



CONTENITORI  
PER ALIMENTI



CATALOGO  
**2017**

La Cordivari vanta una consolidata tradizione industriale ed è una delle più importanti realtà italiane nel settore dell'idrotermosanitaria. Fondata nel 1972 dal Cav. Ercole Cordivari, l'azienda si specializza nella produzione di Contenitori per Alimenti, Bollitori, Recipienti in pressione, Serbatoi, Sistemi Termici Integrati Solare e Biomassa, Radiatori d'arredo, Sistemi per il Recupero e il Trattamento delle Acque e Sistemi Fumari.

I quattro poli produttivi Cordivari contano una superficie di oltre 220.000 metri quadri e impiegano oltre 450 dipendenti.

Tutti i manufatti sono progettati e prodotti in Italia negli stabilimenti Cordivari a garanzia della qualità totale e del Made in Italy.

Grazie alle strategie di sviluppo orientate all'innovazione tecnologica e alla continua formazione del personale, la Cordivari risulta dotata di impianti moderni e processi produttivi all'avanguardia.

Le scelte tecnologiche, ergonomiche ed ecologiche consentono di operare nel pieno rispetto dell'uomo e dell'ambiente, secondo il Sistema di Gestione Ambientale UNI EN ISO 14001 e il regime di Qualità UNI EN ISO 9001 che garantisce la piena qualità e affidabilità dei suoi prodotti. Un management altamente qualificato, la continua ricerca di soluzioni innovative e un indirizzo fortemente orientato al cliente consentono oggi alla Cordivari una posizione di leadership di mercato e un know-how esclusivo nella produzione di Sistemi Idrotermici Integrati. La testimonianza di un impegno continuo, teso al raggiungimento della Customer Satisfaction.



Cav. Ercole Cordivari

# Soluzioni Integrate per il BENESSERE e il RISPARMIO

della tua casa



SISTEMA FUMARIO INOX  
DOPPIA PARETE

RADIATORE TUBOLARE  
ARDESIA®

RADIATORE BADGE®  
SERIE EXTRASLIM®

SERBATOIO MODELLO "ANFORA"

RADIATORE ROADS® STF

RADIATORE TUBOLARE  
ARDESIA®

MODULO  
IDRONICO MST

RADIATORE VENTILARE  
ARDESIA®

SISTEMA DI TRATTAMENTO ACQUE REFLUE



SISTEMI FUMARI



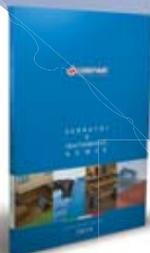
CORDIVARI  
DESIGN



RADIATORI E  
SCALDASALVIETTE



RADIATORI  
VENTILATI



SERBATOI E  
TRATTAMENTO ACQUE



SISTEMI TERMICI  
INTEGRATI



BOLLITORI,  
MONTALQUIDI E  
RECIPIENTI IN PRESSIONE

SISTEMA STRATOS®  
SISTEMA TERMICO SOLARE COMPATTO



RADIATORE  
GIULY®

SCALDASALVIETTE  
ELEN INOX®

BOLLITORE CON POMPA  
DI CALORE  
BOLLYTERM® HP

Contenitore per  
alimenti - JOLLY®

SERBATOIO MODELLO  
"ANFORA"

SISTEMA RECUPERO ACQUA  
PIOVANA



## ANFORELLA®, IL CONTENITORE INOX 18/10 PER CONSERVARE IN MANIERA OTTIMALE L'OLIO DI CASA

### IMPIEGO

- Stoccaggio e conservazione di olio

### MATERIALI

- Acciaio Inox 18/10 per alimenti
- Tappo con guarnizione siliconica alimentare.
- Rubinetto in acciaio Inox antigoccia a pulsante, per una maggiore igienicità e facilità d'uso

### CARATTERISTICHE

- Conforme alle norme sanitarie
- "Gancio a parete" brevettato di serie (su modello 5 Lt.) che ne permette un comodo fissaggio a muro.
- Saldato testa a testa a garanzia di igiene totale e di perfetta lavabilità
- Piedistallo inox per un posizionamento comodo ed un facile utilizzo (opzionale)

