lam. zinc. piegato per arnia da 10 F
- 263E TETTO** elettrosaldato per arnia da 10 favi
- 265 TETTO** in lam. zinc. rivestito in masonite da 10 F
- 216 TRAPPOLA BEETLE BLASTER** per Aethina Tumida
- 283 ZIGRINATORE**



ART. 231C

ART. 231D



ART. 244D

ART. 244

ART. 243A

ART. 244B

ART. 244A



ART. 200I

ART. 200M

ART. 200A

ART. 200P

TRATTAMENTO VARROA



ART. 240Y



TRATTAMENTO VARROA

- 213F1** ACIDO FORMICO 85%. Flacone da 1 lt
- 213-OS** ACIDO OSSALICO. Confezione da 35 g
- 214C** APIFOR-60 farmaco a base di acido formico
- 206C** APIFUGE prodotto liquido in spray per sostituire l'affumicatore
- 214/A** APIGUARD trattamento contro la varroa. Vaschetta di gel (50 g) a base di timolo
- 217** APIHERB. Busta da 40 g. Trattamento contro il nosema
- 214** APILIFE VAR trattamento contro la varroa a base di timolo. Buste da 2 strisce
- 214/B** APISTAN trattamento contro la varroa. Busta da 10 strisce
- EVAPIT** EVAPORATORE per acido formico mod. IT
- 816** SUBLIMATORE PER ACIDO OSSALICO 12 Volt

NUTRIMENTO

- 213-Z** APIVAR. Busta da 10 strisce a base di Amitraz
- 215** APINVERT liquido busta da 2,5 kg
- 213** CANDITO DI ZUCCHERO, busta da 2.5 kg
- 253** NUTRITORE a tasca da nido DB in plastica
- 253B** NUTRITORE CILINDRICO in plastica da 1 lt
- 253E** NUTRITORE CILINDRICO in plastica da 2 lt

ATTREZZATURA

- 200I** AFFUMICATORE in acciaio diametro 10 cm con protezione, griglia interna e mantice
- 206B** APICALM combustibile per affumicatore (1 kg)
- 200A** CALDAIA PER AFFUMICATORE Ø 10 cm in acciaio inox
- 244** LEVA lunga verniciata
- 243A** LEVA A "S" curva, verniciata
- 244D** LEVA LUNGA, in acciaio inox
- 244C** LEVA RASCHIETTO AMERICANA, in acciaio inox
- 244B** LEVA RASCHIETTO AMERICANA GRANDE verniciata
- 244A** LEVA RASCHIETTO AMERICANA PICCOLA verniciata
- 200P** MANTICE per affumicatore
- 200M** PROTEZIONE per affumicatore Ø 10 cm
- 610** SOFFIATORE A SPALLA CON MOTORE A SCOPPIO
- 620** SOFFIATORE CON MOTORE A SCOPPIO
- 262** SPAZZOLA IN CRINE CHIARO grande

ABBIGLIAMENTO

- 247A*** CAMICIOTTO, maschera quadrata rete con vetrino, tg da S a XXL
- 247J*** CAMICIOTTO BIMBO maschera quadrata rete, tg da S a XL
- 279A\S*** GIACCA CON CERNIERA taglie da S a XXL
- 279CK*** CAMICIOTTO CAPPELLO ROTONDO COLORE KHAKI tg da S a XXL
- 279CP*** CAMICIOTTO CAPPELLO ROTONDO COLORE PESCA tg da S a XXL
- 279CM*** CAMICIOTTO CAPPELLO ROTONDO FANTASIA MIMETICA trama areata TG DA S A XXL tg da S a XXL
- 279AP*** CAMICIOTTO MOD. ASTRONAUTA COLORE PESCA tg da S a XXL
- 279AM*** CAMICIOTTO MOD. ASTRONAUTA FANTASIA MIMETICA tg da S a XXL
- 247K*** CAMICIOTTO MASCHERA QUADRATA COLORE KHAKI, taglie da S a XXL
- 247P*** CAMICIOTTO MASCHERA QUADRATA COLORE PESCA, taglie da S a XXL
- 247M*** CAMICIOTTO MASCHERA QUADRATA FANTASIA MIMETICA trama areata, taglie da S a XXL
- 240** GUANTI in morbida pelle bianca, con manichette in tela elasticizzata tg. da 6 a 12
- 240Y** GUANTI in pelle gialla traspiranti sul polso, con elastico all'estremità, taglie da 6 a 12
- 240YW** GUANTI in pelle gialla e bianca, modello robusto, con elastico all'estremità, taglie da 6 a 12
- 246A** MASCHERA IN COTONE CAPPELLO ROTONDO tg unica
- 246B** MASCHERA QUADRATA IN COTONE CON RETE tg unica
- 246C** MASCHERA QUADRATA IN COTONE CON VETRINO tg unica
- 246E** MASCHERA CAPPELLO ROTONDO con elastici per inserimento braccia, tg. unica
- 246AP** MASCHERA CAPPELLO ROTONDO COLORE PESCA con spago di chiusura, tg. unica
- 247B** PANTALONI IN COTONE con vita elasticizzata, tg. da S a XXL
- 278** TUTA LUNGA IN COTONE da apicoltore, senza maschera, tg. da S a XL
- 277*** TUTA MASCHERA QUADRATA RETE, taglie da S a XL
- 277AS*** TUTA MASCHERA ASTRONAUTA, taglie da S a XL
- 277R*** TUTA CAPPELLO ROTONDO, taglie da S a XL
- 277A*** TUTA BIMBO maschera quadrata rete, taglie da S a XL
- 277B*** TUTA MASCHERA QUADRATA CON VETRINO taglie da S a XL

* CAMICIOTTI E TUTE REALIZZATI IN COTONE, CON MASCHERA COMPLETAMENTE STACCABILE, ELASTICI AI POLSI, IN VITA E ALLE CAVIGLIE PER LE TUTE. DOTATI DI QUATTRO TASCHE FRONTALI E UNA TASCA SULLA MANICA

ART. 246A



ART. 246C



ART. 277



ART. 277A



ART. 247K



NOVITÀ



ART. 279AM

ART. 121



ART. 121B-122-122B



ART. 422X - 234-I



DISOPERCOLATURA

- 122C** BANCO per disopercolare "PROFESSIONAL" 200x72x64 cm CON RUOTE GIREVOLI
- 122B** BANCO per disopercolare 150X44X88 cm completo di: rete interna forata in acciaio inox per lo sgocciolamento dell'opercolo, coperchio, rubinetto in plastica da 1" 1/2 e leggìo doppio. Con fondo inclinato per scarico totale del miele
- 122** BANCO per disopercolare 120X44X88 cm completo di: rete interna forata in acciaio inox per lo sgocciolamento dell'opercolo, coperchio, rubinetto in plastica da 1" 1/2 e leggìo doppio. Con fondo inclinato per scarico totale del miele
- 121B** BANCO per disopercolare 100X44X88 cm completo di: rete interna forata in acciaio inox per lo sgocciolamento dell'opercolo, coperchio, rubinetto in plastica da 1" 1/2 e leggìo doppio. Con fondo inclinato per scarico totale del miele
- 121** BANCO per disopercolare 90X44X14 cm completo di vaschetta in rete forata in acciaio inox per lo sgocciolamento dell'opercolo, telaio per il supporto dei telaini, rubinetto in plastica da 1" 1/2
- 222** COLTELLO PER DISOPERCOLARE 23 cm lama liscia in acciaio inox e impugnatura in legno. Prodotto in Italia
- 223** COLTELLO PER DISOPERCOLARE 28 cm lama liscia in acciaio inox e impugnatura in legno. Prodotto in Italia
- 422X** COLTELLO PER DISOPERCOLARE SEGHETTATO 28 cm, lama dentata in acciaio inox e impugnatura in legno. Prodotto in Italia
- 425X** COLTELLO PER DISOPERCOLARE ELETTRICO INOX RISCALDATO RISCALDATO 220V - 0.18 kW temperatura statica
- 426X** 426X COLTELLO PER DISOPERCOLARE ELETTRICO CON LAMA IN INOX RISCALDATO, dotato di termostato per la regolazione della temperatura. 220 V - 0.18 kW
- 234** FORCHETTA PER DISOPERCOLARE in plastica
- 234-I** FORCHETTA PER DISOPERCOLARE in acciaio inox
- 121A** LEGGIO SINGOLO PER BANCO INOX completamente in acciaio inox
- 121C** LEGGIO DOPPIO PER BANCO INOX completamente in acciaio inox
- 170K** DISOPERCOLATRICE A COLTELLI VIBRANTI RISCALDATI
- 170KLR** KIT DOPPI COLTELLI LAME RIFINITRICI da applicare su nostra disopercolatrice come seconde lame per perfezionare la rimozione dell'opercolo

DISOPERCOLATRICE

ART. 170K

Macchina semi-automatica per disopercolare con facilità i favi. Macchina costruita interamente in acciaio inox, funzionamento tramite coltelli vibranti riscaldati regolabili in ampiezza che permettono di ottenere un taglio preciso ed eccezionale. Con la disopercolatrice gli opercoli non vengono sbriciolati, ma tagliati, come avviene con l'uso di un coltello manuale. I coltelli sono riscaldati tramite un'unità di riscaldamento a riciclo d'acqua calda (incluso nella macchina), lavorano anche all'interno della cornice di legno dei favi e quindi possono disopercolare anche telaini non pieni. La regolazione dei coltelli è semplice e veloce tramite una leva posta a lato della disopercolatrice. I favi introdotti manualmente vengono guidati ed in maniera automatica verso le lame al fine di ottenere una disopercolatura regolare e sistematica su entrambi i lati. In seguito vengono stoccati con scivolamento sul telaio.

220 V - 2,75 kW

950x500x800 H mm

VELOCITÀ DI DISOPERCOLATURA: 11 FAVI/MIN

TEMPERATURA DEI COLTELLI:

regolabile tramite termostato meccanico da 30 °C a 90 °C

*OPTIONAL:

- KIT DOPPI COLTELLI LAME RIFINITRICI per togliere qualsiasi residuo di opercolo dopo la disopercolatura classica
- CARICO AUTOMATICO DEI FAVI NELLA DISOPERCOLATRICE tramite sistema pneumatico di sollevamento del melario e caricatore orizzontale automatico dei telaini nella disopercolatrice



DISOPERCOLATRICE CON BANCO

Il monoblocco DISOPERCOLATRICE con BANCO è una macchina compatta costruita per velocizzare la disopercolatura limitando l'investimento. È composto da una disopercolatrice (vedi descriz. art. 170K a lato) e un banco per la raccolta dell'opercolo posizionato su ruote completo di coperchio, rete interna per lo sgocciolamento e rubinetto in plastica da 1"1/2. Il banco può essere successivamente sostituito dalla pressa (art. 350A) o dal fusore diretto (art. 233N)





DISOPERCOLATRICE E PRESSA PER OPERCOLI

Il monoblocco DISOPRESS è una macchina compatta costruita per velocizzare la disopercolatura e ridurre gli ingombri.

