

Maturatori e contenitori

Grazie alla passione trentennale nella progettazione e costruzione di contenitori per alimenti, Quarti riesce a sfruttare le esperienze acquisite giornalmente, arricchite da un'incessante attività di ricerca per migliorare i propri prodotti ed offrire ai clienti le soluzioni ottimali alle condizioni più vantaggiose.

I nostri MATORATORI IN ACCIAIO INOX PER MIELE - sono conformi alle normativa - contenitori per alimenti Dm. 21 marzo 1973. Costruiti in acciaio inox AISI 304, 18/10. Saldati a TIG, garanzia di igiene e tenuta. Bordi arrotondati. Coperchio parapolvere, singolo o sdoppiato con cerniere. Ghiera di scarico saldata a TIG o rubinetto R11/R05, in Nylon con fibra di vetro, viti in acciaio inox, guarnizione in silicone.



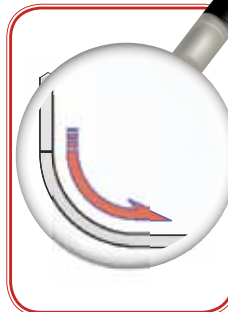
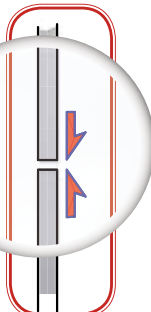
Bordo arrotondato e sbordature per rinforzo

Questa tipologia di saldatura "testa a testa" viene effettuata senza apporto di materiale tra le due sezioni.


Impiegata sul fasciame e sul fondo, favorisce l'ottimale pulizia ed evita la formazione di colonie batteriche spesso causa delle alterazioni degli alimenti.



Saldatura a TIG del fondo e fasciame



Fondo arrotondato

Con saldature
a Tig 
UNI ISO 6900
d.m.21-03-1978

Scarico
totale frontale



Scarico totale frontale
con ghiera saldata da Ø 50mm



Maturatori per miele

NEW

Codice	Capacità in kg	Fondo piano	Fondo a scarico totale conico	Fondo a scarico totale frontale	Coperchio singolo	Coperchio sdoppiato	Maniglie OPTIONAL *	Filtro consigliato - Cod.	Filtro adattabile - Cod.	Supporto - Cod.	Ø Scarico da 40 mm*	Rubinetto Cod. R11	Scarico da 40 mm con ghiera	Rubinetto Cod. R05	Scarico da 50 mm con ghiera	Rubinetto Cod. R04 OPTIONAL	Ø Contenitore interno	H Contenitore	H. Scarico **
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	fondo riscaldato	
M45	5000		*			*		F37							*	*	1600	3000	410

NEW

NEW

* MANIGLIE - in acciaio inox solo su richiesta

** ALTEZZA - scarico misurata dal punto di appoggio del contenitore a bordo inferiore del rubinetto/ghiera



Con saldature
a Tig **CE**
UNI ISO 6900
d.m.21-03-1978



M07

M08

M09

M10



Maniglia in acciaio inox montata
solo su richiesta per maturatore
da kg 50 e kg 100



Scarico con rubinetto
cod. R11 da Ø 40 mm

Ø 68 cm
(700 Kg)

Ø 92 cm
(1100 Kg)



M26

M27

COD. DESCRIZIONE

- M29** MATURATORE INOX capienza Kg. 25 con saldature a TIG con maniglie inox - ganci a clic
- M43** MATURATORE INOX capienza Kg. 25 con saldature a TIG
- M07** MATURATORE INOX capienza Kg. 50 con saldature a TIG
- M08** MATURATORE INOX capienza Kg. 100 con saldature a TIG
- M09** MATURATORE INOX capienza Kg. 200 con saldature a TIG
- M10** MATURATORE INOX capienza Kg. 400 con saldature a TIG
- M26** MATURATORE INOX professionale fondo piatto - saldature a TIG Kg. 700
- M27** MATURATORE INOX professionale fondo piatto - saldature a TIG Kg. 1100
- S27** SUPPORTO SORREGGI LATTA in acciaio inox
- S87** SUPPORTO PER TUBO da Ø 50 costruito filo di acciaio inox - da inserire direttamente sul bordo del contenitore

Il maturatore con diametro 68 cm permette il passaggio dalle porte aventi larghezza 70 cm



S27



S87



COD. DESCRIZIONE

- S38** SUPPORTO in acciaio INOX per maturatori da kg. 50 - Ø 320 mm
- S39** SUPPORTO in acciaio INOX per maturatori da kg. 100 - Ø 380 mm
- S40** SUPPORTO in acciaio INOX per maturatori da kg. 200 - Ø 480 mm
- S42** SUPPORTO in acciaio INOX per maturatori da kg. 400 - Ø 630
- M23** MATURATORE INOX da Kg. 400 con 3 gambe
- **saldature a TIG** - scarico totale
- M24** MATURATORE INOX da Kg. 500 con 3 gambe
- **saldature a TIG** - scarico totale
- M11** MATURATORE INOX da Kg. 1100 con 3 gambe
- **saldature a TIG** - scarico totale
- M28** MATURATORE INOX professionale capienza Kg. 2500 con 4 gambe -
saldature a TIG - scarico totale
- M33** MATURATORE INOX professionale capienza Kg. 2500 con 4 gambe -
saldature a TIG - scarico totale riscaldato (scheda tecnica su richiesta)
- M45** MATURATORE INOX professionale capienza Kg. 5000 con 4 gambe -
saldature a TIG - scarico totale
- M51** MATURATORE INOX da Kg. 360 - 3 gambe con piastra per fissaggio al
suolo - saldature a TIG - scarico totale frontale
- M52** MATURATORE INOX da Kg. 1200 con 3 gambe - saldature a TIG - scarico
totale frontale
- M57** MATURATORE INOX da Kg. 140 con scarico totale frontale da tavolo,
indicato per l'utilizzo con dosatrice D13S

La finitura dell'acciaio inox (fiorettato o lucido/ opaco), può variare da quella indicata in foto



Scarico
totale frontale



Maturatore inox
capienza Kg. 140
con scarico totale frontale
da tavolo,
indicato per l'utilizzo
con dosatrice D13S.

SCHEDA TECNICA M51-M52
Maturatore in acciaio inox

- Fusto interno in acciaio inox sp. 1 mm
- Fondo inclinato con scarico frontale totale
- Scarico con ghiera da Ø 50 mm
- Coperchio parapolvere
- 3 Gambe in acciaio inox saldate sotto il fondo
- Finitura acciaio inox, lucida / satinata / fiorettata (salvo disponibilità)



New



**CONTENITORI
IN ACCIAIO INOX (AISI 304)
per alimenti (olio - vino - acqua - etc.)
totalmente aperti.
Completi di coperchio parapolvere.
Saldature TIG**



COD. DESCRIZIONE

COD. DESCRIZIONE

- S38** SUPPORTO in acciaio INOX per maturatori da kg. 50 - Ø 320 mm
- S39** SUPPORTO in acciaio INOX per maturatori da kg. 100 - Ø 380 mm
- F33** FUSTO inox da kg 300 - (214 Lt.) con saldature a TIG. - chiusura con cravatta in acciaio inox - coperchio da 1 mm in acciaio inox - tenuta stagna solo su richiesta - fusto da 1mm - fondo con angolo arrotondato di 6° prezzo da definire in funzione allo spessore della lamiera utilizzata ed alla quantità richiesta
- F30** FILTRO in acciaio inox a tutto diametro per fusti da kg. 300
- S120** SECCHIELLO sottosmelatore inox da Lt. 12 graduato - manico inox
- S121** SECCHIELLO sottosmelatore inox da Lt. 15 graduato - manico inox
- L03** LATTA ROTONDA in plastica bianca a secchiello capienza Kg 25
- L07** LATTA ROTONDA in plastica bianca a secchiello capienza Kg 6
- C91** Contenitore in acciaio inox per alimenti con saldature a TIG da Lt. 35
- C24** Contenitore in acciaio inox per alimenti con saldature a TIG da Lt. 50
- C25** Contenitore in acciaio inox per alimenti con saldature a TIG da Lt. 75
- C26** Contenitore in acciaio inox per alimenti con saldature a TIG da Lt. 100

