



Quarti[®]
beekeeping
EQUIPMENT



*Plus de 500 articles de grande
qualité pour l'apiculture*

*made
in Italy* 



SIÈGE SOCIAL - USINE - VENTE EN GROS

Via San Pietro, 20 - Zona Commerciale - 24030 Barzana (Bg) ITALIE
Téléphone +39-035/549708 - Fax +39-035/549292
e-mail: enricoq@tin.it - www.quartiitaly.com

VENTE AU PUBLIC

Via San G. Bosco, 26/c - 24010 Petosino Sorisole (BG) ITALIE
Téléphone +39-035/572214 - email: t.quarti@tin.it

VENTE AU PUBLIC

Horaire pour les clients :

Lundi - Mercredi - Jeudi - Vendredi
9,00/12,00 - 14,00/19,00
Samedi 9,00/12,00 - Mardi fermé

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Délai de livraison 10-20 jours à compter de la réception de la commande.
Aucun dédommagement n'est prévu pour d'éventuels retards de livraison.

Transport les frais de transport et de paiement à la livraison sont toujours à la charge de l'acheteur.
L'ÉVENTUEL EMBALLAGE, S'IL N'EST PAS INCLU, SERA FACTURÉ AU COÛT RÉEL.

Prix les prix sont franco dépôt, ils comprennent la TVA et sont donnés à titre indicatif.

Paiement à établir au moment de la commande.

N.B.: L'acheteur devra demander l'émission de la facture au moment de la commande, en communiquant le n° d'IDENTIFICATION FISCALE et le n° de TVA.
LA MARCHANDISE VOYAGE AUX RISQUES ET PÉRILS DU CLIENT.
AVANT D'ACCEPTER LE COLIS, IL FAUT VÉRIFIER SI SON CONTENU EST INTACT, ET IL FAUT NOTIFIER LES ÉVENTUELS DOMMAGES AU TRANSPORTEUR;
NOUS NOUS CONSIDÉREONS EXONÉRÉ DE TOUTE CONTESTATION.
LES ÉVENTUELS RETOURS ET RÉCLAMATIONS DOIVENT ÊTRE FAITS DANS LES 8 JOURS À COMPTER DE LA RÉCEPTION.

Garantie 2 ANS À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT (SEULEMENT POUR LES PARTIES ÉLECTRIQUES)
1 AN À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT (SEULEMENT POUR LES PARTIES MÉCANIQUES)

Le présent barème des prix annule et remplace tous les barèmes précédents.

Toutes les spécifications des produits sont sujettes à des modifications sans aucun préavis.

L'aspect du matériel pourrait être différent de celui qui est montré sur les photographies.

Les machines illustrées dans le catalogue sont fournies sans les protections - exigées par la loi -

Le prix indiqué ne comprend pas ces protections.

Il faut établir au moment de la commande le type et le modèle qu'on désire appliquer.

Notre Société ne s'assume aucune responsabilité pour les éventuelles erreurs d'écriture des textes.

Pour toutes informations techniques ou spécifications sur les produits et les normes, nous vous prions de contacter notre bureau commercial.

Toute reproduction non autorisée, même partielle, du présent catalogue, est interdite.

La violation de cette prescription sera poursuivie conformément à la loi.

L'originalité de notre produit est garantie par notre marque.

Marque déposée et enregistrée dans le monde entier.

En cas de litige, le tribunal compétent est celui de Bergame.