È composta da una disopercolatrice, interamente costruita in acciaio inox funzionante con dei coltelli vibranti che permettono di ottenere un taglio preciso ed eccezionale (vedi descriz. art. 170K pag. 9). Sotto la disopercolatrice è posta la pressa per opercoli totalmente in acciaio inox pronta a ricevere l'opercolo appena tolto, completa di scarico frontale per l'opercolo e due scarichi per il miele posizionati ai lati della pressa (vedi descriz. art. 350A pag. 13)



DISOPERCOLATRICE E FUSORE DIRETTO

Il monoblocco DISOMELTER è un sistema consigliato per evitare la giacenza di opercolo nei laboratori e quindi per evitare il rischio di proliferazione del coleottero *Aethina Tumida* e per velocizzare il processo di lavorazione dell'opercolo.

Macchina composta da una disopercolatrice, interamente costruita in acciaio inox funzionante con dei coltelli vibranti (vedi descrizione art. 170K pag. 9). Sotto la disopercolatrice è posto il fusore diretto, pronto a raccogliere l'opercolo appena tolto e dividerlo dal miele rispettando l'integrità del prodotto, mantenendo inalterato il valore HMF del miele senza nessuna percentuale di scarto sia sul miele sia sulla cera. Costruito interamente in acciaio inox, struttura su ruote (vedi descriz. art. 233N a pag. 13)



TRATTAMENTO CERA

316B **BACINELLA** di ricambio per sceratrice a gas o elettrica

630 **BRUCIATORE A GAS** completo per sceratrice

233C **FONDICERA** da 25 lt costruito in acciaio inox 304. Doppia parete riscaldata tramite resistenza elettrica immersa in acqua, con coperchio, due rubinetti in ottone cromato da 3/4". 2 kW -220 V. Temperatura max. 85°C. Dotato di quadro comandi con tasto on/off e termostato meccanico per la temperatura

233D **FONDICERA** da 50 lt costruito in acciaio inox 304. Doppia parete riscaldata tramite resistenza elettrica immersa in acqua, con coperchio, due rubinetti in ottone cromato da 3/4". 2 kW -220 V. Temperatura max. 85°C. Dotato di quadro comandi con tasto on/off e termostato meccanico per la temperatura

316 **SCERATRICE** a vapore A GAS in acciaio inox. Completa di cestello interno in rete forata in acciaio inox con maniglie a scomparsa per l'estrazione, capienza 16 telaini da nido o 25 telaini da melario, vaschetta sul fondo in acciaio inox collegata allo scarico per la raccolta della cera fusa, coperchio e bacinella di plastica sotto-scarico esterno. Scarico frontale per cera e troppo pieno per livello dell'acqua. Bruciatore incluso

317I **SCERATRICE** a vapore ELETTRICA in acciaio inox. Funzionamento tramite resistenza elettrica immersa in acqua. Completa di cestello interno in rete forata in acciaio inox con maniglie a scomparsa per l'estrazione, capienza 16 telaini da nido o 25 telaini da melario, vaschetta sul fondo in acciaio inox collegata allo scarico per la raccolta della cera fusa, coperchio e bacinella di plastica sotto-scarico esterno. Scarico frontale per cera e troppo pieno per livello dell'acqua. Dotata di termostato meccanico per la regolazione della temperatura, tasto on/off e **apposito sistema di auto spegnimento della resistenza al momento di assenza di acqua per evitare di bruciarla.** 2 kW - 220 V

318 **SCERATRICE SOLARE** 70X70 cm completamente in acciaio inox coibentata internamente per mantenere la temperatura. Struttura con gambe smontabili in acciaio inox e coperchio in vetro temperato. Vasca interna inclinata per l'appoggio dei favi, vaschetta in rete forata per filtrare la cera e sottostante vaschetta da 3.5 kg per la raccolta della cera fusa, tutte in acciaio inox

319 **SCERATRICE SOLARE** 100X100 cm completamente in acciaio inox coibentata internamente per mantenere la temperatura. Struttura con gambe smontabili in acciaio inox e coperchio in vetro temperato. Vasca interna inclinata per l'appoggio dei favi, vaschetta in rete forata per filtrare la cera e sottostante vaschetta da 15 kg per la raccolta della cera fusa, tutte in acciaio inox



ART. 316 SCERATRICE A VAPORE

Completamente in acciaio inox a vapore con riscaldamento a gas con supporto e bruciatore. (Disponibile anche la versione con riscaldamento mediante resistenza elettrica, vedi art. 317I)

ART. 233C - 233D FONDICERA INOX



ART. 318-319

STAMPO A PRESSIONE PER FOGLI CEREI



ART. 318-319

SCERATRICE SOLARE in acciaio inox



TRATTAMENTO CERA

- 108D** STAMPO A PRESSIONE PER FOGLI CEREI
misura dadant
- 825** STERILIZZATORE da 25 lt costruito in acciaio inox. Doppia parete riscaldata tramite resistenza elettrica immersa in olio diatermico (escluso), con coperchio, due rubinetti in ottone cromato da 3/4". 2 kW -220 V. Temperatura max. 135°C. Dotato di quadro comandi con tasto on/off e termostato meccanico per la temperatura
- 850** STERILIZZATORE da 50 lt costruito in acciaio inox. Doppia parete riscaldata tramite resistenza elettrica immersa in olio diatermico (escluso), con coperchio, due rubinetti in ottone cromato da 3/4". 2 kW -220 V. Temperatura max. 135°C. Dotato di quadro comandi con tasto on/off e termostato meccanico per la temperatura
- 851** STERILIZZATORE da 70 lt costruito in acciaio inox. Doppia parete riscaldata tramite resistenza elettrica immersa in olio diatermico (escluso), con coperchio, due rubinetti in ottone cromato da 3/4". 2 kW -220 V. Temperatura max. 135°C. Dotato di quadro comandi con tasto on/off e termostato meccanico per la temperatura
- 853** STERILIZZATORE da 100 lt costruito in acciaio inox. Doppia parete riscaldata tramite resistenza elettrica immersa in olio diatermico (escluso), con coperchio, due rubinetti in ottone cromato da 3/4". 2 kW -220 V. Temperatura max. 135°C. Dotato di quadro comandi con tasto on/off e termostato meccanico per la temperatura
- 800** STERILIZZATORE da 500 lt costruito in acciaio inox. Doppia parete riscaldata tramite resistenza elettrica immersa in olio diatermico (escluso), con coperchio, due rubinetti in ottone cromato da 3/4". 2 kW -220 V. Temperatura max. 135°C. Dotato di quadro comandi con tasto on/off e termostato meccanico per la temperatura

ART. 236ES - 237ES - 238ES
ESSICCATORE

TRATTAMENTO OPERCOLO

- 233N** FUSORE DIRETTO CON COCLEA a basso consumo.
NOVITÀ Costruito interamente in acciaio inox, struttura su ruote. Doppia camera riscaldata (temperatura regolabile) tramite resistenze elettriche immerse in acqua, dotata di isolamento termico. Fusore composto da due vasche: la prima dotata di coclea a velocità variabile e rompi-cera che accoglie l'opercolo appena disopercolato e la seconda dove viene effettuato il processo di fusione della cera tramite serpentina riscaldata (temperatura regolabile). Completo di scarico regolabile per il miele, scarico riscaldato (temperatura regolabile) per la cera fusa e rubinetto in ottone da 1" 1/2 per scarico totale. 4 kW - 220 V. **Grazie alla doppia vasca il miele non entra mai in contatto con la serpentina riscaldata, ma rimane sempre ad una temperatura di circa 35° grazie alla doppia camera riscaldata. In questo modo non si altera il valore HMF del miele**
- 350A** PRESSA PER OPERCOLI completamente in acciaio inox, da posizionare sotto la disopercolatrice per pressare l'opercolo rimosso da essa e recuperare fino al 90% degli scarti. Formata da una coclea, a passo e diametro variabile, in acciaio con scanalature inserite orizzontalmente in una gabbia in acciaio inox forata con fori di diametro decrescente per una perfetta lavorazione progressiva dell'opercolo. Due scarichi laterali per il miele e uno scarico frontale per la cera pressata. Struttura su ruote. Quadro comandi con variatore di velocità per la coclea. **Processo di lavorazione interamente a freddo.** 220 V -0.75 kW
- 350T** TORCHIETTO per opercolo, gabbia inox Ø 20 cm, supporto verniciato
- 351T** TORCHIETTO per opercolo, gabbia inox Ø 20 cm, supporto INOX

TRATTAMENTO POLLINE

- 237ES** ESSICCATORE domestico in acc. inox fornito di 6 cestelli
- 238ES** ESSICCATORE domestico in acc. inox fornito di 12 cestelli
- 236ES** ESSICCATORE domestico in plastica fornito di 5 cestelli
- 239ES** ESSICCATORE professionale in acc. inox con 12 cestelli

ART. 233N

FUSORE DIRETTO CON COCLEA



ART. 350A

PRESSA PER OPERCOLI

ART. 350T - 351T
TORCHIETTO
PER OPERCOLO

ART. 806C-IS
con nuovo programmatore



ART. 809BT - ART. 810BT - ART. 812BT
modello professionale



SMIELATORI REVERSIBILI

806AS SMIELATORE REVERSIBILE da 4 favi LG con trasmissione manuale (ingranaggi in acciaio inox) dotata di freno, gambe e traverso in acciaio inox, coperchi di plexiglass trasparente con pomelli per comoda apertura dotati di cerniere in acciaio inox. **Fondo saldato** a 45° per lo scarico totale del miele e comoda pulizia, rubinetto a taglio in ottone cromato da 1" 1/2