- C27** Contenitore in acciaio inox per alimenti con saldature a TIG da Lt. 150
- C28** Contenitore in acciaio inox per alimenti con saldature a TIG da Lt. 200
- C29** Contenitore in acciaio inox per alimenti con saldature a TIG da Lt. 300
- C30** Contenitore in acciaio inox per alimenti con saldature a TIG da Lt. 400
- C31** Contenitore in acciaio inox per alimenti con saldature a TIG da Lt. 500
- C32** Contenitore in acciaio inox per alimenti con saldature a TIG da Lt. 700
- C33** Contenitore in acciaio inox per alimenti con saldature a TIG da Lt. 1000
- G11** GALLEGGIANTE inox ad olio enologico per contenitori da Lt. 30
- G12** GALLEGGIANTE inox ad olio enologico per contenitori da Lt. 50
- G14** GALLEGGIANTE inox ad olio enologico per contenitori da Lt. 75
- G15** GALLEGGIANTE inox ad olio enologico per contenitori da Lt. 100
- G16** GALLEGGIANTE inox ad olio enologico per contenitori da Lt. 150
- G17** GALLEGGIANTE inox ad olio enologico per contenitori da Lt. 200
- G19** GALLEGGIANTE inox ad olio enologico per contenitori da Lt. 300
- G20** GALLEGGIANTE inox ad olio enologico per contenitori da Lt. 400
- G21** GALLEGGIANTE inox ad olio enologico per contenitori da Lt. 500
- G22** GALLEGGIANTE inox ad olio enologico per contenitori da Lt. 700
- G23** GALLEGGIANTE inox ad olio enologico per contenitori da Lt. 1000
- C85** Contenitore per olio a tappo a vite Lt. 10 Ø 300
- C86** Contenitore per olio a tappo a vite Lt. 15 Ø 300
- C87** Contenitore per olio a tappo a vite Lt. 20 Ø 300
- C88** Contenitore per olio a tappo a vite Lt. 25 Ø 300
- C34** Contenitore per olio a tappo a vite Lt. 30 Ø 300/370
- C35** Contenitore per olio a tappo a vite Lt. 50 Ø 370
- C36** Contenitore per olio a tappo a vite Lt. 75 Ø 370
- C37** Contenitore per olio a tappo a vite Lt. 100 Ø 455
- R21** RUBINETTO A SFERA cromato da 1/2" con "becco" per contenitori da olio - vino



F29
F31

E' composto da un prefiltro a tutto diametro con maglia grossa, un filtro con maglia fine, il tutto montato su un supporto estensibile adattabile al diametro dei contenitori



F04
R07



F05
F06
S01
S02
S33
R07



F37

Professionale



F37

COD. DESCRIZIONE

- F29** FILTRO per miele in acciaio inox cm 23x6,5 con supporto estensibile
F31 FILTRO per miele in acciaio inox cm 27,5x6,5 con supporto estensibile
F04 FILTRO per miele in alluminio smaltato per alimenti a due reti
R07 RETE ricambio per filtri rotondi inox (specificare se Ø 190 fine - Ø 210 grossa)
F05 FILTRO per miele in alluminio smaltato a sacco per maturatori da Kg. 50/100
F06 FILTRO per miele in alluminio smaltato a sacco per maturatori da Kg. 200/300 con supporto (S33)
S33 SUPPORTO per filtro in acciaio (specificare il modello per il quale si vuole usare)
S01 SACCO ricambio per filtro piccolo
S02 SACCO ricambio per filtro grande
F37 **FILTRO per miele professionale** in acciaio inox - saldature a tig - a 4 sacchi)
 - completo di supporto in tubolare di acciaio inox regolabile
 - smontabile - per maturatori da kg. 400 a kg 2.500
F47 Filtro per miele professionale in acciaio inox - saldatura a tig - a 4 sacchi, completo di vasca di raccolta da 280 kg
F47A Filtro per miele professionale in acciaio inox - saldatura a tig - a 4 sacchi, completo di vasca di raccolta da kg. 100 con scarico alto per carico fusti da K 300
F47B Filtro per miele professionale in acciaio inox - saldatura a tig - a 4 sacchi, completo di vasca di raccolta da kg. 100 predisposto per sale di estrazione miele su due livelli

SCHEDE TECNICHE - F47 - F47A - F47B - FILTRO PER MIELE

Il primo filtro professionale a 4 sacchi fu realizzato nel 2005 - Art F37 da posizionare direttamente sui maturatori, da subito ebbe un ottimo impiego tra gli apicoltori professionisti. Oggi, forti nella tradizione di innovazione e semplicità, proponiamo questo filtro completo di vasca di raccolta miele, finemente filtrato da 4 filtri (250 Micron) regolati da 4 valvole manuali, vasca a scarico totale frontale, un classico in tutti i contenitori professionali QUARTI. Il suo ingombro ridottissimo lo rende unico, così come le sue 4 finestre lo rendono protetto da eventuali impurezze che potrebbero entrare nel miele filtrato. Non per ultimo, la possibilità di movimentare la macchina filtrante utilizzando un transpallet, un particolare da non sottovalutare al momento della pulizia della sala di smelatura.



F47



COD. DESCRIZIONE

- F23** FILTRO INOX in rete a tutto diametro per maturatori da Kg. 25 e 50
- F22** FILTRO INOX in rete a tutto diametro per maturatori da Kg. 100
- F25** FILTRO INOX in rete a tutto diametro per maturatori da Kg. 200
- F34** FILTRO INOX in rete a tutto diametro per maturatori da Kg. 400
- F48** FILTRO tutto diametro a sacco per maturatori da Kg. 50
- F49** FILTRO tutto diametro a sacco per maturatori da Kg. 100
- F50** FILTRO tutto diametro a sacco per maturatori da Kg. 200

F48
F49
F50



COD. DESCRIZIONE

- G24** GHIERA cromata Ø mm. 40 con filetto
- G10** GHIERA cromata doppia con o.r.
- G13** GHIERA inox doppio o.r. da 1/4
- G07** GHIERA cromata Ø mm. 40 da saldare
- G09** GHIERA cromata Ø mm. 50 da saldare

G24

G10

G07

G13

**NUOVI RUBINETTI A TAGLIO
IN ACCIAIO INOX SOLO PER SMELATORI**



R19 RUBINETTO a farfalla in acciaio inox - Ø 50 mm

R19



R031 - R041 - R271

New



R04

R03

R05

R11



F03

G27

LE GUARNIZIONI SONO IN SILICONE ALIMENTARE

COD. DESCRIZIONE

- R04** RUBINETTO A TAGLIO in bronzo cromato Ø mm. 50
- R03** RUBINETTO A TAGLIO in bronzo cromato Ø mm. 40
- R05** RUBINETTO A TAGLIO in nylon Ø mm. 40 viti inox
- R11** RUBINETTO A TAGLIO in nylon Ø mm. 40 con ghiera viti inox

COD. DESCRIZIONE

- G27** Kit di ricambio per rubinetti R11/R05 (Guarnizioni e viti in acciaio inox)
- R21** RUBINETTO A SFERA cromato con "becco" - da 1/2" per contenitori da olio-vino
- R031** RUBINETTO A TAGLIO in acciaio inox Ø mm 40 - 1"/1/2
- R041** RUBINETTO A TAGLIO in acciaio inox Ø mm 50 - 2"
- R271** RUBINETTO A TAGLIO in acciaio inox Ø mm 84 - 3"

Bollitori

Sono realizzati in acciaio inox, saldature a tig con coperchio parapolvere, coibentazione con fibra di ceramica. Possono essere impiegati per vari usi, ne è vietato l'uso, con prodotti esplosivi, infiammabili, nocivi. Non viene fornito il rubinetto di scarico prodotto. Se nella caldaia viene immesso olio diatermico anziché acqua demineralizzata, è obbligatorio predisporre l'evaquazione dei fumi.

