

Maturateurs et conteneurs

Grâce à trente années de passion dans la conception et la fabrication de contenants alimentaires, la Société Quarti arrive à utiliser son expérience, acquise chaque jour et enrichie par une incessante activité de recherche, pour améliorer ses propres produits et offrir à ses clients des solutions optimales aux conditions les plus avantageuses.

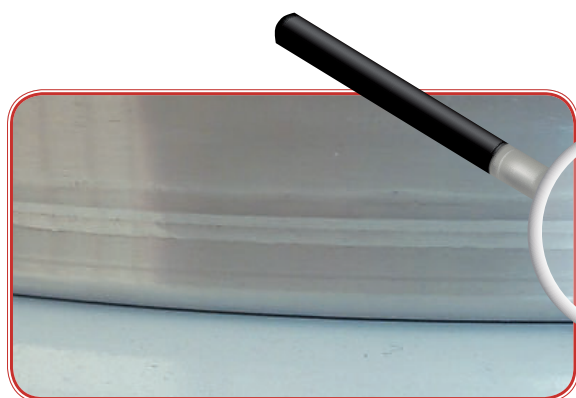
Nos MATUREURS EN ACIER INOX POUR MIEL sont conformes aux normes sur les contenants pour aliments, Décret Ministériel du 21 mars 1973. Ils sont réalisés en acier inox AISI 304, 18/10; soudés au TIG, une garantie d'hygiène et d'étanchéité.

Les bords sont arrondis. Le couvercle anti-poussière est simple ou fractionné avec des charnières. Bague d'évacuation soudée au TIG ou robinet R11/R05, en Nylon avec fibre de verre, vis en acier inox, joint en silicone.

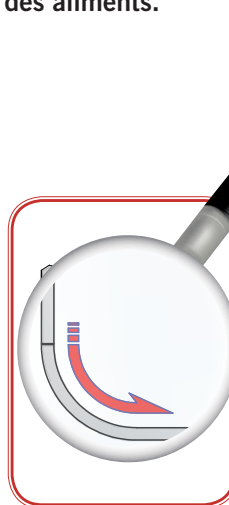
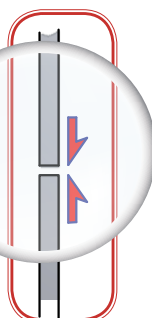


Bord arrondi et bordure pour renfort

Ce type de soudure « bord à bord » se fait sans apport de matériel entre les deux sections. Il est employé sur le doublage et sur le fond, permet un nettoyage optimal, et évite la formation de colonies bactériennes qui sont souvent la cause d'altérations des aliments.



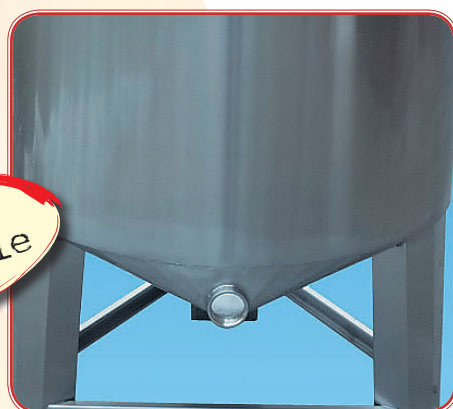
Soudure au TIG du fond



Fond arrondi

Avec soudures au TIG CE
UNI ISO 6900
Décret ministériel
21-03-1978

Évacuation totale frontale



Évacuation totale frontale avec bague soud



Maturateurs pour miel

NEW

Code	Capacité en kg	Fond plat	Fond à évacuation totale conique	Fond à évacuation totale frontale	Couvercle simple	Couvercle fractionné	Poignées SUR OPTION *	Filtre conseillé - Code	Filtre adaptable - Code	Support - Code	Ø Évacuation de 40 mm*	Robinet Code R11	Évacuation de Ø 40 mm avec bague	Robinet Code R05	Évacuation de Ø 50 mm avec bague	Robinet Code R04 SUR OPTION	Ø interne du contenant	H Contenant	H Évacuation **
M29	25	*			*		*	F23	F29	S38	*	*					310	270	20
M07	50	*			*		*	F23	F29	S38	*	*					310	510	20
M08	100	*			*		*	F22	F31	S39		*	S.R.		S.R.		370	690	20
M09	200	*			*			F25	F31	S40		*			S.R.		470	860	20
M51	360			*	*	S.R.		F34	F06						*	*	700	1200	410
M10	400	*			*			F34	F06	S42			*	*	S.R.		620	1020	20
M23	400		*		*			F06	F37						*	*	620	1600	410
M24	500		*		*	S.R.		F37	F06						*	*	700	1250	410
M26	700	*			*			F37	F06	S.R.					*	*	680	1250	20
M27	1100	*			*			F37	F06	S.R.					*	*	920	1250	20
M11	1200		*		*	S.R.		F37	F06						*	*	920	1600	410
M52	1200			*	*	S.R.		F37							*	*	920	1600	410
M28	2500		*		*	S.R.		F37							*	*	1380	2010	410
M33	2500		*		*	S.R.		F37							*	*	1380	plancher chauffé	
M45	5000		*			*		F37							*	*	1600	3000	410

NEW

NEW

* POIGNÉES - en acier inox seulement sur demande

** HAUTEUR - évacuation mesurée à partir du point d'appui du contenant jusqu'au bord inférieur du robinet / bague



Avec soudures
au TIG **CE**
UNI ISO 6900
Décret ministériel
21-03-1978



Poignée en acier inox pour
maturateur montée seulement
sur demande de kg 50 et kg 100



Évacuation avec robinet
code R11 de Ø 40 mm



CODE DESCRIPTION

- M29** MATUREUR INOX capacité Kg. 25 avec soudures au TIG - avec poignées inox - crochets à dé clic
- M43** MATUREUR INOX capacité Kg. 25 avec soudures au TIG
- M07** MATUREUR INOX capacité Kg. 50 avec soudures au TIG
- M08** MATUREUR INOX capacité Kg. 100 avec soudures au TIG
- M09** MATUREUR INOX capacité Kg. 200 avec soudures au TIG
- M10** MATUREUR INOX capacité Kg. 400 avec soudures au TIG
- M26** MATUREUR INOX professionnel fond plat - soudures au TIG 700 Kg
- M27** MATUREUR INOX professionnel fond plat - soudures au TIG 1100 Kg
- S27** SUPPORT POUR BIDON en acier inox
- S87** SUPPORT POUR TUYAU de Ø 50 réalisé en fil d'acier inox - à insérer directement sur le bord du contenant

Le maturateur de diamètre 68 cm peut passer par des portes ayant une largeur de 70 cm





CODE DESCRIPTION

- S38** SUPPORT en acier INOX pour maturateurs de 50 kg - Ø 320 mm
S39 SUPPORT en acier INOX pour maturateurs de 100 kg - Ø 380 mm
S40 SUPPORT en acier INOX pour maturateurs de 200 kg - Ø 480 mm
S42 SUPPORT en acier INOX pour maturateurs de 400 kg - Ø 630 mm
M23 MATUREUR INOX de 400 kg avec 3 pieds
 - soudures au TIG - évacuation totale
M24 MATUREUR INOX de 500 kg avec 3 pieds
 - soudures au TIG - évacuation totale
M11 MATUREUR INOX de 1100 kg avec 3 pieds
 - soudures au TIG - évacuation totale
M28 MATUREUR INOX professionnel capacité de 2500 kg avec 4 pieds
 - soudures au TIG - évacuation totale
M33 MATUREUR INOX professionnel capacité de 2500 kg avec 4 pieds
 - soudures au TIG - évacuation totale chauffé (fiche technique sur demande)
M45 MATUREUR INOX professionnel capacité de 5000 kg avec 4 pieds
 - soudures au TIG - évacuation totale
M51 MATUREUR INOX de 360 kg - 3 pieds avec plaque pour fixation au sol
 - soudures au TIG - évacuation totale frontale
M52 MATUREUR INOX de 1200 kg avec 3 pieds
 - soudures au TIG - évacuation totale frontale
M57 MATUREUR INOX pour table, de 140 kg, avec évacuation totale frontale, idéal pour être employé avec la doseuse D13S

La finition de l'acier inox (martelé ou brillant/mat) peut varier de celle qui est montrée sur la photo



Maturateur inox pour table, capacité 140 kg, avec évacuation totale frontale, idéal pour être employé avec la doseuse D13S.