LA BARÈME DES PRIX EST DISPONIBLE SUR INTERNET, SUR LE SITE

www.quartiitaly.com

Quarti beekeeping EQUIPMENT

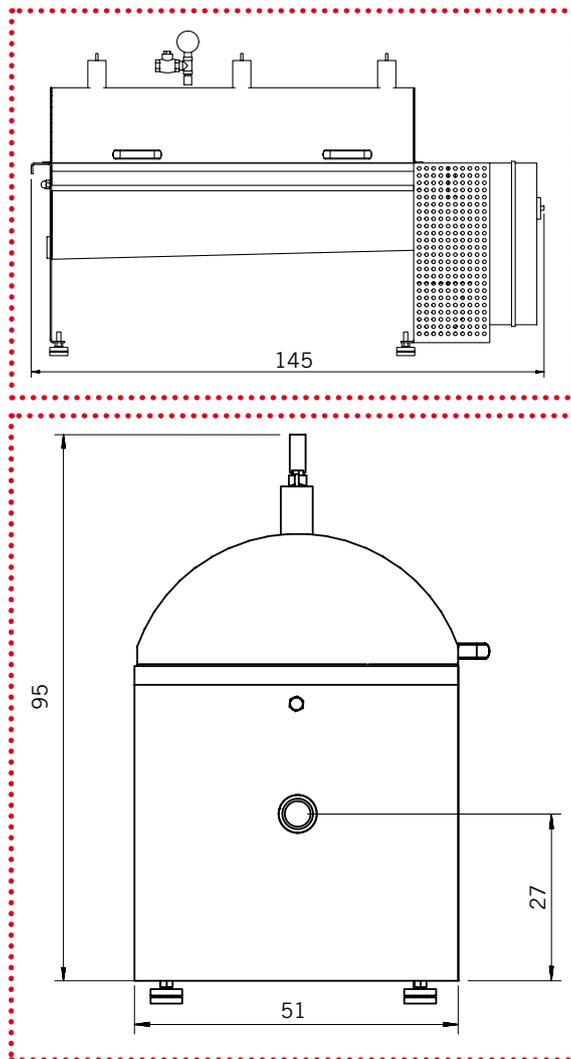
*Matériel d'apiculture
plus de trente ans d'expérience*

D30 I DÉSHUMIDIFICATEUR	II
M55 MÉLANGEUR K350	III
M56 MÉLANGEUR K80	IV
C100 CENTRIFUGEUSE POUR OPERCULES	V
T30E TABLE HEXAGONALE - M57 MATUREUR	VI
T34 CAPSULEUSE POUR POTS	VII
E09 ÉTIQUETEUSE	VIII
D31 RUCHE EN POLYSTYRÈNE À 6 CADRES - D31 DIAPHRAGME	IX
S17I EXTRACTEUR RADIAIRE	X
F47 - F47A - F47B PASSOIRE POUR MIEL - F37 FILTRE À MIEL	XI

D30 DÉSHUMIDIFICATEUR

DÉSHUMIDIFICATEUR POUR MIEL DE 80 KG AVEC SYSTÈME SOUS VIDE, PERMETTANT D'ENLEVER RAPIDEMENT L'HUMIDITÉ DU MIEL, ET/OU MÉLANGEUR POUR MIEL AVEC CAPACITÉ DE 120 KG

- Conteneur en acier inox de 4 mm
- Fond de 3 mm avec vidange totale FRONTALE
- Vidange avec manchon de 2" - robinet exclu
- Pompe à vide de 0,37 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
- Branchement pour remplissage / vidange 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 : 70 kg
- Capacité, si utilisé comme déshumidificateur : 50 kg
- Données et délais de déshumidification disponibles sur demande
- 230 Volts 1200 W. Déshumidificateur - 230 Volts 800 W. Mélangeur