Su richiesta del cliente si costruiscono bollitori con capienza differente da quella descritta.



COD. DESCRIZIONE

- B04** BOLLITORE inox a doppia camera coibentato da Kg. 150
230 volt 2000w
- B08** BOLLITORE inox a doppia camera coibentato da Kg. 300
230 volt 2500w
- B09** BOLLITORE inox a doppia camera coibentato da Kg. 50
230 volt 1200w
- B13** BOLLITORE inox a doppia camera coibentato da Kg. 600
400 volt 5000w

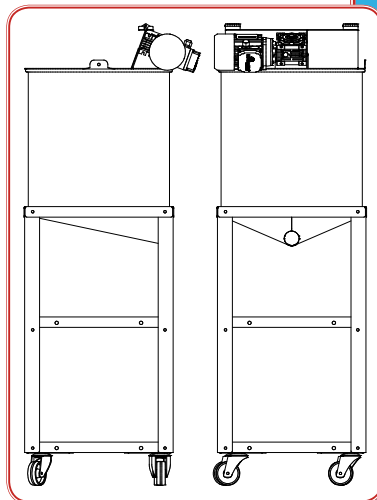
SCHEMA TECNICA - B04 - B08 - B09 - PROFESSIONAL

- Bollitore inox con coibentazione in fibra di ceramica
- Resistenza inox speciale per olio diatermico
- Tripla parete (doppia camera)
- Regolazione della temperatura digitale
- Timer di spegnimento sui modelli B04 - B08 e professionali
- Coperchio parapolvere
- Maniglie in acciaio inox B09
- Optional seconda o terza uscita per spillamento cera
- B04 - B08 gambe inox

Miscelatori



M42



M58

SCHEDA TECNICA - M42 - MISCELATORE A FREDDO

- Fusto in acciaio inox sp. 1 mm con saldature a tig
- Girante in acciaio inox con innesto rapido a baionetta
- Scarico da 2" (rubinetto escluso)
- Blocco di sicurezza al coperchio
- Motore monofase da 0,55 Kw
- Diametro cm 62
- Altezza cm 120
- Alimentazione 230 V - 50 Hz

SCHEDA TECNICA - M58 - MISCELATORE

- Scarico totale frontale da 2"
- Riscaldamento interno
- Girante in acciaio inox
- Blocco di sicurezza al coperchio
- Motore da 0,18 kw
- Indicato per asservire linee di riempimento miele
- Alimentazione 240 Volt - 50 Hz 1500 Watt

COD. DESCRIZIONE

- M42** MISCELATORE a **freddo** capienza Kg 300 - 230 volt - 50 Hz
- M25** MISCELATORE **riscaldato** a tripla parete coibentato capienza Kg. 140 - 230 volt - 50 Hz
- M58** MATURATORE inox capienza Kg. 140 con scarico totale frontale completo di supporto da abbinare alle linee di riempimento - dosatrici per miele - S124 - SPRAY PER FLACONI PROPOLI



M55



M41



M47

SCHEDA TECNICA - M41 - MISCELATORE RISCALDATO

- Fusto in acciaio spessore 1,5 mm
- Camera esterna coibentata, rivestita con lamiera inox aisi 304 spessore 1,2 mm
- Tripla parete
- Scarico totale con uscita da 2"
- Filtro incorporato sul coperchio
- Riscaldamento mediante 4 resistenze elettriche in acciaio inox
- Livello liquido (olio diatermico - acqua)
- Motore trifase da 3 Hp alloggiato sotto il fusto
- Motovariatore con regolazione manuale - 9/60 giri
- Doppia velocità (elettrica) - 18/120 giri
- Girante interno in acciaio inox aisi 304
- Quadro elettrico fissato al fusto
- Regolazione della temperatura olio diatermico/acqua
- Regolazione della temperatura prodotto interno da miscelare
- Doppio visualizzatore di temperatura digitale
- Impostazione tempo miscelazione
- Capienza massima kg 1.350
- Diametro cm 130 - Altezza cm 170
- Alimentazione 400V - 50Hz

COD. DESCRIZIONE

M55 MISCELATORE a tripla parete coibentato capienza Kg. 330 con carico totale frontale

M41 MISCELATORE a tripla parete coibentato capienza Kg. 1.350 400 Volt 7.5 Kw

M44 MISCELATORE a tripla parete coibentato capienza Kg. 1.950 - 400 Volt 9 Kw

M47 MISCELATORE a freddo da lt. 75 - 150 con turboagitatore per liquidi - 400 Volt - 1,5 Kw

M48 MISCELATORE a tripla parete coibentato capienza Kg. 1000 con scarico totale invertitore di marcia regolazione della temperatura (400 volt - 50Hz - 7,8 Kw)

COD. DESCRIZIONE

M46 MISCELATORE con turboagitatore capienza lt. 1.700 - 380 Volt



M46

COD. DESCRIZIONE

M53 MISCELATORE a caldo con turboagitatore per liquidi - 400 Volt - 4,5 Kw



M53

**SCHEDA TECNICA - M46 -
MISCELATORE**

- Capacità di carico lt. 1.700
- Motore miscelatore da 8 Hp comandato con inverter
- Motore turbo agitatore da 5 Hp
- Temporizzatori per entrambi i motori
- Pompa a membrana da 120 lt al minuto
- Scarico totale
- Palettizzato
- Alimentazione 400 V - 50 Hz

Ideale per la preparazione dello sciroppo liquido per api

**SCHEDA TECNICA - M53 -
MISCELATORE con turboagitatore**

- Capacità di carico lt. 150
- Motore turbo agitatore da 2Hp
- Timer per durata max ciclo
- Apertura in verticale motorizzata
- Scarico totale
- Riscaldato con coibentazione
- Comandi a membrana
- Alimentazione 400 V - 4.5 Kw.