MODELLO	Volume netto [lt]	CODICE	De [mm]	H [mm]	Quantità per pallet completi
5	5,2	3371020130501	200	195	75
10	9,8	3371020130502	275	217	56
15	14,9	3371020130503	275	290	32

### Di serie



Gancio a parete (solo Anforella® Lt. 5)



Rubinetto in acciaio INOX antigoccia a pulsante

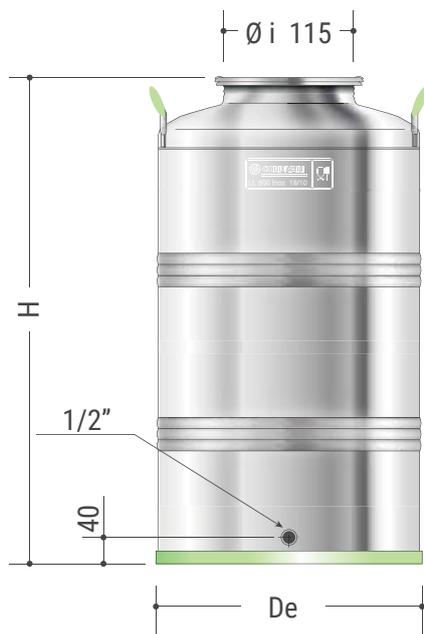


Tappo INOX e maniglie INOX



Piedistallo in acciaio INOX

### Accessori su richiesta (per maggiori informazioni vedi pag. 16-18)



## JOLLY È IL CONTENITORE IN ACCIAIO INOX 18/10 IDEALE PER CONSERVARE L'OLIO

### IMPIEGO

- Stoccaggio e conservazione di olio

### MATERIALI

- Acciaio Inox 18/10 per alimenti
- Tappo con guarnizione siliconica alimentare
- Protezioni in polietilene su maniglie e bordo inferiore

### CARATTERISTICHE

- Conforme alle norme sanitarie
- Predisposizione per rubinetto
- Saldato testa a testa a garanzia di igiene totale e di perfetta lavabilità
- Piedistallo in acciaio verniciato con protezioni in polietilene (opzionale)

MODELLO	Volume netto [lt]	CODICE	De [mm]	H [mm]	Quantità per pallet completi
30	32	3371020130001	370	345	54
50	52	3371020130002	370	545	36
50 "basso"	51	3371020130005	420	433	27
75	76	3371020130003	420	620	27
100	102	3371020130004	420	790	27

### Di serie



Guarnizione  
siliconica  
alimentare



Maniglie con  
protezioni in  
polietilene



Bordo protettivo  
in polietilene

### Accessori su richiesta (per maggiori informazioni vedi pag. 16-18)

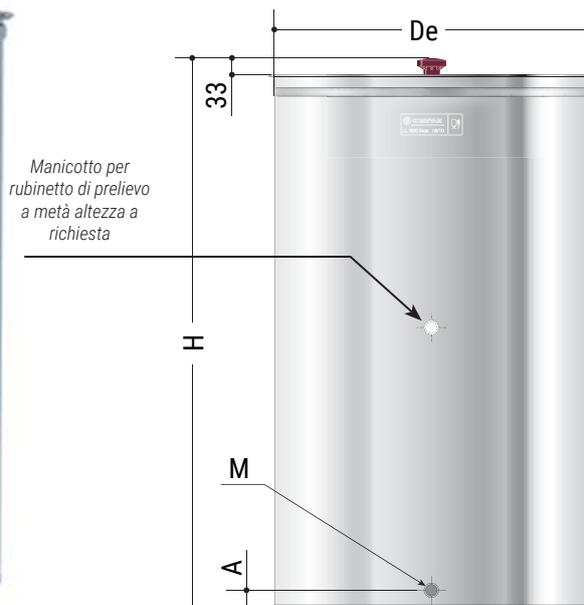


Rubinetto antigoccia  
in acciaio INOX  
con dado regolatore



Piedistallo in acciaio verniciato con  
protezioni in polietilene





**VINOLIO (VINO, OLIO E MIELE), È IL CONTENITORE A FONDO PIANO PER ALIMENTI IN ACCIAIO INOX 18/10, COMPLETAMENTE APERTO NELLA PARTE SUPERIORE, IDEALE PER CONTENERE IN MODO IGIENICO VINO, OLIO O MIELE.**