M55 MÉLANGEUR K350

MÉLANGEUR K350 RÉCHAUFFÉ, TRIPLE PAROI, CALORIFUGÉ

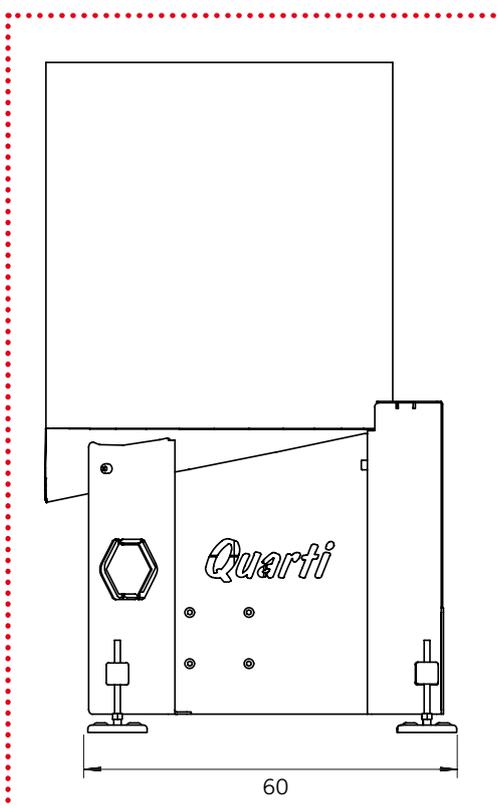
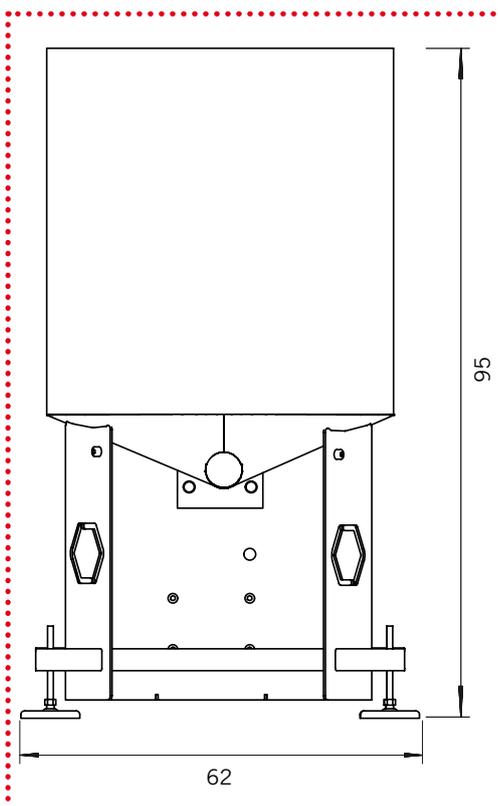
- > Fût interne en acier inox de 1,5 mm
- > Fond de 2 mm avec vidange totale FRONTALE
- > Vidange avec manchon de 2" - robinet exclu
- > Isolement thermique de 20 mm
- > Chargement huile / eau
- > Niveau huile / eau
- > Raccord pour évacuation des fumées
- > Moteur de 0,75 kW monophasé, à couple de démarrage élevé, faible consommation d'énergie
- > Réducteur coaxial
- > Branchement rapide pour roue en acier inox
- > Commandes à membrane avec afficheur rétroéclairé
- > Réglage vitesse de rotation ROUE (sur option)
- > Roue à vis sans fin en acier inox
- > Brise-flux latéral
- > Réglage température chaudière
- > Programmation temps de mélange
- > Programmation temps de pause
- > Programmation de répétitivité temps de pause / de mélange
- > Inverseur du sens de rotation
- > Programmation temps total de mélange
- > Choix du type de procédé : manuel / automatique
- > Couvercle fixe en acier inox, avec prédisposition du raccord tuyau de remplissage pour pompe
- > Couvercle mobile avec charnière et capteur pour extinction de la machine
- > Résistance en acier inox blindée
- > Piédestal en acier inox conçu pour l'insertion de la transpalette pour la manutention de la machine (vide)
- > Capacité 330 Kg
- > 230 Volts 2000 W. 50/60 Hz



Le piédestal suivant ce dessin garantit une plus grande stabilité de la machine, et sur demande on peut le monter aussi sur d'autres mélangeurs.

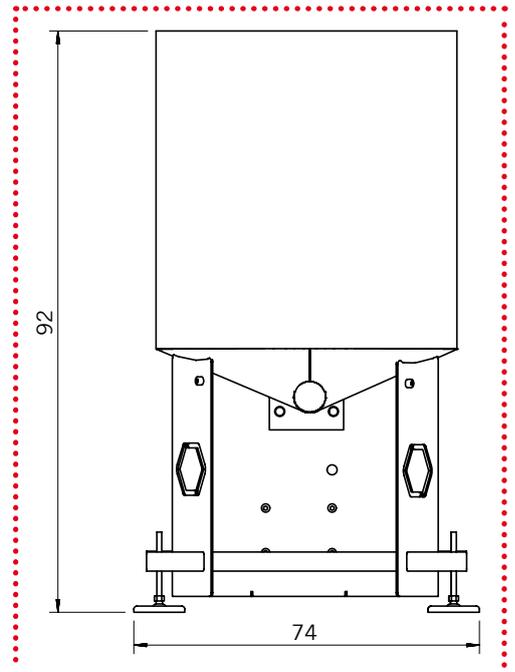
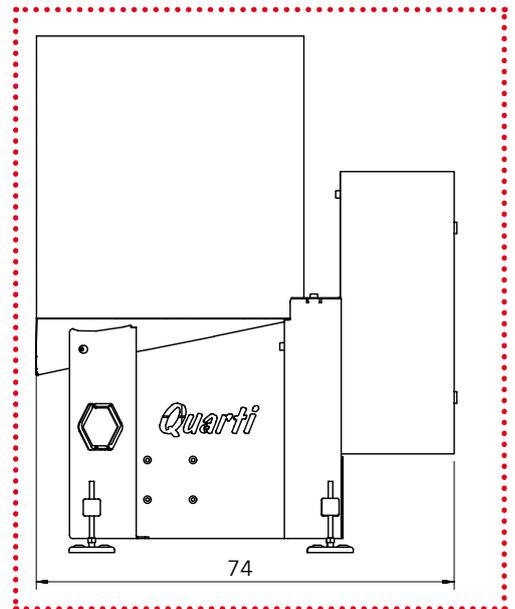
M56 MÉLANGEUR K80