Ideale per la preparazione dello sciroppo liquido per api



porta
con vetro

F36

COD. DESCRIZIONE

F36 FONDIMIELE ELETTRICO - AD ARIA CALDA inox per 2 latte di miele o 40 vasi da kg. 1 o 4 contenitori in acciaio inox (non in dotazione) per essicare: polline, cereali, frutta, funghi, fiori etc., ripiani mobili in acciaio inox, aerazione forzata, doppia resistenza 230 volt 1000/2000 watt, termostato regolabile, misuratore di temperatura digitale con display LCD, misure interne 65x35xh 42 cm



Novità: porta con vetro stratificato e satinato ai bordi

Pannello di controllo art. F36 e C84

SCHEDA TECNICA - F36 - FONDIMELE ELETTRICO

- Struttura in acciaio inox AISI 304 coibentato
- Porta totalmente apribile con guarnizioni a tenuta stagna - gancio di chiusura a leva in acciaio inox - maniglia in policarbonato
- Diffusore di aria calda in acciaio inox
- Ricircolo forzato dell'aria
- Ripiani in acciaio inox mobili
- Ventilatore tangenziale, con ventola in alluminio
- Resistenza in acciaio inox con doppia potenza 1000/2000 watt
- Doppio interruttore per accensione resistenza 1000/2000 watt
- Temperatura regolabile con termostato
- Misuratore di temperatura digitale con display a cristalli liquidi (LCD) autoalimentato con batteria inclusa (durata un anno)
- Temperatura massima raggiungibile 75°
- Capacità di carico 2 secchi da kg 25 oppure 40 vasi di miele da kg 1 o 4 contenitori per polline
- Alimentazione 230 volt - 2000 watt



F36
con C89 inseriti
optional



C89

COD. DESCRIZIONE

C89 Contenitore in acciaio inox con bordi alti per essicazione polline da inserire nel fondimiele elettrico (si veda F36)



F33
fusti in acciaio
inox da Kg. 300

C90



**Tavolo in acciaio
inox con ruote girevoli**



F18



F13

OPTIONAL

Carrello porta vassoi per polline, cod. C89, in acciaio inox. Capacità 10 vassoi, disponibile su richiesta con ruote



R06

R06 REFRAATTOMETRO manuale o mielometro a TRE SCALE - AD ALTA LUMINOSITÀ



F32



P19

COD. DESCRIZIONE

- C84** CAMERA CALDA per un fusto da Kg. 300 (su richiesta carrello porta vasi o secchi di miele, ruote girevoli con freno), completamente in acciaio inox, quadro elettrico con termometro digitale LCD, termostato con sonda capillare 0-90° temperatura massima 70° - accensione delle resistenze separatamente da 1000 w. a 2000 w. (230V 2000 w.) dimensioni esterne 84x93 h. 126 cm.
- C90** CAMERA CALDA per due fusti da Kg. 300 inseribili su pallet EPAL (su richiesta carrello porta vasi o secchi di miele, ruote girevoli con freno), completamente in acciaio inox, quadro elettrico con termometro digitale LCD, termostato con sonda capillare 0-90° temperatura massima 70° - accensione delle resistenze separatamente da 1000w. a 4000w. (230V 4000 w.) dimensioni esterne 98x150 h. 126 cm.
- F18** FONDIMIELE ELETTRICO ad immersione Ø cm. 23 in acciaio inox con termostato
- F39** FONDIMIELE ELETTRICO ad immersione Ø cm. 30 in acciaio inox con termostato
- F19** FONDIMIELE ELETTRICO ad immersione Ø cm. 45 in acciaio inox con termostato
- F38** FONDIMIELE ELETTRICO ad immersione Ø cm. 53 in acciaio inox con termostato
- F20** FONDIMIELE ELETTRICO ad immersione Ø cm. 70 in acciaio inox con termostato
- F13** FONDIMIELE ELETTRICO inox per 2 latte di miele a bagno maria - 230 volt - 1200w
- F32** FONDIMIELE ELETTRICO inox per 4 latte di miele a bagno maria - 230 volt - 2000w
- P19** PASTORIZZATORE lt. 600 - in acciaio inox coibentato - utilizzabile anche come fondimiele a bagnomaria capacità 12 secchi da 25 kg 400 volt 8000w

Deumidificatore per miele



COD. DESCRIZIONE

D27 DEUMIDIFICATORE PER MIELE consente di togliere l'umidità del miele già estratto - a singoli dischi - capacità kg 300 - 230 Volt 2,2 Kw

D30 DEUMIDIFICATORE PER MIELE DA KG. 70 con sistema a sottovuoto, consente di togliere l'umidità da miele rapidamente e/o MISCELATORE PER MIELE con capacità di kg 120

SCHEDA TECNICA - D27 - DEUMIDIFICATORE PER MIELE

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Porta in policarbonato, totalmente apribile con guarnizioni a tenuta stagna - 2 ganci di chiusura a leva in acciaio inox - maniglia in policarbonato
- Diffusore di aria in acciaio inox
- Ricircolo forzato dell'aria
- Due ventilatori tangenziali, con ventola in alluminio
- Resistenza per riscaldamento acqua in acciaio inox con doppia potenza 1000/2000 watt
- Pannello di controllo con comandi a membrana
- Temperatura calda/fredda regolabile
- Tempo di sbrinamento regolabile
- Tempo di durata ciclo impostabile
- Fondo inclinato
- Capacità di carico 350 Kg di miele
- Estrazione da 2 - 4 punti di umidità in 12 ore
- 4 ruote
- Alimentazione 230 volt - 2200 watt

SCHEDA TECNICA - D30 - DEUMIDIFICATORE PER MIELE

- Contenitore in acciaio inox da 4 mm
- Fondo da 3 mm con scarico totale FRONTALE
- Scarico con manicotto da 2" - rubinetto a taglio
- Pompa per vuoto da 0,38 kw
- Motore da 0,37 Kw monofase con alta coppia di spunto a basso consumo energetico
- Resistenza in acciaio inox corazzata
- Termostato per la regolazione della temperatura
- Vuotostato
- Vaso di recupero condensa con rubinetto di scarico
- Attacco per riempimento / scarico miele in automatico (optional)
- Riduttore coassiale per la miscelazione
- Innesto rapido per girante in acciaio inox
- Regolazione velocità di rotazione GIRANTE (optional)
- Girante a dischi in acciaio inox
- Scelta del tipo di lavorazione deumidificatore o miscelazione
- Capacità utilizzato come miscelatore 120 Kg
- Capacità utilizzato come deumidificatore 70 Kg
- Dati e tempi di deumidificazione disponibili su richiesta
- 230 Volt 1200 W. Deumidificatore - 230 Volt 800 W. Miscelatore

Dosatura e confezionamento

SCHEDA TECNICA - D18 - DOSATRICE PNEUMATICA PER LIQUIDI

- Dosaggio minimo 5 cc
- Dosaggio massimo di 750 cc
- Attacco da 1/2 pollice
- Uscita da 1/4
- Doppia regolazione rapida - minima e massima -
- Azionamento con pedale
- Alimentazione ad aria min 6 bar - regolatore di pressione in dotazione

Su richiesta viene fornita completa di tavolo in acciaio inox con cassetto porta attrezzi, il tutto montato su ruote



D18

SCHEDA TECNICA - D13S - DOSATRICE PNEUMATICA PER MIELE

- Nuovo stantuffo per dosare sostanze viscoso diverse dal miele
- Valvola taglia goccia in BRONZO
- Dosaggio minimo di 14 cc (19,6 gr. miele)
- Dosaggio massimo di 750 cc (1050 gr. miele)
- Attacco da 1 1/2 - in dotazione rubinetto a ghigliottina
- Doppia regolazione rapida - minima e massima -
- Sostegno per vasi regolabili in altezza in acciaio inox
- Alimentazione ad aria min 6 bar - regolatore di pressione in dotazione



D13S

COD. DESCRIZIONE

D18 DOSATRICE pneumatica per fluidi (solo corpo)

D13S DOSATRICE PLUS pneumatica (solo corpo) per miele con cilindro di aspirazione maggiorato

R101 RUBINETTO per dosatrice D13S manicotto di innesto \varnothing 50 mm

R100 RUBINETTO per dosatrice D13 D18 manicotto di innesto \varnothing 40 mm



R101



R100

LE MACCHINE ILLUSTRATE NEL CATALOGO SONO PRIVE DI PROTEZIONI - OBBLIGATORIE PER LEGGE - IL PREZZO RIPORTATO NON COMPRENDE TALI PROTEZIONI. LA TIPOLOGIA ED IL MODELLO DA APPLICARE, SONO DA STABILIRE ALL'ORDINE



