



LINEA HOBBY

PIGIATRICI • PIGIADIRASPATRICI • DIRASPATRICI • TORCHI • FILTRI • POMPE DA TRAVASO • CONTENITORI ENOLOGICI



PIGIATRICI



Le nostre pigiatrici sono dotate di rulli in alluminio registrabili e di agitatore. Gli ingranaggi e i supporti autolubrificanti sono in nylon.

Robuste e leggere sono costruite nella versione verniciata e inox, manuale e a motore HP1.




Our grape crushers are equipped with adjustable aluminium rollers and shakers. Gear self lubricating supports are made of nylon.


Strong, light and functional, they are available in the painted or stainless steel version, manual or motor driven HP1.



CODICE code	MODELLO type	TRAMOGGIA(mm) hopper	DIAM. RULLI (mm) rollers diameter	LARGH. RULLI (mm) rollers width	POTENZA (kW) power	PESO (kg) weight
1010	PP	800x500	96	200	---	17
1011	PPX	800x500	96	200	---	17
1020	PG	900x600	96	280	---	23
1021	PGX	900x600	96	280	---	23
1030	PGE	900x600	96	280	0,75	43
1031	PGEX	900x600	96	280	0,75	43

pigiadiraspatrice ARES

 Le nostre pigiadiraspatrici serie ARES presentano un design semplice e moderno, una struttura curata nei particolari e sono costruite con tecniche che le rendono pratiche e semplici nel funzionamento. La durata delle pigiadiraspatrici è assicurata dalla facile manutenzione in quanto tutti gli organi rotanti lavorano su cuscinetti a sfere o boccole.


 *Our crushers stalk removers have a modern and simple design besides being very functional. As all rotating part work on ball bearings or bushes, an easy maintenance guarantees the high durability of the machines.*




CODICE code	MODELLO type	PRODUZIONE (t/h) production	TRAMOGGIA(mm) hopper	INGOMBRO(mm) dimensions	DIAM. RULLI (mm) rollers diameter	LARGH. RULLI (mm) rollers width	POTENZA (kW) power	PESO (kg) weight
121001	ARES 15 manuale	---	900x500	1.200x500x640	96	220	---	25
122001	ARES 15	1,5	900x500	1.200x500x640	96	220	0,75	45
122002	ARES 15 inox	1,5	900x500	1.200x500x640	96	220	0,75	45

diraspatrice semicentrifuga
ZETA 20/A-30/A



 Diraspatrici semicentrifughe con telaio bicomponente pertanto apribile. Macchine realizzate con le moderne tecnologie per una perfetta e rapida manutenzione interna. Pompa in acciaio inox aisi 304. Azionata da motore elettrico monofase o trifase. Disponibile nelle versioni smaltata o inox.

 Semi-centrifugal grape destemmer realized with modern technology with openable hopper for a perfect and quick maintenance. Aisi 304 stainless steel pump. Moved by electric motor single phase or three phase. Available enameled coated or stainless steel version.

CODICE code	MODELLO type	PRODUZIONE (t/h) production	TRAMOGGIA(mm) hopper	INGOMBRO(mm) dimensions	POTENZA (kW) power	PESO (kg) weight
142001	ZETA 20/A	2	870x500	1.100x700x850	1,50	85
142002	ZETA 20/A INOX	2	870x500	1.100x700x850	1,50	85
142101	ZETA 30/A	3	1.040x550	1.300x800x900	1,87	95
142102	ZETA 30/A INOX	3	1.040x550	1.300x800x900	1,87	95

diraspatrice semicentrifuga ZETA 50/A INOX



La diraspatrice centrifuga ZETA 50/A mantiene le stesse caratteristiche di praticità della serie ZETA. La macchina si differenzia dalle altre per il vaglio inox girevole, meno soggetto ad intasamenti rispetto a quello fisso e per la capacità produttiva oraria maggiore.
Pompa acciaio inox aisi 304. Azionata da motore elettrico monofase o trifase. Disponibile nella versione smaltata o inox.





*The centrifugal destemmer ZETA 50/A keeps the same characteristics of praticity of the ZETA series.
The difference is in the stainless rotating drum, wich is less likely to become blocked compared to the fixed one, and in the higher output for hour.
Available enameled coated or stainless steel version.*

CODICE code	MODELLO type	PRODUZIONE (t/h) production	INGOMBRO (mm) dimensions	POTENZA (kW) power	PESO (kg) weight
1430	ZETA 50/A INOX	4 ÷ 5	1.400x750x1.000	1,88 ÷ 2,25	130

TORCHI



 Robusto bacino in acciaio stampato. Doghe della gabbia in legno duro montate con bulloni passanti. Nella versione idraulica le fasce di collegamento sono unite con piastre di acciaio saldate per prevenire deformazioni della gabbia.