- Fût en acier inox de 1,0 mm
- Fond de 2 mm avec vidange totale FRONTALE
- Vidange avec manchon de 2" - robinet exclu
- Moteur de 0,38 kW monophasé, à couple de démarrage élevé, faible consommation d'énergie
- Réducteur coaxial
- Roue en acier inox
- Tableau de commande Start-Stop
- Roue en amarre en acier inox
- Bâtis en acier inox
- 4 pieds réglables en hauteur avec caoutchouc antidérapant
- Capacité 80 Kg
- 230 Volt 380 W. 50/60 Hz



C100 CENTRIFUGEUSE POUR OPERCULES

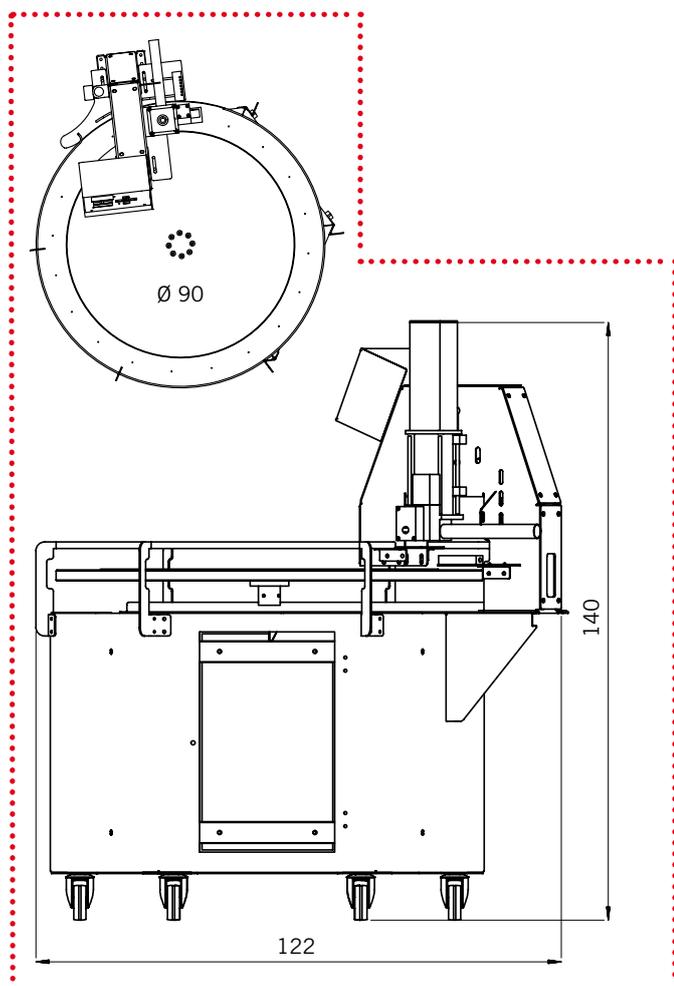
- Vitesse de rotation du tambour 700 tours/minute max
- Tableau de contrôle électronique, avec clavier à membrane
- Programmation cycles d'extraction
- Commande d'inversion de la rotation du tambour, manuelle ou automatique
- Timer d'extinction
- Capacité 30 Lt
- Couvercle conique avec chargement central
- Dimensions H 80 cm larg. 60 - long. 63
- Réalisée entièrement en acier inox
- Vidange frontale totale avec manchon de deux pouces
- Alimentation 230 volts 0,38 kW 50-60 hz
- Sur option : sac de filtrage, robinet R04