D22

SCHEDA TECNICA - D22 - DOSATRICE PNEUMATICA VOLUMETRICA

- Stantuffo con particolare forma per dosare prodotti con differente viscosità
- Taglia goccia con girante in BRONZO
- Dosaggio minimo di 20 cc.
- Dosaggio massimo di 750 cc.
- Imbuto da 8 lt cod. I05
- Comando a pedale
- Basamento e struttura di sostegno dosatore in acciaio inox
- Regolazione rapida di dosaggio - minimo / massimo
- Regolatore di flusso in aspirazione ed espulsione dosaggio
- Alimentazione ad aria compressa - in dotazione regolatore di pressione



D07



D26



I05

I06

COD. DESCRIZIONE

- D22** DOSATRICE pneumatica da banco per creme completa di imbuto da 8 lt. dosaggio da 20 cc a 750 cc azionamento con pedale
- D07** DOSATRICE manuale per pappa reale
- D26** Dosatrice elettronica - con regolazione digitale del dosaggio miele da 10 gr a 10 kg - 230 V. 150W

COD. DESCRIZIONE

- I05** IMBUTO IN ACCIAIO INOX per dosatrice con attacco DIN 32 femmina capacità LT 8
- I06** IMBUTO IN ACCIAIO INOX per dosatrice con attacco DIN 32 femmina capacità LT 25
- D23** DOSATRICE pneumatica montata su carrello - per creme - completa di imbuto da 8 lt. Dosaggio da 20 cc a 750 cc azionamento con pedale



D23



D23

Su richiesta viene fornita completa di cassetto porta attrezzi, in acciaio inox

MONTANDO UNA VALVOLA DI "NON RITORNO" SUL TUBO E' POSSIBILE ASPIRARE RODOTTI LIQUIDI DIRETTAMENTE DAL CONTENITORE

COD. DESCRIZIONE

T30E ESAGONAL - TAVOLO ROTANTE per il dosaggio nei vasi con forma rotonda, quadrata, esagonale



SCHEDA TECNICA - T30E - ESAGONAL - TAVOLO ROTANTE PER IL DOSAGGIO NEI VASI CON FORMA ROTONDA, QUADRATA, ESAGONALE

- Struttura del tavolo in lamiera di acciaio inox
- 6 ruote girevoli (2 con freno)
- Piatto girevole in polizene
- Attacco del dosatore regolabile in altezza
- Sponda laterale di contenimento vasi con altezza fissa
- Guide in acciaio inox per cambio formato vaso
- Lettore passaggio vasi in fibra ottica - OMRON -
- Blocca vasi pneumatico
- Comandi a membrana con display retroilluminato
- Regolazione delle velocità di rotazione del piatto con inverter - PANASONIC -
- Impostazione numero vasi da riempire
- Impostazione tempo di dosaggio
- Impostazione tempo di sosta/espulsione vaso
- Impostazione numero di ripetività dosaggio consecutivo nel singolo vaso
- Dosaggio solo per vasi rotondi da 250 Gr a 1000 Gr -
- Capacità oraria con dosatore D13S - 500 pz.H
- Dosatore D135
- Regolatore di pressione - valvole pneumatiche SMC
- 230 Volt - 400 W

COD. DESCRIZIONE

T33AC TAVOLO ROTANTE per dosatrice Ø 900 - per vasi, rotondi/ quadrata/esagonale da Gr 250 a 1000 Gr. con supporto pneumatico per dosatore

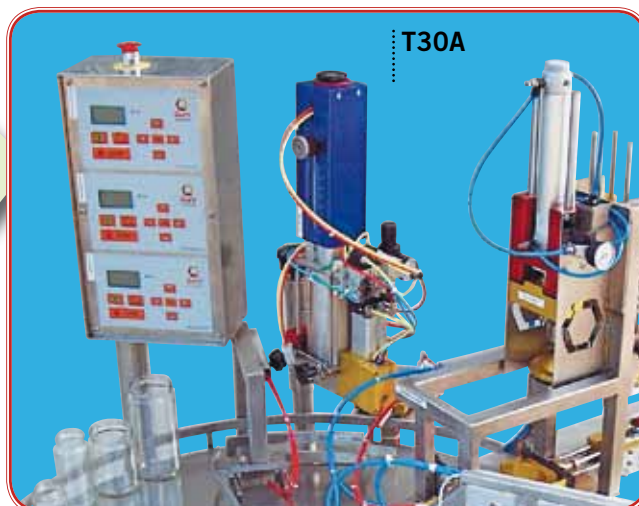


SCHEDA TECNICA - T33AC - TAVOLO ROTANTE PER IL DOSAGGIO DI VASI ROTONDI - QUADRATI - ESAGONALI - CON SISTEMA DI SOLLEVAMENTO DEL DOSATORE IN AUTOMATICO

- Struttura del tavolo in tubolare di acciaio inox AISI 304
- Ruote girevoli con freno
- Ripiano in acciaio inox porta oggetti
- Piatto girevole in acciaio inox
- Attacco per dosatrice - regolabile in altezza
- Supporto per dosatore pneumatico - sali/scendi - per il centraggio del vaso da riempire
- Sponde di contenimento vasi regolabili per cambio formato
- Blocco vaso con sensore
- Comandi a membrana
- Regolazione velocità del piatto elettronicamente
- Impostazione numero di vasi da riempire
- Ripetizione programmabile del dosaggio nel vaso
- Impostazione tempi di dosaggio e sosta vaso
- Regolatore di pressione in dotazione.
- Riempimento vasi **rotondi - quadrati - esagonali** - da 250 Gr a 1000 Gr
- Dosatore D135
- 230 Volt - 400W

SCHEDA TECNICA - T30A - TAVOLO ROTANTE CON TAPPATORE

- Struttura in tubolare di acciaio inox AISI 304
- Ruote girevoli con freno
- Ripiano in acciaio inox porta oggetti
- Piatto girevole in acciaio inox
- Attacco per dosatrice - regolabile in altezza
- Sponde di contenimento vasi regolabili per cambio formato
- Variatore regolazione velocità del piatto elettronico
- Comandi con pannello a membrana
- Tappatore automatico con caricamento delle capsule in manuale
- Testata del tappatore con frizione regolabile
- Alimentazione ad aria min 6 bar - con regolatore di pressione in dotazione
- Solo per vasi **rotondi** da 500Gr a 1000Gr dosatore escluso
- Un cambio formato incluso
- 230 volt 400W



COD. DESCRIZIONE

T30A TAVOLO ROTANTE per dosatrice Ø 900 - con **tappatore semiautomatico**

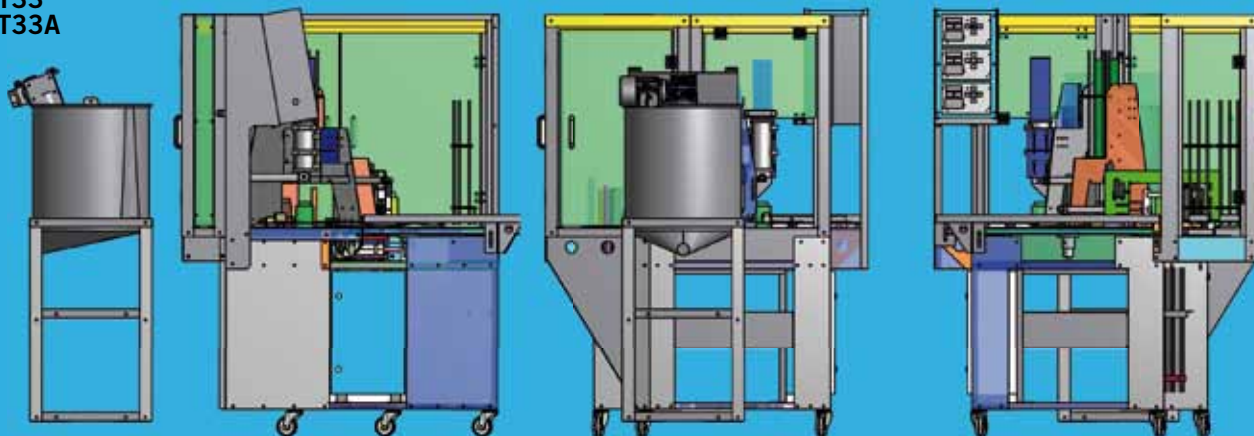
T33 TAVOLO ROTANTE Mod 500/1000 gr completo di dosatore D13S, tappatore per capsule, etichettatrice 230 volt - Aria filtrata deum. 6 Bar.