Évacuation totale frontale



FICHE TECHNIQUE M51-M52 MATUREUR EN ACIER INOX

- Fût interne en acier inox ép. 1 mm
- Fond incliné avec évacuation frontale totale
- Évacuation de Ø 50 mm avec bague
- Couvercle anti-poussière
- 3 pieds en acier inox soudés sous le fond
- Finition en acier inox, brillante / satinée / martelée (selon disponibilité)



F33



Filtre inox
en grille
sur tout
le diamètre
pour fûts
de 300 kg

F30

New



C24

C25

Lt 100

Lt 300

Lt 200

C91

C26

**CONTENANTS EN ACIER INOX
(AISI 304) pour emploi alimentaire
(huile - vin - eau - etc.)
entièrement ouverts.
Fournis avec couvercle anti-poussière
Soudures au TIG**



S38
S39

R21

C85
C34

C86
C35

C87
C36

C88
C37



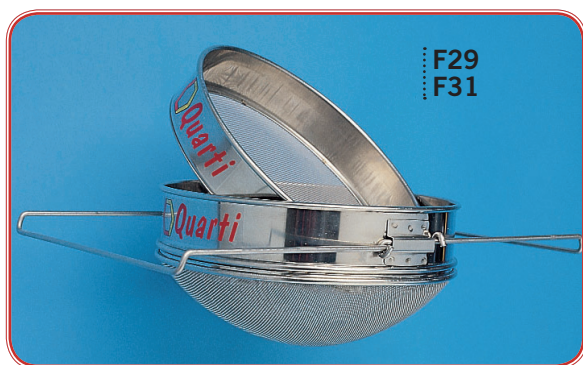
S120
S121

CODE DESCRIPTION

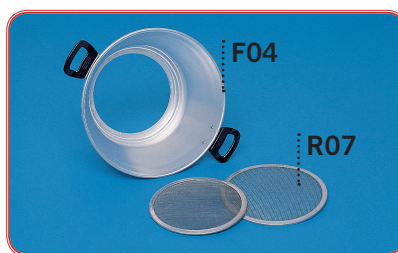
CODE DESCRIPTION

- S38** SUPPORT en acier INOX pour maturateurs de 50 kg - Ø 320 mm
S39 SUPPORT en acier INOX pour maturateurs de 100 kg - Ø 380 mm
F33 FÛT inox de 300 kg - (214 litres) avec soudures au TIG.
 - fermeture avec collier de serrage en acier inox - couvercle
 de 1 mm en acier inox - étanchéité seulement sur demande
 - fût de 1 mm - fond avec angle arrondi de 6° - prix à définir
 en fonction de l'épaisseur de la tôle utilisée et des quantités
 demandées
F30 FILTRE en acier inox sur tout le diamètre pour fûts de 300 kg
S120 PETIT SEAU (à mettre sous l'extracteur) inox de 12 litres
 gradué - anse inox
S121 PETIT SEAU (à mettre sous l'extracteur) inox de 15 litres
 gradué - anse inox
L03 RÉCIPIENT ROND en plastique couleur blanche en forme de
 seau, capacité 25 kg
L07 RÉCIPIENT ROND en plastique couleur blanche en forme de
 seau, capacité 6 kg
C91 Contenant en acier inox pour aliments avec soudures au TIG
 de 35 Litres
C24 Contenant en acier inox pour aliments avec soudures au TIG
 de 50 Litres
C25 Contenant en acier inox pour aliments avec soudures au TIG
 de 75 Litres
C26 Contenant en acier inox pour aliments avec soudures au TIG
 de 100 Litres

- C27** Contenant en acier inox pour aliments avec soudures au TIG de 150 Litres
C28 Contenant en acier inox pour aliments avec soudures au TIG de 200 Litres
C29 Contenant en acier inox pour aliments avec soudures au TIG de 300 Litres
C30 Contenant en acier inox pour aliments avec soudures au TIG de 400 Litres
C31 Contenant en acier inox pour aliments avec soudures au TIG de 500 Litres
C32 Contenant en acier inox pour aliments avec soudures au TIG de 700 Litres
C33 Contenant en acier inox pour aliments avec soudures au TIG de 1000
 Litres
G11 FLOTTEUR inox à huile œnologique pour contenants de 30 Litres
G12 FLOTTEUR inox à huile œnologique pour contenants de 50 Litres
G14 FLOTTEUR inox à huile œnologique pour contenants de 75 Litres
G15 FLOTTEUR inox à huile œnologique pour contenants de 100 Litres
G16 FLOTTEUR inox à huile œnologique pour contenants de 150 Litres
G17 FLOTTEUR inox à huile œnologique pour contenants de 200 Litres
G19 FLOTTEUR inox à huile œnologique pour contenants de 300 Litres
G20 FLOTTEUR inox à huile œnologique pour contenants de 400 Lt
G21 FLOTTEUR inox à huile œnologique pour contenants de 500 Lt
G22 FLOTTEUR inox à huile œnologique pour contenants de 700 Lt
G23 FLOTTEUR inox à huile œnologique pour contenants de 1000 Lt
C85 Contenant pour huile avec bouchon à vis de 10 Lt Ø 300
C86 Contenant pour huile avec bouchon à vis de 15 Lt Ø 300
C87 Contenant pour huile avec bouchon à vis de 20 Lt Ø 300
C88 Contenant pour huile avec bouchon à vis de 25 Lt Ø 300
C34 Contenant pour huile avec bouchon à vis de 30 Lt Ø 300/370
C35 Contenant pour huile avec bouchon à vis de 50 Lt Ø 370
C36 Contenant pour huile avec bouchon à vis de 75 Lt Ø 370
C37 Contenant pour huile avec bouchon à vis de 100 Lt Ø 455
R21 ROBINET A BILLE chromé de 1/2" avec « bec » pour contenant
 d'huile - vin



Il est composé d'un pré-filtre sur tout le diamètre à grosse maille, d'un filtre à fine maille, le tout monté sur un support extensible qui peut être adapté au diamètre des contenants



Professionnel



CODE DESCRIPTION

- F29** FILTRE pour miel en acier inox 23x6,5 cm avec support extensible
- F31** FILTRE pour miel en acier inox 27,5x6,5 cm avec support extensible
- F04** FILTRE pour miel en aluminium émaillé pour aliments à deux grillages
- R07** GRILLAGE de rechange pour filtres ronds inox (spécifier si Ø 190 fine maille - Ø 210 grosse maille)
- F05** FILTRE pour miel en aluminium émaillé en forme de sac pour maturateurs de 50/100 kg
- F06** FILTRE pour miel en aluminium émaillé en forme de sac pour maturateurs de 200/300 kg avec support (S33)
- S33** SUPPORT pour filtre en acier (spécifier le modèle pour lequel on désire l'utiliser)
- S01** SAC de rechange pour filtre petit
- S02** SAC de rechange pour filtre grand
- F37** Filtre à miel professionnel en acier inox - soudures au TIG
 - à 4 sacs (non fournis)
 - fourni avec support réglable en acier inox tubulaire
 - démontable - pour maturateurs de 400 à 2.500 kg
- F47** Filtre à miel professionnel en acier inox - soudures au TIG - à 4 sacs, fourni avec cuve de recueil de 280 kg
- F47A** Filtre à miel professionnel en acier inox - soudures au TIG - à 4 sacs, fourni avec cuve de recueil de 100 kg avec déchargement par le haut pour chargement fûts de 300 kg
- F47B** Filtre à miel professionnel en acier inox - soudures au TIG - à 4 sacs, fourni avec cuve de recueil de 100 kg., prédisposé pour salles d'extraction du miel sur deux niveaux

FICHE TECHNIQUE - F47 - F47A - F47B - FILTRE À MIEL

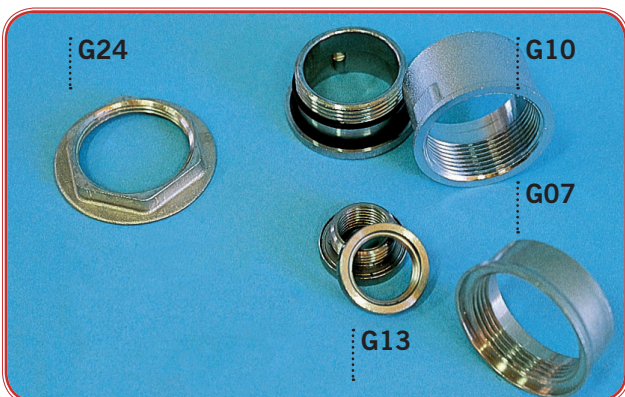
Le premier filtre professionnel à 4 sacs a été réalisé en 2005 - Art. F37, à placer directement sur les maturateurs, et a connu tout de suite un très bon succès parmi les apiculteurs professionnels. Aujourd'hui, forts de notre tradition d'innovation et de simplicité, nous proposons ce filtre fourni avec cuve de recueil du miel, avec 4 filtres très fins (250 Microns) réglés par 4 vannes manuelles, cuve à évacuation totale frontale, un élément classique dans tous les contenants professionnels QUARTI. Son très faible encombrement le rend unique, et ses 4 fenêtres ouvrables le protègent d'éventuelles impuretés qui pourraient entrer dans le miel filtré. Un dernier détail important : il est possible de déplacer la machine de filtration en utilisant une transpalette; on comprend l'importance de ce détail au moment du nettoyage de la salle d'extraction.





