



Quarti[®]
beekeeping

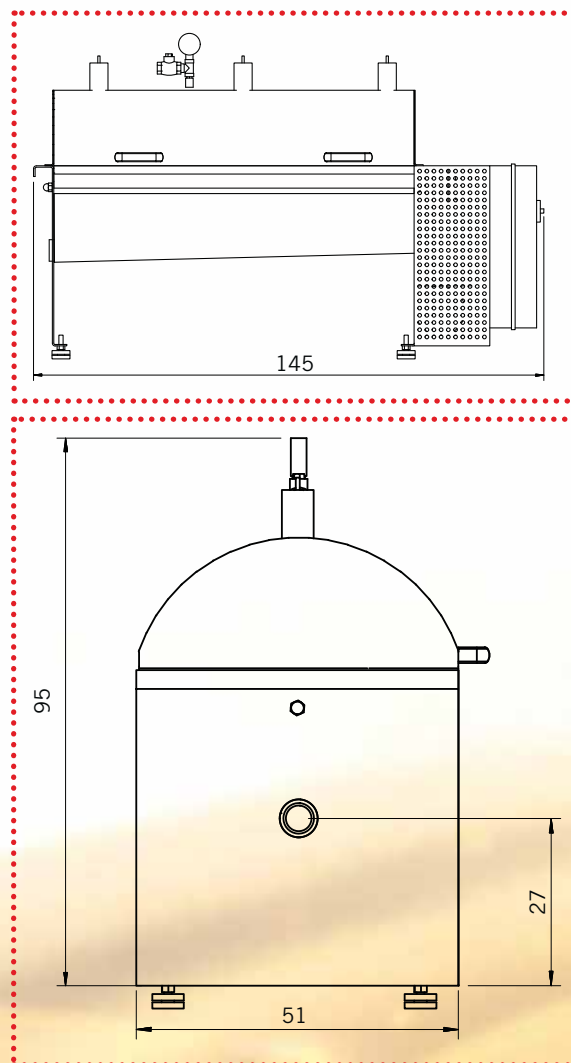
Attrezzatura per apicoltura
trent'anni di esperienza

NOVITÀ	2-9
AFFUMICATORI ED ACCESSORI	10 - 11
ABBIGLIAMENTO ED ACCESSORI	11 - 13
ARNIE ED ACCESSORI	9 - 13 - 21
DISOPERCOLAURA E TRATTAMENTO OPERCOLO - CERA	22 - 30
ESTRAZIONE DEL MIELE	31 - 49
MATURATORI E CONTENITORI	50 - 56
BOLLITORI	57
MISCELATORI	3 - 58 - 60
FONDIMIELE - DEUMIDIFICATORE	2 - 61 - 63
DOSATURA E CONFEZIONAMENTO	6 - 7 - 8 - 64 - 69
POLLINE	70 - 71
PROPOLI	71
PAPPA REALE	72
ALLEVAMENTO API REGINE	73

D30 / DEUMIDIFICATORE

DEUMIDIFICATORE PER MIELE DA KG. 50 CON SISTEMA A SOTTOVUOTO, CONSENTE DI TOGLIERE L'UMIDITÀ DA MIELE RAPIDAMENTE E/O MISCELATORE PER MIELE CON CAPACITÀ DI KG 70

- ▶ Contenitore in acciaio inox da 4 mm
- ▶ Fondo da 3 mm con scarico totale FRONTALE
- ▶ Scarico con manicotto da 2" - rubinetto escluso
- ▶ Pompa per vuoto da 0,38 kw
- ▶ Motore da 0,18 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 70 Kg
- ▶ Capacità utilizzato come deumidificatore 50 Kg
- ▶ Dati e tempi di deumidificazione disponibili su richiesta
- ▶ 230 Volt 1200 W. Deumidificatore - 230 Volt 800 W. Miscelatore