T33A TAVOLO ROTANTE Mod 30/250 gr completo di dosatore D13S, tappatore per capsule, etichettatrice 230 volt - Aria filtrata deum. 6 Bar.

SCHEDA TECNICA - T33 - T33A - TAVOLO ROTANTE - DOSATORE - TAPPATORE - ETICHETTATRICE

- Struttura in tubolare di acciaio inox AISI 304
- Ruote girevoli con freno
- Ripiano in acciaio inox porta oggetti.
- Piatto girevole in acciaio inox
- Attacco per dosatrice - regolabile in altezza
- Sponde di contenimento vasi regolabili per cambio formato
- Regolazione velocità del piatto elettronico
- Comandi membrana
- Tappatore automatico con caricamento delle capsule in manuale nel magazzino - twist-off
- Testata del tappatore con frizione regolabile
- Etichettatrice per singola etichetta con raccogliore di carta
- Regolatore di pressione in dotazione
- Riempimento solo vasi **rotondi**
- Un cambio formato incluso
- 230 volt 400W

T33
T33A



optional

SCHEDA TECNICA - E09 - ETICHETTATRICE PER VASI ROTONDI

- Struttura in polizene e acciaio inox
- Guida carta di supporto regolabile
- Tre posizioni di regolazione per il diametro del vaso da etichettare
- Lama in acciaio inox per posizionamento etichetta
- Traino della carta di supporto gommato con rullo di contrasto zigrinato
- Indicatore di posizione etichette regolabile
- Per etichette singole o doppie su unico supporto
- Diametro min. 40 mm
- Diametro max. 120 mm
- Altezza max. 150 mm
- Volantino di rotazione con impugnatura
- Completamente manuale



E09

COD. DESCRIZIONE

- E09** ETICHETTATRICE per vasi rotondi
- D24** LINEA DI RIEMPIMENTO - completa di doppio tavolo girante per carico e scarico vasi - nastri di trascinamento vasi - stazione rotante automatica a 5 posizioni, dosatrice pneumatica mod. D13S - tappatore automatico (escluso caricatore capsule), quadro elettrico digitale touch screen. 400 volt
- T29** TAPPATORE PER VASI pneumatico per vasi con capsule twist off - da 200 gr a 1000 gr - con regolatore di pressione e temporizzatore pneumatico per chiusura
- R06** REFRAATTOMETRO manuale o mielometro a TRE SCALE - AD ALTA LUMINOSITÀ
- E07** ETICHETTATRICE semiautomatica per applicazione etichetta e contro etichetta (presenti su una sola bobina) per **contenitori cilindrici**

Optional - testata del tappatore con frizione regolabile



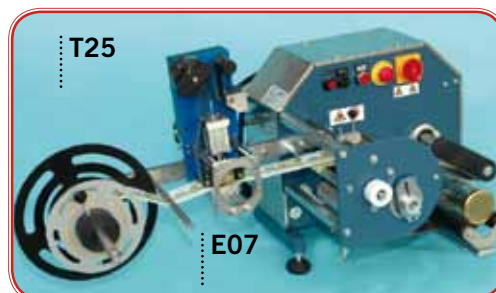
T29



D24



R06



T25

E07

La serigrafia delle scatole può variare da quella indicata in foto



S57

S58

S59

COD. DESCRIZIONE

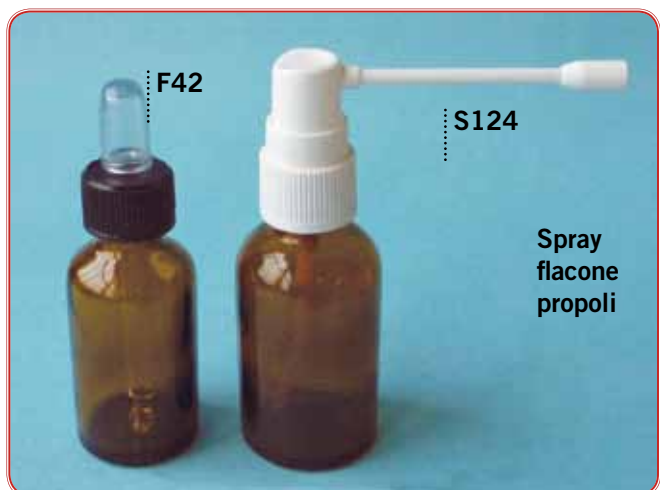
- D21** DISPENSER PER VASO MIELE - con capsula per vaso da gr. 500 (Ø 70) e gr. 1000 (Ø 82)
- S43** SCATOLA per pappa reale (gr. 10)
- S60** SCATOLA per tre vasi da Kg. 0,250
- S58** SCATOLA per un vaso da Kg. 0,500
- S61** SCATOLA per due vasi da Kg. 0,500
- S59** SCATOLA per tre vasi da Kg. 0,500
- S56** SCATOLA per un vaso da Kg. 1,00
- S57** SCATOLA per due vasi da Kg. 1,00
- R20** RACCOGLI MIELE in legno di faggio
- V05** VASO IN VETRO cap. gr. 1000
- V04** VASO IN VETRO cap. gr. 500
- F41** FLACONE PER PROPOLI da cc 10 con contagocce
- F42** FLACONE PER PROPOLI da cc 20 con contagocce
- F43** FLACONE PER PROPOLI da cc 30 con contagocce
- F44** FLACONE PER PROPOLI da cc 50 con contagocce
- F45** FLACONE PER PROPOLI da cc 100 con contagocce



D21



R20



F42

S124

Spray
flacone
propoli



S43

C23

C22

Acciaio
inox

COD. DESCRIZIONE

- S124** SPRAY per flaconi propoli
- C22** CUCCHIAINI INOX per pappa reale
- C23** CUCCHIAINI PLASTICA per pappa reale (1000/pz)
- F46** FLACONE per pappa reale da gr 10
- S120** SECCHIELLO sottosmelatore inox da lt. 12 graduato - manico inox
- S121** SECCHIELLO sottosmelatore inox da lt. 15 graduato - manico inox
- L03** LATTA ROTONDA a secchiello capienza Kg 25
- L07** LATTA ROTONDA a secchiello capienza Kg 6
- L08** LATTA ROTONDA INOX a secchiello capienza Kg 25
- S27** SUPPORTO SORREGGI LATTA in acciaio inox
- F12** FAVETTI con contenitore - per miele in favo



