

20 ANS



 **vinolia**
F O O D I N O X

NOUS VOUS PROPOSONS
2 TYPES D'ACIER
INOXYDABLE
ESSENTIELLEMENT UTILISÉS AU SEIN DE
L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

INOX 304 L :

- Alliage de Chrome, de Carbone et de Nickel
- INOX ALIMENTAIRE conçu pour les milieux agressifs modérés

INOX 316 L :

- Alliage de Chrome, de Carbone, de Nickel et de Molybdène
- INOX ALIMENTAIRE conçu pour les milieux plus agressifs

- Le **"L"** signifie : **"Low Carbon"** (moins de Carbone) :
- Meilleure résistance à la soudure
- Qualité conservée

- **N.B. :** Les écrous femelles tournants, qui ne sont pas en contact avec le liquide, sont en inox 304 sur l'ensemble des pièces proposées par notre société.

Le référencement FOODINOX est non exhaustif
• Consultez-nous pour toute demande spécifique

- **NICKEL** = STABILITÉ ET SOLIDITÉ
- **CHROME** = RÉSISTANCE À LA ROUILLE
- **MOLYBDÈNE** = RÉSISTANCE SUPPLÉMENTAIRE

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ À
LA RÉGLEMENTATION RELATIVE
AUX MATÉRIAUX DES MATÉRIELS
ET ROUPEMENTS AU CONTACT DES
DENRÉES ALIMENTAIRES, SELON
L'ARTICLE 16 DU RÈGLEMENT (CE)
N° 1831/2003

 **INOX-LAITON**

MODÈLES PRÉFÉRÉS



Version à 3/4 de Tournevis avec Poignée Rotative

Garantie 5 ans
à partir de 100000
Interne standard
Chaque lot inclut 200
Pompe 100000
à partir de 100000
Standard 100000

Modèle	Version	Garantie	Ref.	Ref. S.
10	100000	100000	100000	100000
20	100000	100000	100000	100000
30	100000	100000	100000	100000
40	100000	100000	100000	100000

Modèle	Version	Garantie	Ref.	Ref. S.
10	100000	100000	100000	100000
20	100000	100000	100000	100000
30	100000	100000	100000	100000
40	100000	100000	100000	100000

Modèle	Version	Garantie	Ref.	Ref. S.
10	100000	100000	100000	100000
20	100000	100000	100000	100000
30	100000	100000	100000	100000
40	100000	100000	100000	100000

Modèle	Version	Garantie	Ref.	Ref. S.
10	100000	100000	100000	100000
20	100000	100000	100000	100000
30	100000	100000	100000	100000
40	100000	100000	100000	100000

Pour plus d'informations, contactez-nous par fax : 04 74 01 12 56

2006 - 2026

ÉDITION 2026 - 2027 sp

CONTACTS



Vinolia - 107, rue Benoît Raclet,
Zone Industrielle Nord, 69400 ARNAS

PRÉSIDENT

Édouard DEBIZE

04 74 09 13 13

edouard.debize@vinolia-france.com

**TOUTE COMMANDE DOIT FAIRE L'OBJET D'UN DOCUMENT « ÉCRIT »
PAR COURRIER, COURRIEL OU TÉLÉCOPIE**

**POUR TOUTES DEMANDES DE PRIX,
QUESTIONS ADMINISTRATIVES ET
■ COMMANDES,
UNE SEULE ADRESSE :**

commande@vinolia-france.com

Numéro de Fax

04 74 09 13 14

BUREAU - LOGISTIQUE

04 74 09 13 13

commande@vinolia-france.com

Horaire BUREAU (Hors Vendanges) :

Du Lundi au Jeudi : 8h - 12h / 13h - 17h

Le vendredi : 8h - 12h / 13h - 16h

RESPONSABLE COMMERCIAL FRANCE - ŒNOLOGUE

Emmanuel SOUDIEUX

06 72 88 66 34

emmanuel.soudieux@vinolia-france.com

LÉGENDES



Focus technique.

NOUVEAU

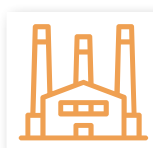
Nouveau produit intégrant
le catalogue.



Produit ne pouvant faire
l'objet d'un départ TNT/FEDEX
du fait de son poids et/ou de
son encombrement et/ou
de son intégrité physique et
relevant exclusivement d'un
transport routier par XPO (ou
d'une solution de transport
par lot si nécessaire).



Produit ou Solution dont la fabrication
ou l'adaptation peut nécessiter un
délai complémentaire (indiqué dans la
description du catalogue, et confirmé par
A.R lors de la saisie).



Produit(s) dont l'incidence
des frais de transport ne
peut rentrer dans le cadre du
Franco de Port et nécessitera
des frais de transport et
d'emballage en SUS.



*Point d'information : Cet encart est un
avertissement sur un point particulier d'un
produit et/ou sur son utilisation.*



Vinolia privilégie les produits
fabriqués en Europe.



Prix en baisse



Nouvelles conditions
de remise



Comme son nom l'indique,
nous sélectionnons autant
que faire se peut des produits
fabriqués en France.

VOS CONDITIONS



Code remise / 1.....

Code remise / 2.....

Code remise / 3.....

Code remise / 4.....

Code remise / 5.....

Code remise / 6.....

Code remise / 7.....

- Hors produit « Prix départ Arnas »,
► Hors pièces détachées,
► Hors pièces sur mesures et produit hors référencement

FRANCO
150 € ht net

(Pour la France métropolitaine,
Corse incluse.)

BAS et MAINTENU
en 2026/27

LIVRAISONS



Livraison par **TNT**, **FEDEX** ou messagerie **XPO** : 24 à 48 h



Tarif Unique Express : 46 € ht
(Dans la limite de 30 kg maximum.)



**Tarif Unique Palette et
gros colis** : 117 € ht
en messagerie

SITE WEB



Pour accéder à notre site Internet :

www.vinolia-france.com

COMMANDE SPÉCIFIQUE, RÉALISATION SPÉCIALE :
CONSULTEZ-NOUS !



20 ANS

20 ans !

Chers Clients, Chers Amis,

VINOLIA-FOODINOX fête ses 20 ans !

20 ans à vos côtés ! Et toujours (et plus que jamais) à votre service ! C'est l'occasion de vous remercier pour votre fidélité, nos échanges constructifs et notre envie commune d'avancer ensemble ! Un Immense MERCI chers clients qui êtes notre raison d'être pour répondre du mieux possible à vos attentes !

20 ans d'évolutions, d'un catalogue de près de 50 pages et 300 références vers un dernier opus de 300 pages et près de 5000 références gérées au total ! Que d'évolutions au service de l'exigence des secteurs vinicoles et agro-alimentaires !

Cette exigence s'est concrétisée en cette vingtième année, et au-delà de l'offre produits, par la confiance accordée par le groupe ENOITALIA, GB PROJECT ou UNITECH qui nous ont choisis pour être leur distributeur sur les marchés agro-alimentaires pour la France. Ils viennent renforcer une offre déjà techniquement fournie de l'analyse avec ALLA FRANCE au nettoyage avec MOOG... Et cela va continuer pour répondre aux besoins de plus en pointus dont vous faites quotidiennement part.

Besoins que nous essayons de combler chaque jour par des livraisons les plus rapides possibles. Un défi logistique quotidien pour vous livrer dans près de 80% des cas en moins de 24 heures ouvrées. En 20 ans, c'est près de 150000 expéditions réalisées en France et à l'étranger ! Là encore, notre engagement restera toujours de vous fournir le plus rapidement possible en nous adaptant à vos flux. C'est pour cela que le Franco pour la FRANCE a baissé à 150€ H.T. pour faciliter vos gestions de flux articulé autour d'un prix juste pour nos clients.

20 ans, c'est aussi l'occasion de remercier nos partenaires, nos fondateurs Claude, Jean-Jacques, Jean-Michel et particulièrement mon père pour leurs idées, leurs aides et conseils, nos fournisseurs, nos graphistes Blandine et William, et aussi nos salariés ! Près d'une dizaine de personnes se sont succédées au sein de notre petite équipe, attachées au travail de qualité et à l'identité familiale de VINOLIA-FOODINOX. C'est l'occasion de remercier les collaborateurs qui m'accompagnent depuis plusieurs années Catherine et Enrico pour l'administratif, Joël et Nicolas à l'entrepôt et la logistique et de saluer le retour d'Emmanuel sur le terrain commercial que vous appréciez pour son savoir-faire et sa technicité. Vous le constatez chaque jour au téléphone et sur le terrain !

20 ans que nous aurions aimé fêter avec un beau catalogue "papier". Avec le contexte international qui ne permet pas une lisibilité facile, nous avons jugé plus simple de ne sortir ce catalogue qu'en format numérique pour éviter une obsolescence trop rapide... Mais c'est aussi l'occasion d'annoncer une nouveauté :

Cet opus numérique sera évolutif. Ce catalogue s'enrichira régulièrement de nouveautés tout au long de l'année. Soyez attentifs !

Et vous constaterez de nombreuses autres surprises en cette année anniversaire que nous dévoilerons régulièrement !

Avec toujours cette même ambition :

VINOLIA, Encore et Toujours à votre service pour les 20 prochaines années et plus Encore !

Amitiés,

Edouard DEBIZE

Accessoires Expert et Laser	246-247
Adaptateurs.....	114-225-236
Agitateurs inox.....	264
Agitateur.....	156-157
Aiguilles.....	226-283
Alcoomètres.....	210
Allonges.....	190-204-205-232-264
Ampoules LED.....	287
Aphromètre.....	225-226
Appareil respiratoire d'urgence.....	249
Ardoises de cuve.....	282
Arroseur rotatif.....	189
Assiettes PVC.....	288
Augmentations.....	54-66

Bac mélangeur et de soutirage	194
Bacs.....	195-196
Baladeuse.....	278-281
Balais.....	238
Balles mousse.....	146
Bande CC Parablond.....	104
Bande en silicone.....	104
Bobines ouate.....	243
Boîtier de régulation thermique.....	227-228
Bonde aseptique HD.....	113-114
Bonde hydraulique.....	114
Bondes.....	112-113-114-196-267
Bondonneurs.....	110-302
Boucheuses.....	284-285-286
Bouchon à levier.....	91
Bouchons inox et PVC.....	58-59-66-73-80-91-114-246
Bouchon sphérique.....	91
Boules de lavage et détartrage.....	232
Boulet lourd de pompe.....	178
Brides.....	89-90
Brosses et balais.....	237-238-240
Burettes de titration.....	215

Cale à barrique	264
Canne chauffante.....	228
Canne de lavage.....	272-275
Canne de régulation.....	265
Canne de remontage.....	204-205
Canne de soutirage.....	265-301
Canon à mousse.....	234
Capsulateur.....	287
Capsuleuse.....	286
Carbo diffuseur.....	202
Carbodoseur.....	211
Cartouches pour masque.....	254

Centrale d'hygiène.....	233
Chambres à air.....	116-117
Chapeaux chinois.....	189
Chariots.....	199-233-269
Chaussette de dégustation.....	290
Clapet anti-retour.....	208
Clé à dégorger.....	93
Clés à raccord.....	93
Colle.....	105-289-293
Colliers.....	55-75-83-92-147
Compteur d'oxygène.....	213
Connecteur VITOP.....	286
Convertisseurs.....	65-67-72-77-78-84 à 86
Coudes.....	56-63-71-74-81-91-193
Coudes décanteurs.....	193
Coupleurs.....	205-208-225
Crachoirs.....	290
Crème pour les mains.....	242
Crépines.....	186-187-188
Crocs.....	294
Croix de maintien.....	190
Cuve grillagée.....	179

Débitmètres	216-217-218
Déboucheuses.....	283-284
Débourdeur par le haut.....	191
Décalitres.....	270
Décolle étiquette.....	289
Dégustateurs.....	108-109
Densimètre.....	296-297
Dérouleur d'adhésif.....	291
Désinsectiseur.....	251-252
Détecteur de fuite.....	289
Détecteur de Gaz.....	250
Détendeurs.....	200-201
Diffuseurs.....	204-205-206
Dimensions normes raccords.....	42-60-68-82-86
Doigts de gant.....	221
Doseurs SO2 Milane D.....	197
Douille conique.....	264

Ébulliomètre	296
Échangeurs platulaires.....	223-224
Écouvillons.....	240
Embouts poreux.....	205
Embouts à souder.....	79
Empreintes de turbines.....	152-153-164-166-170-172-173-176-177
Enrouleur automatique de tuyau.....	235
Entonnoirs.....	269-270

Épingle.....	291	Malo-lactique (kit FML).....	210
Éponges.....	243	Manches.....	239
Éprouvettes.....	211-215	Manchon 20/24 pour tube.....	111
Extracteur de CO2.....	248	Manchons d'aération.....	204
Ferrule	83-84	Manchons à souder.....	79
Feutres.....	282	Mano détenteur.....	199-201
Filtres.....	149-150-180-182	Manomètres.....	202-226
Fondoir à Cire ou Gomme Laquée.....	288	Masque de protection.....	254
Fouet.....	291	Mastic alimentaire.....	293
Fourches.....	294	Mèches de déboucheuses.....	284
Fûts inox.....	268	Mèchoirs.....	267
Gants	253	Mélangeur ajouré.....	294
Gares.....	145	Mesures à anse.....	215
Générateur vapeur.....	259 à 262	Mireurs.....	57-64-72
Graisse.....	292-293	MOOG.....	271 à 275
Grilles pour filtre REPS.....	180	Multivap.....	259 à 262
Hérissos	291	Mustimètres.....	210-297
Hotty Wine.....	228	Nettoyage fûts	272 à 274-259 à 262
Huile et lubrifiants.....	292	Nettoyage mains	242
Injecteurs	206-207	Obturbateurs	83
Jauge pour doseurs	197	Ouate essuyage.....	243
Joint Silicone.....	96-98-100-104	Ouillettes.....	270
Joints.....	95 à 105	Panier bouteilles	291
Joints de pièces détachées.....	57-110-163-165-179-180-183-184-197-198-206 - 246-273-283	Paniers à vendange.....	188
Joints de portes et trappes.....	102 à 104	Papier PH.....	215
Joints pour pompes et turbines.....	163-165-168-169-175	Passe-paroi.....	108-109-225
Jupe inox.....	130-131	Peinture alimentaire.....	282
Kit de joints	96-110-175-183-198-266-273	Pelles.....	289-294
Kit doseur.....	197	Ph-mètre.....	211-213-296
Kit FML malo-lactique.....	210	Pièces détachées Laser & Expert.....	246-247
Kits basse pression.....	199	Pièces détachées pour détenteur.....	202
Kits de ouillage.....	268	Pièces détachées pour vannes.....	89-90
Kit de sécurité de pression.....	268	Pièces de rechange capsuleuse.....	286-287
Kits pistolets.....	184-255	Pige cuve.....	191
Kits support tuyaux.....	148	Pigreur.....	192
Lampes frontales	280	Pince à BIB.....	286
Lampes.....	292	Pipettes.....	269
Lance inox.....	190	Pistolet de tirage.....	183-184
Lances.....	245-246-247	Pistolets d'arrosage.....	256
Lavage mains.....	242	Pistolets de lavage.....	256
Lunettes et masques de protection.....	253-254	Pistolets remplissage et entonneurs.....	184-262-266
		Plaques de glu.....	252
		Plongeurs.....	265
		Pompe à graisse.....	292
		Pompes.....	149-151 à 155
		Pompes à air pour cuve.....	115

Porte-tube.....	55-75-92-144-147
Preneur d'échantillon.....	181-212
Prises électriques.....	279
Programme Electronique de Calcul.....	296
Puisards.....	188
Pulvérisateurs.....	234-244-245

Raccord à ligature réduite.....	53-140-183
Raccord liaison.....	111
Raccords à levier.....	92
Raccords à ligaturer.....	52-53-54-61-63-67-71-74-92
Raccords à sertir.....	58-67-73
Raccords à souder.....	58-64-72
Raccords à vendanges.....	91-92
Raccords arrosage/lavage.....	236
Raccords clamps.....	82 à 85
Raccords convertisseurs.....	65-67-72-77-78-84 à 86
Raccords doubles.....	53-54-63-71
Raccords laiton.....	52
Raccords pour cuve grillagée.....	179
Raccords pour injecteur.....	208
Raccords rapides.....	225
Raccords sphériques.....	91-92
Raccords symétriques.....	86
Raccords T.....	55
Raccords Y.....	56
Rack à barriques.....	263
Raclettes.....	237
Réductions.....	55-65-66
Réfractomètre.....	211-214-297
Règle de niveau.....	111
Régulateur de pression.....	273
Résines.....	282
Résistances chauffantes.....	227-229-302
Retour de niveau.....	110
Rince-fût.....	269
Robinet dégustateur avec purge.....	108-110
Robinet entonnoir inox.....	184
Robinets de niveau.....	110
Robinets dégustateurs.....	108-109
Robinets plastiques pour bac.....	195
Rondelles de protection.....	105
Rotors.....	152-153-161 à 163-165-167-169-174
Roue traîne-sac.....	290
Ruban d'étanchéité.....	191

Saccharomètre.....	296
Savon pour les mains.....	242
Scellés.....	184

Seaux.....	239-240-270-294
Sertisseuses.....	287-288
Soupapes.....	113-168-199-246-267
Sulfitage barriques Sulfijet.....	198
Supports tuyau.....	148-236
Supports seaux.....	241
Système FR1.....	274

T Raccord T.....	55
Tablette rangement raccords.....	93
Tate-vin en verre.....	269
Télécommande.....	148
Testeurs de PH.....	211-213-214-215-296
Thermomètres.....	210-211-215-219-220-222-296
Thermostat électronique.....	221
Tireuse.....	182-183
Titrateur.....	214
Tonnelets.....	179
Tourniquet de lavage.....	232
Traîne-sac.....	290
Traîneaux de détartrage.....	232
Transfût.....	269
Tube de niveau.....	111
Tubes poreux.....	204-205-206
Tubes/désinsectiseurs.....	252
Tubulures à sceller.....	109
Turbines de pompe.....	171-175
Tuyaux et accessoires.....	120 à 144 - 146 à 148

Vannes à boisseau.....	88
Vannes à boule.....	48 à 51
Vannes guillotine.....	87
Vannes papillon.....	44 à 47
Vannes robinet.....	109
Ventilateurs.....	249
Verrine de rechange pour baladeuse.....	278
Vinospot Led.....	279
Vues éclatées LASER.....	246-247

Y Raccord Y.....	56
-------------------------	-----------

PROCESSUS DE COMMANDE

DEMANDE DE PRIX, DEVIS

S'il y a une demande de prix, veuillez l'adresser à votre contact commercial et/ou sur l'adresse dédiée :

commande@vinolia-france.com.

Les informations de prix, la référence de la demande, et les frais potentiels sont mentionnés et retournés, sauf demande et mention du contraire, à l'émetteur de la demande.

En cas de confirmation de commande, merci d'indiquer le numéro de devis sur votre bon de commande.

COMMANDE, ARC, PRÉPARATION

Toute commande doit être passée par email sur l'adresse dédiée : commande@vinolia-france.com.

Un ARC est systématiquement adressé par retour au plus tard dans les 24 heures ouvrées. Le destinataire est l'émetteur de la commande, sauf mention du contraire. Il sera également le seul destinataire des documents de Préparations de Livraisons (PL) et de Bons de livraison (BL).

Lorsque la commande part en préparation (ou un reliquat), vous recevez l'avis de mise en Préparation de Livraison de la commande (PL), attestant de la préparation et de l'expédition à venir le jour même de la commande. Ce document est envoyé par l'adresse

commande@vinolia-france.com pour la gestion des commandes courantes, soit par les adresses

depot@vinolia-france.com ou depot2@vinolia-france.com

(pour la gestion des reliquats).

VINOLIA - FOOD INOX SAS
le spécialiste du petit équipement vinicole
107, rue Benoît RACLET - Z.I. NORD - 69400 ARNAS
Tél. 04 74 09 13 13 - Fax 04 74 09 13 14
E-mail : contact@vinolia-france.com - Site : www.vinolia-france.com
N° TVA : FR 92 448 600 809

Suivi par : **Edouard DEBIZE**
Tél : 06 22 95 76 43
E-mail : edouard.debize@vinolia-france.com

Devis N° DV230208
du : **22/02/23**

Objet : DEMANDE

Détail prévisionnel de livraison

Reference	Designation	Quantité	Pu HT	Remise	Pu Net	Montant HT
RAC49FL	*RACCORD FEMELLE 40 MACON INOX 316 A LIGATUREUR	22/02/23 1,00	15,730		15,730	15,73
TRANSNT	FRAIS DE PORT PAR TRANSPORTEUR TNT	22/02/23 1,00	30,000		30,000	30,00

DISPONIBLE SUR STOCK SAUF VENTE

Le poids total est précisé à titre indicatif, ne sont pas compris le poids de l'emballage, le prix du transport est donc révisable selon le poids définitif de la commande

TOTAL DEVIS N° DV230208 45,73
Exemple : S.B. TVA 9,18
TOTAL TTC € 54,91

Poids Total Indicatif hors Emballage : 0,418 Kgs Page 1

Date de validité : 15 Jours après émission du devis
Réglement : 22/02/23 Virement

Sauf indication contraire, ce devis ne tient pas compte d'éventuels frais de port et emballage pour toute commande n'étant pas franco - SAS au capital de 65 570 EUROS - 448 600 809 RCS VILLEFRANCHE TARARE - NAF 4690Z
RESERVE DE PROPRIETE - Par dérogation à l'article 1563 du Code Civil, nous restons propriétaires de la marchandise, conformément aux dispositions de la loi n° 80-335 du 12 mai 1980 et jusqu'à paiement intégral de la facture.

VINOLIA - FOOD INOX SAS
le spécialiste du petit équipement vinicole
107, rue Benoît RACLET - Z.I. NORD - 69400 ARNAS
Tél. 04 74 09 13 13 - Fax 04 74 09 13 14
E-mail : contact@vinolia-france.com - Site : www.vinolia-france.com
N° TVA : FR 92 448 600 809

AR N° BC230620
du : **22/02/23**

Date d'expédition : 22/02/23
Votre commande : 000001

LA CLIQUE A BILL
A l'attention de
LES RATIS
42590 NEULISE
Tél : 04 77 64 65 48
Fax :

Reference	Designation	Quantité	Livraison	Pu HT	Remise	Montant HT
RAC49FL	*RACCORD FEMELLE 40 MACON INOX 316 A LIGATUREUR	1,00	22/02/23	15,730		15,73
TRANSNT	FRAIS DE PORT PAR TRANSPORTEUR TNT	1,00	22/02/23	30,000		30,00

TOTAL HT 45,73
Exemple : 0,00
TOTAL NET HT 45,73

Poids Total Indicatif hors Emballage : 0,418 Kgs Page 1

Sauf indication contraire, cet accusé réception ne tient pas compte d'éventuels frais de port et emballage pour toute commande n'étant pas franco

VINOLIA - FOOD INOX SAS
le spécialiste du petit équipement vinicole
107, rue Benoît RACLET - Z.I. NORD - 69400 ARNAS
Tél. 04 74 09 13 13 - Fax 04 74 09 13 14
E-mail : contact@vinolia-france.com - Site : www.vinolia-france.com
N° TVA : FR 92 448 600 809

PREPA DE LIVRAISON N° PL231039
du : **22/02/23**

Date d'expédition : 22/02/23
Votre commande : 000001

LA CLIQUE A BILL
LES RATIS
42590 NEULISE
Tél : 04 77 64 65 48
Fax :
Compte client : 411DIVERS

Emplacement	Reference	Designation	Livraison	Qté Cde	Qté Prépare
2F1	RAC49FL	*RACCORD FEMELLE 40 MACON INOX 316 A LIGATUREUR	22/02/23	1,00	
TRANSNT		FRAIS DE PORT PAR TRANSPORTEUR TNT	22/02/23	1,00	

Mode de transport :
Nbre de colis ou palettes :
Poids :

Initiales du préparateur :

Poids Total Indicatif hors Emballage : Kgs Page 1

LIVRAISON

Lorsque que la commande a été expédiée et remise à l'un de nos transporteurs, ou que celle-ci est prête à être enlevée par vos soins en nos locaux, vous recevez dans la nuit le Bon de Livraison (BL) **Chiffré**.

La version papier adossée physiquement aux livraisons est **systématiquement non chiffrée**, notamment pour les destinataires extérieurs à votre organisation pour lesquels vous souhaitez une livraison « directe ».

Vous la recevrez depuis les adresses

depot@vinolia-france.com ou depot2@vinolia-france.com

Des informations importantes concernant le poids, le nom du transporteur, et le nombre de colis et/ou palette(s) sont mentionnées. Nous vous invitons à les transmettre à vos équipes de réception ou destinataires afin de pouvoir vérifier l'exactitude de la livraison et en faire mention au transporteur dès réception de la commande en cas d'anomalie.

Attention, les adresses ***depot@vinolia-france.com ou depot2@vinolia-france.com*** sont uniquement des adresses d'envois automatiques, et **ne peuvent recevoir de réponse**. Toute demande ou réclamation doit être adressée par écrit **uniquement sur l'adresse**

commande@vinolia-france.com



VINOLIA - FOOD INOX SAS
le spécialiste du petit équipement vinicole
107, rue Benoît RACLET - Z.I. NORD - 69400 AURNAS
Tél. 04 74 09 13 13 - Fax. 04 74 09 13 14
E-mail : commande@vinolia-france.com - Site : www.vinolia-france.com
N° TVA : FR 32 448 600 809

BL N° BL231006
du : 22/02/23
Votre commande : 000001

LA CLIQUE A BILL
LES RATIS
42500 NEULISE
Tél : 04 77 64 65 48

Reference	Designation	N° Série/Lot	Qté	Pu HT	Remise	Montant HT
RAC40FL	*RACCORD FEMELLE 40 MACON INOX 316 A LIGATUREUR	2203XX	1,00	15,730		15,73
TRANSTNT	FRAIS DE PORT PAR TRANSPORTEUR TNT		1,00	30,000		30,00
DIEGO	COMMANDE PREPAREE PAR DIEGO		1,00	0,000		0,00
COLIS	NOMBRE DE COLIS :		1,00	0,000		0,00
TNT02	COMMANDE EXPEDIEE PAR TNT		1,00	0,000		0,00
POIDS	POIDS TOTAL : KG		0,45	0,000		0,00
TOTAL CHT - BL N° BL231006						45,73
Exemple						0,00
TOTAL NET CHT						45,73

SAS au capital de 65 570 EUROS - 448 600 809 RCS VILLEFRANCHE TARARE - NAF 4690Z
RESERVE DE PROPRIETE - Par dérogation à l'article 1583 du Code Civil, nous restons propriétaires de la marchandise, conformément aux dispositions de la loi n° 60 555 du 12 mai 1960 et jusqu'à paiement intégral de la facture.Page 1

VOS COORDONNÉES

RÉFÉRENCE CLIENT :

SOCIÉTÉ :

ADRESSE :

CODE POSTAL / COMMUNE :

PERSONNE À CONTACTER :

TÉLÉPHONE :

COURRIEL :

SERVICE :

Fiche de demande spécifiques pour produits non présents au catalogue :

Le catalogue n'est pas exhaustif et nous pouvons également vous accompagner sur des demandes spécifiques concernant des produits non présents au catalogue, pièces détachées particulières... Afin de vous répondre, dans la mesure de nos possibilités, nous vous demandons de qualifier au mieux votre recherche, vos besoins en suivant les étapes décrites ci-après et de la foire aux questions en annexe. Plus nous aurons d'informations, plus nous pourrons vous aider ou vous orienter vers la bonne solution !

1. Quel type de produit ? Par exemple référence fabricant, taille, poids, matériaux...
2. Détailler les spécificités du produit : par exemple Mâle/femelle, volume, puissance, alimentarité, couleur...
3. Quelle quantité ?
4. Si possible, nous faire un croquis et/ou transmettre des photos du produit recherché.

Nous vous rappelons que toutes demandes doivent être faites par mail (commande@vinolia-france.com) pour un meilleur traitement des informations !

DESCRIPTIF DU PRODUIT RECHERCHÉ

Produit :

Qté :

Merci de nous expliquer le plus en détail possible les caractéristiques techniques produit recherché (Croquis ou photos à mettre en pièce-jointe) :

Foire aux Questions

(Exemples de caractéristiques à préciser)

Jointes :

- Quelle(s) matière(s) ?
- Quelles dimensions ? (Longueur, largeur, hauteur, profondeur, diamètre intérieur, extérieur...)
- Quelle température d'usage, quel produit (vin, bière, lait...), est-il liquide, semi-liquide ?
- Pour quel type de produits ?

Transferts de fluides :

- Quelle pression d'usage ?
- Quelle température ?
- Pour quel type de fluide/produit (vin, bière, lait...) ?
- Quel tirage utilisé ?
- Si pompe, numéro de série et modèle / marque.

Raccords, vannes et robinets :

- Mâle / Femelle, autre ?
- Normes (DIN, SMS, Mâcon...) ?
- Quels diamètres (ou dimensions) ?
- Si bride, quels types de trous (ronds, oblongs, taraudés) ? Quel entraxe ?
- Type de poignée (manuelle, pneumatique, électrique) ?

Divers :

- Quelles sont les dimensions de vos produits ?
- Quel type de fluide ?
- Quel bouchon ? (liège ou synthétique)
- Quel volume ?
- Cuve à une ou deux sorties ?
- Chambre à air simple ou doubles lèvres ?
- Quel degrés d'alcool ?
- Quel type d'alcool ?
- Quel fabricant ?
- Quelle référence fabricant ? Nom du modèle ? Numéro de lot/série ?
- Le produit nécessite-t-il une aptitude au contact(s) alimentaire(s) ? Si oui, le préciser svp avec la norme (FDA, EU...)

Pour toutes questions, demandes ou précisions, contactez-nous sur notre adresse :
commande@vinolia-france.com

VOS COORDONNÉES

SOCIÉTÉ :

SITE :

RÉFÉRENCE INTERNET DE VOTRE RETOUR :

PERSONNE À CONTACTER :

TÉLÉPHONE :

COURRIEL :

SERVICE :

DESCRIPTION DU PRODUIT

RÉFÉRENCE BON DE LIVRAISON OU FACTURE :

RÉFÉRENCE DU PRODUIT RETOURNÉ :

NUMÉRO DE SÉRIE OU DE LOT (cf B.L. ou produit) :

QUANTITÉ :

MOTIF DU RETOUR

☐ Erreur de commande de vos services

☐ Erreur de saisie et/ou de livraison

☐ Panne / Dysfonctionnement

Date de mise en service :

Date de la panne :

DÉTAILS (décrivez le plus précisément possible le(s) problème(s) rencontré(s))

COCHEZ L'ACTION À RÉALISER

☐ Avoir

☐ Remplacement du produit

☐ Devis / Réparation

LES ESSENTIELS



INOX-LAITON

➡ Raccords à ligaturer
« Monobloc » MÂCON Ø 40

page 52

RAC40FL / 7



➡ Raccords à ligaturer
« Monobloc » MÂCON Ø 50

page 52

RAC50FL / 7



➡ Raccords à ligaturer
« Monobloc » MÂCON Ø 40

page 52

RAC40ML / 7



➡ Raccords à ligaturer
« Monobloc » MÂCON Ø 50

page 52

RAC50ML / 7

➡ Raccord double Femelle Ø 40

page 53

RAC40DF / 7



➡ Réduction Femelle 50 / Mâle 40

page 55

REDFF50M40 / 7



➡ Coude Mâle / Femelle
Tournant Ø 40

page 56

CMF40 / 7



➡ Coude Mâle / Femelle
Tournant Ø 50

page 56

CMF50 / 7



➡ Raccord double Mâle Ø 40

page 54

RAC40DM / 7



➡ Mireur Inox Mâle-Femelle
50 MÂCON

page 57

MIRINO 02 / 2



LES ESSENTIELS



➡ Raccord à Vendange Sphérique Mâle Ø 100

page 91

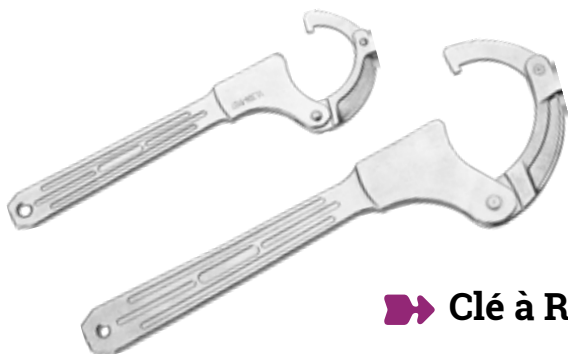
RAC101ML / 2



➡ Raccord à levier Femelle à Ligaturer Ø 120

page 92

RAC120FL / 2



➡ Clé à Raccord Articulée « Universelle »

page 93

CLEART / 7



➡ Vanne Papillon avec Bride Carrée Ø 40

page 44

VP40BC / 7

➡ Vanne à Boule Démontable avec Purge, Bride Carrée Ø 40

page 48

VBN40BC / 7



➡ Vanne Papillon avec Bride Carrée Ø 50

page 44

VP50BC / 7

➡ Vanne à Boule Démontable avec Purge, Bride Carrée Ø 50

page 48

VBN50BC / 7

LES ESSENTIELS



TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

➡ Filtres Reps Inox 40 nu

page 180

BOUGRIIN / 3



➡ Filtres Reps Inox 50 nu

page 180

BOUGRI50 / 3

➡ Tuyau à sertir Vinoflex Easy

page 120

TUYFRSVA39 / 2



➡ Tuyau à sertir Alicante

page 122

TUYALIC51 / 2



➡ Tuyau à sertir Plutone VL

page 127

TUYPLUT39-49 / 2



➡ Tuyau Tricocclair AL

page 138

TRICOCCLAIRAL23 / 2



➡ Balles mousse

Pour tuyau ø 40

page 146

BOUNET04 / 3



➡ Balles mousse

Pour tuyau ø 120

page 146

BOUNET12 / 3

➡ Pistolet Entonneur Inox

page 184

PISINOTG / 3



➡ ENOS 20

page 155

POMPENOS21 / 4

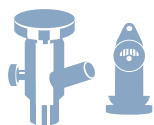


➡ ENOS 30

page 155

POMPENOS030 / 4

LES ESSENTIELS



ÉQUIPEMENTS DE CUVE



➡ Dégustateur hexagonal 1/2"

page 108

DEGV01 / 7



➡ Raccord sortie de cuve

page 115

ROBNIVV / 7

➡ Tube de niveau pour cuve



page 111

TUBNIV20/24 / 7



➡ Soupape Surpression-Dépression à bille pour Chapeaux de Cuves

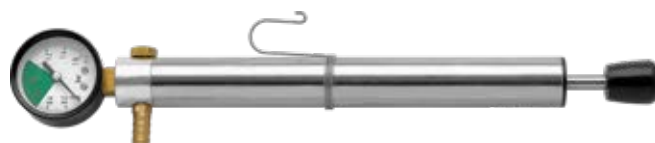
page 113

SOUPAP35 / 2

➡ Pompe à air pour cuve DN 30

page 115

POMCUV07 / 7



➡ Raccord sortie de cuve

page 109

RACIR01 / 2



➡ HD bonde avec raccord inox F40 Mâcon

page 113

HDBONDE1 / 2

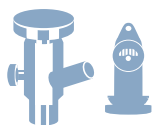


➡ Bonde Aseptique HD polycarbonate verticale

page 113

BONDASVT / 3

LES ESSENTIELS



ÉQUIPEMENTS DE CUVE

➡ Bondonneur brassicole pour fermenteur

page 110

BONDONN02 / 3



➡ Chambre à Air renforcée

page 116



CHAAI120 / 2

CHAAI160 / 2

CHAAI200 / 2

➡ Chambre à Air ronde

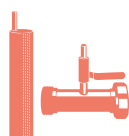
page 117



CHARON60 / 2

CHARON170 / 2

CHARON200 / 2



VINIFICATION-ÉLEVAGE

➡ Puisards

page 188

PUIIN005 / 3

➡ Crépine Raccord 40 MÂCON

page 186

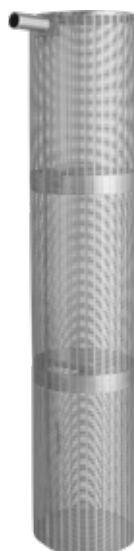
CREASI40 / 2



➡ Crépine Verticale

page 186

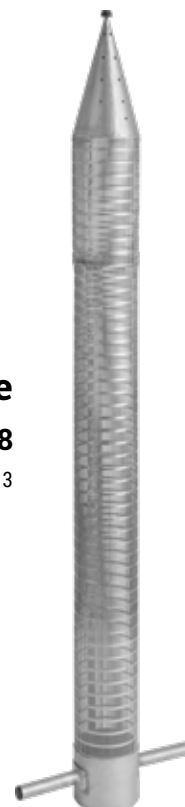
JAVIRO10 / 3



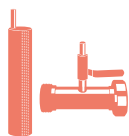
➡ Paniers à vendange

page 188

PANIN015 / 3



LES ESSENTIELS



VINIFICATION-ÉLEVAGE



➡➡ Arroseur Rotatif Double Usage Inox 316

page 189
ARROR40N / 2

➡➡ Pige Cuve Inox

page 191
PIGEDOCC / 2



➡➡ Injecteur Multifonctions "COMPACT GAS" 40 MÂCON Sans tube poreux

page 207
INJEMI40 / 3



➡➡ Injecteur Multifonctions 40 MÂCON

page 206
INJECO40 / 3



➡➡ Injecteur Multifonctions 50 MÂCON

page 206
INJECO50 / 3

➡➡ Injecteur Multifonctions "COMPACT GAS" 50 MÂCON Sans tube poreux

page 207
INJEMI50 / 3



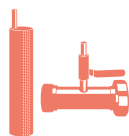
➡➡ Carbo Diffuseur 5 m

page 202
CARBODIF / 2

➡➡ Carbo Diffuseur 10 m

page 202
CARBODI2 / 2

LES ESSENTIELS



VINIFICATION-ÉLEVAGE

➡ Canne de Remontage par le Bas Avec embout micro-perforé

page 205

CANREMB4 / 3

➡ Canne de Remontage par le Haut Avec embout micro-perforé

page 204

CANREM01 / 3



➡ Tube Poreux pour Injecteur Vinolia

page 206

EMBDIFPI / 3



EMBDIFPJ / 3



➡ Coude décanteur Fixe Inox 304

page 195

COUDECAN38 / 7

COUDECAN48 / 7



➡ Chariot pour Bouteille de Gaz

page 199

CHARBOUT / 3



➡ Bac rond 110 litres

page 195

BACSOU02 / 3



➡ Bac à vendanges

page 195

BACREC09 / 3



➡ Détendeur débilitre pour AZOTE et CO2

page 201

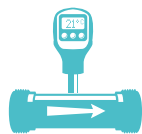
DETENDEB / 3

➡ Détendeur pression pour AZOTE et CO2

page 201

DETENDEU / 3

LES ESSENTIELS



MESURE-TEMPÉRATURE

➡ Mustimètre avec Thermomètre



page 210

MUSDS002 / 4

➡ Mustimètre Simple



page 210

MUSDS001 / 4



➡ Thermomètre Digital à Poignée pour perçage du Chapeau de Marc Longueur 1500 mm

page 222

THEELE03 / 2



➡ Débitmètre Electronique à turbine en acier inox

CL21 filets mâles 1" 1/2 (40x49)

page 218

COMPTEPO / 2

➡ Éprouvette Transparente en PMP



page 215

EPRP250 / 4

➡ Réfractomètre Numérique Brix



page 214

REFRAC08 / 4

➡ Mesures à Anse PP 5000 ml



page 215

MESAN501 / 4

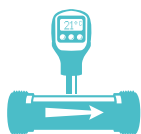
➡ Preneur d'échantillon à Moût



page 212

PREMOUT / 2

LES ESSENTIELS



MESURE-TEMPÉRATURE



➡ Réfractomètre avec Rétro-éclairage

page 211

REFRAC04 / 3



➡ Réfractomètre

page 211

REFRAC02 / 3

➡ PH mètre de poche

page 211

PHMETRE02 / 3



➡ Thermomètre Tout Inox à Aiguille

page 211

THEIN170 / 3



➡ Thermomètre à visée Laser

page 219

THERLASER01 / 3



➡ Résistances Chauffante

page 227

RESCH6KW / 3

➡ Échangeurs Platulaires

page 223

DRAP3712 / 3

DRAP3720 / 3

DRAP4716 / 3

DRAP4725 / 3



➡ HottyWine

page 228

INFRA250 / 4

LES ESSENTIELS



HYGIÈNE-PROTECTION

➡ Tourniquet de Lavage

page 232

ARROR03 / 3



➡ Traîneaux de Détartrage Inox

page 232

TRADET01 / 3



➡ Canon à Mousse Inox

page 234

CANONM24 / 5



➡ Pistolet de Lavage Bleu PRO

page 255

PISPRODI / 3



➡ Enrouleur Automatique Inox Standard longueur tuyau 15 m

page 235

ENROULBL01 / 3



➡ Pulvérisateur Expert 8 EPDM

page 245

LAEXP8 / 3



➡ Pulvérisateur mobile autonome PULV Electric

page 234

PULVELEC / 4



➡ Pulvérisateur

LASER 7

page 245

LASER07 / 3



LES ESSENTIELS



HYGIÈNE-PROTECTION

➡ Brosse Papillon

page 237

BROPAN01 / 2



➡ Raclette Monobloc

page 237

RACLOI01 / 2



➡ Manche fibre de verre 1300 mm

page 231

MANCER01 / 2



➡ Détecteur monogaz BW SOLO Honeywell

page 250

BWSOLO / 4



➡ Destructeur FLYinBOX

page 251

DESFIB05 / 2



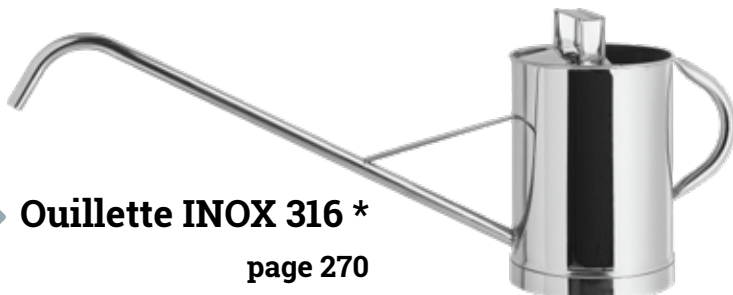
ARTICLES POUR FÛTS

➡ Ouillette INOX 316 *

page 270

OUIINO08 / 1

* Déploiement progressif 316 L



➡ Décalitre Inox 316 *

page 270

DECINO03 / 1

* Déploiement progressif 316 L

LES ESSENTIELS



ARTICLES POUR FûTS



➡ **Plongeur Inox souple
Inox 316 L**

page 265
PLOSOU01 / 3

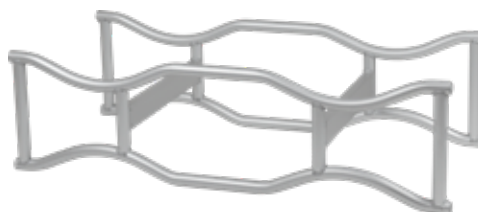


➡ **Plongeur Inox pour Fûts
Inox 316 L**

page 265
PLOINO08 / 3

➡ **Agitateur Inox 316 simple**

page 264
DODINOXS / 3



➡ **Rack à Barriques Surélevé
BOTTISTOP**

page 263
SAGOMATO / 4

➡ **Bonde Silicone Universelle**

page 267
BONDSILU / 3



➡ **Canne de Soutirage sous
Pression Inox 316**

page 257
CANSQUIND / 3

➡ **Mèchoirs Inox**

page 267
MECINO01 / 3



➡ **Mèchoirs Bois
pour Fûts**

page 267
MECBOI01 / 3



➡ **Kit de Ouillage**

page 267
KITOUILL / 3

➡ **Canne de Lavage
Haute Pression BRA**

page 272
BRAMOSIM / 4



➡ **Pipettes en Verre
(Tate-Vin)**

page 269
TATVDF46 / 3



LES ESSENTIELS



ACCESSOIRES DE CAVE



➡➡ Déboucheuse Rapid 15

page 281

ROTALED 01 / 3



➡➡ Ardoises adhésives pour cuve

page 282

ARDCUVE01 / 3

➡➡ Décolle étiquettes

page 289

DECOLETI / 3



➡➡ Fouet inox

page 291

FOUIN001 / 3

➡➡ Sertisseuse thermique de table

page 288

CAPTHEIM / 3



➡➡ Dérouleur d'adhésif H11-CP

page 291

DERPLA01 / 3

➡➡ Lampe LED ST30+1 Étanchéité IP68

page 281

BALLED03 / 4



➡➡ Baladeuse filaire 24V avec Verrine

page 278

BALORD02 / 3

LES ESSENTIELS



ACCESSOIRES DE CAVE



➡️ Déboucheuse Rapid 15

page 284

BOURAP15 / 4

➡️ Déboucheuse Rapid 10

page 284

DEBRAP10 / 4



➡️ VINO'LED 24 - 360 Bulb

page 278

AMP24LED / 4



➡️ Traine-Sac Pliant

page 290

TRASAZ01 / 3



➡️ Crachoir pour Stand ou Comptoir

Le carton de 6 crachoirs

page 290

CRACHOIA / 3

LES ESSENTIELS



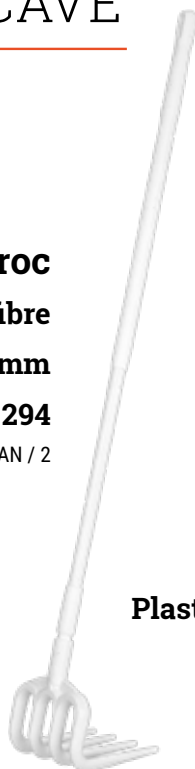
ACCESSOIRES DE CAVE



➡ **Fourche**
page 294
FOUVIKAN / 2



Croc
Manche fibre
longueur 1300 mm
page 294
CROVIKAN / 2



➡ **Pelle à Raisin**
page 294
PELPOLPL / 2



➡ **Seau**
Plastique Eco 17 litres
page 294
SEABEV01 / 3



PROCESS BOISSONS

➡ **Ebulliomètre économique**

page 296
EBULLECO / 4



➡ **Réfractomètre Manuel POUR LE SEL**

page 297
REFRAC03 / 3

LES NOUVEAUTÉS

**RACCORDS À LIGATURER «
MONOBLOC »
FEMELLES
INOX 304**



RACC. - ROB. - P. 52

**RACCORDS À LIGATURER
« MONOBLOC » MÂLES
INOX 304**



RACC. - ROB. - P. 52

**VANNES PAPILLON À BRIDE CAR-
RÉE EN INOX 304**



RACC. - ROB. - P. 45

**VANNE À BOULE À BRIDE RONDE
EN INOX 304**



RACC. - ROB. - P. 49

**VANNE PAPILLON LISSE/LISSE
NORME MÂCON NOUVEAUX Ø**



RACC. - ROB. - P. 46

**RACCORD À
LIGATURE
"MONOBLOC"
RÉDUITE
FEMELLES
NOUVEAUX Ø**



RACC. - ROB. - P. 53

**RACCORD À
LIGATURE
"MONOBLOC"
RÉDUITE MÂLES
NOUVEAUX Ø**



RACC. - ROB. - P. 53

**RACCORDS DOUBLES FEMELLES
NOUVEAUX Ø**



RACC. - ROB. - P. 53

LES NOUVEAUTÉS

**RACCORDS DOUBLES MÂLES
"MONOBLOC"
NOUVEAUX Ø**



RACC. - ROB. - P. 54

**AUGMENTATIONS "MONOBLOC"
NOUVEAUX Ø**



RACC. - ROB. - P. 54

**AUGMENTATIONS
"LIBRES"**



RACC. - ROB. - P. 54

**RÉDUCTIONS LIBRES AVEC
ÉCROU TOURNANT "MONOBLOC"
NOUVEAUX Ø**



RACC. - ROB. - P. 55

**RACCORDS À SOUDER DIN
FEMELLES NOUVEAUX Ø**



RACC. - ROB. - P. 64

**RACCORDS À SOUDER DIN MÂLES
NOUVEAUX Ø**



RACC. - ROB. - P. 64

CONVERTISSEURS DIN / SMS



RACC. - ROB. - P. 67

**BOUCHONS INOX
"FRAISÉS" AVEC
CHAÎNETTE
MÂCON MÂLE**



RACC. - ROB. - P. 59

LES NOUVEAUTÉS

**RACCORDS CONVERTISSEURS
GAS / CLAMP,
DIN ET SMS**



RACC. - ROB. - P. 78

**FERRULE CLAMP À LIGATURER
(LIGATURE AGRO-ALIMENTAIRE)
"MONOBLOC"
VERSION
LIGATURE
VINICOLE**



RACC. - ROB. - P. 84

**RACCORD SYMÉTRIQUE
À SOUDER**



RACC. - ROB. - P. 86

**RACCORD
CONVERTISSEUR
INOX
SYMÉTRIQUE /
MÂCON**



RACC. - ROB. - P. 86

**TUBES DE NIVEAU POUR CUVE
18X24
ET NOUVELLES LONGUEURS**



ÉQUIP. DE CUVE - P. 111

**HD BONDE AVEC RACCORD INOX
NOUVEAUX Ø**



ÉQUIP. DE CUVE - P. 113

**JEU DE JOINTS POUR VANNES
ET COUDES DÉCANTEURS INOX
VINOLIA-FOODINOX**



JOINTS - P. 96

LES NOUVEAUTÉS



Distributeur
France Exclusif !



FILTRES À PLAQUES P. 150



POMPES COAXIALES P. 151

avec chariot et inverseur



POMPES EURO AVEC VARIATEUR P. 154



POMPES CENTRIFUGE ENOS P. 155

avec anneau liquide



AGITATEUR P. 156



LES NOUVEAUTÉS



Distributeur
France Exclusif !



AGITATEUR ALFX
P. 157



AGITATEUR AEX
P. 157
Avec support en option

REMP LISSEUSE POUR CANETTES NETT1
P. 158



AGRAFEUSE POUR CANETTES MARTE
P. 158



LES NOUVEAUTÉS



Distributeur
France Exclusif !



POMPE À PISTON

P. 159



POMPE À LOBE

P. 159



POMPE PÉRISTALTIQUE SANS TRÉMIE

P. 160

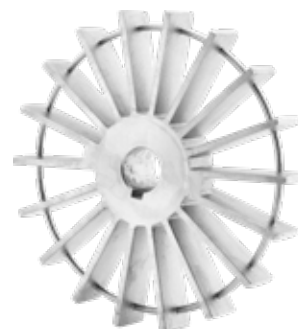
LES NOUVEAUTÉS

PIÈCES POUR POMPES FRANCESCA



TRANS. / COND - P. 168

ROTOR INOX POUR POMPE SENIOR



TRANS. / COND - P. 167

ROTOR INOX POUR POMPE JUNIOR



TRANS. / COND - P. 167

IMPULSEURS ROTORFLEX



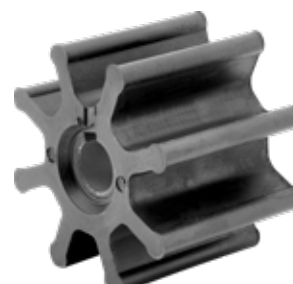
TRANS. / COND - P. 174

IMPULSEURS CENOFLEX



TRANS. / COND - P. 174

IMPULSEUR POUR POMPES BODIN



TRANS. / COND - P. 178

TURBINE NOIRE T25



TRANS. / COND - P. 175

NOUVEAUX DIAMÈTRE DE TUYAUX À SERTIR SUR LES GAMMES VINOFLUX, ALICANTE ET PLUTONE



TRANS. / COND - P. 120-127

LES NOUVEAUTÉS

TUYAUX TRICOFLEX À LA DÉCOUPE, GAMME ÉLARGIE



TRANS. / COND - P. 132-138

RACCORDS INOX POUR CUVE GRILLAGÉE



TRANS. / COND - P. 179

BONDE MÉCHAGE SOUS PRESSION



VINIFICATION - P. 196

MANCHONS D'AÉRATION Ø 70



VINIFICATION - P. 204

INJECTEUR MULTIFONCTIONS Ø 60 MÂCON



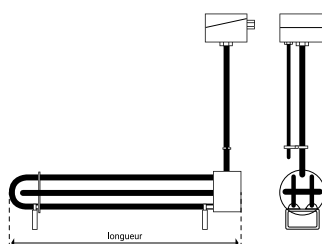
VINIFICATION - P. 206

INJECTEUR MULTIFONCTIONS AVEC MIREUR Ø 60 MÂCON



ROBINETTERIE - P. 207

RÉSISTANCES CHAUFFANTES " FDC " (FOND DE BAC) INOX



MESURE / TEMP. - P. 229

EXTRACTEUR DE CO2 POUR CUVE HAUTE PERFORMANCE AVEC SES 2 CARTERS COMPRIS



HYGIÈNE - P. 248

LES NOUVEAUTÉS

**VENTILATEUR
AXIAL POUR
CUVE**



HYGIÈNE - P. 249

**MANCHE ALU TÉLESCOPIQUE À
PASSAGE D'EAU**



HYGIÈNE - P. 239

**DESTRUCTEURS
TECHNOLOGIE
LED**



HYGIÈNE - P. 251

**DÉSINSECTISEUR
TECHNOLOGIE LED**



HYGIÈNE - P. 252

**ACCESSOIRES ET TUBES
TECHNOLOGIE LED**



HYGIÈNE - P. 252

**PISTOLETS DE LAVAGE ROUGE,
CORPS INOX**



HYGIÈNE - P. 255

**BONDES SILICONE "SPÉCIAL VIN"
NOUVEAUX Ø**



ARTICLES / FÛTS - P. 267

BONDE SILICONE À EXPANSION



ARTICLES / FÛTS - P. 267

LES NOUVEAUTÉS

BONDE À SOUPE EN SILICONE



ARTICLES / Fûts - P. 267

SYSTÈME FRIHD



ARTICLES / Fûts - P. 274

BOUCHEUSE RAPID 54 NOUVEAU MODÈLE



ACCESS. DE CAVE - P. 284

NOUVELLES LAMPES FRONTALES



ACCESS. DE CAVE - P. 280

DÉTECTEUR DE FUITE



ACCESS. DE CAVE - P. 289

GRAISSE ALIMENTAIRE EN CARTOUCHE, SYSTÈME LUBE SHUTTLE



ACCESS. DE CAVE - P. 292

GRAISSE SILICONE VANNES ET ROBINET



ACCESS. DE CAVE - P. 293

MASTIC SILICONE ALIMENTAIRE



ACCESS. DE CAVE - P. 293

Nous avons pris en compte vos remarques !

Vous retrouverez les produits de l'ex rubrique « Robinetterie » dispatchés dans la rubrique « Raccorderie » et regroupés par normes (Mâcon, DIN, SMS etc.) pour une meilleure lisibilité.



SOMMAIRE

RACCORDERIE - ROBINETTERIE



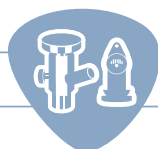
41 à 93

95 à 105



JOINTS

ÉQUIPEMENTS DE CUVE



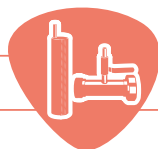
107 à 117

119 à 184



TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

VINIFICATION-ÉLEVAGE



185 à 208

209 à 229



MESURE-TEMPÉRATURE

HYGIÈNE-PROTECTION



231 à 255

257 à 275



ARTICLES POUR FÛTS

ACCESSOIRES DE CAVE

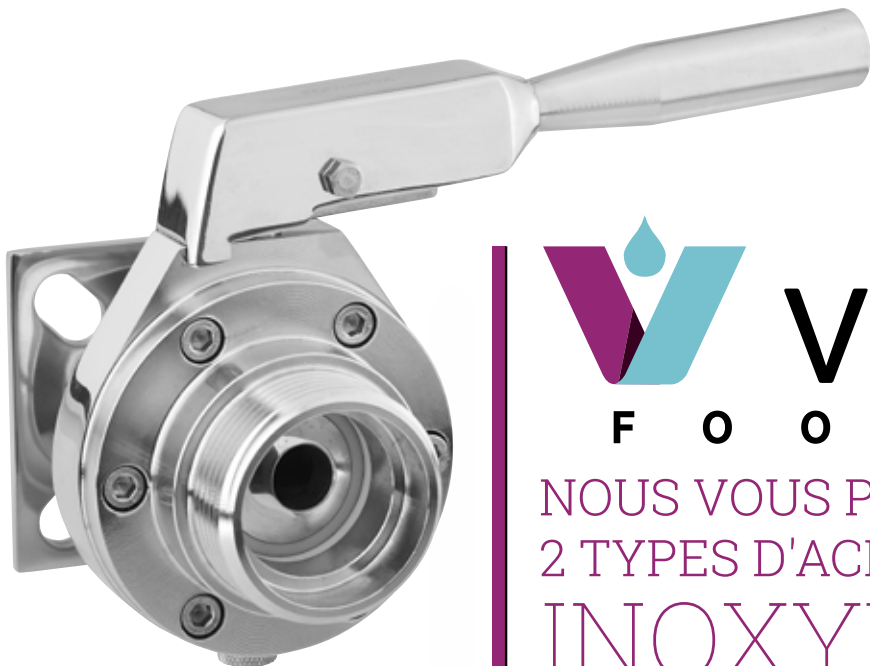


277 à 294

295 à 302



PROCESS BOISSONS



NOUS VOUS PROPOSONS
2 TYPES D'ACIER

INOXYDABLE

ESSENTIELLEMENT UTILISÉS AU SEIN DE
L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

- **INOX 304 L :**

- Alliage de Chrome, de Carbone et de Nickel
- INOX ALIMENTAIRE conçu pour **les milieux agressifs modérés**

- **INOX 316 L :**

- Alliage de Chrome, de Carbone, de Nickel et de **Molybdène**
- INOX ALIMENTAIRE conçu pour **les milieux plus agressifs**

- **Le "L" signifie : "Low Carbon"** (moins de Carbone) :

- Meilleure résistance à la soudure
- Qualité conservée

- **N.B. :** Les écrous femelles tournants, qui ne sont pas en contact avec le liquide, sont en Inox 304 sur l'ensemble des pièces proposées par notre société.

Le référencement FOODINOX est non exhaustif :

- Consultez-nous pour toute demande spécifique

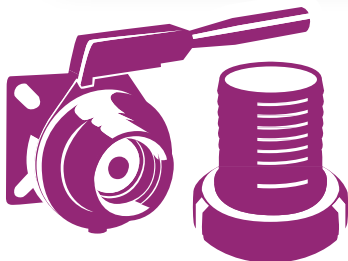
- **NICKEL** = STABILITÉ ET SOLIDITÉ
- **CHROME** = RÉSISTANCE À LA ROUILLE
- **MOLYBDÈNE** = RÉSISTANCE SUPPLÉMENTAIRE

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ À
LA RÉGLEMENTATION RELATIVE
AUX MATÉRIAUX DES MATÉRIELS
ET ÉQUIPEMENTS AU CONTACT DES
DENRÉES ALIMENTAIRES, SELON
L'ARTICLE 16 DU RÈGLEMENT (CE)
N° 1935/2004.

"JOINTS À PARTIR
DE LA PAGE 95"

N.B. :  **vinolia**
F O O D I N O X

- Tous nos raccords sont vendus sans joint (sauf mention contraire dans la description).
- Tout élément inox non en contact avec le liquide est en inox 304.
- Tout élément en contact avec le liquide est en inox 316 ou 316L (sauf mention du contraire dans la description).



RACCORDERIE - ROBINETTERIE

pages 41 à 93





INOX



NORME MÂCON			
MÂCON	DN	Ø extérieur sur filet ou nez fileté	Ø intérieur sur filet de l'écrou
40	40	55 mm	52 mm
50	50	67 mm	64 mm
60	60	79 mm	76 mm
70	70	90 mm	87 mm
80	80	102 mm	98 mm
100	100	125 mm	112 mm
120	120	148 mm	143 mm



INOX

vinolia
F O O D I N O X



RACC. - ROB.

Ø de passage

MÂCON 40

MÂCON 50

MÂCON 60

MÂCON 70

MÂCON 80

MÂCON 100

MÂCON 120



INOX

vinolia
FOODINOX



VANNES PAPILLON



Toutes nos vannes sont
vendues montées avec
leur poignée



MODÈLES PRÉMIUM



Vanne Papillon avec Bride Carrée

- Passage Inox 316 L
- Trous oblongs
- Entièrement démontable
- Poignée inox massif 304 L
- Joints de siège silicone alimentaire
- Éprouvée à 15 bars



Diamètre (pas MÂCON)	Entraxe (en mm)	Dimensions (bride en mm)	Réf.	
40	45 à 55	80x80	VP40NP / 7	
40	60 à 75	100x100	VP40BC / 7	
50	60 à 75	100x100	VP50BC / 7	
60	75 à 90	120 x 120	VP60BC / 7	
70	75 à 90	120x120	VP70BC / 7	
80	95 à 115	140 x 140	VP80BC / 7	
100	95 à 115	140 x 140	VP100BC / 7	



Vanne Papillon Inox 304

- Passage Inox 304 L
- Trous oblongs
- Entièrement démontable
- Poignée inox massif 304 L
- Joints de siège silicone alimentaire
- Éprouvée à 15 bars

NOUVEAU



Diamètre (pas MÂCON)	Entraxe (en mm)	Dimensions (bride en mm)	Réf.	
40	60 à 75	100x100	VP45BC / 7	
50	60 à 75	100x100	VP55BC / 7	
70	75 à 90	120x120	VP75BC / 7	



MODÈLES ÉCONOMIQUES





INOX

vinolia
F O O D I N O X



VANNES PAPILLON



Toutes nos vannes sont
vendues montées avec
leur poignée

Vanne Papillon avec Bride ronde Trous Oblongs

- Passage Inox 316 L
- Trous oblongs, bride D 120 mm, entraxe 65 mm
- Entièrement démontable
- Poignée inox massif 304 L
- Joints de siège silicone alimentaire
- Éprouvée à 15 bars

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
40 - Bride trous oblongs Dn 120	VP40BR / 7	



Vanne Papillon avec Bride ronde Trous Ronds

- Passage Inox 316 L
- Bride D 120 mm, entraxe 65 mm
- Entièrement démontable
- Poignée inox massif 304 L
- Joints de siège silicone alimentaire
- Éprouvée à 15 bars

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
40 - Bride trous ronds Dn 130	VP41BR / 7	
50 - Bride trous ronds Dn 138	VP50BR / 7	



Vanne Papillon Lisse/Mâle MÂCON

- Passage Inox 316 L
- Entièrement démontable
- Poignée inox massif 304 L
- Joints de siège silicone alimentaire
- Éprouvée à 15 bars

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
40	VP40LM / 7	
50	VP50LM / 7	
60	VP60LM / 7	
70	VP70LM / 7	
80	VP80LM / 7	
100	VP100LM / 7	





INOX

vinolia
F O O D I N O X



VANNES PAPILLON



Toutes nos vannes sont
vendues montées avec
leur poignée

Vanne Papillon Lisse/Lisse norme MÂCON

- Passage Inox 316 L
- Entièrement démontable
- Poignée inox massif 304 L
- Joints de siège silicone alimentaire
- Éprouvée à 15 bars
- Ou lisse/lisse norme Mâcon

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
43 Lisse / 43 Lisse épaisseur 1,5 cm	VP40LL / 7	
53 Lisse / 53 Lisse épaisseur 1,5 cm	VP50LL / 7	
60 Lisse / 63 Lisse épaisseur 1,5 cm	VP60LL / 7	
73 Lisse / 73 Lisse épaisseur 1,5 cm	VP70LL / 7	
80 Lisse / 83 Lisse épaisseur 1,5 cm	VP80LL / 7	
100 Lisse / 103 Lisse épaisseur 1,5 cm	VP100LL / 7	



← NOUVEAU

← NOUVEAU

← NOUVEAU

Vanne Papillon Mâle/Femelle

- Passage inox 316 L
- Entièrement démontable
- Poignée inox massif 304 L
- Joints de siège silicone alimentaire
- Éprouvée à 15 bars



Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
40	VP40MF / 7	
50	VP50MF / 7	
60	VP60MF / 7	
70	VP70MF / 7	





INOX

vinolia
F O O D I N O X

MÂCON

MÂCON
GASMÂCON
DIN

RACC. - ROB.

VANNES PAPILLON



Toutes nos vannes sont
vendues montées avec
leur poignée

Vanne Papillon Mâcon / GAS

- Passage inox 316 L
- Entièrement démontable
- Poignée inox massif 304 L
- Joints de siège silicone alimentaire
- Éprouvée à 15 bars

MÂCON
GAS

Diamètre (pas GAS / Pas Mâcon)	Réf.	
Mâle GAS 1" (26*34) / Mâle 40 Mâcon	VPGD401 / 7	
Mâle GAS 1"1/2 (40*49) / Mâle 40 Mâcon	VPGD403 / 7	
Femelle GAS 1"1/2 (40*49) / Mâle 40 Mâcon	VPGD405 / 7	



Vanne Papillon Mâcon / Mâle GAZ long (50 mm)

- Passage inox 316 L
- Entièrement démontable
- Poignée inox massif 304 L
- Joints de siège silicone alimentaire
- Éprouvée à 15 bars
- Longueur Manchon GAS de 50 mm positionné après un bord d'appui
- Avec joint et contre-écrou
- Modèle adapté pour Foudre (sans pointeau d'accroche pour usage sur autre contenant).

MÂCON
GAS

Diamètre (pas GAS / Pas Mâcon)	Réf.	
Mâle GAS 1"1/2 / Mâle 40 Mâcon	VPGF403 / 7	



Vannes Papillon MÂCON / DIN

- Passage inox 316 L
- Entièrement démontable
- Poignée inox massif 304 L
- Joints de siège silicone alimentaire
- Éprouvée à 15 bars

MÂCON
DIN

Diamètre (pas DIN / pas MÂCON)	Réf.	
Femelle DIN 40/Mâle 40 Mâcon	VP40MFDIN / 7	
Femelle DIN 50/ Mâle 40 Mâcon	VP40M50FDIN / 7	
Femelle DIN 50/ Mâle 50 Mâcon	VP50MFDIN / 7	





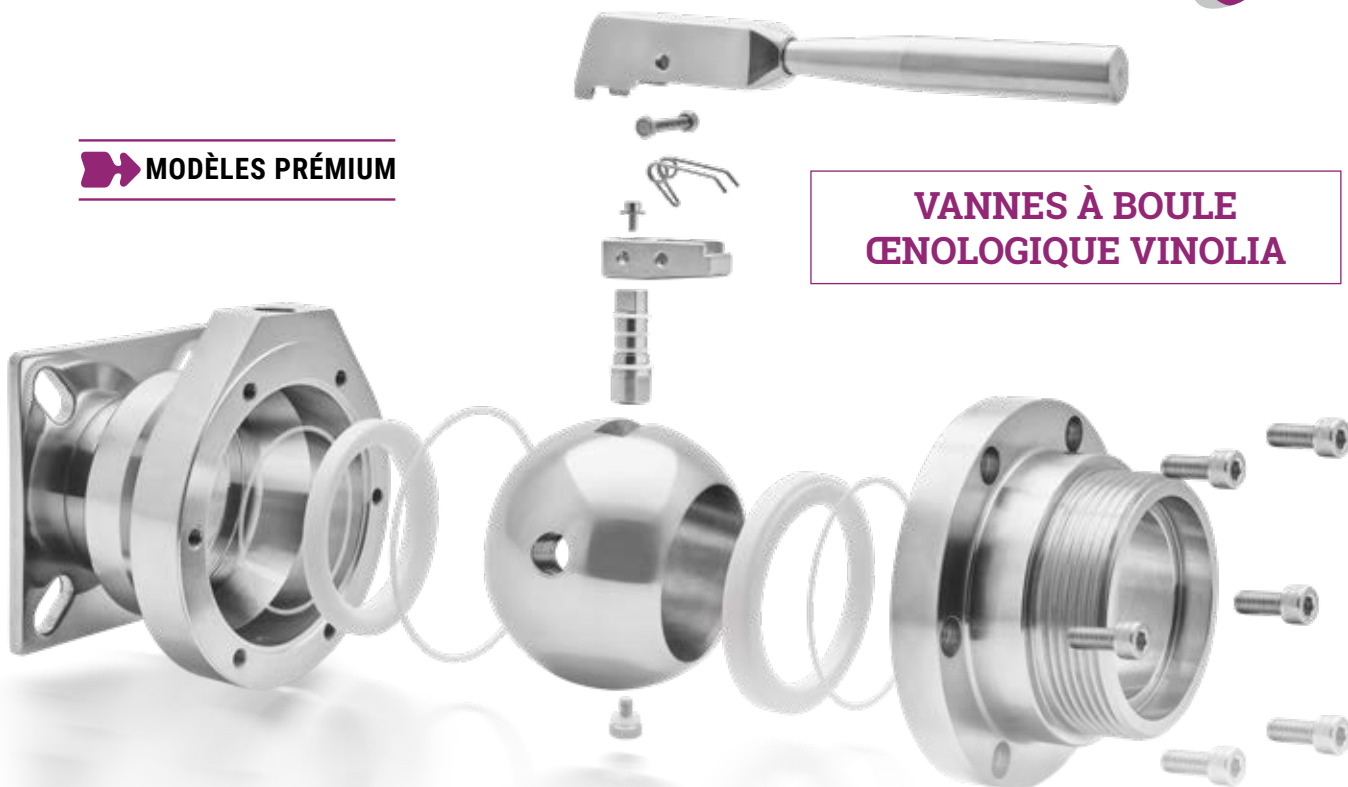
INOX

vinolia
FOODINOX



MODÈLES PRÉMIUM

VANNES À BOULE GÉOLOGIQUE VINOLIA



Vanne à Boule Démontable avec Purge, Bride Carrée

- Passage Inox 316 L
- À bride, trous oblongs
- Entièrement démontable
- Poignée inox massif 304 L
- Passage intégral
- Joints de siège Téflon
- Éprouvée à 15 bars



Prix en
baisse !

Diamètre (pas MÂCON)	Entraxe (en mm)	Dimensions (bride en mm)	Réf.	
40	45 à 55	80x80	VBN40NP / 7	
40	60 à 75	100x100	VBN40BC / 7	
50	60 à 75	100x100	VBN50BC / 7	
70	75 à 90	120x120	VBN70BC / 7	

Lisse/Mâle

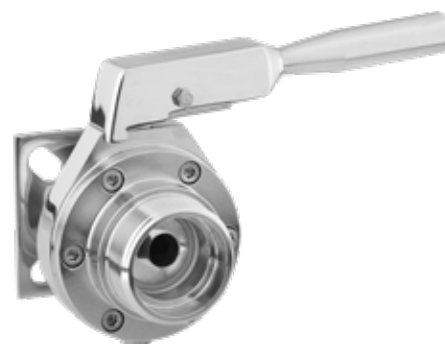
Diamètre (pas MÂCON)	Diam. Partie Lisse (en mm)	Réf.	
40	43	VBN40S / 7	
50	53	VBN50S / 7	
70	73	VBN70S / 7	

Mâle/Femelle

Diamètre Pas mâcon Mâle	Diam. Pas Mâcon Femelle	Réf.	
40	40	VBN40MF / 7	
50	50	VBN50MF / 7	
70	70	VBN70MF / 7	

Mâle Mâcon / Femelle DIN

Diamètre Pas mâcon Mâle	Diam. Pas Mâcon Femelle	Réf.	
40	40 DIN	VBN40MFDIN / 7	





INOX


vinolia
 F O O D I N O X


VANNES À BOULE ŒNOLOGIQUE VINOLIA

Vanne à Boule Économique Mâcon, à purge sur Bride Carrée

- Vanne à boule Inox 304
- Trous oblongs
- Boule simple
- Joint de siège téflon
- Livrée avec purge
- Démontable via méplat de serrage sur la partie supérieure de la vanne
- Poignée Inox
- Éprouvée à 6 bars



Avec trous
oblongs



MODÈLES
ÉCONOMIQUES



Diamètre	Entraxe (en mm)	Dimensions (bride en mm)	Réf.	
40		100x100	VB40TRBC / 7	
50		100x100	VB50TRBC / 7	
60		120x120	VB60TRBR / 7	
70		120x120	VB70TRBR / 7	
80		140x140	VB80TRBR / 7	
100		140x140	VB10TRBR / 7	

Vanne à Boule Économique Mâcon, à purge sur Bride ronde

- Vanne à boule Inox 304
- Trous oblongs
- Boule simple
- Joint de siège téflon
- Livrée avec purge
- Démontable via méplat de serrage sur la partie supérieure de la vanne
- Poignée Inox
- Éprouvée à 6 bars



Diamètre	Réf.	
40 Mâcon - Bride ronde D120 mm - Trous oblongs	VB40TRBR / 7	
40 Mâcon - Bride ronde D130 mm - Trous ronds	VB41TRBR / 7	
50 Mâcon - Bride ronde D140 mm - Trous ronds	VB51TRBR / 7	

Vanne à Boule Économique Mâcon, à purge Mâle / Femelle Mâcon

- Vanne à boule Inox 304
- Boule simple
- Joint de siège téflon
- Livrée avec purge
- Démontable via méplat de serrage sur la partie supérieure de la vanne
- Poignée Inox
- Éprouvée à 6 bars



Diamètre	Réf.	
40	VB40MF / 7	
50	VB50MF / 7	
60	VB60MF / 7	
70	VB70MF / 7	



INOX



MODÈLES
ÉCONOMIQUES

Vanne à Boule Économique Mâcon, Lisse / Mâle Mâcon

- Vanne à boule Inox 304
- Boule simple
- Joint de siège téflon
- Livrée avec purge
- Démontable via méplat de serrage sur la partie supérieure de la vanne
- Poignée Inox
- Éprouvée à 6 bars

Diamètre	Diamètre Lisse	Réf.	
40	43	VB40LM / 7	
50	53	VB50LM / 7	
60	63	VB60LM / 7	
70	73	VB70LM / 7	



Vanne à Boule Économique Mâcon, Lisse / Lisse Mâcon

- Vanne à boule Inox 304
- Boule simple
- Joint de siège téflon
- Livrée avec purge
- Démontable via méplat de serrage sur la partie supérieure de la vanne
- Poignée Inox
- Éprouvée à 6 bars

Diamètre	Diamètre Lisse	Réf.	
40	43	VB40LL / 7	
50	53	VB50LL / 7	
60	63	VB60LL / 7	
70	73	VB70LL / 7	



Vanne à Boule Économique Écrou Tournant Mâle Mâcon / Femelle DIN

- Vanne à boule Inox 304
- Boule simple
- Joint de siège téflon
- Livrée avec purge
- Démontable via méplat de serrage sur la partie supérieure de la vanne
- Poignée Inox
- Éprouvée à 6 bars



Diamètre Mâcon	Diamètre DIN	Réf.	
40	40	VBMD40 / 7	
50	50	VBMD50 / 7	





INOX


vinolia
 F O O D I N O X


Vanne à Boule Économique Mâle Gas / Mâcon, avec contre-écrou Inox 304

- Vanne à boule Inox 304
- Boule simple
- Joint de siège téflon
- Livrée avec purge
- Démontable via méplat de serrage sur la partie supérieure de la vanne
- Poignée Inox
- Éprouvée à 6 bars



Livrée avec
contre-écrou
et joint



Vanne à Boule Economique Femelle GAS / Mâle Mâcon

- Vanne à boule Inox 304
- Boule simple
- Joint de siège téflon
- Livrée avec purge
- Démontable via méplat de serrage sur la partie supérieure de la vanne
- Poignée Inox
- Éprouvée à 6 bars



Diamètre Mâcon	Diamètre Gas	Passage	Réf.	
40	1" - (26*34)	25 mm	VBGD404 / 7	
40	1"1/2 - (40*49)	36 mm	VBGD405 / 7	



INOX


vinolia
 F O O D I N O X

Raccords à ligaturer « Monobloc » Femelles Économiques

- Inox 304 - Anti-rétention - Filetage de précision - Douille + écrou

← NOUVEAU

Désignation	Ø Ligature (en mm)	Diamètre (pas MÂCON)	Réf.
Femelle	42	40	RAC45FL / 7
Femelle	52,5	50	RAC55FL / 7
Femelle	73	70	RAC75FL / 7



MODÈLES ÉCONOMIQUES
Raccords à ligaturer « Monobloc » Mâles Économiques

- Inox 304 - Anti-rétention - Filetage de précision

← NOUVEAU

Désignation	Ø Ligature (en mm)	Diamètre (pas MÂCON)	Réf.
Mâle	42	40	RAC45ML / 7
Mâle	52,5	50	RAC55ML / 7
Mâle	73	70	RAC75ML / 7



MODÈLES ÉCONOMIQUES
Raccords à ligaturer "Monobloc" Femelles

- Inox 316 L - Anti-rétention - Filetage de précision - Douille + écrou

Désignation	Ø Ligature (en mm)	Diamètre (pas MÂCON)	Réf.
Femelle	42	40	RAC40FL / 7
Femelle	52,5	50	RAC50FL / 7
Femelle	63	60	RAC60FL / 7
Femelle	73	70	RAC70FL / 7
Femelle	83	80	RAC80FL / 7
Femelle	103	100	RAC100FL / 7


Raccords à ligaturer "Monobloc" Mâles

- Inox 316 L - Anti-rétention - Filetage de précision

Désignation	Ø Ligature (en mm)	Diamètre (pas MÂCON)	Réf.
Mâle	42	40	RAC40ML / 7
Mâle	52,5	50	RAC50ML / 7
Mâle	63	60	RAC60ML / 7
Mâle	73	70	RAC70ML / 7
Mâle	83	80	RAC80ML / 7
Mâle	103	100	RAC100ML / 7


Raccord Femelle Laiton / Ligature monobloc Inox 316

Désignation	Réf.
40 MÂCON	RACLIF 40 / 7
50 MÂCON	RACLIF 50 / 7
70 MÂCON	RACLIF 70 / 7


**Nouveau modèle :
ligature plus épaisse
et monobloc**


Nouveau code remise



INOX


vinolia
 F O O D I N O X


Raccord à Ligature "Monobloc" Réduite Femelles

- Inox 316 L - Anti-rétention - Filetage de précision - Douille + écrou

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Femelle 40 / Ligature 20	REDFM40M20 / 7	
Femelle 40 / Ligature 25	REDFM40M25 / 7	
Femelle 40 / Ligature 30	REDFM40M30 / 7	
Femelle 50 / Ligature 20	REDFM50M20 / 7	
Femelle 50 / Ligature 25	REDFM50M25 / 7	
Femelle 50 / Ligature 30	REDFM50M30 / 7	
Femelle 50 / Ligature 43	REDFM50M40 / 7	
Femelle 70 / Ligature 53	REDFM70M50 / 7	



← NOUVEAU

← NOUVEAU

Raccord à Ligature "Monobloc" Réduite Mâles

- Inox 316 L - Anti-rétention - Filetage de précision - Douille + écrou

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Mâle 40 / Ligature 20	REDMM40M20 / 7	
Mâle 40 / Ligature 25	REDMM40M25 / 7	
Mâle 40 / Ligature 30	REDMM40M30 / 7	
Mâle 50 / Ligature 20	REDMM50M20 / 7	
Mâle 50 / Ligature 25	REDMM50M25 / 7	
Mâle 50 / Ligature 30	REDMM50M30 / 7	
Mâle 50 / Ligature 43	REDMM50M40 / 7	
Mâle 70 / Ligature 73	REDMM70M50 / 7	

← NOUVEAU



Raccords doubles Femelles

- Inox 316 L - Anti-rétention - Filetage de précision - Corps long

Désignation	Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Double Femelle	40	RAC40DF / 7	
Double Femelle	50	RAC50DF / 7	
Double Femelle	60	RAC60DF / 7	
Double Femelle	70	RAC70DF / 7	
Double Femelle	80	RAC80DF / 7	
Double Femelle	100	RAC100DF / 7	



← NOUVEAU

← NOUVEAU



INOX



Raccords doubles Mâles "Monobloc"

- Inox 316 L - Anti-rétention - Filetage de précision

Désignation	Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Double Mâle	40	RAC40DM / 7	
Double Mâle	40 - 50	RAC4050DM / 7	
Double Mâle	50	RAC50DM / 7	
Double Mâle	60	RAC60DM / 7	
Double Mâle	70	RAC70DM / 7	
Double Mâle	80	RAC80DM / 7	
Double Mâle	100	RAC100DM / 7	



← NOUVEAU

← NOUVEAU

Augmentations "Monobloc"

- Inox 316 L - Anti-rétention - Filetage de précision

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Femelle 40 / Mâle 50	AUGFF40M / 7	
Femelle 50 / Mâle 70	AUGFF50M70 / 7	
Femelle 60 / Mâle 70	AUGFF60M70 / 7	

← NOUVEAU



Augmentations "Libres"

- Inox 316 L - Anti-rétention - Filetage de précision - Écrou femelle tournant

← NOUVEAU

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Femelle 40 / Mâle 50	AUGFL40M50 / 7	
Femelle 50 / Mâle 70	AUGFL50M70 / 7	
Femelle 60 / Mâle 70	AUGFL60M70 / 7	





INOX


vinolia
 F O O D I N O X


Réductions "Monobloc" fixes

- Inox 316 L - Anti-rétention - Filetage de précision
- Monobloc.

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Femelle 50 / Mâle 40 - Fixe	REDFF50M40 / 7	
Femelle 60 / Mâle 40 - Fixe	REDFF60M40 / 7	
Femelle 60 / Mâle 50 - Fixe	REDFF60M50 / 7	
Femelle 70 / Mâle 40 - Fixe	REDFF70M40 / 7	
Femelle 70 / Mâle 50 - Fixe	REDFF70M50 / 7	
Femelle 70 / Mâle 60 - Fixe	REDFF70M60 / 7	
Femelle 80 / Mâle 40 - Fixe	REDFF80M40 / 7	
Femelle 80 / Mâle 50 - Fixe	REDFF80M50 / 7	
Femelle 80 / Mâle 60 - Fixe	REDFF80M60 / 7	
Femelle 80 / Mâle 70 - Fixe	REDFF80M70 / 7	
Femelle 100 / Mâle 70 - Fixe	REDFF100M70 / 7	



Réductions libres avec écrou tournant "Monobloc"

- Inox 316 L - Anti-rétention - Filetage de précision
- Filet et douille réduite monobloc
- Joint standard de raccord pour assurer l'étanchéité.