806B-IS SMIELATORE REVERSIBILE LG con motore dotato di leva per la regolazione della velocità e la variazione del senso di marcia. Gambe e traverso in acciaio inox, coperchi in plexiglass dotati di cerniere in acciaio inox, apertura comandata da micron di sicurezza temporizzato. **Fondo saldato** a 45° per lo scarico totale del miele e comoda pulizia, rubinetto a taglio in ottone cromato da 1" 1/2.
Motore posto sul traverso; 220 V - 0.11 kW

806B-IS per 4 favi LG - 809S per 6 favi LG

806C-IS SMIELATORE REVERSIBILE LG con nuovo **809AS programmatore** dotato di display touch screen per l'impostazione dei parametri di smielatura e salvataggio di ricette personalizzate. Gambe e traverso in acciaio inox, coperchi in plexiglass con apertura comandata da micron di sicurezza temporizzato. **Fondo saldato** a 45° per lo scarico totale del miele e comoda pulizia, rubinetto a taglio in ottone cromato da 1" 1/2
Motore posto sul traverso; 220 V - 0.18 kW

806C-IS per 4 favi LG - 809AS per 6 favi LG

809BT SMIELATORE REVERSIBILE LG modello **812BT professionale** con **motore posizionato sul fondo** dello smielatore. Dotato di quadro elettrico con display touch screen, per l'impostazione dei parametri di smielatura e salvataggio di ricette personalizzate, e fungo di emergenza. Coperchi in plexiglass trasparente con apertura comandata da micron di sicurezza. Gambe robuste in acciaio inox e largo traverso in acciaio inox. Piedini autolivellanti, fondo conico a scarico totale e rubinetto a taglio in ottone cromato da 2".
220 V - 0.18 kW

809BT per 8 favi LG - 812BT per 10 favi LG
810BT per 12 favi LG

SMIELATORI TANGENZIALI

803S SMIELATORE TANGENZIALE LG con trasmissione **805S manuale (ingranaggi in acciaio inox)** dotata di freno, gambe e traverso verniciati, coperchi di plexiglass trasparente con pomelli per comoda apertura dotati di cerniere in acciaio inox. **Fondo saldato** a 45° per lo scarico totale del miele e comoda pulizia, rubinetto a taglio in plastica alimentare da 1" 1/2

803S per 4 favi LG - 805S per 6 favi LG

804S SMIELATORE TANGENZIALE LG con motore **806S** dotato di leva per la regolazione della velocità e la variazione del senso di marcia. Gambe e traverso verniciati, coperchi in plexiglass dotati di cerniere in acciaio inox, apertura comandata da micron di sicurezza temporizzato. **Fondo saldato** a 45° per lo scarico totale del miele e comoda pulizia, rubinetto a taglio in plastica alimentare da 1" 1/2.
Motore posto sul traverso; 220 V - 0.11 kW

804S per 4 favi LG - 806S per 6 favi LG

SMIELATORI RADIALI

104S SMIELATORE RADIALE DB con trasmissione **105S manuale (ingranaggi in acciaio inox)** dotata di freno, gambe e traverso verniciati, coperchi di plexiglass trasparente con pomelli per comoda apertura dotati di cerniere in acciaio inox. **Fondo saldato** a 45° per lo scarico totale del miele e comoda pulizia, rubinetto a taglio in plastica alimentare da 1" 1/2

104S per 9 telaini DB - 105S per 20 telaini DB

104AS SMIELATORE RADIALE DB con motore **105AS** dotato di leva per la regolazione della velocità e la variazione del senso di marcia. Gambe e traverso verniciati, coperchi in plexiglass dotati di cerniere in acciaio inox, apertura comandata da micron di sicurezza temporizzato. **Fondo saldato** a 45° per lo scarico totale del miele e comoda pulizia, rubinetto a taglio in plastica alimentare da 1" 1/2.
Motore posto sul traverso; 220 V - 0.11 kW

104AS per 9 telaini DB - 105AS per 20 telaini DB

104BS SMIELATORE RADIALE DB con predisposizione **105BS per trapano** (escluso). Gambe e traverso verniciati, coperchi in plexiglass dotati di cerniere in acciaio inox, apertura comandata da micron di sicurezza temporizzato. **Fondo saldato** a 45° per lo scarico totale del miele e comoda pulizia, rubinetto a taglio in plastica alimentare da 1" 1/2

104BS per 9 telaini DB - 105BS per 20 telaini DB

ART. 803S
con trasmissione manuale



ART. 104AS
con motore



ART. 104BS
con predisposizione per trapano



ART. 106 - ART. 107 - ART. 108
modello professionale



ART. 150-9 / 150-20
SBARRA MOTORIZZATA da 110 Watt



ART. 150H
SBARRA CON NUOVO
PROGRAMMATORE



105CS SMIELATORE RADIALE da 20 favi DB con nuovo **programmatore** dotato di display touch screen per l'impostazione dei parametri di smielatura e salvataggio di ricette personalizzate. Gambe e traverso in acciaio inox, coperchi in plexiglass con apertura comandata da micron di sicurezza temporizzato. **Fondo saldato** a 45° per lo scarico totale del miele e comoda pulizia, rubinetto a taglio in ottone cromato da 1" 1/2. Motore posto sul traverso; 220 V - 0.18 kW

106A SMIELATORE RADIALE DB modello professionale con motore **posizionato sul fondo** dello smielatore. Dotato di quadro elettrico con display touch screen, per l'impostazione dei parametri di smielatura e salvataggio di ricette personalizzate, e fungo di emergenza. Coperchi in plexiglass trasparente con apertura comandata da micron di sicurezza. Gambe robuste in acciaio inox e largo traverso in acciaio inox. Piedini autolivellanti, **fondo conico** a scarico totale e rubinetto a taglio in ottone cromato da 2". 220 V - 0.18 kW

106A per 28 telaini melario + 8 nido

106 per 36 telaini melario + 12 nido

107 per 48 telaini melario + 18 nido

108 per 72 telaini melario + 30 nido

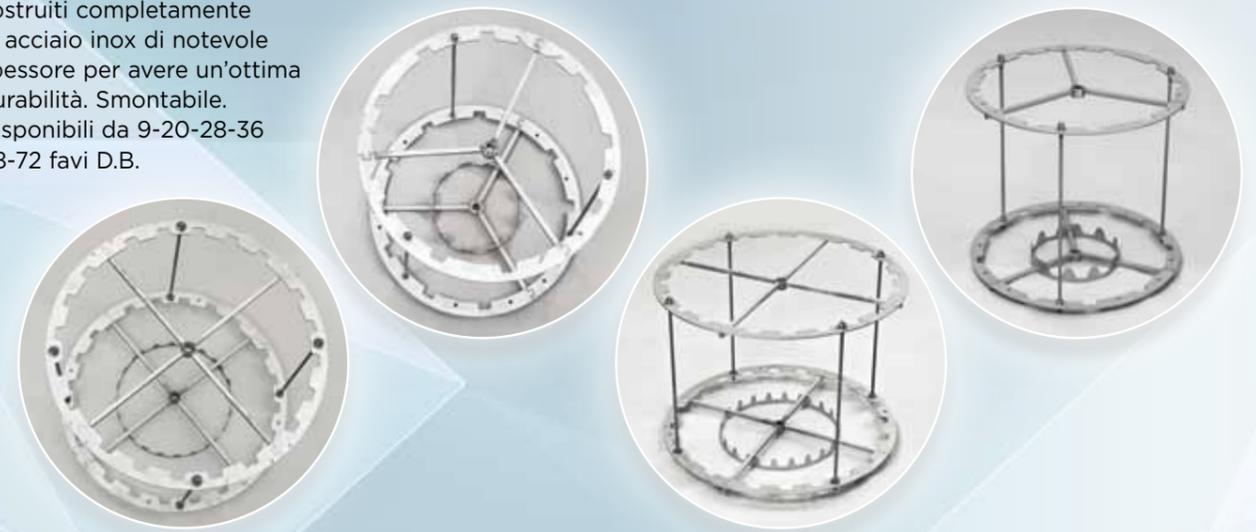
ACCESSORI

- 161 CESTO RADIALE** in acciaio inox da 9 favi D.B.
- 163 CESTO RADIALE** in acciaio inox da 20 favi D.B.
- 93X COPERCHIO PER SMIELATORE** 3/4 favi (coppia)
- 96X COPERCHIO PER SMIELATORE** 9 favi (coppia) mod. sald.
- 95X COPERCHIO PER SMIELATORE** 20 favi (coppia) mod. aggr.
- 94X COPERCHIO PER SMIELATORE** da 8 e 9 favi (coppia) mod. aggr.
- 160 GND GABBIETTA** da nido da agganciare al cesto dello smielatore
- 150-9 SBARRA MOTORIZZATA** per smielatore da 9 favi
- 150-20 SBARRA MOTORIZZATA** per smielatore da 20 favi
- 150H SBARRA CON NUOVO PROGRAMMATORE PLC** per smielatore (traverso e micron inclusi)
- 268-9 TRASMISSIONE MANUALE** con freno per smielatore da 9 favi (traverso incluso)
- 268-20 TRASMISSIONE MANUALE** con freno per smielatore da 20 favi (traverso incluso)

CESTI PER SMIELATORI IN ACCIAIO INOX

CESTI RADIALI

costruiti completamente in acciaio inox di notevole spessore per avere un'ottima durabilità. Smontabile. Disponibili da 9-20-28-36-48-72 favi D.B.