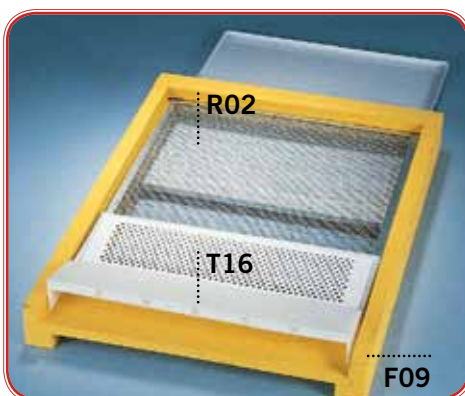
S27



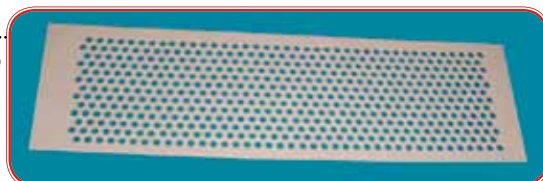
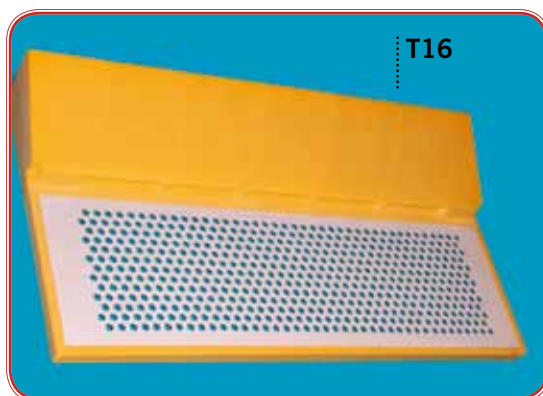
S120
S121



F51 FONDO in plastica alimentare per arnie da 10 art A19 da abbinare alla trappola per polline art.T16



L06



COD. DESCRIZIONE

- F09** FONDO MOBILE antivarroa per arnie da 10
- F10** FONDO MOBILE antivarroa per arnie da 12
- G02** GANCIO A MOLLA con 3 viti
- G01** GANCIO CONICO SCORREVOLE
- F11** FONDO in lamiera zincata per arnie da 10 - 12 favi (specificare il modello)
- F15** FONDO inox per arnie da 10 f. con bordi alti 9 mm (specificare il modello)
- F16** FONDO inox per arnie da 12f. con bordi alti 9 mm (specificare il modello)
- R14** RETE inox bordata per arnie da 10 favi
- R15** RETE inox bordata per arnie da 12 favi
- R13** RETE inox in rotoli mm. 3x3 Kg. 10
- R02** RETE zincata bordata per arnie da 10 favi - cm. 43x50
- R08** RETE zincata bordata per arnie da 12 favi - cm. 50x50
- R01** RETE zincata in rotoli mm. 3x3 Kg. 1
- C89** Contenitore in acciaio inox con bordi alti per essiccazione polline da inserire nei fondi miele elettrico (si veda F36)
- T16** TRAPPOLA RACCOGLI POLLINE in plastica
- F51** FONDO in plastica alimentare per arnie da 10 art A19 da abbinare alla trappola per polline art.T16
- L06** LASTRA FORATA per raccolta polline

Con una speciale applicazione supplementare è possibile utilizzare la camera calda cod. C84 C90 per l'essiccazione del polline



Carrello porta vassoi per polline cod. C89, in acciaio inox. Capacità 10 vassoi, disponibile su richiesta con ruote



Ripiano aggiuntivo



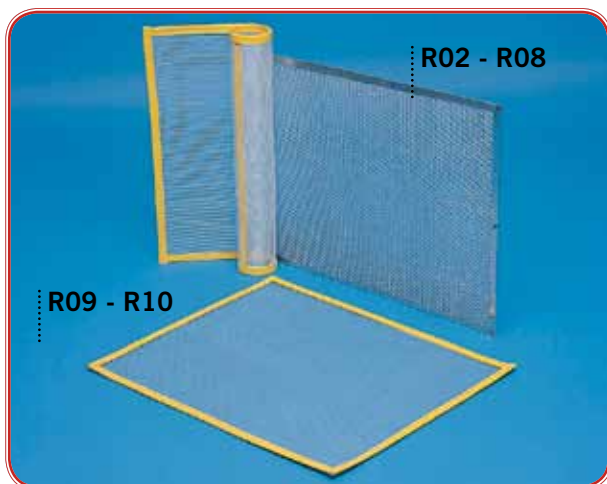
SCHEDA TECNICA - E06 - ESSICCATOIO PER POLLINE

- Dimensioni: h 210 mm - Ø 300 mm
- Cestello: h 40 mm - 300 mm
- Resistenza: 475 W - motorino per ventilazione 12 W
- Fusibile: tipo rapido F4A - 250
- Termostato (taratura 65°C)
- Interruttore a tre posizioni
- 230 V - 50 Hz

COD. DESCRIZIONE

- E06** ESSICCATOIO per polline a due ripiani in acciaio inox (con un ripiano compreso)
- F36** FONDIMIELE ELETTRICO - **AD ARIA CALDA** inox per 2 latte di miele o 40 vasi da kg. 1 o 4 **contenitori in acciaio inox (non in dotazione) per essicare: polline, cereali, frutta, funghi, fiori etc.** - **ripiani mobili in acciaio inox, aerazione forzata**, doppia resistenza 230 volt 1000/2000 watt, termostato regolabile, misuratore di temperatura digitale con display LCD misure interne 65x35xh 42 cm
- C90** CAMERA CALDA per **due fusti** da Kg. 300 inseribili su pallet EPAL (su richiesta carrello porta vasi o secchi di miele, ruote girevoli con freno), completamente in acciaio inox, quadro elettrico con termometro digitale LCD, termostato con sonda capillare 0-90° temperatura massima 70° - accensione delle resistenze separatamente da 1000w a 4000w (230V 4000 watt) dimensioni esterne 98x150 h. 126 cm
- C84** CAMERA CALDA per **un fusto** da Kg. 300 (su richiesta carrello porta vasi o secchi di miele, ruote girevoli con freno), completamente in acciaio inox, quadro elettrico con termometro digitale LCD, termostato con sonda capillare 0-90° temperatura massima 70° - accensione delle resistenze separatamente da 1000 w. a 2000 w. dimensioni esterne 84x93 h. 126 cm

Propoli



COD. DESCRIZIONE

- R09** RETE bordata per raccolta PROPOLI per arnie da 10 favi - cm. 43x50
- R10** RETE bordata per raccolta PROPOLI per arnie da 12 favi - cm. 50x50
- F41** FLACONE PER PROPOLI da cc 10 con contagocce



COD. DESCRIZIONE

- S42** FLACONE PER PROPOLI da cc 20 con contagocce
- F43** FLACONE PER PROPOLI da cc 30 con contagocce
- F44** FLACONE PER PROPOLI da cc 50 con contagocce
- F45** FLACONE PER PROPOLI da cc 100 con contagocce
- S124** SPRAY per flaconi propoli

Pappa reale



A55

SCHEDA TECNICA - A55 - A13 - ASPIRATORE PER PAPPA REALE

- Valigia di contenimento in acciaio inox, maniglia in policarbonato, gancio inox di chiusura e vano porta attrezzi
- Interruttore start/stop luminoso
- Tubi in silicone alimentare e tappo di scambio in gomma alimentare
- Un vaso in vetro
- Motore con pompa a membrana per uso continuo
- Cod. A55 - 12 volt con attacco per "accendi sigari"
- Cod. A13 - 230 volt.