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Femelle 50 / Mâle 40 - Libre	REDFL50M40 / 7	
Femelle 60 / Mâle 40 - Libre	REDFL60M40 / 7	
Femelle 60 / Mâle 50 - Libre	REDFL60M50 / 7	
Femelle 70 / Mâle 40 - Libre	REDFL70M40 / 7	
Femelle 70 / Mâle 50 - Libre	REDFL70M50 / 7	
Femelle 70 / Mâle 60 - Libre	REDFL70M60 / 7	
Femelle 80 / Mâle 40 - Libre	REDFL80M40 / 7	
Femelle 80 / Mâle 50 - Libre	REDFL80M50 / 7	
Femelle 80 / Mâle 60 - Libre	REDFL80M60 / 7	
Femelle 80 / Mâle 70 - Libre	REDFL80M70 / 7	
Femelle 100 / Mâle 70 - Libre	REDFL100M70 / 7	

 **NOUVEAU**


Collier Porte-Tube Hexagonal

- Inox 304
- Norme Mâcon
- Avec Embase à souder.

Désignation	Réf.	
Collier Porte-Tube 43 Mâcon	COLPTM043E / 2	
Collier Porte-Tube 53 Mâcon	COLPTM053E / 2	
Collier Porte-Tube 73 Mâcon	COLPTM073E / 2	



Raccord T - Inox 316

- Inox 316 L.

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
1 F 40 / 2 M 40	RACT40 / 7	
1 F 50 / 2 M 50	RACT50 / 7	
1 F 70 / 2 M 70	RACT70 / 7	
Autres modèles sur demande		



INOX

vinolia
F O O D I N O X



Raccord Y

- Inox 316 L
- 1 Femelle écrou tournant / 2 Mâles

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
1 F 40 / 2 M 40	RACY40 / 7	
1 F 50 / 2 M 50	RACY50 / 7	
1 F 60 / 2 M 60	RACY60 / 7	
1 F 70 / 2 M 70	RACY70 / 7	

Autres modèles sur demande



Modèles 1F/2M 40, 50, 60 et 70 :
nouveaux modèles grande taille

Raccord Y

- Inox 316 L
- 1 Femelle écrou tournant / 2 Mâles

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
1 F 50 / 2 M 40	RACY45 / 7	
1 F 70 / 2 M 50	RACY75 / 7	

Autres modèles sur demande



Coude Femelle Tournant MÂCON à Ligaturer

- Inox 316 L

Désignation	Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Ligature / Femelle	40	COULI40 / 7	
Ligature / Femelle	50	COULI50 / 7	
Ligature / Femelle	70	COULI70 / 7	



Coude Mâle / Femelle Tournant

- Inox 316 L

Désignation	Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Mâle / Femelle	40	CMF40 / 7	
Mâle / Femelle	50	CMF50 / 7	
Mâle / Femelle	60	CMF60 / 7	
Mâle / Femelle	70	CMF70 / 7	





INOX

vinolia
F O O D I N O X



RACC. - ROB.

Mireur Inox

- Mâle-Femelle - Inox 316 L - Joints silicone

Désignation	Réf.	
40 MÂCON	MIRINO 01 / 7	
50 MÂCON	MIRINO 02 / 7	
60 MÂCON	MIRINO 04 / 7	
70 MÂCON	MIRINO 03 / 7	



Pièces détachées pour Mireur Inox

- Mâle-Femelle - Inox 316 L - Joints silicone

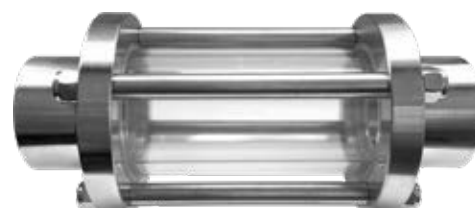
Taille et dimensions en (mm)	Réf.	
Verre DN 35 int - 45 ext - H 90 + 2 joints	MIRSP41 / 7	
Verre DN 50 int - 60 ext - H 90 + 2 joints	MIRSP50 / 7	
Verre DN 65 int - 75 ext - H 90 + 2 joints	MIRSP71 / 7	



Mireur Inox à souder

Inox 316 L - Norme MÂCON - Joints silicone

Taille et dimensions en (mm)	Réf.	
ø 25 - Lisse DN 25	MIRINOS 04 / 7	
ø 40 - Lisse DN 43	MIRINOS 01 / 7	
ø 50 - Lisse DN 53	MIRINOS 02 / 7	
ø 60 - Lisse DN 63	MIRINOS 05 / 7	
ø 70 - Lisse DN 63	MIRINOS 03 / 7	
ø 100 - Lisse DN 103	MIRINOS 06 / 7	
ø 120 - Lisse DN 123	MIRINOS 07 / 7	
ø 150 - Lisse DN 150	MIRINOS 08 / 7	



← NOUVEAU



INOX

vinolia
F O O D I N O X



Raccords à Sertir MÂCON Femelle "Monobloc"

- Inox 316 L - Anti-rétention - Filetage de précision

Désignation	Ø Ligature (en mm)	Diamètre (pas MÂCON)	Réf.
Femelle	38	40	RACF40SERT / 7
Femelle	51	50	RACF50SERT / 7
Femelle	63	60	RACF60SERT / 7
Femelle	70	70	RACF70SERT / 7
Femelle	76	80	RACF80SERT / 7
Femelle	103	100	RACF10SERT / 7



Raccords à Sertir MÂCON Mâle "Monobloc"

- Inox 316 L - Anti-rétention - Filetage de précision

Désignation	Ø Ligature (en mm)	Diamètre (pas MÂCON)	Réf.
Mâle	38	40	RACM40SERT / 7
Mâle	51	50	RACM50SERT / 7
Mâle	63	60	RACM60SERT / 7
Mâle	70	70	RACM70SERT / 7
Mâle	76	80	RACM80SERT / 7
Mâle	103	100	RACM10SERT / 7



Raccords à souder Femelle

- Inox 316 L - Anti-rétention - Filetage de précision - Douille + écrou

Désignation	Diamètre (pas MÂCON)	Réf.
Femelle	40	RAC40FS / 7
Femelle	50	RAC50FS / 7
Femelle	60	RAC60FS / 7
Femelle	70	RAC70FS / 7
Femelle	80	RAC80FS / 7
Femelle	100	RAC100FS / 7



Raccords à souder Mâle

- Inox 316 L - Anti-rétention - Filetage de précision

Désignation	Diamètre (pas MÂCON)	Réf.
Mâle	40	RAC40MS / 7
Mâle	50	RAC50MS / 7
Mâle	60	RAC60MS / 7
Mâle	70	RAC70MS / 7
Mâle	80	RAC80MS / 7
Mâle	100	RAC100MS / 7



Bouchon Inox "Fraisé" F 40 MÂCON / Nettoyeur HP

- Permet le branchement d'un nettoyeur HP en entrée de groupe d'embouteillage, filtre tangential, filtre cartouche, par exemple pour le nettoyage vapeur

Désignation	Réf.
Raccord F 40 MÂCON / M22x150	RAC40M22 / 7





INOX


vinolia
 FOODINOX
**Bouchons inox "Fraisés" SANS chaînette**

- Inox 316 L - Cranté

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
40	BO40 / 7	
50	BO50 / 7	
60	BO60 / 7	
70	BO70 / 7	
80	BO80 / 7	
100	BO100 / 7	

**Bouchons inox "Fraisés" AVEC chaînette**

- Inox 316 L - Cranté

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
40	BOC40 / 7	
50	BOC50 / 7	
60	BOC60 / 7	
70	BOC70 / 7	
80	BOC80 / 7	
100	BOC100 / 7	



Chaînette Rotative !
Bouchons inox Mâles AVEC chaînette

- Inox 316 L - Cranté

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Mâle 40	BOMC40 / 7	
Mâle 50	BOMC50 / 7	
Mâle 70	BOMC70 / 7	

NOUVEAU**Bouchons PVC "Moulés" SANS chaînette**

- Livré avec joint (sur les nouveaux modèles uniquement).



Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
40	BOUPVC40 / 7	
50	BOUPVC50 / 7	
60	BOUPVC60 / 7	
70	BOUPVC70 / 7	
80	BOUPVC80 / 7	
100	BOUPVC100 / 7	


**Innovation 2023 :
Déploiement progressif
pour serrage à la clef !**


**Fourniture des joints sur
les nouveaux modèles.**
Bouchons PVC "Moulés" AVEC chaînette

- Chaînette à monter sur le bouchon
- Livré avec joint
- Petit anneau sur chaînette



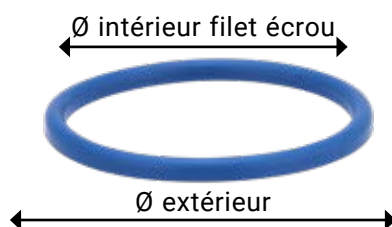
Diamètre (pas MÂCON)	AVEC chaînette Réf.	
40	BOPPCC40 / 7	
50	BOPPCC50 / 7	
60	BOPPCC60 / 7	
70	BOPPCC70 / 7	
80	BOPPCC80 / 7	
100 - Usine	BOPPCC100 / 7	

* Jusqu'à épuisement des stocks





INOX



NORME DIN			
DIN	DN	Ø extérieur sur filet ou nez fileté	Ø intérieur sur filet de l'écrou
25	25	51 mm	48 mm
32	31	58 mm	55 mm
40	37	65 mm	61 mm
50	50	77 mm	74 mm
65	65	94 mm	92 mm
80	78	110 mm	107 mm
100	96	129 mm	125 mm



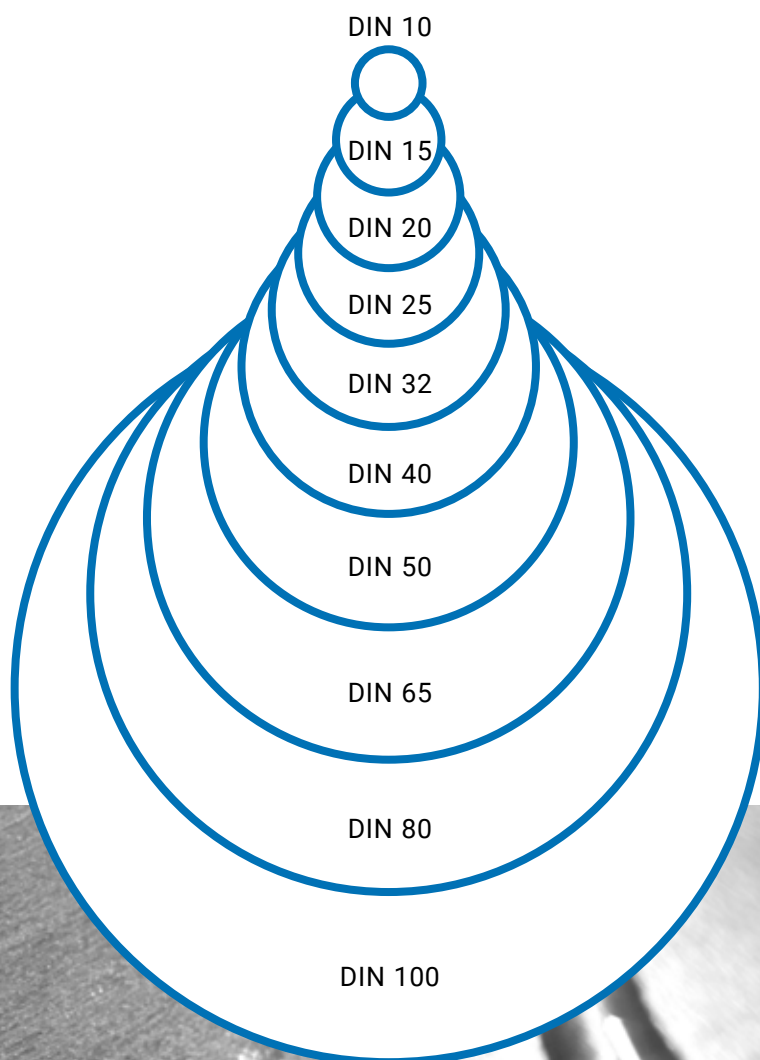
INOX

vinolia
F O O D I N O X



RACC. - ROB.

Ø de passage





INOX

vinolia
F O O D I N O X



Toutes nos vannes sont
vendues montées avec
leur poignée

VANNES PAPILLON

Vanne Papillon avec Bride Carrée

- Passage Inox 316 L
- Trous oblongs
- Entièrement démontable
- Poignée inox massif 304 L
- Joints de siège silicone alimentaire
- Éprouvée à 15 bars

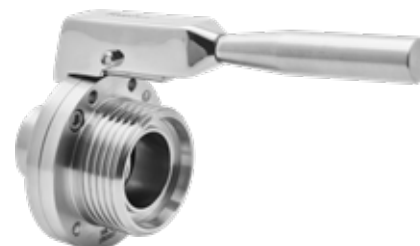
Diamètre (pas DIN)	Réf.	
32 DIN, bride 100 x 100	VP32BC / 7	
40 DIN, bride 100 x 100	VP41BC / 7	
50 DIN, bride 100 x 100	VP51BC / 7	
65 DIN, bride 120 x 120	VP65BC / 7	



Vanne Papillon Lisse / Mâle

- Passage Inox 316 L
- Entièrement démontable
- Poignée inox massif 304 L
- Joints de siège silicone alimentaire
- Éprouvée à 15 bars

Diamètre (pas DIN)	Réf.	
25 DIN	VP25LM / 7	
32 DIN	VP32LM / 7	
40 DIN	VP41LM / 7	
50 DIN	VP51LM / 7	
65 DIN	VP65LM / 7	



Vanne Papillon Mâle / Femelle DIN / DIN

- Passage Inox 316 L
- Entièrement démontable
- Poignée inox massif 304 L
- Joints de siège silicone alimentaire
- Éprouvée à 15 bars

Diamètre (pas DIN)	Réf.	
25 DIN	VP25MF / 7	
32 DIN	VP32MF / 7	
40 DIN	VP41MF / 7	
50 DIN	VP51MF / 7	
65 DIN	VP65MF / 7	





INOX



Raccord à Ligaturer Femelle "Monobloc" version ligature vinicole

- Inox 316 L, (écrou femelle tournant 304)

Désignation	Diamètre (pas DIN) / Ligature	Réf.	
Femelle	40 / 43	RAC41FL / 7	
Femelle	50 / 53	RAC51FL / 7	
Femelle	65 / 73	RAC65FL / 7	



Raccord à Ligaturer Mâle "Monobloc" version ligature vinicole

- Inox 316 L,

Désignation	Diamètre (pas DIN) / Ligature	Réf.	
Mâle	40 / 43	RAC41ML / 7	
Mâle	50 / 53	RAC51ML / 7	
Mâle	65 / 73	RAC65ML / 7	



Raccords doubles Femelles

- Double-mâle Monobloc - Femelles - Passage inox 316 (Ecroutournants 304)

Désignation	Diamètre (pas DIN)	Réf.	
Femelle	40	RAC41DF / 7	
Femelle	50	RAC51DF / 7	
Femelle	65	RAC65DF / 7	



Raccords doubles Mâles

- Double-mâle Monobloc - Mâles - Passage inox 316 (Ecroutournants 304)

Désignation	Diamètre (pas DIN)	Réf.	
Mâle	40	RAC41DM / 7	
Mâle	50	RAC51DM / 7	
Mâle	65	RAC65DM / 7	



Coude Mâle / Femelle

- Inox 316 L

Désignation	Diamètre (pas DIN)	Réf.	
Mâle / Femelle	40	CMF41 / 7	
Mâle / Femelle	50	CMF51 / 7	
Mâle / Femelle	65	CMF65 / 7	





INOX

vinolia
F O O D I N O X



Mireur Inox - Mâle/Femelle

- Inox 316 L - Livré sans joint

Désignation	Réf.	
25 DIN	MIRINOD04 / 7	
32 DIN	MIRINOD05 / 7	
40 DIN	MIRINOD01 / 7	
50 DIN	MIRINOD02 / 7	
65 DIN	MIRINOD03 / 7	

Joint de raccord proposés en page 99, verres de rechanges + joints identiques aux versions Mâcon en page 57.



Raccords à Souder DIN Femelles

- Passage Inox 316 L - Anti-rétention - Filetage de précision

Désignation	Diamètre (pas DIN)	Réf.	
Femelle (douille + écrou)	10	RAC10FSDIN / 7	
Femelle (douille + écrou)	15	RAC15FSDIN / 7	
Femelle (douille + écrou)	20	RAC20FSDIN / 7	
Femelle (douille + écrou)	25	RAC25FSDIN / 7	
Femelle (douille + écrou)	32	RAC32FSDIN / 7	
Femelle (douille + écrou)	40	RAC40FSDIN / 7	
Femelle (douille + écrou)	50	RAC50FSDIN / 7	
Femelle (douille + écrou)	65	RAC65FSDIN / 7	
Femelle (douille + écrou)	80	RAC80FSDIN / 7	
Femelle (douille + écrou)	100	RAC100FSDIN / 7	

Joint des raccords proposés en page 99

← NOUVEAU



Raccords à Souder DIN Mâles

- Passage Inox 316 L - Anti-rétention - Filetage de précision

Désignation	Diamètre (pas DIN)	Réf.	
Mâle (nez fileté)	10	RAC10MSDIN / 7	
Mâle (nez fileté)	15	RAC15MSDIN / 7	
Mâle (nez fileté)	20	RAC20MSDIN / 7	
Mâle (nez fileté)	25	RAC25MSDIN / 7	
Mâle (nez fileté)	32	RAC32MSDIN / 7	
Mâle (nez fileté)	40	RAC40MSDIN / 7	
Mâle (nez fileté)	50	RAC50MSDIN / 7	
Mâle (nez fileté)	65	RAC65MSDIN / 7	
Mâle (nez fileté)	80	RAC80MSDIN / 7	
Mâle (nez fileté)	100	RAC100MSDIN / 7	

Joint des raccords proposés en page 99

← NOUVEAU





INOX



Réduction femelle 40 DIN / Ligature DN 25

- Inox 316
- Ensemble Monobloc Ligature réduite Dn 25 sur embase douille 40 Din

Désignation	Réf.
Réduction F40 DIN/Ligature Dn 25	REDFM41M25 / 7



Convertisseur DIN / MÂCON

- Inox 316 L - Filetage de précision - Anti-rétention
- Femelle Mâcon / Mâle DIN

Diamètre	Réf.
Convertisseur F 40 Mâcon / M 32 Din	CVFM40MD32 / 7
Convertisseur F 40 Mâcon / M 40 Din	CVFM40MD / 7
Convertisseur F 40 Mâcon / M Din 50	CVF40MD50 / 7
Convertisseur F 50 Mâcon / M 50 Din	CVFM50DM / 7
Convertisseur F 70 Mâcon / M 65 Din	CVF70M65D / 7



Convertisseur DIN / MÂCON

- Inox 316 L - Filetage de précision - Anti-rétention
- Mâle Mâcon / Mâle DIN

Diamètre	Réf.
Convertisseur M 40 Mâcon / M 40 Din Fixe	CVMM40DM / 7
Convertisseur M 50 Mâcon / M 50 Din Fixe	CVMM50DM / 7
Convertisseur M 70 Mâcon / M 65 Din Fixe	CVM65M70 / 7



Convertisseur DIN / MÂCON

- Inox 316 L - Filetage de précision - Anti-rétention
- Femelle DIN / Mâle Mâcon

Diamètre	Réf.
Convertisseur F 40 Din / M 40 Mâcon	CVF40DM40 / 7
Convertisseur F 50 Din / M 40 Mâcon	CVF50DM40 / 7
Convertisseur F 50 Din / M 50 Mâcon	CVF50DM50 / 7
Convertisseur F 65 Din / M 50 Mâcon	CVF65DM50 / 7
Convertisseur F 65 Din / M 70 Mâcon	CVF65DM70 / 7





INOX

vinolia
F O O D I N O X



Bouchon Femelle Inox DIN

- Bouchon Usiné Inox 316

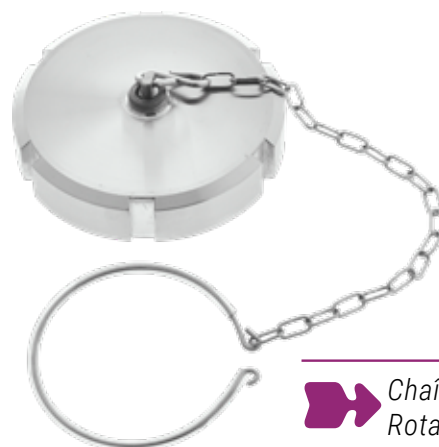
Diamètre	Réf. sans chaînette	
25	RACIBFD25 / 7	
32	RACIBFD32 / 7	
40	RACIBFD40 / 7	
50	RACIBFD50 / 7	
65	RACIBFD65 / 7	
80	RACIBFD80 / 7	
100	RACIBFD10 / 7	



Bouchon Femelle Inox DIN avec chaînette rotative

- Bouchon Usiné Inox 316

Diamètre	Réf. avec chaînette	
25	RACIBFD25C / 7	
32	RACIBFD32C / 7	
40	RACIBFD40C / 7	
50	RACIBFD50C / 7	
65	RACIBFD65C / 7	
80	RACIBFD80C / 7	
100	RACIBFD100C / 7	



 Chaînette
Rotative !

Réduction Femelle DIN / Mâle DIN

- Inox 316 L
- Femelle DIN sur écrou tournant

Diamètre	Réf.	
Femelle 32 DIN/Mâle DIN 25	CVF32DM25D / 7	
Femelle 40 DIN/Mâle DIN 32	CVF40DM32D / 7	
Femelle 50 DIN/Mâle DIN 40	CVF50DM40D / 7	



Augmentation Femelle DIN / Mâle DIN

- Inox 316 L
- Femelle DIN sur écrou tournant

Diamètre	Réf.	
Femelle 25DIN/Mâle DIN 32	CVF25DM32D / 7	
Femelle 32 DIN/Mâle DIN 40	CVF32DM40D / 7	
Femelle 40 DIN/Mâle DIN 50	CVF40DM50D / 7	





INOX


vinolia
 FOODINOX
**Convertisseur Femelle DIN / Mâle SMS**

- Inox 316 L
- Femelle DIN sur écrou tournant

Diamètre	Réf.	
Femelle 25DIN/Mâle SMS 25	CONVERT14 / 7	
Femelle 40 DIN/Mâle SMS 38	CONVERT15 / 7	

**Raccord Femelle DIN à ligaturer "Monobloc" (Ligature Agro-alimentaire)**

- Douille Inox 316
- Femelle DIN sur écrou tournant

Diamètre	Réf.	
Femelle 25 DIN, Ligature DN 25	RAC25FL / 7	
Femelle 32 DIN, Ligature DN 32	RAC32FL / 7	
Femelle 40 DIN, Ligature DN 40	RAC44FL / 7	
Femelle 50 DIN, Ligature DN 50	RAC53FL / 7	

**Raccord Mâle DIN à ligaturer "Monobloc" (Ligature Norme Agro-alimentaire)**

- Mâle Inox 316

Diamètre	Réf.	
Mâle 25 DIN, Ligature DN 25	RAC25ML / 7	
Mâle 32 DIN, Ligature DN 32	RAC32ML / 7	
Mâle 40 DIN, Ligature DN 40	RAC44ML / 7	
Mâle 50 DIN, Ligature DN 50	RAC53ML / 7	

**Raccords à Sertir DIN Femelle "Monobloc"**

Description technique : Inox 316 L – Anti-rétention – Filetage de précision

Désignation	Ø Ligature (en mm)	Diamètre (pas DIN)	Réf.	
Femelle	26	25	RACF25DSERT / 7	
Femelle	32	32	RACF32DSERT / 7	
Femelle	38	40	RACF40DSERT / 7	
Femelle	51	50	RACF50DSERT / 7	
Femelle	65	63,5	RACF65DSERT / 7	
Femelle	76	80	RACF80DSERT / 7	
Femelle	102	100	RACF100DSERT / 7	



Pour tuyau à sertir

**Raccords à Sertir DIN Mâle "Monobloc"**

Description technique : Inox 316 L – Anti-rétention – Filetage de précision

Désignation	Ø Ligature (en mm)	Diamètre (pas DIN)	Réf.	
Mâle	26	25	RACM25DSERT / 7	
Mâle	32	32	RACM32DSERT / 7	
Mâle	38	40	RACM40DSERT / 7	
Mâle	51	50	RACM50DSERT / 7	
Mâle	65	63,5	RACM65DSERT / 7	
Mâle	76	80	RACM80DSERT / 7	
Mâle	102	100	RACM100DSERT / 7	





INOX



Ø intérieur écrou



Ø extérieur

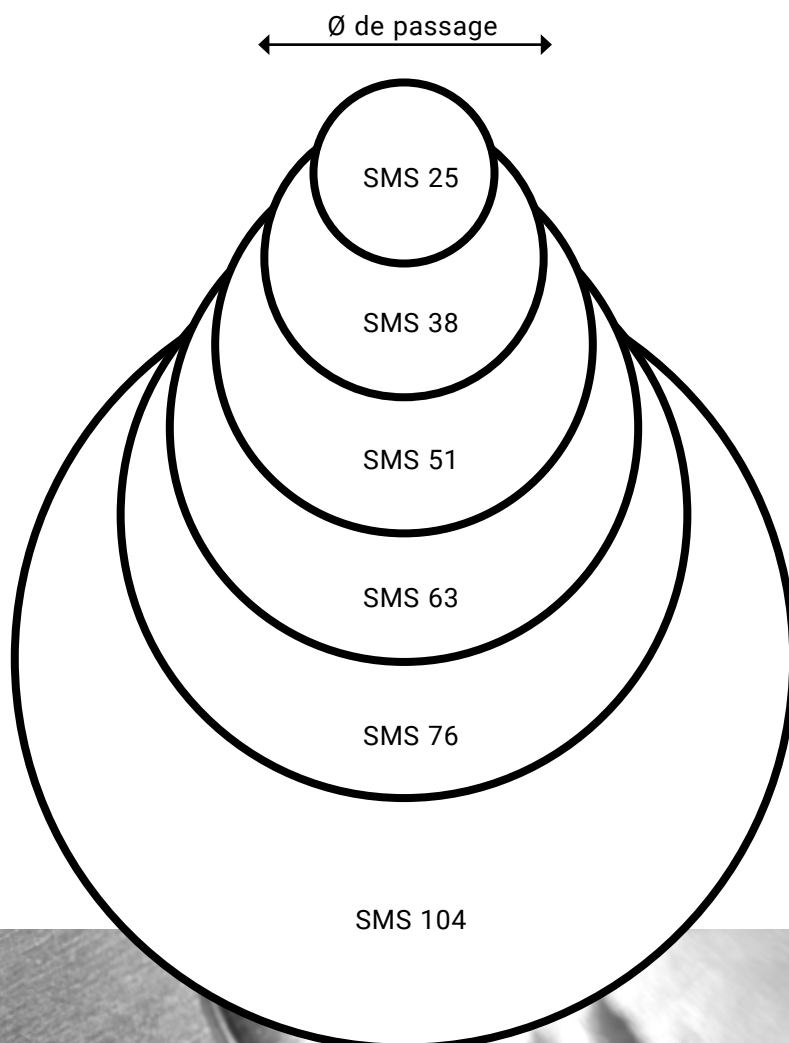


NORME SMS			
SMS	DN	Ø extérieur (A) sur filet ou nez fileté	Ø intérieur sur filet de l'écrou
25	22	39 mm	36 mm
38	35	60 mm	56 mm
51	48	70 mm	66 mm
63	61	84 mm	81 mm
76	72	97 mm	94 mm
104	99	124 mm	120 mm



INOX

vinolia
F O O D I N O X





INOX

vinolia
F O O D I N O X



Toutes nos vannes sont
vendues montées avec
leur poignée

VANNES PAPILLON

Vanne Papillon avec Bride Carrée

- Passage Inox 316 L
- Trous oblongs
- Entièrement démontable
- Poignée inox massif 304 L
- Joints de siège silicone alimentaire
- Éprouvée à 15 bars

Diamètre (pas SMS)	Réf.	
38 SMS 100 x 100	VP38BC / 7	
51 SMS 100 x 100	VP52BC / 7	
76 SMS 120 x 120	VP76BC / 7	



Vanne Papillon Lisse/Mâle

- Passage Inox 316 L
- Entièrement démontable
- Poignée inox massif 304 L
- Joints de siège silicone alimentaire
- Éprouvée à 15 bars

Diamètre (pas SMS)	Réf.	
25 SMS	VP26LM / 7	
38 SMS	VP38LM / 7	
51 SMS	VP52LM / 7	
76 SMS	VP76LM / 7	



Vanne Papillon Mâle / Femelle SMS / SMS

- Passage Inox 316 L
- Entièrement démontable
- Poignée inox massif 304 L
- Joints de siège silicone alimentaire
- Éprouvée à 15 bars

Diamètre (pas SMS)	Réf.	
25 SMS	VP26MF / 7	
38 SMS	VP38MF / 7	
51 SMS	VP52MF / 7	
76 SMS	VP76MF / 7	





INOX



 Innovation 2021 : Monobloc

Raccord à Ligaturer Femelle "Monobloc" version ligature vinicole

- Inox 316 L, (écrou femelle tournant 304)

Désignation	Diamètre (pas SMS) / Ligature	Réf.	
Femelle	38 / 43	RAC38FL / 7	
Femelle	51 / 53	RAC52FL / 7	
Femelle	76 / 73	RAC76FL / 7	



Raccord à Ligaturer Mâle "Monobloc" version ligature vinicole

- Inox 316 L,

Désignation	Diamètre (pas SMS) / Ligature	Réf.	
Mâle	38 / 43	RAC38ML / 7	
Mâle	51 / 53	RAC52ML / 7	
Mâle	76 / 73	RAC76ML / 7	



Raccords Doubles SMS Femelle

- Passage inox 316 (Écrou tournants 304)

Désignation	Diamètre (pas SMS)	Réf.	
Femelle	38	RAC38DF / 7	
Femelle	51	RAC52DF / 7	
Femelle	76	RAC76DF / 7	



Raccords Doubles SMS Mâle "Monobloc"

Désignation	Diamètre (pas SMS)	Réf.	
Mâle	38	RAC38DM / 7	
Mâle	51	RAC52DM / 7	
Mâle	76	RAC76DM / 7	



Coude Mâle / Femelle

- Inox 316 L

Désignation	Diamètre (pas SMS)	Réf.	
Mâle / Femelle	38	CMF38 / 7	
Mâle / Femelle	51	CMF52 / 7	
Mâle / Femelle	76	CMF76 / 7	





INOX


vinolia
 F O O D I N O X


Convertisseur SMS / DIN

- Inox 316 L avec écrou Tournant Libre

Diamètre (Femelle SMS/Mâle DIN)	Réf.	
Femelle 38 SMS / Mâle DIN 40	CONVERT16 / 7	

Mireur SMS

- Mireur Inox - Mâle/Femelle - Inox 316 L - Livré sans joint

Désignation	Réf.	
25 SMS	MIRINOSMS25 / 7	
38 SMS	MIRINOSMS38 / 7	
51 SMS	MIRINOSMS51 / 7	
76 SMS	MIRINOSMS76 / 7	

Joint de raccord proposés en page 101, verres de rechanges + joints identiques aux versions mâcon en page 66.

Raccords à Souder SMS Femelle

- Passage Inox 316 L - Anti-rétention - Filetage de précision

Désignation	Diamètre (pas SMS)	Réf.	
Femelle (douille + écrou)	25	RAC25FSMS / 7	
Femelle (douille + écrou)	38	RAC38FSMS / 7	
Femelle (douille + écrou)	51	RAC51FSMS / 7	
Femelle (douille + écrou)	63	RAC63FSMS / 7	
Femelle (douille + écrou)	76	RAC76FSMS / 7	
Femelle (douille + écrou)	104	RAC104FSMS / 7	

Raccords à Souder SMS Mâle

- Passage Inox 316 L - Anti-rétention - Filetage de précision

Désignation	Diamètre (pas SMS)	Réf.	
Mâle (nez fileté)	25	RAC25MSMS / 7	
Mâle (nez fileté)	38	RAC38MSMS / 7	
Mâle (nez fileté)	51	RAC51MSMS / 7	
Mâle (nez fileté)	63	RAC63MSMS / 7	
Mâle (nez fileté)	76	RAC76MSMS / 7	
Mâle (nez fileté)	104	RAC104MSMS / 7	

Convertisseur SMS / MÂCON

- Inox 316 L avec écrou Tournant Libre

Diamètre (Femelle SMS/Mâle Mâcon)	Réf.	
Femelle SMS 38 / Mâle 40 mâcon	CVF38M40 / 7	
Femelle SMS 51 / Mâle 40 mâcon	CVF51M40 / 7	
Femelle SMS 51 / Mâle 50 mâcon	CVF51M50 / 7	
Femelle SMS 76 / Mâle 50 mâcon	CVF76M50 / 7	
Femelle SMS 76 / Mâle 70 mâcon	CVF76M70 / 7	

Convertisseur SMS / MÂCON

- Inox 316 L avec écrou Tournant Libre

Diamètre (Femelle Mâcon/Mâle SMS)	Réf.	
Femelle 40 mâcon / Mâle SMS 38	CVF40M38 / 7	
Femelle 50 mâcon / Mâle SMS 51	CVF50M51 / 7	
Femelle 70 mâcon / Mâle SMS 76	CVF70M76 / 7	



PRODUIT
INOX 316 L



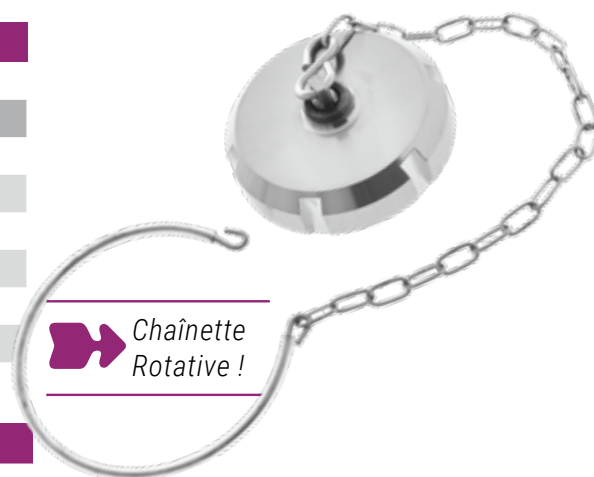


INOX


vinolia
 F O O D I N O X
**Bouchon Femelle inox SMS AVEC chaînette**

- Inox 316 L - Cranté

Diamètre	Réf.	
25	RACIBFSMS5C / 7	
38	RACIBFSMS38C / 7	
51	RACIBFSMS51C / 7	
63	RACIBFSMS63C / 7	
76	RACIBFSMS76C / 7	
104	RACIBFSMS14C / 7	

**Bouchon Femelle inox SMS SANS chaînette**

- Inox 316 L - Cranté

Diamètre	Réf.	
25	RACIBFSMS25 / 7	
38	RACIBFSMS38 / 7	
51	RACIBFSMS51 / 7	
63	RACIBFSMS63 / 7	
76	RACIBFSMS76 / 7	
104	RACIBFSMS14 / 7	

Pour tuyau
caoutchouc**Raccords à Sertir SMS Femelle "Monobloc"**

Inox 316 L - Anti-rétention - Filetage de précision

Désignation	Ø Ligature (en mm)	Diamètre (pas SMS)	Réf.	
Femelle	25	25	RACF25SSERT / 7	
Femelle	38	38	RACF38SSERT / 7	
Femelle	51	51	RACF51SSERT / 7	
Femelle	63,5	63	RACF63SSERT / 7	
Femelle	76	75	RACF76SSERT / 7	
Femelle	103	104	RACF104SSERT / 7	

**Raccords à Sertir SMS Mâle "Monobloc"**

Inox 316 L - Anti-rétention - Filetage de précision

Désignation	Ø Ligature (en mm)	Diamètre (pas SMS)	Réf.	
Mâle	25	25	RACM25SSERT / 7	
Mâle	38	38	RACM38SSERT / 7	
Mâle	51	51	RACM51SSERT / 7	
Mâle	63,5	63	RACM63SSERT / 7	
Mâle	76	75	RACM76SSERT / 7	
Mâle	103	104	RACM104SSERT / 7	





INOX

vinolia
F O O D I N O X



**Femelle SMS à ligaturer (Raccord Ligature Agro-alimentaire)
"Monobloc" version ligature vinicole**

- Douille Inox 316 Monobloc (sans soudures)
- Femelle SMS sur écrou tournant (inox 304)

Diamètre	Réf.	
Femelle 25 SMS, Ligature DN 25	RAC26FL / 7	
Femelle 38 SMS, Ligature DN 40	RAC39FL / 7	



**Raccord Mâle SMS à ligaturer (Ligature Norme Agro-alimentaire)
"Monobloc" version ligature vinicole**

- Mâle Inox 316 Monobloc (sans soudures)

Diamètre	Réf.	
Mâle 25 SMS, Ligature DN 25	RAC26ML / 7	
Mâle 38 SMS, Ligature DN 40	RAC39ML / 7	



Coude à Souder 90°, Inox 316 L, norme SMS

- Inox 316 L, Rayon 1.5

Diamètre SMS	Réf.	
Coude norme SMS 25	CLLS025S / 7	
Coude norme SMS 38	CLLS038S / 7	
Coude norme SMS 51	CLLS051S / 7	
Coude norme SMS 63	CLLS063S / 7	
Coude norme SMS 76	CLLS076S / 7	
Coude norme SMS 104	CLLS104S / 7	



T Egal à Souder 90°, Inox 316 L, norme SMS

- Inox 316 L

Diamètre SMS	Réf.	
T norme SMS 25	TLLS025S / 7	
T norme SMS 38	TLLS038S / 7	
T norme SMS 51	TLLS051S / 7	
T norme SMS 63	TLLS063S / 7	
T norme SMS 76	TLLS076S / 7	





INOX

vinolia
F O O D I N O X



Collier Porte-Tube Hexagonal

- Inox 304
- Norme SMS

Diamètre SMS	Réf.	
Collier Porte-Tube 25 SMS	COLPTS025 / 7	
Collier Porte-Tube 38 SMS	COLPTS038 / 7	
Collier Porte-Tube 51 SMS	COLPTS051 / 7	
Collier Porte-Tube 63 SMS	COLPTS063 / 7	
Collier Porte-Tube 76 SMS	COLPTS076 / 7	
Collier Porte-Tube 104 SMS	COLPTS104 / 7	



Collier Porte-Tube Hexagonal Avec Embase à souder

- Inox 304
- Norme SMS
- Avec Embase à souder

Diamètre SMS	Réf.	
Collier Porte-Tube 25 SMS	COLPTS025E / 7	
Collier Porte-Tube 38 SMS	COLPTS038E / 7	
Collier Porte-Tube 51 SMS	COLPTS051E / 7	
Collier Porte-Tube 63 SMS	COLPTS063E / 7	
Collier Porte-Tube 76 SMS	COLPTS076E / 7	
Collier Porte-Tube 104 SMS	COLPTS104E / 7	





INOX



**CORRESPONDANCES POUCE / MM
GAS**

Pouces	mm
1/8"	5x10
1/4"	8x13
3/8"	12x17
1/2"	15x21
5/8"	17x23
3/4"	20x27
7/8"	24x31
1"	26x34
1"1/4	33x42
1"1/2	40x49
1"3/4	45x54
2"	50x60
2"1/4	60x70
2"1/2	66x76
2"3/4	70x82
3"	80x90
3"1/2	90x02
4"	102x114
4"1/2	115x127
5"	125x137
5"1/2	140x153
6"	150x164



INOX


vinolia
 F O O D I N O X


Raccord Convertisseur Monobloc Double-Mâle

- Inox 316
- Avec crans de serrage pour clef

Désignation	Réf.	
Double Mâle 40 Mâcon / GAS ¾"	RACRI207 / 7	
Double Mâle 40 Mâcon / GAS 1"	RACRI206 / 7	
Double Mâle 40 Mâcon / GAS 1"1/4	RACONV24 / 7	
Double Mâle 40 Mâcon / GAS 1"1/2	RACONV49 / 7	
Double Mâle 40 Mâcon / GAS 2"	RACONV47 / 7	
Double Mâle 50 Mâcon / GAS 1"	RACRI210 / 7	
Double Mâle 50 Mâcon / GAS 1"1/4	RACONV76 / 7	
Double Mâle 50 Mâcon / GAS 1"1/2	RACONV37 / 7	
Double Mâle 50 Mâcon / GAS 2"	RACONV50 / 7	
Double Mâle 50 Mâcon / GAS 2"1/2	RACONV77 / 7	



Raccord Convertisseur Monobloc Double-Femelle

- Inox 316
- Avec crans de serrage pour clef

Désignation	Réf.	
Double Femelle 40 Mâcon / GAS 1/2"	RACONV56 / 7	
Double Femelle 40 Mâcon / GAS 3/4"	RACONV60 / 7	
Double Femelle 40 Mâcon / GAS 1"	RACONV10 / 7	
Double Femelle 40 Mâcon / GAS 1"1/4	RACONV61 / 7	
Double Femelle 40 Mâcon / GAS 1"1/2	RACONV51 / 7	
Double Femelle 40 Mâcon / GAS 2"	RACONV70 / 7	
Double Femelle 50 Mâcon / GAS 1"1/4	RACONV71 / 7	
Double Femelle 50 Mâcon / GAS 1"1/2	RACONV17 / 7	
Double Femelle 50 Mâcon / GAS 2"	RACONV52 / 7	
Double Femelle 50 Mâcon / GAS 2"1/2	RACONV72 / 7	
Double Femelle 70 Mâcon / GAS 3"	RACONV34 / 7	



Raccord Convertisseur "Monobloc" Mâle Mâcon / Femelle GAS

- Inox 316
- Avec crans de serrage pour clef

Désignation	Réf.	
Mâle 40 Mâcon / Femelle GAS ¾"	RACRI204 / 7	
Mâle 40 Mâcon / Femelle GAS 1"	RACRI205 / 7	
Mâle 40 Mâcon / Femelle GAS 1"1/4	RACONV16 / 7	
Mâle 40 Mâcon / Femelle GAS 1"1/2	RACONV53 / 7	
Mâle 50 Mâcon / Femelle GAS 1"1/4	RACONV78 / 7	
Mâle 50 Mâcon / Femelle GAS 1"1/2	RACONV09 / 7	
Mâle 50 Mâcon / Femelle GAS 2"	RACONV54 / 7	
Mâle 50 Mâcon / Femelle GAS 2"1/2	RACONV79 / 7	
Mâle 70 Mâcon / Femelle GAS 3"	RACONV35 / 7	





INOX

vinolia
F O O D I N O X



Raccord Convertisseur "Monobloc" Femelle Mâcon / Mâle GAS

- Inox 316
- Avec crans de serrage pour clef

Désignation	Réf.	
Femelle 40 Mâcon / Mâle GAS 3/4"	RACONV40 / 7	
Femelle 40 Mâcon / Mâle GAS 1"	RACONV04 / 7	
Femelle 40 Mâcon / Mâle GAS 1"1/4	RACONV41 / 7	
Femelle 40 Mâcon / Mâle GAS 1"1/2	RACONV06 / 7	
Femelle 40 Mâcon / Mâle GAS 2"	RACONV73 / 7	
Femelle 50 Mâcon / Mâle GAS 1"1/4	RACONV74 / 7	
Femelle 50 Mâcon / Mâle GAS 1"1/2	RACONV05 / 7	
Femelle 50 Mâcon / Mâle GAS 2"	RACONV15 / 7	
Femelle 50 Mâcon / Mâle GAS 2"1/2	RACONV75 / 7	



Raccord GAS "Monobloc" Femelle à Ligaturer

- Douille Inox 316
- Ecrou Inox 304
- Anti-rétention
- Filetage de précision

Diamètre (Pas GAS)	Réf.	
Femelle 1/4" / Ligature DN 9 mm	RACPISIN03 / 7	
Femelle 3/8" / Ligature DN 12 mm	RACPISIN04 / 7	
Femelle 1/2" / Ligature DN 12 mm	RACPISIN05 / 7	
Femelle 3/4" / Ligature DN 19 mm	RACPISIN01 / 7	
Femelle 1" / Ligature DN 19 mm	RACPISIN02 / 7	
Femelle 1" / Ligature DN 25 mm	RACPISIN06 / 7	
Femelle 1"1/4 / Ligature DN 32 mm	RACPISIN07 / 7	
Femelle 1"1/2 / Ligature DN 40 mm	RACPISIN08 / 7	
Femelle 2" / Ligature DN 50 mm	RACPISIN09 / 7	



Raccord GAS "Monobloc" Mâle à Ligaturer

- Inox 316
- Anti-rétention
- Filetage de précision

Diamètre (Pas GAS)	Réf.	
Mâle 3/4" / Ligature DN 9 mm	RACPISIN10 / 7	
Mâle 3/8" / Ligature DN 12 mm	RACPISIN11 / 7	
Mâle 1/2" / Ligature DN 12 mm	RACPISIN12 / 7	
Mâle 3/4" / Ligature DN 19 mm	RACPISIN13 / 7	
Mâle 1" / Ligature DN 19 mm	RACPISIN14 / 7	
Mâle 1" / Ligature DN 25 mm	RACPISIN15 / 7	
Mâle 1"1/4 / Ligature DN 32 mm	RACPISIN16 / 7	
Mâle 1"1/2 / Ligature DN 40 mm	RACPISIN17 / 7	
Mâle 2" / Ligature DN 50 mm	RACPISIN18 / 7	





INOX

vinolia
F O O D I N O X



RACC. - ROB.

Embout GAS Mâle Inox 316, à souder

- Filetage de précision

Diamètre (Pas GAS)	Réf.	
Mâle 1/8"	MGS01 / 7	
Mâle 1/4"	MGS02 / 7	
Mâle 3/8"	MGS03 / 7	
Mâle 1/2"	MGS04 / 7	
Mâle 3/4"	MGS11 / 7	
Mâle 1"	MGS05 / 7	
Mâle 1"1/4	MGS06 / 7	
Mâle 1"1/2	MGS07 / 7	
Mâle 2"	MGS08 / 7	
Mâle 2"1/2	MGS09 / 7	
Mâle 3"	MGS10 / 7	



Manchon GAS Femelle Inox 316, à souder

- Filetage de précision

Diamètre (Pas GAS)	Réf.	
Femelle 1/8"	EGS01 / 7	
Femelle 1/4"	EGS02 / 7	
Femelle 3/8"	EGS03 / 7	
Femelle 1/2"	EGS04 / 7	
Femelle 3/4"	EGS05 / 7	
Femelle 1"	EGS06 / 7	
Femelle 1"1/4	EGS07 / 7	
Femelle 1"1/2	EGS08 / 7	
Femelle 2"	EGS09 / 7	
Femelle 2"1/2	EGS10 / 7	
Femelle 3"	EGS11 / 7	



Raccord "Monobloc" Double-Mâle GAS Mâle Inox 316

- Filetage de précision

Diamètre (Pas GAS)	Réf.	
Double-Mâle 1/8"	MMG01 / 7	
Double-Mâle 1/4"	MMG02 / 7	
Double-Mâle 3/8"	MMG03 / 7	
Double-Mâle 1/2"	MMG04 / 7	
Double-Mâle 3/4"	MMG05 / 7	
Double-Mâle 1"	MMG06 / 7	
Double-Mâle 1"1/4	MMG07 / 7	
Double-Mâle 1"1/2	MMG08 / 7	
Double-Mâle 2"	MMG09 / 7	





INOX

vinolia
F O O D I N O X



Bouchon GAS Mâle Inox 316 "Monobloc"

- Filetage de précision, Extérieur
- Bouchon Plein

Diamètre (Pas GAS)	Réf.	
Mâle 1/8"	BMG01 / 7	
Mâle 1/4"	BMG02 / 7	
Mâle 1/2"	BMG03 / 7	
Mâle 3/4"	BMG04 / 7	
Mâle 1"	BMG05 / 7	
Mâle 1"1/4	BMG06 / 7	
Mâle 1"1/2	BMG07 / 7	
Mâle 2"	BMG08 / 7	



Bouchon GAS Femelle Inox 316 "Monobloc"

- Filetage de précision,

Diamètre (Pas GAS)	Réf.	
Femelle 1/8"	BFG01 / 7	
Femelle 1/4"	BFG02 / 7	
Femelle 3/8"	BFG03 / 7	
Femelle 1/2"	BFG04 / 7	
Femelle 3/4"	BFG05 / 7	
Femelle 1"	BFG06 / 7	
Femelle 1"1/4	BFG07 / 7	
Femelle 1"1/2	BFG08 / 7	
Femelle 2"	BFG09 / 7	



T GAS 3 Femelles Inox 316

- Filetage de précision,

Diamètre (Pas GAS)	Réf.	
1/4"	TGG01 / 7	
3/8"	TGG02 / 7	
1/2"	TGG03 / 7	
3/4"	TGG04 / 7	
1"	TGG05 / 7	
1"1/4	TGG06 / 7	
1"1/2	TGG07 / 7	
2"	TGG08 / 7	





INOX



Coude GAS 90°, Mâle - Femelle Inox 316

- Filetage de précision

Diamètre (Pas GAS)	Réf.	
1/4"	CGG02 / 7	
3/8"	CGG03 / 7	
1/2"	CGG04 / 7	
3/4"	CGG05 / 7	
1"	CGG06 / 7	
1"1/4	CGG07 / 7	
1"1/2	CGG08 / 7	
2"	CGG09 / 7	



Coude GAS 90°, Femelle - Femelle Inox 316

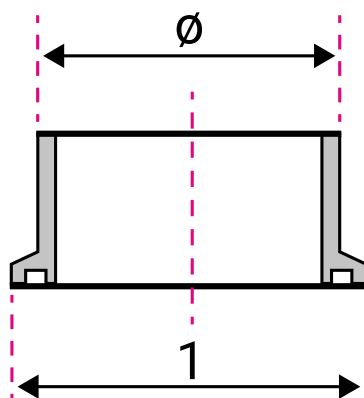
- Filetage de précision

Diamètre (Pas GAS)	Réf.	
1/4"	CGG11 / 7	
3/8"	CGG12 / 7	
1/2"	CGG13 / 7	
3/4"	CGG14 / 7	
1"	CGG15 / 7	
1"1/4	CGG16 / 7	
1"1/2	CGG17 / 7	
2"	CGG18 / 7	





INOX



NORME CLAMP		
DN	Ø	1
25	25	50,5
38	38	50,5
51	51	64
63	63,5	77,5
76	76	91
104	104	119



INOX


vinolia
 F O O D I N O X
**Ferrule Clamp à souder, Inox 316 L**

Désignation	Réf.	
Ferrule à souder DN 25	CLAMFER25 / 7	
Ferrule à souder DN 38	CLAMFER38 / 7	
Ferrule à souder DN 51	CLAMFER51 / 7	
Ferrule à souder DN 63	CLAMFER63 / 7	
Ferrule à souder DN 76	CLAMFER76 / 7	
Ferrule à souder DN 104	CLAMFER104 / 7	

**Obturbateur Clamp, Inox 316 L**

Désignation	Réf.	
Obturbateur DN 25	CLAMOBT25 / 7	
Obturbateur DN 38	CLAMOBT38 / 7	
Obturbateur DN 51	CLAMOBT51 / 7	
Obturbateur DN 63	CLAMOBT63 / 7	
Obturbateur DN 76	CLAMOBT76 / 7	
Obturbateur DN 104	CLAMOBT104 / 7	

**Douille + Ferrule Monobloc à Sertir, Inox 316**

Désignation	Ø Ligature (en mm)	Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Douille + Ferrule	19	25	CLAMSER19 / 7	
Douille + Ferrule	25	25	CLAMSER25 / 7	
Douille + Ferrule	39	38	CLAMSER38 / 7	
Douille + Ferrule	51	51	CLAMSER51 / 7	
Douille + Ferrule	64	63	CLAMSER63 / 7	
Douille + Ferrule	76	76	CLAMSER76 / 7	
Douille + Ferrule	101,5	104	CLAMSER104 / 7	

**Collier Clamp Simple, Inox 304**

Désignation	Réf.	
Collier DN 25	CLAMCOL25 / 7	
Collier DN 38	CLAMCOL38 / 7	
Collier DN 51	CLAMCOL51 / 7	
Collier DN 63	CLAMCOL63 / 7	
Collier DN 76	CLAMCOL76 / 7	
Collier DN 104	CLAMCOL104 / 7	





INOX

vinolia
F O O D I N O X

Ferrule Clamp à Ligaturer (Ligature Agro-alimentaire) "Monobloc" version ligature vinicole

- Inox 316 Monobloc (sans soudures).

Désignation	Réf.	
Ferrule 25, Ligature DN 25	CLAMLIG25 / 7	
Ferrule 38, Ligature DN 40	CLAMLIG38 / 7	
Ferrule 51, Ligature DN 50	CLAMLIG51 / 7	



Raccord Convertisseur Inox 316 Clamp / Mâcon

Désignation	Norme CLAMP	Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Convertisseur	Ferrule 38	Mâle 40	CLAMAC01 / 7	
Convertisseur	Ferrule 38	Femelle 40	CLAMAC02 / 7	
Convertisseur	Ferrule 51	Mâle 50	CLAMAC03 / 7	
Convertisseur	Ferrule 51	Femelle 50	CLAMAC08 / 7	

← NOUVEAU



Raccord Convertisseur Inox 316 Clamp / DIN

Désignation	Norme CLAMP	Diamètre (pas DIN)	Réf.	
Convertisseur	Ferrule 25	Mâle 25	CLAMAC06 / 7	
Convertisseur	Ferrule 25	Femelle 25	CLAMAC07 / 7	
Convertisseur	Ferrule 38	Mâle 40	CLAMAC04 / 7	
Convertisseur	Ferrule 38	Femelle 40	CLAMAC05 / 7	

← NOUVEAU





INOX

vinolia
F O O D I N O X

Raccord Convertisseur Inox 316 Clamp / SMS

NOUVEAU

Désignation	Norme CLAMP	Diamètre (pas SMS)	Réf.	
Convertisseur	Ferrule 25	Mâle 25	CONVERT11 / 7	
Convertisseur	Ferrule 38	Mâle 38	CONVERT13 / 7	



Raccord Convertisseur pour Mâles GAS vers autres normes

NOUVEAU

- Inox 316
- Avec crans de serrage pour clef pour les raccords femelles

Désignation	Réf.	
Ferrule CLAMP25 vers Mâle GAS 1"	CONVERT12 / 7	
Femelle DIN25 vers Mâle GAS 1"	CONVERT18 / 7	
Femelle SMS25 vers Mâle GAS 1"	CONVERT19 / 7	
Ferrule CLAMP38 vers Mâle GAS 1" 1/2	CONVERT17 / 7	
Femelle DIN40 vers Mâle GAS 1" 1/2	CONVERT20 / 7	
Femelle SMS38 vers Mâle GAS 1" 1/2	CONVERT21 / 7	



Vanne Papillon Clamp / Clamp

- Passage Inox 316 L
- Entièrement démontable
- Poignée inox massif 304 L
- Joints de siège silicone alimentaire
- Éprouvée à 15 bars

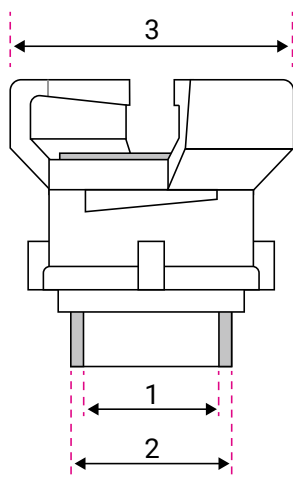
Diamètre (pas norme CLAMP)	Réf.	
Clamp DN 25 / Clamp DN 25	VPCC25 / 7	
Clamp DN 38 / Clamp DN 38	VPCC38 / 7	
Clamp DN 51 / Clamp DN 51	VPCC51 / 7	





INOX

vinolia
FOODINOX



RACCORDS SYMÉTRIQUES (mm)

	1	2	3
38	34	40,5	73
50	46	51	88
65	58	65	108
76	65	76	131

Raccord Symétrique à douille annelée, Inox 316

- Présence d'oreilles anti-choc
- Présence d'un verrou

Désignation	Ø Ligature (en mm)	Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Symétrique à sertir	38	40	SYMSERT38 / 7	
Symétrique à sertir	50	50	SYMSERT50 / 7	
Symétrique à sertir	65	65	SYMSERT65 / 7	
Symétrique à sertir	76	80	SYMSERT76 / 7	



Raccord Symétrique à souder

Désignation	Symétrique	Diamètre	Réf.	
Symétrique à souder	38	38	SYMSOU38 / 7	
Symétrique à souder	50	51	SYMSOU50 / 7	
Symétrique à souder	65	65	SYMSOU65 / 7	
Symétrique à souder	76	80	SYMSOU76 / 7	



NOUVEAU

Raccord Convertisseur Inox Symétrique / Mâcon

- Présence d'oreilles anti-choc
- Présence d'un verrou

NOUVEAU

Désignation	Symétrique	Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Convertisseur SYM / Mâle Mâcon	38	40	SYMCONV01 / 7	
Convertisseur SYM / Mâle Mâcon	50	50	SYMCONV02 / 7	
Convertisseur SYM / Femelle Mâcon	38	40	SYMCONV03 / 7	
Convertisseur SYM / Femelle Mâcon	50	50	SYMCONV04 / 7	





INOX



VANNES À GUILLOTINE

VANNES GUILLOTINE

- Montage entre-brides ISO PN10.
- Étanchéité unidirectionnelle, indication du sens grâce à la flèche sur le corps.
- Peu de zone de rétention : la pelle est guidée dans le corps.
- Presse-étoupe : montage avec tresses et tore élastomère (même matériaux que le joint de siège) afin d'assurer l'élasticité de l'ensemble et de diminuer les efforts de manœuvre.
- Peu de pertes de charge.



JOINT EPDM

(Autre matière sur demande).

Fabrication répondant aux exigences de la Directive Européenne 2014/68/UE.



Vanne Guillotine à Levier en Fonte

- Corps : Fonte GG25 Epoxy
- Pelle : Inox 304
- Étanchéité : Nitrile
- Raccordement : Entre-brides PN 10
- Pression de service : 10 à 7 bars
- Température de service : -10°C / +80°C
- Presse étoupe : 2 tresses PTFE - 1 torique NBR

Diamètre	Réf.	
100	VGL100 / 2	
125	VGL125 / 2	
150	VGL150 / 2	

Vanne Guillotine à Levier en INOX 316

- Corps : Inox 316
- Pelle : Inox 316
- Étanchéité : EPDM
- Raccordement : Entre-brides PN 10
- Pression de service : 10 à 7 bars
- Température de service : -20°C / +130°C
- Presse étoupe : 2 tresses PTFE - 1 torique EPDM

Diamètre	Réf.	
100	VGL101 / 2	
125	VGL126 / 2	
150	VGL151 / 2	

Vanne Guillotine à vérin pneumatique double effet en Fonte

- Corps : Fonte GG25 Epoxy
- Pelle : Inox 304
- Étanchéité : Nitrile
- Raccordement : Entre-brides PN 10
- Pression de service : 10 à 2 bars
- Température de service : -10°C / +80°C
- Presse étoupe : 2 tresses PTFE - 1 torique NBR

Diamètre	Réf.	
100	VGP100 / 2	
125	VGP125 / 2	
150	VGP150 / 2	



Vanne Guillotine à vérin pneumatique double effet en INOX 316

- Corps : Inox 316
- Pelle : Inox 316
- Étanchéité : EPDM
- Raccordement : Entre-brides PN 10
- Pression de service : 10 à 4 bars
- Température de service : -20°C / +130°C
- Presse étoupe : 2 tresses PTFE - 1 torique EPDM

Diamètre	Réf.	
100	VGP101 / 2	
125	VGP126 / 2	
150	VGP151 / 2	



INOX

vinolia
F O O D I N O X

Vanne à boisseau sphérique à passage réduit INOX 316

- Femelle / Femelle GAS BSP
- Joint PTFE
- Modèle 2 pièces INOX 316
- Température de service : -30°C / + 180° C

DN	Réf.	
1/4"	VBOISR1 / 7	
3/8"	VBOISR2 / 7	
1/2"	VBOISR3 / 7	
3/4"	VBOISR4 / 7	
1"	VBOISR5 / 7	
1" 1/4	VBOISR6 / 7	
1" 1/2	VBOISR7 / 7	
2"	VBOISR8 / 7	



 **MODÈLES
ÉCONOMIQUES**

Vanne à boisseau sphérique à passage intégral INOX 316

- Femelle / Femelle GAS BSP
- Joint PTFE
- Modèle 2 pièces INOX 316
- Température de service : -30°C / + 180° C

DN	Réf.	
1/4"	VBOISI1 / 7	
3/8"	VBOISI2 / 7	
1/2"	VBOISI3 / 7	
3/4"	VBOISI4 / 7	
1"	VBOISI5 / 7	
1" 1/4	VBOISI6 / 7	
1" 1/2	VBOISI7 / 7	
2"	VBOISI8 / 7	

 **PASSAGE
INTÉGRAL**



Vanne à boisseau sphérique à passage intégral INOX 316

- Mâle / Femelle Gas
- Joint PTFE
- Modèle 2 pièces INOX 316
- Température de service : -30°C / + 180° C

DN	Réf.	
1/4"	VBOISI9 / 7	
3/8"	VBOISI10 / 7	
1/2"	VBOISI11 / 7	
3/4"	VBOISI12 / 7	
1"	VBOISI13 / 7	
1" 1/4	VBOISI14 / 7	
1" 1/2	VBOISI15 / 7	
2"	VBOISI16 / 7	





INOX

vinolia
F O O D I N O X

RACC. - ROB.

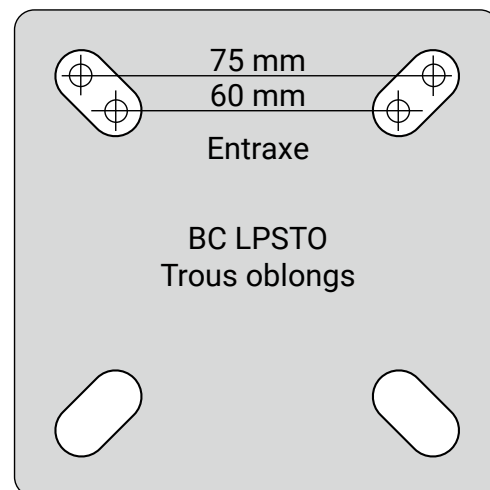
BRIDES

- Inox 316 L
- Finition polissage manuel
- Trous oblongs ou ronds

BRIDES ET PIÈCES DÉTACHÉES

Brides Carrées Trous oblongs

Dimensions (en mm) Brides carrées	Épaisseur	Réf.	
80x80/DN43 - entraxe 45 à 55 mm	6 mm	BC40NP / 7	
100x100/DN43 - entraxe 60 à 75 mm	6 mm	BC40STO / 7	
100x100/DN53 - entraxe 60 à 75 mm	6 mm	BC50STO / 7	
100x100/DN63 - entraxe 60 à 75 mm	6 mm	BC61STO / 7	
120x120/DN63 - entraxe 75 à 90 mm	8 mm	BC60STO / 7	
120x120/DN73 - entraxe 75 à 90 mm	8 mm	BC70STO / 7	
140x140/DN 83 - entraxe 95 à 115 mm	10 mm	BC80STO / 7	
140x140/DN 103 - entraxe 95 à 115 mm	10 mm	BC10STO / 7	

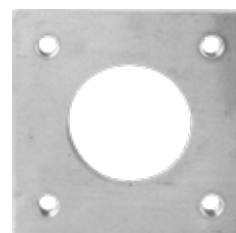


Brides Carrées Trous Ronds lisses

Dimensions (en mm) Brides carrées	Épaisseur	Réf.	
100x100/DN40 - entraxe 75 / Trous ronds lisses	6 mm	BC40STRL / 2	
100x100/DN50 - entraxe 75 / Trous ronds lisses	6 mm	BC50STRL / 2	
120x120/ DN70 - entraxe 90 / Trous ronds lisses	8 mm	BC70STRL / 2	

Brides Carrées Trous Ronds Taraudés

Dimensions (en mm) Brides carrées	Épaisseur	Réf.	
100x100/DN 40 - entraxe 75 / Taraudage M10	8 mm	BC40STR / 7	
100x100/DN 50 - entraxe 75 / Taraudage M10	8 mm	BC50STR / 7	
120x120/DN70 - entraxe 90 / Taraudage M12	8 mm	BC70STR / 7	





INOX

vinolia
F O O D I N O X

Brides Ovale Trous ronds

Dimensions (en mm) Brides ovales	Épaisseur	Réf.	
Bride Ovale 60*30 – entraxe 41	5 mm	B0182T / 7	
Bride Ovale 60*30 – entraxe 41 / Taraudage M6	5 mm	B0183T / 7	



Brides Rondes

Entraxe 60 à 75 mm

Dimensions (en mm) Brides ovales	Épaisseur	Réf.	
Ø120/DN43 - entraxe 65 - 4 trous oblongs	6 mm	BR40STO / 7	
Ø130/DN43 - 4 trous ronds sur Ø 100 mm	6 mm	BR40STR / 7	
Ø138/DN53 - 4 trous ronds sur Ø 110 mm	6 mm	BR50STR / 7	



Pièces détachées pour vannes à boule inox et laiton

Désignation	Réf.	
Poignée seule inox pour DN 40	POIGVBN40 / 7	
Poignée seule inox pour DN 50	POIGVBN50 / 7	
Poignée seule inox pour DN 70	POIGVBN70 / 7	
Poignée seule noire pour Vanne Laiton PM *	POIGVBLM1-14 / 2	
Poignée seule noire pour Vanne Laiton GM *	POIGVBL40 / 2	
Vis de purge Inox pour VBN40,50 et 70	VISPURGINOX / 7	
Vis de purge pour VB40, 50, 60, 70, 80 et 100 / VB Premium	VISPURGONOX / 7	

* Modification en cours de la poignée et de son alésage par le fabricant, nous consulter pour vérification.



← NOUVEAU



INOX

vinolia
F O O D I N O X

RACC. - ROB.

RACCORDS À VENDANGE

Bouchon à levier Femelle

Inox 304.

Désignation	Diamètre	Réf.	
Avec 2 crochets	100	RAC101BF / 2	
Avec 2 crochets	120	RAC120BF / 2	
Avec 2 crochets	150	RAC150BF / 2	

Bouchon Sphérique Mâle

Inox 304.

Diamètre	Réf.	
100	RAC101BM / 2	
120	RAC120BM / 2	
150	RAC150BM / 2	

Coude à levier Femelle à ligaturer

Inox 304.

Désignation	Diamètre	Réf.	
Avec 3 crochets	100	RAC101CFL / 2	
Avec 3 crochets	120	RAC120CFL / 2	

Coude sphérique Mâle / Femelle à levier

Inox 304.

Désignation	Diamètre	Réf.	
Avec 3 crochets	100	RAC101CMF / 2	
Avec 3 crochets	120	RAC120CMF / 2	

Raccord à vendange sphérique

Inox 304.

Diamètre	Réf.	
100	RAC101ML / 2	
120	RAC120ML / 2	
150	RAC150ML / 2	





INOX

vinolia
F O O D I N O X

RACCORDS À VENDANGE

Raccord à levier Femelle à ligaturer

Inox 304.

Diamètre	Réf.	
100	RAC101FL / 2	
120	RAC120FL / 2	
150	RAC150FL / 2	



Raccord sphérique Mâle à souder non Chemisé

Inox 304. - Non chemisé.

Diamètre	Réf.	
100	RAC101MS / 2	
120	RAC120MS / 2	
150	RAC150MS / 2	



Raccord Sphérique Mâle à souder, Chemisé

Inox 304 - Chemisé.

Diamètre	Réf.	
100	RAC102MS / 2	
120	RAC121MS / 2	
150	RAC151MS / 2	



Collier Porte-Tube Rond

- Inox 304
- Norme Mâcon,
- Avec Embase Mâle GAS 1/2".

Désignation	Réf.	
Collier Porte-Tube DN 104	COLPT104 / 2	
Collier Porte-Tube DN 124	COLPT124 / 2	
Collier Porte-Tube DN 154	COLPT154 / 2	



Raccord à levier Femelle à souder

Inox 304..

Diamètre	Réf.	
100	RAC101FS / 2	
120	RAC120FS / 2	
150	RAC150FS / 2	





INOX

vinolia
FOODINOX

RACC. - ROB.



Tablette murale INOX 304

Caractéristiques

PETIT MODÈLE

- Longueur : 500 mm
- Hauteur : 350 mm
- Profondeur : 150 mm
- Nombre de crochets : 8

TABMUR01 / 2

GRAND MODÈLE

- Longueur : 1000 mm
- Hauteur : 1000 mm
- Profondeur : 150 mm
- Nombre de crochets : 63

TABMUR02 / 2

Délai moyen : 10 à 20 jours à réception de commande.

Clé à Raccord Articulée "Universelle"

- Inox 304 L - Finition électrolytique

Désignation

Clé pour raccords de 25 à 80 mm

CLEART / 7

Clé pour raccords de 80 à 120 mm

CLEARTGM / 7

Clé à Raccord "Fixe"

- En inox sans soudure
- Rayon de courbure parfaitement adapté aux différents diamètres des raccords

Pour raccord Mâcon

Ø 40

CLEFORI4 / 7

Ø 50

CLEFORI5 / 7

Ø 70

CLEFORI7 / 7

Clé à Dégorger

- Inox 304
- Manche Bois
- Pour Vin Effervescent
- Emballage Unitaire

Désignation

Clé à dégorger

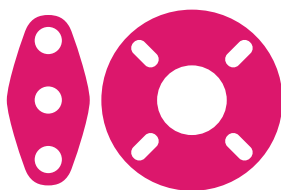
Réf.

CLEDEGOR01 / 7



POURQUOI NOS JOINTS SONT EMBALLÉS ?

- Pour préserver leur aptitude au contact alimentaire
 - Pour préserver de la pourriture dans les stocks
 - Pour augmenter leur durée de vie car ainsi ils ne craquent pas ni ne jaunissent à l'air libre
- Ainsi ils peuvent être conservés en stock jusqu'à plusieurs années contre quelques mois sans ces précautions, c'est plus écologique.



JOINTS

pages 95 à 105



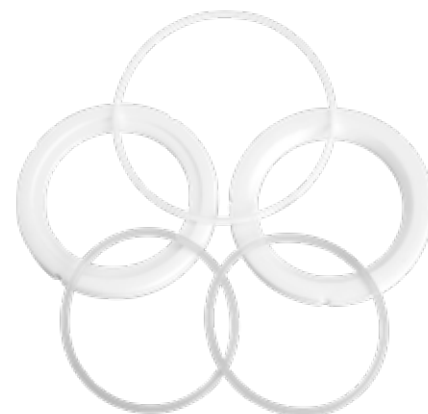


JOINTS

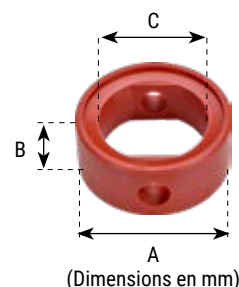
Jeu de Joints pour vannes et coudes décanteurs inox VINOLIA-FOODINOX



En sachet plastique,



← NOUVEAU



Désignation	Réf.	
Kit joints pour VB40TRBC	JOIVB40TRBC / 2	
Kit joints pour VB50TRBC	JOIVB50TRBC / 2	
Kit joints pour VB60TRBR	JOIVB60TRBC / 2	
Kit joints pour VB70TRBR	JOIVB70TRBC / 2	
Kit joints pour VB80TRBR	JOIVB80TRBC / 2	
Kit joints pour VB10TRBR	JOIVB10TRBC / 2	
Kit joints pour VBN40	JOIVBN40 / 2	
Kit joints pour VBN50	JOIVBN50 / 2	
Kit joints pour VBN70	JOIVBN70 / 2	

Kit joints pour VP40BC - A = 55 / B = 23 / C = 37	JOIVP40BC / 2	
Kit joints pour VP50BC - A = 66 / B = 23 / C = 48	JOIVP50BC / 2	
Kit joints pour VP60BC - A = 80 / B = 25 / C = 60	JOIVP60BC / 2	
Kit joints pour VP70BC - A = 90,6 / B = 25 / C = 69	JOIVP70BC / 2	

Kit joints pour COUDECAN33	JOICOUDECAN33 / 2	
Kit joints pour COUDECAN38 et 39	JOICOUDECAN38 / 2	
Kit joints pour COUDECAN43	JOICOUDECAN43 / 2	
Kit joints pour COUDECAN48	JOICOUDECAN48 / 2	
Kit joints pour COUDECAN64	JOICOUDECAN64 / 2	

Jeu de Joints pour dégustateurs



En sachet plastique,

Désignation	Réf.	
Kit joints pour dégustateur DEGV et DEGB0	JOIROBDEG / 2	
Kit joints pour dégustateur DEGF01	JOIROBDEM / 2	



Jeu de Joints pour robinets



En sachet plastique,

Désignation	Réf.	
Kit joints pour robinet ROBNIVV et ROBNIVBO	JOIROBNIV / 2	

* Jusqu'à épuisement des stocks



Accessoires pour robinets et retours de niveau



Kit joints silicone et embouts Teflon pour autres diamètres de tube de niveau.
Bague substituable à la bague 20x24 en cas de changement de tube de niveau.

← NOUVEAU

Désignation	Réf.	
Pour tube 10 x 15	JOIROBNIV1015 / 2	
Pour tube 16 x 20	JOIROBNIV1620 / 2	





JOINTS



Vendu uniquement par
paquets de 2 non dissociables

INFO PRATIQUE :

- EPDM
- moulés : pas de perte de matière
- traçables.



Joint de raccord MÂCON en EPDM alimentaire naturel blanc.



- Livraison par paquets de **2 unités** non dissociables.
- FDA

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
40 - le sachet de 2	JOIRAC40 / 2	
50 - le sachet de 2	JOIRAC50 / 2	
60 - le sachet de 2	JOIRAC60 / 2	
70 - le sachet de 2	JOIRAC70 / 2	
80 - le sachet de 2	JOIRAC80 / 2	
100 - le sachet de 2	JOIRAC100 / 2	



Joint de raccord MÂCON en EPDM alimentaire naturel blanc.



- Livraison par paquets de **2 unités** non dissociables.
- FDA

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Augmentation F40 / M50 - le sachet de 2	JOIAUG4050 / 2	
Augmentation F50 / M70 - le sachet de 2	JOIAUGF50M70 / 2	
Augmentation F60 / M70 - le sachet de 2	JOIAUGF60M70 / 2	



← NOUVEAU

Joint de raccord MÂCON en EPDM alimentaire naturel blanc.



- Livraison par paquets de **2 unités** non dissociables.
- FDA

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Réduction F50 / M40 - le sachet de 2	JOIREDF50M40 / 2	
Réduction F60 / M50 - le sachet de 2	JOIREDF60M50 / 2	
Réduction F70 / M40 - le sachet de 2	JOIREDF70M40 / 2	
Réduction F70 / M50 - le sachet de 2	JOIREDF70M50 / 2	
Réduction F80 / M50 - le sachet de 2	JOIREDF80M50 / 2	
Réduction F100 / M70 - le sachet de 2	JOIREDF10M70 / 2	



Joint de réduction en caoutchouc alimentaire naturel blanc.



- Livraison par paquets de **2 unités** non dissociables.
- FDA

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
50x36x3 mm - pour raccord sortie de cuve RACIR01 - le sachet de 2	JOIRACIR01 / 2	

Joint de réduction en caoutchouc alimentaire naturel blanc



Livraison par paquets de **2 unités** non dissociables - issus de découpe.

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Réduction F60 / M40 - le sachet de 2	JOIREDF60M40 / 2	
Réduction F70 / M60 - le sachet de 2	JOIREDF70M60 / 2	
Réduction F80 / M40 - le sachet de 2	JOIREDF80M40 / 2	
Réduction F80 / M60 - le sachet de 2	JOIREDF80M60 / 2	
Réduction F80 / M70 - le sachet de 2	JOIREDF80M70 / 2	
Réduction F100 / M40 - le sachet de 2	JOIREDF100M401 / 2	
Réduction F100 / M50 - le sachet de 2	JOIREDF100M501 / 2	
Réduction F100 / M60 - le sachet de 2	JOIREDF100M601 / 2	
Réduction F100 / M80 - le sachet de 2	JOIREDF100M801 / 2	



INNOVATION 2025 :
déploiement progressif en
version moulée



← NOUVEAU

← NOUVEAU

← NOUVEAU

← NOUVEAU

CAOUTCHOUC
ALIMENTAIRE



JOINTS



Vendu uniquement par
paquets de 2 non dissociables



Jointts toriques de raccord

- En Silicone alimentaire rouge brique. Autocollant
- Livraison par paquets de **2 unités** non dissociables
- FDA.

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
40 - le sachet de 2	JOIRACT40 / 2	
50 - le sachet de 2	JOIRACT50 / 2	
70 - le sachet de 2	JOIRACT70 / 2	



Vendu uniquement par
paquets de 4 non dissociables

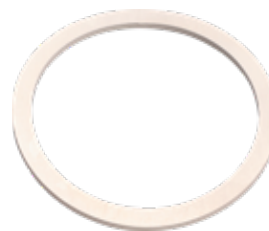
**SPÉCIAL
ALCOOL
norme BNIC**

Jointts de raccord en VITON

- Livraison par paquets de **4 unités** non dissociables.

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
40 - le sachet de 4	JOIRAC41 / 2	
50 - le sachet de 4	JOIRAC51 / 2	
70 - le sachet de 4	JOIRAC71 / 2	

* Jusqu'à épuisement des stocks



VITON



Vendu uniquement par
paquets de 4 non dissociables

**SPÉCIAL
ALCOOL
norme BNIC**

Jointts de raccord en VITON

- Livraison par paquets de **4 unités** non dissociables.

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Augmentation F40 / M50 - le sachet de 4	JOIAUG4151 / 2	

* Jusqu'à épuisement des stocks



VITON



Vendu uniquement par
paquets de 4 non dissociables

**SPÉCIAL
ALCOOL
norme BNIC**

Jointts de raccord en VITON

- Livraison par paquets de **4 unités** non dissociables.

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Réduction F50 / M40 - le sachet de 4	JOIREDF51M41 / 2	
Réduction F70 / M40 - le sachet de 4	JOIREDF71M41 / 2	
Réduction F70 / M50 - le sachet de 4	JOIREDF71M51 / 2	

* Jusqu'à épuisement des stocks



VITON



Jointts de Bouchon rond EPDM

En FDA naturel blanc

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
40 - le sachet de 2	JOIBOU40 / 2	
50 - le sachet de 2	JOIBOU50 / 2	
60 - le sachet de 2	JOIBOU60 / 2	
70 - le sachet de 2	JOIBOU70 / 2	
80 - le sachet de 2	JOIBOU80 / 2	
100 - le sachet de 2	JOIBOU100 / 2	
120 - le sachet de 2	JOIBOU120 / 2	



Vendu uniquement par
paquets de 2 non dissociables





SMS

Joint de raccord SMS alimentaires

- en EPDM, coloris noir, forme en L, FDA.



Diamètre (pas SMS)	Réf.	
25 - le sachet de 2	JOIRAC25SMS / 2	
38 - le sachet de 2	JOIRAC38SMS / 2	
51 - le sachet de 2	JOIRAC51SMS / 2	
63 - le sachet de 2	JOIRAC63SMS / 2	
76 - le sachet de 2	JOIRAC76SMS / 2	
104 - le sachet de 2	JOIRAC104SMS / 2	



DIN

Joint de raccord DIN alimentaires

En NBR, coloris bleu, semi-torique, FDA.



Diamètre (pas DIN)	Réf.	
10 - le sachet de 2	JOIRAC10DIN / 2	
15 - le sachet de 2	JOIRAC15DIN / 2	
20 - le sachet de 2	JOIRAC20DIN / 2	
25 - le sachet de 2	JOIRAC25DIN / 2	
32 - le sachet de 2	JOIRAC32DIN / 2	
40 - le sachet de 2	JOIRAC40DIN / 2	
50 - le sachet de 2	JOIRAC50DIN / 2	
65 - le sachet de 2	JOIRAC65DIN / 2	
80 - le sachet de 2	JOIRAC80DIN / 2	
100 - le sachet de 2	JOIRAC100DIN / 2	

NOUVEAU

NOUVEAU



SYM.

Joint de Raccord Symétrique, en EPDM, FDA

Diamètre (Symétrique)	Réf.	
40 - dim. 50,5x42,5x5 mm - Le sachet de 2	JOISYM40 / 2	
50 - dim. 63x53x5 mm - Le sachet de 2	JOISYM50 / 2	
65 - dim. 78x68x6 mm - Le sachet de 2	JOISYM65 / 2	
80 - dim. 95x84x6 mm - Le sachet de 2	JOISYM80 / 2	
100 - dim. 116,5x102,5x7 mm - Le sachet de 2	JOISYM100 / 2	





JOINTS

INFO PRATIQUE

- EPDM
- moulés : pas de perte de matière
- traçables.



Vendu uniquement par
paquets de 2 non dissociables



Joint de Raccord GAS, en EPDM



Épaisseur 2 mm

Diamètre (Symétrique)	Réf.	
1/4" – dim. 7x11 mm, le sachet de 2	JOIGAS014 / 2	
3/8" – dim. 9x14,5 mm, le sachet de 2	JOIGAS038 / 2	
1/2" – dim. 12x18 mm, le sachet de 2	JOIGAS012 / 2	
3/4" – dim. 15x24 mm, le sachet de 2	JOIGAS034 / 2	
1" – dim. 22x30 mm, le sachet de 2	JOIGAS001 / 2	
1 1/4" – dim. 30x38 mm, le sachet de 2	JOIGAS114 / 2	
1 1/2" – dim. 35x48 mm, le sachet de 2	JOIGAS112 / 2	
2" – dim. 45x55 mm, le sachet de 2	JOIGAS002 / 2	

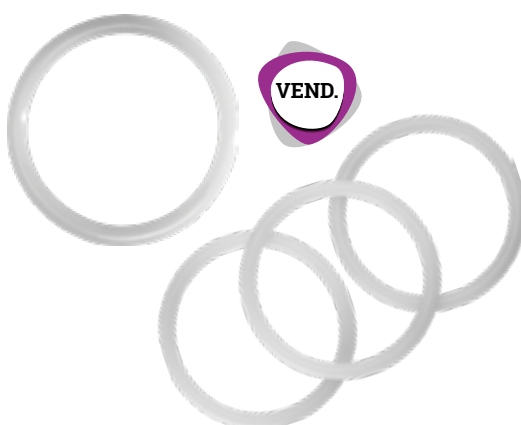


Joints pour Raccord Vendanges à levier alimentaires



- Silicone alimentaire.