CODE DESCRIPTION

- F23** FILTRE INOX en filet sur tout le diamètre pour maturateurs de 25 et 50 kg
- F22** FILTRE INOX en filet sur tout le diamètre pour maturateurs de 100 kg
- F25** FILTRE INOX en filet sur tout le diamètre pour maturateurs de 200 kg
- F34** FILTRE INOX en filet sur tout le diamètre pour maturateurs de 400 kg
- F48** FILTRE sur tout le diamètre en sac pour maturateurs de 50 kg
- F49** FILTRE sur tout le diamètre en sac pour maturateurs de 100 kg
- F50** FILTRE sur tout le diamètre en sac pour maturateurs de 200 kg



CODE DESCRIPTION

- G24** BAGUE chromée Ø 40 mm avec filetage
- G10** BAGUE chromée double avec joint torique
- G13** BAGUE inox double joint torique de 1/4
- G07** BAGUE chromée Ø 40 mm à souder
- G09** BAGUE chromée Ø 50 mm à soude



R19 ROBINET à papillon en acier inox - Ø 50 mm



CODE DESCRIPTION

- R04** ROBINET À CLAPET en bronze chromé Ø 50 mm
- R03** ROBINET À CLAPET en bronze chromé Ø 40 mm
- R05** ROBINET À CLAPET en nylon Ø 50 mm vis inox
- R11** ROBINET À CLAPET en nylon Ø 40 mm avec bague vis inox



LES JOINTS TORIQUES SONT EN SILICONE ALIMENTAIRE

CODE DESCRIPTION

- G27** Kit de rechange pour robinets R11/R05 (Joints et vis en acier inox)
- R21** ROBINET A BILLE chromé avec « bec » - de 1/2" pour contenants d'huile - vin
- R031** ROBINET À CLAPET en acier inox Ø 40 mm - 1"/1/2
- R041** ROBINET À CLAPET en acier inox Ø 50 mm - 2"
- R271** ROBINET À CLAPET en acier inox Ø 84 mm - 3"

Chaudières

Elles sont réalisées en acier inox, soudures au TIG avec couvercle anti-poussière, calorifugées avec fibre de céramique. On peut les utiliser pour plusieurs emplois ; il est interdit de les utiliser avec des produits explosibles, inflammables et nuisibles. Le robinet d'évacuation du produit n'est pas fourni. Si on utilise dans la chaudière de l'huile diathermique au lieu de l'eau déminéralisée, il est obligatoire de prévoir l'évacuation des fumées. Sur demande du client, on réalise des chaudières d'une capacité autre que celle qui est décrite ici.



CODE DESCRIPTION

- B04** CHAUDIÈRE inox à double chambre isolée de 150 kg, 230 volts 2000w
- B08** CHAUDIÈRE inox à double chambre isolée de 300 kg, 230 volts 2500w
- B09** CHAUDIÈRE inox à double chambre isolée de 50 kg, 230 volts 1200w
- B13** CHAUDIÈRE inox à double chambre isolée de 600 kg, 400 volts 5000w

FICHE TECHNIQUE - B04 - B08 - B09 - PROFESSIONAL

- Chaudière inox isolée en fibre de céramique
- Résistance inox spéciale pour huile diathermique
- Triple paroi (chambre double)
- Réglage numérique de la température
- Timer d'extinction sur les modèles B04 - B08 et professionnels
- Couvercle anti-poussière
- Poignées en acier inox B09
- Sur option : deuxième ou troisième sortie pour purge de la cire
- B04 - B08 pieds inox

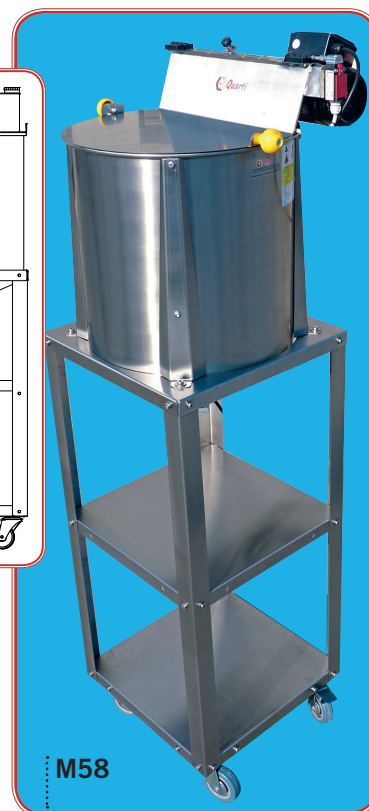
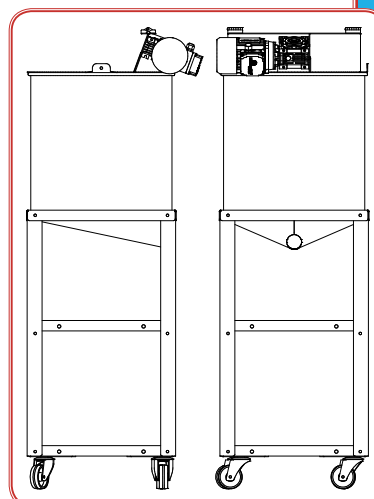
Mélangeurs



M42

FICHE TECHNIQUE - M42 MÉLANGEUR À FROID

- Fût en acier inox ép. 1 mm avec soudures au TIG
- Roue en acier inox avec raccord rapide à baïonnette
- Évacuateur de 2" (robinet non compris)
- Blocage de sécurité sur le couvercle
- Moteur monophasé de 0,55 Kw
- Diamètre 62 cm
- Hauteur 120 cm
- Alimentation : 230 volts - 50 Hz



M58

FICHE TECHNIQUE - M58 MÉLANGEUR

- Évacuateur total frontal de 2"
- Chauffage interne
- Roue en acier inox
- Blocage de sécurité sur le couvercle
- Moteur de 0,18 Kw
- Indiqué pour actionner les lignes de remplissage du miel
- Alimentation : 240 volts - 50 Hz - 1500 Watt

CODE DESCRIPTION

- M42** MÉLANGEUR à froid capacité de 300 kg - 230 volts - 50 Hz
- M25** MÉLANGEUR réchauffé à triple paroi calorifugé, capacité de 140 kg - 230 volts - 50 Hz
- M58** MATURATEUR inox capacité de 140 kg avec évacuation totale frontale, fourni avec support à associer aux lignes de remplissage - doseuses pour miel - S124 - SPRAY POUR FLACONS DE PROPOLIS



M55



M41



M47

FICHE TECHNIQUE - M41 - MÉLANGEUR CHAUFFÉ

- Fût en acier épaisseur 1,5 mm
- Chambre externe isolée, revêtue de tôle inox AISI 304 épaisseur 1,2 mm
- Triple paroi
- Évacuation totale avec sortie de 2"
- Filtre incorporé sur le couvercle
- Chauffage grâce à 4 résistances électriques en acier inox
- Niveau liquide (huile diathermique - eau)
- Moteur triphasé de 3 Hp logé sous le fût
- Motovariateur à réglage manuel - 9/60 tours
- Double vitesse (électrique) - 18/120 tours
- Roue interne en acier inox AISI 304
- Tableau électrique fixé au fût
- Réglage de la température de l'huile diathermique / de l'eau
- Réglage de la température du produit interne à mélanger
- Double afficheur numérique de la température
- Programmation temps de mélange
- Capacité maximum 1.350 kg
- Diamètre 130 cm - Hauteur 170 cm
- Alimentation 400V - 50Hz

CODE DESCRIPTION

M55 MÉLANGEUR à triple paroi isolé, capacité de 330 kg, avec chargement total frontal

M41 MÉLANGEUR à triple paroi isolé, capacité de 1.350 kg - 400 Volts 7,5 Kw

M44 MÉLANGEUR à triple paroi isolé, capacité de 1.950 kg - 400 Volts 9 Kw

M47 MÉLANGEUR à froid de 75 - 150 Litres avec turbo-agitateur pour liquides - 400 Volts - 1,5 Kw

M48 MÉLANGEUR à triple paroi isolé, capacité de 1000 kg, avec évacuation totale, inverseur de marche, réglage de la température (400 volts - 50Hz - 7,8 Kw)

CODE DESCRIPTION

M46 MÉLANGEUR avec turbo-agitateur capacité 1.700 Litres
- 380 Volts



M46

CODE DESCRIPTION

M53 MÉLANGEUR à chaud avec turbo-agitateur pour liquides
- 400 Volts - 4,5 Kw



M53

FICHE TECHNIQUE - M46 MÉLANGEUR

- Capacité de chargement : 1.700 Litres
- Moteur mélangeur de 8 Cv commandé par inverseur
- Moteur turbo-agitateur de 5 Cv
- Temporisateurs pour les deux moteurs
- Pompe à membrane de 120 litres / minute
- Évacuation totale
- Palettisé
- Alimentation : 400 volts - 50 Hz

Idéal pour la préparation du sirop liquide pour les abeilles

FICHE TECHNIQUE - M53 MÉLANGEUR AVEC TURBO-AGITATEUR

- Capacité de chargement : 150 Litres
- Moteur turbo-agitateur de 2 Cv
- Timer pour durée max du cycle
- Ouverture à la verticale motorisée
- Évacuation totale
- Chauffé et isolé
- Commandes à membrane
- Alimentation : 400 V - 4.5 Kw.