NOVITÀ

M55 / MISCELATORE K350

M55 / MISCELATORE K350

NOVITÀ

MISCELATORE K350 RISCALDATO TRIPLA PARETE COIBENTATO

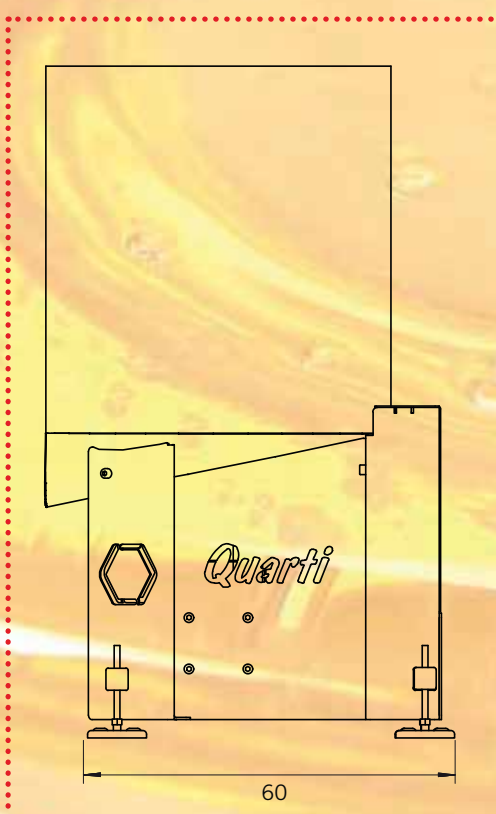
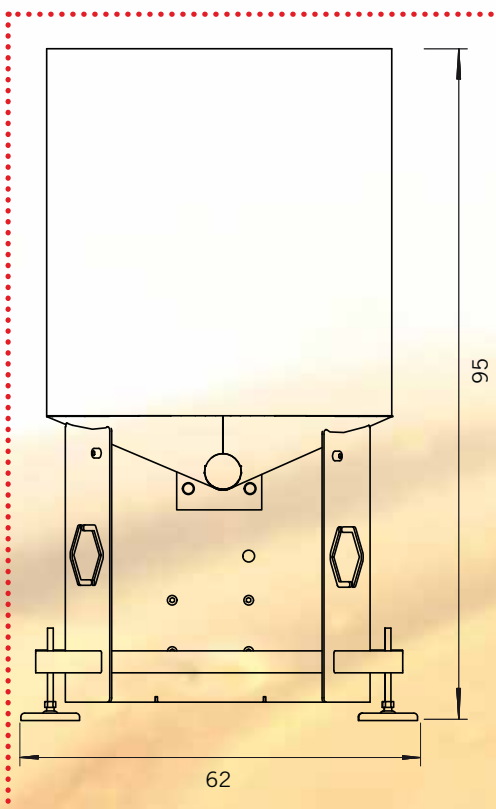
- Fusto interno in acciaio inox da 1,5 mm
- Fondo da 2 mm con scarico totale FRONTALE
- Scarico con manicotto da 2"- rubinetto escluso
- Coibentazione da 20 mm
- Carico olio/acqua
- Livello olio/acqua
- Attacco per evacuazione fumi
- Motore da 0,75 Kw monofase con alta coppia di spunto a basso consumo energetico
- Riduttore coassiale
- Innesto rapido per girante in acciaio inox
- Comandi a membrana con display retroilluminato
- Regolazione velocità di rotazione GIRANTE (optional)
- Girante a coclea in acciaio inox
- Frangiflusso laterale
- Regolazione temperatura caldaia
- Impostazione tempo di miscelazione
- Impostazione tempo tempo di pausa
- Impostazione di ripetività tempo pausa / miscelazione
- Invertitore del senso di rotazione
- Impostazione tempo totale di miscelazione
- Scelta del tipo di lavorazione manuale / automatica
- Coperchio fisso in acciaio inox con predisposizione attacco tubo di riempimento per pompa
- Coperchio mobile incernierato con sensore per spegnimento macchina
- Resistenza in acciaio inox corazzata
- Piedistallo in acciaio inox progettato per l'inserimento del transpallet per lo spostamento della macchina (vouta)
- Capacità kg 330
- 230 Volt 2000 W. 50/60 Hz



Il piedistallo con questo disegno garantisce una maggiore stabilità alla macchina e può essere montato anche su altri miscelatori previa richiesta.