Diamètre	Réf.	
100 - en Silicone	JOISILI100 / 2	
120 - en Silicone	JOISILI120 / 2	
150 - en Silicone	JOISILI150 / 2	



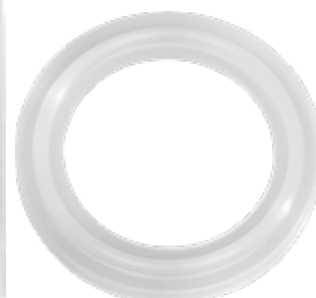
Vendu uniquement par
paquets de 2 non dissociables



Joint pour ferrule et obturateur Clamp, Silicone FDA, Profil en L



Diamètre (Symétrique)	Réf.	
25 – dim. 52x22x5 mm – Le sachet de 2	JOISCLAM25 / 2	
38 – dim. 52x35x5 mm – Le sachet de 2	JOISCLAM38 / 2	
51 – dim. 65x48x5 mm – Le sachet de 2	JOISCLAM51 / 2	
63 – dim. 79x60x5 mm – Le sachet de 2	JOISCLAM63 / 2	
76 – dim. 93x72x5 mm – Le sachet de 2	JOISCLAM76 / 2	
104 – dim. 120x100x5 mm – Le sachet de 2	JOISCLAM104 / 2	





JOINTS

Jointts de Brides EPDM

MÂCON



En FDA naturel blanc

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Bride carrée 100x100 Ø 40 MÂCON - le sachet de 2	JOIBRI40 / 2	
Bride carrée 80x80 Ø 40 MÂCON - le sachet de 2	JOIBRI41 / 2	
Bride carrée 100x100 Ø 50 MÂCON - le sachet de 2	JOIBRI50 / 2	
Bride Carrée 100*100 diam 60 mâcon - le sachet de 2	JOIBRI61 / 2	
Bride Carrée 120*120 diam 60 mâcon - le sachet de 2	JOIBRI60 / 2	
Bride carrée 120x120 Ø 70 MÂCON - le sachet de 2	JOIBRI70 / 2	
Bride Carrée 140*140 diam 80 mâcon - le sachet de 2	JOIBRI80 / 2	
Bride Carrée 140*140 diam 100 mâcon - le sachet de 2	JOIBRI100 / 2	



Jointts de Brides EPDM

MÂCON



En FDA naturel blanc

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Bride ovale pour dégustateur - le sachet de 2	JOIDEGBO / 2	



Jointts de Brides EPDM

MÂCON



En FDA naturel blanc

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Bride ronde Ø 120 mm passage int. 40 mm - le sachet de 2	JOIBRI120 / 2	
Bride ronde Ø 130 mm passage int. 50 mm - le sachet de 2	JOIBRI130 / 2	
Bride ronde Ø 138 mm passage int. 50 mm - le sachet de 2	JOIBRI138 / 2	



Jointts de Contre-écrou EPDM



En FDA naturel blanc

Diamètre (pas GAS)	Réf.	
Rondelle pour vanne Gas 1"(26x34) - le sachet de 2	JOIVBL1 / 2	
Rondelle pour vanne Gas 1"1/4 (33x42) - le sachet de 2	JOIVBL11_4 / 2	
Rondelle pour vanne Gas 1"1/2 (40x49) - le sachet de 2	JOIVBL11_2 / 2	
Rondelle pour vanne Gas 2" - le sachet de 2	JOIVBL2 / 2	



Joint de Charnière en Gomme



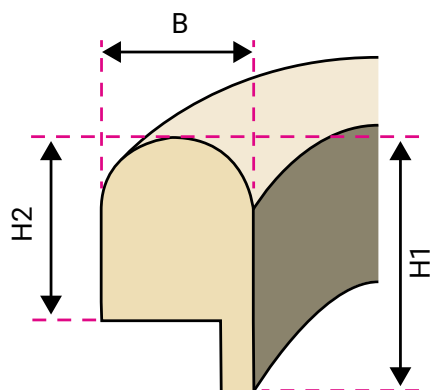
- Gomme Naturelle
- Diamètre Ext 26, Int 15 mm
- Hauteur 26 mm
- Vide DN 6 mm

Diamètre (Symétrique)	Réf.	
Joint Charnière	JOICHAR01 / 2	

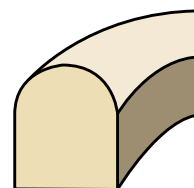




JOINTS



 *Tailles de développés
données à titre indicatif*

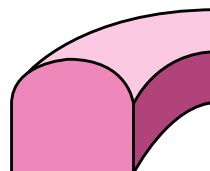


Joint de Trappe ronde Diamètre 400

- Gomme Alimentaire souple 45 SH
- Couleur Crème



Désignation	Section	H1	H2	B	Développé	Longueur totale	Réf.	
Demi-rond	12,5x15				93 cm	188 cm	JOITRAP01 / 2	
Demi-rond	27x23,5	22 mm	16 mm	17 mm	61,5 cm	124,5 cm	JOITRAP02 / 2	



Joint de Trappe ronde Diamètre 440x310

- Gomme Alimentaire souple 45 SH
- Couleur rose



Désignation	Section	Développé	Longueur totale	Réf.	
Demi-rond	15x14	59 cm	118 cm	JOIPOV01 / 2	
Demi-rond + rebord	16,5x13	59 cm	117,5 cm	JOIPOV02 / 2	

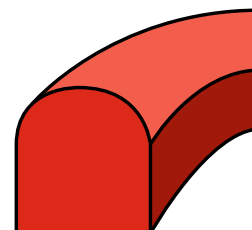
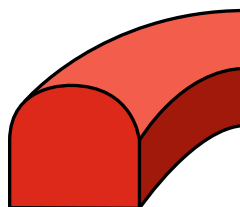


Joint de trappe type B

- Joint en mousse cellulaire EPDM beige - FDA
- Conditionné en couronne de 25 m



Désignation	Réf.	
Joint de trappe Ø 25 mm	BANDEPR25 / 2	



Joint de Porte Rectangulaire

- Gomme Alimentaire souple 45 SH
- Couleur rouge



Désignation	Section	Pour porte	Développé	Longueur totale	Réf.	
Demi-rond	15x15	420x310	65 cm	130 cm	JOIPOR01 / 2	
Demi-rond	17x15	405x530	87 cm	173 cm	JOIPOR02 / 2	

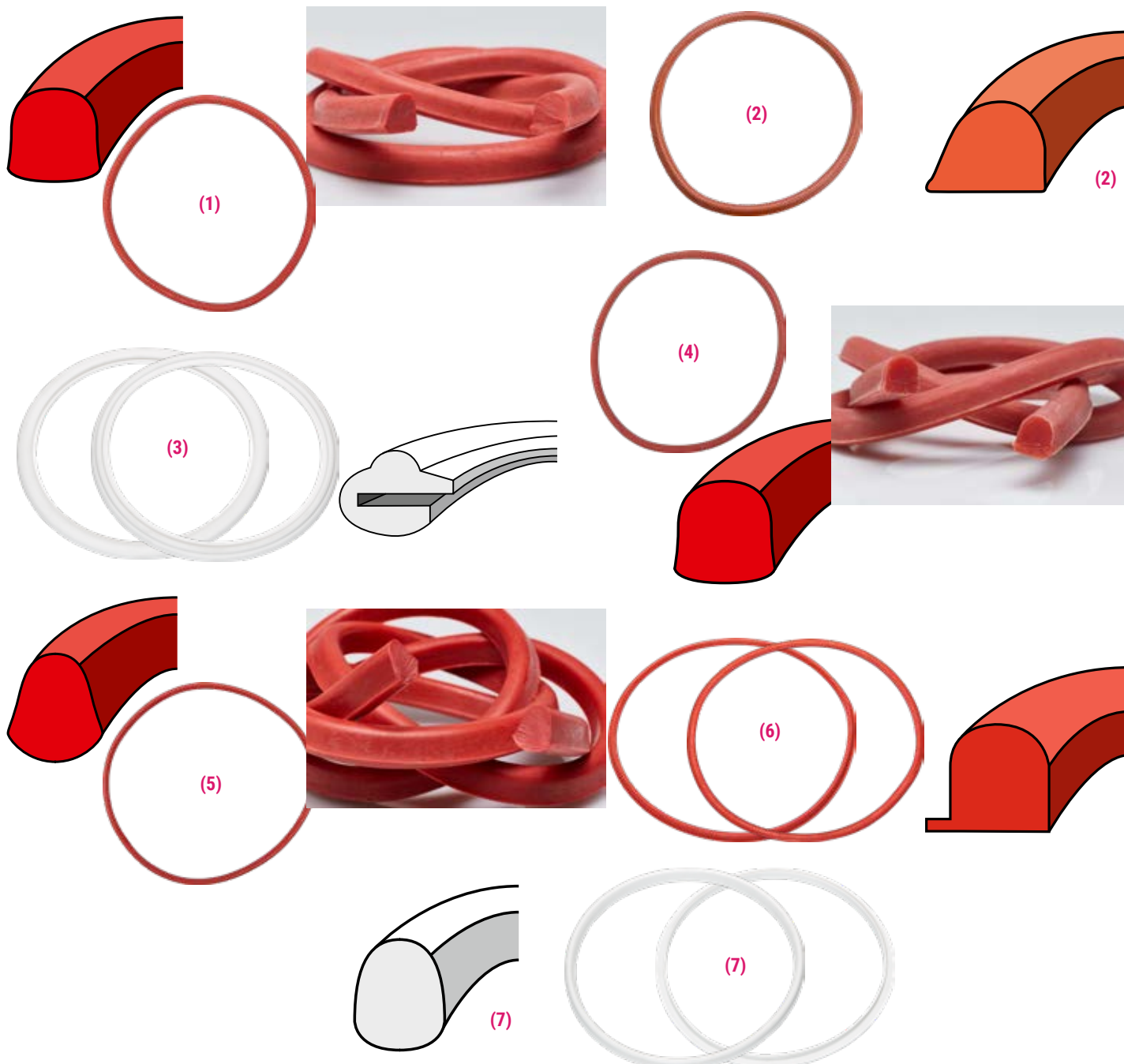




Jointts de Portes



Désignation	H	B	Développé	Longueur totale	Matière	Réf.	
(1) - Porte Ovale 305x440 mm	13 mm	14 mm	59 cm	117,5 cm	PARA rouge	JOIPO040 / 2	
(2) - Porte Ovale 310x440 mm Avec rebord en base	14 mm	17 mm	60 cm	120 cm	EPDM rouge	JOIPOV03 / 2	
(3) - Porte Ovale 445x345 mm A recouvrement	22 mm	30 mm	62 cm	120 cm	EPDM blanc	JOIPOV10 / 2	
(4) - Porte Rectangulaire 310x420 mm	15 mm	17 mm	65 cm	130 cm	PARA rouge	JOIPOR40 / 2	
(5) - Porte Rectangulaire 400x530 mm	17 mm	16 mm	85 cm	169 cm	PARA rouge	JOIPOR50 / 2	
(6) - Porte Rectangulaire 400x530 mm Avec rebord en base	19 mm	20 mm	87 cm	174 cm	PARA rouge	JOIPOR07 / 2	
(7) - Porte Ronde DN 400 à double rebord	18 mm	25 mm	64 cm	128 cm	EPDM blanc	JOIPRR00 / 2	



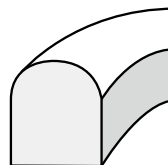


Profil demi-lune en Silicone 60 SH blanc – FDA



Conditionné en couronne de 10 m

Dimensions	Réf.	
Base 14 mm x hauteur 16 mm – R7	PROF1416R7 / 2	

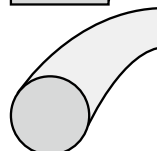
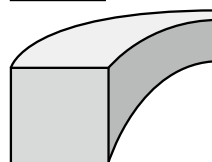
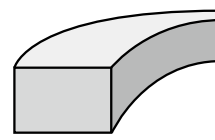
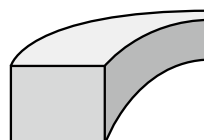


Bande en Silicone 45 SH translucide opaque – FDA



Conditionné en couronne de 10 m

Forme	Section	Réf.	
Rectangle	14,5 x 12 mm	BANDS1412 / 2	
Rectangle	15 x 10 mm	BANDS1510 / 2	
Carré	15 x 15 mm	BANDS1515 / 2	
Rond	Ø 12 mm	BANDSR12 / 2	

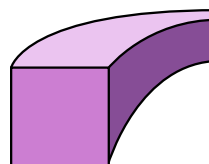
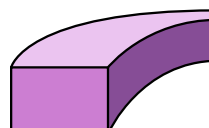


Joint Rectangulaire en Bande de 10 m



- Gomme Alimentaire souple 45 SH
- Couleur Violacée

Forme	Section	Réf.	
Rectangle	15 x 10	BANDGO01 / 2	
Carré	15 x 15	BANDGO02 / 2	

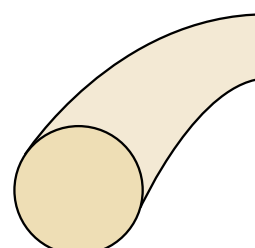


Bande CC Parablond



Conditionné en couronne de 10 m

Forme	Section	Réf.	
Rond	Ø 20 mm	BANDP20 / 2	





Rondelles de Protection pour Tuyau

- En PARA rouge, moulé
- Spécialement étudiées pour la protection des raccords sur les tuyaux à vin en cas de chute
- Épaisseur 10 mm.

Désignation	Pour tuyaux Ø	Réf.	
Rondelle D50x118 mm	40	RONPRO40 / 2	
Rondelle D60x118 mm	50	RONPRO50 / 2	
Rondelle D85x134 mm	70	RONPRO70 / 2	

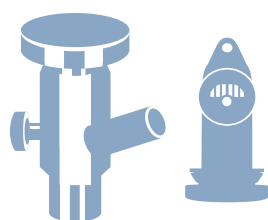


Colle cyanoacrylate

- Certifié NSF pour des collages en milieu alimentaire
- Résistance à la traction 20 MPa
- Temps de manipulation 6 à 50 s
- Colle caoutchouc difficile, silicone et EPDM
- Certains supports nécessitent l'utilisation d'un primaire d'accroche avant collage

Désignation	Réf.	
Permabond 105 en tube de 20 grs	CYANO105 / 2	
Pop Primaire Flacon de 50 ml	CYANOPRIM / 2	

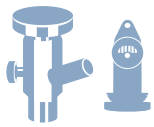




ÉQUIPEMENTS DE CUVE

pages 107 à 117





ÉQUIPEMENTS DE CUVE

Robinsets Dégustateurs Démontables

- Inox 316 L
- Longueur du corps allongée, bec incliné, gros débit
- Entièrement démontable
- Suivi des pièces détachées en page 110

Désignation	Réf.	
Dégustateur fileté Mâle 3/8" (12x17)	DEGV00 / 7	
Dégustateur fileté Mâle 1/2" (15x21)	DEGV01 / 7	
Dégustateur à bride ovale	DEGB0 / 7	



Robinet Dégustateur avec Purge / Prise d'air

- Inox 316 L
- Modèle équipé d'une vis de purge / Prise d'air
- Suivi des pièces détachées en page 110

Désignation	Réf.	
Dégustateur fileté Mâle 1/2" (15x21) avec purge	DEGV01P / 7	



Robinet Dégustateur passe-paroi INOX 316L

- Inox 316 L
- Suivi des pièces détachées en page 110

Désignation	Réf.	
Dégustateur passe-paroi, filetage Femelle 3/8" (12x17)	DEGF01 / 7	

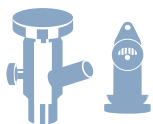


Robinet Dégustateur Femelle DIN 15, écrou tournant

- Inox 316 L
- Suivi des pièces détachées en page 110

Désignation	Réf.	
Dégustateur, entrée femelle DIN 15	DEGF03 / 7	





ÉQUIPEMENTS DE CUVE

Robinet Dégustateur

- Inox 304 L - Filetage Mâle 1/2" (15x21) avec écrou et joint



Désignation	Réf.	
Robinet passe-paroi	DEGV02 / 7	

Dégustateur Coudé / Modèle Vanne à Sphère

- Inox 316
- Talon Long avec possibilité d'ajouter un contre-écrou (non fourni)



Désignation	Réf.	
Dégustateur Fileté mâle 1/2", DN 11	DEGV05 / 7	
Dégustateur Fileté mâle 3/4", DN 15	DEGV06 / 7	
Dégustateur Fileté mâle 1", DN 15	DEGV07 / 7	

Raccord Sortie de Cuve

- Entrée Femelle 40 MÂCON - Inox 316 L - Douille + bloc.



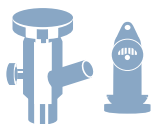
Désignation	Réf.	
Bout lisse Ø10 mm	RACIR01 / 7	

Tubulures à sceller

- Tubulures de scellement pour cuve béton
- Inox 316 L
- Longueur 300 mm avec ergots de maintien
- Les brides comportent des trous ronds.



Diamètre	Réf.	
40 - pour vannes - Taraudage M10	TUBSCEL01 / 2	
50 - pour vannes - Taraudage M10	TUBSCEL02 / 2	
70 - pour vannes - Taraudage M12	TUBSCEL03 / 2	
Bride Ovale - pour dégustateur - Taraudage M10	TUBSCEL04 / 2	
Femelle 3/8 " - pour dégustateur	TUBSCEL05 / 2	
Femelle 1/2 " - pour dégustateur	TUBSCEL06 / 2	



ÉQUIPEMENTS DE CUVE

Robinsets de Niveau

- Entièrement en acier inoxydable 316 L
- Purge
- Joints silicone alimentaire
- Pour tube 20/24 mm
- Suivi des pièces détachées en page 110

Désignation	Réf.	
Filetage Mâle 1/2" (15x21)	ROBNIVV / 7	
Bride Ovale	ROBNIVBO / 7	



Retour de Niveau

- Entièrement en acier inoxydable 316 L
- Joints silicone alimentaire
- Pour tube 20/24 mm
- Suivi des pièces détachées en page 110

Désignation	Réf.	
Filetage Mâle 1/2" (15x21)	RETNIVV / 7	
Bride Ovale	RETNIVBO / 7	



Accessoires pour robinets et retours de niveau

Kit joints silicone et embouts Teflon pour autres diamètres de tube de niveau. Bague substituable à la bague 20x24 en cas de changement de tube de niveau. **NOUVEAU**

Désignation	Réf.	
Pour tube 10 x 15	JOIROBNIV1015 / 2	
Pour tube 16 x 20	JOIROBNIV1620 / 2	

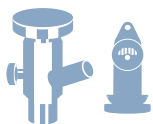


Bondonneur brassicole pour fermenteur

- Inox 316
- Permet d'évacuer le trop-plein de pression sur un fermenteur
- Se positionne sur la prédisposition au bas de la colonne du fermenteur
- Equipé d'un manomètre à bain d'huile 0- 4 bar
- Soupape surpression réglable entre 0.2 et 3.2 bar
- Bol de récupération en verre démontable pour faciliter le nettoyage.

Désignation	Réf.	
Bondonneur Clamp 25	BONDONN01 / 3	
Bondonneur Femelle DIN 15	BONDONN02 / 3	





ÉQUIPEMENTS DE CUVE

Tubes de Niveau pour cuve

- Tube Polyester translucide, bonne résistance aux chocs
- Température d'utilisation -20°C / +90°C
- Usage alimentaire, certificat IANESCO
- Exempt de Phtalate et Bisphénol A



Évolution 2025 : en barre de 4,20 m pour passage en messagerie
+ INTÉGRATION AU FRANCO

Désignation (en mm)	Conditionnement	Réf.	
Tube 10x15	La barre de 4 ml	TUBNIV10/15 / 2	
Tube 10x15	Le lot de 5 barres de 4 ml	TUBNIV10/16 / 2	
Tube 16x20	La barre de 4 ml	TUBNIV16/20 / 2	
Tube 16x20	Le lot de 5 barres de 4 ml	TUBNIV16/21 / 2	
Tube 18x24	La barre de 4 ml *	TUBNIV18/24 / 2	
Tube 18x24	Le lot de 5 barres de 4 ml *	TUBNIV18/25 / 2	
Tube 20x24	La barre de 4 ml *	TUBNIV20/24 / 2	
Tube 20x24	Le lot de 5 barres de 4 ml *	TUBNIV20/25 / 2	



← NOUVEAU

* inclus dans le forfait franco de port et d'emballage
Autres diamètres et longueurs sur demande, nous consulter

Manchon 20/24 pour tube de niveau

Désignation	Réf.	
Raccord liaison 20 mm	MANCH20/24 / 3	



Règle Inox de Niveau pour cuve

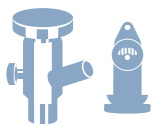
- Règle millimétrée en Inox
- Tube Polyester 20x24 mm translucide inclus
- Usage alimentaire
- Affichage de graduation à gauche par défaut



Désignation	Conditionnement	Réf.	
Règle graduée complète	Le Mètre Linéaire	REGINOX2024 / 2	

Facturation des règles tous les 0,5 M
Délai moyen : 5 à 10 jours ouvrés à réception de commande.

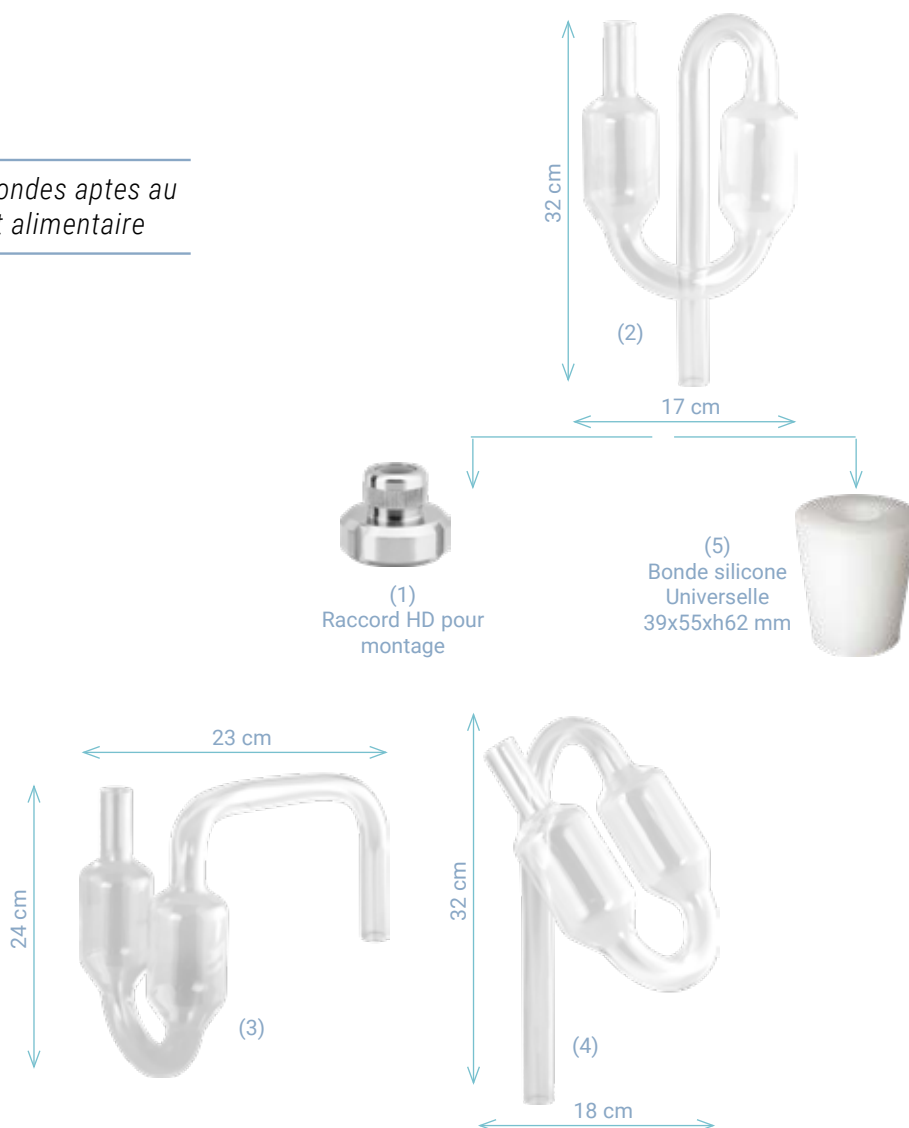




ÉQUIPEMENTS DE CUVE

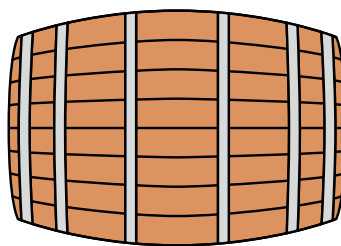
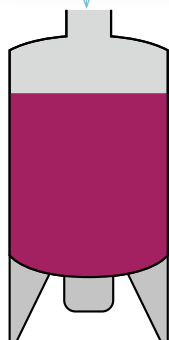


2025 bondes aptes au contact alimentaire

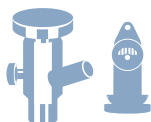


Pour montage sur demi-muids et foudres

Nouveau modèle : " serrage type Robinet de niveau ". Plus pratique et plus hygiénique ! Apte au contact alimentaire.



Foudres et barriques grande contenance (400 à 500 l)



ÉQUIPEMENTS DE CUVE

Bonde Aseptique HD

- Les bondes siphonides sont utilisées dans les opérations de stockage de vin, pour assurer la protection contre l'oxydation de l'interface vin / atmosphère dans les cheminées des cuves.
- Avec le raccord HD-bonde, la connectique est très simplifiée : clipsez-déclipsez.

Désignation	Réf.	
(1) - HD bonde avec raccord inox F40 Mâcon	HDBONDE1 / 3	
(1) - HD bonde avec raccord inox F50 Mâcon	HDBOND5 / 3	
(1) - HD bonde avec raccord inox F38 SMS	HDBONDE3 / 3	
(1) - HD bonde avec raccord inox F40DIN	HDBOND4 / 3	
(2) - Bonde polycarbonate verticale	BONDASVT / 3	
(3) - Bonde polycarbonate coudée 90°	BONDASC90 / 3	
(4) - Bonde polycarbonate coudée 45°	BONDASC45 / 3	
(5) - Bonde silicone 39x55xh62 mm perçage 24,5	BONDSILPERC / 3	

Schémas et éclatés en page précédente

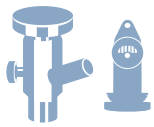


Soupapes Surpression-Dépression à bille pour Chapeaux de Cuves

- Corps en nylon (PE)
- Filetage mâle Gas BSP + contre-écrou et joint en C/C Blanc Alimentaire

Description	Filetage GAS	Débit d'air	Réf.	
(1) Soupape PM Ø 42, passage Ø 15, avec anneau pour corde	1"1/4 (33x42)	350 hl/h	SOUPAP35 / 2	
(2) Soupape GM Ø 47, passage Ø 15, avec anneau pour corde	1"1/2 (40x49)	350 hl/h	SOUPAP45 / 2	
(3) Soupape GM Ø 50 passage Ø 30	1"1/2 (40x49)	350 hl/h	SOUPAP37 / 2	
(4) Soupape double effet à bille Ø 30	1"1/4 (33x42)	400 hl/h	SOUPAP36 / 2	
(5) Soupape double effet à bille Ø 30	1"1/2 (40x49)	400 hl/h	SOUPAP46 / 2	
(6) Soupape très grand modèle pour cuve jusqu'à 1000 hl, Ø 50	2" (50x60)	500 hl/h	SOUPAP55 / 2	
(7) Réhausse de soupape M/F	1"1/4 (33x42)		SOUPAPRES01 / 2	





ÉQUIPEMENTS DE CUVE

Bonde aseptique en verre soufflé

Bonde aseptique en verre soufflé (Fabrication artisanale) Spéciale barrique : 24 cm.
Contenance environ 500 ml.

Rôle et intérêt :

- Protection aseptique
- Vase d'expansion
- Détection visuelle et rapide de la nécessité d'une intervention de ouillage
- Esthétique du chai à barrique.

Désignation	Réf.	
Bonde en verre avec silicone de maintien	BONDVER24 / 4	



Bonde aseptique BELLOT VOG210

Type de bonde	Capacité des Cuves Maxi	Dilatation dans la bonde	Réf.	
VOG210® - 3 L	7000 L	3 L	BELLOBOND3 / 4	
VOG210® - 4,5 L	18000 L	4,5 L	BELLOBOND4 / 4	
VOG210® - 16 L	30000 L	16 L	BELLOBOND16 / 4	

Bonde hydraulique cristal PM GEFFROY

Avec caoutchouc de série

Désignation	Réf.	
Bonde livrée sur cône, caoutchouc 34/52 mm	BELLOBONDG / 4	



Adaptateur pvc Mâle BELLOT / Femelle gas

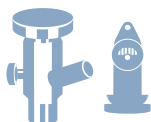
Désignation	Réf.	
Adaptateur pvc Mâle BELLOT / Femelle 1"1/4 (33 x 42)	BELLOTMG02 / 4	
Adaptateur pvc Mâle BELLOT / Femelle GAS BSP 1"1/2 (40 x 49)	BELLOTMG01 / 4	



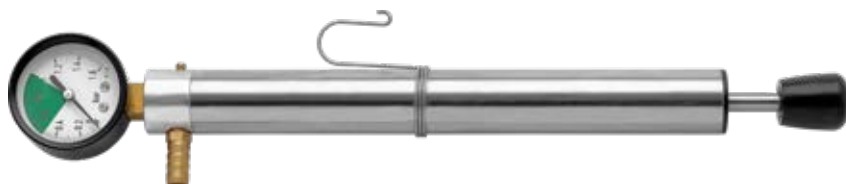
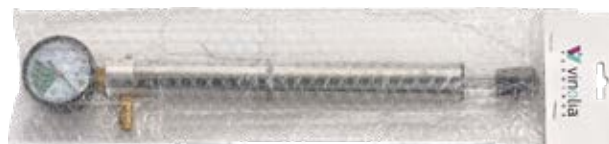
Bouchon PVC plein à visser sur col

Désignation	Réf.	
PAS BELLOT 64/4	BELLOTMG03 / 4	





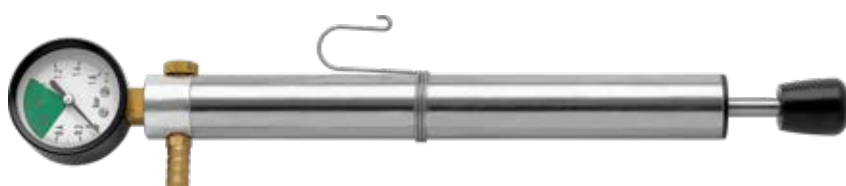
ÉQUIPEMENTS DE CUVE



Pompe à air pour cuve DN 30

- Dépressurisation de la chambre à air par bouton poussoir ou dévissage molette selon modèle
- Gonflage par action du piston - Manomètre sec 0 + 1,5 Bar - diamètre du corps inox = 28 mm

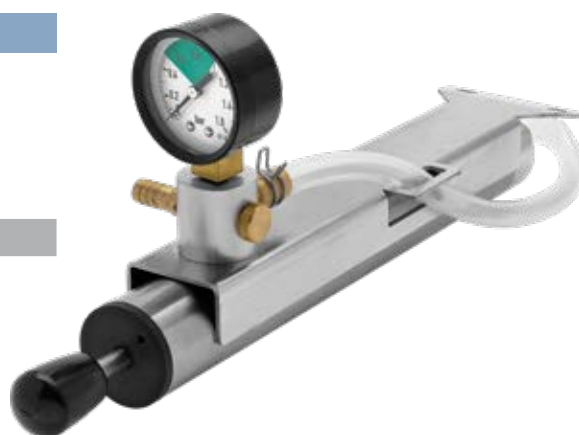
Désignation	Réf.	
À bouton poussoir (sans molette de serrage)	POMCUV06 / 7	
Avec mollette de serrage en laiton et joints toriques	POMCUV07 / 7	

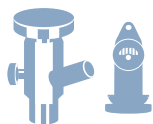


Pompe à air pour cuve GM avec support inox

- Avec mollette de serrage
- Dépressurisation de la chambre à air en dévissant la mollette
- Gonflage par action du piston mollette légèrement débloquée
- Maintien de la pression dans la chambre mollette fermée
- Manomètre sec 0 + 1,5 Bar - GAS 1/4
- diamètre du corps inox = 40 mm

Désignation	Réf.	
	POMCUV08 / 7	





ÉQUIPEMENTS DE CUVE



Livré sous sachet protecteur (noir anti-uv : déploiement progressif).

Chambre à Air renforcée

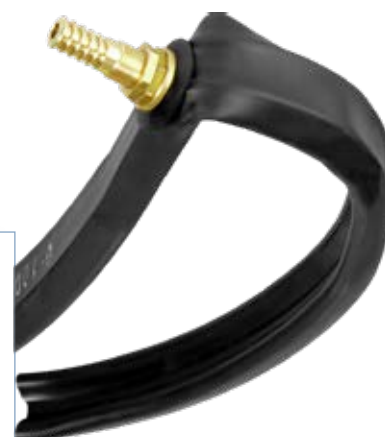


- Chambre à air noire avec valve laiton pour flotteur de cuve fibre ou inox
- Double-lèvre, profil en U, jonctionné et moulé
- Etiquetage individuel
- Matière EPDM, 60 SH
- Température de service : - 20° + 105 ° C
- Pression Maxi : 2,5 Bar



Voir dimensions pliées et découpées dans le tableau !

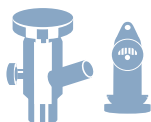
Diamètre (en mm)	Longueur Neuve Découpée (en Mètre Linéaire)	Longueur Neuve Pliée en 2 (en Mètre Linéaire)	Réf.	
400	0,970	0,475	CHAAI040 / 2	
500	1,240	0,610	CHAAI050 / 2	
600	1,520	0,750	CHAAI060 / 2	
700	1,820	0,900	CHAAI070 / 2	
800	2,090	1,035	CHAAI080 / 2	
900	2,400	1,190	CHAAI090 / 2	
1000	2,670	1,325	CHAAI100 / 2	
1100	2,950	1,190	CHAAI110 / 2	
1200	3,250	1,615	CHAAI120 / 2	
1300	3,540	1,760	CHAAI130 / 2	
1400	3,820	1,900	CHAAI140 / 2	
1500	4,100	2,040	CHAAI150 / 2	
1600	4,400	2,190	CHAAI160 / 2	
1700	4,700	2,340	CHAAI170 / 2	
1800	4,950	2,465	CHAAI180 / 2	
1900	5,375	2,677	CHAAI190 / 2	
2000	5,520	2,750	CHAAI200 / 2	
2100	5,820	2,900	CHAAI210 / 2	
2200	6,080	3,030	CHAAI220 / 2	
2300	6,400	3,190	CHAAI230 / 2	
2400	6,690	3,335	CHAAI240 / 2	
2500	6,950	3,465	CHAAI250 / 2	
2600	7,230	3,605	CHAAI260 / 2	



INFO PRATIQUE

Longueur neuve donnée à titre indicatif :
± 5% par rapport à une chambre à air utilisée

Cela vous évite d'ouvrir le sachet !!



ÉQUIPEMENTS DE CUVE



Livré sous sachet protecteur (noir anti-uv : déploiement progressif).

Chambre à Air Ronde



Chambre à air ronde en EPDM noir alimentaire, certifié FDA avec valve standard en laiton
Pression de gonflage de 0,5 à 0,8 Bars
Livrée avec sa déclaration de conformité à l'intérieur du sachet
Fabrication Européenne !
Matériel contrôlé en usine avant stockage en nos locaux
Aucun recours en garantie ne pourra être accepté hors défauts d'origine empêchant le gonflage



Voir dimensions pliées et découpées dans le tableau !

INFO PRATIQUE

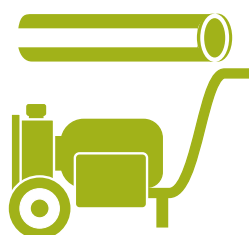
Épaisseur accrue pour plus de résistance à la pression !



INFO PRATIQUE

Longueur neuve donnée à titre indicatif :
± 5% par rapport à une chambre à air utilisée
Cela vous évite d'ouvrir le sachet ! !





TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

pages 119 à 184





TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

MODÈLE PREMIUM

TABLEAU TECHNIQUE VINOLFLEX EASY

Réf.	Ø intérieur mm	Poids g/m	PE bar	PS bar	Aspiration bar	Rayon de courbure mm	Longueur max en m
TUYFRSVA25	25	660	30	10	0,6	75	60
TUYFRSVA32	32	860	30	10	0,6	95	60
TUYFRSVA39	38	1130	30	10	0,6	115	60
TUYFRSVA52	51	1450	30	10	0,6	150	60
TUYFRSVA76	76	2190	30	10	0,6	225	60
TUYFRSVA100	100	2870	30	10	0,6	350	60

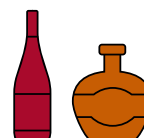
PS : Pression de service à une température d'utilisation d'un liquide à + 20°C

PE : Pression d'éclatement à une température d'utilisation d'un liquide à + 20°C



TUYAU À SERTIR

- Qualité alimentaire inodore
- Armature très résistante
- Flexible et léger



Réparation, autre type de montage, raccords ou diamètre, Consultez-nous !



Possibilité de sertir jusqu'à 60 mètres de TUYAU.

Tuyau à sertir VINOLFLEX EASY



- **Tube** : IIR blanc lisse de qualité alimentaire inodore, ne transmet pas de goût. Aucune présence de phtalates.
- **Armature** : Nappes textiles synthétiques très résistantes et spirale en acier noyée.
- **Revêtement** : Rouge ondulé translucide, en matériel thermoplastique à bas coefficient de frottement, résistant aux agents atmosphériques.
- **Utilisation** : tuyau spiralé revêtement ondulé, flexible et léger, pour aspiration et refoulement de vins de prestige et alcool jusqu'à 96°. Frottement réduit du revêtement.
- **Température** : -40°C à +120°C.
- **Normes** : Sans Bisphénol A. BfR XXI Kat.2 pour aliments. D.M.21/03/73 aliments aqueux et alcool jusqu'à 96% vol. FDA tit.21 art. 177.2600 aliments aqueux. Phtalates free (REACH Reg.). Absence de HAP (selon ZEK 01.4-08 Cat. 1). Test de dépistage de métaux lourds. Reg. EC 1935/2004. Reg. EC 2023/2006.
- **Marquage** : bande bleu/blanc "IVG Food...".
- **Disponibles sur demande** :
 1. Tube en NR.
 2. Revêtement en couleurs différentes.



Nos tuyaux à sertir peuvent être vendus au mètre linéaire avec ou sans sertissage !

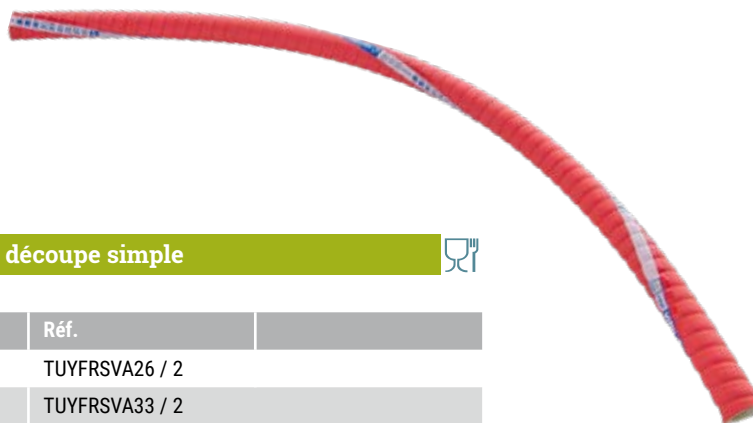
NOUVEAU



TRANSFERT-CONDITIONNEMENT



Pour couronne
complète



Tuyau à sertir VINOFLUX EASY à la découpe simple



Désignation	Réf.	
Ø 25 – le ML à la découpe simple	TUYFRSVA26 / 2	
Ø 32 – le ML à la découpe simple	TUYFRSVA33 / 2	
Ø 38 – le ML à la découpe simple	TUYFRSVA40 / 2	
Ø 51 – le ML à la découpe simple	TUYFRSVA53 / 2	
Ø 70 – le ML à la découpe simple	TUYFRSVA72 / 2	
Ø 76 – le ML à la découpe simple	TUYFRSVA77 / 2	
Ø 100 – le ML à la découpe simple	TUYFRSVA11 / 2	
Autre diamètre uniquement sur demande		



Tuyau à sertir VINOFLUX EASY avec sertissage



Désignation	Réf.	
Ø 25 – le ML si sertissage	TUYFRSVA25 / 2	
Ø 32 – le ML si sertissage	TUYFRSVA32 / 2	
Ø 38 – le ML si sertissage	TUYFRSVA39 / 2	
Ø 51 – le ML si sertissage	TUYFRSVA52 / 2	
Ø 70 – le ML si sertissage	TUYFRSVA71 / 2	
Ø 76 – le ML si sertissage	TUYFRSVA76 / 2	
Ø 100 – le ML si sertissage	TUYFRSVA10 / 2	
Autre diamètre uniquement sur demande		



Tout tuyaux ayant fait
l'objet d'une découpe
avec ou sans sertissage
**ne sera ni repris,
ni échangé.**

SI SERTISSAGE, AJOUTEZ LE FORFAIT

En fonction du diamètre de votre tuyau :

FORFAITS SERTISSAGE TUYAU DE PART EN PART :

Pour tuyaux DN 25 à 50
Ref. HEUTUYS / 2



€ ht

Pour tuyaux DN 65 à 100
Ref. HEUTUIS / 2



€ ht



TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

TABLEAU TECHNIQUE ALICANTE

Réf.	Ø intérieur mm	Ø extérieur mm	Poids g/m	PE bar	PS bar	Aspiration bar	Rayon de courbure mm	Longueur max en m
TUYALIC25	25	37	810	30	10	0,9	75	60
TUYALIC32	32	44	1040	30	10	0,9	100	60
TUYALIC38	38	50	1200	30	10	0,9	120	60
TUYALIC51	51	64	1910	30	10	0,9	170	60
TUYALIC70	70	84	2640	30	10	0,9	280	60
TUYALIC76	76	90	2990	30	10	0,9	300	60
TUYALIC10	102	147,5	7040	30	10	0,9	400	60

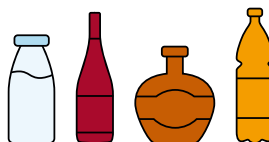
PS : Pression de service à une température d'utilisation d'un liquide à + 20°C
PE : Pression d'éclatement à une température d'utilisation d'un liquide à + 20°C



Tuyau à sertir ALICANTE



- **Tube** : EPDM blanc, lisse, de qualité alimentaire, inodore et ne transmettant pas de goût.
- **Armature** : nappes synthétiques très résistantes et spirale en acier noyée.
- **Revêtement** : caoutchouc synthétique bleu, lisse (aspect bandelé), résistant à l'abrasion et aux agents atmosphériques.
- **Utilisation** : tuyau spiralé revêtement lisse pour refoulement et aspiration de multiples produits alimentaires tels que lait et dérivés, jus de fruit, vin, bières, et autres boissons alcoolisées jusqu'à 96%, à l'exception d'huiles et produits gras. Convient également pour le passage d'air chaud sur camions citernes jusqu'à 140°C.
- **Température** : -40°C à +120°C.
- **Normes** : BfR XXI Kat.2 pour aliments. Sans Bisphénol A. FDA tit.21 art. 177.2600 aliments aqueux. Reg. EC 1935/2004. Reg. EC 2023/2006. Phtalates free (REACH Reg.). Absence de HAP (selon ZEK 01.4-08 Cat. 1). Test de dépistage de métaux lourds.
- **Marquage** : bande transfert de couleur orange/argent "IVG Food (logo application)..."
- **Disponibles sur demande** :
 1. Autres diamètres.
 2. Version sans spirale.



Nos tuyaux à sertir peuvent
être vendus au mètre linéaire
avec ou sans sertissage !

← NOUVEAU



TRANSFERT-CONDITIONNEMENT



Pour couronne
complète



Tout tuyaux ayant fait
l'objet d'une découpe
avec ou sans sertissage
**ne sera ni repris,
ni échangé.**

Tuyau à sertir ALICANTE à la découpe simple



Désignation	Réf.	
Ø 25 – le ML non monté	TUYALIC26 / 2	
Ø 32 – le ML non monté	TUYALIC33 / 2	
Ø 38 – le ML non monté	TUYALIC39 / 2	
Ø 51 – le ML non monté	TUYALIC52 / 2	
Ø 70 – le ML non monté	TUYALIC71 / 2	
Ø 76 – le ML non monté	TUYALIC77 / 2	
Ø 102 – le ML non monté	TUYALIC11 / 2	
Autre diamètre uniquement sur demande		

Tuyau à sertir ALICANTE avec sertissage



Désignation	Réf.	
Ø 25 – le ML si sertissage	TUYALIC25 / 2	
Ø 32 – le ML si sertissage	TUYALIC32 / 2	
Ø 38 – le ML si sertissage	TUYALIC38 / 2	
Ø 51 – le ML si sertissage	TUYALIC51 / 2	
Ø 70 – le ML si sertissage	TUYALIC70 / 2	
Ø 76 – le ML si sertissage	TUYALIC76 / 2	
Ø 102 – le ML si sertissage	TUYALIC10 / 2	
Autre diamètre uniquement sur demande		

**SI SERTISSAGE, AJOUTEZ LE FORFAIT
en fonction du diamètre de votre tuyau :**

FORFAITS SERTISSAGE TUYAU DE PART EN PART :

Pour tuyaux DN 25 à 50
Ref. HEUTUYS / 2



€ ht

Pour tuyaux DN 65 à 100
Ref. HEUTUIS / 2



€ ht



TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

TABLEAU TECHNIQUE MILLENIUM EASY

Réf.	Ø intérieur mm	Poids g/m	PE bar	PS bar	Aspiration bar	Rayon de courbure mm	Longueur max en m
TUYMILL25	25	650	30	10	0,9	75	60
TUYMILL38	38	1040	30	10	0,9	115	60
TUYMILL51	51	1450	30	10	0,9	150	60
TUYMILL70	76	2180	30	10	0,9	225	60

PS : Pression de service à une température d'utilisation d'un liquide à + 20°C
PE : Pression d'éclatement à une température d'utilisation d'un liquide à + 20°C



Nos tuyaux à sertir peuvent
être vendus au mètre linéaire
avec ou sans sertissage !

← NOUVEAU



Tuyau à sertir MILLENIUM EASY



- **Tube** : caoutchouc synthétique blanc lisse de qualité alimentaire inodore et évitant la transmission de goût. Absence de phthalates.
- **Armature** : nappes synthétiques très résistantes et spirale en acier noyée.
- **Revêtement** : caoutchouc synthétique bleu ondulé (aspect bandelé), résistant à l'ozone et aux agents atmosphériques.
- **Utilisation** : tuyau spiralé revêtement ondulé, pour aspiration et refoulement de plusieurs produits alimentaires tels que vin, bière, jus de fruit, produits gras, huile, lait et alcool titrant jusqu'à 96°.
- **Température** : -30°C à +100°C.
- **Normes** : 3-A Sanitary Std. N°18-03 CLASS II. BfR XXI Kat.2 pour aliments. Sans Bisphénol A. D.M.21/03/73 alim. aqueux, gras, alcool jusqu'à 96% vol. FDA tit.21 art.177.2600 aliments aqueux et gras. Reg. EC 1935/2004. Reg. EC 2023/2006. Phtalates free (REACH Reg.). Absence de HAP (selon ZEK 01.4-08 Cat. 1). Test de dépistage de métaux lourds.
- **Marquage** : bande blanche/rouge/dorée: "IVG Food (logotype application) Millennium...".

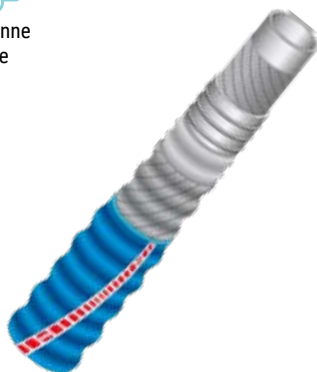




TRANSFERT-CONDITIONNEMENT



Pour couronne
complète



Tout tuyaux ayant fait
l'objet d'une découpe
avec ou sans sertissage
**ne sera ni repris,
ni échangé.**

Tuyau à sertir MILLENIUM EASY à la découpe simple



Désignation	Réf.	
Ø 25 – le ML non monté	TUYMILL26 / 2	
Ø 38 – le ML non monté	TUYMILL39 / 2	
Ø 51 – le ML non monté	TUYMILL52 / 2	
Ø 70 – le ML non monté	TUYMILL71 / 2	

Autre diamètre uniquement sur demande

Tuyau à sertir MILLENIUM EASY avec sertissage



Désignation	Réf.	
Ø 25 – le ML si sertissage	TUYMILL25 / 2	
Ø 38 – le ML si sertissage	TUYMILL38 / 2	
Ø 51 – le ML si sertissage	TUYMILL51 / 2	
Ø 70 – le ML si sertissage	TUYMILL70 / 2	

Autre diamètre uniquement sur demande

**SI SERTISSAGE, AJOUTEZ LE FORFAIT
en fonction du diamètre de votre tuyau :**

FORFAITS SERTISSAGE TUYAU DE PART EN PART :

Pour tuyaux DN 25 à 50
Ref. HEUTUYS / 2



Pour tuyaux DN 65 à 100
Ref. HEUTUIS / 2





TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

TUYAU PLUTONE VL



TABLEAU TECHNIQUE

Réf.	Ø intérieur mm	Ø extérieur mm	Poids g/m	PE bar	PS bar	Vacuum mH2O	Rayon de courbure mm	Longueur m	Volume m3
PLUTVL 25-35	25	35	510	13	39	10	100	60	0,146
PLUTVL 32-43	32	43	685	12	36	9	130	60	0,214
PLUTVL 38-49	38	49	800	10	30	9	150	30	0,198
PLUTVL 50-63	50	63	1325	12	36	8	250	30	0,286
PLUTVL 70-85	70 *	85	1990	9	27	7	350	30	0,404

PS : Pression de service à une température d'utilisation d'un liquide à + 20°C

PE : Pression d'éclatement à une température d'utilisation d'un liquide à + 20°C

* Disponible sur demande, nous consulter

CORRESPONDANCE PRESSION DE SERVICE / TEMPÉRATURE D'UTILISATION

Température d'utilisation	Pression de service
+ 20° C	10 Bar
+ 50° C	7 Bar
+ 80° C	4,5 Bar
+ 100° C	+ 100° C 3 Bar maximum

Conditions de fonctionnement des essais réalisés : Cycles d'essai de 30 minutes d'utilisation en continu
Stérilisation à 90°C sur des cycles de 3 x 15 minutes.

 Possibilité de sertir
jusqu'à 30 mètres de
TUYAU (60m pour DN25 et 32).



Pour couronne
complète



Tuyau à sertir Plutone VL

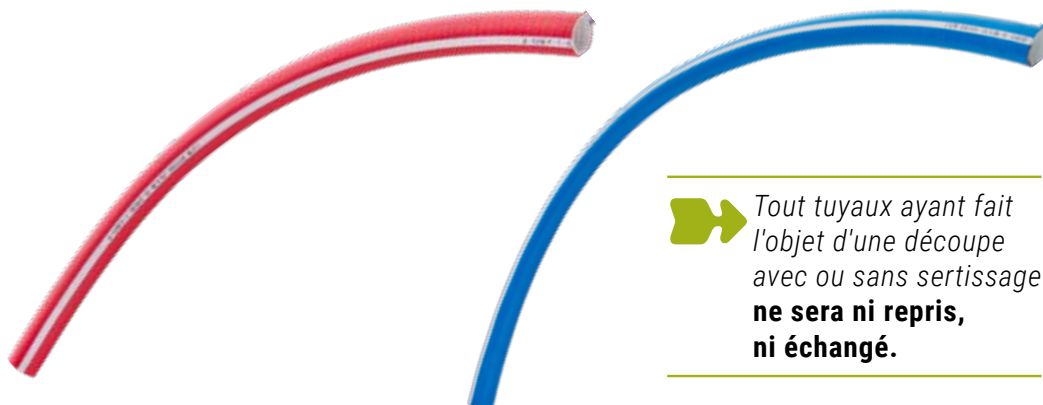


- Coloris rouge ou bleu et bande blanche, intérieur blanc
- Tuyau flexible en caoutchouc thermoplastique, avec spirale acier et renfort de polyester (tresse)
- Température d'utilisation : -30°C +100°C
- Conforme à la norme alimentaire EU 10/2011, FDA règlements (Titre 21 CFR 17.2600)
- Intérieur lisse facilitant un débit optimum et son nettoyage
- Produit neutre de goût et sans odeur
- Bonne résistance aux produits chimiques du type acide et solutions alcalines
- Pour des alcools jusqu'à 50% de concentration
- Pression de service maxi 10 Bar à 20°C – Pression d'éclatement 30 Bar





TRANSFERT-CONDITIONNEMENT



Tout tuyaux ayant fait l'objet d'une découpe avec ou sans sertissage **ne sera ni repris, ni échangé.**

Tuyau à sertir Plutone VL à la découpe simple



Si sertissage

Diamètre	Couleur	Poids	Rayon courbure	Réf.	
DN 25 x 35	Rouge	510 g/m	100 mm	TUYPLUT26-36 / 2	
DN 32 x 43	Rouge	685 g/m	130 mm	TUYPLUT33-44 / 2	
DN 38 x 49	Rouge	820 g/m	150 mm	TUYPLUT40-50 / 2	
DN 38 x 49	Bleu	820 g/m	150 mm	TUYPLUT40-50BL / 2	
DN 50 x 63	Rouge	1400 g/m	250 mm	TUYPLUT52-64 / 2	
DN 50 x 63	Bleu	1400 g/m	250 mm	TUYPLUT52-64BL / 2	
DN 70 x 85	Rouge	1935 g/m	350 mm	TUYPLUT72-86 / 2	

Couronne de 30 m, facturation au mètre linéaire

Tuyau à sertir Plutone VL avec sertissage



Diamètre	Couleur	Poids	Rayon courbure	Réf.	
DN 25 x 35	Rouge	510 g/m	100 mm	TUYPLUT25-35 / 2	
DN 32 x 43	Rouge	685 g/m	130 mm	TUYPLUT32-43 / 2	
DN 38 x 49	Rouge	820 g/m	150 mm	TUYPLUT39-49 / 2	
DN 38 x 49	Bleu	820 g/m	150 mm	TUYPLUT39-49BL / 2	
DN 50 x 63	Rouge	1400 g/m	250 mm	TUYPLUT51-63 / 2	
DN 50 x 63	Bleu	1400 g/m	250 mm	TUYPLUT51-63BL / 2	
DN 70 x 85	Rouge	1935 g/m	350 mm	TUYPLUT71-85 / 2	

Couronne de 30 m, facturation au mètre linéaire

**SI SERTISSAGE, AJOUTEZ LE FORFAIT
en fonction du diamètre de votre tuyau :**

FORFAITS SERTISSAGE TUYAU DE PART EN PART :

Pour tuyaux DN 25 à 50
Ref. HEUTUYS / 2

€ ht

Pour tuyaux DN 65 à 100
Ref. HEUTUIS / 2

€ ht



TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

SERTISSAGE

► PRIX D'UN TUYAU SERTI COMPLET :

= 2 x Raccords à sertir + 1 x Paire jupes inox + 1 x Forfait sertissage + ML tuyau à sertir



*Un calcul plus
simple et plus clair
pour vos tuyaux.*

- Jupes inox crantées adaptées aux tuyaux VINOFLEX – Tuyaux ALICANTE – Tuyaux MILLENIUM - Tuyaux PLUTONE (DIN 25, 32 et 70)
- Jupes inox lisses pour tuyau Plutone (DN 40 et 50)
- Rondelles de protection uniquement pour Plutone
- La préparation pour le sertissage peut nécessiter 24 à 48 heures en plus pour la fourniture des tuyaux sertis.



FORFAITS SERTISSAGE TUYAU DE PART EN PART

Pour tuyaux DN 25 à 50
Ref. HEUTUYS / 2

€ ht

Pour tuyaux DN 65 à 100
Ref. HEUTUIS / 2

€ ht



Raccords à Sertir MÂCON Femelle "Monobloc"

- Inox 316 L – Anti-rétention – Filetage de précision

Désignation	Ø Ligature (en mm)	Diamètre (pas MÂCON)	Réf.
Femelle	38	40	RACF40SERT / 7
Femelle	51	50	RACF50SERT / 7
Femelle	63	60	RACF60SERT / 7
Femelle	70	70	RACF70SERT / 7
Femelle	76	80	RACF80SERT / 7
Femelle	103	100	RACF10SERT / 7



Raccords à Sertir MÂCON Mâle "Monobloc"

- Inox 316 L – Anti-rétention – Filetage de précision

Désignation	Ø Ligature (en mm)	Diamètre (pas MÂCON)	Réf.
Mâle	38	40	RACM40SERT / 7
Mâle	51	50	RACM50SERT / 7
Mâle	63	60	RACM60SERT / 7
Mâle	70	70	RACM70SERT / 7
Mâle	76	80	RACM80SERT / 7
Mâle	103	100	RACM10SERT / 7





TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

Raccords à Sertir DIN Femelle "Monobloc"

Description technique : Inox 316 L – Anti-rétention – Filetage de précision

Désignation	Ø Ligature (en mm)	Diamètre (pas DIN)	Réf.	
Femelle	26	25	RACF25DSERT / 7	
Femelle	32	32	RACF32DSERT / 7	
Femelle	38	40	RACF40DSERT / 7	
Femelle	51	50	RACF50DSERT / 7	
Femelle	65	63,5	RACF65DSERT / 7	
Femelle	76	80	RACF80DSERT / 7	
Femelle	102	100	RACF100DSERT / 7	



Raccords à Sertir DIN Mâle "Monobloc"

Description technique : Inox 316 L – Anti-rétention – Filetage de précision

Désignation	Ø Ligature (en mm)	Diamètre (pas DIN)	Réf.	
Mâle	26	25	RACM25DSERT / 7	
Mâle	32	32	RACM32DSERT / 7	
Mâle	38	40	RACM40DSERT / 7	
Mâle	51	50	RACM50DSERT / 7	
Mâle	65	63,5	RACM65DSERT / 7	
Mâle	76	80	RACM80DSERT / 7	
Mâle	102	100	RACM100DSERT / 7	



Raccords à Sertir SMS Femelle "Monobloc"

Inox 316 L – Anti-rétention – Filetage de précision

Désignation	Ø Ligature (en mm)	Diamètre (pas SMS)	Réf.	
Femelle	25	25	RACF25SSERT / 7	
Femelle	38	38	RACF38SSERT / 7	
Femelle	51	51	RACF51SSERT / 7	
Femelle	63,5	63	RACF63SSERT / 7	
Femelle	76	75	RACF76SSERT / 7	
Femelle	103	104	RACF104SSERT / 7	



Raccords à Sertir SMS Mâle "Monobloc"

Inox 316 L – Anti-rétention – Filetage de précision

Désignation	Ø Ligature (en mm)	Diamètre (pas SMS)	Réf.	
Mâle	25	25	RACM25SSERT / 7	
Mâle	38	38	7RACM38SSERT / 7	
Mâle	51	51	7RACM51SSERT / 7	
Mâle	63,5	63	7RACM63SSERT / 7	
Mâle	76	75	RACM76SSERT / 7	
Mâle	103	104	RACM104SSERT / 7	





TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

Douille + Ferrule Monobloc à Sertir, Inox 316



Désignation	Ø Ligature (en mm)	Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Douille + Ferrule	19	25	CLAMSER19 / 7	
Douille + Ferrule	25	25	CLAMSER25 / 7	
Douille + Ferrule	39	38	CLAMSER38 / 7	
Douille + Ferrule	51	51	CLAMSER51 / 7	
Douille + Ferrule	64	63	CLAMSER63 / 7	
Douille + Ferrule	76	76	CLAMSER76 / 7	
Douille + Ferrule	101,5	104	CLAMSER104 / 7	



Raccord Symétrique à douille annelée, Inox 316



- Présence d'oreilles anti-choc
- Présence d'un verrou

Désignation	Ø Ligature (en mm)	Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Symétrique à sertir	38	40	SYMSERT38 / 7	
Symétrique à sertir	50	50	SYMSERT50 / 7	
Symétrique à sertir	65	65	SYMSERT65 / 7	
Symétrique à sertir	76	80	SYMSERT76 / 7	



Jupes inox, la paire



- Inox 304 - emboutie - lisse à l'intérieur - la paire
- Pour tuyaux PLUTONE si sertissage en nos ateliers

Désignation	Dimensions	Réf.	
Jupe inox pour tuyau DN 38	52x43x60x2	JUPIN02 / 7	
Jupe inox pour tuyau DN 50	67x55x63x1,5	JUPIN03 / 7	





TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

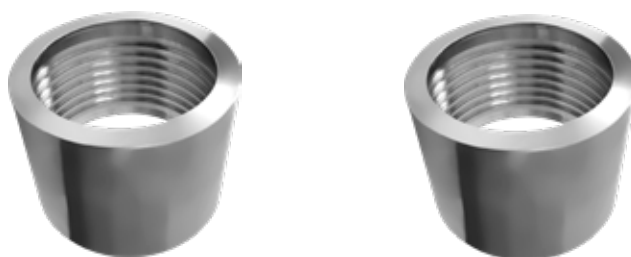
Jupes inox crantées, la paire



- Inox 304
- Pour tuyaux VINOFLEX & EASY, ALICANTE & MILLENIUM EASY si sertissage en nos ateliers.



Désignation	Réf.	
La paire pour Tuyau DN25	JUPIN09 / 7	
La paire pour Tuyau DN32	JUPIN10 / 7	
La paire pour Tuyau DN38	JUPIN061 / 7	
La paire pour Tuyau DN51	JUPIN071 / 7	
La paire pour Tuyau DN65	JUPIN11 / 7	
La paire pour Tuyau DN70	JUPIN12 / 7	
La paire pour Tuyau DN76	JUPIN08 / 7	
La paire pour Tuyau DN80	JUPIN13 / 7	
La paire pour Tuyau DN100	JUPIN14 / 7	



Rondelles de Protection pour Tuyau

- En PARA rouge, moulé
- Spécialement étudiées pour la protection des raccords sur les tuyaux à vin en cas de chute
- Épaisseur 10 mm.

Désignation	Pour tuyaux Ø	Réf.	
Rondelle D50x118 mm	40	RONPRO40 / 2	
Rondelle D60x118 mm	50	RONPRO50 / 2	
Rondelle D85x134 mm	70	RONPRO70 / 2	





TRANSFERT-CONDITIONNEMENT



 Pour toutes autres Longueurs, Diamètres, Couleurs, ou références de Tuyau de la marque TRICOFLEX, n'hésitez pas à nous consulter.

TRANSFERT DE LIQUIDES ALIMENTAIRES

SPÉCIALEMENT CONÇU POUR LA VITICULTURE

Excellente tenue à la pression et en aspiration, le tuyau SPIRABEL VENDANGES SF fait preuve d'une souplesse exceptionnelle, même à basse température, grâce à sa paroi en PVC souple spécialement formulé.

La surface intérieure lisse assure de faibles pertes de charge, évite les zones de rétention et facilite le rinçage.

TRICOFLEX



Tuyau SPIRABEL VENDANGES S.F Couronne COMPLÈTE

- Excellente tenue à la pression. Très grande souplesse même à basse température
- Tuyau spiralé pour usage Alimentaire, selon la réglementation EU N°10/2011
- Jonc Rouge en PVC Rigide Anti-Choc, Paroi en PVC Transparent
- Pour des applications alcool jusqu'à 50% de vol
- Température -25 + 60° C, Pression de service : 7 bars - Qualité Souple à Froid
- Garanti Sans Phtalates



Pour couronnes complètes



Jusqu'à 25 mètres maximum

Désignation	Réf.		
Diam 40, le ml / couronne complète	SPIRABELVR404 / 2		
Diam 50, le ml / couronne complète	SPIRABELVR504 / 2		
Diam 60, le ml / couronne complète	SPIRABELVR603 / 2		
Diam 70, le ml / couronne complète	SPIRABELVR703 / 2		
Diam 80, le ml / couronne complète	SPIRABELVR803 / 2		
Diam 100, le ml / couronne complète	SPIRABELVR103 / 2		
Diam 120, le ml / couronne complète	SPIRABELVR123 / 2		





TRANSFERT-CONDITIONNEMENT



Jusqu'à 25 mètres
maximum

Tuyau SPIRABEL VENDANGES S.F à la découpe SANS montage



- Excellente tenue à la pression. Très grande souplesse même à basse température
- Tuyau spiralé pour usage Alimentaire, selon la réglementation EU N°10/2011
- Jonc Rouge en PVC Rigide Anti-Choc, Paroi en PVC Transparent
- Pour des applications alcool jusqu'à 50% de vol
- Température -25 + 60° C, Pression de service : 7 bars - Qualité Souple à Froid
- Garanti Sans Phtalates

Désignation	Réf.		
Diam 40, le ml à la découpe	SPIRABELVR403 / 2		
Diam 50, le ml à la découpe	SPIRABELVR503 / 2		
Diam 60, le ml à la découpe	SPIRABELVR602 / 2		
Diam 70, le ml à la découpe	SPIRABELVR702 / 2		
Diam 80, le ml à la découpe	SPIRABELVR802 / 2		
Diam 100, le ml à la découpe	SPIRABELVR102 / 2		
Diam 120, le ml à la découpe	SPIRABELVR122 / 2		

Tuyau SPIRABEL VENDANGES S.F à la découpe SI montage



- Excellente tenue à la pression. Très grande souplesse même à basse température
- Tuyau spiralé pour usage Alimentaire, selon la réglementation EU N°10/2011
- Jonc Rouge en PVC Rigide Anti-Choc, Paroi en PVC Transparent
- Pour des applications alcool jusqu'à 50% de vol
- Température -25 + 60° C, Pression de service : 7 bars - Qualité Souple à Froid
- Garanti Sans Phtalates
- Montage de part en part
- Raccords ET prestations en sus pour montage (voir à partir de la page 128)

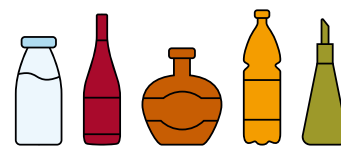
Désignation	Réf.		
Diam 40, le ml à la découpe + montage	SPIRABELVR405 / 2		
Diam 50, le ml à la découpe + montage	SPIRABELVR506 / 2		
Diam 60, le ml à la découpe + montage	SPIRABELVR604 / 2		
Diam 70, le ml à la découpe + montage	SPIRABELVR704 / 2		
Diam 80, le ml à la découpe + montage	SPIRABELVR804 / 2		
Diam 100, le ml à la découpe + montage	SPIRABELVR104 / 2		
Diam 120, le ml à la découpe + montage	SPIRABELVR124 / 2		



TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

AVANTAGES DU SPIRE ACIER

La haute qualité du pvc ajoutée à la présence d'une spire en acier galvanisé font du Spire Acier un tuyau très résistant à l'écrasement et au vide. La surface intérieure lisse assure une faible perte de charge et évite la formation de dépôts. Les alcools titrant jusqu'à 50% vol. peuvent également y être véhiculés jusqu'à 40°C.



COMPATIBLE

- Vins
- Jus de fruits
- Alcools forts
- Lait



Jusqu'à 30 mètres
maximum



Tuyau SPIRE ACIER couronne COMPLÈTE



- Tuyau pour usage Alimentaire, selon la réglementation EU N°10/2011
- Spire en Acier Galvanisé, Paroi en PVC Souple Transparent - Température -15 + 60° C
- Garanti Sans Phtalates

Désignation	Réf.		
Diam 25, le ml / couronne complète	SPIREACIER253 / 2		
Diam 30, le ml / couronne complète	SPIREACIER303 / 2		
Diam 40, le ml / couronne complète	SPIREACIER403 / 2		
Diam 50, le ml / couronne complète	SPIREACIER503 / 2		
Diam 60, le ml / couronne complète	SPIREACIER603 / 2		
Diam 70, le ml / couronne complète	SPIREACIER703 / 2		



TRANSFERT-CONDITIONNEMENT



Pour couronnes
complètes



Jusqu'à 30 mètres
maximum

Tuyau SPIRE ACIER à la découpe SANS montage



- Tuyau pour usage Alimentaire, selon la réglementation EU N°10/2011
- Spire en Acier Galvanisé, Paroi en PVC Souple Transparent - Température -15 + 60° C
- Garanti Sans Phtalates

Désignation	Réf.		
Diam 25, le ml à la découpe	SPIREACIER252 / 2		
Diam 30, le ml à la découpe	SPIREACIER302 / 2		
Diam 40, le ml à la découpe	SPIREACIER402 / 2		
Diam 50, le ml à la découpe	SPIREACIER502 / 2		
Diam 60, le ml à la découpe	SPIREACIER602 / 2		
Diam 70, le ml à la découpe	SPIREACIER702 / 2		

Tuyau SPIRE ACIER à la découpe SI montage



- Tuyau pour usage Alimentaire, selon la réglementation EU N°10/2011
- Spire en Acier Galvanisé, Paroi en PVC Souple Transparent - Température -15 + 60° C
- Garanti Sans Phtalates
- Montage de part en part
- Raccords ET prestations en sus pour montage (voir à partir de la page 128)

Désignation	Réf.		
Diam 25, le ml à la découpe + montage	SPIREACIER254 / 2		
Diam 30, le ml à la découpe + montage	SPIREACIER304 / 2		
Diam 40, le ml à la découpe + montage	SPIREACIER404 / 2		
Diam 50, le ml à la découpe + montage	SPIREACIER504 / 2		
Diam 60, le ml à la découpe + montage	SPIREACIER604 / 2		
Diam 70, le ml à la découpe + montage	SPIREACIER704 / 2		



TRANSFERT-CONDITIONNEMENT



TRICOFLEX

Tuyau THERMOCLEAN 100 couronne de 20 mètres



- Tuyau pour usage Alimentaire, selon la réglementation EU N°10/2011
- Tuyau de lavage "5 couches" de qualité alimentaire
- Température -15 + 100° C, Pression de Service : 15 bars à 100° C
- Haute résistance aux solutions de nettoyages en industrie agro-alimentaire
- Tuyau Adapté au sertissage
- Garanti Sans Phtalates

Désignation	Réf.		
Diam 16x25, la couronne de 20 M	THERMOCLEAN111 / 2		
Diam 19x28, la couronne de 20 M	THERMOCLEAN112 / 2		

Tuyau THERMOCLEAN 100 à la découpe SANS montage



- Tuyau pour usage Alimentaire, selon la réglementation EU N°10/2011
- Tuyau de lavage "5 couches" de qualité alimentaire
- Température -15 + 100° C, Pression de Service : 15 bars à 100° C
- Haute résistance aux solutions de nettoyages en industrie agro-alimentaire
- Tuyau Adapté au sertissage
- Garanti Sans Phtalates

Désignation	Réf.		
Diam 16x25, à la découpe	THERMOCLEAN106 / 2		
Diam 19x28, à la découpe	THERMOCLEAN107 / 2		

Tuyau THERMOCLEAN 100 à la découpe SI montage



- Tuyau pour usage Alimentaire, selon la réglementation EU N°10/2011
- Tuyau de lavage "5 couches" de qualité alimentaire
- Température -15 + 100° C, Pression de Service : 15 bars à 100° C
- Haute résistance aux solutions de nettoyages en industrie agro-alimentaire
- Tuyau Adapté au sertissage
- Garanti Sans Phtalates
- Montage de part en part
- Raccords ET prestations en sus pour montage (voir à partir de la page 128)

Désignation	Réf.		
Diam 16x25, découpe + montage	THERMOCLEAN108 / 2		
Diam 19x28, découpe + montage	THERMOCLEAN109 / 2		



TRANSFERT-CONDITIONNEMENT



TRICOFLEX

Tuyau TUBCLAIR AL couronne de 25 mètres



- Tuyau pour usage Alimentaire, selon la réglementation EU N°10/2011
- Tuyau Monocouche en PVC Souple Transparent de Classe A, 75 shA
- Température -15 + 60° C
- Garanti Sans Phtalates

Désignation	Réf.		
Diam 8x11 mm, la couronne de 25 M	TUBCLAIRAL16 / 2		
Diam 10x14 mm, la couronne de 25 M	TUBCLAIRAL17 / 2		
Diam 12x16 mm, la couronne de 25 M	TUBCLAIRAL18 / 2		
Diam 19x27 mm, la couronne de 25 M	TUBCLAIRAL19 / 2		

Tuyau TUBCLAIR AL à la découpe SANS montage



- Tuyau pour usage Alimentaire, selon la réglementation EU N°10/2011
- Tuyau Monocouche en PVC Souple Transparent de Classe A, 75 shA
- Température -15 + 60° C
- Garanti Sans Phtalates

Désignation	Réf.		
Diam 8x11 mm, à la découpe	TUBCLAIRAL06 / 2		
Diam 10x14 mm, à la découpe	TUBCLAIRAL07 / 2		
Diam 12x16 mm, à la découpe	TUBCLAIRAL08 / 2		
Diam 19x27 mm, à la découpe	TUBCLAIRAL09 / 2		

Tuyau TUBCLAIR AL à la découpe SI montage



- Tuyau pour usage Alimentaire, selon la réglementation EU N°10/2011
- Tuyau Monocouche en PVC Souple Transparent de Classe A, 75 shA
- Température -15 + 60° C
- Garanti Sans Phtalates
- Montage de part en part
- Raccords ET prestations en sus pour montage (voir à partir de la page 128)

Désignation	Réf.		
Diam 8x11 mm, découpe + montage	TUBCLAIRAL10 / 2		
Diam 10x14 mm, découpe + montage	TUBCLAIRAL11 / 2		
Diam 12x16 mm, découpe + montage	TUBCLAIRAL12 / 2		
Diam 19x27mm, découpe + montage	TUBCLAIRAL13 / 2		



TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

**TRICOFLEX**

Tuyau TRICOCLAIR AL couronne de 25 mètres



- Tuyau pour usage Alimentaire, selon la réglementation EU N°10/2011
- 3 Couches, PVC Souple Transparent de Classe A
- Renforcement en fibre Polyester de haute ténacité
- Température -15 + 60 ° C, Pression de Service 20 Bars
- Garanti sans Phtalates

Désignation	Réf.		
Diam 8x14 mm, la couronne de 25 M	TRICOCLAIRAL20 / 2		
Diam 10x16 mm, la couronne de 25 M	TRICOCLAIRAL21 / 2		
Diam 15x23 mm, la couronne de 25 M	TRICOCLAIRAL22 / 2		
Diam 19x27 mm, la couronne de 25 M	TRICOCLAIRAL23 / 2		
Diam 25x34 mm, la couronne de 25 M	TRICOCLAIRAL24 / 2		

Tuyau TRICOCLAIR AL à la découpe SANS montage



- Tuyau pour usage Alimentaire, selon la réglementation EU N°10/2011
- 3 Couches, PVC Souple Transparent de Classe A
- Renforcement en fibre Polyester de haute ténacité
- Température -15 + 60 ° C, Pression de Service 20 Bars
- Garanti sans Phtalates

Désignation	Réf.		
Diam 8x14 mm, à la découpe	TRICOCLAIRAL09 / 2		
Diam 10x16 mm, à la découpe	TRICOCLAIRAL10 / 2		
Diam 15x23 mm, à la découpe	TRICOCLAIRAL11 / 2		
Diam 19x27 mm, à la découpe	TRICOCLAIRAL13 / 2		
Diam 25x34 mm, à la découpe	TRICOCLAIRAL14 / 2		

Tuyau TRICOCLAIR AL à la découpe SI montage



- Tuyau pour usage Alimentaire, selon la réglementation EU N°10/2011
- 3 Couches, PVC Souple Transparent de Classe A
- Renforcement en fibre Polyester de haute ténacité
- Température -15 + 60 ° C, Pression de Service 20 Bars
- Garanti sans Phtalates
- Montage de part en part
- Raccords ET prestations en sus pour montage (voir à partir de la page 128)

Désignation	Réf.		
Diam 8x14 mm, découpe + montage	TRICOCLAIRAL15 / 2		
Diam 10x16 mm, découpe + montage	TRICOCLAIRAL16 / 2		
Diam 15x23 mm, découpe + montage	TRICOCLAIRAL17 / 2		
Diam 19x27 mm, découpe + montage	TRICOCLAIRAL18 / 2		
Diam 25x34 mm, découpe + montage	TRICOCLAIRAL19 / 2		



TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

TUYAU SPIRABEL OU SPIRE ACIER TRICOFLEX MONTÉ AU ML



► PRIX D'UN TUYAU TRICOFLEX MONTÉ AU ML :

= 2 x Raccord à ligaturer + 2 x Collier tourillon (ou de serrage) + 1 x Forfait montage + ML tuyau

► Le montage peut nécessiter un délai complémentaire de 24 à 48 heures.



€ ht



€ ht

FORFAIT MONTAGE DE PART EN PART
TUYAU TRICOFLEX DN 25 à 50
Ref. MONTUY01 / 2



€ ht

FORFAIT MONTAGE DE PART EN PART
TUYAU TRICOFLEX DN 8 à 20
Ref. MONTUY03 / 2

FORFAIT MONTAGE DE PART EN PART
TUYAU TRICOFLEX DN 60 à 120
Ref. MONTUY02 / 2

Raccords à ligaturer "Monobloc" Femelles

- Inox 316 L - Anti-rétention - Filetage de précision - Douille + écrou

Désignation	Ø Ligature (en mm)	Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Femelle	42	40	RAC40FL / 7	
Femelle	52,5	50	RAC50FL / 7	
Femelle	63	60	RAC60FL / 7	
Femelle	73	70	RAC70FL / 7	
Femelle	83	80	RAC80FL / 7	
Femelle	103	100	RAC100FL / 7	

Raccords à ligaturer « Monobloc » Femelles Économiques

- Inox 304 - Anti-rétention - Filetage de précision - Douille + écrou

← NOUVEAU

Désignation	Ø Ligature (en mm)	Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Femelle	42	40	RAC45FL / 7	
Femelle	52,5	50	RAC55FL / 7	
Femelle	73	70	RAC75FL / 7	

Raccords à ligaturer "Monobloc" Mâles

- Inox 316 L - Anti-rétention - Filetage de précision

Désignation	Ø Ligature (en mm)	Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Mâle	42	40	RAC40ML / 7	
Mâle	52,5	50	RAC50ML / 7	
Mâle	63	60	RAC60ML / 7	
Mâle	73	70	RAC70ML / 7	
Mâle	83	80	RAC80ML / 7	
Mâle	103	100	RAC100ML / 7	

Raccords à ligaturer « Monobloc » Mâles Économiques

- Inox 304 - Anti-rétention - Filetage de précision

← NOUVEAU

Désignation	Ø Ligature (en mm)	Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Mâle	42	40	RAC45ML / 7	
Mâle	52,5	50	RAC55ML / 7	
Mâle	73	70	RAC75ML / 7	



MODÈLES ÉCONOMIQUES



MODÈLES ÉCONOMIQUES





TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

Raccord à Ligature "Monobloc" Réduite Femelles



- Inox 316 L - Anti-rétention - Filetage de précision - Douille + écrou

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Femelle 40 / Ligature 20	REDFM40M20 / 7	
Femelle 40 / Ligature 25	REDFM40M25 / 7	
Femelle 40 / Ligature 30	REDFM40M30 / 7	
Femelle 50 / Ligature 20	REDFM50M20 / 7	
Femelle 50 / Ligature 25	REDFM50M25 / 7	
Femelle 50 / Ligature 30	REDFM50M30 / 7	
Femelle 50 / Ligature 43	REDFM50M40 / 7	
Femelle 70 / Ligature 53	REDFM70M50 / 7	

MÂCON



NOUVEAU

NOUVEAU

Raccord à Ligature "Monobloc" Réduite Mâles



- Inox 316 L - Anti-rétention - Filetage de précision - Douille + écrou

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Mâle 40 / Ligature 20	REDMM40M20 / 7	
Mâle 40 / Ligature 25	REDMM40M25 / 7	
Mâle 40 / Ligature 30	REDMM40M30 / 7	
Mâle 50 / Ligature 20	REDMM50M20 / 7	
Mâle 50 / Ligature 25	REDMM50M25 / 7	
Mâle 50 / Ligature 30	REDMM50M30 / 7	
Mâle 50 / Ligature 43	REDMM50M40 / 7	
Mâle 70 / Ligature 73	REDMM70M50 / 7	

NOUVEAU

MÂCON



Raccord à Ligaturer Femelle "Monobloc" version ligature vinicole



- Inox 316 L, (écrou femelle tournant 304)

Désignation	Diamètre (pas DIN) / Ligature	Réf.	
Femelle	40 / 43	RAC41FL / 7	
Femelle	50 / 53	RAC51FL / 7	
Femelle	65 / 73	RAC65FL / 7	

DIN



Raccord à Ligaturer Mâle "Monobloc" version ligature vinicole



- Inox 316 L,

Désignation	Diamètre (pas DIN) / Ligature	Réf.	
Mâle	40 / 43	RAC41ML / 7	
Mâle	50 / 53	RAC51ML / 7	
Mâle	65 / 73	RAC65ML / 7	

DIN



Raccord Femelle DIN à ligaturer "Monobloc" (Ligature Agro-alimentaire)

- Douille Inox 316
- Femelle DIN sur écrou tournant



Diamètre	Réf.	
Femelle 25 DIN, Ligature DN 25	RAC25FL / 7	
Femelle 32 DIN, Ligature DN 32	RAC32FL / 7	
Femelle 40 DIN, Ligature DN 40	RAC44FL / 7	
Femelle 50 DIN, Ligature DN 50	RAC53FL / 7	





TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

Raccord Mâle DIN à ligaturer "Monobloc" (Ligature Norme Agro-alimentaire)



- Mâle Inox 316

Diamètre	Réf.	
Mâle 25 DIN, Ligature DN 25	RAC25ML / 7	
Mâle 32 DIN, Ligature DN 32	RAC32ML / 7	
Mâle 40 DIN, Ligature DN 40	RAC44ML / 7	
Mâle 50 DIN, Ligature DN 50	RAC53ML / 7	

Raccord à Ligaturer Femelle "Monobloc" version ligature vinicole



- Inox 316 L, (écrou femelle tournant 304)

Désignation	Diamètre (pas SMS) / Ligature	Réf.	
Femelle	38 / 43	RAC38FL / 7	
Femelle	51 / 53	RAC52FL / 7	
Femelle	76 / 73	RAC76FL / 7	

Raccord à Ligaturer Mâle "Monobloc" version ligature vinicole



- Inox 316 L,

Désignation	Diamètre (pas SMS) / Ligature	Réf.	
Mâle	38 / 43	RAC38ML / 7	
Mâle	51 / 53	RAC52ML / 7	
Mâle	76 / 73	RAC76ML / 7	

Femelle SMS à ligaturer (Raccord Ligature Agro-alimentaire) "Monobloc" version ligature vinicole



- Douille Inox 316 Monobloc (sans soudures)
- Femelle SMS sur écrou tournant (inox 304)

Diamètre	Réf.	
Femelle 25 SMS, Ligature DN 25	RAC26FL / 7	
Femelle 38 SMS, Ligature DN 40	RAC39FL / 7	

Raccord Mâle SMS à ligaturer (Ligature Norme Agro-alimentaire) "Monobloc" version ligature vinicole



- Mâle Inox 316 Monobloc (sans soudures)

Diamètre	Réf.	
Mâle 25 SMS, Ligature DN 25	RAC26ML / 7	
Mâle 38 SMS, Ligature DN 40	RAC39ML / 7	



DIN



SMS



SMS



SMS



SMS



TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

Raccord Symétrique à douille annelée, Inox 316

- Présence d'oreilles anti-choc
- Présence d'un verrou

Désignation	Ø Ligature (en mm)	Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Symétrique à sertir	38	40	SYMSERT38 / 7	
Symétrique à sertir	50	50	SYMSERT50 / 7	
Symétrique à sertir	65	65	SYMSERT65 / 7	
Symétrique à sertir	76	80	SYMSERT76 / 7	



Raccord GAS "Monobloc" Femelle à Ligaturer

- Douille Inox 316
- Ecrou Inox 304
- Anti-rétention
- Filetage de précision

Diamètre (Pas GAS)	Réf.	
Femelle 1/4" / Ligature DN 9 mm	RACPISIN03 / 7	
Femelle 3/8" / Ligature DN 12 mm	RACPISIN04 / 7	
Femelle 1/2" / Ligature DN 12 mm	RACPISIN05 / 7	
Femelle 3/4" / Ligature DN 19 mm	RACPISIN01 / 7	
Femelle 1" / Ligature DN 19 mm	RACPISIN02 / 7	
Femelle 1" / Ligature DN 25 mm	RACPISIN06 / 7	
Femelle 1 1/4" / Ligature DN 32 mm	RACPISIN07 / 7	
Femelle 1 1/2" / Ligature DN 40 mm	RACPISIN08 / 7	
Femelle 2" / Ligature DN 50 mm	RACPISIN09 / 7	



Raccord GAS "Monobloc" Mâle à Ligaturer

- Inox 316
- Anti-rétention
- Filetage de précision

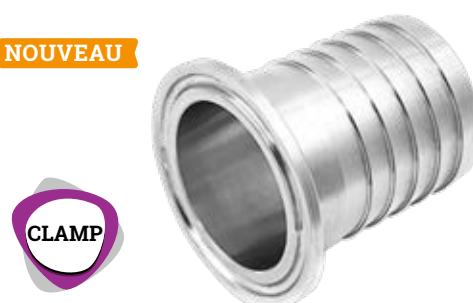
Diamètre (Pas GAS)	Réf.	
Mâle 3/4" / Ligature DN 9 mm	RACPISIN10 / 7	
Mâle 3/8" / Ligature DN 12 mm	RACPISIN11 / 7	
Mâle 1/2" / Ligature DN 12 mm	RACPISIN12 / 7	
Mâle 3/4" / Ligature DN 19 mm	RACPISIN13 / 7	
Mâle 1" / Ligature DN 19 mm	RACPISIN14 / 7	
Mâle 1" / Ligature DN 25 mm	RACPISIN15 / 7	
Mâle 1 1/4" / Ligature DN 32 mm	RACPISIN16 / 7	
Mâle 1 1/2" / Ligature DN 40 mm	RACPISIN17 / 7	
Mâle 2" / Ligature DN 50 mm	RACPISIN18 / 7	



Ferrule Clamp à Ligaturer (Ligature Agro-alimentaire) "Monobloc" version ligature vinicole

- Inox 316 Monobloc (sans soudures).