Idéal pour la préparation du sirop liquide pour les abeilles

Défigeurs



porte
avec
vitre

CODE DESCRIPTION

F36 DÉFIGEUR ÉLECTRIQUE - À AIR CHAUD, en inox, pour 2 bidons de miel ou 40 pots d'1 kg ou 4 contenants en acier inox (non compris dans la fourniture) pour faire sécher: pollen, céréales, fruits, champignons, fleurs, etc., rayonnages amovibles en acier inox, aération forcée, double résistance 230 volts 1000/2000 watt, thermostat réglable, mesureur de température numérique avec afficheur LCD, mesures internes : 65x35x42 cm

... F36



Nouveauté : porte avec verre feuilleté et satiné aux bords



Panneau de contrôle art. F36 et C84

FICHE TECHNIQUE - F36 DÉFIGEUR ÉLECTRIQUE

- Structure en acier inox AISI 304 isolée
- Porte totalement ouvrable avec joints étanches - crochet de fermeture à levier en acier inox - poignée en polycarbonate
- Diffuseur d'air chaud en acier inox
- Recirculation forcée de l'air
- Rayons en acier inox amovibles
- Ventilateur tangentiel, avec hélice en aluminium
- Résistance en acier inox à double puissance 1000/2000 watt
- Double interrupteur pour allumage résistance 1000/2000 watt
- Température réglable avec thermostat
- Mesureur numérique de la température, avec afficheur à cristaux liquides (LCD) auto-alimenté, batterie fournie (durée un an)
- Température maximum possible 75°
- Capacité de chargement 2 seaux de 25 kg ou bien 40 pots de miel d'1 kg ou 4 contenants pour pollen
- Alimentation : 230 volts - 2000 Watt



F36 avec C89
insérés
(sur option)



... C89

CODE DESCRIPTION

C89 Contenant en acier inox à bords hauts pour le séchage du pollen, à placer dans le défigeur électrique (voir F36)



F33
fûts en acier
inox de 300 kg

C90



F13



F32



P19

Table en acier inox avec
roulettes pivotantes



SUR OPTION

Chariot porte-plateaux pour pollen, code
C89, en acier inox Capacité 10 plateaux,
sur demande disponible avec roulettes



F18



R06

R06 RÉFRACTOMÈTRE de miel manuel
ou à TROIS NIVEAUX - HAUTE
LUMINOSITÉ

CODE DESCRIPTION

- C84** CHAMBRE CHAUDE pour un fût de 300 kg (sur demande, chariot pour transporter les pots ou les seaux de miel, roulettes pivotantes avec frein), complètement en acier inox, tableau électrique avec thermomètre numérique LCD, thermostat avec sonde capillaire 0-90°, température maximum 70° - allumage séparé des résistances de 1000 w à 2000 w (230V 2000 w), dimensions externes 84x93 h 126 cm.
- C90** CHAMBRE CHAUDE pour deux fûts de 300 kg positionnables sur palette EPAL (sur demande, chariot pour transporter les pots ou les seaux de miel, roues pivotantes avec frein), complètement en acier inox, tableau électrique avec thermomètre numérique LCD, thermostat avec sonde capillaire 0-90°, température maximum 70° - allumage séparé des résistances de 1000 w à 4000 w (230V 4000 w), dimensions externes 98x150 h 126 cm.
- F18** DÉFIGEUR ÉLECTRIQUE à immersion Ø 23 cm en acier inox avec thermostat
- F39** DÉFIGEUR ÉLECTRIQUE à immersion Ø 30 cm en acier inox avec thermostat
- F19** DÉFIGEUR ÉLECTRIQUE à immersion Ø 45 cm en acier inox avec thermostat
- F38** DÉFIGEUR ÉLECTRIQUE à immersion Ø 53 cm en acier inox avec thermostat
- F20** DÉFIGEUR ÉLECTRIQUE à immersion Ø 70 cm en acier inox avec thermostat
- F13** DÉFIGEUR ÉLECTRIQUE inox pour 2 bidons de miel au bain marie - 230 volts - 1200w
- F32** DÉFIGEUR ÉLECTRIQUE inox pour 4 bidons de miel au bain marie - 230 volts - 2000w
- P19** PASTEURISATEUR 600 Litres - en acier inox calorifugé - utilisable aussi comme défigeur au bain marie, capacité 12 seaux de 25 kg 400 volts 8000w

Déshumidificateur pour miel



D27 SUR DEMANDE: DISPONIBLE AVEC DES CAPACITÉS DIFFÉRENTES



D30

CODE DESCRIPTION

D27 DÉSHUMIDIFICATEUR POUR MIEL - permet d'enlever l'humidité du miel déjà extrait - à disques séparés - capacité 300 kg - 230 Volts 2,2 Kw

D30 DÉSHUMIDIFICATEUR POUR MIEL DE 70 KG avec système sous vide, permettant d'enlever rapidement l'humidité du miel, et/ ou MELANGEUR POUR MIEL avec capacité de 120 kg

FICHE TECHNIQUE - D27 DÉSHUMIDIFICATEUR POUR MIEL

- Structure en acier inox AISI 304
- Porte en polycarbonate totalement ouvrable avec joints étanches - 2 crochets de fermeture à levier en acier inox - poignée en polycarbonate
- Diffuseur d'air en acier inox
- Recirculation forcée de l'air
- Deux ventilateurs tangentiels, avec hélice en aluminium
- Résistance pour chauffage eau en acier inox à double puissance 1000/2000 watt
- Panneau de contrôle électronique, avec commandes à membrane
- Température chaude / froide réglable
- Temps de dégivrage réglable
- Temps de durée cycle programmable
- Fond incliné
- Capacité de chargement : 350 kg de miel
- Extraction de 2 - 4 points d'humidité en 12 heures
- 4 roulettes
- Alimentation : 230 volts - 2200 Watt

FICHE TECHNIQUE - D30 DÉSHUMIDIFICATEUR POUR MIEL

- Contenant en acier inox de 4 mm
- Fond de 3 mm avec évacuation totale FRONTALE
- Évacuateur avec manchon de 2" - robinet à clapet
- Pompe à vide de 0,38 kW
- Moteur de 0,37 kW monophasé, à couple de démarrage élevé, faible consommation d'énergie
- Résistance en acier inox blindée
- Thermostat pour le réglage de la température
- Vacuostat
- Bac de récupération des condensats, avec robinet de vidange
- Raccord pour remplissage / évacuation automatique miel (sur option)
- Réducteur coaxial pour le mélange
- Branchement rapide pour roue en acier inox
- Réglage vitesse de rotation ROUE (sur option)
- Roue à disques en acier inox
- Choix du type de procédé : déshumidification ou mélange
- Capacité, si utilisé comme mélangeur : 120 kg
- Capacité, si utilisé comme déshumidificateur : 70 kg
- Données et délais de déshumidification disponibles sur demande
- 230 Volts 1200 W Déshumidificateur - 230 Volts 800 W Mélangeur

Dosage et conditionnement

FICHE TECHNIQUE - D18

DOSEUSE PNEUMATIQUE POUR LIQUIDES

- Dosage minimum 5 cm³
- Dosage maximum 750 cm³
- Connexion de 1/2 pouce
- Sortie de 1/4
- Double réglage rapide - minimum et maximum -
- Actionnement à pédale
- Alimentation à air min 6 bars - régulateur de pression fourni

Sur demande nous fournissons cet article avec une table en acier inox avec tiroir porte-outils, le tout monté sur roulettes