T30E TABLE ESAGONAL

ESAGONAL » - TABLE ROTATIVE POUR LE DOSAGE DANS LES POTS DE FORME RONDE

- Structure de la table en tôle d'acier inox
- 6 roues pivotantes (2 avec frein)
- Plateau tournant en Polizene
- Raccord du doseur réglable en hauteur
- Bord 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 rétroéclairé
- Réglage des vitesses de rotation du plateau avec inverseur - PANASONIC -
- Programmation nombre de pots à remplir
- Programmation temps de dosage
- Programmation temps d'arrêt / d'éjection du pot
- Programmation nombre de répétitivités de dosage consécutif dans chaque pot
- Dosage seulement pour pots ronds de 250 gr à 1000 gr -
- Capacité horaire avec doseur D13S - 300 pièces/h - doseur exclu
- Régulateur de pression - vannes pneumatiques SMC
- 230 Volts 180 W 50/60 Hz.



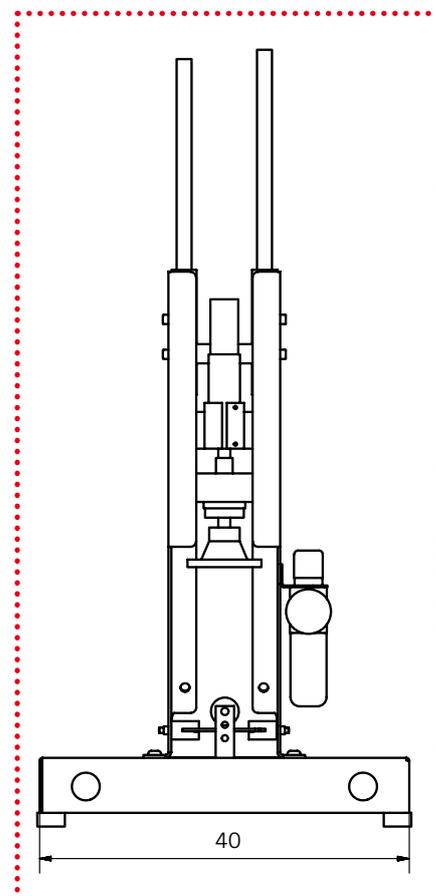
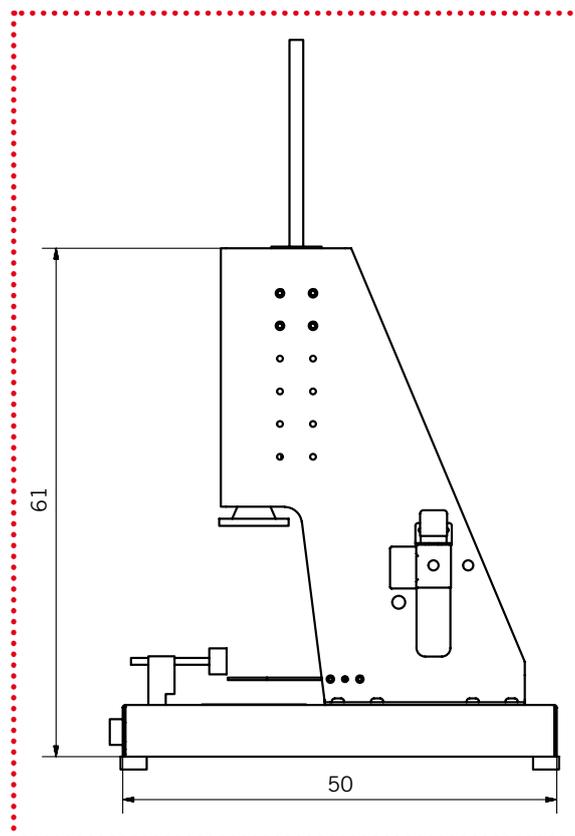
M57 MATURATEUR

MATURATEUR INOX POUR TABLE, CAPACITÉ 140 KG AVEC VIDANGE TOTALE FRONTALE, IDÉAL POUR ÊTRE EMPLOYÉ AVEC LA DOSEUSE D13S.