#### IMPIEGO

- Stoccaggio e conservazione di olio, vino o miele

#### MATERIALI

- Acciaio Inox 18/10 per alimenti

#### CARATTERISTICHE

- Conforme alle norme sanitarie
- Completo di coperchio parapolvere
- Maniglie per la movimentazione (versione 30-50 Lt)
- Saldato testa a testa a garanzia di igiene totale e di perfetta lavabilità
- Predisposizione per rubinetto di prelievo a metà altezza su richiesta

#### VERSIONE VINO/OLIO

MODELLO	Volume netto [lt]	CODICE	De [mm]	H [mm]	A [mm]	M attacco
30	31	3361020130150	370	330	45	1/2"
50	52	3361020130151	370	530	45	1/2"
75	79	3361020130152	370	780	45	1/2"
100	102	3361020130153	420	780	45	1/2"
150	154	3361020130154	515	780	45	1/2"
200	216	3361020130155	610	780	45	1/2"
200 - Ø 515	205	3361020130161	515	1030	45	1/2"
300	288	3361020130156	610	1030	45	3/4"
400	407	3361020130157	725	1030	45	3/4"
500	510	3361020130158	725	1280	45	3/4"
700	685	3361020130159	940	1030	50	1"
1000	1031	3361020130160	940	1530	50	1"

#### VERSIONE MIELE

CODICE	M attacco	Quantità per pallet completi
//	//	54
//	//	36
//	//	27
3361020130222	1" 1/2	27
3361020130223	1" 1/2	12
3361020130224	1" 1/2	12
//	//	//
3361020130186	2"	8
3361020130187	2"	12
3361020130188	2"	12
3361020130189	2"	sfusi
3361020130190	2"	sfusi

Accessori su richiesta (per maggiori informazioni vedi pag. 16-18)



Galleggiante a olio enologico



Galleggiante a camera d'aria



Gruppo pompa acciaio INOX



Fascetta INOX per chiusura Vinolio



Rubinetto antigoccia in acciaio INOX con dado regolatore

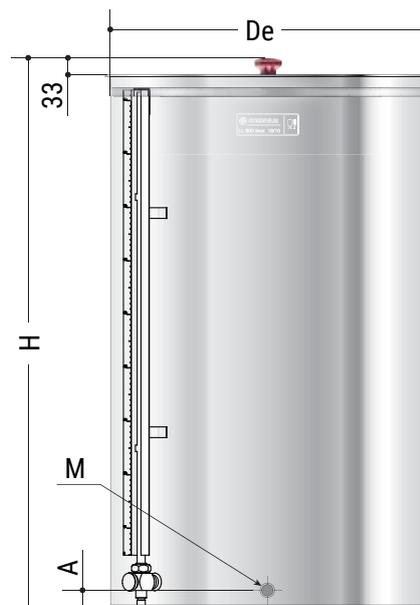


Piedistallo in acciaio e polietilene



Bocchettone da 2" per il miele

# Vinolio CON LIVELLO VISIVO



**VINOLIO CON LIVELLO VISIVO, È IL CONTENITORE A FONDO PIANO PER ALIMENTI IN ACCIAIO INOX 18/10, COMPLETAMENTE APERTO NELLA PARTE SUPERIORE, IDEALE PER TENERE SEMPRE SOTTO CONTROLLO IL LIVELLO DEL VINO.**

#### IMPIEGO

- Stoccaggio e conservazione del vino

#### MATERIALI

- Acciaio Inox 18/10 per alimenti

#### CARATTERISTICHE

- Conforme alle norme sanitarie
- Completo di kit livello visivo montato
- Completo di coperchio parapolvere
- Saldato testa a testa a garanzia di igiene totale e di perfetta lavabilità

MODELLO	Volume netto [lt]	CODICE	De [mm]	H [mm]	A [mm]	M attacco	Quantità per pallet completi
200	216	3361020130201	610	780	45	1/2"	12
200 - Ø 515	205	3361020130200	515	1030	45	1/2"	12
300	288	3361020130202	610	1030	45	3/4"	8
400	407	3361020130203	725	1030	45	3/4"	12
500	510	3361020130204	725	1280	45	3/4"	12
700	685	3361020130205	940	1030	50	1"	sfusi
1000	1031	3361020130206	940	1530	50	1"	sfusi