Désignation	Réf.	
Ferrule 25, Ligature DN 25	CLAMLIG25 / 7	
Ferrule 38, Ligature DN 40	CLAMLIG38 / 7	
Ferrule 51, Ligature DN 50	CLAMLIG51 / 7	



NOUVEAU



TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

RACCORDS À VENDANGE

Bouchon à levier Femelle

Inox 304.

Désignation	Diamètre	Réf.	
Avec 2 crochets	100	RAC101BF / 2	
Avec 2 crochets	120	RAC120BF / 2	
Avec 2 crochets	150	RAC150BF / 2	

Bouchon Sphérique Mâle

Inox 304.

Diamètre	Réf.	
100	RAC101BM / 2	
120	RAC120BM / 2	
150	RAC150BM / 2	

Coude à levier Femelle à ligaturer

Inox 304.

Désignation	Diamètre	Réf.	
Avec 3 crochets	100	RAC101CFL / 2	
Avec 3 crochets	120	RAC120CFL / 2	

Coude sphérique Mâle / Femelle à levier

Inox 304.

Désignation	Diamètre	Réf.	
Avec 3 crochets	100	RAC101CMF / 2	
Avec 3 crochets	120	RAC120CMF / 2	

Raccord à vendange sphérique

Inox 304.

Diamètre	Réf.	
100	RAC101ML / 2	
120	RAC120ML / 2	
150	RAC150ML / 2	





TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

RACCORDS À VENDANGE

Raccord à levier Femelle à ligaturer

Inox 304.

Diamètre	Réf.	
100	RAC101FL / 2	
120	RAC120FL / 2	
150	RAC150FL / 2	



Raccord sphérique Mâle à souder non Chemisé

Inox 304. - Non chemisé.

Diamètre	Réf.	
100	RAC101MS / 2	
120	RAC120MS / 2	
150	RAC150MS / 2	



Raccord Sphérique Mâle à souder, Chemisé

Inox 304 - Chemisé.

Diamètre	Réf.	
100	RAC102MS / 2	
120	RAC121MS / 2	
150	RAC151MS / 2	



Collier Porte-Tube Rond

- Inox 304
- Norme Mâcon,
- Avec Embase Mâle GAS 1/2".

Désignation	Réf.	
Collier Porte-Tube DN 104	COLPT104 / 2	
Collier Porte-Tube DN 124	COLPT124 / 2	
Collier Porte-Tube DN 154	COLPT154 / 2	



Raccord à levier Femelle à soude

Inox 304..

Diamètre	Réf.	
100	RAC101FS / 2	
120	RAC120FS / 2	
150	RAC150FS / 2	





TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

Gare d'entrée Inox 304 MACON Mâle/Mâle/Mâle

Raccord T INOX permettant l'insertion de balles mousse pour le nettoyage des tuyaux et canalisations fixes. Piquage air comprimé avec vanne inox. Avec bouchon PVC sur versions 40, 50 et 70 Mâcon. Piquage d'air sur bouchon femelle. Vendue sans balle mousse.

Désignation	Réf.	
DN 40 – MACON Mâle/Mâle/Mâle	GAREE01 / 2	
DN 50 – MACON Mâle/Mâle/Mâle	GAREE02 / 2	
DN 70 – MACON Mâle/Mâle/Mâle	GAREE03 / 2	



Gare d'entrée Inox 304 Mâle/Mâle/Femelle

Raccord T INOX permettant l'insertion de balles mousse pour le nettoyage des tuyaux et canalisations fixes. Piquage air comprimé avec vanne inox. Versions avec 2 vannes pour piquage d'air et admission d'eau pour les versions 100 et 120. Versions sans prédisposition pour vanne guillotine. Vendues sans balle mousse.

Désignation	Réf.	
DN 100 – Raccord à vendange Mâle/Mâle/Femelle	GAREE04 / 2	
DN 120 – Raccord à vendange Mâle/Mâle/Femelle	GAREE05 / 2	



Gare d'arrivée Inox 304 Mâle

Raccord INOX permettant la récupération de la balle mousse de nettoyage à l'arrivée de la tuyauterie.

Désignation	Réf.	
DN 40 – MACON Mâle	GAREA01 / 2	
DN 50 – MACON Mâle	GAREA02 / 2	
DN 70 – MACON Mâle	GAREA03 / 2	



Gare d'arrivée Inox 304 Femelle

Raccord INOX permettant la récupération de la balle mousse de nettoyage à l'arrivée de la tuyauterie.

Désignation	Réf.	
DN 100 – Raccord à vendange Femelle	GAREA04 / 2	
DN 120 – Raccord à vendange Femelle	GAREA05 / 2	





TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

Colliers Tourillon GBS Inox W4 (Aisi 304)

Plages à titre indicatif : + 1 à 2 mm selon les ϕ (selon fabrications et usines)

Pour tuyau ϕ	Plage	Largeur	Conditionnement	Réf.	
25	26-28	18 mm	Le sachet de 2	COLTO026 / 2	
30	32-35	20 mm	Le sachet de 2	COLTO032 / 2	
35	36-39	20 mm	Le sachet de 2	COLTO036 / 2	
40 (1)	47-51	20 mm	Le sachet de 2	COLTO048 / 2	
40	51-55	20 mm	Le sachet de 2	COLTO050 / 2	
50	59-63	25 mm	Le sachet de 2	COLTO052 / 2	
60	68-73	25 mm	Le sachet de 2	COLTO068 / 2	
70 (2)	79-85	25 mm	Le sachet de 2	COLTO074 / 2	
80	85-91	25 mm	Le sachet de 2	COLTO085 / 2	
100	112-121	25 mm	Le sachet de 2	COLTO106 / 2	
120	130-140	30 mm	Le sachet de 2	COLTO127 / 2	
150	162-174	30 mm	Le sachet de 2	COLTO162 / 2	



Plus pratique : par sachets de 2 pour faciliter vos montages.



Colliers de Serrage à vis Inox W4 (Aisi 304)

Plages à titre indicatif : + 1 à 2 mm selon les ϕ (selon fabrications et usines)

Plage de serrage	Largeur	Conditionnement	Réf.	
8-16	9 mm	Le sachet de 2	COLSE008 / 2	
12-22	9 mm	Le sachet de 2	COLSE012 / 2	
16-27 (1)	9 mm	Le sachet de 2	COLSE016 / 2	
20-32	9 mm	Le sachet de 2	COLSE020 / 2	
25-40	12 mm	Le sachet de 2	COLSE025 / 2	
35-50	12 mm	Le sachet de 2	COLSE035 / 2	
40-60 (2)	12 mm	Le sachet de 2	COLSE040 / 2	
50-70	12 mm	Le sachet de 2	COLSE050 / 2	
60-80	12 mm	Le sachet de 2	COLSE062 / 2	

Collier double Fil Acier Zingué W1

- Pratique pour les tuyaux de liaison flotteur de cuve-pompe
- Diamètre de section 1,2 mm - Vendu uniquement en sachet de 2 unités

Désignation	Plage	Réf.	
Le sachet de 2	12-14 mm	COLFAZ01 / 3	

Balles Mousse - Pour le nettoyage des tuyaux à vin par circulation

Pour tuyau ϕ	Qualité	Réf.	
20 - le sachet de 5	RG 250	BOUNET01 / 3	
30 - le sachet de 5	RG 250	BOUNET02 / 3	
40 - le sachet de 5	RG 250	BOUNET04 / 3	
50 - le sachet de 5	RG 250	BOUNET05 / 3	
60 - le sachet de 5	RG 250	BOUNET06 / 3	
70 - le sachet de 5	RG 250	BOUNET07 / 3	
80 - le sachet de 5	RG 250	BOUNET08 / 3	
100 - l'unité	RG 300	BOUNET10 / 3	
120 - l'unité	RG 300	BOUNET12 / 3	
150 - l'unité	RG 200	BOUNET15 / 3	



Pour Spirabel vendange



Pour Spiracier



Usage nettoyage : pas de certificat d'alimentarité



TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

Collier Porte-Tube Hexagonal

- Inox 304
- Norme Mâcon
- Avec Embase à souder.

Désignation	Réf.	
Collier Porte-Tube 43 Mâcon	COLPTM043E / 2	
Collier Porte-Tube 53 Mâcon	COLPTM053E / 2	
Collier Porte-Tube 73 Mâcon	COLPTM073E / 2	



Collier Porte-Tube Rond

- Inox 304
- Norme Mâcon,
- Avec Embase Mâle GAS 1/2".

Désignation	Réf.	
Collier Porte-Tube DN 104	COLPT104 / 2	
Collier Porte-Tube DN 124	COLPT124 / 2	
Collier Porte-Tube DN 154	COLPT154 / 2	



Collier Porte-Tube Hexagonal

- Inox 304
- Norme SMS

Diamètre SMS	Réf.	
Collier Porte-Tube 25 SMS	COLPTS025 / 7	
Collier Porte-Tube 38 SMS	COLPTS038 / 7	
Collier Porte-Tube 51 SMS	COLPTS051 / 7	
Collier Porte-Tube 63 SMS	COLPTS063 / 7	
Collier Porte-Tube 76 SMS	COLPTS076 / 7	
Collier Porte-Tube 104 SMS	COLPTS104 / 7	



Collier Porte-Tube Hexagonal Avec Embase à soude

- Inox 304
- Norme SMS
- Avec Embase à souder

Diamètre SMS	Réf.	
Collier Porte-Tube 25 SMS	COLPTS025E / 7	
Collier Porte-Tube 38 SMS	COLPTS038E / 7	
Collier Porte-Tube 51 SMS	COLPTS051E / 7	
Collier Porte-Tube 63 SMS	COLPTS063E / 7	
Collier Porte-Tube 76 SMS	COLPTS076E / 7	
Collier Porte-Tube 104 SMS	COLPTS104E / 7	





TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

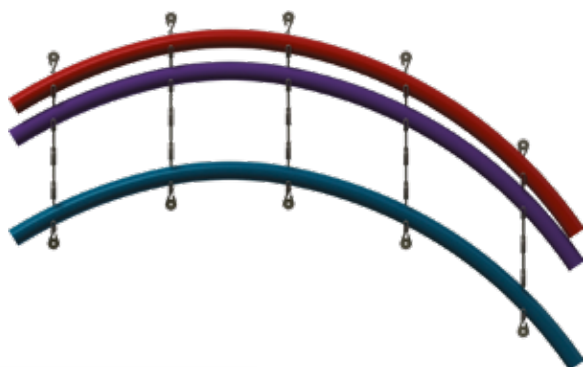
Kit supports Tuyau

- 1 kit de 5 supports

- INOX 304
- Ø tuyau extérieur : 63 mm
- Dimensions de la base : 800 mm



Désignation	Réf.	
Kit de 5 supports tuyau	SUPMUR06 / 4	
Délai moyen : 10 à 20 jours à réception de commande		



TÉLÉCOMMANDE

- Prise radiocommandée
- IP65
- Arrêt coup de poing
- Émetteur anti-choc et IP65
- Portée **150 m**



Télécommande VAL'RADIO 16.A

- Prise radiocommandée avec inversion de sens, portée de 150 mètres
- Ensemble intégré dans une valise avec indice de protection IP 65 – non étanche à l'immersion
- Valise équipée d'un arrêt coup de poing, sécurité supplémentaire
- Commande à distance de pompes d'une puissance maximale de 7,5 KW – 400 V TRI
- Emetteur IP 65, anti choc, avec batterie rechargeable, autonomie 45 hrs, socle de charge et clip ceinture
- Fonctionnement Marche-Arrêt-Inversion, si perte du signal entre la commande et le boîtier, tout s'arrête (sécurité)
- Livrée avec 2 m de câble et prise de type Hypra 3 P + T

Désignation	Réf.	
VALRADIO 16.A	TELECOM16A / 4	
VALRADIO 32.A	TELECOM32A / 4	





TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

TELLARINI POMPE



Pour pompes modèles
ALT40 et 50

Pompe Tellarini seule sans chariot

Electro-pompe avec corps et turbine en Inox 316 L.

Livrée avec garniture mécanique céramique/graphite/EPDM et joint torique Viton

Livrée avec un BY PASS incorporé dans le corps de pompe.

Pompe non auto-amorçante, ne tolère pas le passage de corps étrangers (pépins, grains,...)

Type	V	trs/min.	Puissance (HP)	Débit	Sortie Mâle	Ref.	
ALM 20	220	2800	0,5	15 HI / h	Ø14 à ligaturer	TELLALM20 / 2	
ALM 25	220	1400	0,6	25 HI / h	1" à ligaturer	TELLALM25 / 2	
ALM 30	220	2800	2	50 HI / h	1" à ligaturer	TELLALM30 / 2	
ALT 30	380	2800	2	50 HI / h	1" à ligaturer	TELLALT30 / 2	
ALT 40	380	1400	1,2	80 HI / h	40 MÂCON	TELLALT40 / 2	
ALT 50	380	1400	2,5	120 HI / h	50 MÂCON	TELLALT50 / 2	

Options :

- Chariot pour pompe ALM/ALT 25-30-40-50

TELLACHARI / 2

- Raccord F(26x34) 1" - 40 MÂCON Mâle

RACRI205 / 7

Filtre à plaques Tellarini

- Assemblé sur un châssis en acier inox AISI 304 à roues

- Peut être déplacé et bloqué facilement par les freins intégrés.- Pression de filtration visualisée par vanne dédiée - Le liquide qui coule du filtre est recueilli par un grand bol de 2,5 l

- Équipé du système EAS (Emptying Assisted System) qui permet d'envoyer à l'aspiration de la pompe le liquide collecté dans le bol par une vanne

- Unité de filtrage munie de protections latérales en plexiglas pur garder l'endroit propre.

- Unité de filtrage constituée de 11 plaques 20x20 cm en Moplen pour accueillir 10 cartons de filtrage

- Pompe autoamorçante type Jet JIMG 5, 220 volts / 50 Hz, contrôlée par un interrupteur près de la poignée - Capacité de filtrage approximative (avec vin) : 250-500 litres / h.

Désignation	Réf.	
Filtre à plaques	FILPL200 / 2	
Délai moyen : 3 semaines à réception de commande.		





TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

vinolia
FOODINOX

Distributeur
France Exclusif !

ENOITALIA
ENOLOGICAL EQUIPMENTS

FILTRES À PLAQUES MINIVIRGILIO

- Cadre en acier inox AISI 304
- Plaques en polypropylène alimentaire 20x20 en acier inox
- Pompe centrifuge inox Enos 20 de 1,2 bar
- Manomètre

← NOUVEAU

Nbre de plaques	SURFACE FILTRANT M2	PRODUCTION VIN L/H	DIMENSION MM/KG	Ref.	
10	0,4	130-280	600 x 330 x 440 / 13	FILP210 / 4	

Raccords d'adaptation : voir chapitre Raccorderie



FILTRES À PLAQUES VIRGILIO

- Cadre en acier inox AISI 304
- Plaques en polypropylène alimentaire 20x20 en acier inox
- Robinet dégustation
- Manomètre inox

← NOUVEAU

Nbre de plaques	SURFACE FILTRANT M2	PRODUCTION VIN L/H	DIMENSION MM/KG	Ref.	
20	0,8	600-900	600 x 500 x 750 / 36	FILP220 / 4	

Raccords d'adaptation : voir chapitre Raccorderie



FILTRES À PLAQUES 40 x 40

- Chariot de support en acier inoxydable
- Pompe à roue en caoutchouc HP 1,5 avec dérivation
- Hublot d'inspection à l'entrée et à la sortie du produit
- Prise d'échantillon à l'entrée et à la sortie du produit
- Circuit de dérivation avec vannes papillon DIN40 et 2 manomètres
- Plaques en polypropylène alimentaire / Noryl

← NOUVEAU

Nbre de plaques	SURFACE FILTRANT M2	PRODUCTION VIN L/H	DIMENSION MM/KG	Ref.	
40	6,4	4000	1200 x 590 x 950	FILP440 / 4	

Raccords d'adaptation : voir chapitre Raccorderie





TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

vinolia
FOODINOX

Distributeur
France Exclusif !

ENOITALIA
ENOLOGICAL EQUIPMENTS

POMPES COAXIALES avec chariot et inverseur avec By-pass

- Système électrique avec inverseur de rotation à bord moteur
- Cadre électrique pour pompes EURO 50 et EURO 60
- Tenue Mécanique
- Chariot en acier inox
- Double condensateur de mise en marche pour modèles monophasés
- Arbre en Acier Inox AISI 304
- Rotor EPDM

- Avec By-pass

V	trs/min.	Puissance (HP)	Débit	Sortie	Ref.	
1	900	1,5 Kw	93 HI / h	40 Mâcon	POMPEURO40 / 4	
1	700	2 Kw	102 HI / h	40 Mâcon	POMPEURO50 / 4	

Raccords d'adaptation : voir chapitre Raccorderie



POMPES COAXIALES avec chariot et inverseur sans By-pass

- Système électrique avec inverseur de rotation à bord moteur
- Cadre électrique pour pompes EURO 50 et EURO 60
- Tenue Mécanique
- Chariot en acier inox
- Double condensateur de mise en marche pour modèles monophasés
- Arbre en Acier Inox AISI 304
- Rotor EPDM

- Sans By-pass

V	trs/min.	Puissance (HP)	Débit	Sortie	Ref.	
1	900	1,5 Kw	93 HI / h	40 Mâcon	POMPEURO43 / 4	
2	700	2 Kw	102 HI / h	40 Mâcon	POMPEURO54 / 4	

Raccords d'adaptation : voir chapitre Raccorderie



POMPES COAXIALES avec chariot et inverseur sans By-pass

- Système électrique avec inverseur de rotation à bord moteur
- Cadre électrique pour pompes EURO 50 et EURO 60
- Tenue Mécanique
- Chariot en acier inox
- Double condensateur de mise en marche pour modèles monophasés
- Arbre en Acier Inox AISI 304
- Rotor NBR

- Sans By-pass

V	trs/min.	Puissance (HP)	Débit	Sortie	Ref.	
1	900	1,5 Kw	93 HI / h	40 Mâcon	POMPEURO42 / 4	
2	700	2 Kw	102 HI / h	50 Mâcon	POMPEURO53 / 4	

Raccords d'adaptation : voir chapitre Raccorderie





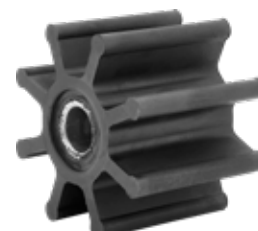
Rotors pour pompe EURO

- Rotors EPDM, sauf EURO 80 NBR

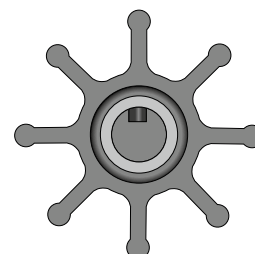
Désignation	Réf.	
Rotor, hauteur 70 mm, ø 90 mm	ROTOREURO20 / 4	
Rotor, hauteur 70 mm, ø 90 mm	ROTOREURO30 / 4	
Rotor, hauteur 70 mm, ø 90 mm	ROTOREURO40 / 4	
Rotor, hauteur 70 mm, ø 90 mm	ROTOREURO50 / 4	
Rotor, hauteur 70 mm, ø 90 mm	ROTOREURO60 / 4	
Rotor, hauteur 70 mm, ø 90 mm	ROTOREURO80 / 4	

Garnitures mécaniques pour pompe EURO

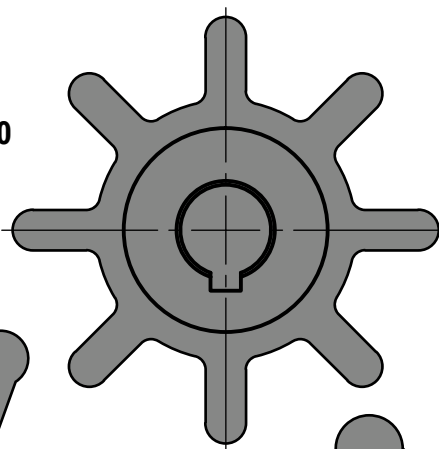
Désignation	Réf.	
Garniture Euro 20	GARNEURO20 / 4	
Garniture Euro 30	GARNEURO30 / 4	
Garniture Euro 40	GARNEURO40 / 4	
Garniture Euro 50	GARNEURO50 / 4	
Garniture Euro 60	GARNEURO60 / 4	
Garniture Euro 80	GARNEURO81 / 4	



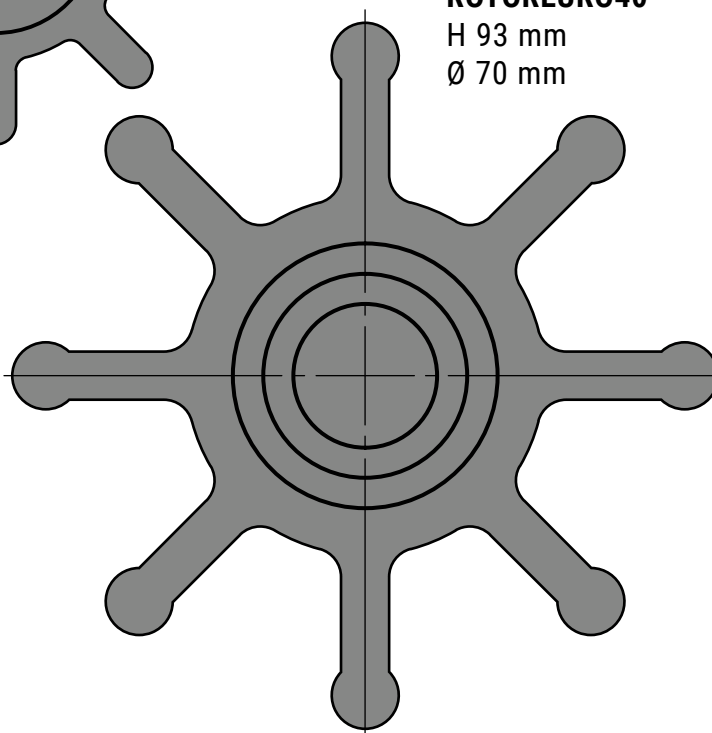
ROTOREURO40



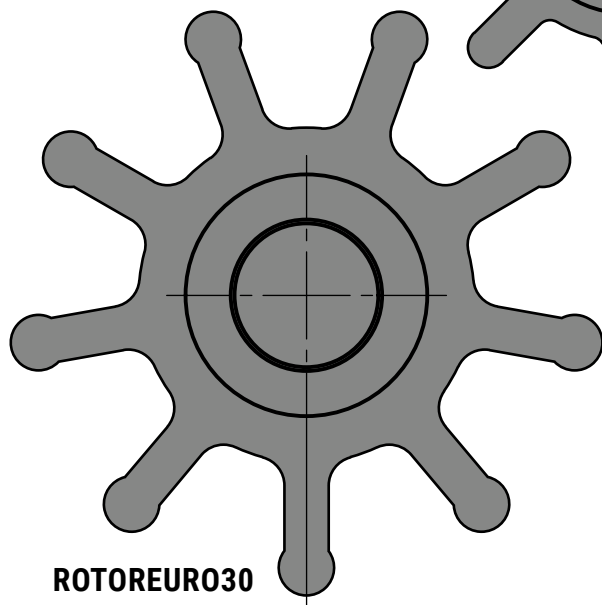
ROTOREURO20
H 30 mm
Ø 56 mm



ROTOREURO40
H 93 mm
Ø 70 mm



ROTOREURO30
H 79 mm
Ø 60 mm

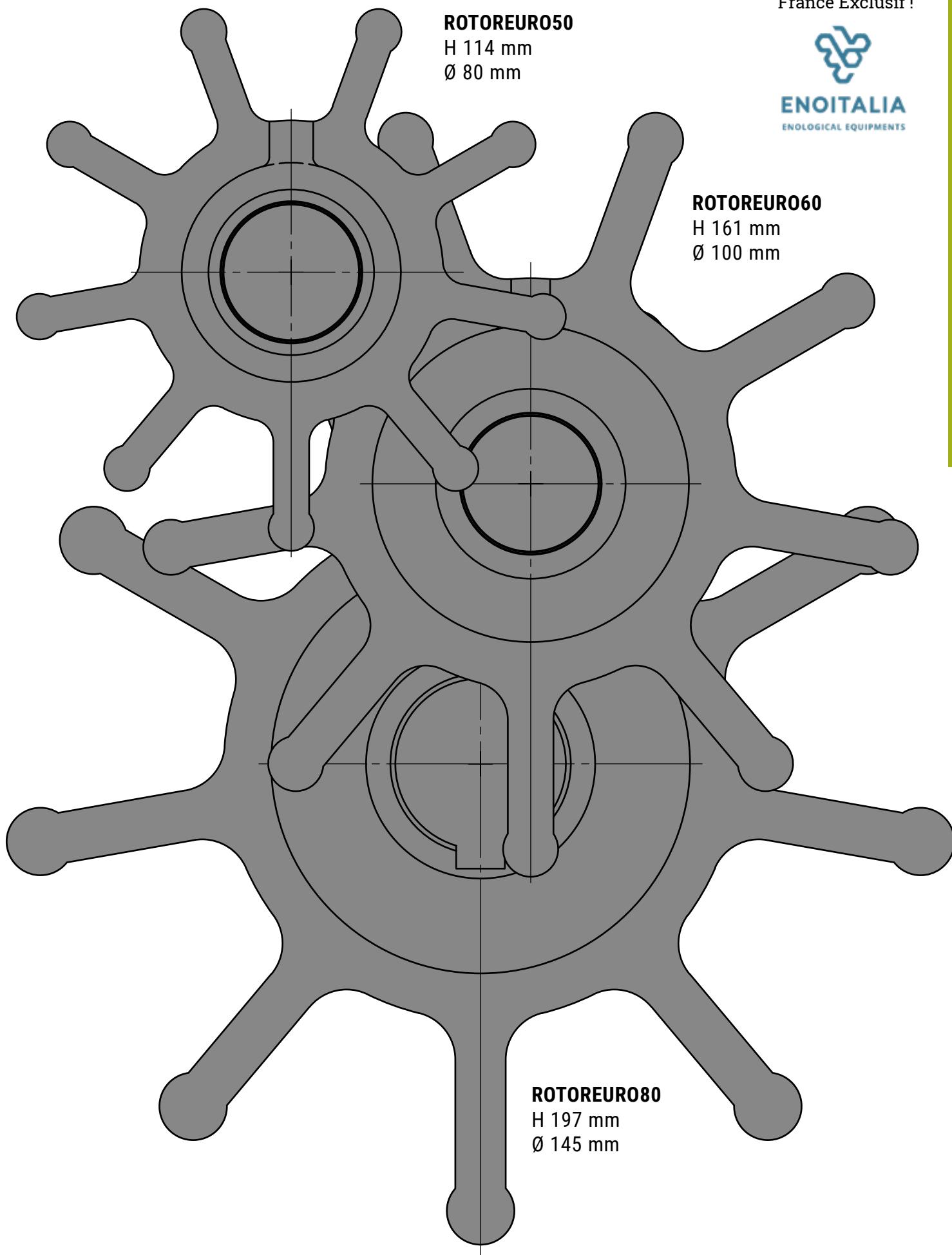




TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

vinolia
FOODINOX

Distributeur
France Exclusif !



TRANSFERT...



TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

vinolia
FOODINOX

Distributeur
France Exclusif !



ENOITALIA
ENOLOGICAL EQUIPMENTS

Pompes EURO avec variateur mécanique TRI 380 V

- Installation électrique pour modèles triphasés avec inverseur de rotation
- Châssis en acier Inox
- Tenue Mécanique Inox-Grafit-NBR
- Arbre en Acier Inox AISI 304

- Rotor EPDM



← NOUVEAU

trs/min.	Puissance (HP)	Débit	Sortie	Ref.	
430-860	1-2 Kw	55 - 92 HI/h	50 Mâcon	POMPEURO51 / 4	
400-800	3-4 Kw	150 - 240 HI/h	70 Mâcon	POMPEURO60 / 4	

Raccords d'adaptation : voir chapitre Raccorderie



Pompes EURO avec variateur de fréquence TRI 380 V

- Moteur électrique servoventilé (à l'exclusion de Euro80 et **)
- Connecteurs rapides de raccordement
- Tableau électrique avec sélecteur Loc-Rem
- Filocommande avec câble de 15 m
- Châssis en acier inox avec 4 roues
- Garniture mécanique Inox-Graphite-NBR

- Rotor EPDM



← NOUVEAU

trs/min	Puissance (HP)	Débit	Sortie	Ref.	
D-1000	1 KW	0-52 HI / h	40 Mâcon	POMPEURO31 / 4	
D-1000	1 KW	0-52 HI / h	40 Mâcon	POMPEURO41 / 4	
D-1000	1 KW	0-52 HI / h	50 Mâcon	POMPEURO52 / 4	

Raccords d'adaptation : voir chapitre Raccorderie



Pompes EURO avec variateur de fréquence TRI 380 V

- Moteur électrique servoventilé (à l'exclusion de Euro80 et **)
- Connecteurs rapides de raccordement
- Tableau électrique avec sélecteur Loc-Rem
- Filocommande avec câble de 15 m
- Châssis en acier inox avec 4 roues
- Garniture mécanique Inox-Graphite-NBR

- Rotor NBR

trs/min	Puissance (HP)	Débit	Sortie	Ref.	
D-1000	1 KW	0-52 HI / h	40 Mâcon	POMPEURO32 / 4	

Raccords d'adaptation : voir chapitre Raccorderie





TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

vinolia
FOODINOX

Distributeur
France Exclusif !



ENOITALIA
ENOLOGICAL EQUIPMENTS

Pompes centrifuge ENOS avec anneau liquide, sur poignée

- Cadre électrique avec inverseur de rotation
- Garniture mécanique en EPDM
- Arbre en inox AISI 304
- Poignée de levage
- Roue et corps en acier Inox AISI 304
- 2 raccord Inox avec porte-caoutchouc et garniture
- Utiliser avec des liquides chauds Max 90°
- Certification pour usage alimentaire
- Alimentation 220 V.

← NOUVEAU



V	trs/min.	Puissance (HP)	Débit	Sortie	Ref.	
1	2800	0,45 kw	16,80 HI / h	3/4"	POMPENOS21 / 4	
1	1400	0,47 kw	25,20 HI / h	1"	POMPENOS25 / 4	
1	1400	0,75 kw	39 HI / h	1"1/4	POMPENOS030 / 4	
1	1400	0,75 kw	53 HI / h	1"1/2	POMPENOS40 / 4	

Raccords d'adaptation : voir chapitre Raccorderie



ENOS 20



ENOS 25



ENOS 30



ENOS 40

Pompes centrifuge ENOS avec anneau liquide, sur poignée Avec inverter TF

- Cadre électrique avec inverseur de rotation
- Garniture mécanique en EPDM
- Arbre en inox AISI 304
- Poignée de levage
- Roue et corps en acier Inox AISI 304
- 2 raccord Inox avec porte-caoutchouc et garniture
- Utiliser avec des liquides chauds Max 90°
- Certification pour usage alimentaire
- Alimentation 220 V.

← NOUVEAU



V	trs/min.	Puissance (HP)	Débit	Sortie	Ref.	
1	1400	0,47 kw	25,20 HI / h	1"	POMPENOS251 / 4	
1	1400	0,75 kw	39 HI / h	1"1/4	POMPENOS031 / 4	

Raccords d'adaptation : voir chapitre Raccorderie



TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

vinolia
FOODINOX

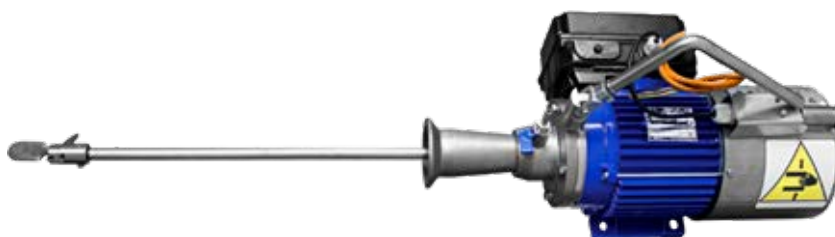
Distributeur
France Exclusif !


ENOITALIA
ENOLOGICAL EQUIPMENTS

Agitateur

Moteur électrique triphasé 1,1 kw
Système électrique avec arrêt d'urgence, circuit et transformateur 24V (sauf Mix90)
Joint mécanique Inox-graphite-NBR max 12 BAR
Arbre rétractile en acier Inox AISI 304 longueur 48 cm.
Hélice pliable à ouverture automatique largeur 15 cm.
1 vanne d'évent / dosage de produits
Raccord de branchement à préciser à la commande (passage interne minimum de la valve de 36mm)

Désignation	Réf.	
Agitateur MIX100 sans chariot	AGIMEL003 / 4	
Agitateur MIX 100 avec variateur électronique triphasé	AGIMEL004 / 4	



MOTEUR HP (Kw)	Alimentation	Tours d'arbre d'entraînement	Débit réservoir	Dimensions	Poids
1,5 (1,1)	Tripahsé	1400 RPM	300 hl	230 x 250 x 960 mm	139



Agitateur ALFX

Série standard d'agitateurs latéraux pour grands réservoirs de stockage ou pour produits visqueux. Principalement utilisé dans l'industrie alimentaire et pharmaceutique, pour homogénéiser différents courants. La série ALFX est réalisée avec un motoréducteur à vis sans fin auquel est ajouté un joint mécanique immergé dans le produit et situé à distance du moteur, afin d'éviter la surchauffe du produit.

L'agitateur est équipé d'hélices à haut débit. Celles-ci permettent d'obtenir le même débit que d'autres agitateurs de même puissance, mais à une vitesse inférieure, garantissant ainsi une durée de vie plus longue pour le joint et les pièces mécaniques.

AVANTAGES :

Dans l'agitateur fixe ALFX, toutes les pièces en contact avec le liquide sont en acier inoxydable 304.

Les pales de l'agitateur sont fixées à l'arbre principal relié au moteur par un accouplement à clavette, sur une barre fixe.

L'équilibrage précis de l'accouplement permet d'obtenir une longueur totale de la machine supérieure à 1 m.

Le joint mécanique, dans la version standard, est de type autolubrifié et adaptable dans ses matériaux constitutifs aux caractéristiques physico-chimiques du produit.

Les agitateurs sont tous équipés de moteurs IP55, fabriqués en Italie.

Modèle	Puis- sance (Kw)	R.P.M.	Volume cuve en l	Ø turbine (mm)	Ref.	
ALFX	0,55 *	210	5000 - 15000	300	AGIMEL001 / 4	

*Tension 400 V / 50 H

Raccords d'adaptation : voir chapitre Raccorderie

Agitateur AEX avec support en option

Les agitateurs AEX peuvent être utilisés sur tous les raccords à passage libre. Il est nécessaire que la vanne ait un passage libre d'au moins 32 mm

Les pales de l'hélice sont fermées lorsque l'hélice est introduite dans le robinet et s'ouvrent par force centrifuge lorsque l'hélice est mise en marche.

Support réglable en Aisi 304 sur demande.

AGITATEURS À HÉLICE AMOVIBLES

L'introduction frontale par vissage est le résultat d'une grande expérience dans la construction traditionnelle de ces luminaires et de l'application d'une technique éprouvée avec des matériaux de grande valeur.

Modèle	Puis- sance (Kw)	R.P.M.	Volume cuve en l	Ø turbine (mm)	Ref.	
AEX	0,55 *	1450	15000 - 25000	300	AGIMEL002 / 4	
Support réglable					AGIPSUP001 / 4	

*Tension 400 V / 50 H

Raccords d'adaptation : voir chapitre Raccorderie





G.B. PROJECT

Remplisseuse pour boîtes métalliques (canettes) à deux vanes de remplissage NETT1

Entièrement réalisée en acier inoxydable, sur pieds réglables, à positionner sur le plan de travail. Remplissage simultané de deux boîtes, avec différents formats réglables via les régulateurs électroniques positionnés sur le tableau électrique. Temps de pré-saturation au CO₂ réglable par l'opérateur. Équipée d'un actionneur pneumatique lève-boîtes à deux postes. Remplisseuse lavable et désinfectable par C.I.P. Certification CE.

Caractéristiques techniques :

- Format boîte : 33-50 cl (changement de format non nécessaire)
- Cadence : 250 boîtes/h
- Dimensions : 50 x 50 x 60 cm
- Poids : 35 kg
- Tension électrique : 230 V – 50 Hz
- Gaz inerte : CO₂ (1 bar)
- Raccordement gaz inerte : tube D.E. Ø 6 mm
- Raccordement produit : tube D.E. Ø 10 mm

Désignation	Réf.	
Remplisseuse NETT1	REMPCAN01 / 4	



Agrafeuse pour boîtes métalliques MARTE

Machine pour la fermeture et le sertissage du couvercle 202 CDL sur boîte métallique, modèle MARTE. Entièrement réalisée en acier inoxydable, sur pieds réglables, à positionner sur le plan de travail. Le secteur d'agrafage est équipé d'un capteur de sécurité indépendant qui interrompt les opérations en cours lorsqu'il est franchi par l'opérateur pendant l'exécution de la fermeture du couvercle. Certification CE.

Caractéristiques techniques :

- Format boîte : 33-50 cl
- Couvercle : modèle 202 CDL
- Cadence : 300 boîtes/h
- Dimensions : 50 x 50 x 70 cm
- Poids : 40 kg
- Tension électrique : 230 V – 50 Hz
- Air comprimé : 6 bar
- Raccordement air : tube D.E. Ø 6 mm

Désignation	Réf.	
Agrafeuse MARTE	FERMCAN01 / 4	





TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

vinolia
FOODINOX

Distributeur
France Exclusif !



UNITECH
STAINLESS STEEL PUMPS

Pompe à Lobes

Pompe avec corps à engrenages propre relié à l'entraînement standard.

Unité de pompage placée sur un chariot en acier inoxydable

Matériaux en acier en contact avec le produit AISI 316

Trois lobes droits en EPDM

Armoire de commande avec variateur

Inversion du débit

Deux pressostats de sécurité anti-surcharge pour chaque sens

Entrée/sortie standard : raccords Mâcon 50 DN

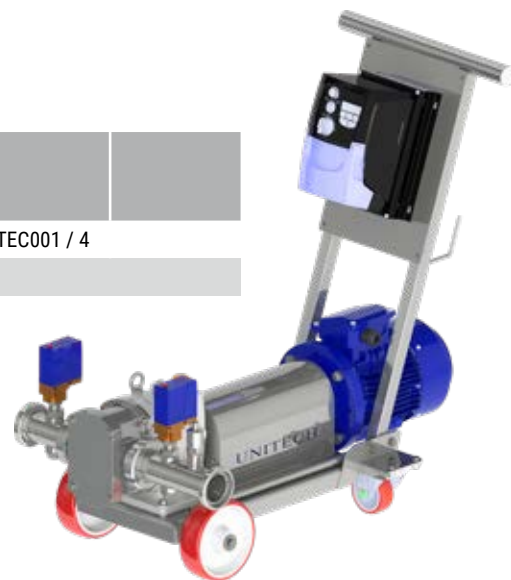
Alimentation électrique 3 phases 400 V 50 Hz

Câble d'alimentation de 5 mètres sans prise électrique.

Modèle	Débit (l/h)	Pression (Bar)	Puissance installée (kW)	L x l x H (mm)	Poids	Ref.	
--------	-------------	----------------	--------------------------	----------------	-------	------	--

APLB811	20 à 50	Jusqu'à 4	1,5	840 x 475 x 815	110 kg	POMPEUNITEC001 / 4	
---------	---------	-----------	-----	-----------------	--------	--------------------	--

Uniquement sur commande, autres matériels sur demande



Pompe à Piston

Matériau de construction : acier inoxydable Aisi304/Aisi316L

Puissance d'aspiration négative -7 m

Équipée en série d'un boîtier électrique à double vitesse

Pressostat sur le raccord de sortie pour protéger automatiquement la pompe contre les surpressions

Vanne manuelle pour inversion du débit

Raccords Mâcon 50 DN

Pompe équipée d'un câble électrique de 5 m sans prise électrique



Modèle	Débit (l/h)	Pression (Bar)	Puissance installée (kW)	L x l x H (mm)	Poids	Ref.	
--------	-------------	----------------	--------------------------	----------------	-------	------	--

PB611Fc	140	3	3,0	1100 x 540 x 720	139	POMPEUNITEC002 / 4	
---------	-----	---	-----	------------------	-----	--------------------	--

Uniquement sur commande, autres matériels sur demande





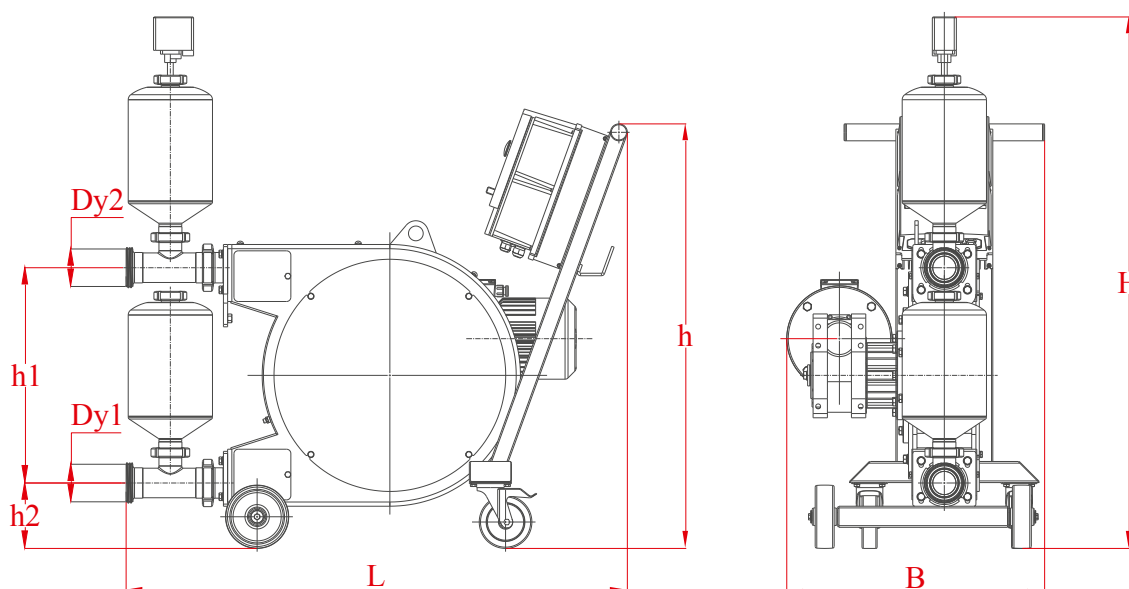
Pompe Péristaltique sans trémie



Pompes équipées d'un câble de 5 m sans prise électrique

Modèle	Débit (l/h)	Pression (Bar)	Puissance installée (kW)	Vitesse rotor (tr/min)	Poids	Ref.	
PP701	5 à 40	3	1,1	10 - 70	90	POMPEUNITEC003 / 4	

Uniquement sur commande, autres matériels sur demande



DIMENSIONS (mm)

Modèle	Dy1	Dy2	L	B	H	h	h	h
PP701	40	40	905	465	910	840	335	125

Uniquement sur commande, autres matériels sur demande



PIÈCES DE POMPE LIVERANI



Pièces pour versions MINI

Désignation	Réf.	
Rotor Mini en EPDM	LIROTMINI / 3	
Garniture mécanique	LIGARMINI / 3	

Autres pièces sur demande, nous consulter

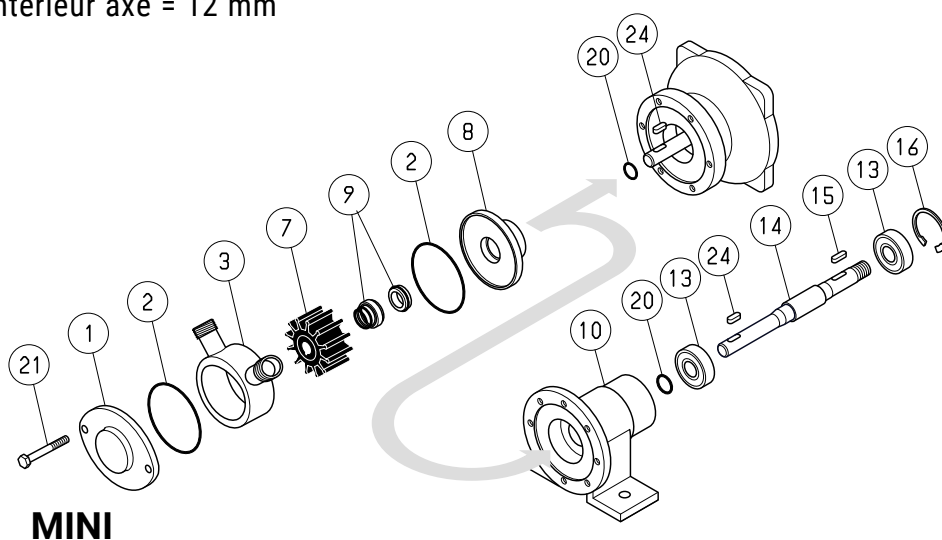
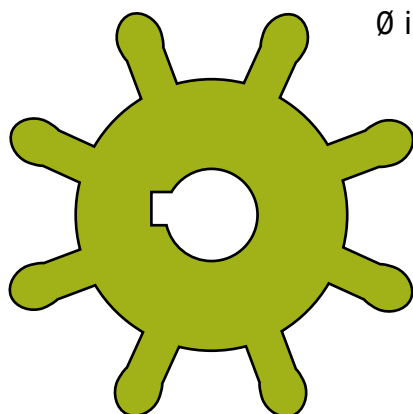


LIROTMINI

Hauteur = 29,6 mm

Largeur = 56 mm

Ø intérieur axe = 12 mm



MINI



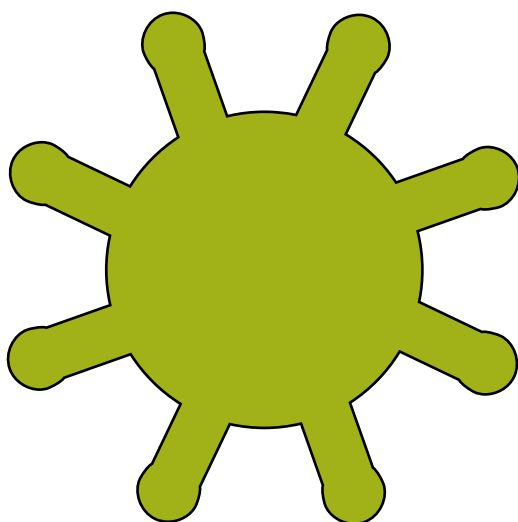
PIÈCES DE POMPE LIVERANI



Pièces pour versions MIDEX

Désignation	Réf.	
Rotor Midex en EPDM	LIROTMID / 3	
Garniture mécanique Std Midex	LIGARMIN / 3	

Autres pièces sur demande, nous consulter



LIROTMID

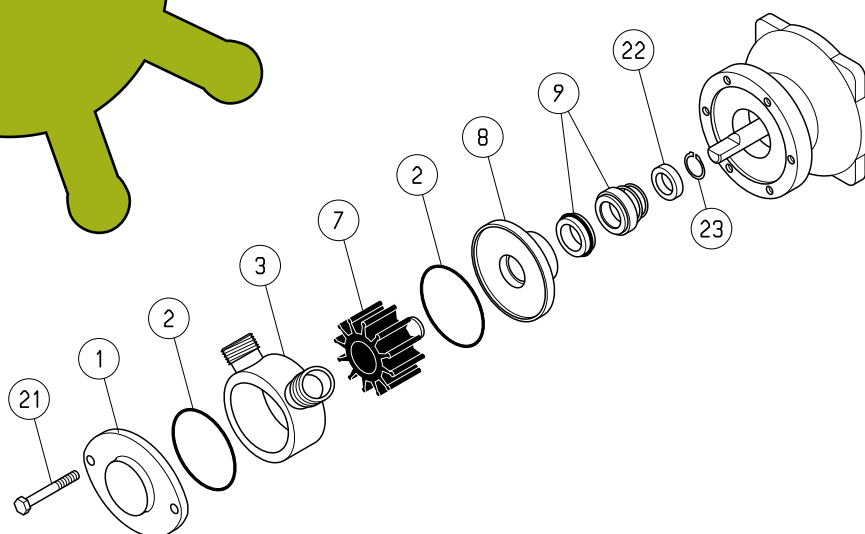
Hauteur pôle = 51 mm

Ø = 67 mm

Ø trou = 20 mm

Hauteur axe sortant = 35 mm

Ø extérieur axe = 25 mm

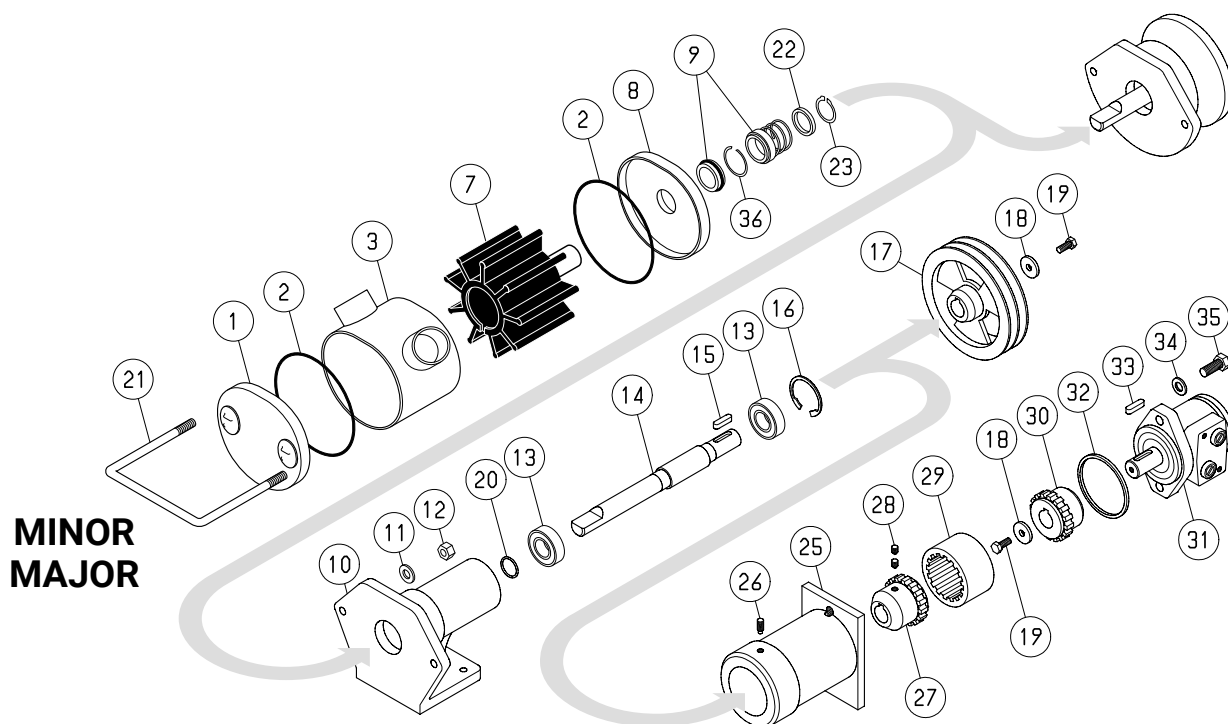


MIDEX



TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

PIÈCES DE POMPE LIVERANI



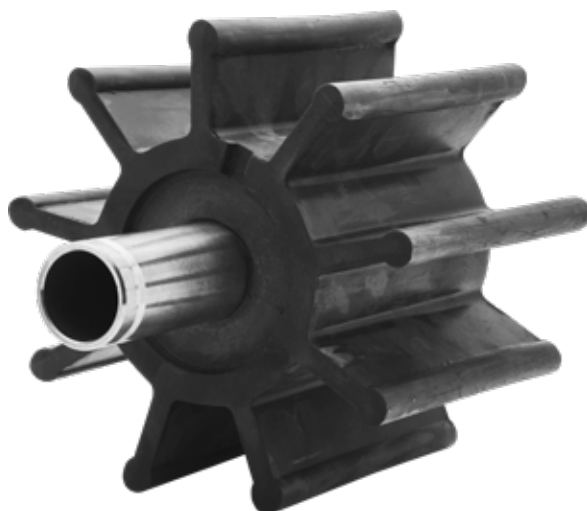
Pièces pour versions MINOR

Désignation	Réf.	
Rotor Minor en EPDM	LIROTMIN40 / 3	
Garniture mécanique Std Midex - Minor	LIGARMIN / 3	
Joint de flasque Minor	LIJOITMIN / 3	



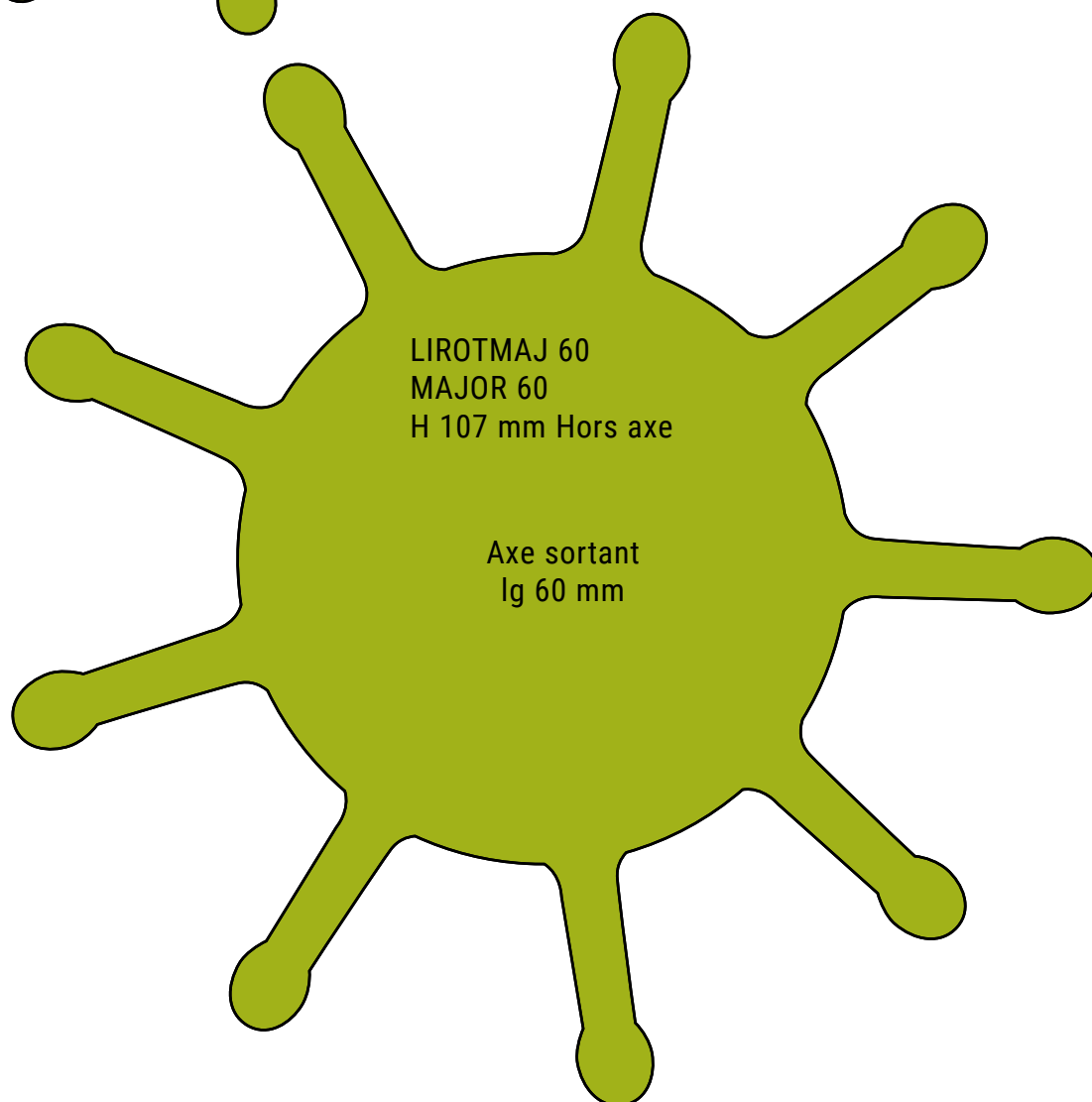
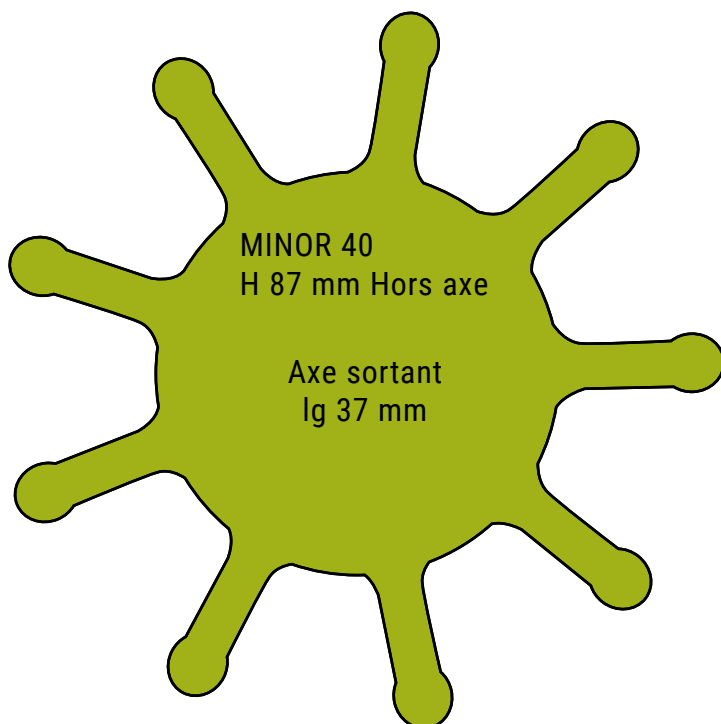
Pièces pour versions MAJOR

Désignation	Réf.	
Rotor Major en EPDM	LIROTMAJ60 / 3	
Garniture mécanique Std Major	LIGARMAJ / 3	
Joint de flasque Major	LIJOITMAJ / 3	
Autres pièces sur demande, nous consulter		





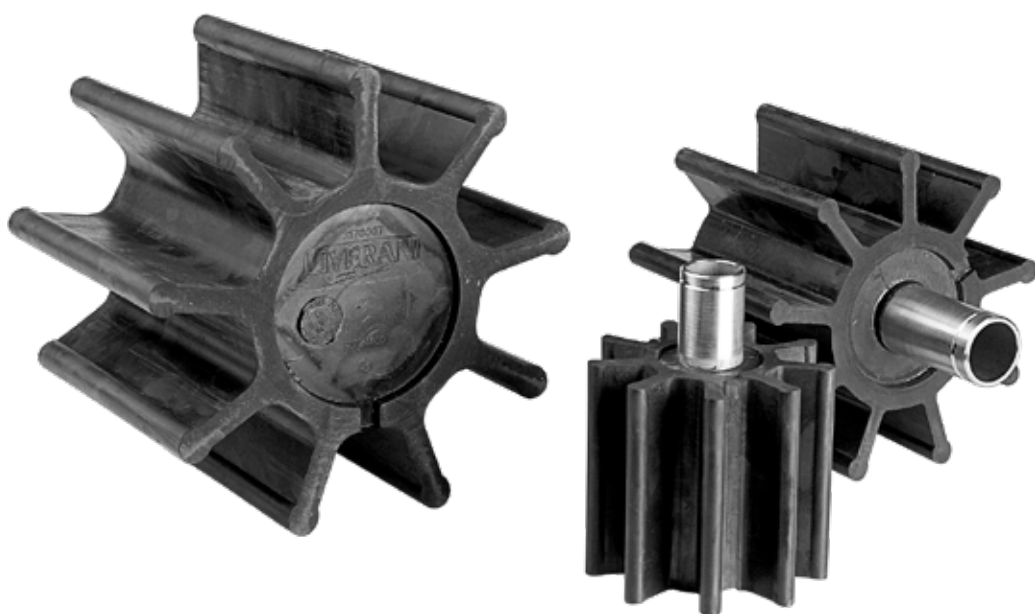
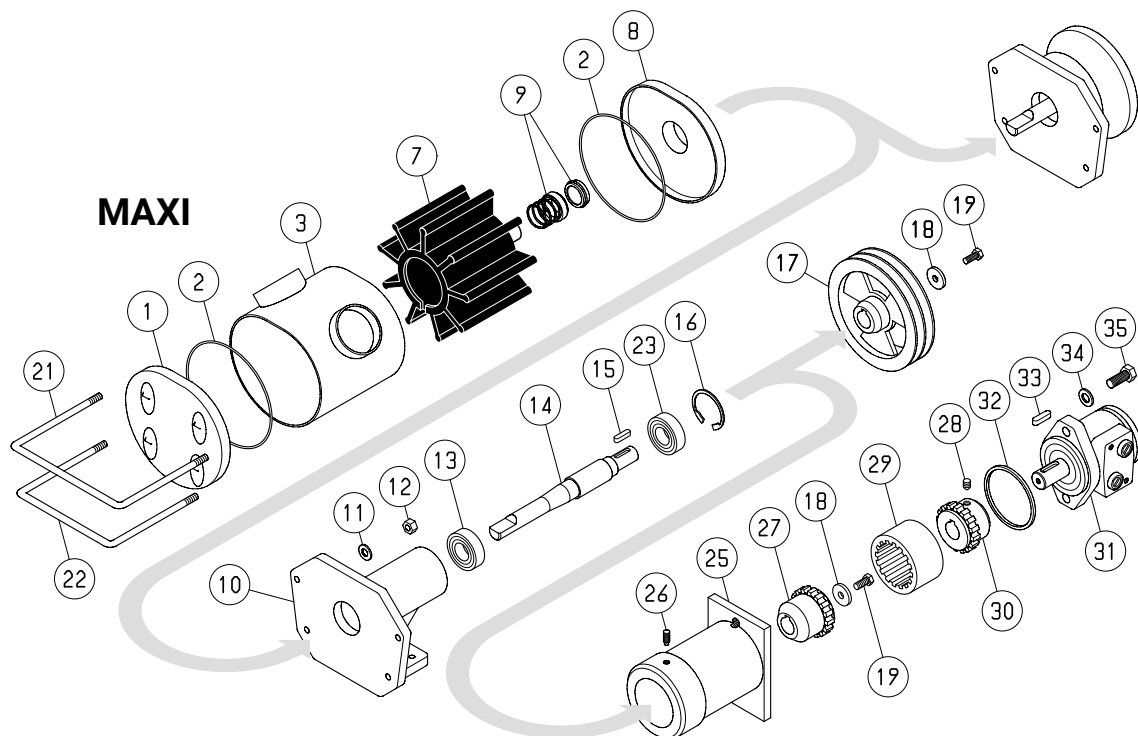
PIÈCES DE POMPE LIVERANI





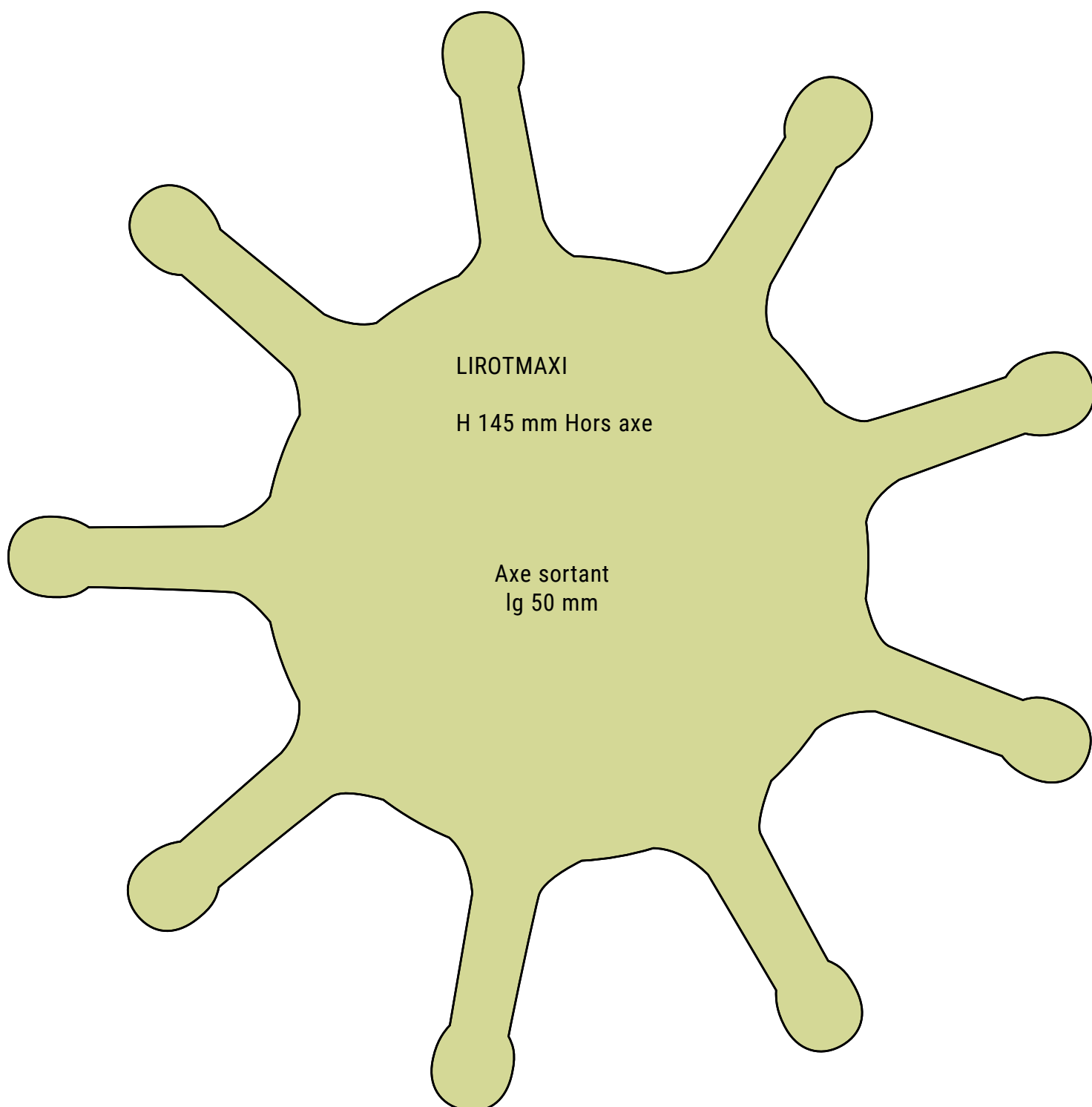
TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

PIÈCES DE POMPE LIVERANI



Pièces pour versions MAXI

Désignation	Réf.	
Rotor Maxi en EPDM	LIROTMAXI / 3	
Garniture mécanique Std Maxi	LIGARMAX / 3	
Joint de flasque Maxi	LIJOITMAX / 3	
Autres pièces sur demande, nous consulter		





TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

PIÈCES DE POMPE LIVERANI



← NOUVEAU

Pièce pour version Junior

Désignation	Réf.	
Rotor inox pour pompe Junior	LIVROTJUN01 / 3	
<i>Autres pièces sur demande, nous consulter</i>		



← NOUVEAU

Pièce pour version Senior

Désignation	Réf.	
Rotor inox pour pompe Senior	LIVROTSN01 / 3	
<i>Autres pièces sur demande, nous consulter</i>		



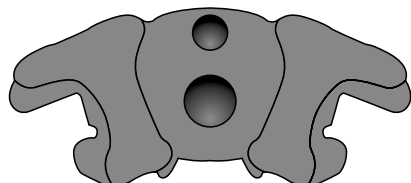
TRANSFERT-CONDITIONNEMENT



Pièces pour pompes FRANCESCA

Désignation	Réf.	
Jeu de joints Complètes pour tout modèle de pompe	FRANCESCAJOI01/ 4	
Clef de positionnement des joints	FRANCESCACLE01/ 4	
Extracteur au marteau de Tampons pour pompes F08/F10/F11/F20	FRANCESCAEXM01/ 4	
Porte-tampon Avant pour pompes F03/F04/F05	FRANCESCAPOT01/ 4	
Porte-tampon Avant pour pompes F08/F10/F11/F20	FRANCESCAPOT02/ 4	
Porte-tampon Arrière pour pompes F03/F04/F05	FRANCESCAPOT03 / 4	
Porte-tampon Arrière pour pompes F08/F10/F11/F20	FRANCESCAPOT04/ 4	
Clapet / Soupape sur cloche pour tout modèle de pompes	FRANCESCACLA01 / 4	
Clapet sur cloche pour tout modèle de pompe avec capteur de liquide	FRANCESCACLA02 / 4	
Tampon NBR pour pompes F03/F04/F05	FRANCESCATAM01 / 4	
Tampon NBR pour pompes F08/F10/F11/F20	FRANCESCATAM02/ 4	

← NOUVEAU



FRANCESCATAM01





PIÈCES DE POMPE BCM

BCM



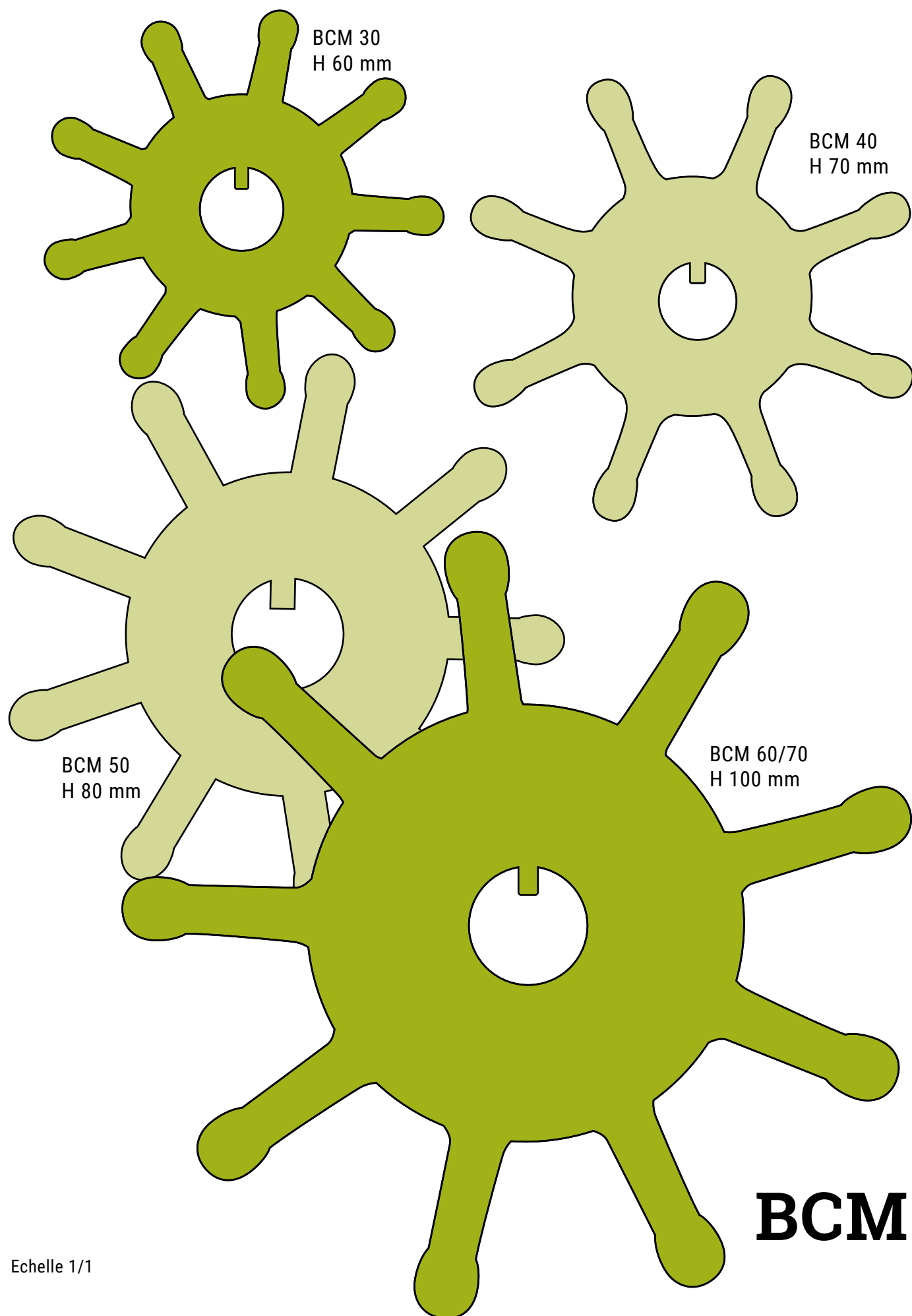
Rotor de Pompe BCM en Néoprène

Désignation	Réf.	
Turbine Néoprène BCM 30	TURNE030 / 3	
Turbine Néoprène BCM 40	TURNE040 / 3	
Turbine Néoprène BCM 50	TURNE050 / 3	
Turbine Néoprène BCM 60/70	TURNE070 / 3	
Joint SPY BCM 30 et 40 (le jeu)	SPYBCM30 / 3	
Joint SPY BCM 50 (le jeu)	SPYBCM50 / 3	
Joint SPY BCM 60/70 (le jeu)	SPYBCM70 / 3	





TRANSFERT-CONDITIONNEMENT





PIÈCES DE POMPE MENCARELLI



Turbines et Garnitures MENCARELLI série « G »

- Turbine en matière NBR
- Garniture mécanique complète NBR/Inox

Désignation	Réf.	
(5) Turbine G60	TURG60 / 4	
Garniture Mécanique G60	GARM060 / 4	
(6) Turbine G90	TURG90 / 4	
Garniture Mécanique G90	GARM090 / 4	
(7) Turbine G120 *	TURG120 / 4	
(2) Turbine G200 *	TURG200 / 4	
(4) Turbine G200.1 *	TURG201 / 4	
Garniture Mécanique G120, G200, G200.1	GARM120 / 4	

Autres pièces, nous consulter

* Jusqu'à épuisement des stocks



(2)



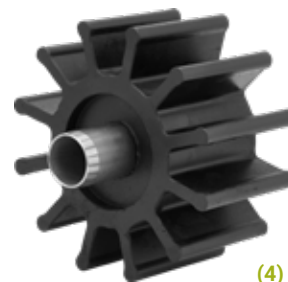
(5)



(6)



(7)



(4)

Turbines et Garnitures MENCARELLI série « Menc-Inox »

- Turbine en matière NBR
- Garniture mécanique complète NBR/Inox

Désignation	Réf.	
(8) Turbine Menc-Inox 30	TURMI30 / 4	
Garniture Mécanique Menc-Inox 30	GARMi30 / 4	
(9) Turbine Menc-Inox 40	TURMI40 / 4	
(1) Turbine Menc-Inox 50	TURMI50 / 4	
(3) Turbine Menc-Inox 80	TURMI80 / 4	
Garniture Mécanique Menc-Inox 40, 50 et 80	GARMi40 / 4	

Autres pièces, nous consulter



(8)



(9)



(3)



(1)



TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

(5) Réf. TURG60

Hauteur caoutchouc =
50 mm

Axe sortant : $\varnothing$ = 18 mm
Long. = 30 mm

(9) Réf. TURMI40

Hauteur caoutchouc : 63 mm
Axe sortant Inox : $\varnothing$ = 40 mm

Long. = 32 mm

(8) Réf. TURMI30

Hauteur caoutchouc : 50 mm
Axe sortant Inox : $\varnothing$ = 27 mm

Long. = 27 mm

(6) Réf. TURG90

Hauteur caoutchouc = 63 mm
Axe sortant : $\varnothing$ = 25 mm

Long. = 34 mm

(7) Réf. TURG120

Hauteur caoutchouc : 100 mm
Axe sortant : $\varnothing$ = 40 mm

Long. = 41 mm

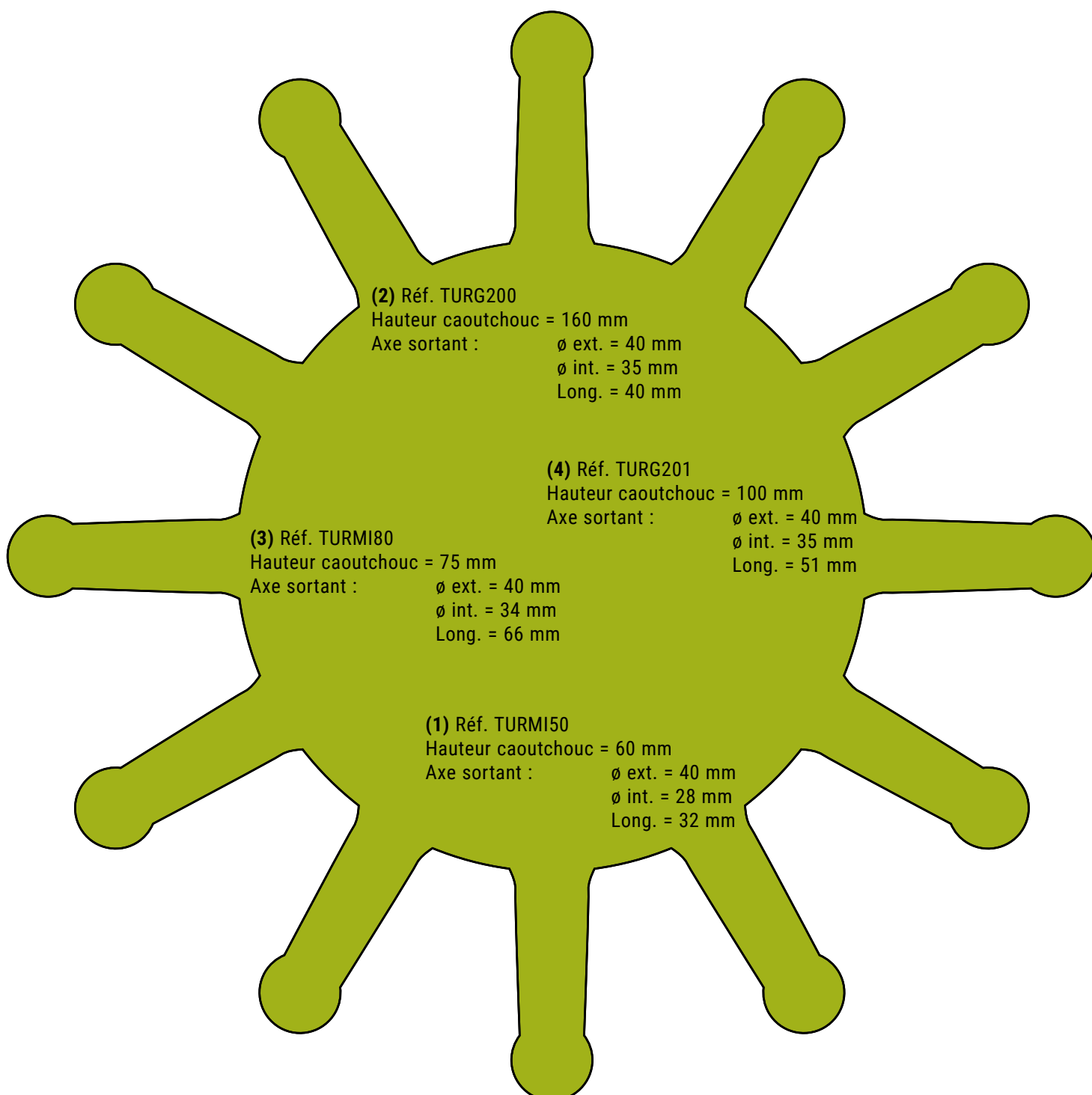


MENCARELLI

Echelle 1/1



PIÈCES DE POMPE MENCARELLI





TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

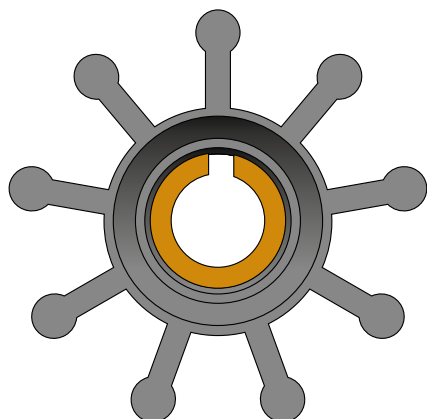
PIÈCES DE POMPE CAZAUX



Impulseurs ROTORFLEX

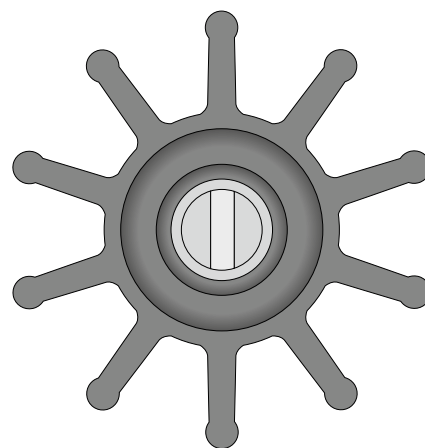
ø axe	Clavette	ø extérieur	Longueur	Nbre pales	Réf.	
12	4	40	14	12	CAZRMB05 / 4	
12	4	45	20	10	CAZRMB10 / 4	
15	4	55	30	10	CAZRMB2015 / 4	
17	6	55	30	10	CAZRMB2017 / 4	
15	4	65	35	9	CAZRMB30 / 4	
15	4	65	55	9	CAZRMB4015 / 4	
17	6	65	55	9	CAZRMB4017 / 4	
15	4	71	60	9	CAZRMB6015 / 4	
17	6	71	60	9	CAZRMB6017 / 4	
17	6	80	70	9	CAZRMB100 / 4	
17	6	85	80	10	CAZRMB1317 / 4	
20	6	95	90	9	CAZRMB15020 / 4	
20	méplat	95	90	9	CAZRMB15030 / 4	
25	8	110	92	9	CAZRMB200 / 4	