 *Sturdy pressed steel try. Hard wood cage staves, installed with through bolts. Hydraulic version has cage rights connected to each other by welded steel blade to prevent cage deformation.*

torchio a leva sistema "a cricco" crank lever basket press

CODICE <i>code</i>	MODELLO <i>type</i>	DIMENS. GABBIA (mm) <i>cage dimensions</i>	CAPACITÀ GABBIA (l) <i>cage capacity</i>	PESO (kg) <i>weight</i>
200101	A	150x250	4	9
200201	B	200x300	9	19
200301	C	250x350	17	23
200401	D	300x400	28	41
200501	E	350x500	48	60
200601	F	400x550	70	79
200701	G	450x600	100	103
200801	H	500x650	130	130
200901	I	550x700	170	165
201001	L	600x750	210	215
201101	M	650x800	270	270
201201	N	700x850	320	320

torchio idraulico a due pistoni hydraulic basket press

CODICE <i>code</i>	MODELLO <i>type</i>	DIMENS. GABBIA (mm) <i>cage dimensions</i>	CAPACITÀ GABBIA (l) <i>cage capacity</i>	DIAMETRO VITE (mm) <i>screw diameter</i>	MARTINETTO TIPO <i>type jack</i>	PESO (kg) <i>weight</i>
205101	1	450x600	100	50	5	135
205201	2	500x650	130	55	5	159
205301	3	550x700	170	55	5	175
205401	4	600x750	210	65	6	240
205501	5	650x800	270	65	6	280
205601	6	700x850	320	70	7	350
205701	7	800x950	500	80	8	490

IDROPRESS-AIRPRESS

■ ■ Senza sforzo fisico e senza energia elettrica il funzionamento è semplice e sfrutta la pressione dell'acqua che viene introdotta all'interno di una membrana in gomma naturale che si gonfia e sprema la frutta, nel caso di mele precedentemente sminuzzate, contro le parti della gabbia in maniera uniforme estraendo un fresco e squisito succo ricco di aromi naturali.

La gabbia è costruita in inox come tutte le parti interne della macchina, mentre il coperchio e la base sono in alluminio robusto e resistente come tutti i componenti della pressa e dei prodotti OMAC. L'insieme a pressione è protetto da una valvola di sicurezza tarata a 3 bar.

■ ■ *Without physical effort and without electricity the operation is simple and uses the pressure of the water that is introduced inside a membrane made of natural rubber which swells and squeezes the fruit, in the case of previously chopped apples, against parts of the cage uniformly extracting a fresh and delicious juice rich in natural flavors.*

The cage is made of stainless steel as all the internal parts of the machine, while the lid and base are rugged aluminum and durable as all the members of the press and the products OMAC. The set pressure is protected by a safety valve set at 3 bar.



CODICE code	MODELLO type	CAPACITÀ (l) capacity	DIMENSIONI (mm) dimensions	PESO (kg) weight	ALIMENTAZIONE supply
2610	WP20	20	270x385	20	acqua/water
2620	WP40	40	350x475	26	acqua/water
2630	WP80	80	438x600	40	acqua/water
2640	AP20	20	370x385	20	aria compressa/compressed air
2650	AP40	40	350x475	26	aria compressa/compressed air

POMPE DA TRAVASO

pompe da travaso autodescanti
self-priming transferring pumps



CODICE code	MODELLO type	DIAM. RACCORDI (mm) fittings diameter	PORTATA (l/h) delivery	TENSIONE (V) voltage	RPM rpm	POTENZA (kW) power
411101	S20	20	1.980	220	2.800	0,37
4112	S25	25	2.640	220	1.400	0,49
4113	S30	30	4.800	220	1.400	0,75
411102	S20 INOX	20	1.980	220	2.800	0,37