M56 / MISCELATORE K80

- Fusto in acciaio inox da 1,0 mm
- Fondo da 2 mm con scarico totale FRONTALE
- Scarico con manicotto da 2" - rubinetto escluso
- Motore da 0,38 Kw monofase con alta coppia di spunto con basso consumo energetico
- Riduttore coassiale
- Girante in acciaio inox
- Quadro di comando Start - Stop
- Girante ad ancora in acciaio inox
- Struttura portante in acciaio inox
- 4 piedi regolabili in altezza con gomma antiscivolo
- Capacità kg 80
- 230 Volt 380W. 50/60 Hz

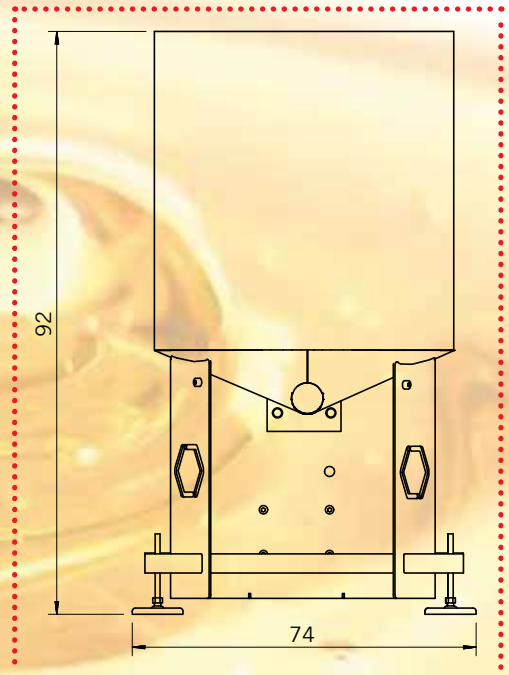
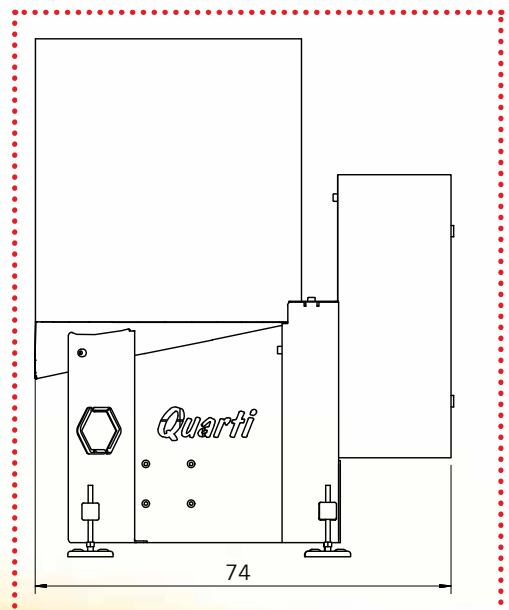