CESTI TANGENZIALI

costruiti in acciaio inox con appositi supporti blocca-telaino. Disponibili per 4 e 6 telaini Langstroth



CESTI REVERSIBILI

in robusto acciaio inox lucidato, dotati di tasche reversibili per un'ottima smielatura dei mieli più densi. Disponibili per 4-6-8-10-12 favi Langstroth



LINEA DI SMIELATURA COMPLETA



La linea completa comprende:

- **Disopercolatrice** a coltelli vibranti regolabili allo spessore del telaio, completa di unità di riscaldamento dei coltelli. Tempo di lavoro: 11 telaini al minuto
- **Supporto** per disopercolatrice
- **Pressa** per opercoli con tramoggia di raccolta OPPURE fusore diretto OPPURE banco su ruote
- **Telaio di raccolta dei telaini disopercolati** completo di meccanismo manuale di carico e sgocciolatoio inox
- **Smielatore verticale** automatico completo di programmatore elettronico da 40-64-80 oppure 120 telaini
- **Telaio singolo per la raccolta dei telaini smielati** completo di sgocciolatoio inox
- **Vasca** di decantazione riscaldata
- **Pompa**
- **Raccordi** di collegamento pressa/pompa, vasca/pompa
- **Galleggiante** livello automatico per pompa (da applicare su vasca di decantazione)

Alimentazione: 220 V - 380 V

OPTIONAL:

- Supporto per melario da posizionare all'inizio della linea
- Sistema pneumatico per sollevamento melari in verticale
- Caricatore automatico orizzontale tramite catene, dei telaini nella disopercolatrice
- Sistema di carico telaini su smielatore motorizzato oppure pneumatico
- Smielatore con fondo riscaldato
- Telaio doppio per raccolta telaini smielati, per accorciare la lunghezza della linea
- Gruetta per spostamento melari e posizionamento in zona pre-disopercolatura
- Kit doppi coltelli lame rifinitrici da applicare su disopercolatrice
- Rulliera laterale alla linea per la raccolta e lo scorrimento dei melari vuoti

N.B.: Possibilità di costruire la linea di smielatura su misura anche per telaini diversi dai Dadant Blatt



PRESSA



VIDEO
DISPONIBILE
SUL SITO
WEB

ART. 109M
FILTRO MULTIPLO A SACCO



ART. 109
FILTRO



FILTRAGGIO

- 233** **FILTRO** in acciaio a chiusura ermetica

- 109M** **FILTRO MULTIPLO A SACCO** composto da vasca in acciaio inox su ruote, capacità 400 kg, con valvola a sfera inox 2". Dotato di 4 sacchi filtranti con spago di chiusura (possibilità di variare la maglia del filtro sulla base del miele lavorato). Predisposto di attacco pompa per il carico del miele. Completo di pareti in plexiglass trasparente para polvere

- 109** **FILTRO** in acciaio per maturatori 50-200 kg. Composto da sacco nylon lavabile con anello in acciaio per l'aggancio, corpo del filtro in acciaio inox dotato di gambette in acciaio lucidato per adattarlo fino al maturatore da 200 kg

- 109B** **FILTRO** in acciaio per maturatori 200-400 kg. Composto da sacco nylon lavabile con anello in acciaio per l'aggancio, corpo del filtro in acciaio inox dotato di gambette in acciaio lucidato per adattarlo fino al maturatore da 400 kg

- 109P** **PREFILTRO** da applicare su filtro da 50-200 kg (art. 109) per affinare il processo di filtraggio del miele. Corpo e rete forata in acciaio inox per trattenere i residui più grossi

- 109BP** **PREFILTRO** da applicare su filtro da 200-400 kg (art. 109B) per affinare il processo di filtraggio del miele. Corpo e rete forata in acciaio inox per trattenere i residui più grossi

- 266** **SACCO** di ricambio in nylon per filtro da 50-200 kg (art. 109) completo di anello in acciaio

- 266B** **SACCO** di ricambio in nylon per filtro da 200-400 kg (art. 109B) completo di anello in acciaio

- 266BM** **SACCO** di ricambio nylon per multifiltro

ART. 109P
PREFILTRO



DECANTAZIONE

- 250** **GALLEGGIANTE** livello automatico per pompa 220 V o 380 V

- 200B** **VASCA DI DECANTAZIONE** in acciaio inox con 5 pareti riscaldanti e 5 paratie interne. Completa di rubinetto a sfera inox 1" 1/2 e termostato meccanico per la regolazione della temperatura. Capacità 125 kg (miele); 220 V - 2 kW

- 200BG** **VASCA DI DECANTAZIONE** in acciaio inox con 5 pareti riscaldanti e 5 paratie interne. Completa di rubinetto a sfera inox 1" 1/2 e termostato meccanico per la regolazione della temperatura. Capacità 200 kg (miele); 220 V - 2 kW

- 200F** **VASCA DI PESCAGGIO** a freddo in acciaio inox con rete filtrante in acciaio. Dotata di rubinetto a sfera inox 1" 1/2 e attacco pompa. Capacità 50 lt

POMPE

- 356** **POMPA** a vite a giri fissi, carrello inox, trifase

- 356A** **POMPA** a vite con variatore di velocità, carrello inox, trifase

- 350V** **POMPA** con girante in gomma, carrello inox, con variatore di giri, trifase

- 350X** **POMPA** con girante in gomma, carrello inox, monofase

- 350** **POMPA** con girante in gomma, carrello inox, trifase

- 350L** **POMPA** volumetrica a principio fisso con carrello inox, monofase 1800 lt/h

- 351L** **POMPA** volumetrica a principio fisso con carrello inox, monofase 700 lt/h



ART. 350X
POMPA CON GIRANTE IN GOMMA

ART. 200B
VASCA DI DECANTAZIONE



ART. 200F
VASCA DI PESCAGGIO



ART. 350L
POMPA VOLUMETRICA A PRINCIPIO FISSO



ART. 356
POMPA A VITE



SECCHIELLI IN ACCIAIO INOX DA 25 kg



ART. 110A

ART. 110



ART. 110B



ART. 111



ART. 112T

STOCCAGGIO

- 93P10** **BOCCHETTA PER PROPOLI** da 10 cc escluso contagocce
- 93P20** **BOCCHETTA PER PROPOLI** da 20 cc escluso contagocce
- 93CP10** **CONTAGOCCE** per boccetta da 10 cc
- 93CP20** **CONTAGOCCE** per boccetta da 20 cc
- 91A** **CASPULA TWIST OFF** metallica per vaso da 1000 gr
- 93A** **CASPULA TWIST OFF** metallica per vaso da 250 gr
- 92A** **CASPULA TWIST OFF** metallica per vaso da 500 gr
- 231** **DISPENSER PER VASO MIELE** da gr 1000 e gr 500
- 238** **DISPENSER PER VASO MIELE** da gr 250
- 94S** **DOSATORE SQUEEZER** gr 250 con tappo in plastica
- 93S** **DOSATORE SQUEEZER** gr 350 con tappo in plastica
- 95S** **DOSATORE SQUEEZER** gr 500 con tappo in plastica
- 96S** **DOSATORE SQUEEZER ORSETTO** gr 250 con tappo
- 415** **LATTA** per miele in plastica alimentare da 25 kg senza apertura per rubinetto
- 111** **MATURATORE** da 50 kg in acciaio inox con rubinetto a taglio in plastica da 1" 1/2 e coperchio in acciaio. Finitura esterna lucida
- 111A** **MATURATORE** da 50 kg in acciaio inox con rubinetto a taglio in plastica da 1" 1/2, manico e coperchio in acciaio. Finitura esterna lucida
- 111C** **MATURATORE** da 50 kg in acciaio inox con rubinetto a taglio in plastica da 1" 1/2, manico e coperchio in acciaio a chiusura ermetica. Finitura esterna lucida
- 112T** **MATURATORE** da 100 kg in acciaio inox con rubinetto a taglio in plastica da 1" 1/2 e coperchio in acciaio. Finitura esterna lucida
- 113T** **MATURATORE** da 200 kg in acciaio inox con rubinetto a taglio in plastica da 1" 1/2 e coperchio in acciaio. Finitura esterna lucida
- 114T** **MATURATORE** da 400 kg in acciaio inox con rubinetto a taglio in ottone cromato da 2" e coperchio in acciaio. Finitura esterna lucida
- LT220** **MATURATORE** da 300 kg (220 lt) inox, fondo saldato, chiusura ermetica, rubinetto in ottone crom. da 1"1/2. SP 8/10
- 242X** **MATURATORE** da 1000 kg in acciaio inox, fondo piano, con rubinetto a taglio in ottone cromato da 2" e coperchio in acciaio. Finitura esterna fiorettata. Necessario supporto (art. 604)
- 115N** **MATURATORE** in acciaio inox, fondo inclinato a
- 116N** **scarico totale**, gambe saldate su fasciame, dotato di rubinetto a taglio in ottone cromato da 2" e coperchio in acciaio. Finitura esterna fiorettata.
- 117N** 115N per 500 kg - 116N per 1000 kg
- 119N** 118N per 1500 kg - 117N per 2000 kg
- 117B** 119N per 2500 kg - 117B per 5000 kg

- 110A** **SECCHIELLO** in acciaio inox da 25 kg con rubinetto a taglio in plastica da 1" 1/2 e coperchio in acciaio
- 110B** **SECCHIELLO** in acciaio inox da 25 kg con rubinetto a taglio in plastica da 1" 1/2 e coperchio in acciaio a chiusura ermetica
- 110** **SECCHIELLO** in acciaio inox da 25 kg con coperchio in acciaio, senza rubinetto
- 815** **SGOCCIOLALATTE** costruito con robusto tondo in acciaio per supportare pesi notevoli in modo da versare comodamente il miele all'interno dei maturatori
- 600** **SUPPORTO** per maturatore da 50 kg in acciaio inox, smontabile
- 601** **SUPPORTO** per maturatore da 100 kg in acciaio inox, smontabile
- 602** **SUPPORTO** per maturatore da 200 kg in acciaio inox, smontabile
- 603** **SUPPORTO** per maturatore da 400 kg in acciaio inox, smontabile
- 604** **SUPPORTO** per maturatore da 1000 kg in acciaio inox, smontabile
- 91** **VASO** in vetro da 1000 gr c/cellette
- 92** **VASO** in vetro da 500 gr c/cellette
- 90-125** **VASO** in vetro da 125 gr
- 90-250** **VASO** in vetro da 250 gr c/cellette

ART. 242X



ART. 113T



ART. 114T



ART. 115N - 116N - 118N - 117N - 119N

MATURATORI PROFESSIONALI

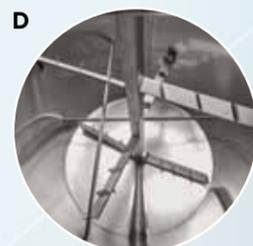
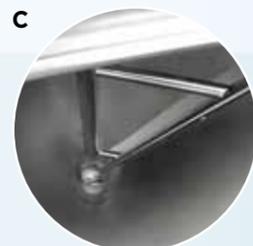
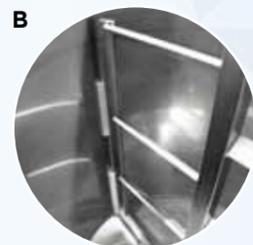
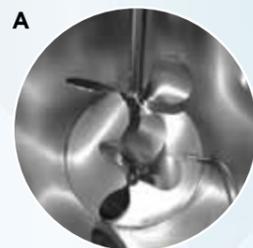
Costruiti in robusta lamiera acciaio inox, con fondo a scarico totale, piedi di sostegno, coperchio. Rubinetto a taglio in ottone cromato. Finitura esterna lucida o fiorettata, a richiesta