Autres pièces, nous consulter



CAZRMB30

← NOUVEAU



CAZOENOMBL200C

Impulseurs CENOFLEX

ø axe	Clavette	ø extérieur	Longueur	Nbre pales	Réf.	
30	ø8 transversale	120	80	10	CAZOENMBL100 / 4	
30	ø8 transversale	160	109	10	CAZOENMBL200 / 4	
30	ø8 transversale	160	109	10	CAZOENOMBL200C / 4	
40	ø12 transversale	190	120	12	CAZOENOMBL300 / 4	
40	ø12 transversale	230	130	10	CAZOENOMBL600 / 4	

Autres pièces, nous consulter

← NOUVEAU





PIÈCES DE POMPE ZAMBELLI



Turbines et joints SPY ZAMBELLI

- Turbine en matière NBR
- Joints SPY et Joints Toriques

Désignation	Réf.	
Turbine noire T25, avec arbre 8 pales, ø 66 mm, hauteur de pale 45 mm, hauteur totale arbre inclus 69 mm.	ZAMBTURT25 / 4	
Turbine noire T70 avec arbre	ZAMBTURT70 / 4	
Kit Joints SPY pompe T70	ZAMBSPYT70 / 4	
Turbine noire GN110 avec arbre	ZAMBTURG11 / 4	
Turbine noire GN120/180 sans arbre	ZAMBTURG12 / 4	
Autres pièces sur demande, nous consulter		

← NOUVEAU

ZAMBTURT25



PIÈCES DE POMPE ZAMBELLI

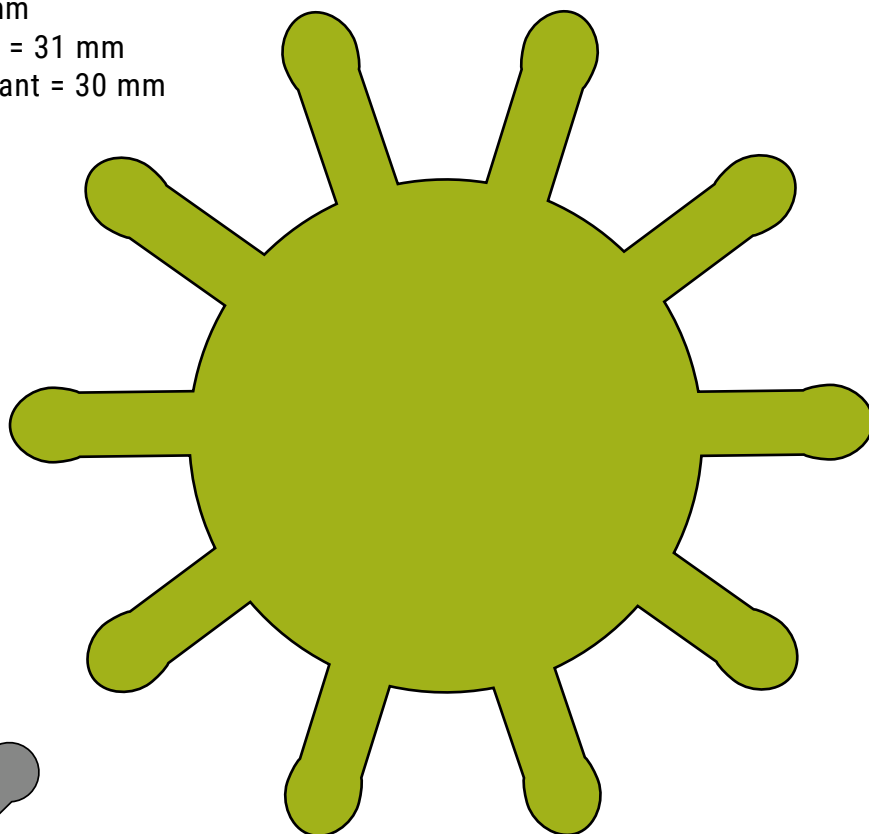


ZAMBTURG 11

Hauteur pôle = 67 mm

Hauteur axe sortant = 31 mm

Ø extérieur axe sortant = 30 mm

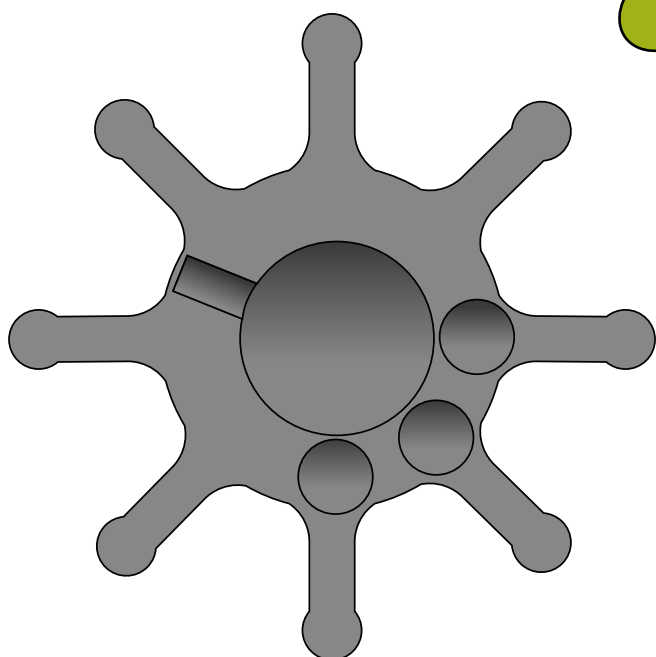


ZAMBTURT 25

Hauteur pôle = 45 mm

Hauteur axe sortant = 69 mm

Ø extérieur axe sortant = 66 mm



ZAMBTURT 70

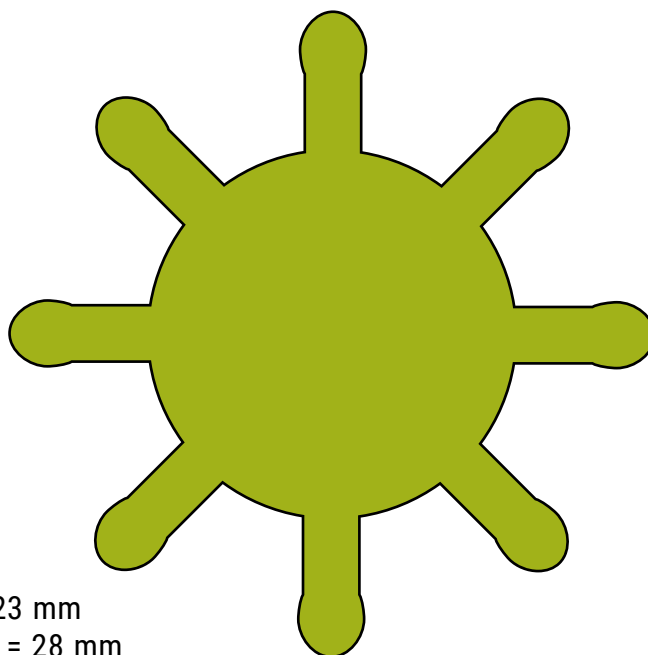
Hauteur pôle = 78 mm

Ø externe = 82 mm

Ø trou central = 20 mm

Hauteur axe sortant = 23 mm

Ø extérieur axe sortant = 28 mm





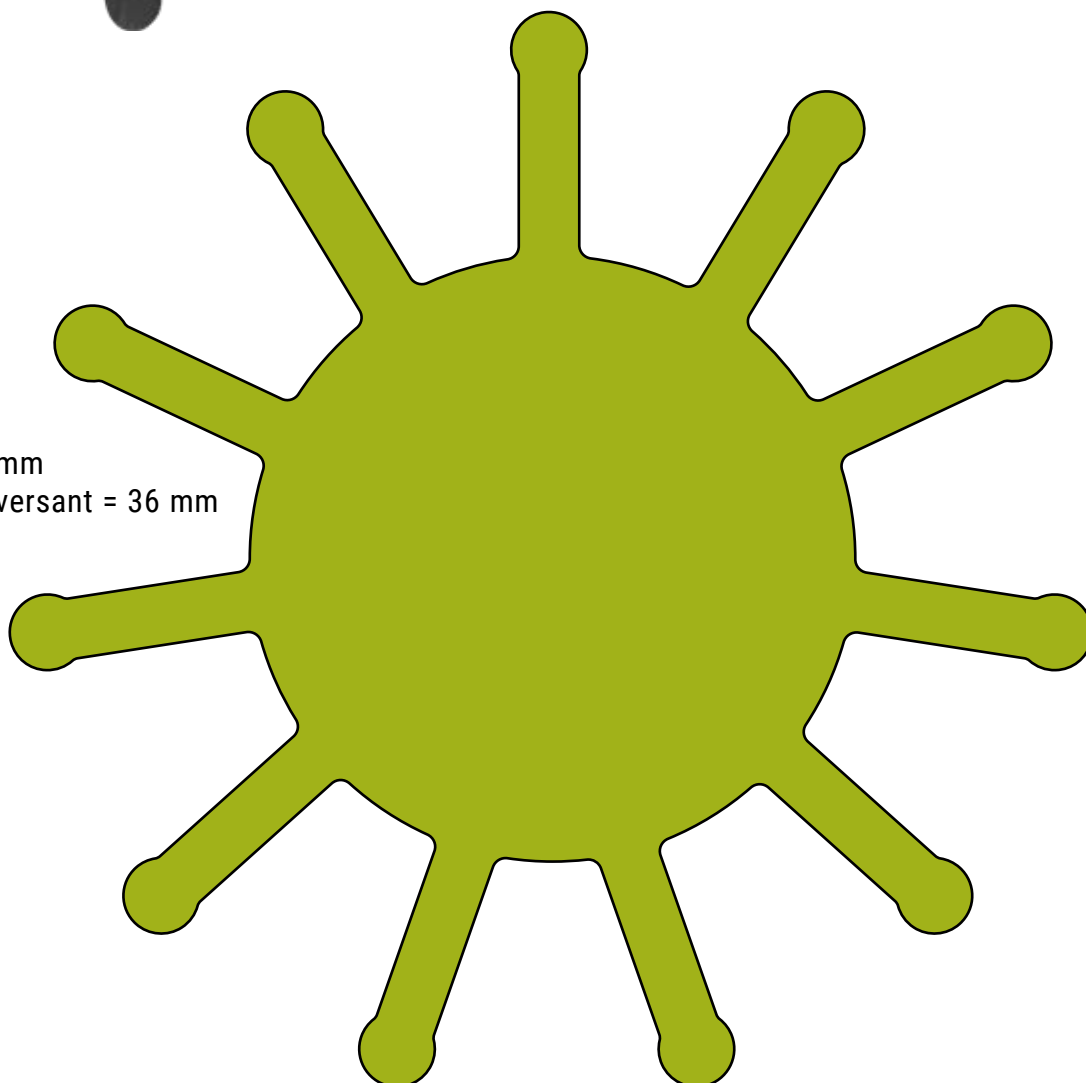
PIÈCES DE POMPE ZAMBELLI



ZAMBTURT 12

Hauteur pôle = 79 mm

Ø extérieur axe traversant = 36 mm





TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

PIÈCES DE POMPE BODIN



Impulseur pour pompes BODIN

- Impulseurs EPDM agréé alimentaire norme CE 1935/2004
- Avec axe d'entraînement centré pour arbre fendu
- Insert inox diamètre intérieur 24 mm 9 pales.

← NOUVEAU

Désignation	ø sur pales	Longueur	Réf.	
Pour FP17 - FP18 Corps bronze ou inox toutes dates	100 mm	60 mm	IMPBODFP17 / 3	
Pour FP20 - FP21 Corps bronze ou inox à partir de 1990	100 mm	60 mm	IMPBODFP20 / 3	

Autres pièces sur demande, nous consulter

Impulseur pour pompes BODIN mono vitesse

- Impulseurs EPDM agréé alimentaire norme CE 1935/2004
- Avec axe d'entraînement pour arbre fendu
- Insert inox diamètre intérieur 14 mm 8 pales.

← NOUVEAU

Désignation	ø sur pales	Longueur	Réf.	
Pour FP10 mono-vitesse Corps inox après 02-2018	67 mm	50 mm	IMPBODFP10 / 3	

Autres pièces sur demande, nous consulter



Impulseur pour pompes BODIN mono vitesse

- Impulseur néoprène

← NOUVEAU

Désignation	Réf.	
Pour FP10 mono-vitesse Corps inox avant 02-2018 et corps bronze toutes dates	IMPBODFP11 / 3	

Autres pièces sur demande, nous consulter

Boulet Lourd pour Pompe à Piston

- Revêtement en PVC alimentaire
- Température maximale 80°C
- Article vendu par boîte uniquement

Désignation	Conditionnement	Réf. rouge vin	
Ø 30	Boîte de 4	BOULET 30 / 3	
Ø 35	Boîte de 4	BOULET 35 / 3	
Ø 40	Boîte de 4	BOULET 40 / 3	
Ø 45	Boîte de 4	BOULET 45 / 3	
Ø 50	Boîte de 4	BOULET 50 / 3	
Ø 55	Boîte de 4	BOULET 55 / 3	
Ø 60	Boîte de 4	BOULET 60 / 3	
Ø 65	Boîte de 4	BOULET 65 / 3	
Ø 70	Boîte de 4	BOULET 70 / 3	
Ø 75	Boîte de 4	BOULET 75 / 3	
Ø 80	Boîte de 4	BOULET 80 / 3	
Ø 85	Boîte de 4	BOULET 85 / 3	
Ø 90	Boîte de 2	BOULET 90 / 3	
Ø 95	Boîte de 2	BOULET 95 / 3	
Ø 100	Boîte de 2	BOULET 100 / 3	

Boulets bleus "spécial alcool" sur demande





TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

Tonnelets Ronds complets avec Bouchon et Robinet

Désignation	Ø (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Réf.	
15 litres	24	111	2	TON15L01 / 3	
25 litres	32	130	3,50	TON25L01 / 3	
50 litres	40	550	3,60	TON50L01 / 3	
100 litres	49	740	3,80	TON100L01 / 3	
Robinet de recharge 1/4"				ROBPLA01 / 3	



2026 : changement de design progressif vers version rectangulaire, plus compacte, plus résistante.



Cuve Grillagée sur Palette Plastique

Qualité alimentaire.
Facilement et rapidement transportable.

Désignation	Réf.	
Contenance 300 l, vanne moulée sur cuve 80 x 60 x 100 cm	CUVGRI300 / 4	
Contenance 600 l 80 x 120 x 100 cm	CUVGRI600 / 4	
Contenance 1000 l 80 x 120 x 120 cm	CUVGRI1000 / 4	
Vanne de recharge Ø 50 + collier + joint Uniquement pour cuves 600 et 1000 l	VANCUV01 / 4	

Prévoir un délai supplémentaire de transport au delà de 3 palettes commandées car cette quantité peut nécessiter un transport spécifique hors messagerie.

Raccords Inox pour Cuve Grillagée

- Pour cuve grillagée de 600-1000 litres.
- Filetage d'entrée femelle S60.
- Avec joint.

← NOUVEAU

Ø (de sortie)	Réf.	
40 MÂCON INOX	RACADAP6 / 7	
Joint adaptable : pour augmentation F40 / M50 - le sachet de 2	JOIAUG4050 / 2	

Raccords Polyéthylène Noir ou Inox pour Cuve Grillagée

- Pour cuve grillagée de 600-1000 litres.
- Filetage d'entrée femelle S60.
- Avec joint.

Ø (de sortie)	Réf.	
40 MÂCON	RACADAP3 / 2	
50 MÂCON	RACADAP4 / 2	
GAS 20x27 (3/4")	RACADAP5 / 2	
GAS 26x34 (1")	RACADAP7 / 2	





TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

Filtres Reps Inox

- Entièrement réalisés en inox 304 (sauf anneau de fermeture extérieur)
- À raccorder sur la tuyauterie avant embouteillage ou mise en poche souple
- À utiliser sur vins propres
- Rétention assurée par toile inox facilement démontable pour le nettoyage ou le décolmatage
- Boules à grille : $\varnothing$ intérieur 106 mm et $\varnothing$ extérieur 128 mm
- Grilles : $\varnothing$ extérieur 100 mm

Diamètre (Mâle-Femelle MÂCON)	Réf.	
40 nu	BOUGRIIN / 3	
50 nu	BOUGRI50 / 3	
70 nu	BOUGRI70 / 3	
25 DIN nu	BOUGRIDIN25 / 3	
32 DIN nu	BOUGRIDIN32 / 3	
40 DIN nu	BOUGRIDIN40 / 3	
50 DIN nu	BOUGRIDIN50 / 3	
65 DIN nu	BOUGRIDIN65 / 3	
25 SMS nu	BOUGRISMS25 / 3	
38 SMS nu	BOUGRISMS38 / 3	
51 SMS nu	BOUGRISMS51 / 3	
76 SMS nu	BOUGRISMS76 / 3	
1" (26X34) GAS	BOUGRIG26 / 3	
Joint Garolla de rechange	JOIREPS / 3	
Autres pas type DIN, SMS, FRIEDERICH sur demande		

Grilles pour Filtres Reps Inox, diamètre ext. 100 mm

Diamètre	Réf.	
Grille de 50 μ (avec double grille type "sandwich")	GRIBOULE02 / 3	
Grille de 100 μ (avec double grille type "sandwich")	GRIBOULE01 / 3	
Grille de 300 μ	GRIBOULE03 / 3	
Grille de 530 μ	GRIBOULE00 / 3	
Grille de 1000 μ	GRIBOULE10 / 3	

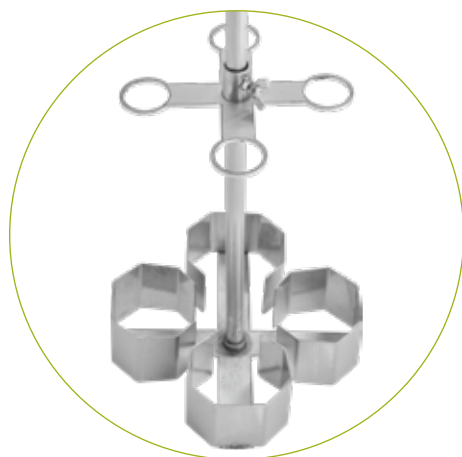
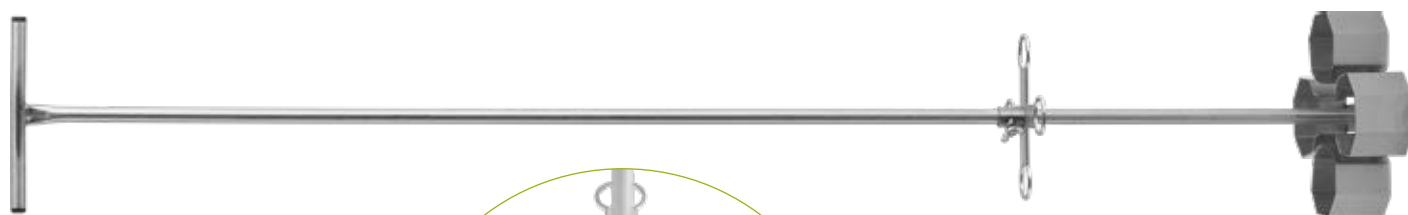
Grille pour filtres autres Marques, Diamètre Extérieur 128 mm

Désignation	Réf.	
Grille de 50 μ (avec double grille type « sandwich »)	GRIBOULE13 / 3	
Grille de 100 μ (avec double grille type « sandwich »)	GRIBOULE12 / 3	
Grille de 300 μ	GRIBOULE14 / 3	
Grille de 530 μ	GRIBOULE11 / 3	
Grille de 1000 μ	GRIBOULE15 / 3	





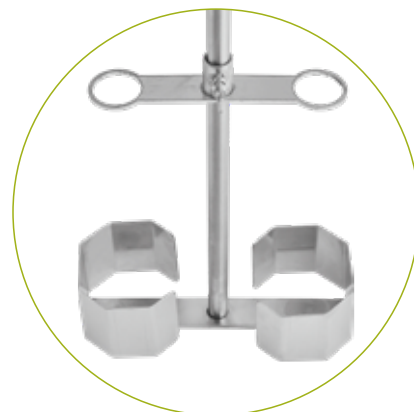
TRANSFERT-CONDITIONNEMENT



Preneur d'échantillon

- Hauteur 1,50 m
- Coupole de maintien hauteur = 7 cm
- Adapté pour tous formats de bouteilles grâce à son anneau de blocage réglable
- Entièrement réalisé en inox 304

Désignation	Réf.	
1 bouteille	PRENECI1 / 3	
2 bouteilles	PRENECI2 / 3	
3 bouteilles	PRENECI3 / 3	
4 bouteilles	PRENECI4 / 3	



Pressoir Inox pour Échantillon

Désignation	Réf.	
14x14 cm capacité 2 L	PRESSE14 / 3	
20x17 cm capacité 5 L	PRESSE20 / 3	





TRANSFERT-CONDITIONNEMENT



ENOITALIA
ENOLOGICAL EQUIPMENTS

← NOUVEAU

Remplisseuse par gravité version BANC / Châssis BAS

Becs de 15 mm avec raccord DIN 15 avec flotteur mécanique.
Structure en acier inox AISI 304, finition interne brillante BA et externe scotch brite
Vannes inox AISI 316 de chargement et déchargement
Vanne anti-retour
Indicateur de niveau en trogamid
Diamètre max interne bouteille 27 mm. Sur demande max 40 mm ou remplissage à ras
Hauteur max interne bouteille 80 mm. Sur demande max 110 mm
Plateau de support bouteilles en acier inox inclinables
Pieds ajustables

Nbre de becs	Ø becs	Capacité Réservoir de collecte	Débit	Dimensions en mm	Poids	Ref.	
4	15 mm	45 l	670 l/h	580x1070x500	45 kg	TIRT4B02 / 4	
6	15 mm	66 l	980 l/h	860x1070x500	57 kg	TIRT6B02 / 4	



Remplisseuse par gravité version CHARIOT / Châssis HAUT

Becs de 15 mm avec raccord DIN 15 avec flotteur mécanique.
Structure en acier inox AISI 304, finition interne brillante BA et externe scotch brite
Vannes inox AISI 316 de chargement et déchargement
Plate-forme pyramidale en acier inox de support complète de roues
Indicateur de niveau en trogamid
Diamètre max interne bouteille 27 mm.
Sur demande max 40 mm ou remplissage à ras
Hauteur max interne bouteille 80 mm.
Sur demande max 110 mm
Plateau de support bouteilles en acier inox inclinables

Nbre de becs	Ø becs	Capacité Réservoir de collecte	Débit	Dimensions en mm	Poids	Ref.	
4	15 mm	45 l	670 l/h	580x1800x900	80 kg	TIRT4B03 / 4	
6	15 mm	66 l	980 l/h	860x1800x900	100 kg	TIRT6B03 / 4	
12 *	15 mm	66 l	1960 l/h	860x1800x1100	120 kg	TIRT12B03 / 4	

* Sur commande uniquement - Hors franco

← NOUVEAU



Accessoires pour tireuse basse et haute

Désignation	Ref.	
Pompe ENOS 20 cantrifuge sans by-pass 220V, 3/4"	POMPENOS20 / 4	
Filtre seul 20x20, 20 plaques	TIRTPOFY / 4	





TRANSFERT-CONDITIONNEMENT



Tireuse inox 304 semi-professionnelle

- Version 3 ou 5 becs inox
- Hauteur de bouteille réglable de 37,5 à 75 cl
- Hauteur de remplissage réglable par mollette
- Flotteur mécanique
- Sortie lisse ø 15



Désignation	Réf.	
3 Becs	TIROR301 / 2	
5 becs	TIROR401 / 2	

Pistolet de Tirage inox 304

- Pistolet avec bouton de blocage pour tirage en cubi
- Entrée vin Mâle GAS 26x34, 1"



Désignation	Réf.	
Pistolet long	PISINO 02 / 2	
Accessoires adaptables sur notre référence de pistolet :		
Tube anti-mousse pour pistolet	TUBANM 03 / 2	
Cône bouteille pour pistolet	CONAMO 02 / 2	
Kit joints de rechange pour pistolet ≤ 2017	JOIPISINO / 2	
Kit joints de rechange pour pistolet > 2018	JOIPISINO 02 / 2	

Raccord à Ligature "Monobloc" Réduite Femelles

- Inox 316 L - Anti-rétention - Filetage de précision - Douille + écrou

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Femelle 40 / Ligature 20	REDFM40M20 / 7	
Femelle 40 / Ligature 25	REDFM40M25 / 7	
Femelle 40 / Ligature 30	REDFM40M30 / 7	
Femelle 50 / Ligature 20	REDFM50M20 / 7	
Femelle 50 / Ligature 25	REDFM50M25 / 7	
Femelle 50 / Ligature 30	REDFM50M30 / 7	
Femelle 50 / Ligature 43	REDFM50M40 / 7	
Femelle 70 / Ligature 53	REDFM70M50 / 7	



← NOUVEAU

← NOUVEAU

Raccord à Ligature "Monobloc" Réduite Mâles

- Inox 316 L - Anti-rétention - Filetage de précision - Douille + écrou

Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	
Mâle 40 / Ligature 20	REDMM40M20 / 7	
Mâle 40 / Ligature 25	REDMM40M25 / 7	
Mâle 40 / Ligature 30	REDMM40M30 / 7	
Mâle 50 / Ligature 20	REDMM50M20 / 7	
Mâle 50 / Ligature 25	REDMM50M25 / 7	
Mâle 50 / Ligature 30	REDMM50M30 / 7	
Mâle 50 / Ligature 43	REDMM50M40 / 7	
Mâle 70 / Ligature 73	REDMM70M50 / 7	

← NOUVEAU





TRANSFERT-CONDITIONNEMENT

Pistolet de tirage / ouillage Inox 316

- Contrôle progressif du débit en appuyant avec 1 doigt seulement.
- Position grand débit en mettant la manette à la verticale.
- Démontage et nettoyage intérieur facile en dévissant la poignée blanche.
- Pistolet en inox 304 avec poignée blanche en PEHD alimentaire.
- Sortie d'écoulement du pistolet en DN 8 mm ce qui permet de réduire la pression du GAZ lors de l'ouillage.
- Raccordement en 15x21 avec possibilité d'une réduction pour tuyau de 10x16 mm.

Désignation	Réf.	
Pistolet ouillage/tirage	PISINO 03 / 2	

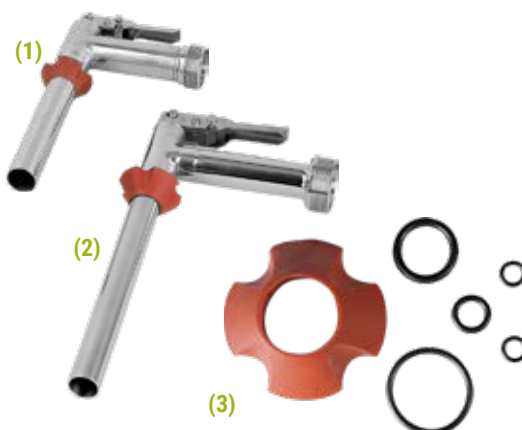


Pistolet Entonneur Inox 316



- Entrée vin Ø 40 MÂCON Mâle
- Avec bague conique silicone pour trou de bonde et bouton de blocage pour remplissage automatique

Désignation	Réf.	
(1) - Ø 40 mm Grand passage extérieur	PISINOTG / 3	
(2) - Ø 28 mm extérieur	PISINOGM / 3	
Diam. 28 Extérieur – Entrée Male Gas 1" (26*34)	PISINOGN/3	
(3) - Pochette de joints pour Ø 40 mm	PISINOTGJOINT / 3	
(3) - Pochette de joints pour Ø 28 mm	PISINOGMJOINT / 3	



Robinet Entonneur Inox 316



- Entrée vin Ø 40 MÂCON Mâle
- Vanne papillon tout inox. Avec bague conique silicone pour trou de bonde

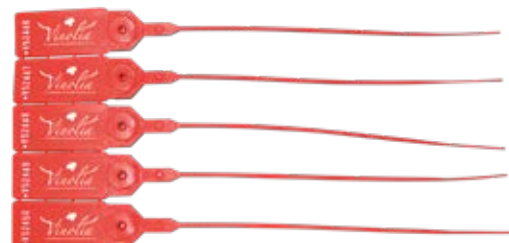
Désignation	Réf.	
Ø 40 mm extérieur avec poignée	ROBENI40 / 3	

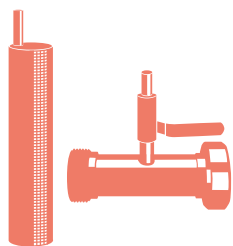


Scellé PLASTSEAL pour citerne et container

- Système à lacet lisse, convient à toutes les fermetures
- Fermeture de haute sécurité, sans effort
- Matière Polyéthylène, système de verrouillage breveté
- Grâce à son insert métallique, produits numérotés en série continue

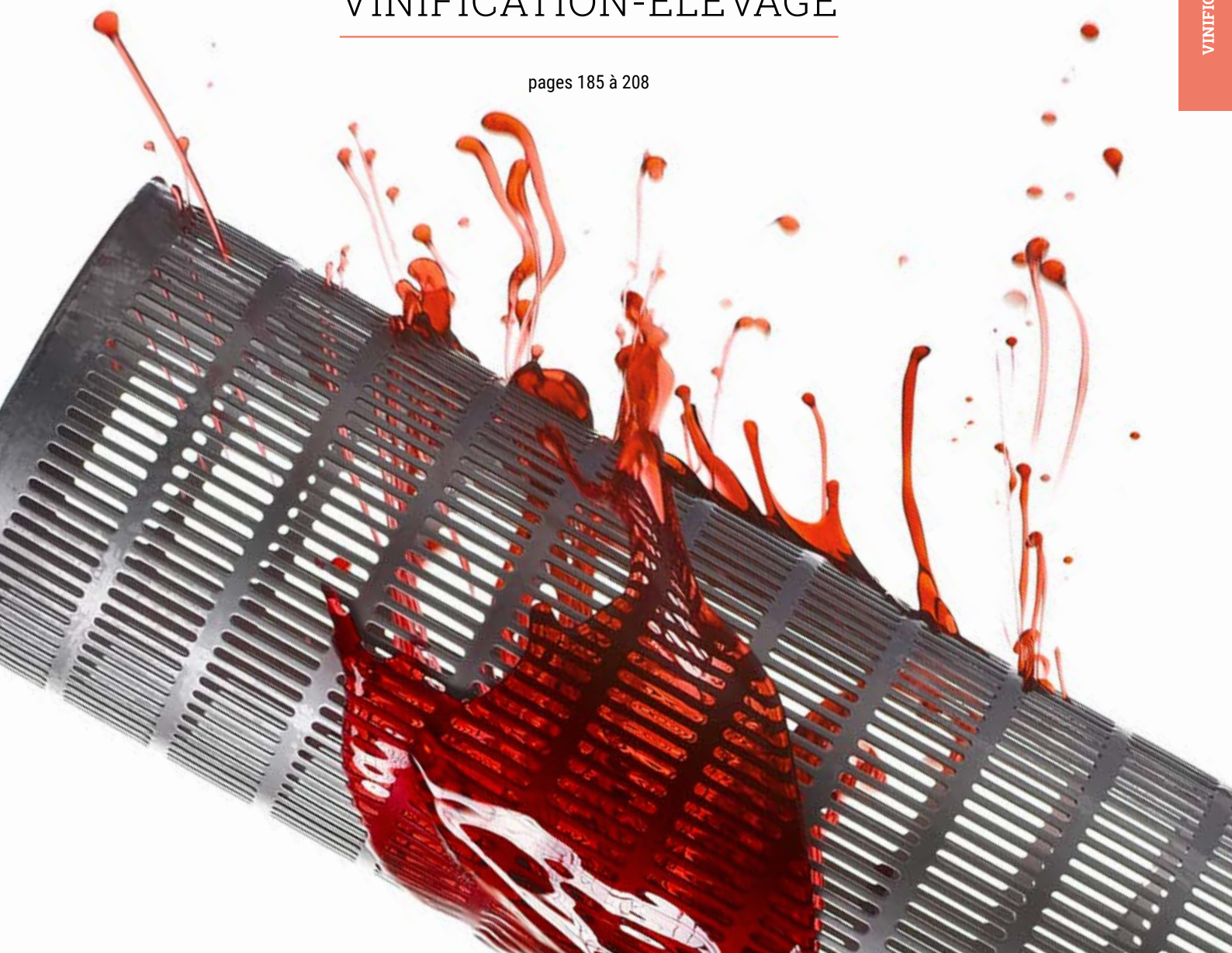
Désignation	Réf.	
Rouge Lg 400 mm, le sachet de 100	SCELPLASR / 3	
Autres couleurs et personnalisation des scellés sur demande.		

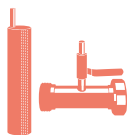




VINIFICATION-ÉLEVAGE

pages 185 à 208





VINIFICATION-ÉLEVAGE

CRÉPINES-PANIER-S-PUISARDS



CRÉPINES

- Nos crépines sont conçues pour répondre aux contraintes éventuelles liées à une déformation : épaisseur de la tôle INOX, bandes renfort extérieur, croisillons de renfort intérieur sur les plus gros modèles.
- Toutefois, nous ne pourrions être tenus pour responsables d'une déformation suite à une mauvaise utilisation de ce matériel.
- Il est notamment fortement déconseillé de brancher la pompe directement sur la vanne lors des vinifications en rouge au risque de créer une dépression et une déformation de la crépine



Sur demande :
en tôle " trous carrés 5x5 mm ".
Nous consulter.

Crépines Verticales

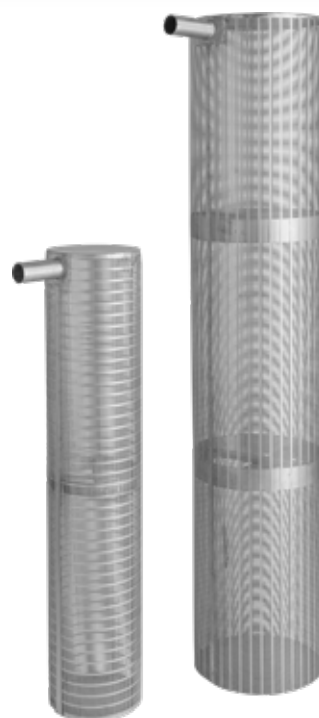
En tôle inox 304 L avec perforations trous oblongs 20 x 2 mm.
Haute résistance à l'écrasement.
À positionner au fond de la cuve pour le tirage des jus clairs sur la hauteur de la crépine.
Diam de tubes à raccorder dans les vannes : 43, 53, ... à préciser à la commande.

Version standard : tube Ø43 mm.

Dimensions (mm)	Réf.	
Ø 250 x 500 avec croisillon* de renforcement	JAVIRO23 / 3	
Ø 200 x 1000 avec croisillon* de renforcement	JAVIRO10 / 3	

Supplément de 10% appliqué pour tout autre diamètre de tube demandé.

* Déploiement progressif des croisillons sur les fabrications à venir.

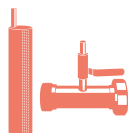


Crépine Raccord

En tôle inox 304 L trous oblongs formée, soudée et passivée. Ø 150 mm. Haut 55 mm. Haute résistance à l'écrasement.
Avec tube inox plongeur pour l'aspiration jusqu'au fond de la cuve.

Diamètre de raccords	Réf.	
40 MÂCON	CREASI40 / 2	
50 MÂCON	CREASI50 / 2	





VINIFICATION-ÉLEVAGE

Crépines Horizontales

En tôle inox 304 L formée, soudée et passivée jusqu'au Ø150 mm. Avec perforations trous oblongs 20 x 2 mm.
À positionner au fond de la cuve pour le tirage des jus sur la longueur de la crépine.

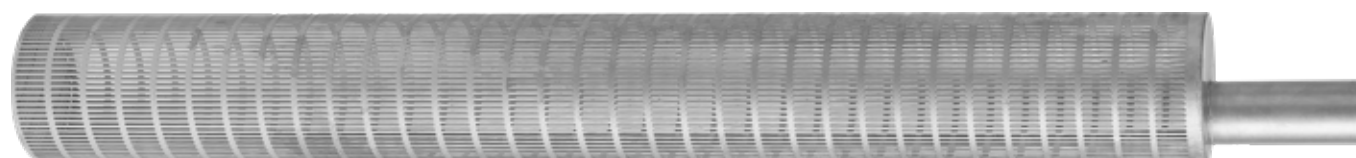
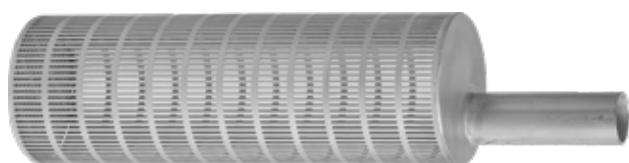
Options : Pattes de fixation au sol sur devis et sur plans fournis par le client.

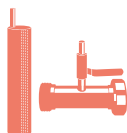
 Amélioration
pour plus de
résistance



Dimensions (mm)	Réf.	
Tube Ø 33 mm pour vannes de DN 40		
Ø 100 x 300	JAVIRO01 / 3	
Ø 100 x 800 avec croisillon de renforcement	JAVIRO02 / 3	
Ø 150 X 500 avec croisillon de renforcement	JAVIRO03 / 3	
Ø 150 X 1000 avec croisillon de renforcement	JAVIRO04 / 3	
Ø 200 X 1000 avec croisillon de renforcement	JAVIRO05 / 3	
Tube Ø 43 mm pour vannes de DN50		
Ø 100 x 300	JAVIRO00 / 3	
Ø 100 x 800 avec croisillon de renforcement	JAVIRO06 / 3	
Ø 150 X 500 avec croisillon de renforcement	JAVIRO08 / 3	
Ø 150 X 1000 avec croisillon de renforcement	JAVIRO12 / 3	
Ø 200 X 1000 avec croisillon de renforcement	JAVIRO16 / 3	
Tube Ø 53 mm pour vannes de DN60		
Ø 100 x 300	JAVIRO29 / 3	
Ø 100 x 800 avec croisillon de renforcement	JAVIRO07 / 3	
Ø 150 X 500 avec croisillon de renforcement	JAVIRO21 / 3	
Ø 150 X 1000 avec croisillon de renforcement	JAVIRO17 / 3	
Ø 200 X 1000 avec croisillon de renforcement	JAVIRO35 / 3	
Tube Ø 63 mm pour vannes de DN70		
Ø 100 x 300	JAVIRO32 / 3	
Ø 100 x 800 avec croisillon de renforcement	JAVIRO34 / 3	
Ø 150 X 500 avec croisillon de renforcement	JAVIRO25 / 3	
Ø 150 X 1000 avec croisillon de renforcement	JAVIRO24 / 3	
Ø 200 X 1000 avec croisillon de renforcement	JAVIRO26 / 3	

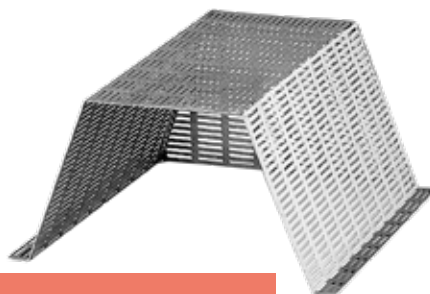
* Déploiement progressif des croisillons sur les fabrications à venir.





VINIFICATION-ÉLEVAGE

CRÉPINES-PANIER-S-PUISARDS



Crépine Rectangulaire

En tôle inox 304 L trous oblongs formée, soudée et passivée. Haute résistance à l'écrasement. À positionner au fond de la cuve pour le tirage des jus.

Dimensions (mm)	Réf.	
235 X 230 X 120 mm.	PAIIRE01 / 3	



Avec pointe de sécurité pour ne pas abîmer les bords des cuves

Puisards

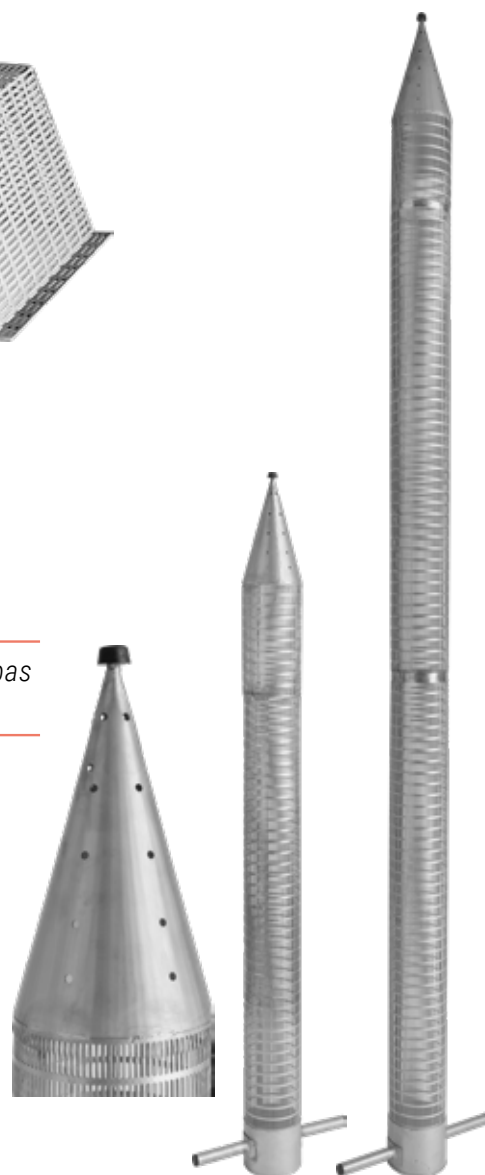
- En tôle inox 304 L trous oblongs formée
- Soudée et passivée
- À plonger par le haut de la cuve pour l'aspiration des jus clairs
- Fond en pointe
- Avec poignée



Pour références
PUIINO 05, 10 et 15

Dimensions (mm)	Réf.	
Ø 125 x 1500	PUIINO01 / 3	
Ø 125 x 2000	PUIINO05 / 3	
Ø 125 x 2500	PUIINO10 / 3	
Ø 200 x 1500	PUIINO15 / 3	

Autre diamètre et longueur possible, sur demande, nous consulter.



Paniers à Vendange

En tôle inox 304 L formée, soudée et passivée avec perforations.
Trous oblongs 20 x 2 mm.

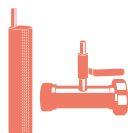
Avec bande inox supérieure de renfort et anse inox.

À positionner en sortie de pressoir au moment du remplissage des cuves Permet une meilleure clarification des jus par effet filtrant et tamisant.

Dimensions (mm)	Réf.	
Ø 200 x 500	PANINO00 / 3	
Ø 250 x 500	PANINO01 / 3	
Ø 250 x 750	PANINO05 / 3	
Ø 250 x 1000	PANINO10 / 3	
Ø 320 x 500	PANINO15 / 3	

Brancards pour paniers à vendange sur commande.





OUTILS POUR EXTRACTION : REMONTAGE-DÉLESTAGE-PIGEAGE



Arroseur Rotatif Double Usage Inox 316

- Fonctionnement lavage : la partie tournante est haute
- Fonctionnement remontage (arrosage du marc) : la partie tournante est basse

Désignation	Réf.	
Femelle 40 MÂCON tournant	ARROR40N / 2	
Femelle 50 MÂCON tournant	ARROR50 / 2	
Bague de rechange pour arroseur rotatif tout modèle	ARRORBAGT / 2	

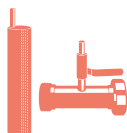


Chapeaux Chinois Inox 316

Pour diffusion des jus clairs par éclatement sur le chapeau de marc lors des remontages. Ø 320 mm.

Diamètre de raccords	Réf.	
40 MÂCON	CHACHI01 / 3	
50 MÂCON	CHACHI02 / 3	
70 MÂCON	CHACHI03 / 3	





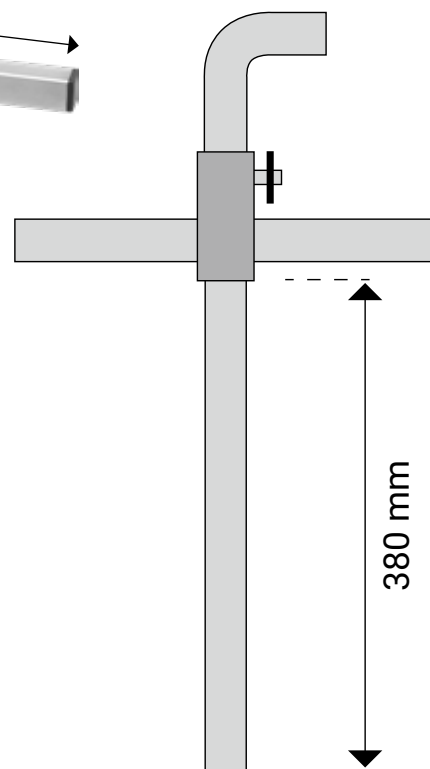
VINIFICATION-ÉLEVAGE



Croix de maintien pour remontage

- Inox 316

Désignation	Réf.	
Croix de maintien inox 316 pour remontage DN40	CROSSMA02 / 2	
Croix de maintien inox 316 pour remontage DN50	CROSSMA01 / 2	



Allonges pour Traîneaux

- Avec raccords inox Mâle-Femelle MÂCON

Désignation	ø (pas MÂCON)	Réf.	
0,5m	40	ALLTRA01 / 3	
1m	40	ALLTRA02 / 3	
0,5m	50	ALLTRA05 / 3	
1m	50	ALLTRA06 / 3	

Autres longueurs sur demande.

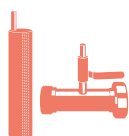


Lance Inox Embout Plat pour Remontage

- Facilite la diffusion du moût sur le chapeau

Désignation	Réf.	
Lance entrée F 40 MÂCON	LEPF40 / 3	
Lance entrée M 40 MÂCON	LEPM40 / 3	





VINIFICATION-ÉLEVAGE



Manche : 1600 mm



Innovation 2026 :
manche en 2
parties vissées

Plus pratique pour
le rangement et le
transport !

Pige Cuve Inox

Fourche circulaire à 6 crocs pour le perçage de chapeau permettant l'extraction des tanins, l'homogénéisation et l'aération. Livré avec manche inox (longueur 1600 mm).

Désignation	Réf.	
Pigeoir + couple avec manche	PIGEDOCC / 2	
Kit embout silicone de rechange	EMBIGSILI / 2	

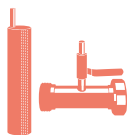
Débourdeur par le haut

Disque non percé diam 320 mm pour Débourage par le haut par la flottaison du débourbeur sur les lies.

Diamètre de raccords	Réf.	
40 MÂCON	CHACHI04 / 3	
50 MÂCON	CHACHI05 / 3	
70 MÂCON *	CHACHI06 / 3	

* Jusqu'à épuisement des stocks





VINIFICATION-ÉLEVAGE

Modèle
déposé

Pigeur manuel à flux

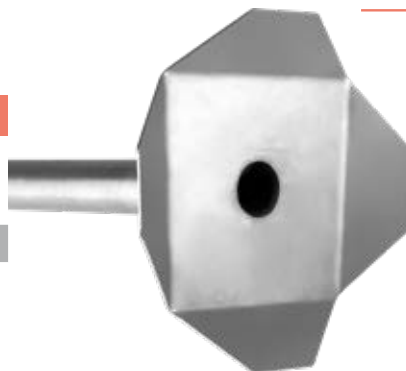
Pigeur Hauteur 1,65 m avec passage diam 40 avec entrée mâle 40 mâcon pour faire passer le jus. Coupelle de socle rectangulaire à positionner sur le marc. La pression du jus permettant une déstructuration efficace et facile du marc. Maintien par poignée inox. Inox 304

Réf.

PIGEDOCM / 2

Euro H.T.

296,57



AVANTAGES

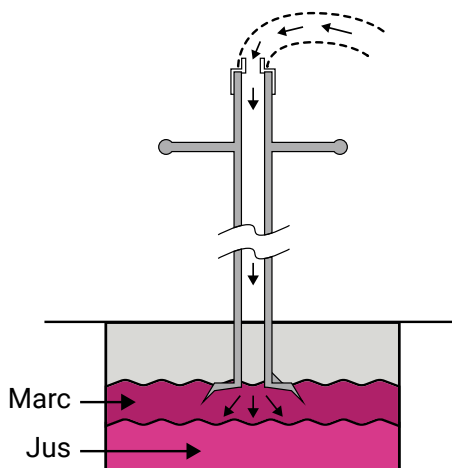
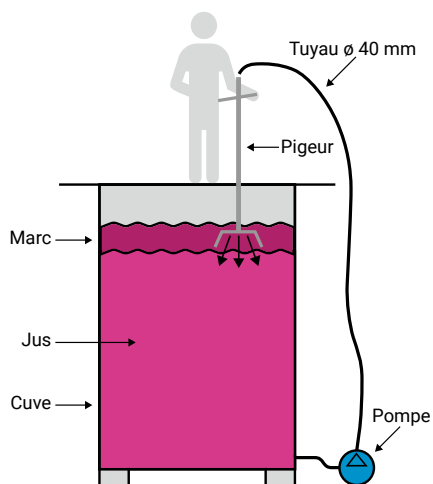
ASSOCIATION DES EFFETS BÉNÉFIQUES DU REMONTAGE ET DU PIGEAGE

- Déstructuration homogène du marc et de ses canaux préférentiels.
- Extraction souple et délicate.
- Le flux généré par la pompe réduit considérablement l'effort nécessaire lors d'une opération de pigeage.

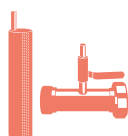
POUR UNE EXTRACTION TOUT EN DOUCEUR
AFIN DE RÉVÉLER TOUT LE POTENTIEL DE VOTRE VIN !

“ En phase aqueuse, ce procédé permet de réaliser environ 4 pigeage par jour contre 2 délestage. Ainsi, ce pigeage remplace avantageusement le délestage. Il donne des vins moins tanniques, plus colorés et plus fins !

Thomas BEAUVILLAIN « OEnologue Conseil » - Cahors ”



Téléchargez la
fiche produit sur
vinolia-france.com



VINIFICATION-ÉLEVAGE

SOUTIRAGE - DÉBOURAGE

Coude décanteur Fixe Inox 304

- Bride trous ronds taraudés M10
- Poignée pleine démontable (vissée), 2 crans de réglage
- Étanchéité par joints toriques
- Inclinaison 90° dans un sens
- Adapté aux passages plus étroits

Désignation	Réf.	
Coude DN 38, Bride 100x100 à trous ronds	COUDECAN38 / 7	
Coude DN 48, Bride 100x100 à trous ronds	COUDECAN48 / 7	

Coude décanteur démontable sur bride carrée, Inox 304

- Tout inox, poignée inclus
- Perpendiculaire, 300 mm * 300 mm
- Bride carrée avant 100x100 trous taraudés M 10 pour coudes DN 40 et 50
- Bride carrée avant 120x120 trous taraudés M 12 pour coude DN 70
- Bride carrée arrière 100x100 pour vanne à trous oblongs pour coudes DN 40 et 50
- Bride carrée arrière 120x120 pour vanne à trous oblongs pour coude DN 70
- Diamètre extérieur du tube d'insertion réduit pour faciliter l'insertion

Désignation	Réf.	
Coude DN 40, tube Ext. Diam. 38	COUDECAN39 / 7	
Coude DN 50, tube Ext. Diam. 48	COUDECAN49 / 7	
Coude DN 70, tube Ext. Diam. 64	COUDECAN64 / 7	

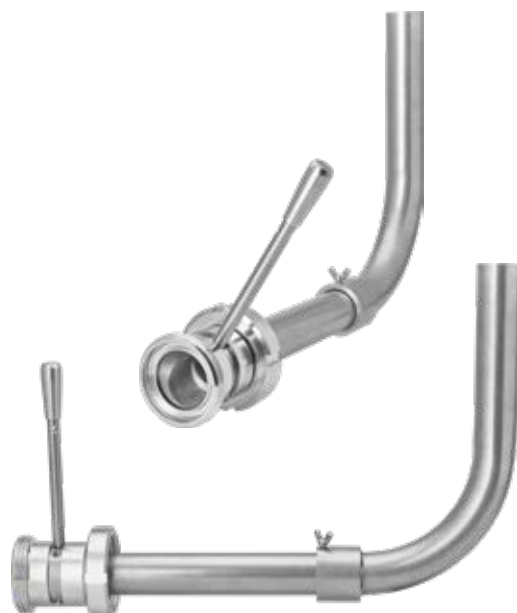
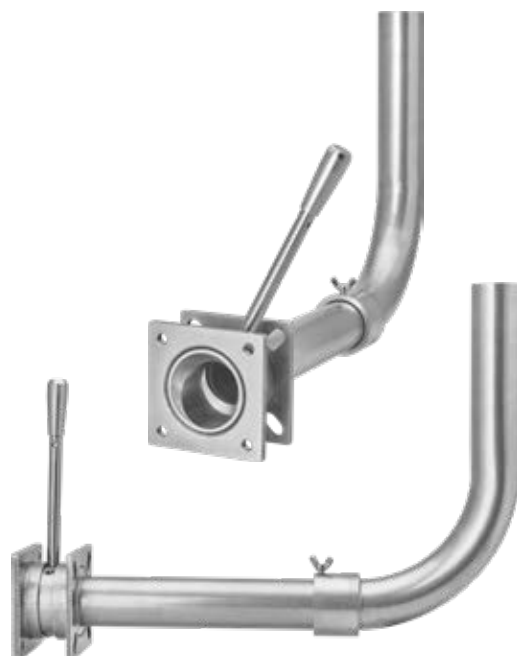
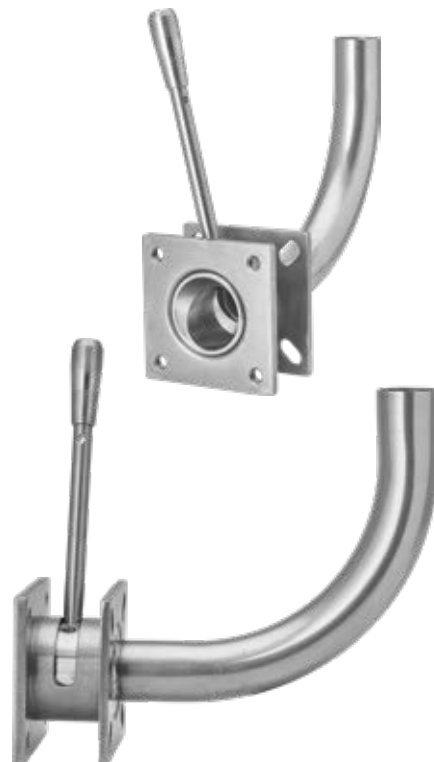
Coude décanteur démontable sur raccord Femelle (Douille + Ecrou) DIN, Inox 304

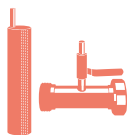
- Tout inox, poignée inclus
- Perpendiculaire, 300 mm x 300 mm
- Côté Femelle (douille + écrou) pour montage sur cuve
- Côté Mâle (nez fileté) pour montage vanne
- Diamètre extérieur du tube d'insertion réduit pour faciliter l'insertion

Désignation	Réf.	
Coude M/F DIN 40, tube Ext. Diam. 33,7	COUDECAN33 / 7	
Coude M/F DIN 50, tube Ext. Diam. 42,4	COUDECAN43 / 7	

Pièce détachée pour coude décanteur

Désignation	Réf.	
Poignée pour coude décanteur	COUDECANPOI01 / 7	





VINIFICATION-ÉLEVAGE

BACS DE SOUTIRAGES ET BACS MÉLANGEURS

Bac Mélangeur Inox Rectangulaire

- Contenance : 500 litres environ
- Bac rectangulaire entièrement réalisé en Inox 304
- Monté sur 4 roulettes pivotantes dont 2 avec frein
- Raccords entrée et sortie vin Ø 40 Mâle MÂCON
- Fond incliné pour vidange totale
- Support inox repose sac
- Hélice verticale avec grille de protection
- Tube inox pour trop plein
- Moteur 1,1 Kw - 380V avec protection thermique et moto réducteur
- Dimensions ext. : 1250x625xh685 mm (sans les roues)
- Finition : inox polymiroir



Désignation	Réf.	
-------------	------	--

Vitesse lente : Modèle avec une hélice plus grande et une vitesse plus lente, favorisant ainsi le mélange de bentonites, par exemple.

BACMEI5VL / 5

Vitesse de rotation lente 950 trs/min

Vitesse de rotation rapide 1400 trs/min

BACMEI5 / 5

Sur commande, délai 2 à 4 semaines / ARC

Bac Mélangeur Inox Rond

- Contenance : 500 litres environ
- Bac rond entièrement réalisé en Inox 304
- Monté sur 3 roulettes pivotantes
- Raccords entrée et sortie vin Ø 40 Mâle MÂCON (VANNE NON COMPRISE*)
- Support inox repose sac
- Hélice verticale avec grille de protection
- Moteur 1,1 Kw - 380V avec protection thermique et moto réducteur
- Finition : inox polymiroir

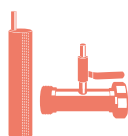


Inclus dans
le franco



Support moteur
amovible





VINIFICATION-ÉLEVAGE

Bac à Vendange



PEHD alimentaire

Désignation	Réf.	
Rectangulaire, coloris blanc, 560x420xH290 mm, 50 litres	BACREC04 / 3	
Bac gerbable emboîtable, 740x460xH360 mm, 90 litres	BACREC09 / 3	
Bac emboîtable, 800x380x630 mm, 150 litres	BACREC17 / 3	
Bac emboîtable, 800x480x630 mm, 180 litres	BACREC18 / 3	



Pour références
BACREC 17 et 18



Bac Rond



PEHD alimentaire couleur lie de vin.

Désignation	Réf.	
110 litres	BACSOU02 / 3	
275 litres	BACSOU05 / 3	
500 litres avec couvercle	BACSOU06 / 3	
700 litres avec couvercle	BACSOU07 / 3	
1000 litres avec couvercle	BACSOU10 / 3	
1500 litres	BACSOU15 / 3	

Version blanc sur demande



Nouvelle
contenance !

CARACTÉRISTIQUES DES BACS RONDS

Contenance	Diamètre	Hauteur	Poids
110 l	Ø 90	30 cm	4 Kg
275 l	Ø 110	35 cm	8,15 Kg
500 l	Ø 104	82 cm	11,50 Kg
750 l	Ø 115	90 cm	18,30 Kg
1000 l	Ø 134	95 cm	26,50 Kg
1500 l	Ø 155	100 cm	34,00 Kg



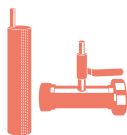
Pour références
BACSOU 06, 07, 10 et 15



Accessoires pour Bacs ronds

Désignation	Réf.	
Robinet plastique 3/4" GM	ROBPLA02 / 3	
Robinet plastique 1" TGM	ROBPLA03 / 3	





VINIFICATION-ÉLEVAGE

Bac de Désinfection Capacité 100 Litres

Bac de désinfection de type Pédiluve rotomoulé de capacité 100 litres pour désinfection des pieds, bottes, chaussures... Pour usage non alimentaire

Désignation : longueur x largeur x hauteur en cm

Réf.

Bac 100 litres 127x107x10 cm

BACDES01/3

Jusqu'à épuisement des stocks

Tonnelet Rectangulaire Blanc Rotomoulé Alimentaire



Tonnelet rectangulaire rotomoulé pour stockage et/ou transport d'eau, de vin, de liqueur ou autres liquides alimentaires.

Remplissage aisé grâce à un bouchon large. Bac rotomoulé en polyéthylène alimentaire avec une épaisseur accrue pour sa résistance dans le temps. Couleur blanche. Fourni avec robinet et bouchon. Sans bonde aseptique.

Vendu sans dégustateur.

Désignation : longueur x largeur x hauteur en cm

Réf.

Tonnelet 150 litres 72x47x71 cm

TONREC01 / 3

Tonnelet 200 litres 80x50x75 cm

TONREC02 / 3

Tonnelet 300 litres 94x57x86,5 cm

TONREC03 / 3

Tonnelet 500 litres 135x55x97 cm

TONREC04 / 3

Dégustateurs avec contre-écrou et joint en page 109.

Bac Rectangulaire Rotomoulé Alimentaire pour transport de grappes, fruits, ou bouteilles



Bac rectangulaire rotomoulé en polyéthylène épais avec bords renforcés. Peuvent être positionnés sous un égrappoir ou un pressoir. La version 500 litres dispose d'encoches en partie basse pour être déplacée par un transpalette. Bacs empilables.

Désignation : longueur x largeur x hauteur en cm

Réf.

Bac 100 litres 67x88x32 cm

BACREC13 / 3

Bac 200 litres 70x90x54 cm

BACREC14 / 3

Bac 400 litres 75x95x64 cm

BACREC15 / 3

Bac 500 litres 82x121x81 cm

BACREC16 / 3



Bonde Méchage sous pression

- Ensemble composé d'une bonde silicone avec une tige diffuseur lg 40 cm, clapets, tuyau et vannes
- Livré avec son livret d'utilisation

Application :

Équipement réalisé par la société G3 pour répondre à une préoccupation forte des viticulteurs utilisant la barrique « comment arrêter la prolifération des Brettanomyces ».

Le kit se substitue également à l'utilisation par exemple de mèches souffrées, il fonctionne avec une bouteille de SO2 gaz et son doseur.

Désignation

Réf.

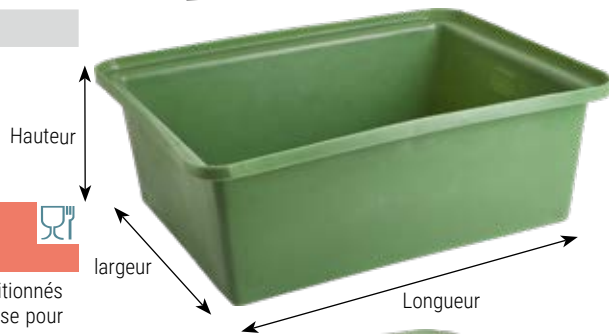
Bonde Méchage sous pression

BONDMECH / 2

Nota : Bondes à BRETT existant pour foudres



Pour références
TONREC 02, 03 et 04

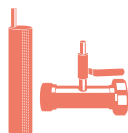


Pour références
BACREC 14, 15 et 16

SOCIÉTÉ [G3]
LE RÉFÉRENT EN GAZ SO2



NOUVEAU



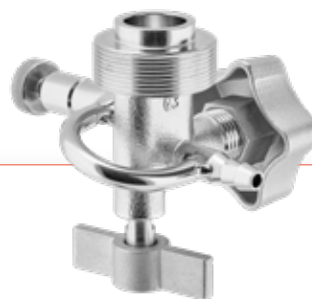
LE SO₂

Doseurs SO₂ Milane D

- Ensemble vanne/robinet en inox 304 L - Tuyau néoprène longueur 3 m
- Diffuseur/lesteur en inox 304
- Jauge 70 grs graduation 2 sens, de 2 grammes en 2 grammes
- Jauge 450 grs graduation 1 sens, de 10 grammes en 10 grammes
- Livré avec lunettes de protection dans un emballage carton



Désignation	Réf.	
Doseur complet D 450 avec dégazeur continu + jauge 800 g	DOSML450DG / 2	
Doseur complet D 450 avec dégazeur continu + jauge 70 g	DOSML4570DG / 2	
Doseur standard D70 avec dégazeur continu	DOSML70 / 2	



DOSEUR AVEC DÉGAZEUR

(utilisation pour bouteilles à retourner)

Possibilité de déclipser le doseur plein de la bouteille et aller doser les cuves avec le doseur seul

Kit Dose S24 D

- Système complet à connecter à la bouteille MILANE 24 kg avec doseur/dégazeur continu type 450 et 800 g

Désignation	Réf.	
Kit Doseur S24D	DOS24D / 2	

APPLICATION

- ▶ Doseur/Dégazeur avec Clipsave
- ▶ À connecter sur MILANE S24 kg
- ▶ Système économique
- ▶ À manipuler avec précaution

**DOSEUR/DÉGAZEUR
CONTINU UNIVERSEL**
(pour tous types de bouteilles)



CLIPSAVE

Accessoires de rechange pour doseur SO₂

- Compatibles avec les différents modèles disponibles sur le marché

Désignation	Réf.	
Jauge seule type 30 grs	JAUGML30 / 2	
Jauge seule type 70 grs	JAUGML70 / 2	
Jauge seule type 450 grs	JAUGML450 / 2	
Jauge seule type 800 grs	JAUGML800 / 2	
Ensemble tuyau (3m) + diffuseur lesteur	TUYDIFLEST / 2	
Joint spécial SO ₂ pour jauge, le paquet de 10	JOIJAUG70 / 2	
Joint Torique pour doseur SO ₂ , le paquet de 10	JOIDOS01 / 2	



Type 30 gr
Bague alu



Type 70 gr
Bague alu



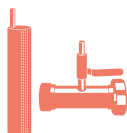
Type 450 gr
Bague renforcée



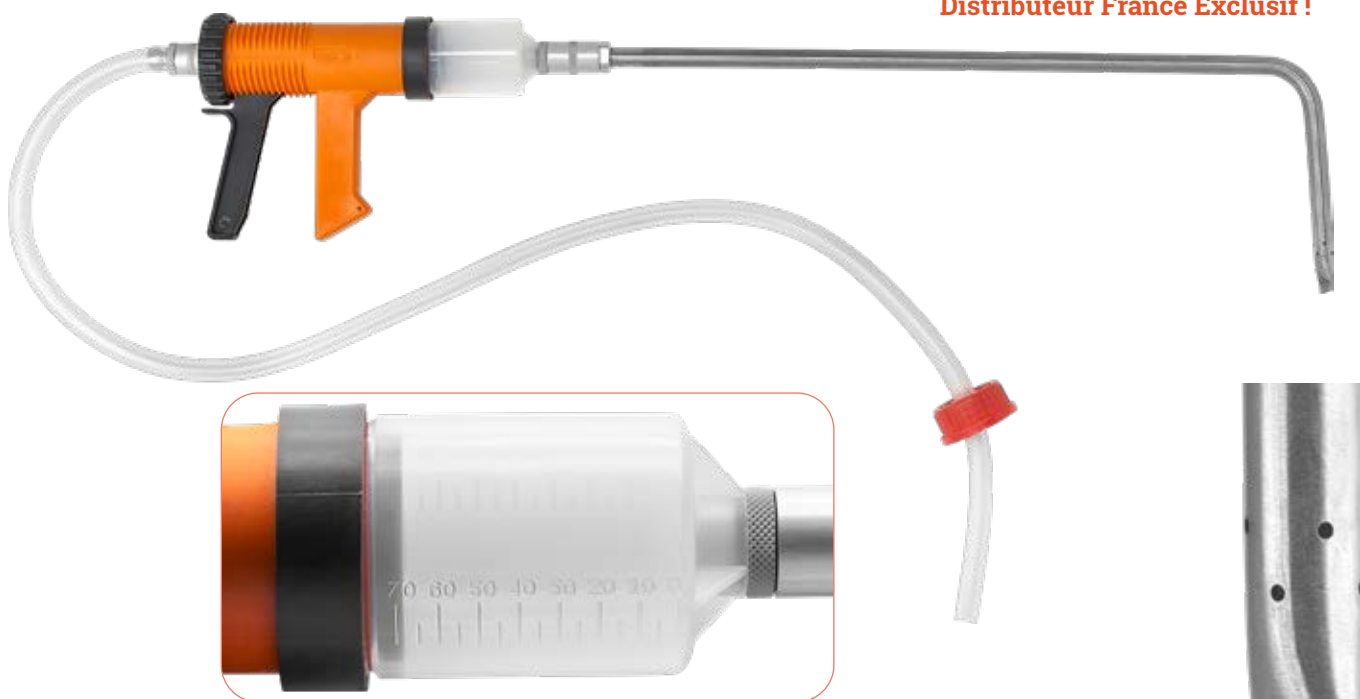
Type 800 gr
Bague renforcée



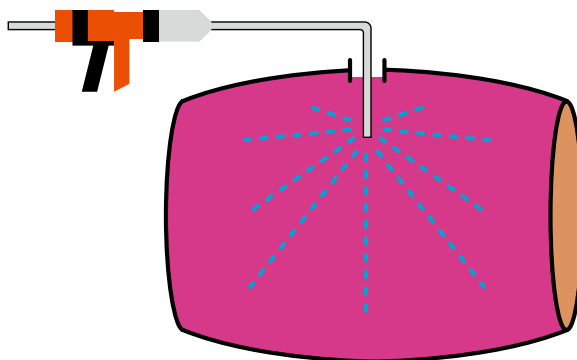
Joint spécial SO₂



Distributeur France Exclusif !



**CONÇU POUR UN DOSAGE ET
UNE UTILISATION OPTIMALE
DE VOS SOLUTIONS AQUEUSES
SO₂ LORS DE L'ÉLEVAGE EN
BARRIQUES**



Sulfitage barriques SULFIJET

Appareil adapté au sulfitage de vos vins élevés en fûts. Très facile et rapide d'utilisation, de par son poids adapté à une manipulation longue et répétitive.

Possibilité de fixer un bidon de SO₂ de 5L au bout du sulfijet.

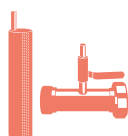
Le réglage du sulfijet est très facile, et la fidélisation du dosage par rapport au volume souhaité est respectée.

L'injection du SO₂ dans les fûts est bien répartie, et homogène.

L'entretien est facile mais il est absolument **nécessaire de procéder à un rinçage répété à l'eau** après chaque utilisation.

Désignation	Réf.	
Sulfijet Nouvelle version 2021	SULFIJET 02 / 4	
Kit joints / Version jusqu'en 2020 *	SULFIJOI 01 / 4	
Kit joints / Version depuis 2021	SULFIJOI 02 / 4	
* Jusqu'à épuisement des stocks		





VINIFICATION-ÉLEVAGE

Kit Basse Pression Vinigaz pour 1 ou 2 bouteille(s) pour AZOTE

- 1 mètre de tuyau alimentaire Ø 9 mm + colliers
- 1 mano-détendeur DL-BP1- 0-60 mbars
- 1 mano-détendeur 0-6 Bars
- 1 vanne 1/4 de tour
- notice technique
- livré pré-monté en emballage individuel
- bouteille d'azote non incluse



Nous consulter pour la notice technique

	Réf.	
Version 1 bouteille	VINIGAZN / 3	
Version 2 bouteilles	VINIGAZO / 3	

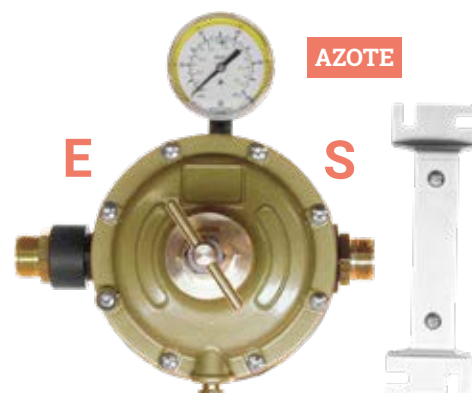


AZOTE

Mano-détendeur basse pression DL-BP1 pour AZOTE

- Pression en entrée 4 bars maxi, débit maxi 12 m3/h
- Pression en sortie 100 mbars maxi, réglable de 15 à 70, avec manomètre de contrôle
- Livré avec pattes de fixation
- E et S = Mâle 3/4" (20x27) GAS
- Notice technique
- Livré en emballage individuel

	Réf.	
	DETENGM1 / 3	



AZOTE



Soupape surpression-dépression SD 45

Cette soupape permet par montage direct sur des circuits de gaz ou sur des cuves de stockage d'éviter les surpressions ou les dépressions excessives résultant de transvasements ou de variations des conditions atmosphériques.

Cette soupape est particulièrement bien adaptée à la protection des cuves de stockage de vin.

Caractéristiques techniques :

- seuil d'ouverture en mmb : 15 à 45 en surpression, -5 en dépression
- débit maxi m3/heure : jusqu'à 50 en surpression, 68 en dépression
- corps en laiton plastifié
- coiffe de protection en plastique
- joint de clapet en Viton®
- raccordement en mâle 1"1/4 (33x42)

	Réf.	
	SUPAPSURP / 4	

Jusqu'à épuisement des stocks.

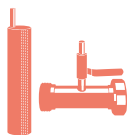
Chariot pour Bouteille de Gaz

Conçu pour recevoir une bouteille de gaz PM et GM avec une chaîne de sécurité. Roues gonflables D 260 mm. Hauteur utile : 110 cm. Hauteur totale : 135 cm. Profondeur du plateau : 13 cm.



	Réf.	
	CHARBOUT / 3	





INFORMATION DÉTENDEUR

En raison des normes Européennes, tous les détendeurs sont tarés à 75% de la pression maximale indiquée, pour la sécurité des utilisateurs.

Ce qui veut dire que pour les Détendeurs Pression pour AZOTE, CO2 et OXYGENE :

- ▶ REF : DETENDEV – Détendeur **0-6 Bars** ▶ PRESSION DE SERVICE MAX : **4 Bars**.
- ▶ REF : DETENDEU – Détendeur **0-16 Bars** ▶ PRESSION DE SERVICE MAX : **10 Bars**.
- ▶ DETENOXYP – Détendeur **0-16 Bars** ▶ PRESSION DE SERVICE MAX : **10 Bars**.

Il est important de noter que l'installation peut également avoir une incidence (distance avec le système d'utilisation du gaz, longueur du tuyaux, état de la bouteille).

Nous vous conseillons de vérifier :

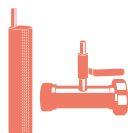
- L'état de votre bouteille ;
- La présence ou non d'un tube plongeur (si tube plongeur, le réchauffeur est inutile et cela peut réduire débit et pression) ;
- L'état du branchement (à la bouteille, vers le système).

Les principaux points de vigilance sont :

- De bien débrancher électriquement le réchauffeur après chaque utilisation car cela peut à terme faire griller la résistance électrique,
- De toujours fermer la bouteille puis le détendeur et enfin purger le surplus de gaz restant entre le détendeur et la bouteille pour éviter de fragiliser le clapet interne qui peut rendre inutilisable votre produit,
- De toujours ouvrir d'abord le détendeur puis la bouteille en vérifiant le branchement.

Si ces points nécessitent une correction de votre part, cela devrait vous aider à augmenter à votre débit/pression. C'est un matériel quasi neuf et solide, il y a donc peu de chance qu'il ait été endommagé.

Si tous ces points sont conformes à votre usage et que le débit est très réduit malgré tout, il se peut qu'il y ait un problème (sans doute au niveau du clapet interne). Auquel cas, nous transmettre une vidéo et nous verrons à ce moment-là si un retour est nécessaire.



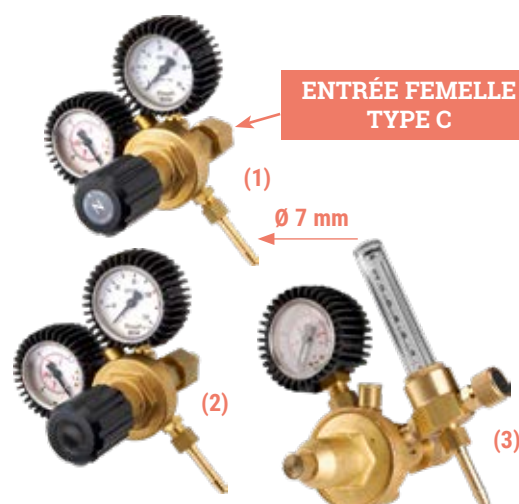
VINIFICATION-ÉLEVAGE



Détendeur débilitre pour AZOTE ET CO2

Les détendeurs sont conçus suivant la norme NF/EN 585 pour la détente de gaz industriel et ont subi les tests relatifs à cette norme par un laboratoire européen agréé (PV d'essais L026-026). Les manomètres sont protégés unitairement par une enveloppe en caoutchouc souple. Détendeur conçu pour l'utilisation de gaz neutre.

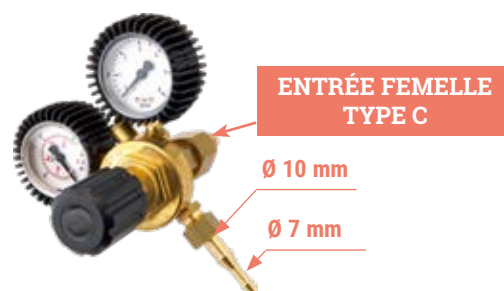
Désignation	Réf.	
(1) - Détendeur débilitre 0-38 l / mn	DETENDEB / 3	
(2) - Détendeur débilitre 0-100 l / mn	DETENDEBGM / 3	
(3) - Détendeur à colonne débilitre 0-15 l / mn	DETENDEBCOL15 / 3	



Détendeur pression pour AZOTE ET CO2

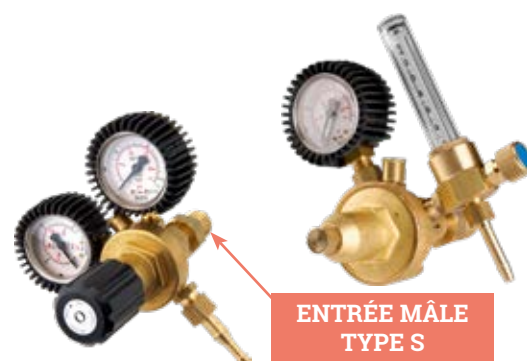
Les détendeurs sont conçus suivant la norme NF/EN 585 pour la détente de gaz industriel et ont subi les tests relatifs à cette norme par un laboratoire européen agréé (PV d'essais L026-026). Les manomètres sont protégés unitairement par une enveloppe en caoutchouc souple. Détendeur conçu pour l'utilisation de gaz neutre.

Désignation	Réf.	
Détendeur pression 0-16 bars	DETENDEU / 3	
Détendeur basse pression 0-6 bars	DETENDEV / 3	



Mano-Détendeur pour OXYGÈNE

Désignation	Réf.	
Détendeur débilitre 2-15 l / mn - 3,5 bars	DETENOXY / 3	
Détendeur débilitre 0,5-6 l / mn - 3,5 Bars	DETENOXY6L / 3	
Détendeur pression 0-16 Bars	DETENOXYP / 3	



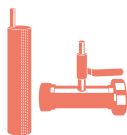
Détendeur Réchauffeur pour CO2

- Équipé d'un réchauffeur incorporé 100W
- Alimentation 220V
- L'appareil ne doit être branché qu'en diffusion de gaz (pas de bouteille tube plongeur)
- L'appareil doit être coupé de son alimentation électrique après chaque utilisation pour un bon fonctionnement (non continu)

Désignation	Réf.	
Détendeur débilitre 0-25 l / mn	DETENDRE / 3	
Détendeur Réchauffeur Pression 0 - 16 Bars	DETENDRI / 3	



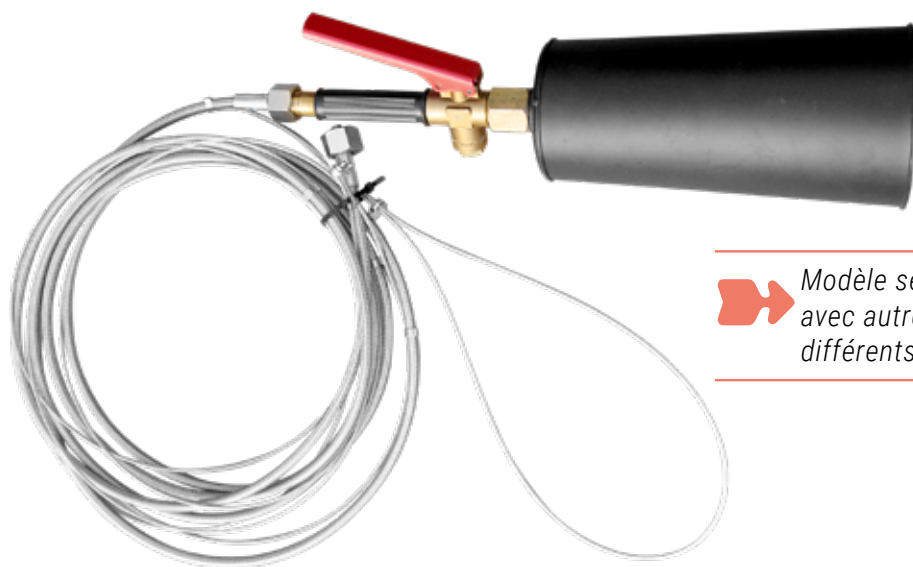
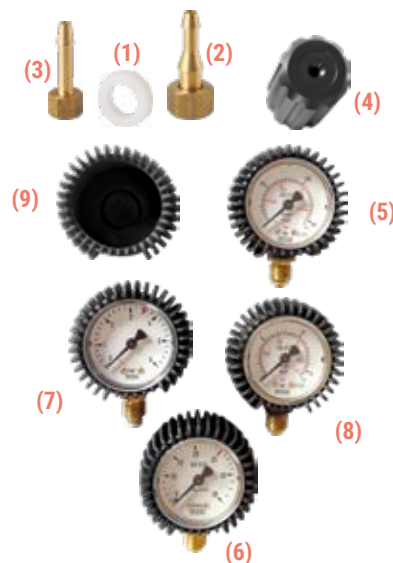
*Pas de bouteille tube plongeur !
Pour diffusion de gaz uniquement !*



VINIFICATION-ÉLEVAGE

Pièces détachées pour détendeur

Désignation	Réf.	
(1) - Joint pour détendeur sur tige d'entrée	DETENJ / 4	
(2) - Raccord et ligature en sortie de détendeur	DETENLIG / 4	
(3) - Raccords et ligature en sortie pour Détendeur Débitre	DETENLIGDEB / 4	
(4) - Bouton de détente ABS Noir	DETENBOUTON / 4	
(5) - Manomètre seul 0-315 Bar côté entrée	DETENMAN01 / 4	
(6) - Manomètre seul 0-38 l/mn pour DETENDEB	DETENMAN02 / 4	
(7) - Manomètre seul 0-6 Bar pour DETENDEV	DETENMAN03 / 4	
(8) - Manomètre seul 0-16 Bar pour DETENDEU	DETENMAN04 / 4	
(9) - Bonnette caoutchouc noir de protection	DETENBOMANO / 4	
Autres pièces détachées sur demande, nous consulter		



Modèle sécurisé compatible avec autres modèles de différents fabricants



Carbo Diffuseur

Pour diffusion de neige carbonique à partir d'une bouteille de CO2 équipée d'un tube plongeur. Permettant ainsi l'inertage de la vendange dans des cuves ouvertes, conquets ou bacs à vendange. Simple d'utilisation, l'appareil est équipé d'un flexible de 5m ou 10m tresse inox haute pression alimentaire protégé d'un câble inox anti-fouet avec ressort anti-torsion et d'un large diffuseur type tromblon avec soufflette, pour une diffusion étendue du gaz CO2. Présence d'une soufflette anti-éclatement pour une sécurité accrue en cas d'erreur sur le gaz incorporé dans le Carbo Diffuseur!
Pas de détendeur : détente directe.