NOVITÀ

C100 / CENTRIFUGA PER OPERCOLI

NOVITÀ

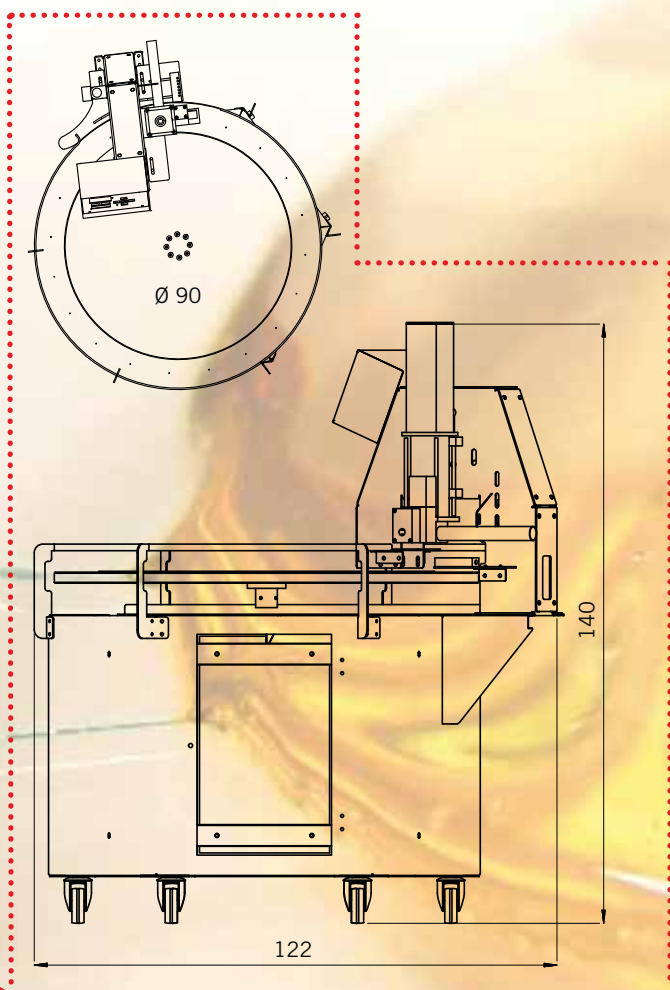
- ▶ Velocità rotazione del cestello max 700 giri al minuto
- ▶ Pannello di controllo elettronico con tastiera a membrana
- ▶ Impostazione cicli di estrazione
- ▶ Comando di inversione della rotazione cestello in manuale o automatico
- ▶ Timer di spegnimento
- ▶ Capacità lt 30
- ▶ Coperchio conico con carico centrale
- ▶ Dimensioni H 80 cm larg. 60 - lung. 63
- ▶ Costruita completamente in acciaio inox
- ▶ Scarico frontale totale con manicotto da due pollici
- ▶ Alimentazione 230 volt 0.38 kw 50-60 hz
- ▶ Optionals - sacco di filtraggio, rubinetto R04



T30E / TAVOLO ESAGONAL

ESAGONAL - TAVOLO ROTANTE PER IL DOSAGGIO NEI VASI CON FORMA ROTONDA

- 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 - OMROM -
- 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 - 300 pz.H - dosatore escluso
- Regolatore di pressione - valvole pneumatiche SMC
- 230 Volt 180 W 50/60 HRZ.



M57 / MATURATORE

MATURATORE
INOX CAPIENZA
KG. 140 CON
SCARICO
TOTALE
FRONTALE
DA TAVOLO,
INDICATO PER
L'UTILIZZO CON
DOSATRICE
D13S.

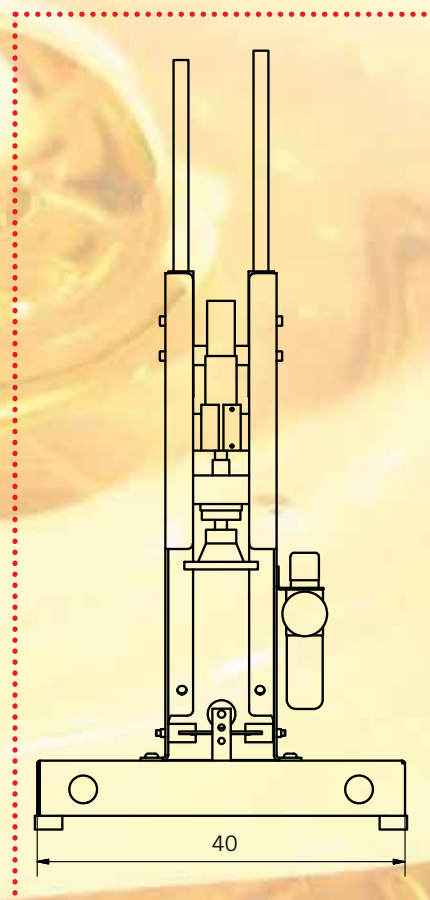
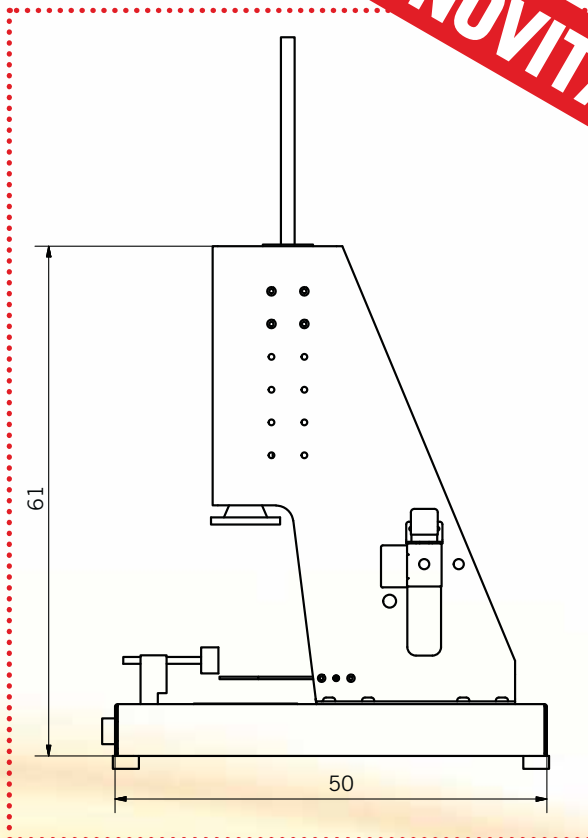