filtri 20x20


JET-ANTARES




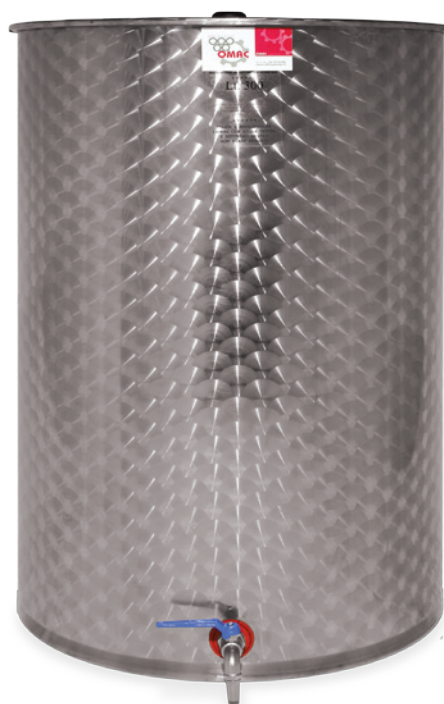
Appositamente studiati per soddisfare le esigenze delle piccole e medie aziende. Costruiti in acciaio inox, pratici e sicuri. A seconda dei tipi di strati filtranti usati, essi consentono di sgrossare, brillantare e sterilizzare vini bianchi e rossi, spumanti, olii d'oliva, aceti, prodotti per l'erboristeria, liquori ecc. La serie di filtri è composta da apparecchi con capacità di filtraggio da 80 a 1.900 litri di vino l'ora. Vengono montate elettropompe in acciaio inox del tipo centrifugo per tutti gli usi, tranne per filtrare l'olio di oliva che necessita di pompe del tipo monovite o a girante in nitrile. Le piastre di supporto da 20x20 cm sono in plastica per alimenti o, a richiesta in NORIL, sterilizzabili a 120°C. Rubinetteria inox di serie su filtro ANTARES.

CODICE <i>code</i>	MODELLO <i>type</i>	SUPERF. FILTRANTE (m²) <i>filtering surface</i>	DIM. CARTONE (cm) <i>cartons dimension</i>	PRODUZ. VINO (l/h) <i>wine production</i>	PRODUZ. OLIO (l/h) <i>oil production</i>	INGOMBRO (mm) <i>dimensions</i>	PESO (kg) <i>weight</i>
5011	JET 6	0,24	20x20	80 ÷ 200	---	400x285x355	21
5012	JET 10	0,40	20x20	120 ÷ 300	---	400x285x355	23
5013	JET 10 PLUS	0,40	20x20	150 ÷ 350	150	500x300x360	25
5021	ANTARES 10	0,40	20x20	150 ÷ 350	150	620x420x560	30
5022	ANTARES 20	0,80	20x20	700 ÷ 1.000	300	620x420x560	34
5023	ANTARES 30	1,20	20x20	1.000 ÷ 1.600	400	940x480x590	48
5024	ANTARES 40	1,60	20x20	1.500 ÷ 1.900	500	940x480x590	52

CONTENITORI ENOLOGICI

 Contenitori a fondo piano costruiti in acciaio inox aisi 304 con finitura fiorettata esterna ed interno lucido a specchio. Sono corredati di coperchio parapolvere e ghiera saldata per l'applicazione della rubinetteria. Progettati e costruiti nel rispetto delle norme vigenti per il contenimento e la conservazione di liquidi alimentari. L'eventuale galleggiante ad olio o pneumatico non viene fornito di serie. Disponibile con portella frontale.

 *Aisi 304 stainless steel flat bottom tanks. Flowery external finish and mirror polished inside. They are all provided with a cap that protects from the dust and a welded ferrule for the application of tap and fittings. Built by using selected materials and according to the law in force on containment and preservation of liquid foods. Available with frontal door.*



CODICE code	CAPACITÀ (l) type	ALTEZZA (mm) height	DIAM. INTERNO (mm) internal diameter	DIAM. ESTERNO (mm) external diameter	RUBINETTO tap
6021	100	665	453	477	1/2"
6022	200	865	560	584	1/2"
6023	300	966	637	667	1/2"
6024	400	1.116	680	710	1/2"
6025	500	1.210	726	766	1/2"
6026	600	1.210	796	836	1/2"
6027	800	1.210	930	970	1"
6028	1.000	1.210	1.030	1.070	1"



CAPACITÀ (l) capacity	GALLEGGIANTE AD OLIO oil floating		GALLEGGIANTE PNEUMATICO pneumatic floating	
	CODICE code	DIAM. ESTERNO (mm) external diameter	CODICE code	DIAM. ESTERNO (mm) external diameter
100	6051	420	6061	437
200	6052	545	6062	540
300	6053	620	6063	610
400	6054	660	6064	660
500	6055	700	6065	700
600	6056	765	6066	770
800	6057	905	6067	910
1.000	6058	995	6068	990



Via della Tecnologia, 12
62014 Corridonia (MC)
ITALY

☎ +39 0733 557386
www.officineomac.it
info@officineomac.it

Dati e immagini riportati nel presente catalogo sono puramente indicativi e possono subire variazioni senza preavviso.
Technical characteristics and images in this catalogue are not binding and can be changed without previous notice.
Données et les images incluses dans ce catalogue sont purement indicatives et sont sujettes à modification sans préavis.