FICHE TECHNIQUE - D13S

DOSEUSE PNEUMATIQUE POUR MIEL

- Nouveau piston pour doser des substances visqueuses différentes du miel
- Vanne coupe-gouttes en BRONZE
- Dosage minimum 14 cm³ (19,6 gr. de miel)
- Dosage maximum 750 cm³ (1050 gr. de miel)
- Raccord de 1 1/2 - robinet à clapet fourni
- Double réglage rapide - minimum et maximum -
- Supports pour pots réglables en hauteur en acier inox
- Alimentation à air min 6 bar - régulateur de pression fourni



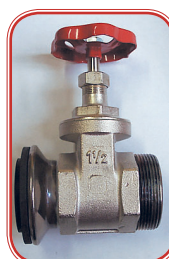
CODE DESCRIPTION

D18 DOSEUSE pneumatique pour fluides (seulement corps)

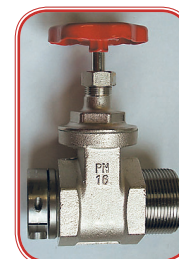
D13S DOSEUSE PLUS pneumatique (seulement corps) pour miel avec cylindre d'aspiration surdimensionné

R101 ROBINET pour doseuse D13S manchon de raccord Ø 50 mm

R100 ROBINET pour doseuse D13 D18 manchon de raccord Ø 40 mm



R101



R100

LES MACHINES ILLUSTRÉES DANS LE CATALOGUE SONT FOURNIES SANS LES PROTECTIONS EXIGÉES PAR LA LOI. LE PRIX INDICUÉ NE COMPREND PAS CES PROTECTIONS. IL FAUT ÉTABLIR AU MOMENT DE LA COMMANDE LE TYPE ET LE MODÈLE QU'ON DÉSIRE APPLIQUER.



D22

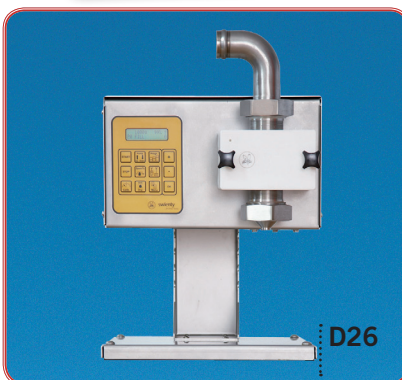
FICHE TECHNIQUE - D22

DOSEUSE PNEUMATIQUE VOLUMÉTRIQUE

- Piston d'une forme spéciale pour doser des produits ayant des viscosités différentes
- Coupe goutte avec roue en BRONZE
- Dosage minimum 20 cm³
- Dosage maximum 750 cm³
- Entonnoir de 8 Litres code I05
- Actionnement à pédale
- Socle et structure de soutien du doseur en acier inox
- Réglage rapide du dosage - minimum/maximum
- Régulateur du flux d'aspiration et d'éjection quantité dosée
- Alimentation à air comprimé - régulateur de pression fourni



D07



D26



I05

I06

CODE DESCRIPTION

- D22** DOSEUSE pneumatique de banc pour crèmes, fournie avec entonnoir de 8 Litres dosage de 20 cm³ à 750 cm³ actionnement à pédale
- D07** DOSEUSE manuelle pour gelée royale
- D26** Doseuse électronique - avec réglage numérique du dosage du miel de 10 gr à 10 kg - 230 V. 150W

CODE DESCRIPTION

- I05** ENTONNOIR EN ACIER INOX pour doseuse avec raccord selon DIN 32 femelle capacité 8 Litres
- I06** ENTONNOIR EN ACIER INOX pour doseuse avec raccord selon DIN 32 femelle capacité 25 Litres
- D23** DOSEUSE pneumatique montée sur chariot - pour crèmes - fournie avec entonnoir de 8 Litres, dosage de 20 cm³ à 750 cm³, actionnement à pédale



D23



D23

Sur demande nous fournissons cet article avec un tiroir porte-outils en acier inox

SI L'ON MONTE SUR LE TUYAU UN CLAPET DE « NON-RETOUR », IL EST POSSIBLE D'ASPIRER DES PRODUITS LIQUIDES DIRECTEMENT À PARTIR DU CONTENANT

CODE DESCRIPTION

T30E « ESAGONAL » - TABLE ROTATIVE pour le dosage dans des pots de forme ronde, carrée, hexagonale



FICHE TECHNIQUE - T30E

« ESAGONAL » - TABLE ROTATIVE POUR LE DOSAGE DANS DES POTS DE FORME RONDE, CARRÉE, HEXAGONALE

- Structure de la table en tôle d'acier inox
- 6 roulettes pivotantes (2 avec frein)
- Plateau tournant en Polizene
- Raccord du doseur réglable en hauteur
- Bord latéral de rétention des pots à hauteur fixe
- Guides en acier inox pour changement du format des pots
- Détecteur en fibre optique de passage des pots - OMRON -
- Bloque-pots pneumatique
- Commandes à membrane avec afficheur rétro-éclairé
- Réglage des vitesses de rotation du plateau avec inverseur - PANASONIC -
- Programmation du nombre de pots à remplir
- Programmation du temps de dosage
- Programmation du temps d'arrêt / d'éjection du pot
- Programmation du nombre de répétitions de dosage consécutif dans chaque pot
- Dosage seulement pour pots ronds de 250 gr à 1000 gr -
- Capacité horaire avec doseur D13S - 500 pièces/h
- Doseur D135
- Régulateur de pression - vannes pneumatiques SMC
- 230 Volts - 400 W

CODE DESCRIPTION

T33AC TABLE ROTATIVE pour doseuse Ø 900 - pour pots ronds / carrés / hexagonaux de 250 gr à 1000 gr avec support pneumatique pour doseur



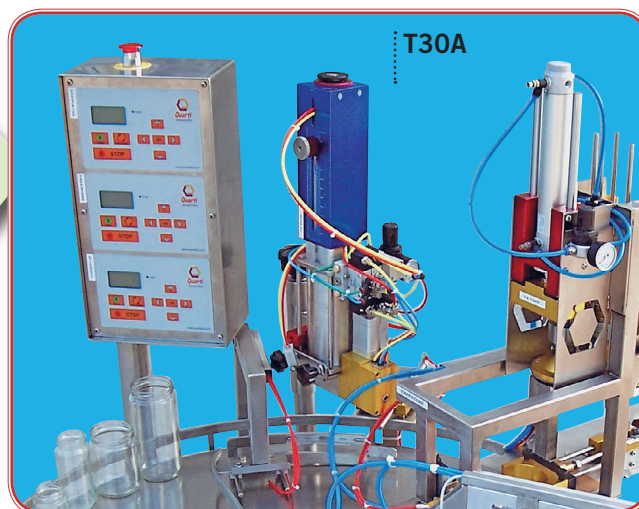
FICHE TECHNIQUE - T33AC

TABLE ROTATIVE POUR LE DOSAGE DE POTS ROUNDS - CARRÉS - HEXAGONAUX - AVEC SYSTÈME AUTOMATIQUE DE SOULÈVEMENT DU DOSEUR

- Structure de la table en acier inox AISI 304 tubulaire
- Roulettes pivotantes avec frein
- Étagère porte-objets en acier inox
- Plateau tournant en acier inox
- Raccord pour doseuse - réglable en hauteur
- Support pour doseur pneumatique - vers le haut / vers le bas - pour le centrage du pot à remplir
- Bords de rétention des pots réglables pour le changement de format
- Blocage du pot avec capteur
- Commandes à membrane
- Réglage électronique vitesse du plateau
- Programmation nombre de pots à remplir
- Répétition programmable du dosage dans le pot
- Programmation temps de dosage et d'arrêt du pot
- Régulateur de pression fourni
- Remplissage de pots ronds - carrés - hexagonaux de 250 gr à 1000 gr
- Doseur D135
- 230 Volts - 400W

FICHE TECHNIQUE - T30A

- Structure en acier inox AISI 304 tubulaire
- Roulettes pivotantes avec frein
- Étagère porte-objets en acier inox
- Plateau tournant en acier inox
- Raccord pour doseuse - réglable en hauteur
- Bords de rétention des pots réglables pour le changement de format
- Variateur réglage électronique vitesse du plateau
- Commandes avec panneau à membrane
- Capsuleuse automatique avec chargement manuel des couvercles
- Tête de la capsuleuse avec embrayage réglable
- Alimentation à air min 6 bars - régulateur de pression compris dans la fourniture
- Seulement pour pots ronds de 500 gr à 1000 gr - doseur non compris
- Un changement de format compris dans la fourniture
- 230 Volts - 400 W