Longueur	Réf.	
5 m	CARBODIF / 2	
10 m	CARBODI2 / 2	

Sécurité : Flexible alimentaire à remplacer tous les 4 ans

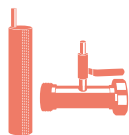
Accessoires pour Carbo Diffuseur

- Flexibles de rechange tressé inox avec intérieur en PTFE lisse
- Température de service : -70°C / + 250°C, pression de service 175 Bar
- Équipés avec câble anti-fouet Ø 3mm et raccords F / F pas du Gas spécial CO²
- Compatibles avec les autres matériels du marché

Longueur	Réf.	
5 m	FLEX05 / 4	
10 m	FLEX10 / 4	

Flexibles pour anciens modèles de carbodiffuseurs disponibles sur demande, nous consulter.





FOCUS TECHNIQUE

(Source Inter Rhône)

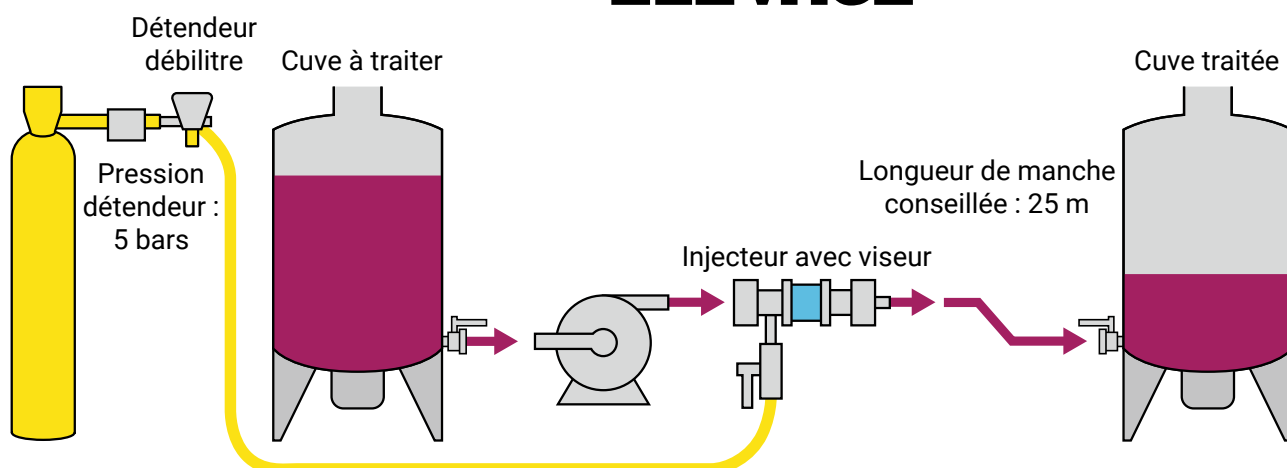
L'utilisation de métal fritté facilite la formation de bulles de gaz de petite taille.

Le matériel en INOX fritté proposé au catalogue présente une porosité de 1,2 microns et permet l'injection de gaz selon 2 méthodes présentant des avantages différents :

► Injection du gaz en ligne à l'aide d'un injecteur multifonction et d'un tube poreux :

Le gaz est injecté dans le vin au refoulement d'une pompe à débit d'environ 10% du débit du vin en circulation. L'efficacité du process est directement liée au temps de contact entre le gaz et le liquide. La longueur de la canalisation après l'injecteur doit être au moins de 25 m.

« ÉLEVAGE »



Le débit du vin dans la canalisation doit être le plus élevé possible afin :

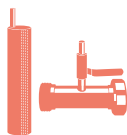
- d'entraîner les bulles formées loin de l'injecteur aussi vite que possible
- d'éviter la coalescence entre bulles. Plus elles sont petites, plus l'injection est efficace
- de garantir des turbulences suffisantes afin de mélanger les bulles et le vin.

► Injection du gaz directement en cuve :

- en passant une canne avec un embout fritté par la vanne du bas
- en lestant un fritté dans le fond de la cuve. Les bulles de gaz remontent, chargées d'oxygène



La technique d'injection directement en cuve est efficace mais il est toujours préférable d'injecter un gaz dans une veine liquide (tuyau flexible ou fixe) plutôt que dans une cuve.



VINIFICATION-ÉLEVAGE

Canne de Remontage par le Haut

- Longueur utile 2 mètres. Hors tout 2,15 m.
- Pour une utilisation par le haut de la cuve.
- Tube inox Ø 17 avec vanne 1/4 de tour inox pour réglage de débit d'air souhaité, clapet anti-retour inox et raccord rapide inox de type pneumatique.
- Diffusion par tube poreux (microbullage) ou tube inox microperforé pour la diffusion de bulles de plus gros diamètre.
- Embout au choix fourni.
- Livré en 2 x 1 M à visser.

Désignation	Réf.	
Avec embout micro perforé longueur 200 mm	CANREM01 / 3	
Avec embout poreux longueur 100 mm	CANREM02 / 3	



Équipements supplémentaires pour canne de Remontage par le Haut

Désignation	Réf.	
Embout diffuseur micro-perforé longueur 200 mm	EMBDIFMI / 3	
Embout diffuseur tube poreux longueur 100 mm	EMBDIFPJ / 3	
Allonge pour canne longueur 500 mm	ALLCAN05 / 3	
Allonge pour canne longueur 1000 mm	ALLCAN10 / 3	

Autres longueurs et type de filetage sur demande, nous consulter



Manchons d'aération

- Raccords M-F inox
- Tube poreux de longueur 100 mm. en inox 316
- Manchons livrés avec 2 ergots soudés côté Femelle afin d'éviter à l'écrou libre de rayer le tube poreux.

Application :

Ce tube poreux permet l'apport d'air donc d'oxygène dans le liquide en présence sous forme de microbulles facilement solubles.

Important : À placer côté aspiration de la pompe.

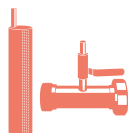
Désignation racc. MF MÂCON	Réf.	
Ø 40	MANAER45 / 3	
Ø 50	MANAER55 / 3	
Ø 70	MANAER75 / 3	



Grande surface
d'échange !

NOUVEAU





VINIFICATION-ÉLEVAGE



Passage tout
inox 304L



Longueur
1m

Canne de Remontage par le Bas

Permet de brasser les vins pour l'homogénéisation sans moyen mécanique ainsi que pour la diffusion de gaz.

Comprend :

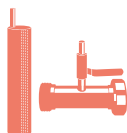
- un coupleur, une vanne, un clapet anti-retour, tout inox
- un presse étoupe avec serrage
- excentration de la canne sur le raccord permettant le passage sur des vannes type papillon uniquement avec embout micro perforé
- embout diffuseur micro perforé longueur 200 mm ou embout poreux longueur 100 mm démontable pour un meilleur nettoyage
- longueur 1000 mm en standard.

Diamètre	Réf.	
40 MÂCON avec embout micro perforé	CANREMB4 / 3	
50 MÂCON avec embout micro perforé	CANREMB5 / 3	
70 MÂCON avec embout micro perforé	CANREMB7 / 3	
40 MÂCON embout poreux (pour vanne à boule)	CANREMB3 / 3	
50 MÂCON embout poreux	CANREMB6 / 3	
70 MÂCON embout poreux	CANREMB8 / 3	
40 DIN avec embout micro perforé	CANREMBD4 / 3	
40 DIN avec embout poreux (pour vanne à boule)	CANREMBD3 / 3	
50 DIN avec embout micro perforé	CANREMBD5 / 3	
50 DIN avec embout poreux	CANREMBD6 / 3	
38 SMS avec embout micro perforé	CANREMB51 / 3	
38 SMS avec embout poreux	CANREMB52 / 3	
51 SMS avec embout micro perforé	CANREMB53 / 3	
51 SMS avec embout poreux	CANREMB56 / 3	

Équipements supplémentaires pour Canne de Remontage par le Bas

Désignation	Réf.	
Diffuseur tube poreux longueur 100 mm	EMBDIFPB / 3	
Diffuseur tube micro perforé longueur 200 mm	EMBDIFMB / 3	
Allonge 1000 mm	ALLCANB10 / 3	
Allonge 500 mm	ALLCANB05 / 3	
Kit étanchéité pour canne de remontage par le bas	CANREMBJOI01/4	
<i>Autres longueurs et type de filetage sur demande, nous consulter</i>		





VINIFICATION-ÉLEVAGE

Diffuseur poreux lesté

- Pour la diffusion de gaz dans le vin sans canne de remontage.
- Partie poreuse = Longueur 150 mm - Diamètre 23 mm
- Lest = Longueur 150 mm - Sortie à ligaturer pour tuyau de 8 mm intérieur

Désignation	Réf.	
Grand modèle	EMBDIFLEST / 3	

 Porosité
1,2 microns



Injecteur Multifonctions

Cet injecteur permet la diffusion de produits liquides ou de gaz dans les moûts ou les vins. Avec raccords MF, vanne 1/4 de tour, tube inox intérieur pour diffusion par effet Venturi et manchon d'adaptation pour tube poreux 50 mm ou 100 mm.

Diamètre et Pas	Réf.	
40 MÂCON	INJECO40 / 3	
50 MÂCON	INJECO50 / 3	
60 MÂCON	INJECO60 / 3	
70 MÂCON	INJECO70 / 3	

Option :

Kit tube biseauté et 2,5 m de tuyau TRICOCLAIR pour injection de colle TUBINJEC01 / 3



NOUVEAU

Injecteur Multifonctions DIN et SMS

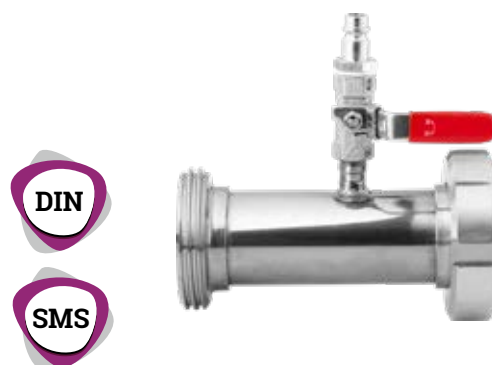
Cet injecteur permet la diffusion de produits liquides ou de gaz dans les moûts ou les vins. Avec raccords MF, vanne 1/4 de tour, tube inox intérieur pour diffusion par effet Venturi et manchon d'adaptation pour tube poreux 50 mm ou 100 mm. Livré sans joint.

Diamètre et Pas	Réf.	
40 DIN	INJECO41DIN / 3	
50 DIN	INJECO51DIN / 3	
65 DIN	INJECO65DIN / 3	
38 SMS	INJECO38SMS / 3	
51 SMS	INJECO51SMS / 3	
76 SMS	INJECO76SMS / 3	

Option :

Kit tube biseauté et 2,5 m de tuyau TRICOCLAIR pour injection de colle TUBINJEC01 / 3

Joint des raccords proposés en page 99



Tube Poreux pour Injecteur Vinolia

- Permet l'oxygénation des vins par effet Venturi - En acier inoxydable 316L

Désignation	Réf.	
Longueur 50 mm - Femelle 1/4" Gas	EMBDIFPI / 3	
Longueur 100 mm - Femelle 1/4" Gas	EMBDIFPJ / 3	

Autres longueurs et type de filetage sur demande, nous consulter

 Porosité
1,2 microns

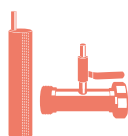


Tube Poreux pour Injecteur filetage mâle

- Permet l'oxygénation des vins par effet Venturi - En acier inoxydable 316L

Désignation	Réf.	
Longueur 50 mm - Mâle 1/4" Gas	EMBDIFPS/3	
Longueur 100 mm - Mâle 1/4" Gas	EMBDIFPT/3	





VINIFICATION-ÉLEVAGE

Injecteurs de Gaz Démontable INJEGA IV

Cet injecteur permet :

- L'ajustement de la teneur en CO2 dissous (carbonisation ou décarbonisation par injection de CO2 ou d'azote).
- L'oxygénation des vins par aspiration de l'air ambiant. Grâce à ses deux écrous filetés, cet injecteur se démonte facilement et permet ainsi le nettoyage du tube poreux ou le changement des joints. La diffusion d'air ou de gaz s'effectue à l'aide d'un tube poreux de gros diamètre (Ø 40).

Désignation racc. MF MÂCON	Réf.	
Ø 40	INJEGA40 / 3	
Ø 50	INJEGA50 / 3	

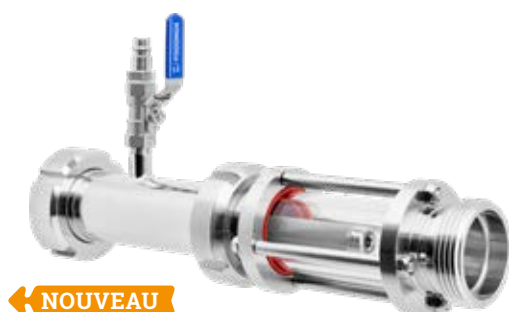


Injecteur Multifonctions avec Mireur

Mêmes caractéristiques que l'injecteur multifonctions avec un embout poreux longueur 100 mm et un mireur qui permet de contrôler le microbullage ou les apports de colle.

- Entièrement démontable pour un meilleur nettoyage.
- Tout inox. Comprend : Injecteur + Mireur + Tube poreux longueur 100 mm

Diamètre et Pas	Réf.	
40 MÂCON	INJEMU40 / 2	
50 MÂCON	INJEMU50 / 2	
60 MÂCON	INJEMU60 / 2	
70 MÂCON	INJEMU70 / 2	



← NOUVEAU

Injecteur Multifonctions « COMPACT GAS », inox 316

Injecteur et Mireur sur une seule unité.

Il permet la diffusion de produits liquides ou de gaz dans les moûts ou les vins.

Avec raccords M/F Mâcon, vanne ¼ de tour F/F gas ¼", raccord rapide inox 304, tube inox intérieur pour diffusion par effet venturi et manchon d'adaptation pour tube poreux 50 mm ou 100 mm ref. EMBIFPI et EMBDIFPJ à ajouter pour la diffusion de gaz (voir page précédente).

Diamètre et Pas	Réf.	
40 MÂCON	INJEMI40 / 2	
40 Mâcon + Embout Diffuseur Poreux 10 cm	INJEMO40 / 2	
50 MÂCON	INJEMI50 / 2	
50 Mâcon + Embout Diffuseur Poreux 10 cm	INJEMO50 / 2	
70 MÂCON	INJEMI70 / 2	
70 Mâcon + Embout Diffuseur Poreux 10 cm	INJEMO70 / 2	



Injecteur Multifonctions avec Mireur DIN et SMS

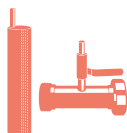
Idem au produit ci-dessus

Diamètre et Pas	Réf.	
40 DIN	INJEMU41 / 2	
50 DIN	INJEMU51 / 2	
65 DIN	INJEMU65 / 2	
38 SMS	INJEMU38SMS / 2	
51 SMS	INJEMU51SMS / 2	
76 SMS	INJEMU76SMS / 2	



DIN

SMS



VINIFICATION-ÉLEVAGE

Clapet anti-retour INOX 304 L

- Clapet FF 1/4" (8x13) - repère du sens de passage - protège en cas de contrepression

Désignation	Réf.	
Clapet inox	CLAPETIN / 3	



Coupleur Mâle INOX 304 L pour injecteur

- Raccord Mâle 1/4" Gas DN 7,2 mm inox

Désignation	Réf.	
Coupleur Mâle	RACRAPID01 / 3	



Raccord Mâle INOX 316 L pour injecteur

- Raccord Mâle-Mâle 1/4" Gas DN 13 mm inox

Désignation	Réf.	
Raccord Mâle	MMG02 / 7	



Clapet Anti-Retour, Inox 316, Mâle-Femelle Mâcon

- Déclenchement à l'ouverture entre 0,05 et 0,1 bar
- Pression, jusqu'à 10 Bar
- Plage de température entre - 20 et +120° C

Désignation	Réf.	
Mâle - Femelle 40 mâcon	CLAPETI43 / 2	
Mâle - Femelle 50 mâcon	CLAPETI53 / 2	

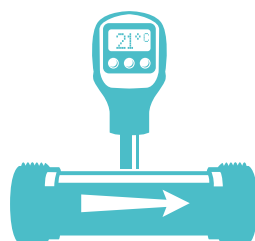


Clapet Anti-Retour, Inox 316, Mâle-Femelle DIN

- Déclenchement à l'ouverture entre 0,05 et 0,1 bar
- Pression, jusqu'à 10 Bar
- Plage de température entre - 20 et +120° C

Désignation	Réf.	
Mâle - Femelle 25 DIN	CLAPETI25 / 2	
Mâle - Femelle 32 DIN	CLAPETI32 / 2	
Mâle - Femelle 40 DIN	CLAPETI40 / 2	
Mâle - Femelle 50 DIN	CLAPETI50 / 2	

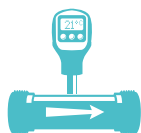




MESURE-TEMPÉRATURE

pages 209 à 229





MESURE-TEMPÉRATURE



Mustimètre simple

- Mesure double échelle 0.990-1.120 : 0,001 g/ml – 3-17 : 0.5 % Vol.
- Tolérance : ± 1 div., t° de référence 20°C
- Longueur = 320 mm
- N° d'étalon officiel LNE : 050239



Réf.

MUSDS001 / 4

Mustimètre avec thermomètre

- Mesure double échelle 0.990-1.120 : 0,001 g/ml – 3-17 : 0.5 % Vol.
- Tolérance : ± 1 div., t° de référence 20°C
- Thermomètre correcteur au liquide rouge : 0/+40°C, précision au 1°C
- Longueur = 335 mm
- N° d'étalon officiel LNE : 050241



Réf.

MUSDS002 / 4

Mustimètre avec thermomètre incorporé dans la tige

- Mesure double échelle 0.990-1.120 : 0,001 g/ml – 3-17 : 0.5 % Vol.
- Tolérance : ± 1 div., t° de référence 20°C
- Thermomètre correcteur au liquide rouge 0/+40°C, lecture au 1°C
- Longueur = 400 mm, Ø 32 mm, **livré avec une éprouvette non graduée 500 ml**
- N° d'étalon officiel LNE : 073937



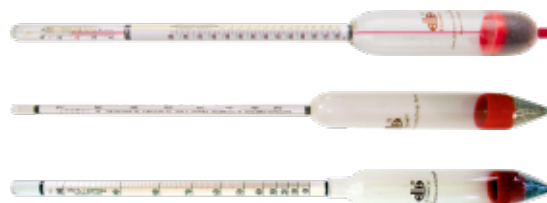
Réf.

MUSALT01 / 4

Alcoomètres Chercheur

- Étalonnage à 20°C

Amplitude	Échelle	Div.	Longueur (mm)	Réf.
0-35	% Vol	0,5	320	ALCMAL0-35 / 2
35-70	% Vol	0,5	320	ALCMAL35-70 / 2
0-100	% Vol	1	360	ALCMAL0-100 / 2



Kit FML - Malo-Lactique

- Ensemble comprenant 1 cloche, 1 flacon de liquide réactif, 20 feuilles papier Wathman 15x10 cm, 1 jeu de plaques Petri 80 mm, 25 micro-pipettes et 3 trombones
- Kit permettant de suivre l'évolution de la fermentation malo-lactique par le biais de la chromatographie

Désignation

Kit FML 98000

Réf.

KITFML98 / 4

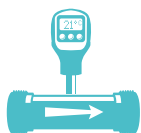


Thermomètres de laboratoire

- Au liquide rouge

Amplitude	Unité	Div.	Immersion (mm)	Réf.
-20+110	°C	1	76	THELAB01 / 2
-10+110	°C	0,5	76	THELAB02 / 2





MESURE-TEMPÉRATURE

Réfractomètre avec Rétro-éclairage

- Réfractomètre manuel en aluminium, très léger
- Double échelle, 0%-25% volume d'alcool probable / 0-20° Baumé, avec compensation automatique de température
- Couvercle avec système rétro-éclairage pour les zones sombres
- Livré en coffret avec pipette et tournevis de réglage

Réf.

REFRAC04 / 3



PH mètre de poche

- 0-14 pH
- Résolution de l'affichage : 0.1pH
- Précision : +/-0.1 pH
- Étalonnage par vis
- En coffret plastique avec mode d'emploi

Réf.

PHMETRE02 / 3



Réfractomètre

- Réfractomètre manuel modèle vigneron
- Double échelle, 0%-25% volume d'alcool probable / 0-20° Baumé, avec compensation automatique de température
- Corps en métal
- Livré en coffret avec pipette et tournevis de réglage.

Réf.

REFRAC02 / 3



Carbodoseur

Le gaz carbonique CO2 dans les vins aide à leur conservation et à une meilleure perception de leur qualité. Le carbodoseur est conçu pour le dosage du CO2 en cave avant la mise en bouteille (de 300 à 3000 mg/l).

Contient en boîte cartonnée :

- Éprouvette graduée. - Bouchon. - Tube - Thermomètre. - Table de calcul

Réf.

CARCOM02 / 4

Euro H.T.

139,57



Accessoires de rechange de la mallette DEPUIS 2014

Désignation

Réf.

Éprouvette verre graduée - 100 ml - Classe A

CARCOMEPRQ / 4

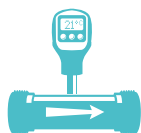
Thermomètre

CARCOMTHERS / 4

Tige avec bouchon PP

CARCOMTIH / 4





MESURE-TEMPÉRATURE

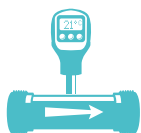
**GAIN DE TEMPS ET DE MANIPULATION :
TRÈS PRATIQUE !**

Preneur d'échantillon à Moût

Pipette tout inox. Permet de prélever un échantillon en passant directement à travers le chapeau. Partie basse démontable et se transformant en éprouvette et permettant la prise immédiate de la mesure avec un mustimètre. Support de l'éprouvette inclus. Hauteur totale : environ 2,22 m. Éprouvette Ø43xH420. Manche inox démontable.

Réf.
PREMOUT / 2





MESURE-TEMPÉRATURE



PH Mètre MILWAUKEE PH55 PRO

- Plage PH : -2,0 - 16,0 pH
- Résolution : 0,1 pH
- Précision : $\pm 0,1$ pH
- Étalonnage : Automatique 1 ou 2 points avec 2 jeux de tampons pré-mémorisés (pH 4,01, 7,01, 10,01) ou (pH 4,01, 6,86, 9,18).

Réf.

PHMETRE06/4

PH Mètre MILWAUKEE MW101 PRO

- PRÉCISION : $\pm 0,02$ pH
- PLAGE : 0,00-14,00 pH
- CALIBRAGE : manuel 2 points

Réf.

PHMETRE07/4



Compteur D'oxygène Dissous MILWAUKEE MW600 PRO

- Étalonnage : manuel 2 points
- Compensation de Température automatique
- Plage : 0,0 à 19,9 mg / L
- Précision DO : $\pm 1,5\%$ de la pleine échelle

Réf.

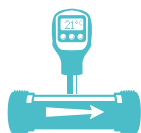
COMPTOX08/4



CARACTÉRISTIQUES DE CONCEPTION

- ▶ Résultats rapides et faciles à lire avec un grand affichage LCD numérique
- ▶ Répétable, précision à $\pm 1,5\%$ fs
- ▶ Léger et portable
- ▶ Étalonnage en plein air simple à 2 points (voir vidéo ci-dessous)
- ▶ Utilise une sonde polarographique renforcée ma840 avec un capteur à membrane en polytétrafluoroéthylène (ptfe) perméable à l'oxygène
- ▶ 5 joints toriques, membranes et un capuchon de protection inclus
- ▶ 70 heures d'autonomie de la batterie avec une utilisation continue (batterie incluse) avec avertissement de batterie faible





MESURE-TEMPÉRATURE



Réfractomètre Numérique Brix / Alcool Potentiel MILWAUKEE MA884

- Plage: 0 à 50% Brix | 0 à 25% v / v d'alcool potentiel | 0 à 80 ° C (32 à 176 ° F)
- Résolution: 0,1% Brix | 0,1% v / v d'alcool potentiel | 0,1 ° C (0,1 ° F)
- Précision: $\pm 0,2\%$ Brix | $\pm 0,2\%$ v / v d'alcool potentiel | $\pm 0,3$ ° C | $\pm 0,5$ ° F



Réf.
REFRAC08/4

Mini Titrateur pour la Détermination de L'acidité Totale dans le Vin

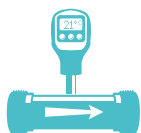
- Gamme : 0 à 25,0 g/L acide tartrique.
- Précision : 5 % de la lecture.
- Résolution : 0,1 g/L
- Volume d'échantillon : 2 ml.
- Compensation de température automatique de 0 à 100 C°.
- Volume de la pompe : 0,5 ml/min.
- Vitesse d'agitation : 1500 tr / min

- Kit complet :**
- Solution d'étalonnage acide tartrique
 - Solution titrant TA
 - Solution d'étalonnage pH 7,0
 - Solution d'étalonnage pH 8,2
 - Électrode pH MA919B
 - Sonde de température MA831R
 - Agitateur
 - 2 Bêchers de 50 ml
 - 2 Bêchers de 25 ml
 - Flacon de 230 ml de Solution d'électrolyte 3,5 M
 - KCL pour électrode pH.
 - Ensemble de tubes à essai
 - Joint torique
 - Seringue de 1 ml



Réf.
TITR01/4





MESURE-TEMPÉRATURE

Burettes de Titration

- Mise à zéro automatique - Montées sur flacon souple

Désignation	Réf.	
10 ml	BURTAU10 / 4	
25 ml	BURTAU25 / 4	



Thermomètre de Cuve à alcool

- 10 à +120 °C - Gainé plastique blanc

	Réf.	
	THECUB02 / 4	



Éprouvette Transparente en PMP (TPX)



- Fabriquée en Polyméthylpentène transparent
- Bec verseur et base hexagonale non glissante
- Graduations moulées faciles à lire
- Maintien des tolérances même après de multiples autoclavages à 135° C
- Température maximale supportée 170° C
- Conforme à la norme ISO 6706

Désignation	Réf.	
100 ml	EPRP100 / 4	
250 ml	EPRP250 / 4	
500 ml	EPRP500 / 4	
1000 ml	EPRP1000 / 4	
2000 ml	EPRP2000 / 4	

Version borosilicate sur demande



Versions rigides et transparentes



Mesures à Anse PP



- Mesures à anse en polypropylène
- Autoclavage à 121° C
- Graduations moulées
- Bec verseur anti-goutte précis

Désignation	Graduation tous les	Réf.	
PP 500 ml	25 ml	MESAN050 / 4	
PP 1000 ml	50 ml	MESAN101 / 4	
PP 2000 ml	50 ml	MESAN201 / 4	
PP 3000 ml	100 ml	MESAN301 / 4	
PP 5000 ml	250 ml	MESAN501 / 4	

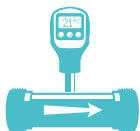


Papier PH Universel

- Papier PH universel de 1 à 14. - Rouleau de 5 m.
- Idéal pour vérifier les eaux de rinçage de la cuverie.

	Réf.	
	PAPPHM01 / 4	





MESURE-TEMPÉRATURE

CONSEIL D'UTILISATION

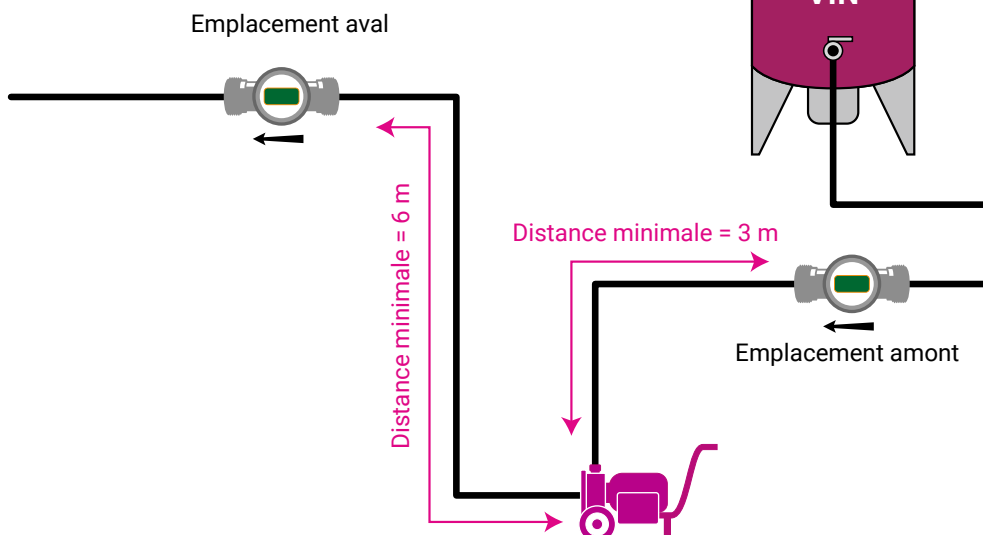
Ne pas réduire le Ø de passage,

EXEMPLE :

Compteur 1" 1/2 (40x49) = Tuyauterie en 40 Mâcon

Compteur 2" (50x60) = Tuyauterie en 50 Mâcon

Compteur 3" (80x90) = Tuyauterie en 70 Mâcon



Débitmètre avec « autozéro » pour faible débit et petit contenant

Débitmètre électronique adapté à l'usage "bag in box". Construit avec des matériaux innovants qui le rendent solide, léger et facile à transporter.

Approprié pour des liquides alimentaires comme le vin ou la bière.

Le débitmètre électronique a un bouton reset utilisable après chaque usage. La fonction d'étalonnage permet aussi l'usage par chute gravitaire ou pour un transfert faible par des pompes à petit débit. Un grand écran LCD permet une lecture facile du nombre de litres total ou partiel. Grâce à la nouvelle turbine à "spirale hélicoïdale", le débitmètre "Bag in Box" a une précision accrue et n'est pas sensible à l'interférence par des particules solides, au contraire des turbines standard. Le débitmètre électronique est alimenté par deux batteries AAA facilement disponibles qui garantissent 2 ans d'autonomie avec un usage modéré ou un an avec un usage intensif.

Caractéristiques

- Corps en nylon de catégorie alimentaire
- Turbine spéciale à "spirale hélicoïdale"
- Rotor en résine polyamide + ferrite (catégorie alimentaire)
- Module Pcb avec écran LCD à 5 chiffres
- Fonction reset pour compteur partiel et compteur total
- Fonction débitmètre et compteur litres
- Possibilité d'étalonnage par l'opérateur

Spécifications techniques :

- Débit lt/min 8 / 180 l/min
- Température -20+70°C
- Résolution 0,01 °C
- Précision $\pm 1,0\%$
- Répétabilité 0,05%
- Alimentation 2 batteries 1,5v type AAA
- Vie de la batterie 2 ans avec usage modéré
- Raccords 3/4" gas mâle
- Pression max. 20 bar
- Unité de mesure Litres / gallons
- LCD partiel Jusqu'à 9999,9 l
- LCD total Jusqu'à 99999,9 l
- Fonction reset Partiel / total
- Dimensions (lpxh) en cm 9x7x8 cm
- Poids (avec batteries) 200 g

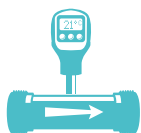


Désignation

Réf.

Débitmètre avec « autozéro » pour faible débit et petit contenant

COMPTÉPU / 2



MESURE-TEMPÉRATURE

IP 65

Débitmètre Electronique à turbine en pvc

Débitmètre électronique à batterie activé par turbine, série plastique PVC.

Des instruments de haute qualité et précision. Construits avec un corps entièrement en PVC non toxique et un filetage GAZ femelle. Indiqués principalement aux fluides à basse viscosité, ils peuvent atteindre une excellente performance sur le débit moyen grâce à la turbine axiale. Faciles à installer, de façon intégrée ou à l'extrémité des tuyaux, ils sont équipés d'un large écran LCD qui permet à l'opérateur une lecture rapide et facile en temps réel. La durée de vie est garantie jusqu'à 1000 heures de travail, grâce aux deux batteries 1,5V de type AA faciles à remplacer. Le corps rigide en PVC non toxique et le cadran du boîtier en acier inox leur confèrent un indice d'étanchéité IP65. Ils sont faciles à étalonner en modifiant la valeur de la constante nommée facteur "K". La possibilité de remise à zéro prévoit aussi la fonction de débitmètre, par un simple passage, afin de vérifier en temps réel le débit de la pompe, exprimé en litres par minute.

Traitement des alcools sur des plages maximum à 40% en utilisation constante et 60% en utilisation ponctuelle.

APPLICATIONS :

- Eau
- Fluides à basse viscosité

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES :

- Possibilité de remise à zéro après chaque passage Fonction débitmètre
- Indice de protection IP 65
- Alimenté par 2 batteries 1,5V type AA
- Connexion standard filetage BSP FEMELLE
- Meilleure précision 1% sur débit moyen

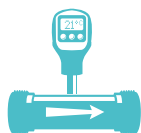


Désignation	Réf.	
Modèle CL10	COMPTEP / 2	
Modèle CL15	COMTEPS / 2	
Modèle CL21	COMTEPT / 2	
Raccords Convertisseurs Mâcon/Gas page 80		



Spécifications techniques

	CL 10	CL 15	CL 21
Filetage raccord tuyau	Filetage gazs 3/4" F	Filetage gaz 1 1/4" F	Filetage gaz 1 1/2" F
Débit NOM.	30 l/min	60 l/min	150 l/min
Débit MIN.	8 l/min	30 l/min	80 l/min
Débit MAX.	60 l/min	120 l/min	300 l/min
Précision	Meilleure 1%. pour l'échelle 3÷30 l/m	± 1,5%	2%, pour l'échelle 100÷300 l/m
Répétibilité	0,5%, pour l'échelle 3÷30 l/m	± 0,8%	1%, pour l'échelle 100÷300 l/m
Résolution	0,1 l. (1 l. mod. spec.)	1 l.	1 l.
Pression max. à 20 °C	3 bar	5 bar	5 bar
Température de service	-10 +50 °C (80°C uniquement pour lavage)	-10 +50 °C (80°C uniquement pour lavage)	-10 +50 °C (80°C uniquement pour lavage)
Alimentation	1 batterie alcaline AA (LR6) 1,5 V	1 batterie alcaline AA (LR6) 1,5 V	1 batterie alcaline AA (LR6) 1,5 V
Durée de vie de la batterie	Min. 2 ans (typique 4 ans)	Min. 2 ans (typique 4 ans)	Min. 2 ans (typique 4 ans)
LCD Display	5 chiffres, H. 12mm.	5 chiffres, H. 12mm.	5 chiffres, H. 12mm.
Dimensions	Ø 120 x 70	Ø 150 x 80	Ø 180 x 230
Poids	850 gr.	3 Kg.	5 Kg.



MESURE-TEMPÉRATURE

Débitmètre Electronique à turbine en acier inox



IP 65

SERIE CLSS Débitmètre électronique à batterie, activée par turbine, série ACIER INOX

Des instruments de haute qualité et précision, construits avec un corps entièrement en acier inox 304, des convoyeurs en PVDF et des supports en céramique très résistants à l'usure. Indiqués principalement pour des fluides à basse viscosité, ils peuvent atteindre une performance excellente sur le débit moyen grâce à la turbine axiale. Faciles à installer, de façon intégrée ou à l'extrémité des tuyaux, ils sont équipés d'un large écran LCD qui permet à l'opérateur une lecture rapide et facile en temps réel. La durée de vie est garantie jusqu'à 1000 heures de travail, grâce aux deux batteries 1,5V de type AA faciles à remplacer. Le corps rigide en PVC non toxique et le cadran du boîtier en acier inox leur donnent l'étanchéité IP65. Ils sont faciles à étalonner en modifiant la valeur de la constante nommée facteur "K". La possibilité de remise à zéro prévoit aussi la fonction de débitmètre, par un simple passage, afin de vérifier en temps réel le débit de la pompe, exprimé en litres par minute.

Traitement des alcools sur des plages maximum à 40% en utilisation constante et 60% en utilisation ponctuelle.

APPLICATIONS :

- Eau
- Fluides à basse viscosité (comme le vin)
- Calibrations spéciales, aussi pour huile végétale à 15°C ou 20°C
- Fluides chimiques

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES :

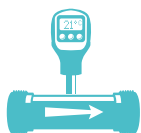
- Possibilité de remise à zéro après chaque phase
- Fonction débitmètre
- Étanchéité IP65
- Alimenté par 2 batteries 1,5V type AA
- Connexion standard filetage BSP MÂLE
- Meilleure précision 1% sur débit moyen

Désignation	Réf.	
Modèle CL10 SS	COMPTPEM / 2	
Modèle CL15 SS	COMPTEPN / 2	
Modèle CL21 SS	COMPTPEO / 2	
Modèle CL25 SS	COMPTPEP / 2	
Modèle CL30 SS	COMPTPEQ / 2	
Raccords Convertisseurs Mâcon/Gas page 78.		
Support sur devis et sur demande uniquement.		



Spécifications techniques

	CL 10 SS	CL 15 SS	CL 21 SS	CL 25 SS	CL 30 SS
DN du tuyau	3/4"	1"	1" 1/2	2"	2 1/2"
Raccord process	1" M gaz	1" 1/4 M gaz	1" 1/2 M gaz	2" M gaz	3" M gaz
Débit NOM.	35 l/min	50 l/min	175 l/min	375 l/min	750 l/min
Débit MIN.	7 l/min	10 l/min	35 l/min	75 l/min	150 l/min
Débit MAX.	70 l/min	100 l/min	350 l/min	750 l/min	1.500 l/min
Résolution	0.1 l.	0.1/1 l.	1 l.	1 l.	1 l.
Précision	± 1%	± 1%	± 1%	± 1%	± 1%
Répétibilité	± 0,5%	± 0,5%	± 0,5%	± 0,5%	± 0,5%
Pression max.	16 bar	16 bar	16 bar	16 bar	16 bar
Température de service	10 +90°C *	10 +90°C *	10 +90°C *	10 +90°C *	10 +90°C *
Ecran LCD	LCD 6 chiffres, h. 13mm.	LCD 6 chiffres, h. 13mm.	LCD 6 chiffres, h. 13mm.	LCD 6 chiffres, h. 13mm.	LCD 6 chiffres, h. 13mm.
Alimentation	2 batteries 1.5V, AA**	2 batteries 1.5V, AA**	2 batteries 1.5V, AA**	2 batteries 1.5V, AA**	2 batteries 1.5V, AA**
Dimensions (mm)	Ø 33 x 80	Ø 42 x 12	Ø 48 x 135	Ø 60 x 175	Ø 88 x 264
Poids	1 Kg.	1,5 Kg.	1,4 Kg.	2 Kg.	5 Kg.



MESURE-TEMPÉRATURE

Thermomètre à visée Laser

- Thermomètre à infra-rouges avec échelle de mesure -50°C + 280°C
- Résolution 0,1°C, précision $\pm 2\%$ / 2°C, rétro-éclairage
- Émissivité fixe à 0,95 - fourni avec une sacoche de transport
- Alimentation par pile 9 V

Réf.

THERLASER01 / 3



Thermomètre de Poche Sonde Flexible

- Thermomètre Digital sonde perçante
- Ré-ajustable
- -50+200°C / -58+392°F Résolution : 0.1°
- Précision : $\pm 0.5^\circ\text{C}$ (-20+150°C) sinon $\pm 2^\circ\text{C}$
- Ré-ajustable par vis de réglage au dos
- Fonctions : DATA HOLD - MAXI/MINI Aimant
- Sonde Inox perçante : Lg 125 mm Ø 3.5 mm câble 200 cm
- Induction : compatible +100°C
- Livré en blister French Cooking avec mode d'emploi

Réf.

THERM001/4



Thermometre Digital Haccp Sonde Fixe

- IP67
- -50+200°C / -58+392°F
- Résolution : 0.1°
- Précision Garantie et Certifiée : $\pm 0.5^\circ\text{C}$ / $\pm 1^\circ\text{F}$ (-20+100°C / -4+212°F)
- Sinon $\pm 1^\circ\text{C}$ / $\pm 2^\circ\text{F}$
- Fonctions : DATA HOLD
- Étalonnage automatique à 0°C / 32°F
- Sonde Inox perçante : Lg 125 mm Ø 3.5 mm
- Pointe très fine Ø 2.5mm
- Induction : compatible
- Livré en boîte accrochable avec mode d'emploi

Réf.

THERM002/4



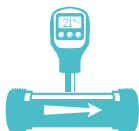
Thermomètre - Hygromètre

- Double affichage hygrométrie/température - Mémoire maxi/mini
- Fixation murale ou à poser sur une table
- Fonctionne avec pile 1,5 V AAA/UM4 - Précision $\pm 1^\circ\text{C}$

Réf.

THEHYGEL / 2





MESURE-TEMPÉRATURE

Thermomètre Digital sonde amovible très longue

- -50+200°C / -58+372°F - Résolution : 0.1°
- Précision : +/- 1°C (-20+150°C) sinon +/- 2°C
- Fonctions : DATA HOLD - MAXI/MINI
- Sonde Inox perçante : Lg 1500 mm Ø 6 mm câble 100 cm



Réf.
THERM004/4

Thermomètre Digital pour cuve -40/+140° C, Sonde Fixe 200 mm

Les thermomètres œnologiques digitaux ont été développés et produits principalement pour monitorer la température dans les cuves à vin en acier inox. Entièrement construits en acier inox, ils sont résistants aux intempéries et sont adaptés pour être utilisés en extérieur et/ou pour les lavages à l'intérieur depuis l'intérieur des cuves à vin. Ils sont testés et étalonnés pour une précision maximum pendant la fermentation, le stockage et la vinification. La longue durée de vie de la batterie et le corps solide en acier inox en font un thermomètre qui résiste au temps. Seul entretien : remplacer la batterie tous les 3 ans afin de préserver le module électronique à l'intérieur. L'entretien est simple grâce à la lunette à baïonnette qui facilite le remplacement de la batterie ; cette dernière peut être éteinte si nécessaire.

Spécifications techniques :

- Élément sensible NTC10K
- Bague, cadran, plongeur entièrement en acier inox
- Voyant en verre 3mm
- Diamètre nominal en mm Ø 80
- Sonde DN 9 mm
- Exécution plongeur axial
- Précision Max. 1°C
- Pression max. sur plongeur Max. 16 bar, statique
- Étendue d'échelle -40/+140°C
- Résolution 0,1°C
- Température ambiante -5+50°C
- Réponse à la température 1 sur 10 secondes
- Alimentation 1 batterie 1,5V LR03 AAA - Minimum 3 ans
- Écran LCD h. 19mm
- Usage sur doigt de gants recommandé (voir gamme ci-après)



Longueur utile	Réf.
	THEELE05/4

Ce modèle de thermomètre s'adapte sur cuves inox ou fibre avec la REF de doigt de gant DOIGA 100, 150, 200 et 400.

Thermomètre Tout Inox à Aiguille

- Thermomètre bimétallique construit en acier inox adapté aux applications dans le domaine de la construction de machines, de conduites de tuyauteries et de cuves dans l'industrie alimentaire
- Diamètre du cadran 80 mm - Sonde DN 6 mm - Plage -20 / +80° C - Classe de précision CL 1 (EN13190) - Pression de service sur plongeur Max. 16 bar, statique

Longueur utile	Réf.
150 mm	THEIN170 / 3

Ce modèle de thermomètre s'adapte sur cuves inox ou fibre avec la REF de doigt de gant DOIGA 100, 150, 200 et 400.



Thermomètre avec doigt de gant passe-paroi pour cuve

- -20 + 80°C - Avec doigt - Système passe-paroi

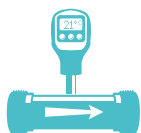
Longueur utile	Réf.
150 mm	THEIN171D / 3

Thermomètre vertical Laiton anodisé, 0 / +120° C

- Avec sonde « doigt de gant » - Mâle GAS 1/2" - Graduation par tranche de 2° C

Réf.
Thermomètre Verticale à sonde droite THERM005 / 3
Thermomètre Verticale à sonde équerre THERM006 / 3





MESURE-TEMPÉRATURE

Doigts de Gant Inox

- Avec filetage Mâle 15 x 21 mm et vis de serrage

Longueur utile	Réf.	
100 mm	DOIGA 100 / 3	
200 mm	DOIGA 200 / 3	
400 mm	DOIGA 400 / 3	



Doigt de gant seul avec système passe-paroi

Longueur utile	Réf.	
150 mm	DOIGA150 / 3	



Thermostat pour mesure de la température pendant le processus de vinification dans une seule cuve

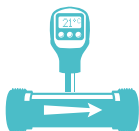
Le thermostat électronique est adapté pour les cuves à vin pour des caves de petite et moyenne contenance. Il vérifie automatiquement la température pendant la vinification et remplace les systèmes classiques comprenant de nombreux dispositifs tels capteurs, circuits, thermostats, transformateurs, câbles d'entrée et de sortie pour chaque cuve. Le résultat donne une réponse rapide pour l'ouverture ou la fermeture de la cuve, en un temps limité et des coûts d'installation et d'entretien moins élevés. Le thermostat aide à tenir la cave à vin propre et en ordre, grâce à l'électrovanne connectée directement à la cuve. L'étanchéité IP permet un nettoyage facile. Le thermostat est adapté à la plupart des doigts de gant déjà installés sur les réservoirs.

Spécifications techniques :

- Indice de protection IP65
- Installation et entretien facile
- Étalonnage réglable rapide
- Programmation protégée par mot de passe
- 4 leds pour vérifier l'état de fonctionnement
- Cadran DN 110 mm
- Sonde axiale fixe de longueur 220 mm, DN 8 mm
- Pré-Câblage pour régulation Chaude ou froide
- Alimentation 24 V, et câble de 4 mètres de long
- Double-affichage simultanés : En rouge, température en cuve – En vert, température de consigne
- Régulation de - 9,9° / + 99,9° C
- 2 Sorties relais 3 A / 24 V
- Usage sur une seule cuve

Longueur utile	Réf.	
Thermostat électronique pour le contrôle automatique	THEELE08 / 4	





MESURE-TEMPÉRATURE

Thermomètre Digital à Poignée pour perçage du Chapeau de Marc

Thermomètre robuste et fiable pour mesurer la température à travers le chapeau de marc qui se forme pendant la fermentation. Le long capteur en acier inox et la poignée pratique en TEFLON font de ce thermomètre l'instrument idéal pour cette opération. La longue autonomie et la solidité du corps en acier inox rendent ce thermomètre idéal à résister au temps ; la seule manutention à faire est de remplacer la batterie tous les deux ans afin de préserver la partie électronique. Grâce à la cloison à baïonnette, l'opération de remplacement des batteries est très facile.

Spécifications techniques :

- Élément sensible NTC10K
- Poignée en PTFE non toxique pour une prise parfaite
- Boîtier, cadran, sonde et entretoise en acier inox
- Verre de protection transparent 3mm
- Diamètre nominal mm Ø 80 mm
- Sonde DN12 mm
- Exécution Plongeur en position radiale
- Précision Max. 1°C
- Température de service -10/+110°C
- Résolution 0,1°C
- Température ambiante -5/+50°C
- Réponse à la température 1 sur 1 sec.
- Alimentation 2 batteries 1,5V LR03 AAA – Minimum 2 ans garantis
- Écran LCD h. 19 mm



Longueur utile	Réf.	
Longueur sonde 1500 mm	THEELE03/4	
Longueur sonde 1900 mm	THEELE02/4	

Thermomètre Digital Professionnel à sonde flexible

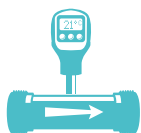
Thermomètre robuste et fiable pour mesurer la température à travers le chapeau de marc qui se forme pendant la fermentation. La longue autonomie et la solidité du corps en acier inox rendent ce thermomètre idéal à résister au temps ; la seule manutention à faire est de remplacer la batterie tous les deux ans afin de préserver la partie électronique. Grâce à la cloison à baïonnette, l'opération de remplacement des batteries est très facile.

Spécifications techniques :

- Élément sensible NTC10K
- Double-Poignée en PTFE non toxique pour une prise parfaite, câble de 1.5 mètres puis sonde « épée » de 1.5 mètres pour perçage du chapeau de marc sur modèle ref. THEELE07
- Câble de 5 mètres Embout Lesté pour aller au fond de la cuve sur modèle ref. THEELE06
- Boîtier, cadran, sonde et entretoise en acier inox
- Verre de protection transparent 3mm
- Diamètre nominal mm Ø 80 mm
- Précision Max. 0.5°C
- Température de service -20/+70°C
- Résolution 0,1°C
- Température ambiante -5/+50°C
- Réponse à la température 1 sur 1 sec.
- Alimentation 2 batteries 1,5V LR03 AAA – Minimum 2 ans garantis
- Écran LCD h. 19 mm

Longueur utile	Réf.	
Thermomètre à sonde flexible de 5m et embout lesté (1)	THEELE06 / 4	
Thermomètre à câble 1.5 m + sonde Epée 1.5 m (2)	THEELE07 / 4	





MESURE-TEMPÉRATURE



Au-delà de
1000 mm
de hauteur

* Calcul de la perte
de charge avec
une eau à 10°C et
à débit = 20 l/h

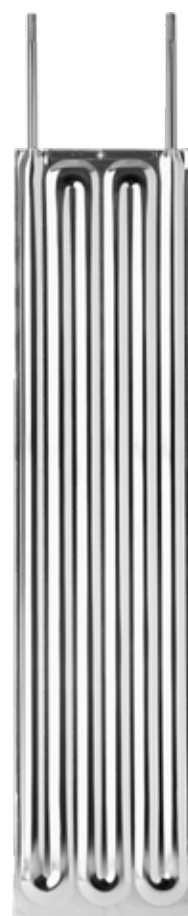


Certificat matière et
attestation de tenue à
la pression fournis sur
simple demande.

Échangeurs Platulaires

- Inox 304 L polymiroir, antitartre, 2 soudures en périphérie,
- 2 trous symétriques Ø 8 mm pour les modèles L ≥ 2000 mm
- Sorties mâle Gas 1/2" (15x21) longueur 20mm et à ligaturer Ø 20 mm
- Lg des tubulures = 300 mm partie haute, test d'étanchéité effectué à 6 Bars de pression

Largeur	Longueur	Surface m2	Perte de charge*	Réf.	
270 mm	600 mm	0,33	0,10 bar	DRAP2706 (3)	
	800 mm	0,44	0,15 bar	DRAP2708 (3)	
	1000 mm	0,54	0,15 bar	DRAP2710 (3)	
	1200 mm	0,65	0,15 bar	DRAP2712 (3)	
	1400 mm	0,76	0,15 bar	DRAP2714 (3)	
	1600 mm	0,87	0,20 bar	DRAP2716 (3)	
	1800 mm	0,98	0,20 bar	DRAP2718 (3)	
	2000 mm	1,09	0,20 bar	DRAP2720 (3)	
	2500 mm	1,36	0,20 bar	DRAP2725 (3)	
	3000 mm	1,63	0,30 bar	DRAP2730 (3)	
	3500 mm	1,90	0,35 bar	DRAP2735 (3)	

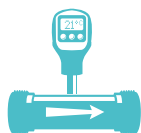


Échangeurs Platulaires

- Inox 304 L polymiroir, antitartre, 2 soudures en périphérie,
- 2 trous symétriques Ø 8 mm pour les modèles L ≥ 2000 mm
- Sorties mâle Gas 1/2" (15x21) longueur 20 mm et à ligaturer Ø 20 mm
- Lg des tubulures = 300 mm partie haute, test d'étanchéité effectué à 6 Bars de pression

Largeur	Longueur	Surface m2	Perte de charge*	Réf.	
370 mm	600 mm	0,45	0,15 bar	DRAP3706 (3)	
	800 mm	0,60	0,20 bar	DRAP3708 (3)	
	1000 mm	0,75	0,20 bar	DRAP3710 (3)	
	1200 mm	0,90	0,20 bar	DRAP3712 (3)	
	1400 mm	1,04	0,25 bar	DRAP3714 (3)	
	1600 mm	1,19	0,25 bar	DRAP3716 (3)	
	1800 mm	1,34	0,30 bar	DRAP3718 (3)	
	2000 mm	1,49	0,30 bar	DRAP3720 (3)	
	2500 mm	1,87	0,40 bar	DRAP3725 (3)	
	3000 mm	2,24	0,45 bar	DRAP3730 (3)	
	3500 mm	2,61	0,50 bar	DRAP3735 (3)	



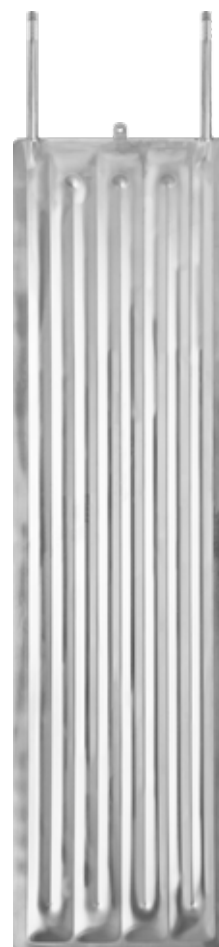


MESURE-TEMPÉRATURE

Échangeurs Platulaires

- Inox 304 L polymiroir, antitartre, 2 soudures en périphérie,
- 2 trous symétriques $\varnothing$ 8 mm pour les modèles L $\geq$ 2000 mm
- Sorties mâle Gas 1/2" (15x21) longueur 20mm et à ligaturer $\varnothing$ 20 mm
- Lg des tubulures = 300 mm partie haute, test d'étanchéité effectué à 6 Bars de pression

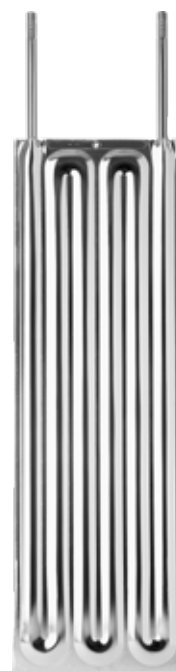
Largeur	Longueur	Surface m2	Perte de charge*	Réf.	
470 mm	600 mm	0,57	0,20 bar	DRAP4706 (3)	
	800 mm	0,76	0,20 bar	DRAP4708 (3)	
	1000 mm	0,95	0,25 bar	DRAP4710 (3)	
	1200 mm	1,14	0,30 bar	DRAP4712 (3)	
	1400 mm	1,33	0,35 bar	DRAP4714 (3)	
	1600 mm	1,52	0,35 bar	DRAP4716 (3)	
	1800 mm	1,71	0,40 bar	DRAP4718 (3)	
	2000 mm	1,90	0,40 bar	DRAP4720 (3)	
	2500 mm	2,38	0,50 bar	DRAP4725 (3)	
	3000 mm	2,85	0,55 bar	DRAP4730 (3)	
	3500 mm	3,33	0,65 bar	DRAP4735 (3)	

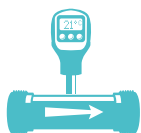


Échangeurs Platulaires

- Inox 304 L polymiroir, antitartre, 2 soudures en périphérie,
- 2 trous symétriques $\varnothing$ 8 mm pour les modèles L $\geq$ 2000 mm
- Sorties mâle Gas 1/2" (15x21) longueur 20mm et à ligaturer $\varnothing$ 20 mm
- Lg des tubulures = 300 mm partie haute, test d'étanchéité effectué à 6 Bars de pression

Largeur	Longueur	Surface m2	Perte de charge*	Réf.	
570 mm	600 mm	0,69	0,25 bar	DRAP5706 (3)	
	800 mm	0,92	0,25 bar	DRAP5708 (3)	
	1000 mm	1,16	0,30 bar	DRAP5710 (3)	
	1200 mm	1,39	0,35 bar	DRAP5712 (3)	
	1400 mm	1,62	0,40 bar	DRAP5714 (3)	
	1600 mm	1,85	0,45 bar	DRAP5716 (3)	
	1800 mm	2,08	0,45 bar	DRAP5718 (3)	
	2000 mm	2,31	0,50 bar	DRAP5720 (3)	
	2500 mm	2,89	0,60 bar	DRAP5725 (3)	
	3000 mm	3,47	0,70 bar	DRAP5730 (3)	
	3500 mm	4,05	0,80 bar	DRAP5735 (3)	





MESURE-TEMPÉRATURE

Passe-Paroi Inox

- Avec joint et écrou, pour cuves jusqu'à 15 mm d'épaisseur

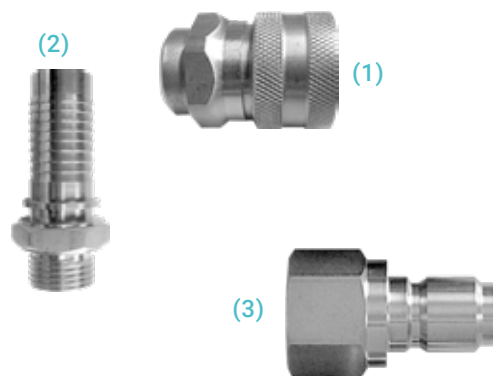
Désignation	Réf.	
Femelle 15x21 / Mâle 20x27	PASPAR01 / 2	
Femelle 12x17 / Mâle 20x27	PASPAR02 / 2	



Raccords rapides en INOX pour drapeau

- Gamme en INOX 304, coupleur roulement à bille inox 316
- Pression 200 bar - Température max : 100°C - joints VITON

Désignation	Réf.	
Coupleur rapide complet (1) + (2) Ligature D 19 mm	COUPLIFL01 / 3	
(1) - Coupleur rapide F 1/2" (15x21) non aquastop	COUPLIFE / 3	
(2) - Raccord M 1/2" (15x21) / Ligature D 19 mm	RACRI203 / 3	
(3) - Adaptateur rapide F 1/2" (15x21)	ADAPTIFE01 / 3	



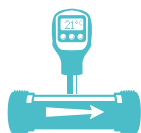
Aphromètre Universel

Aphromètre universel pour tout type de bouteille (PET ou verre) et/ou bouchage liège, synthétique, capsule...

En inox 304, avec poignée, manomètre 0-6 bars (autre plage sur demande)

Désignation	Réf.	
Aphromètre Universel	APHROMUN / 4	





MESURE-TEMPÉRATURE

Manomètre à Bain d'Huile

- Remplissage glycérine - Boîtier étanche Ø 63mm
- Tige radiale ou axiale 1/4 GAS (8x13).

Plage de mesure	Radial / Axial	Réf.
0 à 6 bars	A	MANOBAIN / 3
	R	MANOBAIV / 3
0 à 10 bars	A	MANOBAA1 / 3
	R	MANOBAV1 / 3
-1 à + 3 bars	R	MANOBA0 / 3



Radial



Axial



Aphromètre

- Radial à bain d'huile -1 + 3 bar, aiguille tout inox.

Désignation	Réf.
Version standard	APHROMER / 3
Version avec certificat d'étalonnage et tolérances	APHROCERT / 3



Nouveau Montage :
Sécurité Accrue

Aiguille Inox pour Aphromètre et Déboucheuse pneumatique

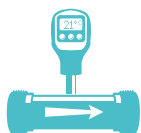
- Filetage femelle 1/4" Gas (8x13) pour le modèle (1)
- Filetage mâle M10 x 1 pour le modèle (2)
- Longueur de l'aiguille = 75 mm
- Diamètre de l'aiguille = 2 mm

Désignation	Réf.
Aiguille seule Inox pour Aphromètre (1)	AIGAPHRO / 2
Aiguille seule Inox pour déboucheuse (2)	AIGUIDEB / 2

(1)

(2)





MESURE-TEMPÉRATURE



- Ne pas suspendre par le fil d'alimentation.
- Ne pas l'utiliser à l'air libre
- Ne pas l'utiliser en eau.
- Ne pas le laisser suspendre dans les lies ou contre les parois de la cuve.
- Pour des petits volumes de vin, il est nécessaire de vérifier très régulièrement la montée en température qui peut être rapide.

Résistances Chauffantes

- Entièrement réalisées en acier inoxydable.
- Livrées avec 5 m de câble électrique, **sans prise**.
- Alimentation électrique : 400 V ou 230 V selon le modèle.

Modèle 650 W

Hausse Indicative de T° pour 10 hectolitres :

		pour cuve de :
650 W	± 8% en 24 h selon température ext.	1 à 10 HI
4 500 W	± 10% en 24 h selon température ext.	20 à 60 HI
6 000 W	± 10% à 12% en 24 h selon température ext.	80 à 100 HI
9 000 W	± 11% à 12% en 24 h selon température ext.	+ 100 HI



Puissance	Réf.	
650 W 230 V ø 50 mm x lg 660 mm	RESCH1KW / 3	
4500 W 400 V étanche pour l'immersion ø 110 mm x lg 870 mm	RESCH4KW / 3	
6000 W 400 V étanche pour l'immersion ø 110 mm x lg 1070 mm	RESCH6KW / 3	
9000 W 400 V étanche pour l'immersion ø 110 mm x lg 1310 mm	RESCH9KW / 3	



Cable bleu
alimentaire



Boîtier de Régulation Thermique 380 V

- Permet de programmer la température souhaitée et d'arrêter la résistance chauffante automatiquement
- Avec régulateur électronique et sonde (câble de 5 m) Prise d'asservissement 16 A. Maxi 12 kw
- 13 kw max pour résisatnce.

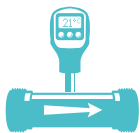
Désignation	Réf.	
Boîtier de régulation 380 V - 16A - Max 6Kw	BOITREG1 / 3	

Boîtier de Régulation Thermique 230 V

- Permet de programmer la température souhaitée et d'arrêter la résistance chauffante automatiquement
- Avec régulateur électronique et sonde (câble de 5 m) Prise d'asservissement 16 A.

Désignation	Réf.	
Boîtier de régulation 230 V - 16A - Max 3Kw	BOITREG2 / 3	





MESURE-TEMPÉRATURE

RÉCHAUFFEMENT HOMOGÈNE DES VINS PAR RAYONNEMENTS INFRA-ROUGE

- ▶ Pas de surchauffe de contact (effet "caramélisation").
- ▶ Provoque des mouvements interne permettant une uniformisation de la température en même temps qu'une mise en suspension des ferments.

HottyWine

Facilite le déclenchement des fermentations malolactiques. Grâce à son système de chauffe par rayons infrarouges, l'Hottywine évite tous risques de surchauffe ou de faux goûts. Ainsi, il assure un échauffement régulier. Étanche, le HottyWine est fabriqué avec des matières neutres et inattaquables. Montage avec embouts vissés pour garantir l'étanchéité. INNOVATION 2017 Fonctionne en 220 V. Livré avec 5 mètres de fil électrique et prise 2 pôles P+N moulée.

- Dimension du modèle 450W : L 500 x Ø 35 mm
- Dimension des modèles 1000-1500 et 2500W : L 700 x Ø 50 mm
- Ne pas faire chauffer auprès d'une paroi de cuve ou de récipient.

 **Nouveau Montage :
Sécurité Accrue**

Puissance	Modèle	Pour cuve de	Réf.	
450 W	Droit	1 à 10 HL	INFRA045 / 4	
1000 W	Droit	25 à 50 HL	INFRA100 / 4	
1500 W	Droit	50 à 80 HL	INFRA150 / 4	
2500 W	Droit	> à 80 HL	INFRA250 / 4	



Boîtier de Régulation 230 V pour HOTTYWINE

- Équipé d'un régulateur digital 0/40° C.
- Sonde chemisée inox diam 8 mm long 1 m droite ou cintrée.
- Alimentation par câble long 3 mètres avec prises surmoulée

	Réf.	
	BOITREG3 / 3	

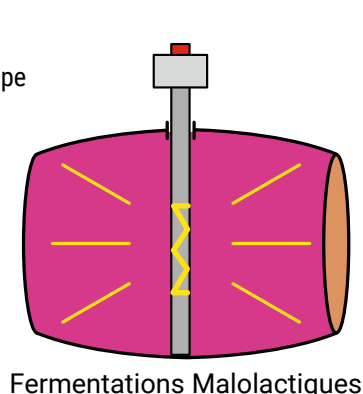
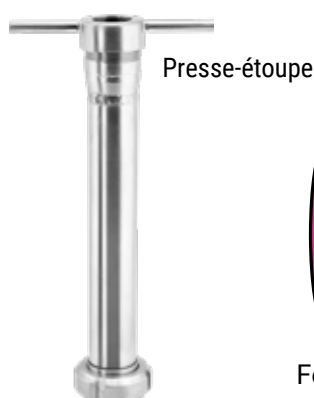


Canne chauffante pour barrique et petit contenant

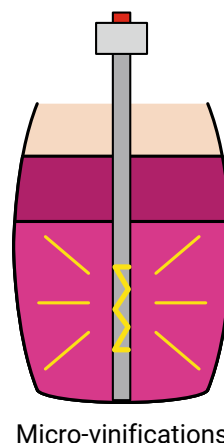
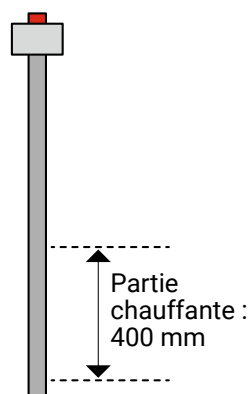
Canne chauffante spécialement conçue pour une utilisation optimale lors des micro-vinifications et fermentations malolactiques en barriques ou petit contenant. La partie chauffante est restreinte sur une partie limitée de la canne évitant ainsi la chauffe du Marc traversé ou toute autre partie solide en contact avec la canne. Son boîtier de régulation thermique permet ainsi d'assurer une chauffe constante et précise du vin en fermentation.

- 500 et 750 W – 230 V
- Thermostat de Régulation 0/40°
- Tube INOX diamètre 32 mm long 1000 mm sous le boîtier chauffant.
- Partie Chauffante : 400 mm

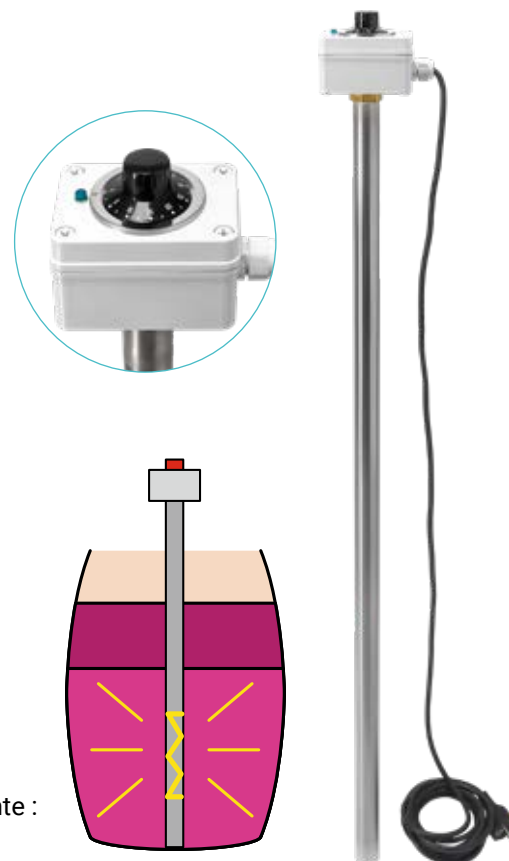
	Réf.	
Canne chauffante	CANCHOF01 / 3	
Option :		
Presse-étoupe pour insertion sur vanne 40 Mâcon	CANCHOFPE / 3	

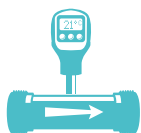


Fermentations Malolactiques



Micro-vinifications





MESURE-TEMPÉRATURE

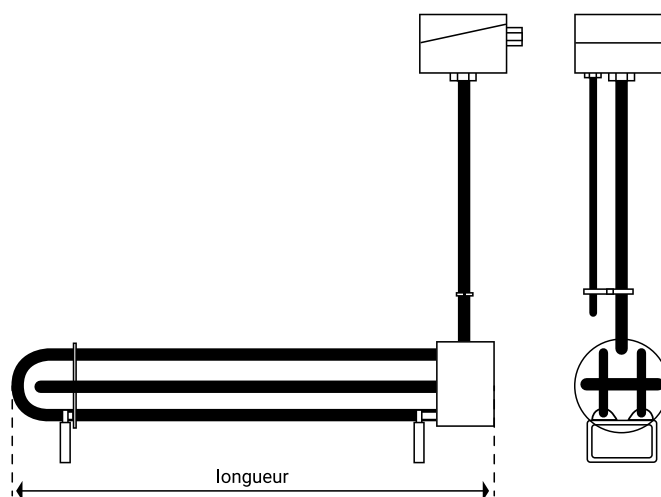
Résistances chauffantes " FDC " (Fond de Bac) Inox

- Préconisés pour un usage en " brasserie "
- Entièrement réalisées en acier inoxydable
- Comprenant 3 circuits tube inox $\varnothing$ 14 mm
- Avec boîtier ABS et doigt de gant
- Fournies avec thermostat tripolaire pour les versions 9 et 12 Kw
- Fournies avec boîtier de régulation pour les version 15 et 8 Kw
- Boîtier avec retour à 90° de 100 mm
- Hauteur standard de 100 mm
- Alimentation de 400 V

NOUVEAU

Puissance	Réf.	
9 kw - Longueur 500 mm	RESCH91KW / 3	
12 kw - Longueur 600 mm	RESCH12KW / 3	
15 kw - Longueur 750 mm	RESCH15KW / 3	
18 kw - Longueur 950 mm	RESCH18KW / 3	

Usage hors brasserie en Fond de Bac : nous consulter
Autres longueurs sur demande et devis





HYGIÈNE-PROTECTION

pages 231 à 255





HYGIÈNE-PROTECTION

Traîneaux de Détartrage Inox

- Entrée et sortie avec 2 raccords Mâle Ø 40 ou 50 MÂCON selon le modèle
- Système de diffusion par cône à rainurages hélicoïdaux avec raccord Femelle Ø 40 ou 50 Mâcon selon le modèle, ou par boule de lavage Inox 304 Ø 63 mm suivant les mêmes raccordements.
- Hauteur de projection : jusqu'à 6 mètres pour le modèle cône (selon les pompes)
- Pies lestés

Désignation	ø (pas MÂCON)	Réf.	
Traîneau complet syst. cône	40	TRADET01 / 3	
Traîneau complet syst. cône	50	TRADET02 / 3	
Traîneau complet syst. boule	40	TRADET03 / 3	
Traîneau complet syst. boule	50	TRADET06 / 3	

Boules de Lavage Inox 304

Désignation	Réf.	
Ø 40 mm – perçage intégral – Filetage F 1/2" (15x21)	BOUTRA04 / 3	
Ø 65 mm – perçage intégral – Filetage F 1" (26x34)	BOUTRA03 / 3	
Ø 90 mm – perçage intégral – Filetage F 1 1/2 (40x49)	BOUTRA05 / 3	

Allonges pour Traîneaux

- Avec raccords inox Mâle-Femelle MÂCON

Désignation	ø (pas MÂCON)	Réf.	
0,5m	40	ALLTRA01 / 3	
1m	40	ALLTRA02 / 3	
0,5m	50	ALLTRA05 / 3	
1m	50	ALLTRA06 / 3	

Autres longueurs sur demande.

Boules et Cônes de détartrage seuls

- Inox 304

Désignation	ø (pas MÂCON)	Réf.	
Boule seule raccord Femelle	40	BOUTRA01 / 3	
Boule seule raccord Femelle	50	BOUTRA02 / 3	
Cône seul raccord Femelle	40	CONDET01 / 3	
Cône seul raccord Femelle	50	CONDET02 / 3	

Boules et Cônes de détartrage Filetage Mâle Mâcon

- Inox 304

Désignation	ø (pas MÂCON)	Réf.	
Boule seule raccord Mâle	40	BOUTRA10 / 3	
Boule seule raccord Mâle	50	BOUTRA11 / 3	
Cône seul raccord Mâle	40	CONDET10 / 3	
Cône seul raccord Mâle	50	CONDET11 / 3	

Tourniquet de Lavage

- Inox 304 - 4 buses orientables et 2 buses fixes
- Nécessite l'utilisation d'une pompe à débit minimum de 150 hl/h
- Tourne avec la pression de l'eau. Pression mini 1,5 bar.

Désignation	Réf.	
Filetage Mâle 1 1/2 (40x49) GAS	ARROR03 / 3	





HYGIÈNE-PROTECTION

Centrale d'hygiène 1 Produit

- Système de dosage 1 produit par VENTURI
- Clapet anti-retour à l'aspiration
- Livrée en coffret avec 2 vannes E/S
- 2 positions LAVAGE (mélange) ou RINÇAGE (en eau froide)
- 15 m de tuyau Thermoclean 12x20 - 70°C max. + pistolet de lavage
- Livrée avec 14 buses de dosage (multi-couleurs)
- Fixation murale
- Support inox pour bidon de 5l de produit concentré

Désignation	Réf.	
Centrale d'hygiène avec 15 m de tuyau	PROWASH15M / 4	

Centrale d'hygiène 2 Produits

- Système de dosage 2 produits par VENTURI
- Clapet anti-retour à l'aspiration
- Livrée en coffret avec 2 vannes E/S
- 2 positions LAVAGE (mélange) ou RINÇAGE (en eau froide)
- 20 m de tuyau Thermoclean 12x20 - 70°C max. + pistolet de lavage
- Livrée avec 14 buses de dosage (multi-couleurs)
- Fixation murale
- Support inox pour 2 bidons de 5l de produit concentré
- Ne fait pas le mélange des 2 produits

Désignation	Réf.	
Centrale d'hygiène avec 20 m de tuyau	PROWASH2P20M / 4	

KIT d'installation complet Centrale d'hygiène

- Accessoires d'aspiration
- Tuyau de Lavage Thermoclean AL20
- Pistolet
- Porte Bidon

Désignation	Réf.	
Kit installation Centrale d'hygiène	PROWKIT01 / 4	

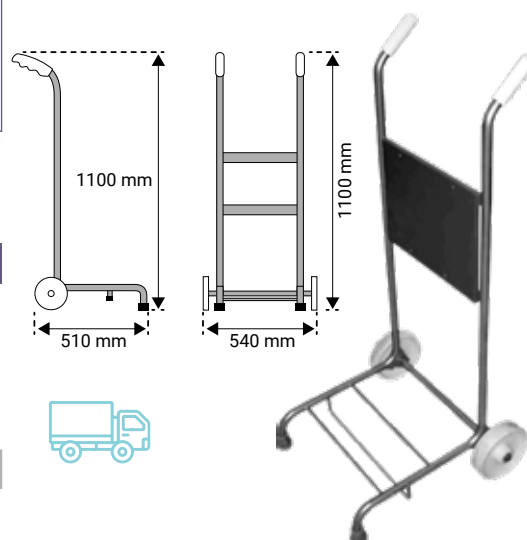
AVANTAGES

- Optimise le dosage – Dosage par venturi
- Pas d'électricité
- Système écologique : Réduit le gaspillage d'eau et de produits chimiques
- Garanti d'un mélange efficace.

Chariot inox pour centrale d'hygiène

- Dimensions : H 110 cm - l 54 cm - P 51 cm
- Poids : 5 kg
- Tube Inox 304L, soudures soignées réalisées sous argon et avec traitement décapé passivé
- Roues ø 15 cm qualité alimentaire aux nouvelles normes d'hygiène
- Poignées PVC blanc ergonomiques
- Butées anti-dérappantes

Désignation	Réf.	
Chariot Inox pour centrale	PROWCHAR01 / 4	





HYGIÈNE-PROTECTION

AVANTAGES

- Multi-Usages
- S'utilise d'une main pour une sécurité de travail en hauteur.
- Plus besoin de porter et de pomper.
- Facile, économique et efficace.
- Version améliorée avec 2 batteries et variateur de vitesse.

Pulvérisateur mobile autonome PULV Electric

- Portée du jet jusqu'à 13 m
- Capacité du réservoir : 30 litres
- Pression : 4 à 7 bars
- Débit : 4l/min
- Lance Inox de 40 cm
- Pistolet intérieur inox et PTFE (spécial chimie agressive)
- Longueur du tuyau : 6 mètres
- 2 Batteries : Lithium-ion 18 V – SAMSUNG
- Variateur de vitesse
- Capacité de la batterie : 220 V – 50 HZ
- Temps de travail : NON STOP (avec la version 2 batteries)
- Temps de recharge de la batterie : environ 1h30
- Dimension : L = 40 cm / P = 35 cm / H = 110 cm
- Poids = 7,5 Kg
- Joint VITON

Désignation	Réf.	
Pulvérisateur électrique	PULVELEC / 4	



ATTENTION
VIDANGER ET RINCER
APRES CHAQUE USAGE

UTILISATION SANS COMPRESSEUR
DÉCONSEILLÉE
(pas de clapet, se vide rapidement).

Canon à Mousse Inox

- Applications : mousse et pulvérisation
- Contrôle de l'onctuosité de la mousse
- Réglage précis des débits d'air et de solution (jauger avec vanne air/eau pour + ou - de mousse)
- Caractéristiques techniques : construction Inox 304L, passivé et poli.

Caractéristiques	24 litres	50 litres
Dimensions en mm : L x P x H	370x300x800	400x440x1070
Poids	15 kg	24 kg
Capacité	24 L	50 L
Pression maximum	8 bar	8 bar

Consommation d'air par alimentation externe en continu :

Débit indicatif à 4 bars :		
- mousse	22,4 L/min	22,4 L/min
- pulvérisation	2,74 L/min	2,74 L/min

Composants inclus :

Lance inox 500 mm avec poignée, buse mousse 65° inox, buse pulvérisation 45° inox, tuyau bleu longueur 10M, soupape de surpression, vanne de vidange et régulateur de pression avec manomètre.

Contenance	Réf.	
24 l	CANONM24 / 5	
50 l	CANONM50 / 5	



« **IL EST INTERDIT** »
de mettre des acides
sous pression



ATTENTION
VIDANGER ET RINCER
APRES CHAQUE USAGE

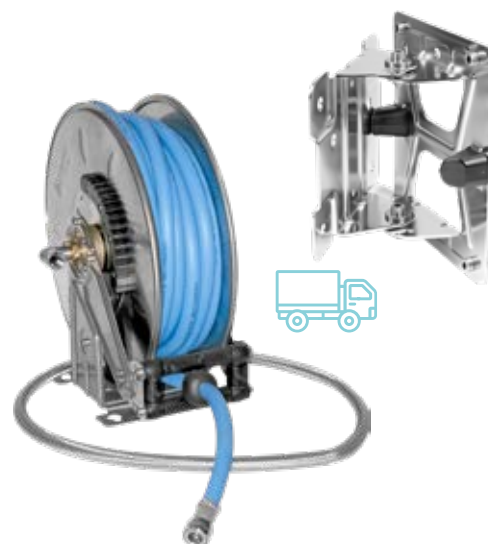


HYGIÈNE-PROTECTION

Enrouleur Automatique Inox Standard

- Livré avec son tuyau lg 15 m Thermoclean 12x20 mm, intérieur PVC, T° max 70°C, coloris bleu, pression max 20 Bars, qualité alimentaire.
- Ce modèle est équipé en sortie d'enrouleur avec un raccord rapide NITO.

Désignation	Réf.	
STANDARD, longueur de tuyau 15 m	ENROULBL01 / 3	
Support inox mural orientable	ENROSUP / 3	



Enrouleur Automatique Inox HG

- Livré avec son tuyau lg 20 m Thermoclean 12x20 mm, intérieur PVC, T° max 70°C, coloris bleu, pression max 20 Bars, qualité alimentaire.
- Ce modèle est équipé en sortie d'enrouleur avec un raccord rapide NITO.

Désignation	Réf.	
Model HG, longueur de tuyau 20 m	ENROULBL02 / 3	
Support inox mural orientable	ENROSUHG / 3	



Enrouleur Automatique Inox HG +

- Livré avec son tuyau lg 30 m Thermoclean 12x20 mm, intérieur PVC, T° max 70°C, coloris bleu, pression max 20 Bars, qualité alimentaire.
- Ce modèle est équipé en sortie d'enrouleur avec un raccord rapide NITO.

Désignation	Réf.	
Model HG +, longueur de tuyau 30 m	ENROULBL03 / 3	
Support inox mural orientable	ENROSUHG30 / 3	





HYGIÈNE-PROTECTION

Support de Tuyau Inox

À accrocher au mur. Utile pour le rangement des tuyaux et une meilleure hygiène.