ART. 116N



MESCOLATORI

I nostri mescolatori vengono costruiti interamente in acciaio inox 304. Sono formati da un recipiente in acciaio inox con finitura satinata a **doppia parete con intercapedine riscaldata** tramite resistenze elettriche immerse in acqua; la temperatura della doppia camera può essere regolata tramite un apposito termostato meccanico. Sono **dotati di sistema di miscelazione ad elica marina o ad ancora oppure con dispersore cowless** a giri fissi (oppure variabili, vedi OPTIONAL), **fondo inclinato a scarico totale** con rubinetto di scarico, robuste gambe saldate su fasciame, coperchi para polvere in acciaio inox con micron di sicurezza. Quadro elettrico con interruttore generale, termostato digitale per la temperatura del prodotto tramite apposita sonda, start/stop miscelazione, start/stop riscaldamento. Motore posizionato sul traverso superiore del mescolatore. Disponibili diverse capacità da 70 lt a 1420 lt (si possono produrre anche su misura). Assorbimento 220 V oppure 380 V. I mescolatori Giordan sono macchinari molto versatili, possono essere usati per miele e per la produzione di miele cremoso (vedi OPTIONAL), ma possono essere usati per qualsiasi sostanza liquida, semi-densa, densa e cremosa come creme alimentari, sciroppi, creme cosmetiche e molti altri



- A** Pale miscelanti ad elica marina
B Pale miscelanti ad ancora con piatti ritorti
C Raschiatori
D Pale miscelanti ad ancora

118C* **MESCOLATORE** in acciaio inox 304 da 70 lt (100 kg miele) doppia camera riscaldata tramite resistenze elettriche in acqua, pale interne ad elica marina a giri fissi, fondo inclinato a scarico totale con rubinetto a taglio in ottone cromato da 1" 1/2, coperchio in acciaio. 220 V - 2.5 kW

118* **MESCOLATORE** in acciaio inox 304 da 180 lt (250 kg miele) doppia camera riscaldata tramite resistenze elettriche in acqua, pale interne ad elica marina a giri fissi, fondo inclinato a scarico totale con rubinetto a sfera in acciaio inox 1" 1/2. 220 V - 3 kW

118D* **MESCOLATORE** in acciaio inox 304 da 180 lt (250 kg miele) doppia camera riscaldata tramite resistenze elettriche in acqua, pale interne ad elica marina a giri fissi, fondo inclinato a scarico totale con rubinetto a sfera in acciaio inox 2". 220 V - 3 kW

119* **MESCOLATORE** in acciaio inox 304 da 450 lt (600 kg miele) doppia camera riscaldata tramite resistenze elettriche in acqua, pale interne ad elica marina a giri fissi, fondo inclinato a scarico totale con rubinetto a sfera in acciaio inox 2". 220 V - 5 kW

120* **MESCOLATORE** in acciaio inox da 700 lt (1000 kg miele) doppia camera riscaldata tramite resistenze elettriche in acqua, pale interne ad elica marina a giri variabili, fondo inclinato a scarico totale con rubinetto a sfera in acciaio inox 2". 220 V - 5 kW

120A* **MESCOLATORE** in acciaio inox da 1420 lt (2000 kg miele) doppia camera riscaldata tramite resistenze elettriche in acqua, pale interne ad ancora a giri variabili, fondo inclinato a scarico totale con rubinetto a sfera in acciaio inox 2". 220 V - 6 kW

* Disponibile versione in trifase su richiesta del cliente

OPTIONAL:

- Costruzione A FREDDO (senza doppia camera)
- Parti a contatto con il prodotto in acciaio inox 316 per prodotti con agenti aggressivi
- Isolamento termico
- Riscaldamento tramite olio diatermico (per raggiungere temperature più elevate)
- Raschiatori di parete
- Variatore di giri per sistema di miscelazione
- Valvola di scarico a farfalla o sfera
- Finitura esterna lucida o fiorettata
- Struttura su ruote
- Personalizzazione altezza sotto scarico (standard 400 mm)
- Struttura adatta al sollevamento con carrello elevatore
- **Pacchetto miele cremoso:** adatto alla produzione del miele cremoso. Comprende pale ad ancora con piatti ritorti, motore potenziato, sistema di riscaldamento e raffreddamento tramite elettrovalvola automatica per l'entrata dell'acqua fredda, PID per il controllo preciso della temperatura del prodotto, temporizzatore

DEUMIDIFICATORI

120I **DEUMIDIFICATORE** da 50 kg a dischi singoli con coperchio piatto e rubinetto a taglio in ottone cromato 1" 1/2. 220 V - 2 kW

120G **DEUMIDIFICATORE** da 100 kg a dischi singoli con coperchio piatto e rubinetto a sfera in acciaio inox 1" 1/2. 220 V - 2.1 kW

120FB **DEUMIDIFICATORE** da 200 kg a dischi singoli con coperchio piatto e rubinetto a sfera in acciaio inox 1" 1/2. 220 V - 2.8 kW

120E **DEUMIDIFICATORE** da 300 kg a dischi singoli con coperchio piatto e rubinetto a sfera in acciaio inox 2". 220 V - 3.9 kW

120D **DEUMIDIFICATORE** da 600 kg a dischi singoli con coperchio curvo e rubinetto a sfera in acciaio inox 2". 220 V - 4.9 kW

120H **DEUMIDIFICATORE** da 1000 kg a dischi singoli con coperchio curvo e rubinetto a sfera in acciaio inox 2". 220 V - 5.1 kW

120L **DEUMIDIFICATORE** da 2000kg a dischi singoli con coperchio curvo e rubinetto a sfera in acciaio inox 2". 380 V - 6 kW

330 **MIELOMETRO** modello professionale

331 **RIFRATTOMETRO**



ART. 120D - 120H
DEUMIDIFICATORE DA 600 kg

Versione con coperchio tondo per ersioni da 600 a 2000 kg. Interamente costruito in acciaio inox. (Per versioni da 50 a 300 kg il coperchio è piatto)

Il deumidificatore per miele è una macchina professionale progettata negli anni 2000 dall'azienda **GIORDAN SRL**.

E' costruita per estrarre l'acqua dal miele senza alterarne le proprietà organolettiche, mantenendo l'aroma e i profumi dello stesso tramite un sistema di **camera stagna** a ventilazione forzata. Quest'ultima non permette di far entrare, durante la lavorazione, agenti esterni come: odori, umidità dell'aria e, allo stesso tempo, non permette la fuoriuscita di aromi e profumi del miele garantendo un risultato di un ottimo prodotto finale. Per aumentarne la resa è stato progettato ed integrato un **impianto a freddo (super-freddo, incluso nel prezzo)** ad alto rendimento con la funzione di condensare e recuperare l'acqua estratta dal miele nel minor tempo possibile utilizzando basse temperature. All'interno del deumidificatore ruotano, a bassa velocità (1 giro/min), una serie di dischi in acciaio inox AISI 304 dotati di **deflettori inclinati** progettati sia per aumentare il processo di deumidificazione che per rendere il macchinario un ottimo mescolatore. La **struttura** viene montata **su ruote** ed è costruita in pesante lamiera in acciaio inox alimentare AISI 304 a norma CE.

Per aumentare il rendimento del deumidificatore, esso è costruito con una **doppia parete riscaldata tramite resistenze elettriche immerse in acqua**. Il fondo è a **scarico totale con valvola di scarico prodotto** e il coperchio è dotato di una finestra per visualizzare all'interno il prodotto in lavorazione. La macchina è corredata di un pannello comandi con termostato digitale per la lettura della temperatura del prodotto lavorato, comando di azionamento motori, funzione deumidificazione ed interruttore generale.

Il deumidificatore è comprensivo di un **sistema automatico** di deumidificazione che estrae dal miele l'acqua in eccesso trasferendola in una **vaschetta di recupero condensa** in acciaio inox AISI 304, esterna al deumidificatore. In quest'ultima è posto un regolatore di livello che fa terminare il ciclo di deumidificazione al raggiungimento della quantità impostata d'acqua da estrarre.

Il deumidificatore estrae circa il 2% di umidità in 8 ore di lavoro.

Alimentazione 220 V o 380 V (su richiesta)

OPTIONAL:

- Rete per la deumidificazione del polline

ART. 235C - 235D - 235E
FONDIMIELE A IMMERSIONE



ART. 235A
FONDIMIELE ELETTRICO AD ARIA SECCA VENTILATA

Per 2 o 4 latte di miele costruito interamente in acciaio inox e coibentato su tutta la struttura con poliuretano espanso per impedire la dispersione del calore, completo di resistenza e termostato per la regolazione della temperatura



RETE4



CARR4

CAMERE CALDE E FONDIMIELE

235B CAMERA CALDA da 12 latte o un maturatore da 400 kg **completa di fondo** in acciaio inox e ruote. Struttura in alluminio con pannelli termoisolanti. Funzionamento ad aria secca ventilata. Completa di due ripiani estraibili in acciaio inox e di quadro elettrico con termostato digitale. 220 V - 2 kW

235SF CAMERA CALDA da 12 latte o un maturatore da 400 kg **senza fondo** (possibilità di aggiungere kit spazzole art. 235K) per l'inserimento diretto dei fusti su pallet. Struttura in alluminio con pannelli termoisolanti. Funzionamento ad aria secca ventilata. Completa di due ripiani estraibili in acciaio inox e di quadro elettrico con termostato digitale. 220 V - 2 kW

235F CAMERA CALDA per 2 latte costruita interamente in acciaio inox, pareti e porta coibentate. Struttura su ruote, completa di due ripiani estraibili in acciaio inox per l'appoggio dei vasetti. Funzionamento ad aria secca ventilata. Dotata di termostato meccanico, indicatore di temperatura e interruttore ON/OFF. 220 V - 1 kW

235 FONDIMIELE per 2 latte in acciaio inox, pareti coibentate. Completo di coperchio in acciaio con maniglia in plastica. Funzionamento ad aria secca ventilata. Dotata di termostato meccanico e interruttore ON/OFF. 220V - 1 kW
 Possibilità di aggiungere rete appoggio vasetti art. RETE2 e/o carrello con ruote art. CARR2