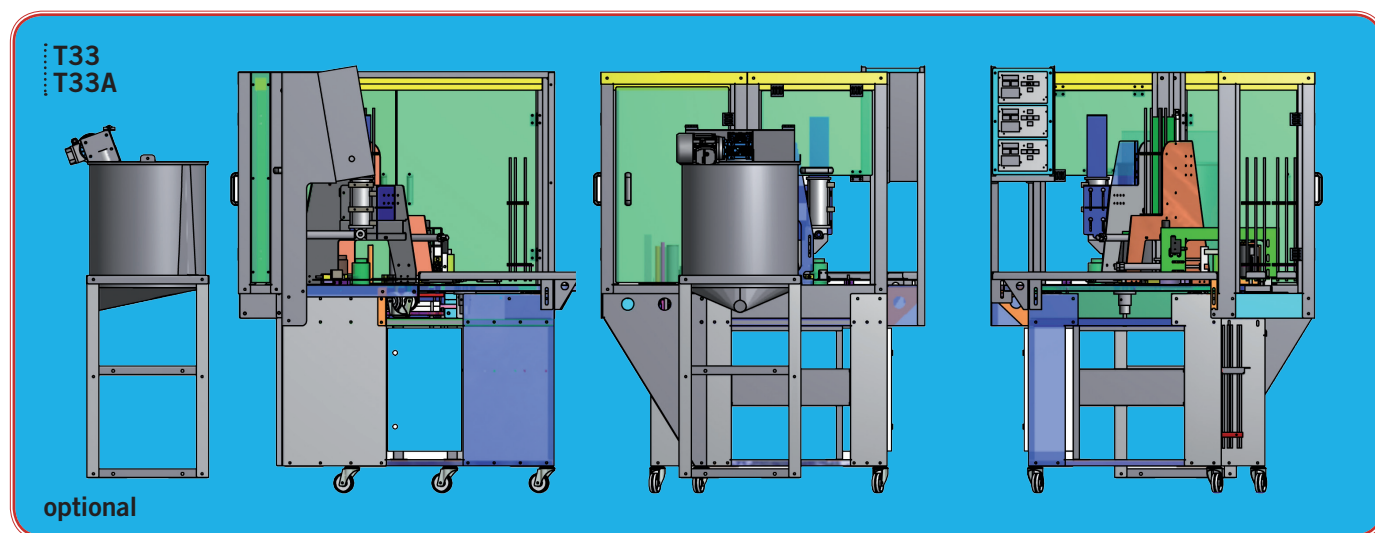


CODE DESCRIPTION

- T30A** TABLE ROTATIVE pour doseuse Ø 900 - avec capsuleuse semi-automatique
- T33** TABLE ROTATIVE Mod 500/1000 gr équipée de doseur D13S, capsuleuse pour couvercles, étiqueteuse 230 volts - Air filtré déshum. 6 Bar.
- T33** TABLE ROTATIVE Mod 30/250 gr fournie avec doseur D13S, capsuleuse pour couvercles, étiqueteuse 230 volts - Air filtré déshum. 6 Bar.

FICHE TECHNIQUE - T33 - T33A - TABLE ROTATIVE - DOSEUR - CAPSULEUSE - ÉTIQUETEUSE

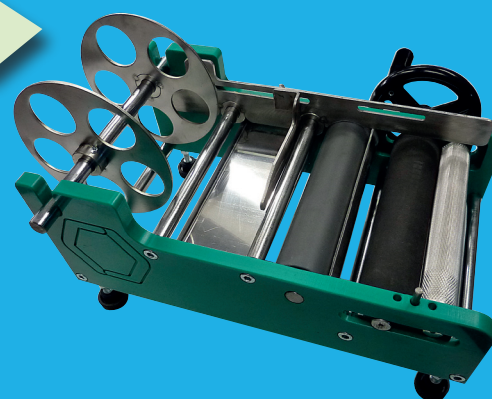
- Structure en acier inox AISI 304 tubulaire
- Roulettes pivotantes avec frein
- Étagère porte-objets en acier inox
- Plateau tournant en acier inox
- Raccord pour doseuse - réglable en hauteur
- Bords de rétention des pots réglables pour le changement de format
- Réglage électronique vitesse du plateau
- Commandes à membrane
- Capsuleuse automatique avec chargement manuel des couvercles dans le magasin - twist-off
- Tête de la capsuleuse avec embrayage réglable
- Étiqueteuse pour une étiquette avec collecteur papier
- Régulateur de pression fourni
- Remplissage exclusivement des pots ronds
- Un changement de format compris
- 230 Volts - 400 W



FICHE TECHNIQUE - E09

ÉTIQUETEUSE POUR POTS RONDS

- Structure en Polizene et acier inox
- Guide-papier de support réglable
- Trois positions de réglage pour le diamètre du pot à étiqueter
- Lame en acier inox pour positionnement de l'étiquette
- Entraînement du papier de support caoutchouté avec un contre-rouleau cannelé
- Indicateur de position des étiquettes réglable
- Pour des étiquettes simples ou doubles sur un seul support
- Diamètre min. 40 mm
- Diamètre max. 120 mm
- Hauteur max. 150 mm
- Petit volant de rotation avec poignée
- Complètement manuel



E09

CODE DESCRIPTION

- E09** ÉTIQUETEUSE pour pots ronds
- D24** LIGNE DE REMPLISSAGE - fournie avec double table rotative pour chargement et déchargement des pots -bandes d'entraînement des pots - station rotative automatique à 5 positions, doseur pneumatique mod. D13S - capsuleuse automatique (à l'exclusion du chargeur de couvercles), tableau électrique numérique touch screen. 400 volts
- T29** CAPSULEUSE POUR POTS pneumatique pour pots avec couvercles twist-off - de 200 gr à 1000 gr. - avec régulateur de pression et temporisateur pneumatique pour la fermeture.
- R06** RÉFRACTOMÈTRE de miel manuel ou à TROIS NIVEAUX - HAUTE LUMINOSITÉ
- E07** ÉTIQUETEUSE semi-automatique pour application d'étiquettes et contre-étiquettes (qui se trouvent sur une seule bobine) pour contenants cylindriques



D24

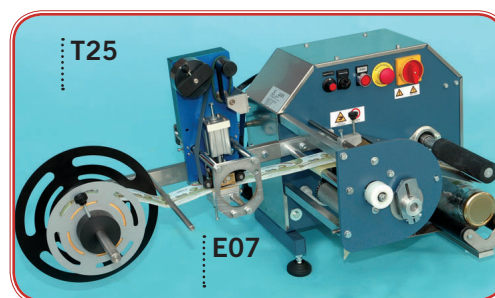
Sur option - tête de la capsuleuse avec embrayage réglable



T29



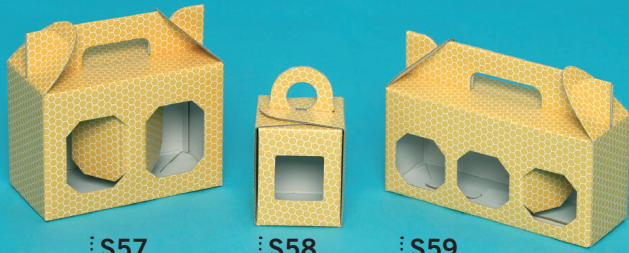
R06



T25

E07

La sérigraphie des boîtes peut différer de celle montrée sur la photo



S57

S58

S59

CODE DESCRIPTION

- D21 DISPENSER POUR POT DE MIEL - avec couvercle pour pot de 500 gr (Ø 70) et de 1000 gr (Ø 82)
- S43 BOÎTE pour gelée royale (10 gr)
- S60 BOÎTE pour trois pots de 0,250 kg
- S58 BOÎTE pour un pot de 0,500 kg
- S61 BOÎTE pour deux pots de 0,500 kg
- S59 BOÎTE pour trois pots de 0,500 kg
- S56 BOÎTE pour un pot de 1,00 kg
- S57 BOÎTE pour deux pots de 1,00 kg
- R20 CUILLÈRE À MIEL en bois de hêtre
- V05 POT EN VERRE couvercle 1000 gr
- V05 POT EN VERRE caps. 1000 gr
- F41 FLACON POUR PROPOLIS de 10 cm³ avec compte-gouttes
- F42 FLACON POUR PROPOLIS de 20 cm³ avec compte-gouttes
- F43 FLACON POUR PROPOLIS de 30 cm³ avec compte-gouttes
- F44 FLACON POUR PROPOLIS de 50 cm³ avec compte-gouttes
- F45 FLACON POUR PROPOLIS de 100 cm³ avec compte-gouttes