NOVITÀ

T34 / TAPPATORE PER VASI

NOVITÀ

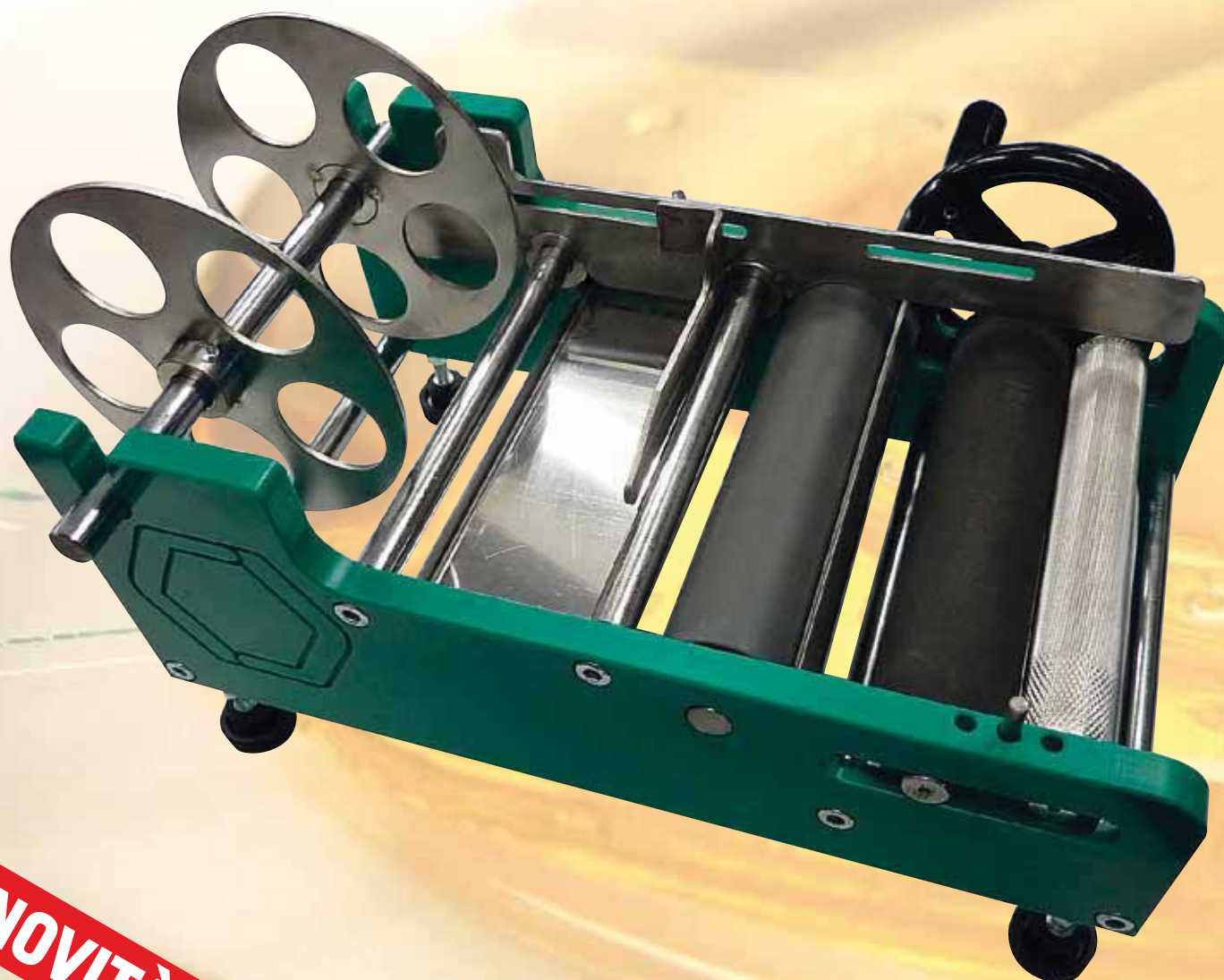
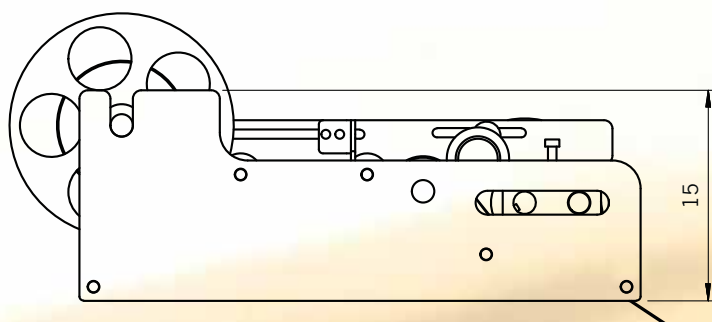
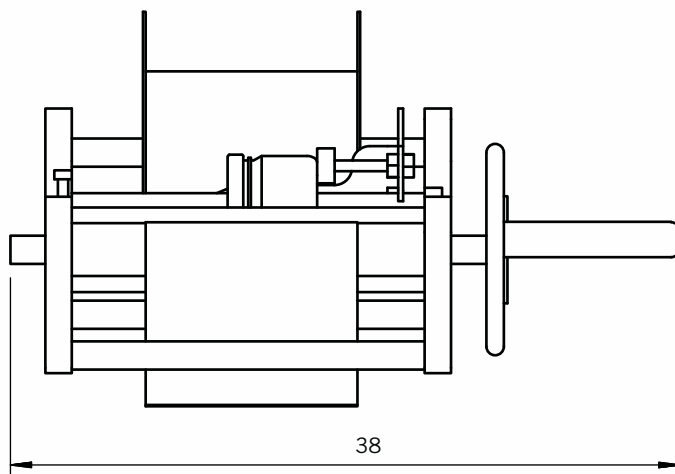
- Struttura in acciaio inox da 3 mm
- Alimentazione ad aria filtrata deumidificata - 6 Bar
- Comando di START con doppio pulsante
- Motore pneumatico - FIAMM
- Frizione a secco per chiusura delle capsule twist-off regolabile
- Blocca vaso pneumatico
- Regolatore di pressione per la chiusura di capsule in plastica
- Testa di chiusura intercambiabile per vasi da 200 Gr a 1000 Gr, in dotazione il modello fino a 500 Gr
- Predisposizione per la regolazione in altezza della testata per vasi speciali
- Regolazione velocità di rotazione (optional)
- Posizionamento delle capsule sui vasi in manuale



E09 / ETICETTATRICE

ETICETTATRICE 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 zigrinasto
- 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