**Accessori su richiesta** (per maggiori informazioni vedi pag. 16-18)



Galleggiante a olio enologico



Galleggiante a camera d'aria



Gruppo pompa acciaio INOX



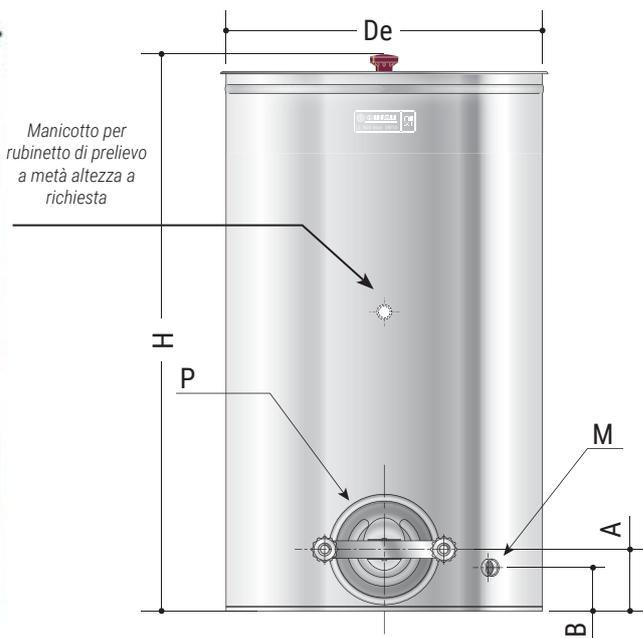
Fascetta INOX per chiusura Vinolio



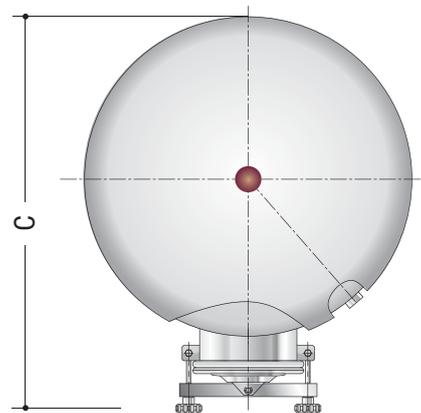
Rubinetto antigoccia in acciaio INOX con dado regolatore



Piedistallo in acciaio e polietilene



Disponibile in versione con livello visivo  
SU RICHIESTA



**VINOLIO PORTELLA È IL CONTENITORE A FONDO PIANO PER ALIMENTI IN ACCIAIO INOX 18/10, COMPLETAMENTE APERTO NELLA PARTE SUPERIORE, DOTATO DI PORTELLA ANTERIORE PER AGEVOLARE LA RIMOZIONE DI RESIDUI E VINACCE.**

#### IMPIEGO

- Stoccaggio e conservazione del vino

#### MATERIALI

- Acciaio Inox 18/10 per alimenti

#### CARATTERISTICHE

- Conforme alle norme sanitarie
- Completo di coperchio parapolvere
- Saldato testa a testa a garanzia di igiene totale e di perfetta lavabilità
- Predisposizione per rubinetto di prelievo a metà altezza su richiesta

Modello	Volume netto [lt]	CODICE	De [mm]	H [mm]	A [mm]	B [mm]	C [mm]	P [mm]	M attacco	Quantità per pallet completi
200	219	3361020210001	610	780	140	100	795	Ø 220	1"	12
200 - Ø 515	209	3361020210007	515	1030	140	100	700	Ø 220	1"	12
300	292	3361020210002	610	1030	140	100	795	Ø 220	1"	8
400	411	3361020210003	725	1030	140	100	915	Ø 220	1"	12
500	514	3361020210004	725	1280	140	100	915	Ø 220	1"	12
700	689	3361020210005	940	1030	140	100	1130	Ø 220	1"	sfusi
1000	1035	3361020210006	940	1530	140	100	1130	Ø 220	1"	sfusi