235A FONDIMIELE per 4 latte in acciaio inox, pareti coibentate. Completo di coperchio in acciaio con maniglia in plastica. Funzionamento ad aria secca ventilata. Dotata di termostato meccanico e interruttore ON/OFF. 220 V - 1 kW
 Possibilità di aggiungere rete appoggio vasetti art. RETE4 e/o carrello con ruote art. CARR4

235CN FONDIMIELE elettrico ad immersione Ø 25 cm costruito in acciaio inox elettro lucidato dotato di resistenza elettrica, completo di termostato meccanico per lettura temperatura miele e interruttore ON/OFF su scatola comandi in acciaio inox. Altezza totale 970 mm, per maturatori Giordan da 25 e 50 kg. 220 V - 0.5 kW

235DN FONDIMIELE elettrico ad immersione Ø 33 cm costruito in acciaio inox elettro lucidato dotato di **resistenza elettrica con rinforzo**, completo di termostato meccanico per lettura temperatura miele e interruttore ON/OFF su scatola comandi in acciaio inox. Altezza totale 1270 mm, per maturatori Giordan da 100 kg. 220 V - 0.6 kW

235EN FONDIMIELE elettrico ad immersione Ø 42 cm costruito in acciaio inox elettro lucidato dotato di **resistenza elettrica con rinforzo**, completo di termostato meccanico per lettura temperatura miele e interruttore ON/OFF su scatola comandi in acciaio inox. Altezza totale 1370 mm, per maturatori Giordan da 200 kg. 220 V - 1 kW

235FN FONDIMIELE elettrico ad immersione Ø 53 cm costruito in acciaio inox elettro lucidato dotato di **resistenza elettrica con rinforzo**, completo di termostato meccanico per lettura temperatura miele e interruttore ON/OFF su scatola comandi in acciaio inox. Altezza totale 1370 mm, per maturatori Giordan da 400 kg. 220 V - 1.5 kW

235GN FONDIMIELE elettrico ad immersione Ø 53 cm, **versione alta**, costruito in acciaio inox elettro lucidato dotato di **resistenza elettrica con rinforzo**, completo di termostato meccanico per lettura temperatura miele e interruttore ON/OFF su scatola comandi in acciaio inox. Altezza totale 1620 mm, per maturatori Giordan da 1000 kg. 220 V - 1.5 kW

ACCESSORI PER CAMERA CALDA E FONDIMIELE

CARR4 CARRELLO CON RUOTE da posizionare sotto il fondimiele da 4 latte (art. 235A) per spostarlo comodamente

CARR2 CARRELLO CON RUOTE da posizionare sotto il fondimiele da 2 latte (art. 235) per spostarlo comodamente

RETE4 RETE PER VASETTI da posizionare all'interno del fondimiele da 4 latte (art. 235A)

RETE2 RETE PER VASETTI da posizionare all'interno del fondimiele da 2 latte (art. 235)

235K KIT PER CAMERA CALDA SENZA FONDO (art. 235SF) composto da spazzole e ruote da applicare sul telaio inferiore della camera calda

ART. 235F
CAMERA CALDA AD ARMADIO DA 2 LATTE



ART. 235B - 235SF
CAMERA CALDA AD ARIA SECCA VENTILATA

Per 12 latte o 1 fusto di miele da 400 kg costruito interamente in acciaio inox e coibentato su tutta la struttura con poliuretano espanso per impedire la dispersione del calore, completo di resistenza e termostato per la regolazione della temperatura. Misure: 850x750x1500 mm c.a. Inclusi 2 ripiani acciaio inox

**ART. 170CS****DOSATRICE ELETTRONICA DA BANCO**

Dosatrice elettronica dotata di pompa a ingranaggi costruiti in materiale plastico per alimenti. Gli ingranaggi sono mossi da un motore controllato elettronicamente che effettua un ottimo lavoro taglia-goccia, essi possono ruotare in entrambi i sensi. La dosatrice è posizionata su supporto regolabile in altezza per dosare vasi di grandezze diverse. Base in acciaio inox con guida per vasetti in modo da centrarli esattamente sotto l'ugello. Dotata di 20 diversi programmi di riempimento, possibilità di impostare velocità di riempimento, grammature e altri parametri. Dosaggi da 20 gr a 10 kg. Viene venduta completa di valvola di non ritorno e 1mt di tubo.

La dosatrice è autoadescente.

Possibilità di applicarla sul tavolo rotante automatizzando il carico dei vasetti per il riempimento (Art. 170EB)



**TRAMOGGIA 25 Lt
CON AGITATORE
(OPTIONAL)**

DOSATRICI

170CS DOSATRICE ELETTRONICA compatta, con supporto da tavolo. Vedi descrizione a lato

170EB DOSATRICE ELETTRONICA su banco rotante, con guida automatica dei vasi sotto l'ugello di dosatura. I vasi vengono rilevati dalla dosatrice tramite un sensore

172 DOSATRICE per pappa reale manuale

170B-G* DOSATRICE VOLUMETRICA automatica con tavolo rotante, dosaggi da 150 a 1000 cc. 220 V - 0.18 kW (vedi descrizione a pagina 29)

170B-P* DOSATRICE VOLUMETRICA automatica con tavolo rotante, dosaggi da 100 a 600 cc. 220 V - 0.18 kW (vedi descrizione a pagina 29)

170-G* DOSATRICE VOLUMETRICA semi-automatica su carrello con ruote. Dosaggi da 150 a 1000 cc (vedi descrizione a pagina 29)

170-P* DOSATRICE VOLUMETRICA semi-automatica su carrello con ruote. Dosaggi da 100 a 600 cc (vedi descrizione a pagina 29)

* per formati monodose occorre la tramoggia (non inclusa)

ACCESSORI

1000 BECCUCCIO antigoccia

159A COMPRESSORE da 100 lt con motore monofase

1007E CURVA A "U" stretta in acciaio inox

1007F CURVA A "U" larga in acciaio inox

1004 PEDALE per dosatrice semiautomatica

1007A PORTAGOMMA con attacco garolla Ø 40

1007B PORTAGOMMA con attacco garolla Ø 50

1007C PORTAGOMMA con attacco garolla Ø 60

170Y TAVOLO inox rotante per dosatrice

1005* TRAMOGGIA conica da lt 38 in acciaio inox per dosatrice su carrello

1005A* TRAMOGGIA conica da lt 25 in acciaio inox per dosatrice su carrello

1005AB* TRAMOGGIA conica da lt 25 in acciaio inox per dosatrice su banco rotante

625 TUBO alimentare rinforzato Ø 40

625A TUBO alimentare rinforzato Ø 50

625B TUBO alimentare rinforzato Ø 60

1002 TUBO rinforzato completo di attacco Ø 50

1002A TUBO rinforzato completo di attacco Ø 60

1001 UGELLO PER INVASETTAMENTO

* Le tramogge possono essere dotate di agitatore interno e/o raschiatori di parete e/o riscaldamento

DOSATRICE VOLUMETRICA SEMI-AUTOMATICA**ART. 170-G (DA 150 A 1000CC)
170-P (DA 100 A 600CC)**

Dosatrice volumetrica **semi-automatica** costruita in acciaio inox 304 e **parti a contatto con il prodotto in acciaio inox 316**, completa di **beccuccio taglia-goccia**. Posizionata su **carrello** in acciaio inox con ruote. Il posizionamento del vaso sotto l'ugello viene fatto manualmente su un piano regolabile in altezza. Adatta al dosaggio di prodotti liquidi, semi-densi e densi. La macchina è **autoadescente** e dosa il prodotto aspirandolo tramite tubo oppure per caduta tramite una tramoggia (tubo e/o tramoggia esclusi). Dosaggi regolabili tramite una semplice rotazione del pistone. Dosatura comandata tramite pedale. Per l'utilizzo è necessario un compressore da 100 lt non incluso

OPTIONAL:

- Tramoggia 25 lt (art. 1005AB)
- Predisposizione alte temperature

**DOSATRICE VOLUMETRICA AUTOMATICA****ART. 170B-G (da 150 a 1000 cc)
170B-P (da 100 a 600 cc)**

Dosatrice volumetrica **automatica** costruita in acciaio inox 304 e **parti a contatto con il prodotto in acciaio inox 316**, completa di **beccuccio taglia-goccia**. Posizionata su **tavolo rotante in acciaio inox**, dotato di ruote, che ruotando permette il posizionamento automatico del vasetto sotto l'ugello dosante. Adatta al dosaggio di prodotti liquidi, semi-densi e densi. La macchina è **autoadescente** e dosa il prodotto aspirandolo tramite tubo oppure per caduta tramite una tramoggia (tubo e/o tramoggia esclusi). La dosatura viene fatta automaticamente. Dosaggi regolabili tramite una semplice rotazione del dosatore volumetrico posizionato sotto al caricatore rotante per ridurre al minimo gli ingombri. Per l'utilizzo è necessario un compressore da 100 lt non incluso. Produzione stimata 800 pz/H. 220 V - 0.18 kW

OPTIONAL:

- Tramoggia 25 lt (art. 1005AB)
- Predisposizione alle temperature



LINEA DI DOSATURA, TAPPATURA ED ETICHETTATURA AUTOMATICA

Linea di dosatura, tappatura ed etichettatura costruita completamente in acciaio inox 304 adatta alla lavorazione di vasetti con capsule twist-off per prodotti liquidi, semi-densi e densi come miele, marmellate, salse, conserve, creme, yogurt, succhi di frutta e molti altri.

Dotata di pannello touch screen per l'impostazione dei parametri e il salvataggio delle ricette impostate.

La stessa linea può lavorare più formati applicando dei cambi formato.

1. CARICO E SINGOLARIZZAZIONE DEI VASETTI TRAMITE:

- Tavolo rotante in acciaio inox con supporto treppiede a terra per l'alimentazione automatica dei vasetti sul nastro trasportatore, Ø 800 mm.
- Nastro trasportatore a tapparella in materiale plastico

OPTIONAL:

- Tavolo rotante Ø 1000 mm oppure Ø 1200 mm
- Tavolo sospeso
- Nastro trasportatore in acciaio inox
- Giravasi elicoidale o a pinze, ad aria o vapore, per la pulizia dei vasi

2. STAZIONE DI DOSATURA COMPOSTA DA:

- Dosatore volumetrico tramite pompa ad ingranaggi adatto alla dosatura di prodotti liquidi, semi-densi e densi come miele, marmellate, salse, conserve, creme, yogurt, succhi di frutta e molti altri; dotato di ugello taglia-goccia. Dosaggi da 20 cc a 1000 cc.