C10

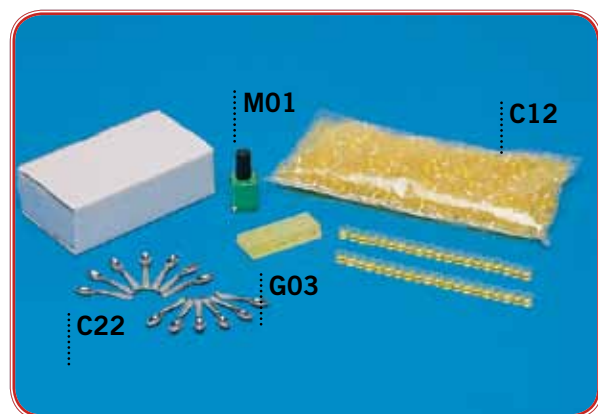
C10A

C10B



offerta
per quantità

C23



M01

C12

G03

C22



D07

COD. DESCRIZIONE

- A55** ASPIRATORE per pappa reale alimentazione 12 VOLTS con pompa a membrana - utilizzo continuo
- A13** ASPIRATORE per pappa reale alimentazione 230 VOLTS con pompa a membrana - utilizzo continuo
- A66** ASPIRATORE per pappa reale **professionale** con alimentazione 230 VOLTS - pompa a membrana per uso continuo - completo di valigetta inox con vano porta vasi da Kg. 1
- C10** COGLI-LARVE inox per la produzione di pappa reale
- C10A** COGLI-LARVE "cinese" con sottopuntale in plastica per la produzione di pappa reale
- C10B** COGLI-LARVE "cinese" con sottopuntale in bambou per la produzione di pappa reale
- C22** CUCCHIAINI INOX per pappa reale
- C23** CUCCHIAINI PLASTICA per pappa reale (1000/pz)
- C12** CUPOLINI in plastica
- D07** DOSATRICE manuale per pappa reale
- S43** SCATOLA per pappa reale (gr. 10)
- F46** FLACONE per pappa reale da gr 10

Allevamento api regine



COD. DESCRIZIONE

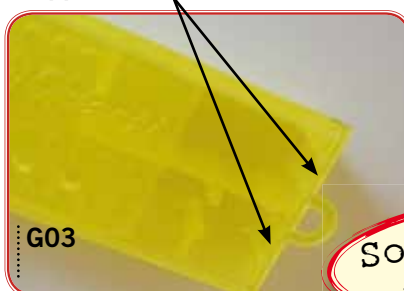
- T09** TELAINO PORTASTECCHIE con nutritore
A37 ARNIA COOP. a 3 scomparti senza telaini per allevamento api regine
A43 ARNIETTA da fecondazione api regine in polistirolo
T18 TELAINO in nylon per fecondazione api regine
S44 STANTUFFO marca-regine
M01 MARCA-REGINE 1 colore (specificare colore)
F51 FERMA REGINA su favo

SCHEDA TECNICA - A43 - ARNIETTA DA FECONDAZIONE PER API REGINE

- Realizzata in polistirolo ad alta densità
- Contiene fino a 6 favi
- Apertura sotto il fondo per l'ingresso delle api, regolarizzata da 2 speciali dischi in plastica che ruotati tra loro, danno la possibilità di avere, il passaggio delle api, l'escludi regina, chiusura areata oppure chiusura totale
- Diaframma in masonite, che inserito crea lo spazio per deporre il candito
- Coperchio in polistirolo con bordo alto per evitare infiltrazioni di acqua
- Favi in nylon componibile (2 pezzi) foglio cereo escluso



Doppia uscita



Solo l'originale è
marcata Quarti

GABBIETTA PER TRASPORTO API REGINE

È una nuova gabbietta per il trasporto di api regine. Le dimensioni esterne, paragonata alle classiche "gabbiette per api regine" sono rimaste pressoché invariate ma, non pochi sono i particolari innovativi. L'areazione all'interno della gabbietta è stata aumentata. La conicità dei fori di areazione è stata fatta dall'esterno verso l'interno questo, per evitare che le api e la regina sporgano le gambe verso l'esterno e rovinandole durante la manipolazione della gabbietta stessa. Il coperchio, presenta un incavo per facilitare l'inserimento della regina e delle api accompagnatrici.

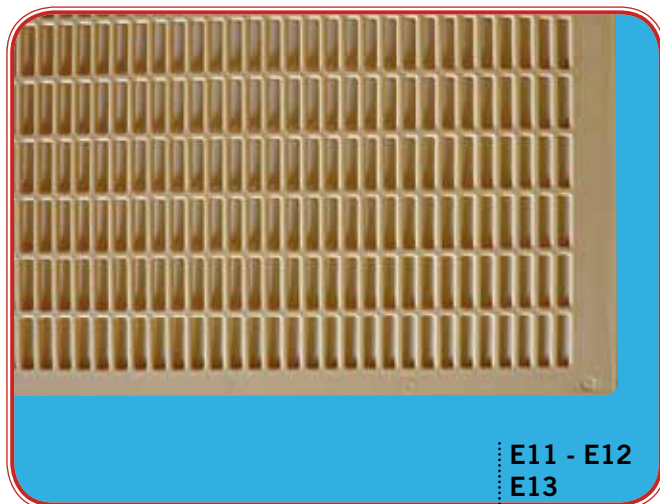
Un corridoio all'interno permette, con più praticità la fuori uscita delle api accompagnatrici.

Il nutritore, per candito, è stato ricavato sul lato lungo, questo ha permesso di avere più spazio all'interno della gabbietta.

Alle due estremità un anello, aiuta la presa ed il bloccaggio della gabbietta per l'inserimento nell'arnia.

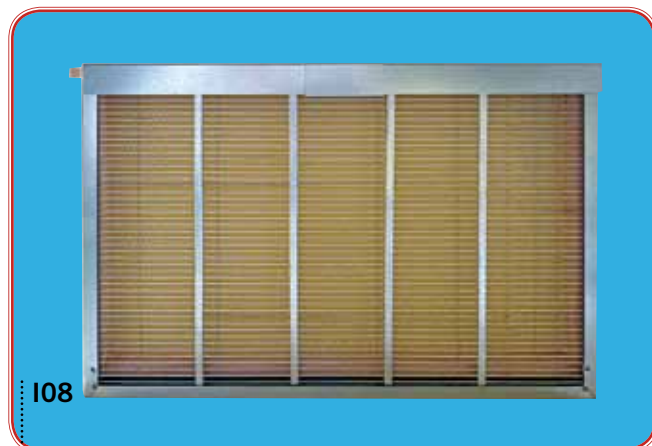


offerta
per quantità



COD. DESCRIZIONE

- E10** ESCLUDI - REGINA a griglia per arnia in polistirolo da 6 favi art A41 cm. 49x27,3
- E02** ESCLUDI - REGINA a griglia cm. 43x50
- E03** ESCLUDI - REGINA a griglia cm. 50x50
- E04** ESCLUDI - REGINA con cornice cm. 43x50
- E05** ESCLUDI - REGINA con cornice cm. 50x50
- E11** ESCLUDI - REGINA in plastica 43x50
- E12** ESCLUDI - REGINA in plastica 50x50
- E13** ESCLUDI - REGINA in plastica langstroto 42,5x51
- I08** ISOLATORE per regina - favo da nido D.B.



● 2015

● 2014

● 2017

○ 2016

● 2018





made in Italy

SMeLaToRi SeRie 2008





QUARTI ITALY s.r.l.
Via San Pietro, 20
24030 Barzana (BG)
C.F. e P.IVA IT03129070169

VENDITA AL PUBBLICO:
Via San G. Bosco, 26/c
24010 Petosino Sorisole (Bg) - Italy
Telefono +39-035/572214
e-mail: t.quarti@tin.it

SEDE LEGALE - STABILIMENTO
VENDITA INGROSSO:
Via San Pietro, 20
Zona Commerciale
24030 Barzana (Bg) - Italy
Telefono +39-035/549708
Fax +39-035/549292
e-mail: enricoq@tin.it
www.quartiitaly.com