#### Accessori su richiesta (per maggiori informazioni vedi pag. 16-18)



Galleggiante a olio enologico



Galleggiante a camera d'aria



Gruppo pompa acciaio INOX



Fascetta INOX per chiusura Vinolio



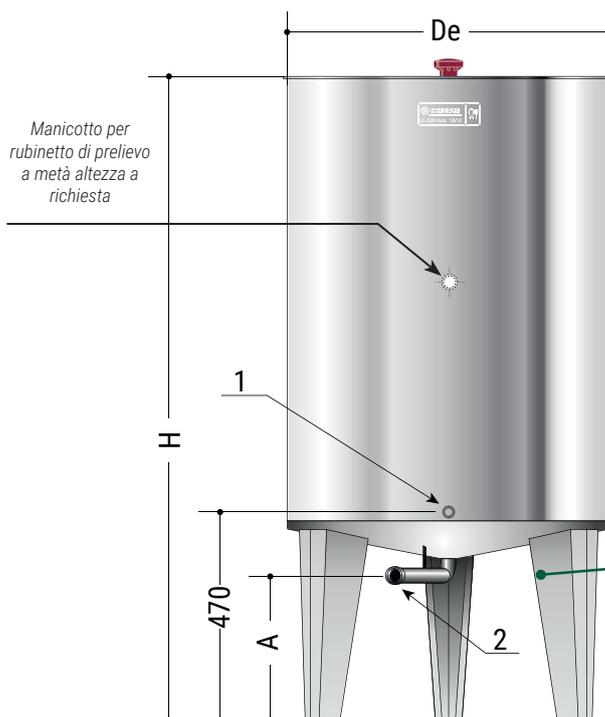
Rubinetto antigoccia in acciaio INOX con dado regolatore



Piedistallo in acciaio e polietilene

# Vinolio

## FONDO CONICO

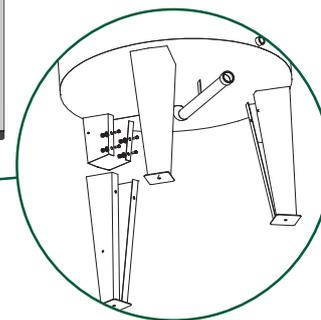


Manicotto per rubinetto di prelievo a metà altezza a richiesta



Disponibile in versione con livello visivo SU RICHIESTA

Vinolio fondo conico viene consegnato con i piedi smontati per facilitarne il trasporto e lo stoccaggio



**VINOLIO FONDO CONICO, GRAZIE ALLA PARTICOLARE FORMA DEL FONDO, ASSICURA IGIENE, PRATICITÀ D'USO E UN FACILE SVUOTAMENTO TOTALE.**

**IMPIEGO**

- Stoccaggio e conservazione del vino

**MATERIALI**

- Acciaio Inox 18/10 per alimenti

**CARATTERISTICHE**

- Conforme alle norme sanitarie
- Completo di coperchio parapolvere
- Saldato testa a testa a garanzia di igiene totale e di perfetta lavabilità
- Predisposizione per rubinetto di prelievo a metà altezza su richiesta

Modello	Volume netto [lt]	De [mm]	H [mm]	A [mm]	1 attacco	2 attacco	CON PIEDI ZINCATI		Quantità per pallet completi
							CODICE	CODICE	
200	224	610	1080	340	1/2"	1"	3361020131001	3361020131101	12
300	297	610	1460	340	3/4"	1"	3361020131002	3361020131102	8
400	421	725	1385	330	3/4"	1"	3361020131003	3361020131103	12
500	524	725	1660	330	3/4"	1"	3361020131004	3361020131104	12
700	714	940	1460	310	1"	1"	3361020131005	3361020131105	sfusi
1000	1059	940	1860	310	1"	1"	3361020131006	3361020131106	sfusi