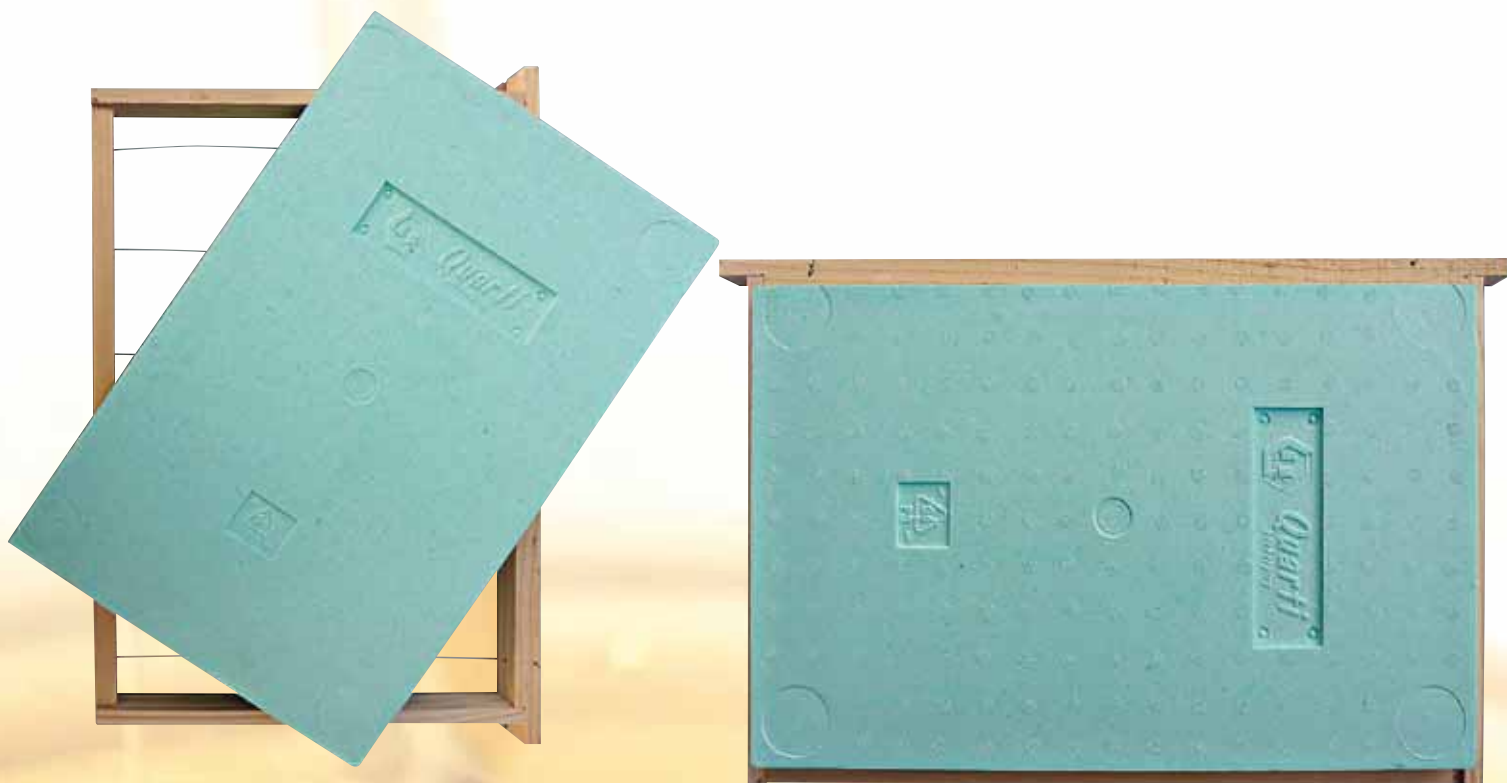


NOVITÀ

NOVITÀ

D31 / DIAFRAMMA

DIAFRAMMA IN POLISTIROLO AD ALTA DENSITÀ DA INSERIRE NEL TELAINO DA NIDO D.B.



ARNIA IN POLISTIROLO DA 6 FAVI



L'arnia originale in polistirolo da 6 favi compie 30 anni!