Désignation	Réf.	
Petit modèle - longueur 405 mm / profondeur 210 mm / H 200 mm	SUPTUY02 / 2	
Grand modèle - longueur 560 mm / profondeur 260 mm / H 260 mm	SUPTUYIN / 2	

Tuyau d'arrosage SUPER TRICOFLEX

- Tuyau tricoté 5 couches, hyper résistant
- Maniabilité et confort d'utilisation exceptionnels
- Sans phtalate, 25 % végétal, 100 % recyclable
- Garantie 30 ans

TRICOFLEX

Désignation	Réf.		
Tricoflex Jaune Ø 15 mm, la couronne de 25 M	TRICOFLEX150 / 4		
Tricoflex Jaune Ø 15 mm, le m, sans montage	TRICOFLEX151 / 4		
Tricoflex Jaune Ø 19 mm, la couronne de 25 M	TRICOFLEX190 / 4		
Tricoflex Jaune Ø 19 mm, le m, sans montage	TRICOFLEX191 / 4		
Tricoflex Jaune Ø 25 mm, la couronne de 25 M	TRICOFLEX250 / 4		
Tricoflex Jaune Ø 25 mm, le m, sans montage	TRICOFLEX251 / 4		



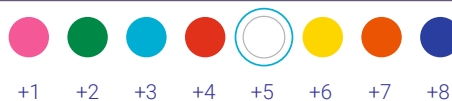
Raccords métalliques PRO pour tuyau d'arrosage et robine

Désignation	Réf.	
Raccord Aquastop, ø 12,5 et 15 mm	AQSHOZ01 / 4	
Raccord Aquastop, ø 15 et 19 mm	AQSHOZ02 / 4	
Raccord fin de tuyau, ø 12,5 et 15 mm	RFTHOZ01 / 4	
Raccord fin de tuyau, ø 15 et 19 mm	RFTHOZ02 / 4	
Adaptateur double mâle, pour raccorder 2 tuyaux	ADMHOZ01 / 4	
Raccord pour robinet fileté Extérieur 3/4" et 1/2"	RFEHOZ01 / 4	
Raccord pour robinet fileté Extérieur 1"	RFEHOZ02 / 4	





Autres coloris sur demande suivant
délais et disponibilité fabricant :



Brosse Papillon



Brosse papillon à main, fibres extra-dures.
Corps très solide, angle large. Polyester 70x200 mm.

Coloris	Réf.	
Blanc	BROPAN01 / 2	
Blanc, le carton de 10 pièces	BROPAN15 / 2	



Brosse Hérisson Fibres dures



Permet de nettoyer efficacement les cuves et containers, s'adapte aux manches Vikan, livrée sans manche, polyester, 205x130x100 mm de hauteur

Coloris	Réf.	
Blanc	BROCYL01 / 2	
Blanc, le carton de 8 pièces	BROCYL08 / 2	



Brosse à Ongles Fibres dures



Brosse à ongles en polyester professionnelle, polyester, 130x50x40 mm de hauteur

Coloris	Réf.	
Blanc	BROSON03 / 2	
Blanc, le carton de 25 pièces	BROSON25 / 2	



Raclette Monobloc



Raclette monobloc montée en une seule pièce. Permettant une très grande robustesse et ultra hygiénique. Sans aucune rétention. Partie raclante en caoutchouc et fibre de verre, support du manche en polypropylène. Livrée sans manche.

Dimension	Réf.	
500 mm coloris blanc	RACLOI01 / 2	
500 mm coloris blanc, le carton de 15	RACLOI10 / 2	
700 mm coloris blanc	RACLOI02 / 2	
700 mm coloris blanc, le carton de 15	RACLOI20 / 2	





HYGIÈNE-PROTECTION



Autres coloris
sur demande



Brosse Tank



Pour le lavage des cuves. Brosse avec passage d'eau, position du manche modulable.
Fibre souple pour respecter la surface.
Fibre fleurée, permettant une plus grande rétention d'eau et de produit détergent.
Polyester 70x200 mm. Livrée sans manche.



Coloris	Réf.	
Blanc	BROPAS01 / 2	
Blanc, le carton de 4 pièces	BROPAS04 / 2	

Brosse à Manche Coudé



Brosse à manche coudé à fibres medium pour le nettoyage des petites pièces (dégustateurs, robinets de niveau...) et angles intérieurs de cuves, polyester, 290x55x65 mm.



Coloris	Réf.	
Blanc	BROCOU01 / 2	
Blanc, le carton de 20 pièces	BROCOU20 / 2	



Brosse à Carrelage



Lave-pont. Fibres dures, large.
Polyester 70x300 mm. Livrée sans manche.

Coloris	Réf.	
Blanc	LAVPOA02 / 2	
Blanc, le carton de 16 pièces	LAVPOA16 / 2	



Balai Mixte



Avec fibres dures à l'avant et souple à l'arrière, permettant de balayer les petites et grosses particules. Polyester 46x400 mm.
Livré sans manche.

Coloris	Réf.	
Blanc	BALPOL02 / 2	
Blanc, le carton de 10 pièces	BALPOL10 / 2	



Balai High Low



Balai large, fibres dures. Grâce à son angle.
Le balai forme quasiment une demi-sphère et permet de nettoyer sans contrainte toutes les installations y compris les angles. Polyester 110x245 mm.
Livré sans manche.

Coloris	Réf.	
Blanc	BALAHILO / 2	
Blanc, le carton de 4 pièces	BALAHILO4 / 2	





HYGIÈNE-PROTECTION



Manches



- manche fibre de verre 1300 mm ergonomique pour un grand confort, à diamètre variable selon la position des mains. Matière chaude. Économisant la fatigue au niveau de la prise en main. Entièrement en fibre de verre, offre une grande légèreté et une très grande robustesse.
- manche alu anodisé 1500 mm
- manche à passage d'eau alu anodisé avec embout pour tuyau Ø15-19.
- manche télescopique alu anodisé à passage d'eau 1650 / 2970 mm avec embout pour tuyau Ø15-19

Désignation	Réf.	
Fibre de verre 1300 mm coloris blanc	MANCER01 / 2	
Fibre de verre 1300 mm coloris blanc, le carton de 10	MANCER10 / 2	
Fibre de verre 1700 mm coloris blanc	MANCER06 / 2	
Fibre de verre 1700 mm coloris blanc, le carton de 10	MANCER16 / 2	
Alu 1500 mm coloris blanc	MANCER04 / 2	
Alu 1500 mm coloris blanc, le carton de 10	MANCER14 / 2	
Aluminium télescopique à passage d'eau, usage nettoyage uniquement	MANCER09 / 2	



← NOUVEAU



Seau Bec Verseur Anse Inox



- Bec verseur Large, dos plat pour une meilleure ergonomie lors de son transport
- Poignée à la base facilitant la manipulation
- Présence de 2 poignées latérales sur la version 20 litres

Contenance	Réf.	
12 L coloris blanc	SEABECP / 3	
20 L coloris blanc	SEABECP2 / 2	

Couvercles sur demande

Info pratique :
Seaux conditionnés
par carton de 5 unités

6 litres



20 litres





HYGIÈNE-PROTECTION

Seau Plastique Eco 17 litres



Alimentaire, 17 litres, blanc, Ø 34xH62 cm, anse, avec poignée, bec verseur, gradué.



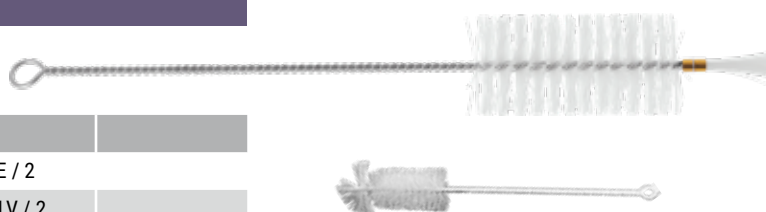
Contenance	Réf.	
17 L	SEABEV01 / 3	
17 L - par 10 pièces	SEABEV10 / 3	



Info pratique :
capacité accrue

Écouvillons à bouteille

- Ø 58 ou 60 mm, longueur brossante 120 mm
- Garnissage Nylon 40/100ème, longueur totale 460 mm
- Fil torsadé Ø 3 mm avec PET selon modèle



Désignation	Réf.	
Écouvillon Ø 58 mm gainé avec bout éventail	ECOUVBEE / 2	
Écouvillon Ø 60 mm avec bout droit laiton vissé	ECOUVBDLV / 2	

Écouvillon flexible pour tube de niveau



- Brosse type condenseur Ø 22 mm, longueur 80 mm, garnissage Nylon 40/100ème
- Équipé avec flexible Ø 7 mm gainé transparent longueur 4 M
- Poignée à une extrémité et à l'autre raccord adaptateur M8 en laiton

Désignation	Réf.	
Écouvillon flexible LG 4 M	ECOUVFLEX / 2	
Brosse seule Ø 22 mm de rechange	ECOUVF2280 / 2	
Brosse seule Ø 17 mm pour tube de niveau 16x20	ECOUVF1780 / 2	



Innovation 2022 : développement
progressif version fibre de verre
certifiée apte au contact alimentaire.



HYGIÈNE-PROTECTION

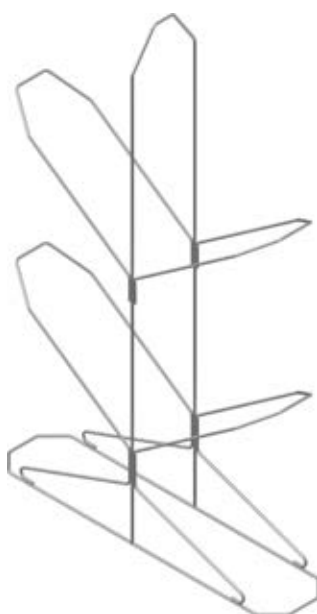
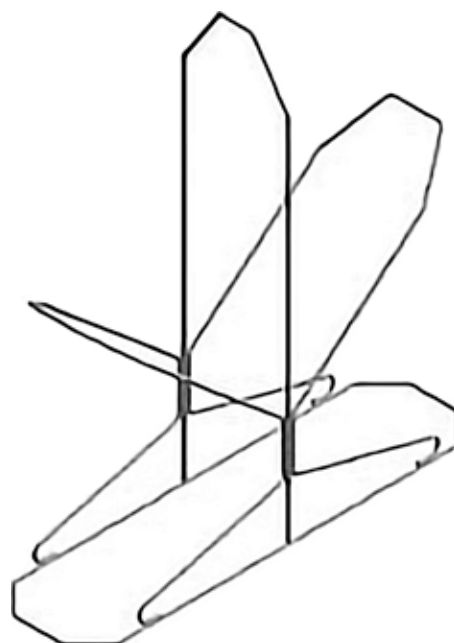


Support seau 3 branches

- INOX 304
- Diamètre de fil : 8 mm
- Poids 2,95 kg
- Largeur 768 mm - Hauteur 812 mm - Profondeur 208 mm
- À l'unité



Désignation	Réf.
SUPPORT SEAU 3 BRANCHES	SUPSEAU01 / 2



Support seau 5 branches

- INOX 304
- Diamètre de fil : 8 mm
- Poids 4,2 kg
- Largeur 768 mm - Hauteur 1212 mm - Profondeur 208 mm
- À l'unité



Désignation	Réf.
SUPPORT SEAU 5 BRANCHES	SUPSEAU02 / 2





HYGIÈNE-PROTECTION

DES PRODUITS POUR LES MAINS ADAPTÉS POUR VOTRE MÉTIER !

Savon Liquide Anti-Tanin

Bidon "pousse-mousse" liquide

Désignation	Réf.	
Contenance 300 ml	VINISAVON01 / 2	

ANTI-TANIN

NOUVEAU



KRESTO PAINT (ex Slig Spezial)

Élimine les taches de peintures, résines, Cambouis... 100% de matière active !
Tube de 250 ml

Désignation	Réf.	
Le carton de 12 tubes de 250 ml	KRESTPA12 / 2	

**RÉSINES
PEINTURES**



Arma

ARMA ORANGE

Crème lavante douce pour les mains, sans solvant,
Avec microbilles végétales (maïs concassé), parfum orange,
Efficace contre les salissures fortes.

Désignation	Réf.	
Bidon de 4 litres	ARMAOR4L / 2	

**HUILES
GRAISSES**



STOKOLAN CLASSIC

Pour le soin des mains gercées, crevassées, irritées.
Excellente protection hivernale. Tube de 100 ml

Désignation	Réf.	
Le carton de 12 tubes de 100 ml	STOKOLAN12 / 2	

**SOIN DES
MAINS**





HYGIÈNE-PROTECTION



Pour références
BOBESSUI 2 et 3

Bobine de Ouate Blanche

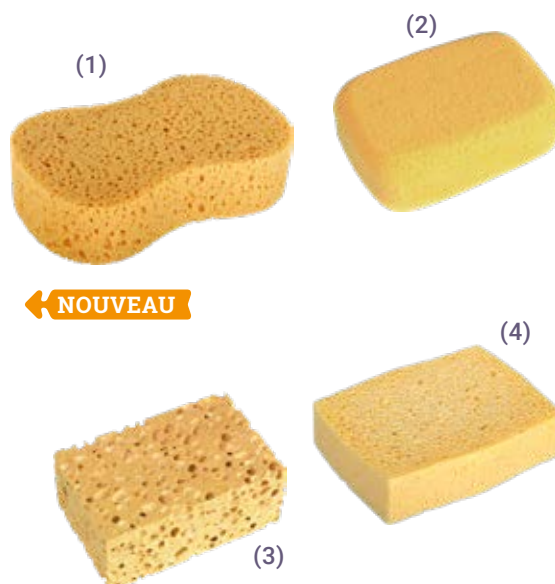
- Essuie-tout blanc - 1000 formats ouate pure pâte blanche - 2 plis - gaufré collé
- Essuie tout havane - 1000 formats ouate recyclée - 2 plis - gaufré collé
- Le procédé gaufré collé permet d'augmenter sensiblement résistance et absorption avec moins de matière qu'un produit lisse
- Pack de 2 bobines pour chacun des modèles proposés
- Diamètre extérieur du rouleau 24 cm environ
- Poids du Pack de 2 : 3,48 Kgs pour la ouate havane, 3,26 Kgs pour la ouate blanche



Désignation	Réf.	
Ouate blanche pack de 2 bobines	BOBESSUI / 3	
Ouate blanche demi-palette de 36 packs	BOBESSUI2 / 3	
Ouate blanche palette de 72 packs	BOBESSUI3 / 3	

Éponges

Désignation	Dimensions (en mm)	Réf.	
(1) - Éponge grand modèle Jumbo	190 x 115 x 62	EPOGMSIN / 3	
(2) - Éponge hydrophile	165 x 115 x 60	EPOORD01 / 3	
(3) - Éponge végétale gros travaux	140 x 90 x 60	EPOCES01 / 3	
(4) - Éponge Végétale Blonde	152 x 123 x 40	EPORECVEG / 3	



Éponges avec Grattoir

Jeu de 2 éponges avec grattoir. Grande taille.

Dimensions	Réf.	
130x90x25 mm (le jeu de 2)	EPOGRAT / 3	



Économique

Éponge hydrophile

Demi-lune

Dimensions	Réf.	
160x110x75 mm	EPODEM01 / 3	





HYGIÈNE-PROTECTION

LASER[®]
INDUSTRIE

Pulvérisateur Laser EXEL VITON

Appareil dédié à l'application de produits base solvantée de désinfectants neutres et alcalins
Pulvérisateur à Pression Réglable de Capacité 5 L

- Pompe équipée de joints Viton
- Lance en Aluminium de 30 cm
- Buse réglable en modes "jet Droit" ou "jet brouillard"
- Produit "Entrée de Gamme", Ni Repris, ni Echangé, Aucune Gestion de Pièces Détachées ne sera assurée

	Réf.	
	LASEXEL5 / 3	



TABEAU DES COMPATIBILITÉS

Applications	LASER V2	LASER 10 Mousse EPDM	LASER 7 et 12 VITON	EXPERT 8 EPDM et Expert 14
Acide Chlorhydrique	NON	NON	OUI	NON
Acide Citrique	NON	NON	OUI	NON
Acide Peracétique dilué	OUI	OUI	OUI	OUI
Acide Phosphorique 25%	NON	NON	OUI	NON
Acide Sulfurique 10%	NON	NON	OUI	NON
Soude 20%	NON	OUI	NON	OUI
Peroxyde d'Hydrogène 30%	OUI	OUI	NON	OUI
Détergents Alcalins . 9 de P.H. dilué	NON	OUI	NON	OUI
Détergents Alcalins . 9 de P.H. dilué	NON	OUI	NON	OUI

Pulvérisateur Laser 12 Effet Mousse

- Application de désinfectants neutres et alcalins
- Réservoir en polypropylène blanc avec jauge graduée - Capacité utile : 8 L
- Pompe et soupape avec joints EPDM - Tuyauterie armée haute résistance
- Lance polypropylène 60cm, poignée avec joints EPDM
- Equipé d'un porte-buse polypropylène réglable avec joints EPDM et buse inox 15/10e

Bénéfices utilisateurs :

- Large orifice supérieur pour un remplissage aisé et un vidage complet (absence de zone de rétention)
- Pommeau d'appui : maintien pour la mise en pression, le vidage et le remplissage
- Réservoir gradué et translucide pour un dosage précis

	Réf.	
	LASER12 / 3	

Précision d'utilisation : Le produit utilisé doit avoir un pouvoir moussant, dans le cas contraire il vous faudra adjoindre un auto-moussant à votre mélange dilué.

Tableaux de compatibilité produits (huiles, saumures...) disponibles sur simple demande

Conçu pour les applications moussantes





Pulvérisateurs Laser 7 et 12 Viton

- Application de désactivants et d'acides dilués. Idéal pour les métiers du nautisme (accastillage...)
- Capacité utile (Laser 7 / Laser 12) : 5 l / 8 l
- Poignée de lance professionnelle avec gâchette 2 doigts spéciale acide en polypropylène avec joints Viton - Porte-buse et buse réglable 15/10ème avec joints Viton
- Équipé d'une buse à jet plat 110° orange - Pompe et soupape tarée à 3 bar avec joints Viton
- Réservoir en polypropylène blanc translucide avec jauge graduée
- Tuyauterie armée, souple et translucide - Bretelles larges avec fixation par clips

Bénéfices utilisateurs :

- 1) large ouverture pour un remplissage aisé et un vidage complet (absence de zone de rétention) -
- 2) pommeau d'appui : maintien pour la mise en pression, le vidage et le remplissage - 3) réservoir translucide et gradué pour un dosage précis.

	Réf.	
Laser 7 Viton	LASER07 / 3	
Laser 12 Viton	LASER11 / 3	



Pulvérisateurs Expert 8 et 14 EPDM

- Application d'huiles de décoffrage, d'hydrofuges de façade, produits de traitement des bois et charpentes, décapants solvantés, produits de dératissage, produits de désinsectisation, dégoudronnants, antimousse à base neutre. - Capacité utile : 6 l / 8 l - Tube de lance inox 40 cm
- Poignée de lance professionnelle avec gâchette 2 doigts en polypropylène avec joints EPDM
- Porte-buse polypropylène avec joints EPDM équipé d'une buse réglable 15/10e et d'une buse à jet plat 110° orange - Soupape tarée à 3 bar en laiton avec joints Viton
- Réservoir : polypropylène injecté translucide avec jauge graduée - Tuyauterie haute résistance

Bénéfices utilisateurs :

- 1) Pompe fixe excentrée (plus besoin de l'enlever pour remplir et vider) - 2) Pommeau ergonomique
- 3) Large orifice supérieur pour un remplissage et un vidage aisés. Vidage total car aucune zone de rétention - 4) Poignée de portage et de maintien utile durant toutes les phases d'utilisation du produit - 5) Bouchon doseur pour un dosage précis et facilité - 6) Clip de lance - 7) Réservoir cylindrique avec doseur fond de cuve 250/500 ml.

	Réf.	
Expert 8 EPDM	LAEXP8 / 3	
Expert 14 EPDM	LAEXP1 / 3	



Produits haute qualité.
Résistent aux acides



Pulvérisateur Laser 2

Application de produits décapants, de dératissage, de désinfection, dégoudronnant et produits pour le traitement des bois et charpentes.

- réservoir en polyéthylène avec repère «maxi» de remplissage - capacité utile : 1,5l
- pompe en polypropylène avec clapet de sécurité intégrée
- buse à jet conique réglable avec insert en polyamide

	Réf.	
	LASERV2 / 3	



Lance 2,40 M télescopique

Pour pulvérisateur de la gamme LASER

Désignation	Réf.	
Lance complète 2,40 M	LAS280464 / 3	

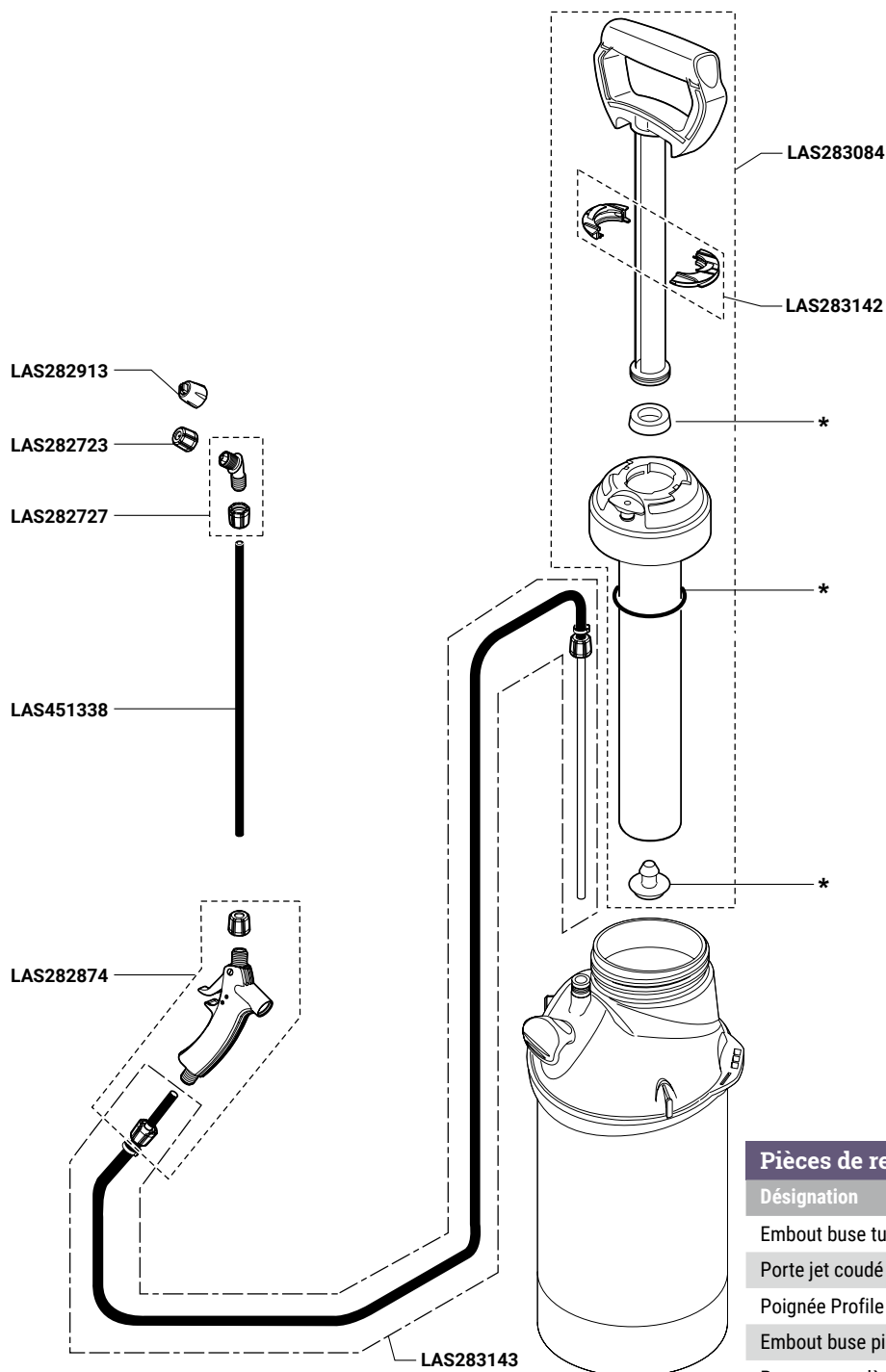




*Jusqu'à épuisement des stocks.



LASER 7 LASER 10 - MOUSSE



* Pièces se trouvant dans le sachet de dépannage Réf. LAS283144

Pièces de rechange

Désignation	Réf.	
Embout buse turbul. 15/10	LAS282723 / 4	
Porte jet coudé	LAS282727 / 4	
Poignée Profile	LAS282874 / 4	
Embout buse pinceau	LAS282913 / 4	
Pompe complète	LAS283084 / 4	
Ensemble fermeture pompe	LAS283142 / 4	
Ensemble tuyau	LAS283143 / 4	
Sachet de dépannage	LAS283144 / 4	
Tube PVC de lance	LAS451338 / 4	



HYGIÈNE-PROTECTION

VENTILATION ET DÉTECTION SONT INDISPENSABLES AVANT DE PÉNÉTRER DANS UNE CUVE

Le CO₂ étant plus lourd que l'air, il s'accumule dans la cuve. Il est **indispensable** d'assainir l'air de la cuve avant toute intervention et donc **de ventiler**. Le mouvement d'air est possible soit par soufflage, soit par extraction (aspiration) suivant la configuration des cuves.



« **VENTILER** »
avant toute intervention
dans une cuve !

Extracteur de CO₂ pour Cuve Haute Performance

Débit d'air puissant : 2500 m³/h.

Corps de la machine en polyéthylène haute densité, produit robuste.

Support moteur renforcé.

Poignée de transport ergonomique.

Garantie 1 an sur les composants électriques.

Livré avec le câble. Alimentation 230V.

Carter fibre de refoulement d'air fourni permettant d'adapter une gaine souple (Ø200 mm) pour souffler vers l'extérieur.

Dimensions : 46,5 x 42,5 x 46,5 cm

Poids : 13 kg



Pour référence
VENTILEIR

NOUVEAU



Désignation	Réf.	
(1) - Souffleur d'air	VENTILEIR / 3	
(2) - Gaine PVC Ø 200 mm, longueur 10 M	GANEX200 / 3	

Nouveau modèle 2025 : pour pièces détachées, nous consulter



Évolution 2025 : carters fibre
refoulement + aspiration inclus dans
le nouveau modèle

(2)



CUVE À UNE SEULE OUVERTURE SUPÉRIEURE **VENTILEIR + GANEX200**

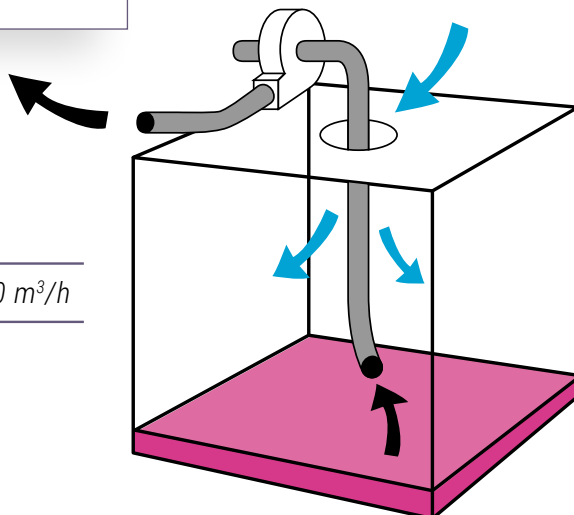
Pour cuve enterrée par exemple.

ATTENTION : 10 Mètres de gaine Maximum pour une extraction efficace.

« **ASPIRATION** »



Débit d'air 2500 m³/h





HYGIÈNE-PROTECTION



ATTENTION

LES STATISTIQUES PROUVENT QUE LES ACCIDENTS LIÉS AU CO2 SURVIENNENT TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

« VENTILER »
avant toute intervention
dans une cuve !

Ventilateur Axial pour cuve

Débit d'air puissant : 6700 m³/h.
Peut se positionner dans différentes positions.
Peut idéalement se placer sur le chapeau d'une cuve.
Corps de la machine en polyuréthane haute densité.
Poignée de transport ergonomique.
Garantie 1 an sur les composants électriques.
Livré avec câble. Alimentation 230V.
Dimensions : 65,5 x 57,5 x 45 cm
Poids : 19 kg



Réf.
VENTILEXE / 3



Nouveau modèle 2025



« SOUFFLAGE »

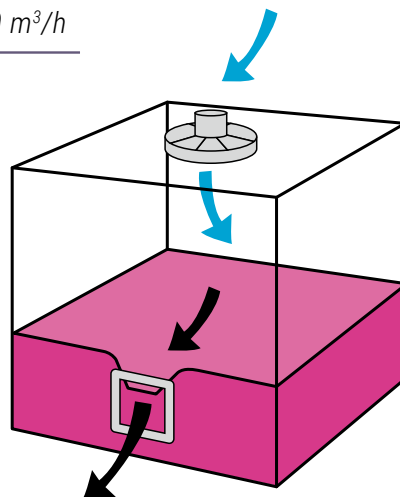


Débit d'air 6700 m³/h

CUVE À 2 OUVERTURES

VENTILEXE

Dans ce type d'installation, il est conseillé de souffler l'air en utilisant un ventilateur axial



Appareil respiratoire FENZY BIO-S-CAPE pour évacuation d'urgence

- Comprend un sac de transport, délivre un débit d'air constant
- Cagoule avec ajustement automatique, sifflet d'alarme
- Satisfait aux tests de la norme EN1146 dans sa version révisée et publiée en 2002
- Bouteille d'oxygène de capacité 3L – pression 200 bar
- Autonomie 15 minutes, contrôle de la bouteille à faire tous les ans

Désignation	Réf.
BIO S CAPE 3L - 200 B	FENZY3L / 4

Un contrôle annuel de l'appareil est obligatoire.
Délai moyen à la commande : 10 jours ouvrés à réception de commande.



Prix départ
Villefranche
sur Saône





LE MÉTIER DU VIN EXPOSE LES PERSONNES AUX RISQUES INHÉRENTS À SA PRODUCTION

Que ce soit face au risque du CO₂, au risque du SO₂ ou au risque d'anoxie, Vinolia s'est associée à Honeywell pour vous proposer des solutions qui permettent de détecter les dangers et de s'en protéger.

Évolution des gaz lors de la fermentation alcoolique en anaérobiose stricte

Détecteur monogaz BW SOLO Honeywell

Le détecteur monogaz de prochaine génération qui vous aide à réduire les coûts, à garantir la conformité et à veiller à ce que vos employés soient protégés.

Le détecteur Honeywell BW™ Solo a tout ce que vous pouvez attendre d'un détecteur, Il est muni d'un système breveté unique, le système « IntelliFlash » qui confirme en continu et en un coup d'œil le parfait fonctionnement du détecteur ainsi que la conformité aux tests gaz et à l'intervalle de calibration choisi par l'utilisateur / manager. Le tout avec une durée de vie fiable, un fonctionnement à un seul bouton et une conception compacte et légère.

Le détecteur Honeywell BW™ Solo, c'est :

- Le détecteur monogaz le plus facile à entretenir, sans avoir à le démonter pour remplacer des capteurs, batteries et filtres de capteur. Ce qui se traduit par une longue durée de vie et de faibles coûts.
- Le premier détecteur monogaz doté du capteur de la série 1 pour CO₂. Il est synonyme de haute précision, de coûts réduits et d'un temps de réponse plus court du capteur. **Durée de vie de la cellule CO₂ > 5 ans.**



Désignation

Réf.

BWSOLO / 4



*Nous consulter pour
la notice d'utilisation.*

À SAVOIR

La société VINOLIA est équipée de la station IntelliDoX avec le logiciel Honeywell Safety Suite pour le suivi et l'étalonnage de vos appareils.



*Étalonnage sur site,
peut nécessiter 24h
de plus*

FONCTIONS ET AVANTAGES :



Simplicité de manipulation



Simplicité de lecture



Simplicité d'entretien



Simplicité de visualisation



HYGIÈNE-PROTECTION



Distributeur Exclusif
sur le secteur Viti-vinicole !



Garantie 5 ans

NOUVEAUTÉ 2026
TECHNOLOGIE LED
sur les appareils et accessoires



← NOUVEAU

Destructeur FLYinBOX

- Système à grille d'électrocution optimisée
- Finition Inox, et Design Innovant, Emission à 360°
- Maintenance sans outil et Nettoyage simplifié
- Alimentation 220 V / 50 Hz - Tension Grille d'électrocution 3000 V
- Indice de protection IP20 - Norme CE

Désignation	Réf.	
FLYinBOX 20 inox, bleu - 50 m2 265x260x125 mm, 3 kg - 1 x 5 w	DESFIB05 / 2	
FLYinBOX 40 inox, bleu - 120 m2 330x260x125 mm, 3,6 kg - 2 x 5 w	DESFIB10 / 2	
FLYinBOX 60 inox, bleu - 240 m2 480x260x125 mm, 4,2 kg - 3 x 5 w	DESFIB15 / 2	



Destructeur à Glu INOXTRAP

- Convient aux domaines vitivinicoles sujets aux projections d'eau et aux environnements agressifs
- Positionnement à l'abri de la lumière
- Accroche Murale (équerre) ou suspendue (Chaîne) / Chaîne et Équerre murale en inox incluses
- Fixation entre 2 et 3 mètres du sol entre les zones à protéger et les points d'entrée des insectes
- Haute résistance à la corrosion et à l'oxydation grâce à la construction en Inox 304
- Étanchéité aux projections d'eau et aux poussières sur la version IP65
- Ballasts ferromagnétiques pour la longévité et la fiabilité
- Alimentation 220 V / 50 Hz
- Norme CE

Désignation	Réf.	
Inoxtrap 10-120 m2 620x160x355 mm, 4 kg - 3 x 5 w	DESINTRAP18G / 2	



← NOUVEAU



Pour références
03G, 04G et 05G.



Désinsectiseur à grille d'électrocution AGR18 IAES GAMME PRO

- Protection maximale : tube anti-éclats
- Hautes résistance à la corrosion et à l'oxydation : inox austénitique (304).
- Ballast ferromagnétique : longévité et fiabilité.
- Collecteur d'insecte amovible.
- Surface d'attraction : 240 m²
- Puissance : 2X9 W - Alimentation : 220 V / 50 Hz - Consommation : 100 W maxi
- Tube anti-éclats
- Poids : 9,3 Kg - Dimension : 63,5x29,5x15,5 cm
- IP 21



← **NOUVEAU**

Désignation	Réf.	
AGR inox 18	DESAGR18 / 2	

Lampes

LED anti-éclats (adaptables anciens modèles)

← **NOUVEAU**

ACCESSOIRES POUR GAMME BRC

Désignation	Réf.	
Lampe 5 W E14 pour destructeur Gamme FLY inBOX et GLUETRAP	TUBFIB 03 / 2	
Lampe 5 w pour destructeur gamme OPUS	TUBOPUX / 2	

Tubes

LED anti-éclats (adaptables anciens modèles)

← **NOUVEAU**

Désignation	Réf.	
Tube pour Atrium 800i - 9 W pour 59 cm	TUBATRA / 2	



Plaques de Glu

Désignation	Réf.	
Lot de 6 plaques de glu quadrillées 180x465 mm, jaunes pour GLUETRAP20	PLAGLUTRAP20 / 2	
Lot de 6 plaques de glu quadrillées 205x785 mm, jaunes pour GLUETRAP40	PLAGLUTRAP40 / 2	
Lot de 6 plaques de glu quadrillées 363x456 mm, jaunes pour INOXTRAP30	PLAGLUIXAP30 / 2	
Lot de 6 plaques de glu quadrillées 303x545 mm, jaunes pour INOXTRAP40 et 80 IP 20	PLAGLUIXAP48 / 2	
Lot de 6 plaques de glu quadrillées 364x598 mm, jaunes pour INOXTRAP40 et 80 IP 65	PLAGLUIXAP84 / 2	





HYGIÈNE-PROTECTION



EN 374-3
Protection contre les
risques chimiques
GANTS



EN 374-2
Protection contre
les micro-organismes
GANTS



*Autres tailles de gants sur commande,
n'hésitez pas à nous consulter.*

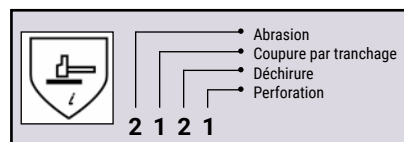
Gant Synthétique Enduit pour soude

PVC rouge, longueur 40 cm. Sur support coton. Qualité supérieure.
Traitement anti bactérien garantissant une meilleure hygiène
pour vos mains ACTIFRESH®.
Protection chimique Classe 1, mécanique IP 4121.



4121

Désignation	Réf.
Taille 10, le paquet de 10 paires	GANDUC01 / 2



Plus long : 40 cm

Gant Ultra Léger

Gant tricoté 100 % polyamide enduit polyuréthane gris.
Plaqué à la main comme une seconde peau. Très bonne dextérité et très bonne grippe. Le gant à tout faire. IP 4131. Une des meilleures ventes.

Désignation	Réf.
Taille 8, le paquet de 10 paires	GANULTD / 2
Taille 9, le paquet de 10 paires	GANULTLE / 2
Taille 10, le paquet de 10 paires	GANULTLF / 2



4131



Lunettes de Protection Chimilux

Monture PVC souple. 4 aérateurs anti-poussière, anti-projection chimique réglable. Maintien par élastique de serrage réglable. Écran polycarbonate incolore. Traitées anti-buée.

Désignation	Réf.
Le carton de 20 pièces	LUNPRO01 / 3



Lunettes de Protection Miralux

Épouse parfaitement la forme du visage. Monture en nylon, nez souple et traité antiglisce. Branche orientable et longueur réglable.
Oculaire polycarbonate ép. 2,2 mm. Traitées anti-rayure. Protection latérale monobloc.

Désignation	Réf.
Le carton de 10 pièces	LUNPRO02 / 3



Lunettes de Protection Visilux

100 % polycarbonate. Protection latérale monobloc. « Surlunettes » : permet le port de lunettes correctrices.

Désignation	Réf.
Le carton de 10 pièces	LUNPRO03 / 3





HYGIÈNE-PROTECTION

Masque à Cartouche

Masque panoramique.
En caoutchouc polychloroprène. Embout fileté. Pastille phonique.
Bride réglable et soupape d'expiration. Verre changeable.
Cartouche type 230 : A2 B2 P3, contenance 230 M3
Cartouche type 500 : A2 B2 E2 K2 P3, contenance 500 M3



« **NON COMPATIBLE** »
pour le sauvetage



← **NOUVEAU**

Désignation	Réf.	
Masque panoramique	MASQRESP / 3	
Cartouches filtrantes :		
	A2 B2 P3	CARMAS24 / 3
	A2 B2 E2 K2 P3	CARMAS50 / 3



Masque de Protection EUROMASK

Demi masque pour cartouche 2 filtres en caoutchouc polychloroprène.
Brides réglables et soupape d'expiration. Cartouche 230 M3

Désignation	Réf.	
Euromask (livré sans cartouche)	MASQDU00 / 3	



Cartouches pour Euromask

Désignation	Réf.	
Cartouches A1 B1 E1 K1 P3, le jeu de 2 (220 M3)	CARMASOQ / 3	
Cartouches P3, le jeu de 2 (220 M3)	CARMASOS / 3	



← **NOUVEAU**

Définition des types et couleurs pour les cartouches

Type	Couleur	Protection	Classe	Concentration maximale permise
A	Marron	Gaz organiques et vapeurs avec Point d'ébullition supérieur à 65°C	1 2	1000 ppm (0.1 Vol %) 5000 ppm (0.5 Vol %)
B	Gris	Gaz inorganiques et vapeurs comme : chlore, hydrogène sulfuré, acide cyanhydrique	1 2	1000 ppm (0.1 Vol %) 5000 ppm (0.5 Vol %)
E	Jaune	Anhydride sulfureuse, acide chlorhydrique et autres Gaz	1 2	1000 ppm (0.1 Vol %) 5000 ppm (0.5 Vol %)
K	Vert	Ammoniaque et dérivés organiques de l'ammoniaque	1 2	1000 ppm (0.1 Vol %) 5000 ppm (0.5 Vol %)
P2	Blanc	Solide aérosol et liquides	2	10 x TLV* (avec demi-masque)
P3	Blanc	Aérosol solides et liquides, amiante, petits fragments de matières en radionucléiques	3	50 x TLV* (avec demi-masque) 400 x TLV* (avec masque panoramique)

*Multiple du facteur limite



HYGIÈNE-PROTECTION

Pistolet de Lavage Bleu, corps laiton

- Pistolet PRO :
- corps en laiton,
- gaine en caoutchouc,
- jet réglable

- présence d'une flèche rouge pour indiquer le sens du jet

N.B. : pour pulvérisation d'eau pour nettoyage en environnement agro-alimentaire. Ne convient pas pour le transfert ou la pulvérisation de liquide alimentaire.



Changement de
conditionnement !



(1)



(2)



(4)

(3)



(6)



(5)



Raccords pour Pistolet bleu

Désignation	Réf.
(2) - Raccord Mâle/Mâle 15x21 / 20x27	RACMACL5 / 3
(3) - Raccord Mâle 15x21 / Raccord rapide Gardena	ADAMAL15 / 3
(4) - Raccord Mâle 15x21 / Raccord rapide NITO	ADAMAL15N / 3
(5) - Raccord M 15x21 / M 20x27 tournant	RACRL202 / 3

Kit de réparation pistolet de Lavage Bleu

Désignation	Réf.
(6) - Kit réparation pour pistolet bleu, corps laiton	PISPROKITREP / 4

Pistolet de Lavage Rouge, corps inox

- Pistolet PRO :
- corps en inox,
- gaine en caoutchouc,
- jet réglable

- présence d'une flèche bleue pour indiquer le sens du jet

N.B. : pour pulvérisation d'eau pour nettoyage en environnement agro-alimentaire. Ne convient pas pour le transfert ou la pulvérisation de liquide alimentaire.



Changement de
conditionnement !



Désignation	Réf.
(1) - Pistolet de lavage PRO rouge	PISPRODA / 3
- Pistolet de lavage par 10 pièces, le pistolet	PISPRODE / 3

Pistolet d'Arrosage TLR

- Pistolet bleu lance rapide
- Vis de réglage du jet
- Possibilité de blocage en position ouverte. Équipé d'un raccord rapide (type Gardena)

Désignation	Réf.
Le sachet de 10 pièces	PISTLER 27 / 3



Raccord pour l'Arrosage

- Raccord laiton aquastop Ø 15 et Ø 19 / raccord rapide type Gardena
- Nez de robinet

Dimensions	Réf.
Aquastop Ø 15	RACAQU 15 / 3
Aquastop Ø 19	RACAQU 19 / 3
Nez de robinet : F 20x27/raccord rapide	NEZROB 20 / 3
Nez de robinet : M 20x27/raccord rapide	NEZROB 25 / 3





ARTICLES POUR FÛTS

pages 257 à 275





ARTICLES POUR FÛTS

PRÉCONISATION POUR LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION DE VOS BARRIQUES AVEC LE MATÉRIEL VINOLIA

Lors de l'élevage en barrique, le bois s'encrasse avec du tartre, des matières organiques et des microorganismes. Les micro-organismes d'altération trouvent notamment des conditions favorables à leur développement dans la pratique de l'élevage en barrique. La porosité du bois crée un lieu de survie. Il est donc plus difficile de les éliminer par rapport à une surface lisse d'une cuve en Inox.

La désinfection des barriques est donc une étape cruciale de l'élevage.

L'ASSOCIATION DE DIFFÉRENTS PROCÉDÉS
EST LE MOYEN LE PLUS EFFICACE POUR DÉTARTRER ET
DÉSINFECTER EN PROFONDEUR VOS BARRIQUES



 Voir
page 272



ÉTAPE I : LE DÉTARTRAGE DE VOS BARRIQUES

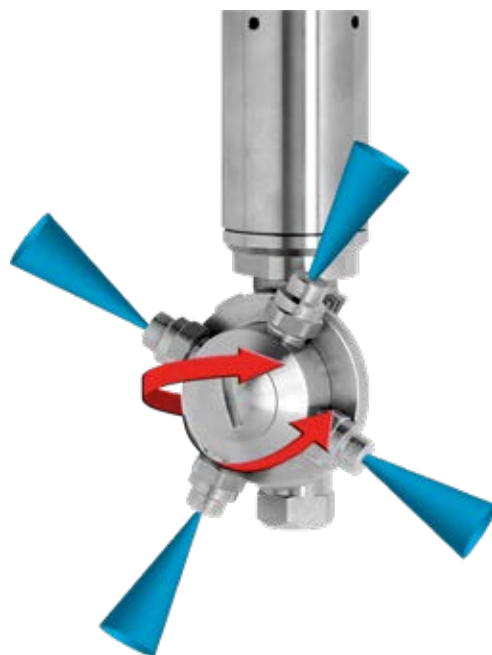
UTILISATION D'UNE TÊTE TRIDIMENSIONNELLE HAUTE PRESSION

TEMPS : 3,30 min

PRESSION : 100 bar max (225 L/300L) et 120 bar max (400 à 600 L)

TEMPÉRATURE : Entre 60° et 80° C

Les nettoyeurs de fûts de MOOG Cleaning Systems fonctionnent avec une tête gicleuse rotative tridimensionnelle, laquelle assure un nettoyage efficace et soigneux de la surface intérieure du fût de vin, grâce au jet sur 360 degrés. La tête gicleuse à rotation lente avec des buses à jet plat détachent le tartre sans endommager la structure en bois.





ARTICLES POUR FûTS

ÉTAPE II : DÉSINFECTION EN PROFONDEUR (6 à 8 mm)

UTILISATION D'UNE VAPEUR DOUCE ET RESPECTUEUSE

PRÉCONISATION : 3 min 30 s pour 1 HI

7 à 10 Minutes pour des barriques standard de 225 à 300 L



Générateur MULTIVAP
Version 18 Kg/h



Voir
page 261



Générateur MULTIVAP
Version 25 Kg/h double sortie
Traitement de 2 barriques simultanément

ÉTAPE III : PRÉSERVATION APRÈS TRAITEMENT MÉCHAGE AVEC PASTILLE DE SOUFRE



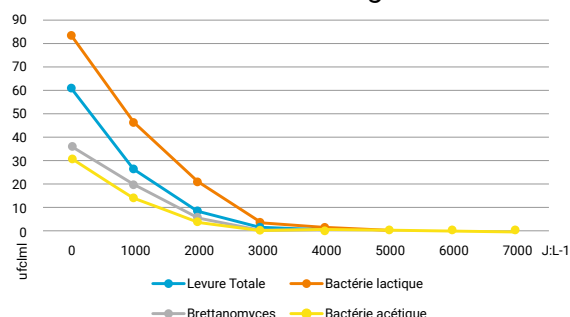
OU

UTILISATION D'UNE CANNE UV

ALTERNATIVE AU MÉCHAGE TRADITIONNEL AVEC PASTILLES DE SOUFRES

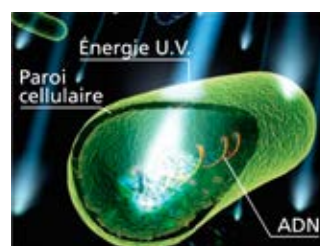
Les Ultra-violets permettent une élimination de plus de 99,9% des organismes présents dans le fût, notamment les Brettanomyces. Les UV agissent uniquement en surface et constituent l'alternative à l'usage du soufre après détartrage et désinfection à la vapeur. Cet usage assure alors une hygiène de vos barriques avant l'entonnage et évite ainsi la surcharge du bois en SO₂ et les émanations chimiques pouvant être agressives pour les opérateurs.

Action des ultraviolets sur différents micro-organismes



TEMPS DE TRAITEMENT

225 / 228 litres	10 mn
300 / 350 litres	12 mn
400 / 450 litres	14 mn
500 / 550 litres	16 mn
600 / 650 litres	18 mn





AVANTAGES

- ▶ TIMER à affichage électronique (temporisation et cycles)
- ▶ 2 mètres de tuyau vapeur avec raccord Inox F 40 Mâcon, conforme aux normes alimentaires
- ▶ Canne vapeur Inox amovible M 40 Mâcon
- ▶ Décarbonateur + filtre à eau 3/4" Gas
- ▶ 3 mètres de câble électrique + prise normalisée Hypra 32 A
- ▶ Support de câble pour le rangement
- ▶ Livret technique et d'utilisation
- ▶ Alimentation en 380 V + T - 22 A Max., Conforme aux normes CE
- ▶ Garantie : Pièces et main d'œuvre 1 an

Filtre à eau 3/4" Gas



À préciser
IMPÉRATIVEMENT
à la commande



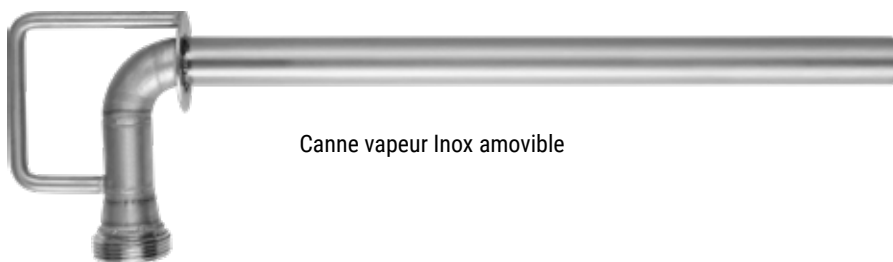
Pour un fonctionnement optimal,
Attention à la **conductivité de l'eau**.
Renseignez-vous en mairie pour connaître
cette donnée afin que nous équipions le
générateur avec le ballon adéquat.

DONNÉE ESSENTIELLE :

Pour le traitement de la commande et le fonctionnement optimal de l'appareil.



Afficheur TIMER intuitif



Canne vapeur Inox amovible

CARACTÉRISTIQUES

Modèle	Production Vapeur (kg/h)	Puissance (kW)	Alimentation (V) TRI	Diamètre tuyau (mm)	Limite de sortie de la pression (Pa)
Multivap 18l	18	13,5	400	33	0-1350
Multivap 25l	25	18,75	400	40	2-2000
Multivap 26	25	18,75	400	40	2-2000

Modèle	Nombre de globe	Pression d'eau réseau maxi (bar)	Dimensions du boîtier [(mm) L x P x H]	Poids (kg)	Indice de protection
Multivap 18l	1	3	365 x 275 x 712	27	IP 20
Multivap 25l	1	3	545 x 375 x 815	60	IP 20
Multivap 26	1	3	700 x 610 x 1370	90	IP 20



ARTICLES POUR FûTS



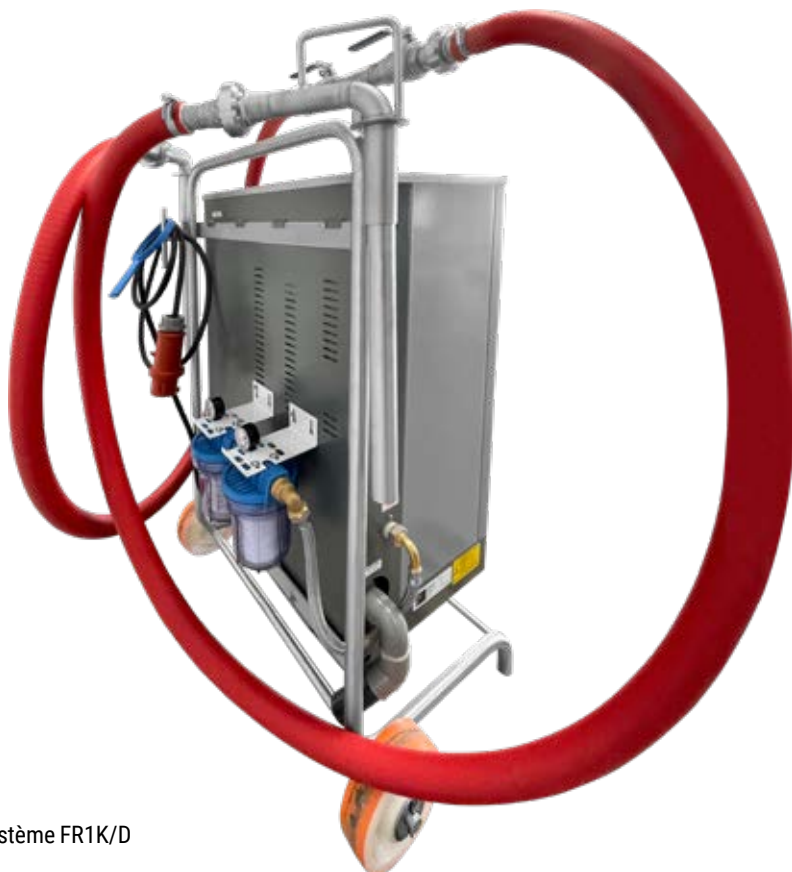
Ensemble mobile complet se déclinant en 2 puissances de vapeur, appareil équipé d'un afficheur intuitif qui renseigne les informations de fonctionnement et diagnostic. Simple d'utilisation avec son Timer programmable qui gère le temps du cycle et le débit vapeur en toute sécurité.

- ▶ Les générateurs doivent être vidangés après chaque utilisation
- ▶ Les appareils ne doivent pas être couchés durant un transport éventuel.



OPTIONS :

- Pipe Inox de raccordement du mobile pour système FR1K/D de Moog
- Système d'humidification de l'air avec l'humiDisk
- Afficheur déporté du mobile longueur maxi 30 ml (cas d'installations en fixe)
- Roues gonflables pour plus de confort
- Double sortie sur modèle 18 kg : nous consulter, audit technique impératif suivant taille et matières des contenants.



TECHNICITÉ :

Le MultiVap 25 Kg/H Double sortie est équipé de **2 Vannes à Boisseau sphérique** permettant une meilleure gestion du flux vapeur entre les cannes de sortie.



Générateur de Vapeur MULTIVAP

- 18 et 25 KG/Heure, modèles en Capot ALU

Désignation	Réf.	
Version 18 kg Alu	MULTIVAP18A / 4	
Version 25 kg Alu	MULTIVAP25A / 4	
Version 25 Kg Alu avec double sortie	MULTIVAP25AD / 4	
Délai 2 à 4 semaines si non en stock		





ARTICLES POUR FÛTS

INNOVATION 2023 :

Générateur de vapeur 25 Kg, Double-Sortie Modèle à Résistance Electrique.

AVANTAGE :

- S'adapte à la conductivité de l'eau
- **Idéal Pour la Location**, pas de changement de ballon à effectuer si la conductivité est différente entre 2 utilisateurs.



Générateur de vapeur 25 Kg, Double-Sortie

Modèle à Résistance Electrique

Désignation	Réf.	
Version 25 Kg Alu, double sortie, à résistance	MULTIVAP26D / 4	

Autre versions, nous consulter.

Délai 2 à 4 semaines si non en stock.



Pistolet de remplissage des barriques

- Pompe volumétrique avec roue flexible EURO 30, raccord din 25
- Chariot en acier inox
- Poumon de accumulation avec pressostat automatique et vanne antimousse
- Vanne de non retour en acier inox
- Pistolet de remplissage avec terminal réglable DIN25
- Compteur digital ENO 24

Désignation	Réf.	
Pistolet Enoitalia pour remplissage des barriques	PISIN006 / 4	

Délai moyen : 10 jours ouvrés à réception de commande.

vinolia
FOODINOX

Distributeur
France Exclusif !



ENOITALIA
ENOLOGICAL EQUIPMENTS

← NOUVEAU





ARTICLES POUR FÛTS



Des lunettes en verre ou polycarbonate, même transparentes, assurent une protection efficace. Seul le quartz peut être traversé par cette longueur d'onde.

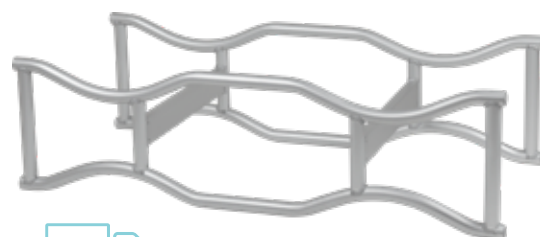


Voir P.245 les lunettes de protection Miralux LUNPR002 et Visilux LUNPR003.



Rack à Barriques BOTTISTOP Surélévé

- Pour passage au transpalette et chariot élévateur
- Conçu afin de permettre de manutentionner les piles avec un transpalette ou même avec un chariot élévateur. Il permet d'accéder facilement à la barrique située au-dessous pour les opérations de remplissage, prélèvement et bâtonnage.
- Aluminium anodisé argent

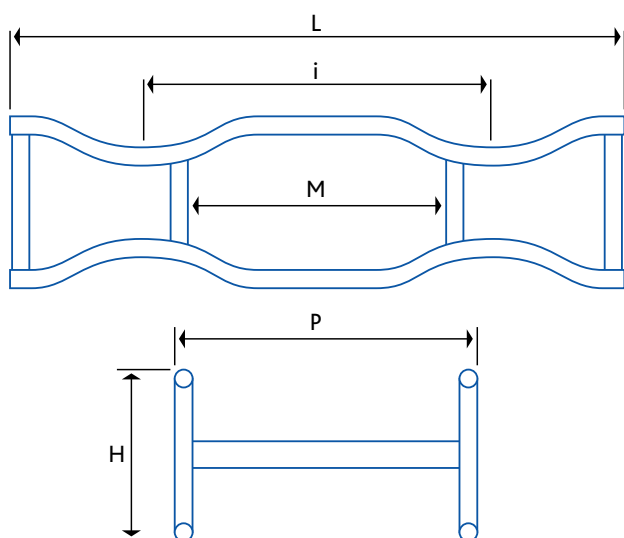


Désignation	Réf.	
- Pour Barriques 225/300 litres	SAGOMATO / 4	
- Pour Barriques 350/500 litres	SAGOMATU / 4	



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

		SAGOMATO	SAGOMATU
Longueur	(L)	1400 mm	1660 mm
Entraxes Positionnement de la Barrique	(I)	790 mm	980 mm
Largeurs	(P)	690 mm	715 mm
Hauteur	(H)	390 mm	395 mm
Poids à Vide	(Kg)	11	13
Poids Maximal en chargement	(Kg)	3000	3000
Entraxes des montants	(M)	590 mm	680 mm



Autres modèles sur demande.
Délai moyen de 4 à 8 semaines pour fabrication



ARTICLES POUR FûTS

Cale à Barrique

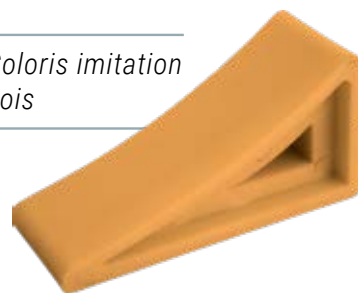
- En Élastomère
- Dimensions (mm) : 120 x 50 x h 60
- Très grande durée de vie, très bonne adhérence et résistance à l'abrasion

Réf.

CALBAR01 / 3



Coloris imitation
bois



Allonges de Dégustateurs pour Barriques

- (1) Allonge conique femelle 3/8" (12x17) en Inox 304 L à positionner sur barriques et fûts bois pour adapter un dégustateur
- (2) Allonge en Inox 316 pour adapter un dégustateur fileté mâle 1/2" (15x21) sur un foudre
- Longueur de la partie arrière : 55 mm, dont 30 mm de filetage mâle 1/2"
- Livré avec contre-écrou, rondelle de maintien libre, et un joint

Désignation

Réf.

Allonge (Douille) conique femelle 3/8" (1)

DOUCON01 / 7

Allonge (Douille) conique femelle 1/2"

DOUCON02 / 7

Allonge (Douille) conique mâle 40 Mâcon, inox 316 (3)

DOUCON03 / 7

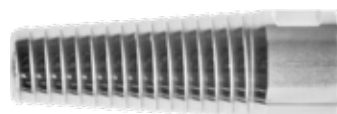
Allonge pour foudre entrée femelle 1/2" (2)

ALLDEG01 / 7



2023 : déploiement
progressif inox 316

(1)



(2)



(3)



Agitateur Inox 316 simple

- Avec poignée. Longueur : 1m
- Pour bâtonnages et collages

Réf.

DODINOXS / 3



INOX 316 !



Agitateur Inox 316 articulé

- Pour bâtonnages et collages
- Avec chaîne inox longueur 1 m
- Embout conique inox de protection

Réf.

DODINOX / 3





ARTICLES POUR FÛTS

Canne de Régulation Thermique Souple Inox 316

- Parfaitement adaptée pour barriques empilées, permet la circulation d'eau chaude ou froide à l'intérieur des fûts. Double circuit inox.
- Flexible inox Ø 33 mm. Avec vanne 3/4" (20 x 27) pour arrivée d'eau chaude ou froide. Raccord 3/4" (20 x 27) en sortie.

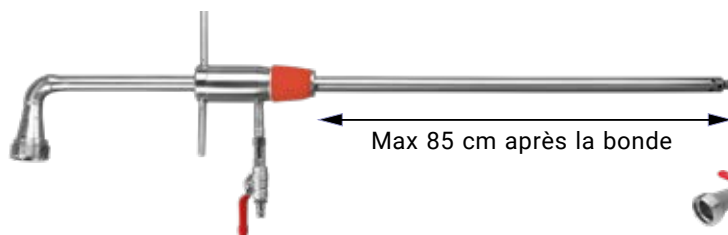
	Réf.	
Lg 800 mm, pour barrique 225/300 l	CANREG02 / 3	
Lg 1200 mm, pour barrique 500/600 l	CANREG03 / 3	

Canne de Soutirage sous Pression Inox 316

Pour le soutirage des barriques par l'injection de gaz neutre. Hauteur réglable et verrouillage de l'ensemble par compression du joint d'étanchéité. Raccord Ø 40 Mâle MÂCON.

Désignation	Réf.	
Version avec embout d'aspiration dévissable	CANSOUIND / 3	
Rallonge pour fut de 400 - 600L Longueur souhaitée à préciser à la commande	ALLCANSF / 3	
Mâle DIN 25	CANSOUIND4 / 3	
Mâle DIN 32	CANSOUIND3 / 3	
Mâle DIN 40	CANSOUIND2 / 3	
Mâle SMS 25	CANSOUIND7 / 3	
Mâle SMS 38	CANSOUIND5 / 3	
Système de serrage complet, pour trous supérieur à 52 mm (sur commande uniquement)	CANSOUISER02 / 3	

Version avec d'autres pas de vis sur demande et devis



Canne de rinçage inox pour Barrique Inox 316

- Avec boule Ø 40 à perçage total. Vanne 1/4 de tour 3/4" (20 x 27) pour l'arrivée d'eau. Sortie en 40 MÂCON.

Désignation	Réf.	
Canne de rinçage sans mireur	PLOLAF01 / 3	
Rallonge 400-600 L	PLOLAFRA / 3	

Plongeurs Inox pour Fûts Inox 316 L

- Ø réduits réalisables sur demande, nous consulter
- Vis réglable en hauteur sur le bas pour le tirage au clair
- Raccord Ø 40 MÂCON Mâle

Longueurs (mm)	Diamètre (mm)	Réf.	
800	38	PLOINO08 / 3	
1000	38	PLOINO10 / 3	
1200	38	PLOINO12 / 3	

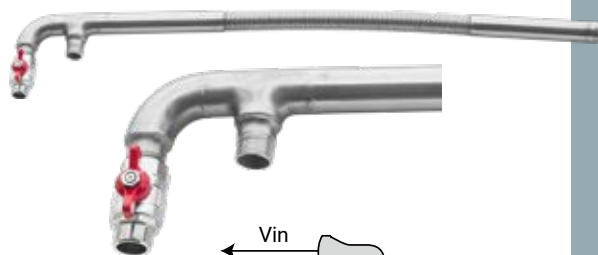
Plongeur Inox Souple Inox 316 L

Pour soutirage des barriques avec vis réglable pour le tirage au clair. Raccord Ø 40 Mâle MÂCON.

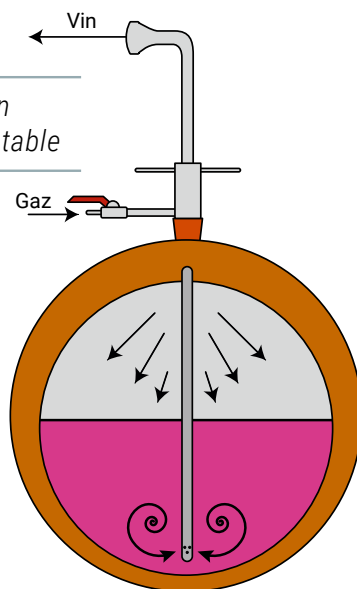
Longueurs (mm)	Diamètre (mm)	Réf.	
800	35	PLOSOU01 / 3	
1000	35	PLOSOU03 / 3	
1200	35	PLOSOU02 / 3	



INFO PRATIQUE :
déploiement progressif
avec vanne inox 316



Version
démontable



INFO PRATIQUE :
déploiement progressif
avec vanne inox 316



Version pied
démontable





ARTICLES POUR FÛTS

Pistolet Entonneur Inox 316

- Entrée vin Ø 40 MÂCON Mâle
- Avec bague conique silicone pour trou de bonde et bouton de blocage pour remplissage automatique

Désignation	Réf.	
(1) - Ø 40 mm Grand passage extérieur	PISINOTG / 3	
(2) - Ø 28 mm extérieur	PISINOGM / 3	
Diam. 28 Extérieur – Entrée Male Gas 1" (26*34)	PISINOGN/3	
(3) - Pochette de joints pour Ø 40 mm	PISINOTGJOINT / 3	
(3) - Pochette de joints pour Ø 28 mm	PISINOGMJOINT / 3	



Pistolet Entonneur avec Évacuation de trop plein

- Entrée vin Ø 40 MÂCON Mâle permet le remplissage des barriques avec l'évacuation du trop plein par un tuyau longueur 1000 mm

Désignation	Réf.	
Ø 28 mm extérieur	PISINOTP1 / 3	



Robinet Entonneur Inox 316

- Entrée vin Ø 40 MÂCON Mâle
- Vanne papillon tout inox. Avec bague conique silicone pour trou de bonde

Désignation	Réf.	
Ø 40 mm extérieur avec poignée	ROBENI40 / 3	



Pistolet entonneur en PVC Alimentaire Blanc

- Pistolet à poignée avec blocage position ouverte
- Raccord d'entrée Ø 19 à ligaturer

	Réf.	
	PISINOPVC01 / 2	



Accessoire pour Pistolet entonneur en PVC Alimentaire

Accessoire pour pistolet PVC

Désignation	Réf.	
Kit joints de rechange	JOIPISINOPVC / 2	





ARTICLES POUR FÛTS

Bonde Silicone Universelle



- Certificat alimentaire FDA CFR21 part. 177.2600
- Très résistant à la coupure, à la torsion et à l'allongement
- Sans odeur
- Pouvant s'adapter à tous diamètres de trous de bondes
- Ø inf. 39 - Ø sup. 55 - h. 62 mm.

Désignation	Réf.	
À l'unité	BONDSILU / 3	
Par 100 pièces	BONDSILO / 3	

Bonde Silicone Universelle Gros Modèle



- Caractéristiques idem au produit ci-dessus
- Ø inf. 56 - Ø sup. 90 - h. 130 mm

Désignation	Réf.	
À l'unité	BONDSILUGM / 3	
Par carton de 25 pièces	BONDSILUGN / 3	

Bondes Silicone "SPÉCIAL VIN"



- Réalisées en versilic, ne donnent aucun goût ni odeurs
- Coloris naturel
- Stérilisables à la vapeur 30 min à 120° C

Diamètre	Réf.	
Bonde Ø inf. 38 - Ø sup. 48 - h. 47 mm	BONDSV42 / 3	
Bonde Ø inf. 43 - Ø sup. 52 - h. 50 mm	BONDSV46 / 3	
Bonde Ø inf. 43 - Ø sup. 56 - h. 50 mm	BONDSV50 / 3	
Bonde Ø inf. 47 - Ø sup. 56 - h. 50 mm	BONDSV54 / 3	

Bonde silicone à expansion



Avec vis filetée inox à tête 6 pans et contre-écrou noyé dans la bonde. En visant, la bonde se comprime et permet une parfaite étanchéité lorsque la barrique est manipulée.

Diamètre	Réf.	
Avec bille en inox Ø inf. 42 - Ø sup. 55 - H 50 mm	BONDSIM / 3	

Bonde à soupape en silicone



Pour l'évacuation des gaz pendant le travail du vin dans la barrique

Diamètre	Réf.	
Avec bille en inox Ø inf. 47 - Ø sup. 55 - H 50 mm	BONDSOU1 / 3	

Mèchoirs Bois pour Fûts

(1)

- Bonde bois conique
- Avec fil inox

Désignation	Réf.	
(1) - Pour disques de soufre	MECBOI02 / 3	
(2) - Pour mèches soufrées	MECBOI01 / 3	

Mèchoir inox

- Pour disque
- Avec grille de protection anti-projections

Désignation	Réf.	
Pour disques de soufre	MECINO01 / 3	



← NOUVEAU

← NOUVEAU



← NOUVEAU



← NOUVEAU





ARTICLES POUR FÛTS



Kit de Ouillage

- chariot inox 304 avec support et fixation par chaîne de la bouteille de gaz (2 roues fixes, 2 roues pivotantes)
- 1 fût inox 304 pressurisable 50 l
- 1 bonde 2" 14 TPI avec tube plongeur incorporé au fût
- 1 tête de soutirage Micro Matic à système plat et circulaire
- Entrée-sortie sur la tête M 5/8" avec raccord cannelé 7mm
- 1 détendeur pression 0-6 bar
- Système anti-retour de liquide
- Système clapet anti-retour de gaz facilitant ainsi le changement de fût
- 1 pistolet de distribution avec tige inox et tuyaux longueur 3M environ avec vanne ¼ de tour



Désignation	Réf.	
Ensemble complet	KITOUILL / 3	
Ensemble sans chariot	KITOUSCH / 3	
Ensemble complet + Fût 50l supplémentaire	KITOUILL2 / 3	



INNOVATION 2026 :
équipé en série du pistolet
de tirage PISINO03

Accessoires supplémentaires et/ou de rechange

Désignation	Réf.	
Fût Inox 50 L seul avec tube plongeur incorporé	TONNIN50 / 3	
Tête Micro Matic à système plat	TETMICK001 / 3	
Pistolet ouillage/tirage	PISINO 03 / 2	
Kit joints pour système de ouillage depuis 2012	KITOUILJOI01 / 3	
Tube Plongeur seul h = 295 mm - 14 TPI	PLOINKO01 / 3	
Fût Inox 30 L sur demande, nous consulter		



INFO PRATIQUE :

Pour plus de sécurité lors de la dépressurisation du Fût Inox après utilisation

Permet de déterminer la pression dans le fût et de le dépressuriser
intégralement avant son ouverture.

Kit sécurité de pression

Désignation	Réf.	
Outils de mesure pression dans le fût et de dépressurisation	DEPRESUR / 3	

En l'absence du Kit de sécurité dépressurisation,
l'utilisateur **doit dépressuriser** le fût à l'aide de la
tête Micro-matic **avant son ouverture**. Pour cela, il
vous faut déclipser la tête Micro-Matic et l'utiliser
ensuite pour dépressuriser le fût en appuyant sur
la tête du tube-plongeur (sans clipser, ni visser).





ARTICLES POUR FÛTS



Transfût INOX

- Chariot spécialement étudié pour le transport des barriques. Construction en inox 304
- Équipé en roues gonflables avec roulements à bille, charge 200 kg
- Dispose d'un système de crochet coulissant permettant le maintien du fût sur le chariot
- Accepte barriques de type bordelaise et bourguignonne
- Chariot compatible avec notre système de rince-fût Sylab
- Lorsque le chariot est couché, la barrique est à l'horizontal

Réf.

TRANSFUTINOX / 3



Rince-Fût Inox 304 SYLAB

- Avec bac de rétention d'environ 10 litres. Permet de rincer les barriques intégralement soit en eau perdue, soit en circuit fermé avec traitement chimique. Convient à tout type de barrique. Tête de lavage rotative en inox 316. Lavage sur 360° sans zone d'ombre. Rotation de la buse par le seul fluide nettoyant. Fonctionne à partir de 1 bar jusqu'à 3 bars, débit 38 l/mn
- Utilisation de l'eau du réseau ou en eau recyclée avec une pompe vinicole
- Entrée et sortie de l'eau 3/4" (20x27)
- Raccord 40 MÂCON en option

Désignation

Réf.

Rince-fût SYLAB

RINCFT / 3

Mâle 40 Mâcon / Femelle GAS 3/4"

RACRI204 / 7



Pipettes en Verre (Tate-Vin)

- Pipette à vin avec poignée en verre, tube diamètre 21 mm
- Livrée en boîte carton individuelle

Dimension

Réf.

35 cm droit

← NOUVEAU

TATVDF36 / 4

35 cm courbé

TATVCF36 / 4

45 cm droit

TATVDF46 / 4

45 cm courbé

TATVCF46 / 4

53 cm droit

TATVDF56 / 4

53 cm courbé

TATVCF56 / 4

75 cm droit

← NOUVEAU

TATVDF76 / 4

75 cm courbé

TATVCF76 / 4



Entonnoirs pour Barrique en PEHD

- Coloris bronze
- Embase carrée

Diamètre (en mm)

Réf.

320

ENTTON31 / 3

370

ENTTON37 / 3

420

ENTTON42 / 3





ARTICLES POUR FÛTS

Décalitre Inox 316

- Graduation litre par litre

Contenance/Matière	Réf.	
10 L - Inox 316	DECIN003 / 1	



*INFO PRATIQUE :
déploiement
progressif inox 316L*



Ouillettes Inox 316

- Avec poignée et bec verseur allongé

Contenance	Réf.	
5 L	OUIINO05 / 1	
8 L	OUIINO08 / 1	
10 L	OUIINO10 / 1	

Seaux Inox

- Avec anse et graduation de litre en litre
- Ino 316

Contenance	Réf.	
12 L	SEAIN012 / 3	
15 L	SEAIN014 / 3	

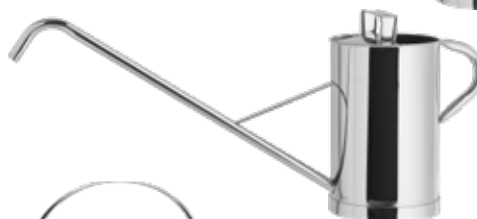
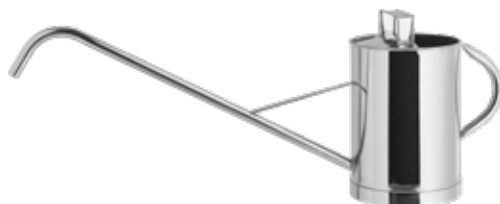


Entonnoirs Inox

Entonnoirs Inox 316

Diamètre (en mm)	Caractéristiques	Réf.	
130 *	poignée (avec filtre) Ø du bec 15 mm	ENTIN130 / 3	
150 *	poignée (avec filtre) Ø du bec 15 mm	ENTIN150 / 3	
200	poignée (avec filtre) Ø du bec 15 mm	ENTIN200 / 3	
400 (sur commande)	poignée, languette pour évacuation d'air et embase carrée	ENTIFU05 / 3	

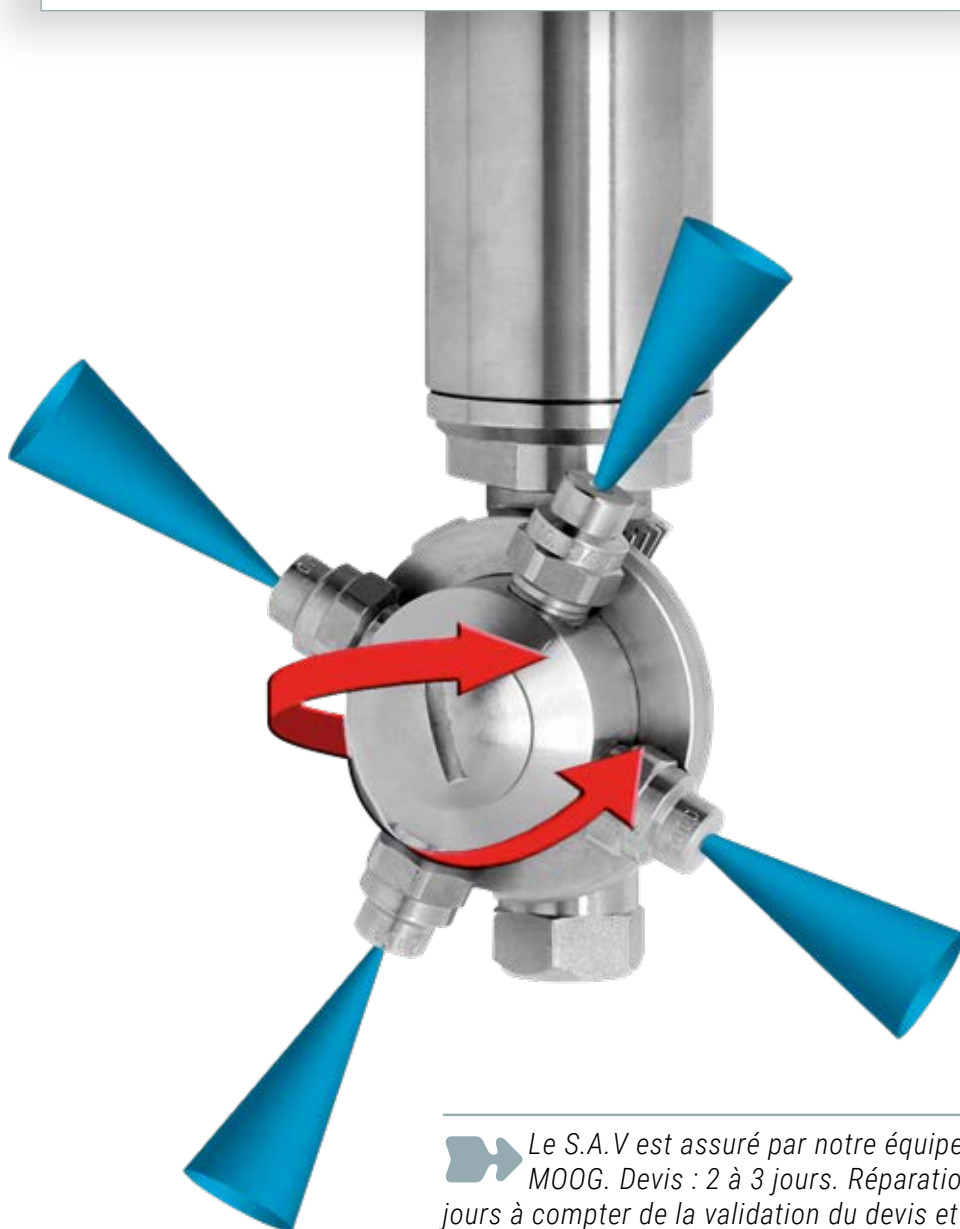
*** INFO PRATIQUE : BEC ADAPTABLE**
pour bouteilles "vin" 37,5 cl - 75 cl - 1,5 l





**LA SOCIÉTÉ VINOLIA-FOODINOX EST LA SEULE HABILITÉE
À INTERVENIR SUR DU MATÉRIEL MOOG POUR LES MATÉ-
RIELS VENDUS PAR ELLE.**

Soumis à garantie (Garantie de 2 ans à partir de la date d'achat). Tout appareil ouvert ou modifié par une personne non habilitée durant cette période de 2 ans rendra cette garantie caduque.



Le S.A.V est assuré par notre équipe formée par MOOG. Devis : 2 à 3 jours. Réparation sous 7 à 10 jours à compter de la validation du devis et selon la nature des travaux à réaliser et la disponibilité des pièces.



ARTICLES POUR FûTS



MOOG
CLEANING SYSTEMS

NETTOYEURS DE RÉCIPIENTS ET FûTS



Capot moteur
plastique

Canne de Lavage Haute Pression BRA

- Nettoyeur de fûts, qui nettoie et aspire simultanément l'eau usée. Pour des fûts de 225 à 600l
- La tête gicleuse à rotation tridimensionnelle permet d'atteindre chaque endroit et coin à l'intérieur du fût à nettoyer. Un pied d'aspiration permet d'extraire l'eau usée lors du nettoyage
- Capot de protection moteur inox. Raccordement à tout nettoyeur haute pression (eau froide/eau chaude) en usage dans le commerce avec un débit mini de 13 l/min
- **CYCLE DE LAVAGE** : 3,30 min
- **PRESSION** : 100 bar max (225 L/300L) et 120 bar max (400 à 600 L)
- **TEMPÉRATURE** : Entre 60 et 80 ° C
- Moteur électrique 12 VDC, 17t/min. Alimentation 230V, 50 Hz
- Tête gicleuse Ø37mm - 2 Buses (5°) - Entrée haute pression M22x1,5
- Sortie d'eau usée Ø16mm
- Longueur pied standard : 27 cm

Désignation	Réf.	
(1) - BRA Simplex (*)	BRAMOSIM / 4	
Versions usage intensif :		
(2) - BRA Reference	BRAMOOG / 4	
(3) - BRA Reference Flex Usage uniquement dédié aux barriques de 225 L et 300 L. Ne convient pas pour le nettoyage des barriques de 400 – 500 et 600 L.	BRAMOOGP / 4	

BRA Simplex
Usage modéré

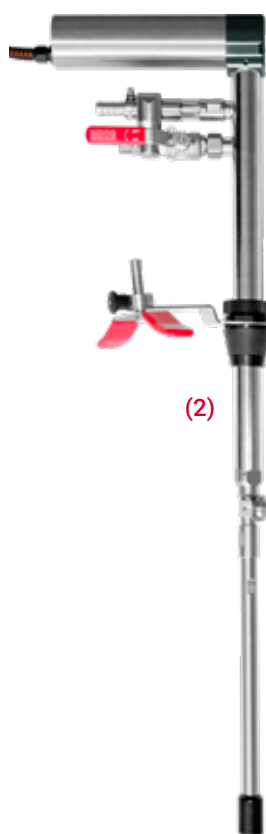
PARC BARRIQUE
< 30 barriques
Nettoyeur HP
minimum : 13 l/mn

Options	Longueur rallonge	Réf.	
Rallonge BRA universelle pour fûts de 400 L	44 cm	BRAMOSIQ / 4	
Rallonge BRA universelle pour fûts de 600 L	64 cm	BRAMOSIP / 4	

(*) Un surcoût et des pièces supplémentaires pour rallonge sont à prévoir pour certains modèles antérieurs de BRA SIMPLEX. Jusqu'en 2020, préciser le numéro de série à la commande.



Innovation 2021 :
rallonges universelles

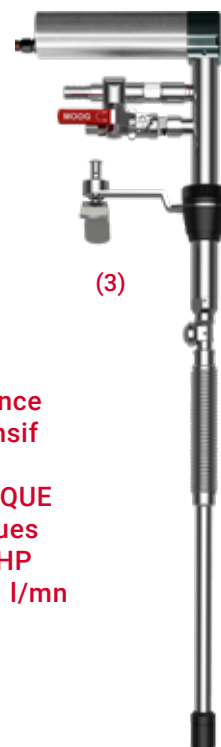


(2)

REMPLACEMENT DE LA BRA STD PAR CE NOUVEAU MODÈLE BRA RÉFÉRENCE

LES AMÉLIORATIONS :

- Entraînement complet en acier inoxydable pour une durée de vie prolongée
- Bouton-poussoir en acier inoxydable de haute qualité avec affichage à LED rouge
- Connexion du boîtier vissé pour une utilisation plus facile et une fixation parfaite
- Sécurité maximale grâce à la connexion électrique avec prise de terre
- Câble renforcé.



