



FILTRI JOLLY 10-20



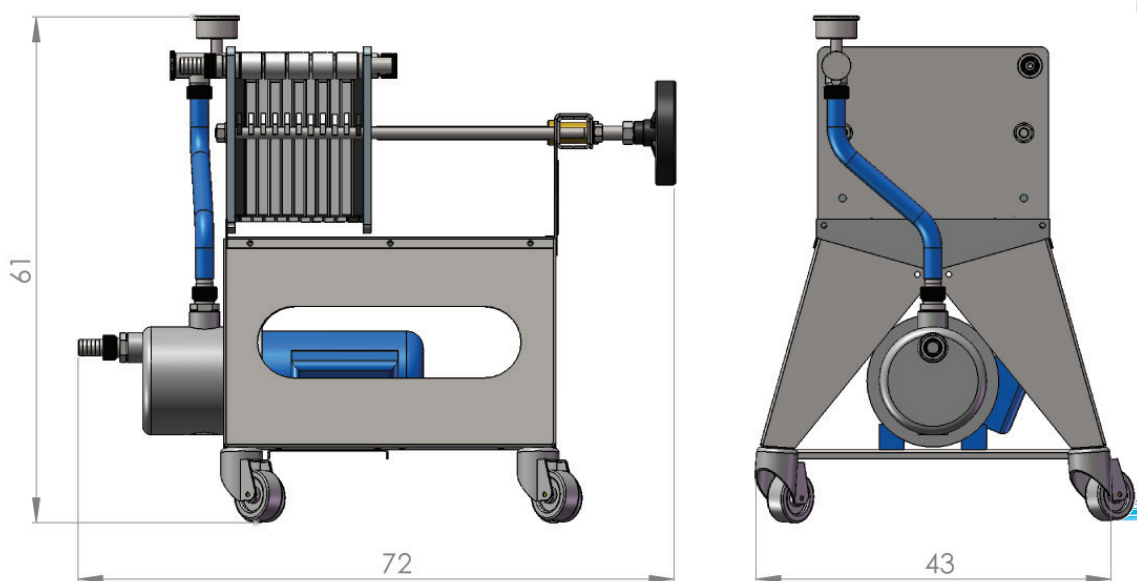
FILTRI JOLLY 10-20

ITA I Filtri Jolly sono costruiti interamente all'interno della nostra officina e il progetto risale al 1980. Sono studiati per poter sgrossare, brillantare e sterilizzare vini, oli, birra, succhi di frutta e altri liquidi alimentari. Sono dotati della valvola di regolazione di flusso con manometro e assaggiavino.

ING Jolly filters are fully designed and manufactured in our workshop. The project dates back 1980. They are designed to refine, clarify, and sterilise wines, oils, beer, fruit juices and food liquids of various types. They are fitted with a valve for flow regulation with gauge and wine-tasting tap.

OPTIONALS

Piastra doppia filtrazione/Double filtration plate
Bypass



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

| | JOLLY 10 | JOLLY 20 |
|---|----------|----------|
| PRODUZIONE OLIO (Lt/h) OIL PRODUCTION (Lt./h) | - | 100 |
| PRODUZIONE VINO (Lt/h) WINE PRODUCTION (Lt./h) | 300 | 600 |
| N° PIASTRE N° OF PLATES | 11 | 21 |
| SUPERFICIE FILTRANTE (mq) FILTERING SURFACE (mq) | 0,4 | 0,8 |
| PESO (Kg) WEIGHT (Kg) | 33 | 36 |