D21



R20



F42

S124

Spray
flacon
propolis



S43

C23

C22

Acier
inox



S27



S120
S121

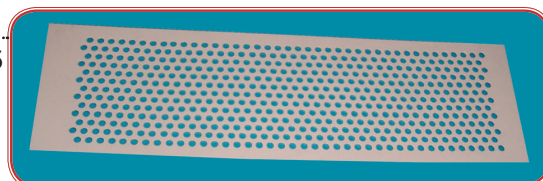
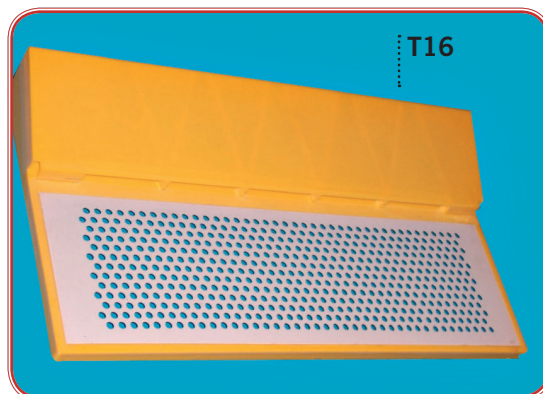
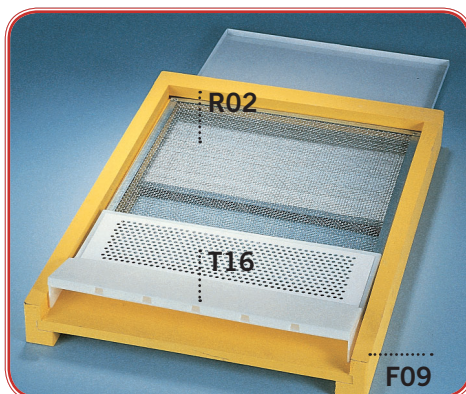
CODE DESCRIPTION

- S124 SPRAY pour flacons de propolis
- C22 PETITES CUILLÈRES INOX pour gelée royale
- C23 PETITES CUILLÈRES EN PLASTIQUE pour gelée royale (1000 pièces)
- F46 FLACON pour gelée royale de 10 gr
- S120 PETIT SEAU (à mettre sous l'extracteur) inox de 12 Litres gradué - anse inox
- S121 PETIT SEAU (à mettre sous l'extracteur) inox de 15 Litres gradué - anse inox
- L03 RÉCIPENT ROND en forme de seau, capacité 25 kg
- L07 RÉCIPENT ROND en forme de seau, capacité 6 kg
- L08 RÉCIPENT ROND en forme de seau, capacité 25 kg
- S27 SUPPORT POUR BIDON en acier inox
- F12 CADRES avec contenant - pour miel en cadre

Pollen



F51 PLANCHER pour ruches de 10 en plastique pour aliments, art. A19 à associer à la trappe à pollen art. T16



CODE DESCRIPTION

- F09** PLANCHER ENLEVABLE anti-varroa pour ruches de 10
- F10** PLANCHER ENLEVABLE anti-varroa pour ruches de 12
- G02** CROCHET A RESSORT avec 3 vis
- G01** CROCHET CONIQUE GLISSANT
- F11** PLANCHER en tôle zinguée pour ruches de 10 - 12 cadres (spécifier le modèle)
- F15** PLANCHER inox pour ruches de 10 cadres avec bords de 9 mm (spécifier le modèle)
- F16** PLANCHER inox pour ruches de 12 cadres avec bords de 9 mm (spécifier le modèle)
- R14** GRILLE inox bordée pour ruches de 10 cadres
- R15** GRILLE inox bordée pour ruches de 12 cadres
- R13** GRILLE inox en rouleaux 3x3 mm kg 10
- R02** GRILLE galvanisée bordée pour ruches de 10 cadres - 43x50 cm
- R08** GRILLE galvanisée bordée pour ruches de 12 cadres - 50x50 cm
- R01** GRILLE galvanisée en rouleaux 3x3 mm kg 1
- C89** Contenant en acier inox avec bords hauts pour séchage du pollen, à placer dans le défègeur électrique (voir F36)
- T16** TRAPPE À POLLEN en plastique
- L06** PLAQUE PERFORÉE pour la récolte du pollen

Avec une application supplémentaire spéciale il est possible d'utiliser la chambre chaude code C84 C90 pour le séchage du pollen



Chariot porte-plateaux pour pollen, code C89, en acier inox. Capacité 10 plateaux, sur demande disponible avec roulettes



Ripiano aggiuntivo



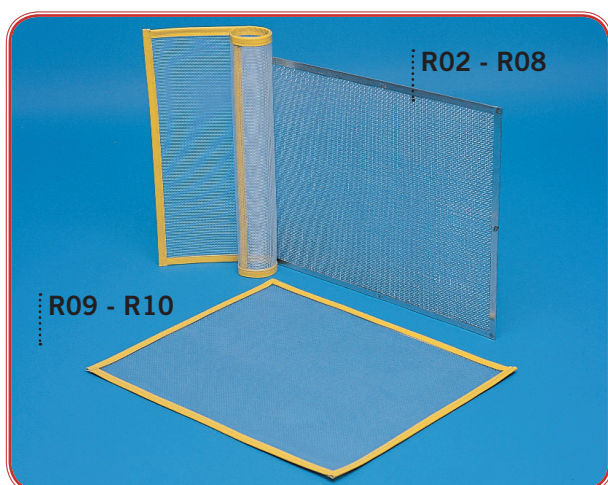
FICHE TECHNIQUE - E06 SÉCHOIR À POLLEN

- Dimensions : h 210 mm - Ø 300 mm
- Panier: h 40 mm - 300 mm
- Résistance: 475 W - petit moteur pour la ventilation 12 W
- Fusible: type rapide F4A - 250
- Thermostat (tarage 65°)
- Interrupteur à trois positions
- 230 V - 50 Hz

CODE DESCRIPTION

- E06** SÉCHOIR pour pollen à deux rayonnages en acier inox (une étagère fournie)
- F36** DÉFIGEUR ÉLECTRIQUE - À AIR CHAUD, inox pour 2 bidons de miel ou 40 pots d'1 kg ou 4 contenants en acier inox (non compris dans la fourniture) pour sécher: pollen, céréales, fruits, champignons, fleurs, etc. - rayonnages amovibles en acier inox, aération forcée, double résistance 230 volts 1000/2000 watt, thermostat réglable, mesureur de température numérique avec afficheur LCD, mesures internes : 65x35xh 42 cm
- C90** CHAMBRE CHAUDE pour deux fûts de 300 kg positionnables sur palette EPAL (sur demande, chariot porte-pots ou seaux pour miel, roulettes pivotantes avec frein), complètement en acier inox, tableau électrique avec thermomètre numérique LCD, thermostat avec sonde capillaire 0-90° température maximum 70° - allumage séparé des résistances de 1000 w à 4000 w (230V 4000 w) dimensions externes 98x150 h 126 cm
- C84** CHAMBRE CHAUDE pour un fût de 300 kg (sur demande chariot porte-pots ou seaux pour miel, roulettes pivotantes avec frein), complètement en acier inox, tableau électrique avec thermomètre numérique LCD, thermostat avec sonde capillaire 0-90° température maximum 70° - allumage séparé des résistances de 1000 w à 2000 w (230V 2000 w) dimensions externes 84x93 h 126 cm

Propolis



CODE DESCRIPTION

- R09** FILET bordé pour la récolte du PROPOLIS pour ruches de 10 cadres - 43x50 cm.
- R10** FILET bordé pour la récolte du PROPOLIS pour ruches de 12 cadres - 50x50 cm.
- F41** FLACON POUR PROPOLIS de 10 cm³ avec compte-gouttes



CODE DESCRIPTION

- S42** FLACON POUR PROPOLIS de 20 cm³ avec compte-gouttes
- F43** FLACON POUR PROPOLIS de 30 cm³ avec compte-gouttes
- F44** FLACON POUR PROPOLIS de 50 cm³ avec compte-gouttes
- F45** FLACON POUR PROPOLIS de 100 cm³ avec compte-gouttes
- S124** SPRAY pour flacons de propolis

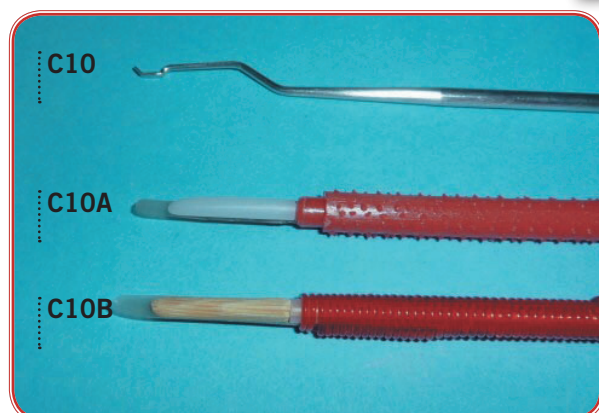
Gelée royale



A55

FICHE TECHNIQUE - A55 - A13 - ASPIRATEUR POUR GELÉE ROYALE

- Valise de transport en acier inox, poignée en polycarbonate, crochet de fermeture en inox et espace porte-outils
- Interrupteur start/stop lumineux
- Tuyaux en silicone alimentaire et bouchon d'échange en caoutchouc alimentaire
- Un pot en verre
- Moteur avec pompe à membrane pour usage continu
- Code A55 - 12 volts avec raccord pour les « allume-cigares » de voiture
- Code A13 - 230 volts.