(3)

BRA Reference
Usage intensif

PARC BARRIQUE
> 30 barriques
Nettoyeur HP
minimum : 13 l/mn



ARTICLES POUR FûTS



MOOG
CLEANING SYSTEMS 

Régulateur de pression

Options	Réf.
Régulateur de pression avec pressostat	BRAMOORE / 4

(Prix pouvant évoluer en fonction des cours monétaires).



Régulateur de pression

Kits joints pour cannes de la gamme BRA

Désignation	Réf.
Kit joints BRA Simplex Ref 016.0221.8	BRAKITJSIMP / 4
Kit joints BRA Simplex Flex Ref 016.0221.9	BRAKITSIMPFL / 4
Kit joints BRA Std 4.02 Ref 016.0221.0	BRAKITJSTD / 4
Kit joints BRA Std 2.02 Flex Ref 016.0221.7	BRAKITJSTDFLEX / 4

	BRA	BRM	FR1
Pour fûts de 225 à 300 litres	S	S	S
Pour fûts de 300 à 600 litres	O		O
Quantité de fûts par heure *	10 - 20	15 - 25	10 - 20
Nettoyage à l'eau froide	S	S	S
Nettoyage à l'eau chaude	S	S	S
Application de vapeur			O
Aspiration des eaux usées	S		
Écoulement des eaux usées par trou de bonde		S	
Écoulement des eaux usées par collecteur			S

S = équipement de série

O = disponible en option

* La quantité horaire de fûts fait référence à un nettoyage en profondeur avec de l'eau froide et/ou chaude, y compris le chargement et le déchargement des fûts.



ARTICLES POUR FûTS



MOOG
CLEANING SYSTEMS



Nettoyeur BRM à entraînement Hydraulique

Nettoyeur de fût BRM pour le nettoyage d'un fût déposé sur un rack.
La tête gicleuse à entraînement hydraulique est introduite depuis le bas dans le trou de bonde. Pendant l'opération de nettoyage, l'eau sale s'écoule par le trou de bonde.

Caractéristiques :

- Pour fûts de 225 à 300 litres
- Tête gicleuse pivotante pour faciliter son introduction dans le trou de bonde
- Tête adaptée pour des trous de bonde avec un diamètre supérieur à 38 mm
- Enclenchement du nettoyage facilité grâce à un simple robinet à boisseau à actionner pour enclencher l'opération de nettoyage
- Pression de travail recommandée : de 80 à 100 bar - Température de travail : 90°C maximum
- Vitesse de rotation : de 10 à 20 tours/minute, réglable
- Raccordement d'eau via la vanne avec un raccord M22x1,5 - Poids 8 kg



Désignation	Réf.	
Nettoyeur BRM	BRABRM / 4	
Option : Châssis de chargement Séparé pour le nettoyage des fûts non disposés sur un rack	BRABRM RAMPE01 / 4	

Systèmes FR1

Installation de nettoyage de fûts avec chargement manuel des fûts. Le fût est chargé et basculé manuellement en position de nettoyage au moyen d'une rampe de chargement. Le modèle FR1C est en outre réglable, de sorte que des fûts jusqu'à 600 litres peuvent être nettoyés

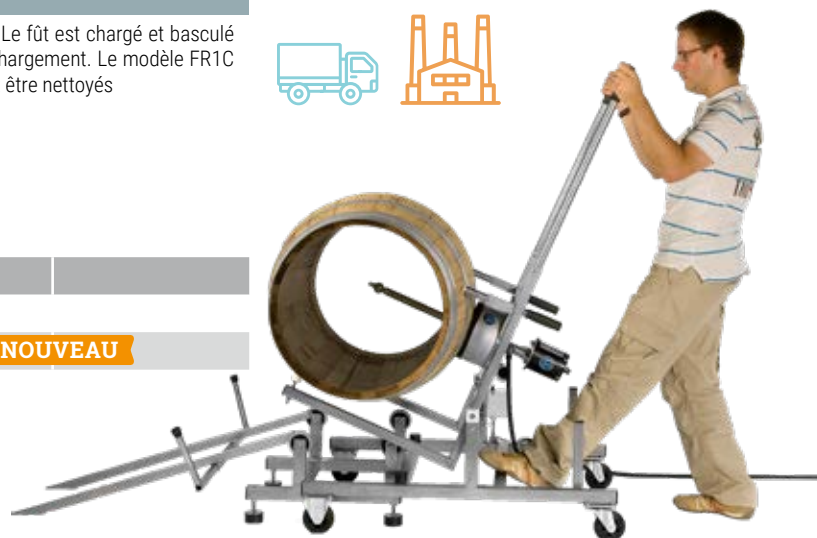
- Pour fûts de 225 à 300 litres et 225 à 600 litres
- Chargement et positionnement du fût facile
- Construction robuste en acier inoxydable
- Adapté aux trous de bonde >38 mm
- Contacteur pour la mise en marche automatique de la tête gicleuse
- Récipient collecteur de l'eau usée



Désignation	Réf.	
FR1C, Barriques 225 – 600 litres	BRAFR1C / 4	
FR1HD, Barriques 225 – 600 litres	BRAFR1H / 4	NOUVEAU

Accessoires et options (nous consulter) :

- Capot de protection du moteur en acier inoxydable
- Diverses tensions de moteur
- Raccordement pour générateur de vapeur
- Minuterie réglable pour un cycle HP



DONNÉES TECHNIQUES

Pour fûts	litres	225 - 600
Pression de travail recommandée	bar	80÷120
Température de travail max	°C	90
Vitesse de rotation	t/min	17
Mesure minimale du trou de bonde	mm	38
Raccordement d'eau		M22 x 1,5
Poids	Kg	50
Entraînement électrique	VAC	230 / 115



NETTOYEURS DE CUVES ET FoudRES

ENTRAÎNEMENT HYDRAULIQUE

Nous vous proposons une canne de lavage haute pression avec une tête gicleuse à rotation tridimensionnelle pour le lavage de vos cuves inox et foudres bois sans chimie, en passant par la partie supérieure de votre contenant. Ce système fonctionne pour des contenants de 10 à 100 Hl maximum et un diamètre de 2,20 m maximum.



Pour vos demandes et commandes, merci de préciser :

- Débit et Puissance du nettoyeur HP
- Nature des contenants à nettoyer (foudre bois, cuve INOX, ...) - Dimensions et capacités.

Nettoyeur Série A : Canne de Lavage HR 55

Entrainement Hydraulique : pas de moteur électrique.

- Joint Viton
- Faible Poids
- Facile à entretenir
- Pression de travail max : 250 bar
- Débit d'eau Max : 50 l/min
- Température de travail max : 90 C°
- Nettoyeur HP minimum : 17 L/min à 21L/min
- Recouvrement du jet : 360 °



Au-delà de 2 m de hauteur



Désignation	Réf.	Euro H.T.
Canne de lavage HR55 série A	BRAHR5501 / 4	Nous consulter

Canne de Lavage HR 55

- + boule d'arrêt pour flexible HP
- + buse A conique longue 1/8"
- 10 % de concentration de jet (spécial cuve inox)

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Canne de lavage HR55	BRAHR5502 / 4	Nous consulter



Offres sur demande
suivant dimensions et
nature des contenants



Au-delà de 2 m de hauteur



Nous consulter pour
validation technique
avant toute commande

**SANS UTILISATION
DE PRODUITS CHIMIQUES**

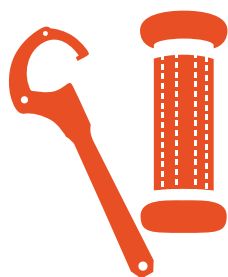
**FAIBLE
CONSUMMATION
D'EAU**



GAIN DE TEMPS

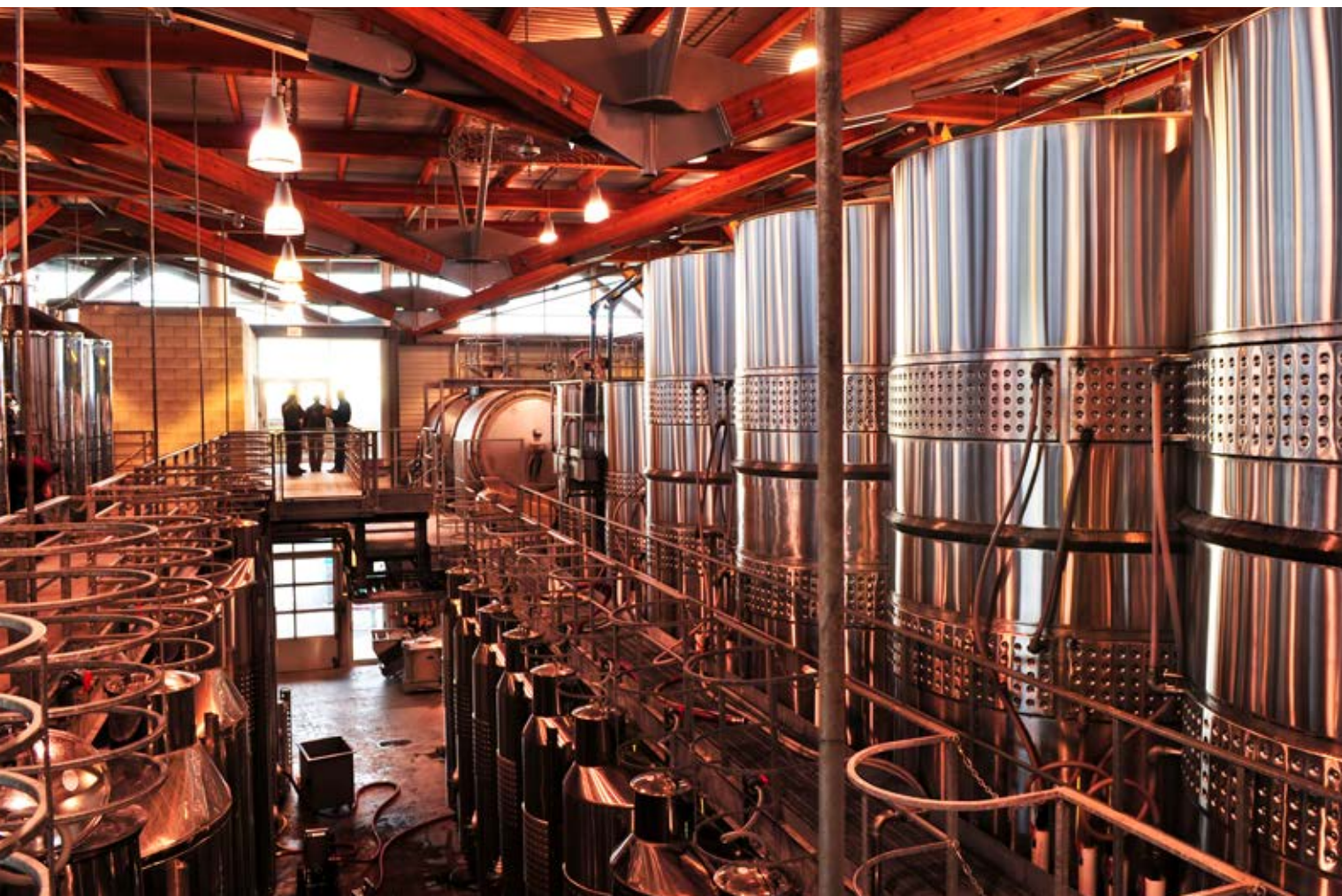
**ÉCONOMIES DE FRAIS
DE PERSONNEL**





ACCESSOIRES DE CAVE

pages 277 à 294





ACCESSOIRES DE CAVE

Clé à Raccord Articulée "Universelle"

- Inox 304 L - Finition électrolytique

Désignation	Réf.	
Clé pour raccords de 25 à 80 mm	CLEART / 7	
Clé pour raccords de 80 à 120 mm	CLEARTGM / 7	

Clé à Raccord "Fixe"

- En inox sans soudure
- Rayon de courbure parfaitement adapté aux différents diamètres des raccords

Pour raccord Mâcon	Réf.	
Ø 40	CLEFORI4 / 7	
Ø 50	CLEFORI5 / 7	
Ø 70	CLEFORI7 / 7	

Clé à Dégorger

- Inox 304
- Manche Bois
- Pour Vin Effervescent
- Emballage Unitaire

Désignation	Réf.	
Clé à dégorger	CLEDEGOR01 / 7	

Baladeuse filaire 24V avec Verrine

- Poignée en caoutchouc
- Douille E27 à vis
- Puissance max 60 W
- 10 m de câble
- Livrée avec sa prise 2 pôles
- Verrine longueur 12 cm

Désignation	Réf.	
L'unité	BALORD02 / 3	
Par carton de 10	BALORD10 / 3	

Verrine de rechange PM - H = 10 cm	VERBALORD / 3	
Verrine de rechange GM - H = 12 cm	VERBALORD2 / 3	

VINO'LED 24 - 360 Bulb

- Ampoule 24 V AC, culot E27 à vis
- Puissance 7W, 550 lumen
- Boîte carton individuelle
- Durée de vie 40 000 heures d'utilisation
- Conditions de garantie : non garanti aux chocs,
aux vissages excessifs, à l'utilisation du voltage non adapté et à la projection d'eau

Désignation	Réf.	
L'unité	AMP24LED / 3	
Par paquet de 10 pièces	AMP24LED10 / 3	

 **Prix en baisse !**



 **40 000 h d'utilisation
7 W LED = 60 W en
incandescent**



ACCESSOIRES DE CAVE

Prise 24V GEWISS

Désignation	Réf.	
2 pôles	PRIMML00 / 3	

Prises et câbles électriques

- Prises mâles en caoutchouc noir conforme à l'utilisation en cave
- Câble souple classe H07 RNF – 16A, conforme à l'utilisation en cave

Désignation	Réf.	
Prise 220V Male 2P+T CC noir	PRIM220VCC / 3	
Prise 380V Male 3P+T CC noir	PRIM380VCC / 3	



Prises électriques



Désignation	FICHE 16-32A MOBILE IP44 - 4X32 A	FICHE TBT PCE 2X16A 24V	PRISE 16A-32A SAILLIE IP44 - 4X16 A	PRISE 16-32A MOBILE IP44 - 4X16 A	PRISE 16-32A MOBILE IP44 - 4X32 A
Réf.	PRIMML01 / 3	PRIMML02 / 3	PRIMML03 / 3	PRIMML04 / 3	PRIMML05 / 3
Euro H.T.					
Caractéristiques	400 V 50/60 Hz mm Fiche PCE	24 V 50/60 Hz mm Fiche TBT PCE	400 V 50/60 Hz mm Fiche PCE	400 V PRISE 16-32A MOBILE IP44	400 V PRISE 16-32A MOBILE IP44

VINOSPOT'LED

- Rechargeable avec chargeur secteur 203 V et chargeur 12 VDC
- Puissance 20 W LED - 1600 Lumen
- Charge 5 heures / utilisation 3 heures
- Sur socle orientable verticalement
- Indice de protection : IP 65, non étanche à l'immersion
- Dimensions : 215x185x190 mm / Poids 164 grs

Désignation	Réf.	
L'unité	VINOSPOT20 / 2	
Le carton de 6 unités	VINOSPOT206 / 2	





ACCESSOIRES DE CAVE

TABLEAU TECHNIQUE LAMPES LED FRONTALES

Réf.	Batterie	IP	Luminosité testée (lux/ø zone éclairée @ 1m)	Luminosité testée après 1h20 (lux/ø zone éclairée @ 1m)	Durée de batterie au maximum de luminosité *
LAMPELED01	2000 mAh	IP55	500 lux / 95 cm 14 000 lux / 12,5 cm	270 lux / 95 cm 7 000 lux / 12,5 cm	3 h
LAMPELED03	5000 mAh	IPx6	200 lux / 2 m+	140 lux / 2m+	3 h
LAMPELED02	3000 mAh	IP65	10 000 lux / 1 m	930 lux / 1 m	5 h

*donné à titre indicatif, sous réserve des conditions d'utilisation

Lampe LED frontale sur batterie

- un éclairage principale (lumière blanche » et un éclairage auxiliaire « blanc continu » ou « clignotants rouge »
- Lampe inclinable à 90°, et faisceau réglable
- Fonction détection tactile sur cette lampe, et bouton « marche/arrêt »
- IP55, non étanche à l'immersion mais résistant aux petites projection d'eau

Désignation	Réf.	
	LAMPELED01 / 3	



← NOUVEAU

Lampe LED frontale sur batterie, modèle « Visière », Economique

- Un seul éclairage principal, lumière blanche en continu ou en éclairage « clignotant »
- Bandeau inclinable vers le haut à 30°
- IPx6, protégée face aux fortes projections d'eau

Désignation	Réf.	
	LAMPELED03 / 3	



← NOUVEAU

Lampe LED frontale sur batterie, modèle PREMIUM

- Double-éclairage LED, lumière blanche en continu ou en éclairage « clignotant », éclairage puissant
- Fonction détection tactile sur cette lampe
- Waterproof – IP65, protégée face aux fortes projections d'eau à faible pression sous tous angles

Désignation	Réf.	
	LAMPELED02/ 3	



← NOUVEAU



ACCESSOIRES DE CAVE



L'ÉCLAIRAGE RÉFÉRENCE EN CAVE

Pratique, à LEDs, pour une utilisation en cave, particulièrement adaptée au nettoyage des cuves.

- éclairage 360°
- étanche IP68
- robuste
- 20 mètres de câble
- accroche facile
- prédisposition pour ajouter un crochet (non fourni)

**ÉTANCHE
IP68**

Lampe LED 360°

Cette baladeuse LED très puissante et robuste parfaite pour une utilisation en cave. Parfaitement étanche et fonctionnelle, cette lampe vous accompagnera lors du nettoyage de vos cuves. Ses embouts silicone amortissent en cas de choc et la verrine en polycarbonate très résistante évite les bris de glace. Elle est livrée avec 20 mètres de câble alimenté en 24V. L'intensité lumineuse est de plus de 1000 lm à 360°.

Réf.

ROTALED 01 / 3

Lampe LED, Technologie COB LED, Etanchéité IP 67, Résistance IK 08

D'une prise en main aisée et confortable, cette nouvelle génération de baladeuse LED trouvera son usage tant à l'intérieur des cuves, que partout dans le chai.

- Éclairage Principal (de face) jusqu'à 700 lumens
- Fonction Lampe Torche : 150 à 200 lumens
- Autonomie : +/- 2.5 à 3 heures à 700 lumens, jusqu'à +/- 11 heures à 150 lumens
- Indice d'étanchéité **IP 67**
- Indice de résistance aux chocs **IK 08**
- Petite et compacte pour prise en main aisée (Hauteur 194 mm, Largeur 59 mm, Épaisseur 44.5 mm)
- Crochet pour positionnement à 360°
- Aimant sur bras mobile pour positionnement à 180°
- Présence d'un bouton « Marche/Arrêt » permettant de régler l'intensité et la position d'éclairage
- Chargement sur socle (fourni avec son câble et sa fiche)
- Temps de Chargement Complet : +/- 4 à 5 heures à plein
- Norme CE.

Désignation	Réf.	
L'unité	BALLED03 / 4	
Le carton de 12 unités	BALLED13 / 4	



FOCUS TECHNIQUE

Un COB (Chip-on-Board), est une technologie d'assemblage LED qui décrit le montage de plusieurs puces LED directement sur un substrat pour former un seul module.

Les LED multiples, de taille minuscule, sont câblées et collées ensemble en une seule planche en céramique ou en cuivre afin qu'elles fonctionnent comme une source lumineuse unique. Ce qui permet une taille réduite pour une puissance équivalente à notre ancienne version ST30+1, et une puissance d'éclairage supérieure (jusqu'à 700 lumens).





ACCESSOIRES DE CAVE

Ardoises Adhésives pour Cuve

- Dimensions : 180x170 mm

Désignation	Réf.	
Noire le paquet de 30 pour écrire à la craie	ARDCUVE01 / 3	
Blanche le paquet de 30 pour écrire au marqueur type Velleda.	ARDCUVE02 / 3	



Ardoise naturelle cadre bois pour cuve

- Dimensions : 180x260 mm
- En pierre, cadre en bois
- Trous en suspension
- 2 faces grises dont une face quadrillée (10x10 mm)

Désignation	Réf.	
L'unité	ARDNATBOI / 3	
Le paquet de 25 unités	ARDNATBOI25 / 3	



Feutres craie effaçables

- Crayon pointe fine pour marquage sur ardoises, PVC blanc, verres, miroirs
- Résiste à l'eau de pluie mais s'efface facilement avec un chiffon ou une éponge humide tiède

Coloris-conditionnement	Réf.	
Blanc, la boîte de 12 unités	FEUTRBLC / 3	
Blanc, blister de 2 crayons	FEUTRBLCBLIST / 3	



DEPRO CHOC revêtement EPOXY agréé Alimentaire

- Résine Epoxy Email glacé sans solvant pour la protection interne des cuves (Enologiques béton ou acier)
- Spécialement destiné au contact alimentaire prolongé avec des liquides : vins, boissons douces ou alcoolisées titrant jusqu'à 25° GL
- Conforme à la directive 2002/16/CE du 20 février 2002
- Conforme au règlement EU n° 852 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène en milieu alimentaire
- Application à froid

Désignation	Réf.	
DEPRO CHOC CONTACT en kit de 100 Gr	DEPROCHOC / 4	
DEPRO CHOC CONTACT pot de 1 kg	DEPROCHOC1K / 4	

Garanti sans Phtalates, conforme au règlement UE n°10/2011.



Peinture AGROFER spécial contact Alimentaire

- Usage sur bennes à vendanges – conquets - vis sans fin, bacs en résine-fibre
- Anti-corrosion pour fer et bois
- Protection pour contact alimentaire temporaire
- Conforme au règlement 2011/10/UE relatif à l'hygiène en milieu alimentaire
- Application à la brosse, pinceau, rouleau ou pistolet
- Rendement : 7 à 9 m2 au Kg selon le support

Désignation	Réf.	
DEPRO AGROFER NF colisage de 6 pots x 1Kg Aspect brillant Brun rouge	AGROFER01 / 4	
DEPRO AGROFER NF colisage de 6 pots x 1Kg Aspect brillant Blanc cassé	AGROFER02 / 4	





ACCESSOIRES DE CAVE



*Modèle renforcé, résistance
à 8 bars de pression*

Déboucheuse Pneumatique à aiguille Vinolia

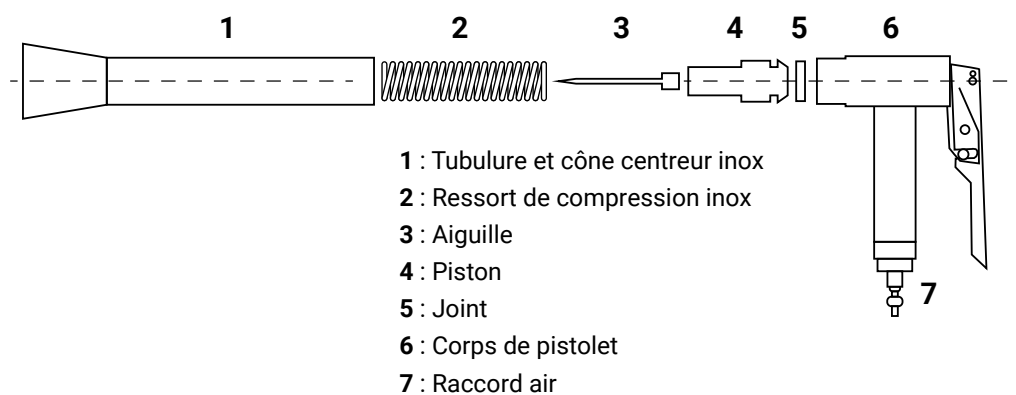
- Rendement théorique : 400 – 500 Bouteilles / heure
- Respecter la pression d'utilisation : MINIMUM 6 Bars / MAXIMUM 8 Bars
- Les bouteilles à déboucher doivent être en casier ou autre conditionnement posé au sol afin de maintenir les bouteilles stable. NE JAMAIS DEBOUCHER DE BOUTEILLE NON CONDITIONNEE EN CASIER : RISQUE D'ECLATEMENT DE LA BOUTEILLE
- Pièces Détachées sur demande.

Désignation	Réf.	
Déboucheuse pneumatique à aiguille	DEBT002 / 4	
Aiguille de rechange	AIGUIDEB / 2	



Pièces détachées pour la Déboucheuse pneumatique VINOLIA

Désignation	Réf.	
Joint EVUM pour pistolet DEBT002 - N° 5	DEBTOJOINT5 / 4	
Piston pour pistolet DEBT002 - N° 4	DEBTOPISTON / 4	
Ressort piston pour DEBT002	DEPTORESSORT / 4	



Nous conseillons la prise en charge SAV par retour chez VINOLIA pour changement des pièces détachées pour garantir le test de la résistance à la pression en usine. Dans le cas contraire, nous déclinons toute responsabilité suite à un éventuel montage incorrect.



ACCESSOIRES DE CAVE



Déboucheuse Rapid 10

Déboucheuse à main professionnelle pour la cave. L'outil du professionnel et de l'amateur exigeant. Exécution soignée et robuste. Présentation élégante entièrement nickelée. Bague de protection sur la vrille.

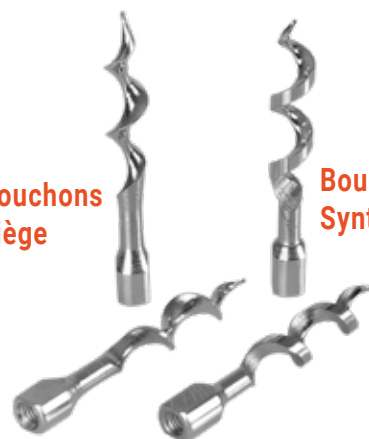
Désignation	Réf.	
Déboucheuse Rapid 10 avec mèche synthétique	DEBRAP10 / 4	

Mèches de rechange pour Rapid 10

Désignation	Réf.	
Bouchons classiques	MECRAP10 / 4	
Bouchons synthétiques	MECRAP11 / 4	

Bouchons
Liège

Bouchons
Synthétiques



BOUCHEUSE RAPID

- Bouchage professionnel très précis et fiable.
- Compresseur à quatre mors avec double guidage vertical du poinçon.
- Conception répondant aux plus hautes exigences.
- Machine robuste, facilement transportable.

Boucheuse Rapid 15

- Pour bouteille 75 cl : Hauteur maxi bouteille 330 mm
- Pour bouchon lièges et synthétiques
- Bouchage très précis et fiable : compresseur à 4 mors

Désignation	Réf.	
Boucheuse Rapid 15 nouveau modèle	BOURAP15 / 4	

RAPID 15
75 cl



Évolution
technique



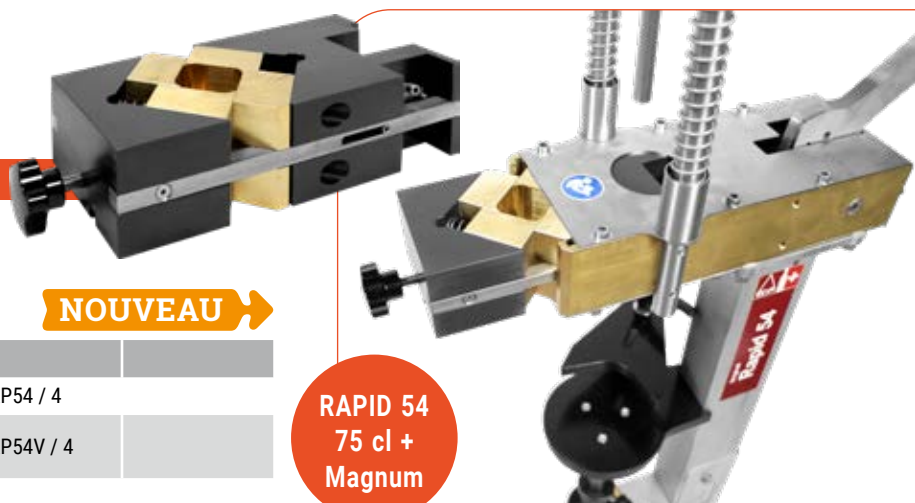
Boucheuse Rapid 54

- Pour bouteille 75 cl et Magnum : Hauteur maxi bouteille 330 mm
- Compresseur à 4 mors échangeables
- Compression Ø 16 (standard) ou 18 - 20 mm
- Pour bouchon lièges et synthétiques
- Hygiénique : compresseur à 4 mors amovibles

NOUVEAU

Désignation	Réf.	
Boucheuse Rapid 54 nouveau modèle	BOURAP54 / 4	
Boucheuse Rapid 54 nouveau modèle avec dispositif de vide	BOURAP54V / 4	

RAPID 54
75 cl +
Magnum





ACCESSOIRES DE CAVE

Les PLANS VERRIERS ainsi que la dimension des bouchons
SONT INDISPENSABLES À LA DEMANDE DE PRIX

Prix pouvant être variables suivant bouteille(s) et bouchons(s).

Boucheuse Rapid 55

- Pour bouteille DOUBLE-MAGNUM et + : Hauteur Maxi Bouteille 570 mm
- Compresseur à 4 mors échangeables
- Compression Ø 16 - 18 - 20 - 22 - 24 - 27 mm
- Pour bouchon lièges et synthétiques
- Hygiénique : compresseur à 4 mors amovibles
- OPTION VIDE D'AIR (sur demande)
- Les PLANS VERRIERS ainsi que la dimension des bouchons et la qualité sont indispensables à la commande
- Uniquement sur commande / Prix départ Villefranche



Uniquement sur
commande

Désignation	Réf.	
Boucheuse Rapid 55 nouveau modèle	BOURAP55 / 4	
Compresseur supplémentaire Rapid 55	COMPRES55 / 4	

Délai moyen : 3 semaines à réception de commande.

Boucheuse Rapid 56

- MULTI - FORMATS : Hauteur Maxi Bouteille 570 mm
- Compresseur à 4 mors échangeables
- Compression Ø 16 - 18 - 20 - 23 - 25 - 27 - 29 mm
- Ressort de la sellette réglable selon le poids de la bouteille
- OPTION VIDE D'AIR (sur demande)
- Les PLANS VERRIERS ainsi que la dimension des bouchons et la qualité sont indispensables à la commande.
- Uniquement sur commande / Prix départ Villefranche



Uniquement sur
commande

Désignation	Réf.	
Boucheuse Rapid 56 nouveau modèle	BOURAP56 / 4	
Compresseur supplémentaire Rapid 56	COMPRES56 / 4	

Délai moyen : 3 semaines à réception de commande.

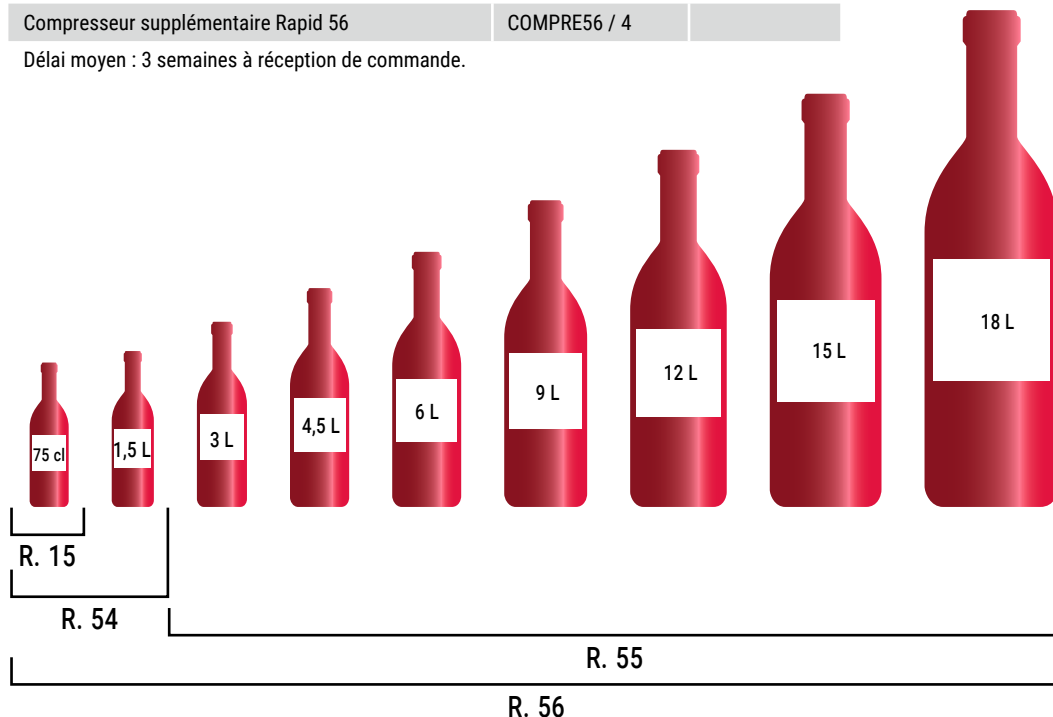


RAPID 55
Dble Magnum
et +



Idéale pour les
gros volumes

RAPID 56
multi
formats





ACCESSOIRES DE CAVE

Boucheuse Economique Inox à mors Polyéthylène

- Dispositif de bouchage à quatre mâchoires en polyéthylène
- Bâti stable en acier inoxydable
- Plateau porte-bouteille réglable en hauteur

Réf.	BOUUNIVO3 / 4	BOUUNIVO4 / 4
Capacité	3 - 5 - 9 - 12 - 18 l	37,5 - 50 - 75 cl - 1 - 1,5 l
Euro H.T.	2168,40	1977,28
Format Bouteilles		
Base Bouteille	200 mm Maximum	110 mm Maximum
Diam Intérieur Goulot (A)	22 mm Minimum	17 mm Minimum
Diam Extérieur Goulot (B)	43 mm Maximum	30 mm Maximum
Plage de Hauteurs (H)	de 400 à 790 mm	de 240 à 400 mm
Poids à vide (D)	17 kg	13 kg
Format Bouchons		
Diamètre (D)	de 30 à 37 mm	de 22 à 26 mm
Hauteur Max (H)	55 mm Maximum	45 mm Maximum

Boucheuse économique

- Boucheuse sur pieds en acier peint Époxy rouge

Désignation	Réf.	
Boucheuse 4 mors nylon	BOU4MONY / 3	

Pince à Bib

- Pince pour robinet de Bag in Box

	Réf.	
	PINBIB01 / 3	

Connecteur standard VITOP

- Raccordement rapide, économique et fiable sur les systèmes de distribution
- Étanchéité garantie grâce à un joint et par une valve anti-retour

Désignation	Réf.	
L'unité	VITOP01 / 3	
Par 10 pièces, l'unité	VITOP10 / 3	

Capsuleuse Couronne

- Modèle lourd, la tête est équipée d'un aimant pour positionner la capsule
- Sur pied en fonte pour capsule Ø 26 et 29 mm

	Réf.	
	CAPCOUPR / 3	

Pièces de rechange de la Capsuleuse Couronne

Désignation	Réf.	
(1) - Socle en fonte	CAPCOUPR-SOCLE / 4	
(2) - Support bouteille PVC noir	CAPCOUPR-SUPP / 4	
(3) - Ressort de tête	CAPCOUPR-RESS / 4	
(4) - Aimant de tête	CAPCOUPR-AIMAN / 4	
(5) - Tête Diam 26 mm de rechange	CAPCOUPR-T26 / 4	
(6) - Tête Diam 29 mm de rechange	CAPCOUPR-T29 / 4	
(7) - Ressort de colonne	CAPCOUPR-RESCOL / 4	

 Pour bouchons liège naturel et synthétique



(7)

(3)

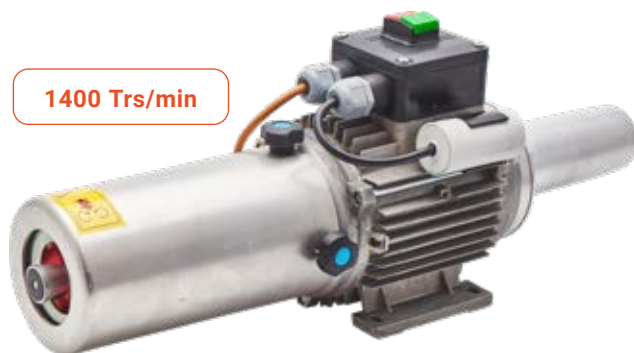
(5-6)

(4)



ACCESSOIRES DE CAVE

1400 Trs/min



2800 Trs/min



Capsulateur

- Capsulateur manuel à galets pour capsules polyaminées, aluminium et étain
- Pour bouteille hauteur mini 180 mm, maxi 360 mm
- Longueur maxi des capsules 60 mm
- Poids 28 Kgs l'unité
- Mandrin de roulage avec pression réglable



Pour références
CAPSUL 15, 16 et 17



Désignation	Réf.	
Capsulateur 380V - 1400 trs/mn	CAPSUL15 / 4	
Capsulateur 220V - 1400 trs/mn	CAPSUL16 / 4	
Capsulateur 380V - 2800 trs/mn	CAPSUL17 / 4	
Option :		
Préplisseur seul	PREPLCIP / 4	
Support de table seul	PLASUPCI / 4	

Pièces de rechange pour Capsulateur

Désignation	Réf.	
(1) - Galet jaune « standard », le sachet de 6	GALEJ / 4	
(2) - Galet rouge « dur », le sachet de 6	GALER / 4	
(3) - Caoutchouc de serrage, le sachet de 4	CAHSER / 4	
(4) - Élastique de préplisseur, le sachet de 4	ELASPREP / 4	
(5) - Ressort de rappel pour sertisseuse, l'unité	RESSCIRIO / 4	
(6) - Caoutchouc de serrage pour modèle 2800 trs, le sachet de 4	CAHSER28 / 4	



Pièces de rechange pour Capsulateur TOSA

Désignation	Réf.	
Jeu de galets verts, le sachet de 6	GALEV / 4	
Ressort de rappel TOSA	RESSTOSA / 4	





ACCESSOIRES DE CAVE

Fondoir à Cire ou Gomme Laquée

Dispositif de scellage par immersion dans une cuve séparée conçue pour amener et maintenir des liquides (gomme laquée ou cire à cacheter) à des températures constantes et prédéterminées. Il peut également être utilisé pour amener des liquides à des températures constantes prédéterminées.

INFORMATIONS TECHNIQUES

- Alimentation 220V
- Puissance 500W
- Contenance 2 l
- Ø intérieur 12,5 cm
- Structure et récipient en acier chromé, manche isolé (en plastique ou en bois selon disponibilité chez le fabricant), équipé d'un thermostat de précision
- Norme CE, article disposant d'un numéro de série

Désignation	Réf.	
	POTCHAUF4 / 3	
Option : Pot Supplémentaire Acier Chromé	POTCHAUF1 / 3	

Sertisseuse thermique de table

Grâce au toboggan dont elle est équipée, les bouteilles sont introduites et enlevées avec une extrême facilité et rapidité. Les capsules thermorétractables adhèrent parfaitement au verre de la bouteille en lui donnant une note unique d'élégance et de professionnalisme. L'application des capsules est extrêmement facilitée par l'utilisation du capsulateur à résistance électrique. Il suffit de poser la bouteille sur le traineau et de la faire glisser vers le haut. En quelques instants, l'opération sera parfaitement réalisée.

INFORMATIONS TECHNIQUES

- Alimentation : 220V
- Puissance 800W
- Composition : Acier inoxydable
- Équipée d'une grille de protection autour de la résistance, interrupteur marche/arrêt
- Norme CE, article disposant d'un numéro de série

Désignation	Réf.	
Standard	CAPTHEIM / 3	
Avec Thermorégulateur	CAPTHEIQ / 3	

Sertisseuse thermique manuelle

Sa particularité réside dans le système de ventilation qui achemine l'air chaud vers le bas. Extrêmement rapide et professionnelle, pratique et maniable.

INFORMATIONS TECHNIQUES

- Alimentation : 220V
- Puissance 1000W
- Composition : Acier Chromé
- Équipée de ventilation électrique, poignée isolante, interrupteur à trois positions (off/refroidissement/utilisation)
- Norme CE, article disposant d'un numéro de série

	Réf.	
	CAPTHE07 / 3	

Assiette PVC alimentaire

- S'utilise comme flotteur sur le haut de la cuve
- Récipient pour le métabisulfite de potassium
- Technique efficace pour éradiquer et éviter la prolifération de la fleur
- Produit de classe Alimentaire, coloris blanc

Désignation	Réf.	
Ø 218 mm, le paquet de 10	ASSAGIL01 / 3	



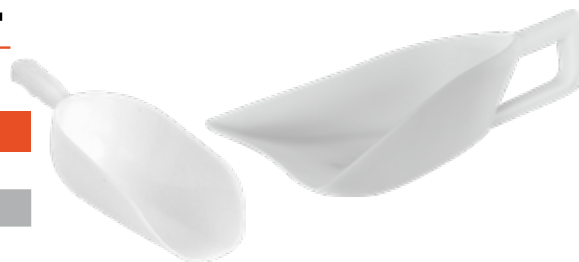


ACCESSOIRES DE CAVE

Pelle à Poudre et à Moût

Capacité	Réf.	
500 ml, coloris blanc	PELPO500 / 3	
Multi-usage, coloris blanc	PELECOMU / 3	

N.B. : selon disponibilité en stock



Décolle étiquettes

- Permet le décollage de tous les adhésifs et élimine les résidus de colle

Désignation	Réf.	
Le carton de 12 unités	DECOLETI / 3	



 Efficace sur multi-supports

 Innovation 2025 : pinceau d'application

Détecteur de fuite

Adapté à la détection des fuites gazeuses : air comprimé, oxygène, butane, propane, CO2... sur les raccords ou les vannes.

Détecte les fuites instantanément en moussant.

Aérosol multi-position.

Contient un inhibiteur de corrosion, qui évite par la suite l'oxydation du métal.

Désignation	Réf.	
Le carton de 12 unités	DETECFUI / 3	



 NOUVEAU

Décolle-Étiquettes, apte à l'usage en environnement alimentaire

- Permet de décoller facilement les étiquettes sans grattoir, sans alcool à brûler ou sans acétone

- Liquide transparent et incolore, point Éclair : supérieur à 56°C

- Produit réutilisable plusieurs fois jusqu'à saturation de colle

- Ce produit peut-être utilisé sur des matériaux au contact d'aliments, **néanmoins le contact avec le bouchon est déconseillé.**

Désignation	Réf.	
En aérosol de 500 ml, le carton de 12	DECOLLI01 / 4	
Le bidon de 5 litres, pour étiquettes	DECOLLI02 / 4	



 NOUVEAU

Colle CX30

- Colle prête à l'emploi et adaptée à tous types d'étiquettes posées à la main ou en machine

- Vendue en 2l et 5 litres, 30gr / L de colle en paillettes. Stocker hors gel

Désignation	Réf.	
Le bidon de 2 litres	COLCX302 / 3	
Le bidon de 5 litres	COLCX305 / 3	

Jusqu'à épuisement des stocks





ACCESSOIRES DE CAVE

Traine-Sac Pliant

- Entièrement repliable
- Portée : jusqu'à 110 kg
- Plan de chargement : 240 x 270 mm
- En acier zingué, sur roues gonflables Ø260 mm
- Poids : 9 kg



Largeur	Hauteur	Profondeur	Réf.	
560mm	plié 670 mm déplié 1120 mm	plié 290 mm déplié 520 mm	TRASAZ01 / 3	
Roue gonflable de rechange			ROUETRAI / 3	

Crachoir pour Stand ou Comptoir

- Crachoir noir

Désignation	Réf.	
(1) - Le carton de 6 pièces indissociables, version acrylique	CRACHOIA / 3	
(2) - Le carton de 6 mini crachoirs en ABS	CRACHOIAMINI / 3	



Chaussette de dégustation Blind Tasting Sleeve®

- Chaussette moderne et originale qui s'enfile sur la bouteille permettant ainsi de faire des dégustations à l'aveugle
- Possibilité d'un conditionnement par boîte de 4 chaussettes, panachées en différentes couleurs permettant d'éviter la numérotation des bouteilles

Désignation	Réf.	
Chaussette unitaire, noire	CHAUSSEN / 3	
Boîte de 4 chaussettes panachées	CHAUSSEBOX / 3	





ACCESSOIRES DE CAVE

ÉpINETTE à Vendange Lames Inox

Désignation	Réf.	
ÉpINETTE bouts ronds, la boîte de 20	EPILAM01 / 3	

Fouet Inox

- Longueur 50 cm 8 fils
- Idéal pour levain, bentonite...

Désignation	Réf.	
Le lot de 2 pièces	FOUIN001 / 3	

Hérisson à Bouteille Plastique

- Égoutte 81 bouteilles.
- Ensemble stable et démontable

	Réf.	
	HERPLA01 / 3	

Dérouleur d'Adhésif H11-CP

- Dérouleur pour ruban adhésif avec frein
- Pour adhésif largeur 50 mm, mandrin 76 mm
- Protège lame

	Réf.	
	DERPLA01 / 3	

Panier Plastique pour transport de bouteilles

- Colori rouge
- Empilable à vide

Désignation	Réf.	
6 bouteilles 37,5 - 75 cl	PANPLA06 / 3	
4 bouteilles format magnum 1,5L	PANPLA1M / 3	

Ruban PTFE Standard

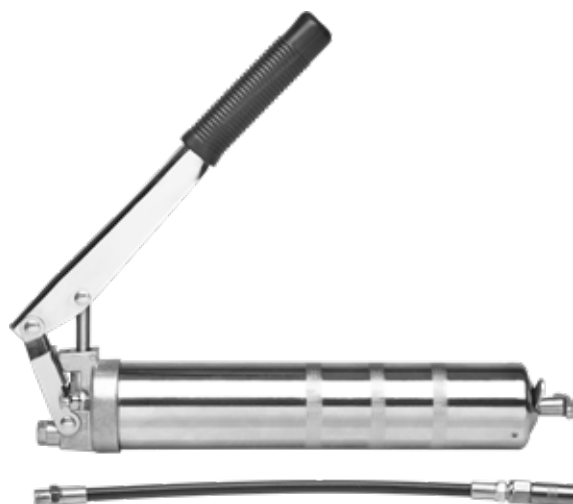
- Pour l'étanchéité des raccords filetés mécaniques
- Densité 30g / m2
- Longueur = 12mm x 12 m

Désignation	Réf.	
En pack de 10	ROULPTFE / 3	





ACCESSOIRES DE CAVE



Pompe à graisse Standard

- Pression de travail 450 Bars, agrafe 4 mors
- Flexible Rilsan lg 300 mm, vis de purge
- Système avec piston et loquet de blocage

Désignation	Réf.	
Pompe à graisse manuelle	CARPOMP00 / 2	

Graisse Alimentaire en cartouche, système Lube Shuttle



- Cartouche à bouchon vissé
- Idéal pour travail avec pompe à graisse

← NOUVEAU

Désignation	Réf.	
Graisse translucide lube shuttle, la cartouche de 400 g	CARGRA04 / 2	
Graisse translucide lube shuttle, en carton de 12	CARGRA04CART / 2	
Graisse blanche lube shuttle, la cartouche de 400 g	CARGRA05 / 2	
Graisse blanche lube shuttle, en carton de 12	CARGRA05CART / 2	

Graisse Alimentaire STD Translucide



- Neutre, contact alimentaire
- Compatible avec la pompe système ressort STD (pour le format cartouche)

Désignation	Réf.	
la cartouche de 400 g	CARGRA01 / 2	
le carton de 24 cartouches de 400 g	CARGRA01CART / 2	
le pot de 1 kg	CARGRA03 / 2	
le carton de 12 pots de 1 kg	CARGRA03CART / 2	

Huile et graisse alimentaire



- Graisse : contact alimentaire blanche. Aérosol 520ml
- Huile : contact alimentaire incolore, inodore - Aérosol 520ml - Norme CODE

Désignation	Réf.	
Graisse, le carton de 12 aérosols	GRAIAL01 / 3	
Huile, le carton de 12 aérosols	HUIAL01 / 3	





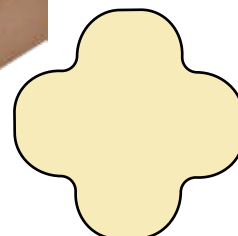
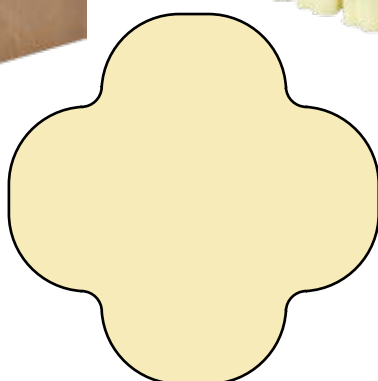
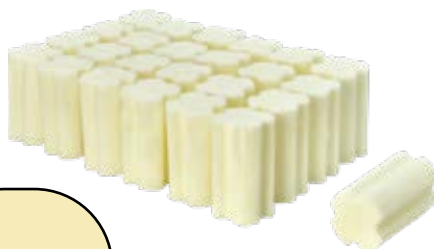
ACCESSOIRES DE CAVE

Graisse bâton pour Pressoir



Empreintes à taille réelle

Désignation	Réf.	
Boîte de 25 bâtons PM alimentaire	GRABAT01 / 3	
Boîte de 35 bâtons GM alimentaire	GRABAP01 / 3	
Boîte de 25 bâtons PM alimentaire	GRABAV01 / 3	



Graisse silicone VANNES ET ROBINET



Graisse 100% silicone - Inorganique - Blanche / translucide - Homologation FDA - NSF 51 - NSF 61 - Tube de 100 gr - Température d'utilisation -40°C / +200°C

Désignation	Réf.	
Le tube de 100 g	GRASIL01 / 3	
La cartouche de 1 kg	GRASIL02 / 3	



Mastic Silicone alimentaire



- Cartouche de 310 ml, translucide sur base acétique
- Idéal pour le collage des joints de porte, de trappe et de plafond
- Résistance à la traction 2,3 MPa / 540%
- Temps de formation de peau 7 min
- Polyvalent avec homologations, NSF 51, NSF 61
- Température d'utilisation -60°C/+180°C

Désignation	Réf.	
Mastic Silicone, le tube de 310 ml	MASTSIL02 / 3	



Colle Technique Néoprène

- Tube de 125 ml, jaune-brun, sans toluène
- Maximum 80°C, temps ouvert 35 min
- Polymérisation totale 24 h
- Assemblage de caoutchouc, mousses PU, plastiques, métaux
- Rendement entre 140gr/m2 et 160gr/m2 selon le support

Désignation	Réf.	
COLLE N-FIX	COLLNFIX / 3	





ACCESSOIRES DE CAVE



Fourche



100% alimentaire et monobloc avec grand manche et poignée ergonomique. Dents épaisses et robustes à la base. En polypropylène. Ne raye pas les cuves. Hygiénique, aucune rétention possible et facilement lavable.

Désignation	Réf.	
	FOUVIKAN / 2	



Croc



100% alimentaire en polypropylène très robuste. Démontable et livré avec manche selon la référence choisie. Hygiénique et facilement lavable. Le manche peut être réutilisé avec la gamme de brosses et raclettes.

Désignation	Réf.	
Avec manche fibre 1300 mm	CROVIKAN / 2	
Avec manche alu 1500 mm	CROVIKAL / 2	
Croc seul (sans manche)	CROVIKA2 / 2	



Pelle à Raisin et Ajourée



Monobloc avec grand manche droit ou ergonomique. En polypropylène. H 1230 mm. Le manche de la pelle grand godet est renforcé à l'intérieur par un tube en aluminium qui lui donne une grande résistance.

Version Ajourée avec perforations permettant ainsi de ne conserver dans le godet que les parties solides et laissant les jus s'écouler.

Désignation	Réf.	
Petit godet 34 x 27 cm	PELPOLPL / 2	
Grand godet 38 x 34 cm	PELPOLGL / 2	
Grand godet Ajouré 38 x 34 cm	PELPOLAJ / 2	

Mélangeur Ajouré



- Mélangeur ajouré monobloc à tête réduite Diamètre 31 mm
- Longueur 1200 mm
- La tête ajourée permet de laisser passer les ingrédients pour mélanger plus facilement les ingrédients en cuves et bacs. Idéal en usage dans les brassins.

Désignation	Réf.	
Mélangeur ajouré lg 1200 mm	MELAVIK01 / 2	



Seau Plastique Eco 17 litres

Alimentaire, 17 litres, blanc, ø 34xH62 cm, anse, avec poignée, bec verseur, gradué.

Contenance	Réf.	
17 L	SEABEV01 / 3	
17 L - par 10 pièces	SEABEV10 / 3	

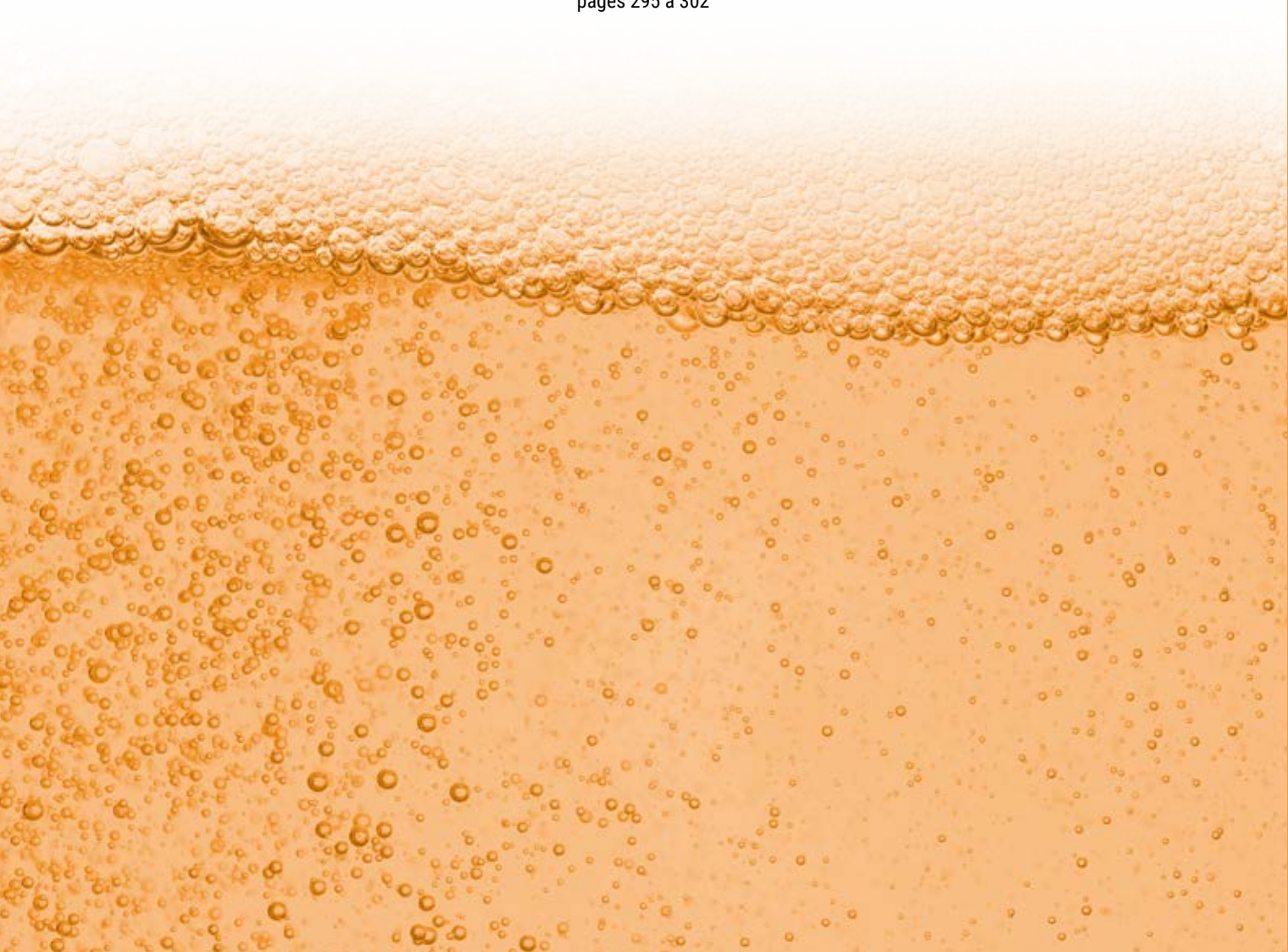


INFO PRATIQUE :
capacité accrue



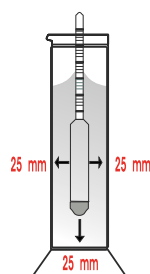
PROCESS BOISSONS

pages 295 à 302





DENSIMÈTRES ET APPAREILS DE MESURES POUR USAGES SPÉCIFIQUES



GAMME PROFESSIONNELLE

Saccharomètre en ° PLATO SPÉCIAL BIÈRE

- Avec thermomètre incorporé LR 0+40°C
- Div : 0.1
- Tolérance : +/- 0.1
- Température d'étalonnage : 20°C
- Lecture au-dessus du ménisque
- En étui plastique



% Mass	Longueur.	Réf.	
0-10 % Mass	+/- 370 mm	DENSIPLAT1 / 4	
0-20 % Mass	+/- 370 mm	DENSIPLAT2 / 4	
20-30 % Mass	+/- 370 mm	DENSIPLAT3 / 4	
0-20 % Mass	+/- 420 mm	DENSIPLAT4 / 4	

Ph mètre de poche

- 0-14 pH
- Résolution de l'affichage : 0.1pH
- Précision : +/-0.1 pH
- Électrode interchangeable
- Étalonnage automatique Ph 7.00
- Avec solution pH 7.00
- En coffret avec mode d'emploi



	Réf.	
Ph mètre de poche	PHMETRE05 / 4	
Électrode échangeable	ELECPH / 4	



Ebulliomètre économique

- Echelle de mesure : 3-17% vol
- Précision : +/- 0.3% vol
- Temps d'Ébullition 5-7 min
- Consommation : 125 W
- Fourni avec : Thermomètre digital, table de calcul du % vol, Tube de silicone, Mode d'emploi

	Réf.	
	EBULLECO / 4	

Programme Electronique de Calcul

- Pour tout type d'ébulliomètre
- CLE USB
- Auto exécutable
- Programme en 3 langues
- Facile, rapide, précise (div 0.01%vol)
- Impression et traçabilité des tests



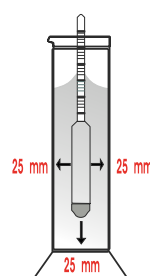
	Réf.	
	EBULLPROG / 4	

Densimètre - PÈSE SULFITES

- 0-10 : 0.5 % Mass of H₂SO₄
- Tolérance : +/-0.5 %
- Longueur 280 mm
- Température d'étalonnage : 20°C
- En étui plastique carré



	Réf.	
	DENSISULFI / 4	



Densimètre pour le CIDRE

2 Échelles
1.000-1.100 : 0.001 g/ml
0-13 : 0.5 % vol
Tolérance : +/- 1 division
Longueur 300 mm
Température d'étalonnage : 20°C
Livré avec certificat de conformité
En étui plastique carré



Réf.
DENSICIDRE1 / 4

Densimètre pour huile végétale

2 Echelles
1.000-1.100 : 0.001 g/ml
0-13 : 0.5 % vol
Tolérance : +/- 1 division
Longueur 300 mm
Température d'étalonnage : 20°C
Livré avec certificat de conformité
En étui plastique carré



Ce densimètre pour huile est essentiellement conçu pour contrôler le poids de l'huile d'olive par litre et de déterminer son degré de pureté. Adapté à une application professionnelle, cet appareil de mesure est souvent utilisé dans l'industrie agroalimentaire. Il permet de contrôler la densité de l'huile végétale allant de 0.870 g/ml à 0.970 g/ml. Facile à utiliser, il suffit de le plonger dans l'huile pour connaître son poids au litre : plus elle est légère, plus elle est pure.

Réf.
DENSIHUILE



Réfractomètre Manuel POUR LE SEL

En métal « ligne bleu »
Double échelle : 0-28 % Sel : 0.2 %
Avec compensation automatique de température entre +10 et +30°C
Livré en étui simili cuir, avec tissu de nettoyage, tournevis pour l'étalonnage, pipette d'aspiration, Pochette de transport et mode d'emploi

Réf.
REFRAC03 / 3



GAMME SEMI-PROFESSIONNELLE

Densimètre pour BIÈRE

- 0.980-1.110 : 0.001 SpGr
- Température d'étalonnage : 20°C
- Lecture au-dessus du ménisque
- En étui rond



Réf.
DENSIBIERE / 4

Mustimètre 3 Échelles Colorées

- 3 échelles : SpGr - % Vol - Sucre/L
- Pour Vin et Bière
- 0.980-1.110 : 0.001 SpGr
- 0-18 % vol
- 60-340 Sucre/L
- Tolérance : +/- 2 divisions
- Longueur +/- 280 mm
- Température d'étalonnage : 20°C
- Lecture au-dessus du ménisque
- En étui rond



Réf.
DENSIBIERE2 / 4



PROCESS BOISSONS

vinolia
FOODINOX

Distributeur
France Exclusif !


ENOITALIA
ENOLOGICAL EQUIPMENTS

POMPES COAXIALES avec chariot et inverseur avec By-pass

- Système électrique avec inverseur de rotation à bord moteur
- Cadre électrique pour pompes EURO 50 et EURO 60
- Tenue Mécanique
- Chariot en acier inox
- Double condensateur de mise en marche pour modèles monophasés
- Arbre en Acier Inox AISI 304
- Rotor EPDM
- **Avec By-pass**



V	trs/min.	Puissance (HP)	Débit	Sortie	Ref.	
1	900	1,5 Kw	93 HI / h	40 Mâcon	POMPEURO40 / 4	
1	700	2 Kw	102 HI / h	40 Mâcon	POMPEURO50 / 4	

Raccords d'adaptation : voir chapitre Raccorderie

POMPES COAXIALES avec chariot et inverseur sans By-pass

- Système électrique avec inverseur de rotation à bord moteur
- Cadre électrique pour pompes EURO 50 et EURO 60
- Tenue Mécanique
- Chariot en acier inox
- Double condensateur de mise en marche pour modèles monophasés
- Arbre en Acier Inox AISI 304
- Rotor EPDM
- **Sans By-pass**



V	trs/min.	Puissance (HP)	Débit	Sortie	Ref.	
1	900	1,5 Kw	93 HI / h	40 Mâcon	POMPEURO43 / 4	
2	700	2 Kw	102 HI / h	40 Mâcon	POMPEURO54 / 4	

Raccords d'adaptation : voir chapitre Raccorderie

POMPES COAXIALES avec chariot et inverseur sans By-pass

- Système électrique avec inverseur de rotation à bord moteur
- Cadre électrique pour pompes EURO 50 et EURO 60
- Tenue Mécanique
- Chariot en acier inox
- Double condensateur de mise en marche pour modèles monophasés
- Arbre en Acier Inox AISI 304
- Rotor NBR
- **Sans By-pass**



V	trs/min.	Puissance (HP)	Débit	Sortie	Ref.	
1	900	1,5 Kw	93 HI / h	40 Mâcon	POMPEURO42 / 4	
2	700	2 Kw	102 HI / h	50 Mâcon	POMPEURO53 / 4	

Raccords d'adaptation : voir chapitre Raccorderie



Pompes centrifuge ENOS avec anneau liquide, sur poignée Avec inverter TF

- Cadre électrique avec inverseur de rotation
- Garniture mécanique en EPDM
- Arbre en inox AISI 304
- Poignée de levage
- Roue et corps en acier Inox AISI 304
- 2 raccord Inox avec porte-caoutchouc et garniture
- Utiliser avec des liquides chauds Max 90°
- Certification pour usage alimentaire
- Alimentation 220 V.

← NOUVEAU



V	trs/min.	Puissance (HP)	Débit	Sortie	Ref.	
1	1400	0,47 kw	25,20 HI / h	1"	POMPENOS251 / 4	
1	1400	0,75 kw	39 HI / h	1"1/4	POMPENOS031 / 4	

Raccords d'adaptation : voir chapitre Raccorderie



Pompes EURO avec variateur de fréquence TRI 380 V

- Moteur électrique servoventilé (à l'exclusion de Euro80 et **)
- Connecteurs rapides de raccordement
- Tableau électrique avec sélecteur Loc-Rem
- Filocommande avec câble de 15 m
- Châssis en acier inox avec 4 roues
- Garniture mécanique Inox-Graphite-NBR

- **Rotor EPDM**

trs/min	Puissance (HP)	Débit	Sortie	Ref.	
D-1000	1 KW	0-52 HI / h	40 Mâcon	POMPEURO31 / 4	
D-1000	1 KW	0-52 HI / h	40 Mâcon	POMPEURO41 / 4	
D-1000	1 KW	0-52 HI / h	50 Mâcon	POMPEURO52 / 4	

Raccords d'adaptation : voir chapitre Raccorderie



← NOUVEAU



Pompes EURO avec variateur de fréquence TRI 380 V

- Moteur électrique servoventilé (à l'exclusion de Euro80 et **)
- Connecteurs rapides de raccordement
- Tableau électrique avec sélecteur Loc-Rem
- Filocommande avec câble de 15 m
- Châssis en acier inox avec 4 roues
- Garniture mécanique Inox-Graphite-NBR

- **Rotor NBR**

trs/min	Puissance (HP)	Débit	Sortie	Ref.	
D-1000	1 KW	0-52 HI / h	40 Mâcon	POMPEURO32 / 4	

Raccords d'adaptation : voir chapitre Raccorderie





Remplisseuse pour boîtes métalliques (canettes) à deux vannes de remplissage NETT1

Entièrement réalisée en acier inoxydable, sur pieds réglables, à positionner sur le plan de travail.
Remplissage simultané de deux boîtes, avec différents formats réglables via les régulateurs électroniques positionnés sur le tableau électrique.
Temps de pré-saturation au CO₂ réglable par l'opérateur.
Équipée d'un actionneur pneumatique lève-boîtes à deux postes.
Remplisseuse lavable et désinfectable par C.I.P.
Certification CE.

Caractéristiques techniques :

- Format boîte : 33-50 cl (changement de format non nécessaire)
- Cadence : 250 boîtes/h
- Dimensions : 50 x 50 x 60 cm
- Poids : 35 kg
- Tension électrique : 230 V – 50 Hz
- Gaz inerte : CO₂ (1 bar)
- Raccordement gaz inerte : tube D.E. Ø 6 mm
- Raccordement produit : tube D.E. Ø 10 mm

Désignation	Réf.	
Remplisseuse NETT1	REMPCAN01 / 4	



Agrafeuse pour boîtes métalliques MARTE

Machine pour la fermeture et le sertissage du couvercle 202 CDL sur boîte métallique, modèle MARTE.
Entièrement réalisée en acier inoxydable, sur pieds réglables, à positionner sur le plan de travail.
Le secteur d'agrafage est équipé d'un capteur de sécurité indépendant qui interrompt les opérations en cours lorsqu'il est franchi par l'opérateur pendant l'exécution de la fermeture du couvercle.
Certification CE.

Caractéristiques techniques :

- Format boîte : 33-50 cl
- Couvercle : modèle 202 CDL
- Cadence : 300 boîtes/h
- Dimensions : 50 x 50 x 70 cm
- Poids : 40 kg
- Tension électrique : 230 V – 50 Hz
- Air comprimé : 6 bar
- Raccordement air : tube D.E. Ø 6 mm

Désignation	Réf.	
Agrafeuse MARTE	FERMCAN01 / 4	





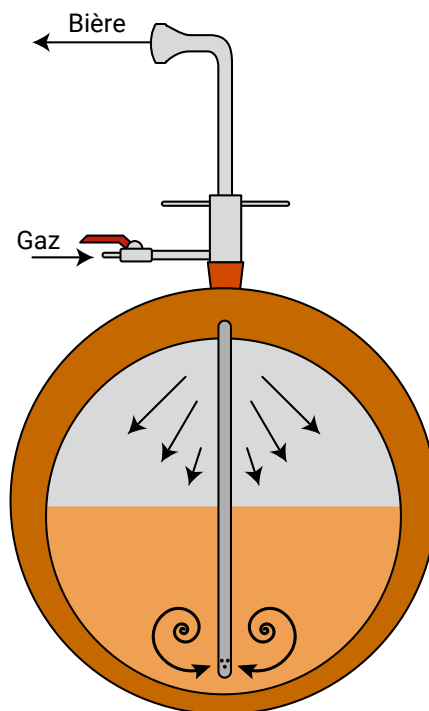
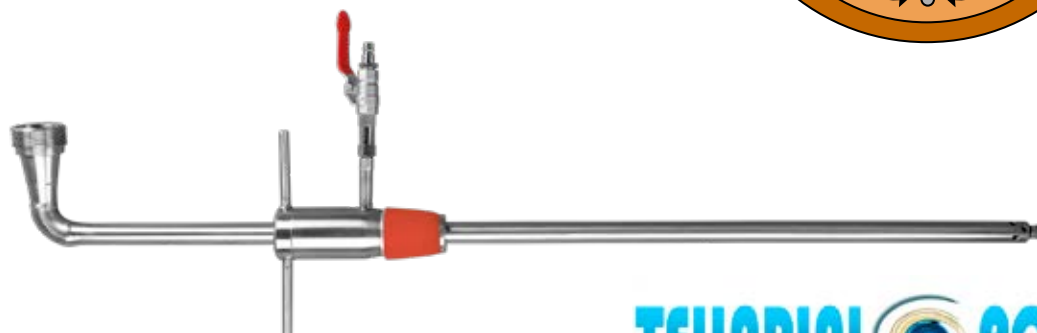
PROCESS BOISSONS

Canne de Soutirage sous Pression Inox 316

Pour le soutirage des barriques par l'injection de gaz neutre. Hauteur réglable et verrouillage de l'ensemble par compression du joint d'étanchéité. Raccord Ø 40 Mâle MÂCON.

Désignation	Réf.	
Version avec embout d'aspiration dévissable	CANSOUIND / 3	
Rallonge pour fut de 400 - 600L	ALLCANSF / 3	
Longueur souhaitée à préciser à la commande		
Mâle DIN 25	CANSOUIND4 / 3	
Mâle DIN 32	CANSOUIND3 / 3	
Mâle DIN 40	CANSOUIND2 / 3	
Mâle SMS 25	CANSOUIND7 / 3	
Mâle SMS 38	CANSOUIND5 / 3	
Système de serrage complet, pour trous supérieur à 52 mm (sur commande uniquement)	CANSOUISER02 / 3	

Version avec d'autres pas de vis sur demande et devis



TELLARINI POMPE

CRYSTAL PRO OIL

Assemblé sur un châssis à roues en acier inox AISI 304, qui peut être déplacé facilement et bloqué par les freins intégrés.

La pression de filtration est visualisée par un manomètre et peut être réglée par une vanne dédiée.

L'huile à la sortie du filtre est recueillie dans un grand bol (2,5 litres).

Équipé du système EAS (système assisté de vidange) qui permet d'envoyer à l'aspiration de la pompe le liquide collecté dans le bol par une vanne.

L'unité de filtrage est munie de protections latérales, en plexiglas, pour garder l'endroit propre.

La pompe peut être détachée du filtre et utilisée pour transvasements.



VARIANTE HUILE

Filtre à plaque TELLARINI Crystal PRO OIL pour Huile Végétale

- Le filtre est constitué de 11 plaques 20x20 cm en Moplen, pour accueillir 10 cartons de filtrage
- Pompe auto-amorçante type ALE 25, 220 Volt / 50Hz, contrôlée par un interrupteur près de la poignée. Cette pompe est réalisée entièrement en acier inox et est conçue pour être nettoyée facilement
- Capacité de filtrage approximative (avec huile) : 90-180 litres/heure

Désignation	Réf.	
Filtre à plaques Crystal Pro Oil	FILPLOIL / 2	
Délai moyen, 3 semaines à réception de commande		





PROCESS BOISSONS

Bondonneur brassicole pour fermenteur

- Inox 316
- Permet d'évacuer le trop-plein de pression sur un fermenteur
- Se positionne sur la prédéposition au bas de la colonne du fermenteur
- Equipé d'un manomètre à bain d'huile 0- 4 bar
- Soupape surpression réglable entre 0.2 et 3.2 bar
- Bol de récupération en verre démontable pour faciliter le nettoyage.

Désignation	Réf.	
Bondonneur Clamp 25	BONDONN01 / 3	
Bondonneur Femelle DIN 15	BONDONN02 / 3	



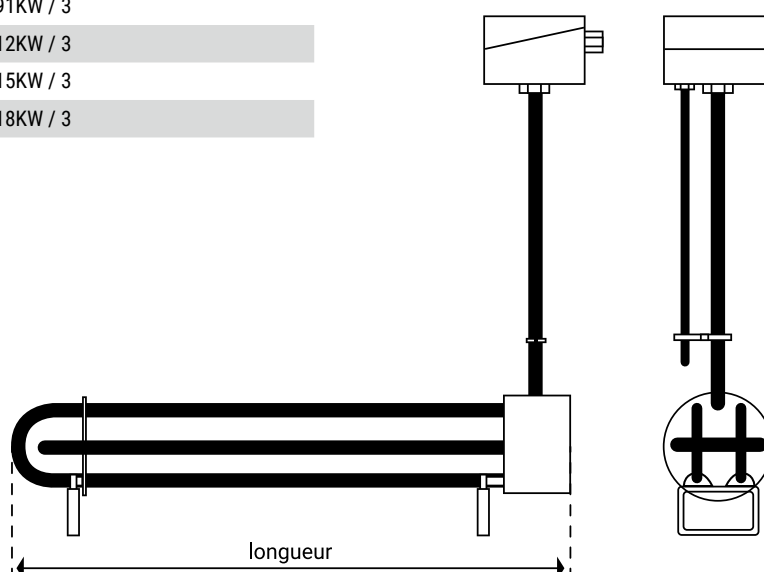
Résistances chauffantes " FDC " (Fond de Bac) Inox spécial brasserie

- Préconisés pour un usage en " brasserie "
- Entièrement réalisées en acier inoxydable
- Comprenant 3 circuits tube inox ø 14 mm
- Avec boîtier ABS et doigt de gant
- Fournies avec thermostat tripolaire pour les versions 9 et 12 Kw
- Fournies avec boîtier de régulation pour les version 15 et 8 Kw
- Boîtier avec retour à 90° de 100 mm
- Hauteur standard de 100 mm
- Alimentation de 400 V

← NOUVEAU

Puissance	Réf.	
9 kw - Longueur 500 mm	RESCH91KW / 3	
12 kw - Longueur 600 mm	RESCH12KW / 3	
15 kw - Longueur 750 mm	RESCH15KW / 3	
18 kw - Longueur 950 mm	RESCH18KW / 3	

Usage hors brasserie en Fond de Bac : nous consulter
Autres longueurs sur demande et devis



Conditions Générales de Ventes

Toute commande passée auprès de la société VINOLIA-FOODINOX S.A.S implique tacitement l'acceptation des Conditions Générales de Ventes décrites ci-après. L'acheteur ne pourra prétendre les avoir ignorées, et renonce de fait à ses propres conditions générales.

LE CATALOGUE :

- Période de validité : du 06/07/2026 au 31/05/2027, sauf nouvelle parution antérieure (catalogue, fiches erratum, ou promotions temporaires) au 31/05/2025. Ce catalogue annule et remplace toutes les parutions précédentes.
- Toutes les informations portées sur notre catalogue, et/ou par nous-mêmes (photos, textes, fiches et indications techniques, avis, conseils et propositions techniques et/ou commerciales...) ne sont données qu'à titre indicatif, et ne peuvent donc engager notre responsabilité vis-à-vis de l'acheteur et/ou de sa clientèle.
- Tous les produits présents dans le catalogue peuvent être modifiés, remplacés, et/ou supprimés sans préavis en fonction de l'évolution technique et/ou des circonstances économiques.

TARIFS ET CONDITIONS COMMERCIALES :

- Les prix indiqués dans notre catalogue sont les prix publics conseillés à la revente de la marchandise. Ils s'entendent unitaires, en Euro, hors taxes, port et emballage non compris.
- Les conditions éventuelles de remises commerciales font l'objet d'une convention écrite de notre part valable au maximum jusqu'au 31/05/2023 (révisable sans préavis).
- Le tarif est révisable sans préavis en fonction des circonstances économiques.

EXPÉDITIONS ET LIVRAISONS :

- Une commande doit faire l'objet d'un document « écrit » par courrier, courriel ou télécopie. Nous en accusons réception par écrit sous quarante-huit (48) heures.
- Toute commande d'un montant supérieur à 150 € ht nets (hors articles marqués « Prix Départ » (Arnas ou Usine) bénéficiera d'un Franco de Port et d'Emballage par « Messagerie » pour notre clientèle située en France Métropolitaine.
- Pour notre clientèle Export, la marchandise est à disposition en nos locaux pour un enlèvement par le transporteur de votre choix après que nos services vous aient averti de la disponibilité.
- Pour les livraisons directement chez vos clients, le samedi, en express avant 10 h, ou en contre-remboursement une prestation complémentaire aux Frais de Port et d'Emballage vous sera facturée sur la base d'un forfait dûment inscrit sur nos Accusés de Réception de Commande.
- Les délais indiqués oralement et/ou par écrit ne sont donnés qu'à titre indicatif. Tout retard de livraison ne pourra justifier une annulation de commande, ou la facturation de frais divers de la part de l'acheteur et/ou de sa clientèle.
- Nous nous réservons le droit de livrer tout ou partie d'une commande ultérieurement en cas d'indisponibilité de certains produits.
- Les reliquats sont livrés Franco de Port et d'Emballage (à l'exception des articles marqués « Prix Départ »).
- Toute commande passée, en rajout sur un reliquat en cours de traitement, ne pourra bénéficier d'un Franco de Port et d'Emballage si elle n'y est pas éligible. De plus, les Frais de Port et d'Emballage seront facturés selon le poids global de l'expédition.
- Tout rajout de commande sera considéré comme une nouvelle commande, et ne sera groupé avec le reste des expéditions que dans la mesure du possible.
- Les Frais de Port et d'Emballage sont calculés au départ de la marchandise. Toute indication donnée par oral et/ou par écrit avant l'édition du Bon de Livraison ne saurait engager notre responsabilité.
- Les marchandises expédiées par nos soins, voyagent sous notre entière responsabilité, hors déchargement sur le lieu de livraison souhaité par l'acheteur. Les éventuels Frais de Port et d'Emballage restent à la charge de l'acheteur. Ce dernier devra par ailleurs s'assurer d'avoir à sa disposition les conditions matérielles nécessaires au déchargement. Il en est de même des conditions de présence. Dans le cas contraire, nous nous réservons le droit de facturer des prestations de garde et/ou de re-livraison.
- Tout litige portant sur la livraison devra préalablement être signalé au transporteur par l'émission de réserves caractérisées sur le récépissé de transport, puis par lettre recommandée avec AR auprès du transporteur et VINOLIA-FOODINOX SAS sous un délai de quarante-huit (48) heures maximum. Passé ce délai, aucun retour ne pourra être accepté.
- Nous laissons à notre clientèle la possibilité de venir enlever elle-même (ou par le transporteur qu'elle aura mandatée) la marchandise commandée. Cela

ne peut se faire que du lundi au vendredi de préférence entre 15h00 et 17h00, ou sur rendez-vous. La marchandise est conservée à quai pendant une durée de 10 jours ouvrés suivant l'édition du Bon de Livraison (transmis par fax ou par courriel au client pour l'avertir de la possibilité de l'enlèvement). Passé ce délai, la marchandise sera expédiée, et les Frais de Port et d'Emballage seront facturés (y compris dans le cas où la commande serait normalement éligible au Franco de port et d'Emballage).

GARANTIE, RETOUR DE MARCHANDISES, ET RÉPARATION :

- Nous nous portons garants du bon état de nos produits, lors de leur expédition depuis nos locaux.
- Tous nos articles ont une garantie d'une durée de un (1) an à compter de leur date de facturation, à l'exception des pièces détachées pour les matériels électriques, d'hygiène et de nettoyage, et des produits d'entretien. Toute autre indication potentiellement mentionnée par un tiers sur le produit ou sa notice non validée par nos soins (c'est-à-dire ne présentant pas notre logo et/ou nos mentions légales), ne sera considérée comme non-engageante pour VINOLIA.
- La garantie ne peut être appliquée pour les dommages liés à l'usure normale du matériel, ainsi qu'aux conditions d'installation, de maintenance, et d'utilisation de nos produits.
- La garantie se limite au remplacement des pièces défectueuses après retour du (des) produit(s) incriminé(s) en locaux pour que soit établi un diagnostic. En cas de remplacement, le(s) produit(s) défectueux seront conservé(s) par la société VINOLIA-FOODINOX.
- **Les frais de retour sont à la charge du client. Les retours en « Port Dû » ne seront pas acceptés.**
- Les retours doivent être motivés, et accompagnés d'une copie de la facture (et si possible du BL). Nous devons être préalablement avertis par écrit (courrier, courriel ou télécopie) de l'imminence d'un retour. A réception, la société VINOLIA-FOODINOX établit un Bon de Retour attestant de la bonne réception de la marchandise. Par la suite, la marchandise peut ou être échangée dans le cadre de la garantie, ou un devis de réparation peut vous être transmis.
- Les fabrications, ou commandes spéciales (modifications sur produit standard, fabrication spécifique, ou article non référencé sur notre catalogue) ainsi que les réparations (hors réparations effectuées sous garantie) ont fait l'objet d'un devis « écrit » accepté par l'acheteur, et ne sont donc ni reprises, ni échangées, ni remboursées.
- Les retours non motivés, et/ou résultant de mauvaises conditions d'utilisation ne seront pas pris sous le régime de la garantie. Une décote de 30 % de la valeur du produit pourra par ailleurs être appliquée, en supplément des frais éventuels de remise en état.

RÈGLEMENTS ET RÉSERVES DE PROPRIÉTÉ :

- Sauf convention écrite de notre part, toutes nos factures sont payables au comptant dès réception pour notre clientèle située en France Métropolitaine.
- Les clients non couverts par notre assurance-crédit, ainsi que nos clients étrangers se verront présenter une facture Pro Forma réglable avant expédition.
- Les clauses de défaut de paiement et de réserves de propriété sont clairement exprimées en pied-de-page de tous nos documents de facturation.

JURIDICTION :

- Pour toute contestation ou litige, les Tribunaux Civils et de Commerce de Villefranche-sur-Saône sont seuls compétents.

PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE, REPROGRAPHIE :

- Conformément aux dispositions du Code de la Propriété Intellectuelle, notamment les articles L.121-1 à L.121-9 et L. 122-4, toute reproduction de photo et/ou texte, même partielle, est strictement interdite, sauf accord préalable écrit. Toute utilisation d'informations ou d'images est donc soumise à une autorisation écrite de leur auteur et à la négociation de conditions particulières à chaque cas.



VINOLIA - FOODINOX S.A.S.

107, rue Benoît Raclet,
Zone Industrielle Nord 69400 ARNAS

Tél. 04 74 09 13 13

Fax 04 74 09 13 14

www.vinolia-france.com

commande@vinolia-france.com

**COMMANDE SPÉCIFIQUE, RÉALISATION
SPÉCIALE, CONSULTEZ-NOUS !**