T34 CAPSULEUSE POUR POTS

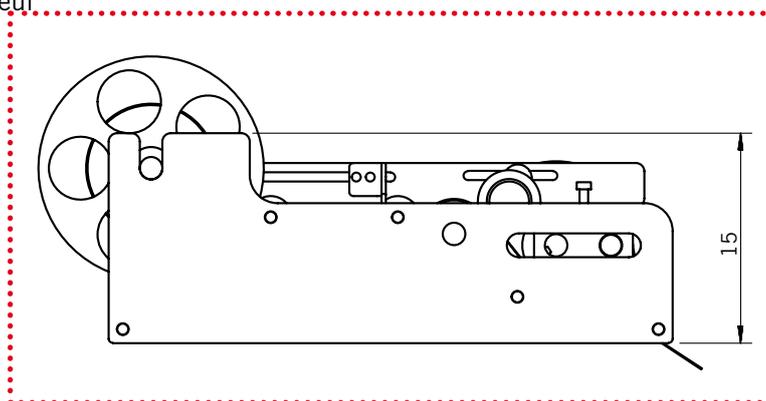
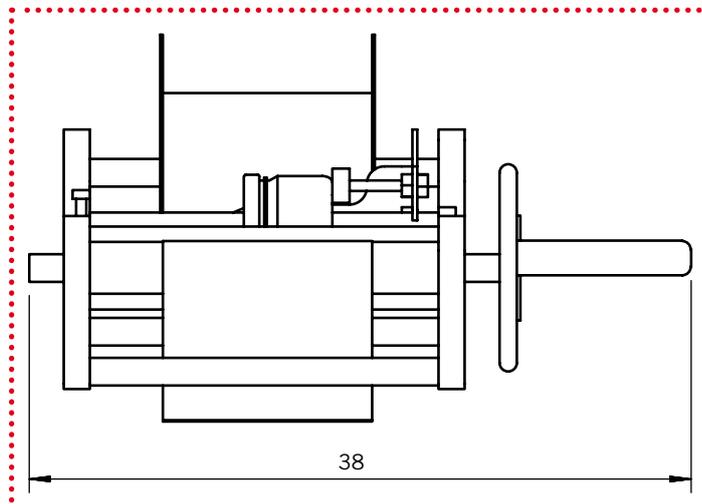
- Structure en acier inox de 3 mm
- Alimentation à air filtré déshumidifié - 6 Bars
- Commande de START avec double poussoir
- Moteur pneumatique - FIAMM
- Embrayage à sec pour fermeture des capsules twist-off réglable
- Bloque-pots pneumatique
- Régulateur de pression pour la fermeture des capsules en plastique
- Tête de fermeture interchangeable pour pots de 200 gr à 1000 gr, fournie avec le modèle jusqu'à 500 gr
- Prédiposition pour le réglage en hauteur de la tête pour pots spéciaux
- Réglage vitesse de rotation (sur option)
- Positionnement manuel des capsules sur les pots