OPTIONAL:

- Dosatore elettronico
- Ugello tuffante per succhi di frutta e prodotti liquidi
- Ugello per prodotti contenenti pezzi di prodotto
- Doppia o tripla testa dosante
- Tramoggia a freddo o riscaldata

3. CARICO CAPSULE TRAMITE:

- Contenitore in plexiglass per il carico delle capsule
- Nastro trasportatore verticale magnetico
- Convogliatore di discesa in acciaio inox regolabile per diversi formati dotato di dispositivo per la rilevazione delle capsule e di espulsore capsule in posizione errata

OPTIONAL:

- Convogliatore apposito per capsule DEEP

4. STAZIONE DI TAPPATURA TRAMITE:

- Tappatore in linea dotato di motore pneumatico provvisto di regolatore di pressione
- Termosoffiatore ad aria calda a temperatura regolabile per effettuare un'ottima tappatura

OPTIONAL:

- Tappatore a stella per aumento dei pezzi/h lavorati
- Sistema di controllo strappo tappi, blocco automatico della macchina al momento di una chiusura errata del tappo

5. STAZIONE DI ACCUMULO PRODOTTO FINITO TRAMITE:

- Tavolo rotante di scarico motorizzato con supporto treppiede a terra per la raccolta dei prodotti lavorati; Ø 800 mm.

OPTIONAL:

- Tavolo rotante Ø 1000 mm oppure Ø 1200 mm
- Tavolo sospeso
- Vassoio di scarico fisso

6. STAZIONE DI ETICHETTATURA (POSSIBILITÀ DI AGGIUNTA ALLA LINEA DI DOSATURA E TAPPATURA):

- Etichettatrice lineare adesiva con testa singola per l'applicazione di etichetta con sigillo incorporato

OPTIONAL:

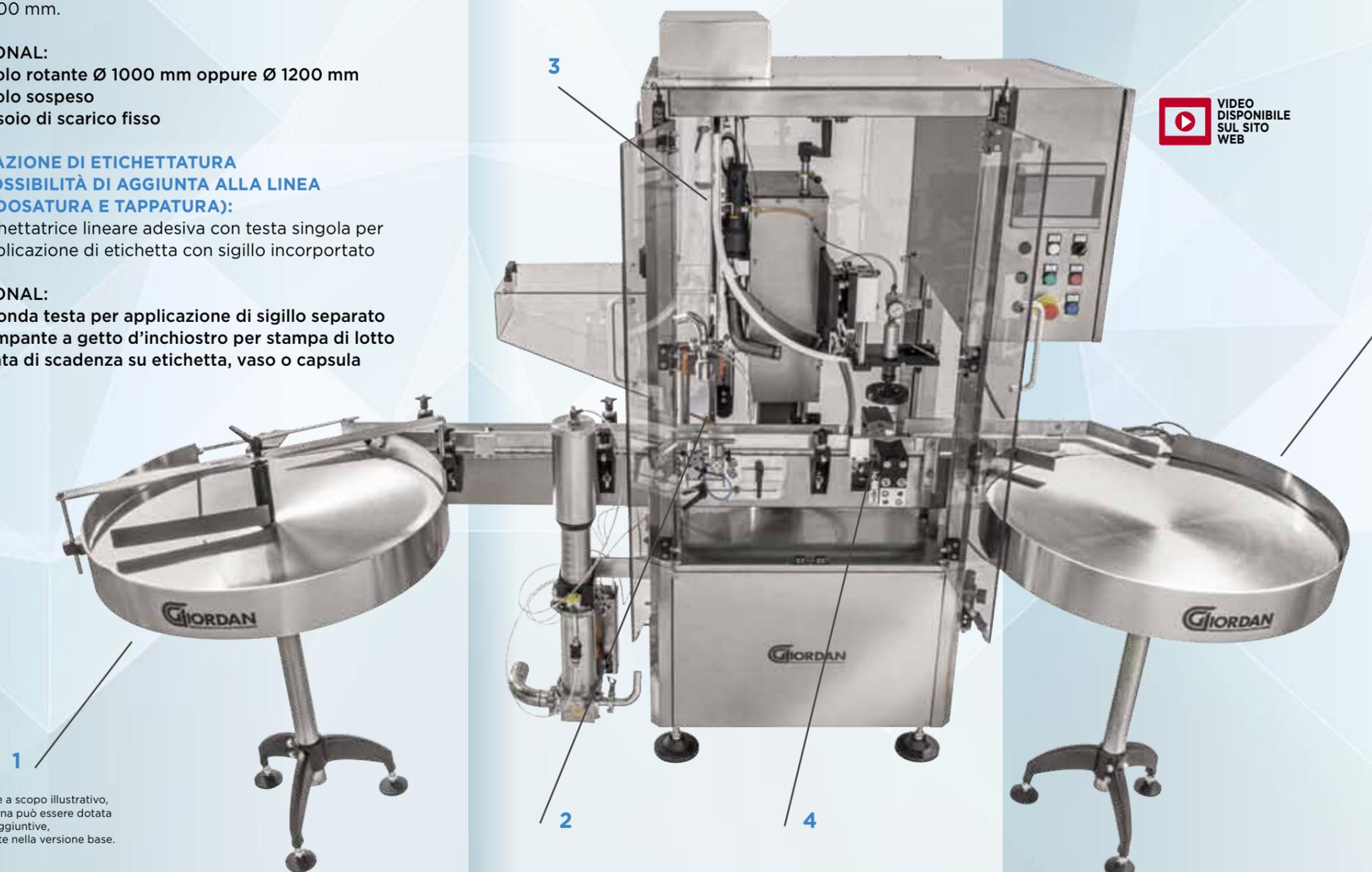
- Seconda testa per applicazione di sigillo separato
- Stampante a getto d'inchiostro per stampa di lotto e data di scadenza su etichetta, vaso o capsula

OPTIONAL

- Struttura su ruote
- Predisposizione industria 4.0
- Predisposizione alte temperature per lavorare prodotti sopra i 50°
- Linea in acciaio inox 316
- Inserimento del metal detector con espulsore vasi

DATI TECNICI

- Potenza: 4 kW (o maggiore in base agli optional selezionati)
- Alimentazione: 220 V o 380 V
- Consumo aria: 6 Bar - 300 lt/m'
- Produzione media oraria: circa 800 pz/h (in base a tipo e temperatura prodotto)



VIDEO DISPONIBILE SUL SITO WEB

Immagine a scopo illustrativo, la macchina può essere dotata di parti aggiuntive, non fornite nella versione base.

ETICHETTATRICI ADESIVE E TAPPATRICI



OPTIONAL:

- Seconda stazione di etichettaggio nel caso di etichette poste su più bobine

6



ART. 232L

ETICHETTATRICE LINEARE ADESIVA

per vasi cilindrici in vetro, ad una stazione di etichettaggio per l'applicazione di etichetta o etichetta e contro oppure etichetta con sigillo incorporato dalla stessa bobina. Macchina dotata di motore passo-passo con scheda di gestione a microprocessore. Possibilità di acquisto singolarmente oppure in linea con le stazioni di dosatura e tappatura

ETICHETTATRICI

232 ETICHETTATRICE A RULLI SEMIAUTOMATICA DA BANCO

232L ETICHETTATRICE AUTOMATICA IN LINEA

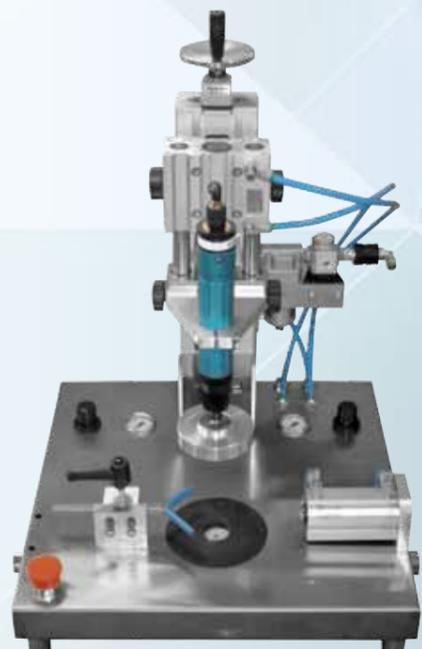
TAPPATORI

TP01 TAPPATORE PNEUMATICO DA BANCO

ART. TP01

TAPPATORE

Basamento in acciaio inox. Regolazione manuale dell'altezza della testa di tappatura mediante volantino e relativo contatore che fornisce un riferimento in base al contenitore da tappare. Altezza max del contenitore 330 mm. Regolazione della pressione effettuata sulla capsula e della coppia di torsione a seconda delle esigenze. Sistema regolabile di blocco vaso mediante pistone pneumatico. Per ogni diverso diametro di capsula sarà necessario acquistare un mandrino supplementare



RUBINETTERIA

- 259** RUBINETTO A TAGLIO da 1"1/2 in plastica M/F
- 259B** RUBINETTO A TAGLIO da 1"1/2 inox M/F
- 259A** RUBINETTO A TAGLIO da 1"1/2 in ottone cromato M/F
- 257** RUBINETTO A TAGLIO da 2" in ottone cromato M/F
- 259D** RUBINETTO A TAGLIO da 2" in acciaio inox M/F
- 501** RUBINETTO da 1/2" curvo in ottone cromato
- 502** RUBINETTO da 1/2" curvo in acciaio inox
- 258A** RUBINETTO in acciaio a sfera da 2" F/F
- 258B** RUBINETTO in acciaio a sfera da 1"1/2 F/F
- 260** RUBINETTO valv. sfera da 1"1/2 in ott. cromato M/F
- 260A** RUBINETTO valv. sfera da 2" in ott. cromato M/F
- 258C** VALVOLA a farfalla 1"1/2 in acciaio inox
- 258D** VALVOLA a farfalla 2" in acciaio inox