C10

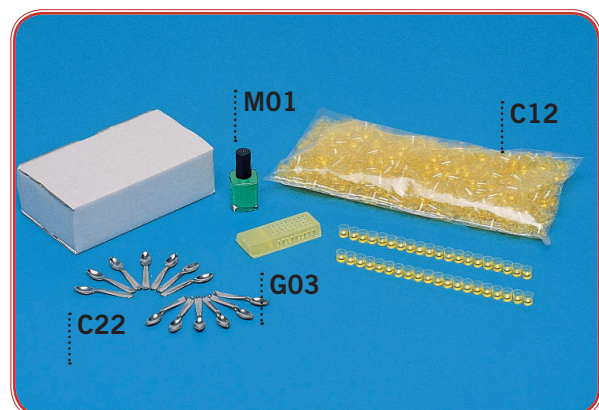
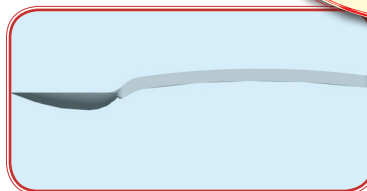
C10A

C10B



Offre sur
quantités

C23



M01

C12

G03

C22



D07

CODE DESCRIPTION

- A55** ASPIRATEUR pour gelée royale alimentation 12 VOLTS avec pompe à membrane - usage continu
- A13** ASPIRATEUR pour gelée royale alimentation 230 VOLTS avec pompe à membrane - usage continu
- A66** ASPIRATEUR pour gelée royale professionnel alimentation 230 VOLTS - pompe à membrane pour usage continu - fourni avec petite valise inox avec espace porte-pots de 1 kg
- C10** PICKING inox pour la production de gelée royale
- C10A** PICKING « chinois » avec sous-pointe en plastique pour la production de gelée royale
- C10B** PICKING « chinois » avec sous-pointe en bambou pour la production de gelée royale
- C22** PETITES CUILLÈRES INOX pour gelée royale
- C23** PETITES CUILLÈRES EN PLASTIQUE pour gelée royale (1000 pièces)
- C12** PETITES CUPULES en plastique
- D07** DOSEUSE manuelle pour gelée royale

Élevage des reines



CODE DESCRIPTION

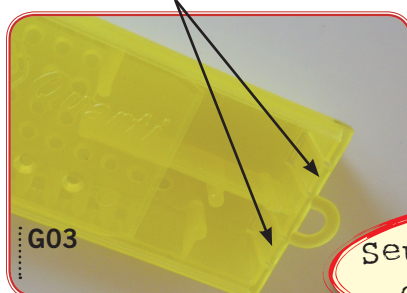
- T09** CADRE SUPPORT DE BLOC avec nourrisseur
A37 RUCHE COOP. à 3 compartiments sans cadres pour élevage des reines
A43 PETITE RUCHE en polystyrène de fécondation reines
T18 PETIT CADRE en nylon pour fécondation reines
S44 PISTON marque-reines
M01 MARQUE-REINES 1 couleur (spécifier la couleur)

FICHE TECHNIQUE - A43 - PETITE RUCHE DE FÉCONDATION POUR LES ABEILLES REINES

- Réalisée en polystyrène haute densité
- Contient jusqu'à 6 cadres
- Ouverture sous le plancher pour l'entrée des abeilles, régularisée par 2 disques spéciaux en plastique qui, rotativement entre eux, donnent la possibilité de laisser passer les abeilles, grille à reines, fermeture aérée ou bien fermeture totale
- Diaphragme en masonite qui, une fois inséré, crée de l'espace pour déposer le confit
- Couvercle en polystyrène avec bord haut pour éviter les infiltrations d'eau
- Cadres en nylon modulaires (2 pièces), cire gaufrée non comprise dans la fourniture



Double sortie

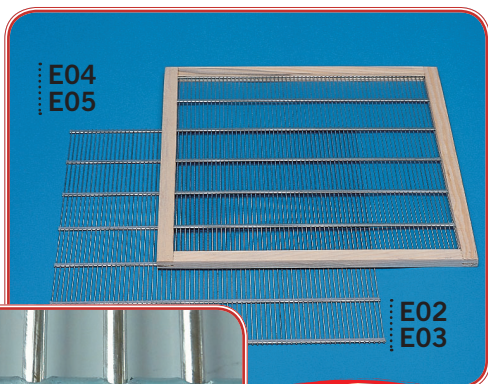


Seulement l'original
est marqué Quartil

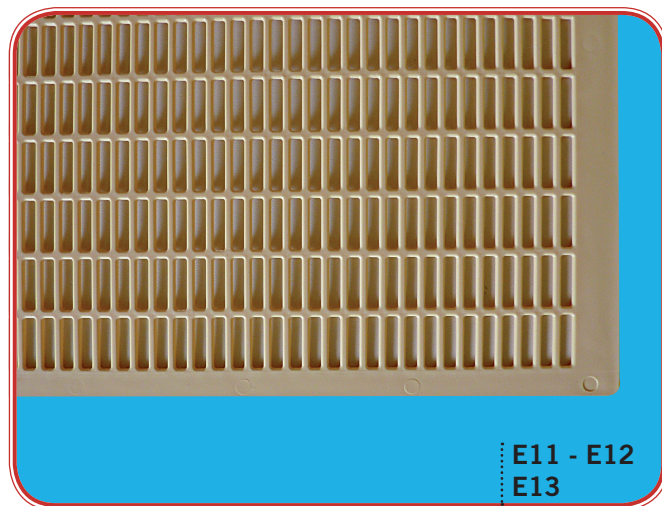
PETITE CAGE POUR LE TRANSPORT DES REINES

C'est une nouvelle cage pour le transport des reines. Les dimensions externes, comparées aux « petites cages pour reines » classiques, sont presque identiques, mais il y a plusieurs éléments innovants. L'aération à l'intérieur de la petite cage a été augmentée. La conicité des trous d'aération a été faite de l'extérieur vers l'intérieur; cela pour éviter que les abeilles et la reine y introduisent les pattes vers l'extérieur, ce qui les abîmerait pendant la manutention de la cage. Le couvercle présente une entaille pour faciliter l'introduction de la reine et des abeilles qui l'accompagnent. Un couloir à l'intérieur permet que les abeilles qui accompagnent la reine sortent plus facilement. Le nourrisseur pour le confit a été créé sur le côté long; cela permet d'avoir plus d'espace libre à l'intérieur de la petite cage.

Aux extrémités un anneau permet de prendre la cage plus facilement et de la bloquer pour l'introduire dans la ruche.



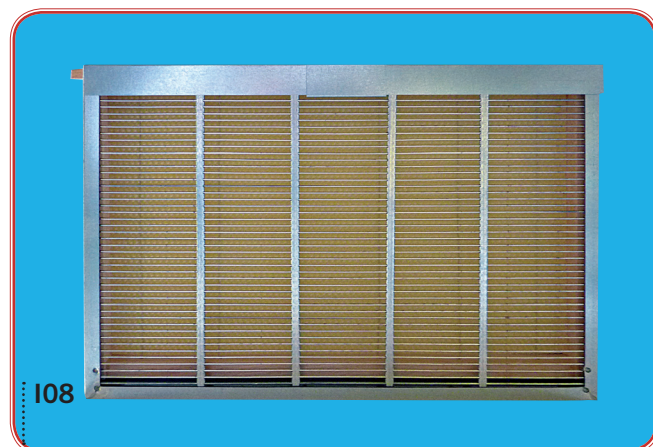
Offre sur quantités



E11 - E12
E13

CODE DESCRIPTION

- E10** GRILLE À REINE pour les ruches en polystyrène à 6 cadres art. A41, 49x27,3 cm
- E02** GRILLE À REINE 43x50 cm
- E03** GRILLE À REINE 50x50 cm
- E04** GRILLE À REINE avec cadre 43x50 cm
- E05** GRILLE À REINE avec cadre 50x50 cm
- E11** GRILLE À REINE en plastique 43x50 cm
- E12** GRILLE À REINE en plastique 50x50 cm
- E13** GRILLE À REINE en plastique langstroth 42,5x51 cm
- I08** ISOLATEUR pour reine - cadre de corps D.B.



I08

● 2015

● 2014

● 2017

○ 2016

● 2018





made in Italy