E09 ÉTIQUETEUSE

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

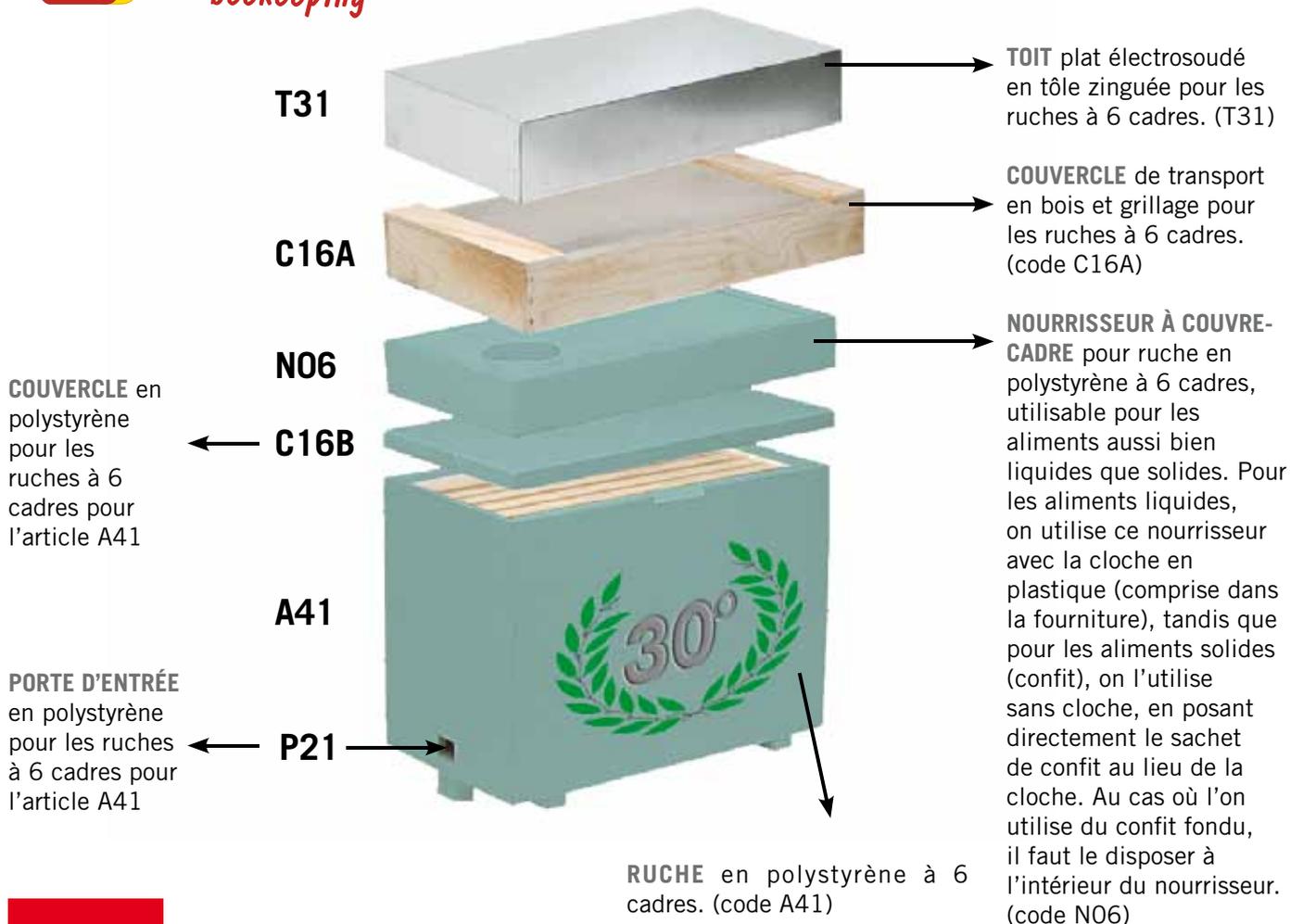


RUCHE EN POLYSTYRÈNE À 6 CADRES



Quarti[®]
beekeeping

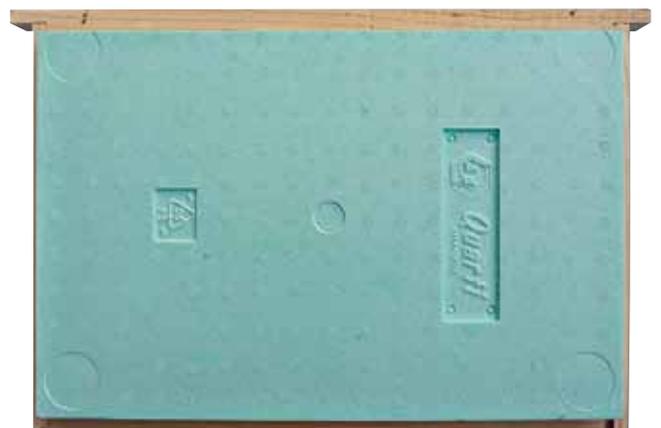
La ruche originale en polystyrène à 6 cadres a fêté ses 30 ans !



D31 DIAPHRAGME



**DIAPHRAGME EN POLYSTYRÈNE A FORTE DENSITÉ, A INSÉRER DANS LES CADRES D.B.
N.B. PETIT CADRE EN BOIS NON COMPRIS**



S171 EXTRACTEUR RADIAIRE SÉRIE RONDE 2013



**Série 2013 EXTRACTEUR RADIAIRE
pour 45 cadres pour hausse ou 20 cadres pour
corps**

- Ouverture du couvercle avec zone de chargement / évacuation - idéal pour être employé par deux opérateurs en même temps.
- Lumière interne à LEDs
- Hublot en polycarbonate
- Stabilité de la machine améliorée
- Gestion automatique de l'extraction avec contrôle électronique
- Cuve de recueil du miel à l'intérieur de l'extracteur, capacité maximum : 200 kg
- Prédiposition raccord direct pompe pour miel de 2" (50 mm)
- Fond avec évacuation totale frontale
- Machine complètement en acier AISI 304-18/10 CONFORME AUX NORMES UNI6900 Décret Ministériel 21.3.1973