LINEA OLIO

- 2000** CONTENITORE PER OLIO IN ACCIAIO INOX tappo a vite e predisposto per rubinetto 1/2" - lt 15. Fondo aggraffato
- 2001** CONTENITORE PER OLIO IN ACCIAIO INOX tappo a vite e predisposto per rubinetto 1/2" - lt 20. Fondo aggraffato
- 2002** CONTENITORE PER OLIO IN ACCIAIO INOX tappo a vite e predisposto per rubinetto 1/2" - lt 25. Fondo aggraffato
- 2003** CONTENITORE PER OLIO IN ACCIAIO INOX tappo a vite e predisposto per rubinetto 1/2" - lt 30. Fondo aggraffato
- 2004** CONTENITORE PER OLIO IN ACCIAIO INOX tappo a vite e predisposto per rubinetto 1/2" - lt 50. Fondo aggraffato
- 2005** CONTENITORE PER OLIO IN ACCIAIO INOX tappo a vite e predisposto per rubinetto 1/2" - lt 75. Fondo aggraffato
- 2006** CONTENITORE PER OLIO IN ACCIAIO INOX tappo a vite e predisposto per rubinetto 1/2" - lt 100. Fondo aggraffato

ATTREZZATURE IN ACCIAIO INOX PER LABORATORI

- Tavoli da lavoro con o senza ripiano e/o alzatina posteriore e/o cassetto porta utensili; lunghezze disponibili da 400 mm a 3000 mm
- Lavelli monovasca o a doppia vasca, grembiulati o con ante scorrevoli; possibilità di aggiungere gocciolatoi, doccioni, griglie posa tegami e altri accessori; lunghezza variabile sulla base delle esigenze del cliente
- Lavamani a colonna o a parete con comando a ginocchio oppure a pedale
- Armadi



ART. 2004



LAVELLO GREMBIULATO COMPLETO DI GRIGLIA POSATEGAMI E DOCCIONE

CUOCITORE MULTIFUNZIONE MONOVASCA CON SISTEMA IN VUOTO E VASCA RIBALTABILE PER IL SETTORE ALIMENTARE

Sistema di sterilizzazione a vapore sulla stessa vasca.
Sonda di rilevamento temperatura su vaso campione.
Completo di cesto in acciaio inox (optional)



Mixer



Raschiatore di parete e mixer (optional)

Cuocitore multifunzione monovasca adatto per la trasformazione della materia prima in prodotto finito. Costruito interamente in acciaio inox 304, dotato di un'unica vasca per cuocere e sterilizzare. Il cuocitore multifunzione viene utilizzato oltre che per cuocere, brasare, soffriggere, anche per cuocere in vuoto assicurando basse temperature e tempi più veloci rispettando così le proprietà organolettiche dei prodotti lavorati. Adatto per la produzione di marmellate, sughi, salse, patè, sottoli, sciroppi, succhi e molto altro

- Costruzione in acciaio AISI 304 con piano di lavoro
- **Sistema di riscaldamento tramite resistenze elettriche, olio diatermico oppure vapore**
- **Struttura autoportante** interamente in acciaio inox AISI 304
- Vasca cilindrica ribaltabile in acciaio inox AISI 304, coibentata e antiaderente
- **Pannello di comando touch screen** a colori 7" per: controllo totale della macchina, gestione delle ricette, controllo dei grafici di lavorazione, visualizzazione e modifica dei parametri di cottura, visualizzazione temperatura del prodotto
- **Scarico prodotto a stantuffo**
- Rubinetto di scarico condensa per il recupero dei liquidi ricchi di proprietà organolettiche del prodotto lavorato
- Coperchio in acciaio inox con sistema di sicurezza e chiusura tramite quattro volantini
- Tramoggia in acciaio inox posta sul coperchio che permette l'aggiunta di ingredienti durante la fase di cottura
- **Elettroserrature** con sistema di sicurezza bimanuale posizionate sullo scarico e sulla tramoggia
- Sportello laterale apribile per un facile accesso agli impianti interni
- Sistema di cottura sottovuoto con pompa ad anello liquido, temperatura 50/65° C in grado di raggiungere il vuoto assoluto
- Sistema di sterilizzazione/pastorizzazione in acqua fino a 100° C
- Sistema di miscelazione con **raschiatore di parete e sul fondo**, a velocità variabile. Estraibile per una pulizia semplificata
- Specula con luce interna e tergi vetro per il controllo della lavorazione all'interno della vasca
- Asta preleva campione da inserire, tramite la tramoggia, nella vasca di cottura per misurare i valori del prodotto durante il ciclo di lavorazione
- Manometro per il controllo della pressione all'interno della vasca

- Sonda per il controllo della temperatura del prodotto
- Lancia in dotazione per la pulizia interna della vasca e del banco di lavoro
- Scarico totale a fine lavorazione tramite il sistema di ribaltamento della vasca
- Memorizzazione dei cicli di lavoro e salvataggio su PEN DRIVE - dispositivo USB

OPTIONAL:

- **Mixer** per sminuzzare il prodotto lavorato
- **Sistema di sterilizzazione a vapore** sulla stessa vasca comprensivo di cestello forato in inox estraibile per l'inserimento dei vasetti e sonda campione, sistema di calcolo e visualizzazione in tempo reale dei valori F100 e F71 relativi ai processi di sterilizzazione, con possibilità di impostare data, numero, lotto per ogni lavorazione
- **Sensore di pressione elettronico** per il controllo automatico del vuoto
- Struttura su ruote o rialzata
- **Predisposizione industria 4.0**
- Parti a contatto con il prodotto in AISI 316
- Valvola semi-automatica di carico acqua per raffreddamento



UNITÀ POLIVALENTE CON DOPPIA VASCA E SISTEMA IN VUOTO PER CUOCERE E STERILIZZARE SEPARATAMENTE



Sistema di miscelazione



Sistema di sterilizzazione con cesto in acciaio inox

UNITÀ POLIVALENTE PER CUOCERE E STERILIZZARE SU DUE VASCHE SEPARATE
Cuocitore adatto per la produzione, la cottura, la miscelazione e la sterilizzazione di marmellate, confetture, salse, sughi, frutta, verdura ed ortaggi fino a 130°.

Su due vasche:

- Vasca 1 in acciaio inox: sistema di cottura sottovuoto con regolazione tramite pompa ad anello liquido per portare il prodotto in ebollizione a bassa temperatura aspirando il vapore per permettere la concentrazione del prodotto mantenendone inalterate le qualità ed evitandone l'ossidazione e la cristallizzazione degli zuccheri.
- Vasca 2 in acciaio inox: sistema di sterilizzazione a vapore

Banco costruito in pesante lamiera con porte in acciaio inox per ispezionare i dispositivi interni dotato di piedini regolabili

- Boccaporto con chiusura di sicurezza
- Sistema vacuum sottovuoto con pompa ad anello liquido
- Parte miscelante con raschiatori di parete, estraibile
- Specula con luce interna per il controllo della lavorazione all'interno della vasca
- Tramoggia inox sul boccaporto per aggiunta ingredienti all'interno della vasca
- Lancia per pulizia interna della vasca
- Termostato digitale per il controllo della temperatura del prodotto
- Manometro per il controllo della pressione all'interno della vasca
- Vacuometro per il controllo e la regolazione del vuoto all'interno della vasca
- Valvole di sicurezza certificate

Optional:

- Registratore per controllo processo
- Possibilità di scaricare su USB lo schema di processo con grafica
- PLC Touchscreen per inserire le ricette



VACUUM CUTTER

Cutter versatile ideato per la preparazione di diversi prodotti agro-alimentari e non, partendo dalla materia prima e arrivando al prodotto finito all'interno dello stesso, come: marmellata, cioccolato, succhi di frutta, creme in genere, frutta candita, yoghurt, formaggi cremosi, passata di pomodoro, risotto, maionese, pesto, omogeneizzati di frutta, verdura e carne

La costruzione di CVH è così composta:

- Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304
- Boule con doppia parete. Permette di riscaldare il prodotto fino a 120 °C (tramite iniezione di vapore a 3 Bar) e di raffreddarlo (tramite acqua di rete o liquido refrigerante)
- Coperchio semi sferico con chiusura tramite ghiera dentata costruito per la tenuta del vuoto e della pressione
- Tramoggia inox sul coperchio per aggiunta ingredienti all'interno della vasca, anche in lavoro
- Specula con luce interna per il controllo della lavorazione all'interno della vasca
- Raschiatore di parete removibile per una migliore miscelazione del prodotto
- Cutter sul fondo a 2 lame micro dentate con motore a giri variabili (possibilità di sostituirlo in modo rapido con lame miscelanti)
- Pompa per il vuoto ad anello liquido con condensatore e tubo di aspirazione, permette di arrivare a concentrare il prodotto a bassa temperatura
- Mano-vuotometro per il controllo del vuoto e della pressione
- Sistema di lavaggio interno della vasca
- Quadro elettrico con termostato per il controllo della temperatura del prodotto, comandi cutter, pompa a vuoto e raschiatore di parete
- Ribaltamento della vasca, chiusura e apertura coperchio automatico
- Scarico sul fondo DN50
- Alimentazione 380 V

Capacità standard:

lt 25 - lt 50 - lt 100
lt 200 - lt 300 - lt 500

Altre capacità su richiesta specifica del cliente



*INDICE

PAGINA 3 I NOSTRI PUNTI DI FORZA

PAGINA 4 ARNIE E ACCESSORI

PAGINA 6 TRATTAMENTO VARROA
NUTRIMENTO
ATTREZZATURA

PAGINA 7 ABBIGLIAMENTO

PAGINA 8 DISOPERCOLATURA

PAGINA 11 TRATTAMENTO CERA

PAGINA 13 TRATTAMENTO OPERCOLO
TRATTAMENTO POLLINE

PAGINA 14 SMIELATORI

PAGINA 17 CESTI PER SMIELATORI

PAGINA 18 LINEA DI SMIELATURA COMPLETA

PAGINA 20 FILTRAGGIO

PAGINA 21 DECANTAZIONE
POMPE

PAGINA 22 STOCCAGGIO

PAGINA 24 MESCOLATORI

PAGINA 25 DEUMIDIFICATORI

PAGINA 26 CAMERE CALDE E FONDIMIELE

PAGINA 28 DOSATRICI

PAGINA 30 LINEA DTE

PAGINA 32 ETICHETTATRICI E TAPPATRICI

PAGINA 33 RUBINETTERIA
LINEA OLIO

LINEA CONSERVIERA PAGINA 34 CUOCITORE

LINEA CONSERVIERA PAGINA 35 UNITÀ POLIVALENTE

LINEA CONSERVIERA PAGINA 36 CUTTER A VUOTO



GIORDAN

Produttori di qualità da oltre 60 anni

GIORDAN SRL

Via Lago d'Iseo, 1 - 36015 SCHIO (VI) Italy - Tel. +39.0445.540.388 - Fax +39.0445.541.084
info@giordaninox.it - www.giordaninox.it