*L'innovation
est pratique*

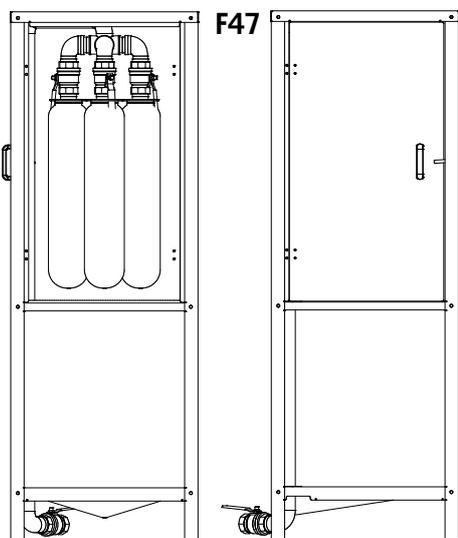


F47 FILTRE À MIEL

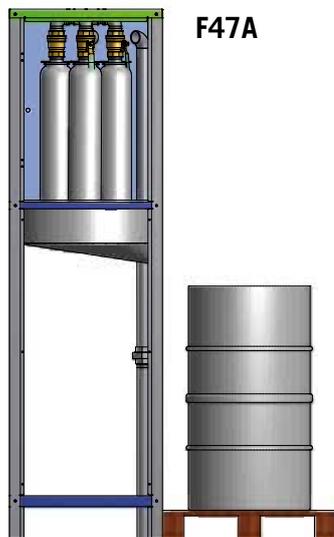


Filtre à miel professionnel en acier inox - soudures au TIG - avec 4 sacs (pas inclus) - fourni avec cuve de recueil de 280 kg.

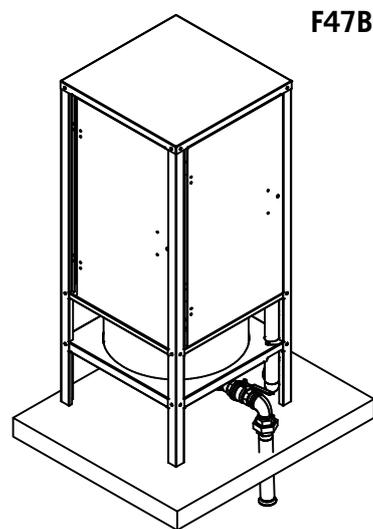
Le premier **filtre professionnel à 4 sacs a été réalisé en 2005 - Art. F37, à placer directement sur les maturateurs**, a connu tout de suite un très bon succès parmi les apiculteurs professionnels. Aujourd'hui, forts de notre tradition d'innovation et de simplicité, nous proposons ce filtre fourni avec la cuve de recueil du miel, avec 4 filtres très fins (50 Microns) réglés par 4 vannes manuelles, cuve à évacuation totale frontale, un élément classique dans tous les récipients 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. Disponibles en 3 versions.



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., et déchargement en haut pour les 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

F37 FILTRE À MIEL

FILTRE à miel professionnel en acier inox - soudures au TIG - à 4 sacs - fourni avec support en acier inox tubulaire, réglable - démontable - pour maturateurs de 1000 kg à 2.500 kg.



CERTIFICATO

per il sistema di gestione secondo
EN ISO 9001:2008

La prova della conformità alla norma sopra indicata è stata fornita e viene documentata secondo
le procedure TÜV PROFICERT per



Quarti[®]
Italy srl

QUARTI ITALY s.r.l.
Via San Pietro, 20
I - 24030 Barzana (BG)

Campo di applicazione

**Progettazione e costruzione di componenti
e macchine per l'industria alimentare.**

EA-Scopo 18

N° registrazione certificato 73 100 4118
Rapporto di Audit 4257 8928
Valido fino al 2016-01-14
Prima certificazione 2013-01-15



A. Fuchs

Darmstadt, 2013-01-15
Organismo di Certificazione del TÜV Hessen
- Responsabile della certificazione -