**Accessori su richiesta** (per maggiori informazioni vedi pag. 16-18)



Galleggiante a olio enologico



Galleggiante a camera d'aria



Gruppo pompa acciaio INOX



Fascetta INOX per chiusura Vinolio



Rubinetto antigoccia in acciaio INOX con dado regolatore



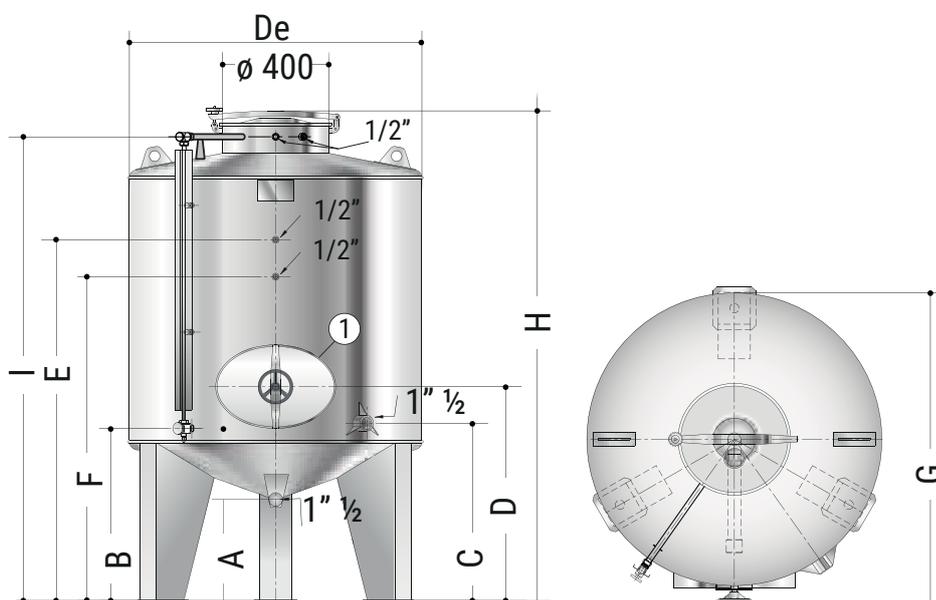
Rubinetto portalivello, cannucina e stadia



Valvola a sfera INOX

# Cantina

## PREDISPOSTO PER IMPIANTO AZOTO



**CANTINA È IL CONTENITORE ENOLOGICO PROFESSIONALE A FONDO CONICO IN ACCIAIO INOX 18/10, PREDISPOSTO PER IMPIANTI DI SATURAZIONE CON AZOTO, PER LO STOCCAGGIO E LA FERMENTAZIONE DEL VINO.**

### IMPIEGO

- Stoccaggio e fermentazione del vino

### MATERIALI

- Acciaio Inox 18/10 per alimenti

### CARATTERISTICHE

- Completo di bocchello di scarico totale e parziale
- Golfare di sollevamento
- Kit indicatore di livello

- Portella inferiore
- Manicotto per rubinetto preleva campioni e per il termometro bimetallico
- Saldato testa a testa a garanzia di igiene totale
- Conforme alle norme sanitarie
- Facile da pulire
- Accessoriabile
- Predisposizione per connessione per impianti di saturazione ad azoto
- Su richiesta, disponibile in versione senza portella (solo su 500/750/1000)

MODELLO	Volume netto [lt]	CODICE	De [mm]	H [mm]	A [mm]	B [mm]	C [mm]	D [mm]	E [mm]	F [mm]	I attacco	G attacco	1 attacco
500	510	3351010132501	760	1760	285	550	570	660	1230	1050	1612	950	220
750	735	3351010132502	760	2260	285	550	570	660	1375	1050	2112	950	220
1000	1090	3351010132503	1100	1905	335	660	680	860	1365	1200	1757	1170	305x440
1500	1563	3351010132504	1100	2405	335	660	680	860	1465	1225	2257	1170	305x440
2000	2036	3351010132505	1100	2905	335	660	680	860	1465	1225	2757	1170	305x440
2000 compact	2142	3351010132510	1280	2430	300	660	680	860	1465	1225	2282	1350	305x440
2500	2462	3351010132506	1280	2670	300	660	680	860	1465	1225	2522	1350	305x440
3000	3102	3351010132507	1280	3170	300	660	680	860	1465	1225	3022	1350	305x440
4000	4012	3351010132508	1450	3290	369	761	780	961	1556	1306	3142	1520	305x440
5000	5130	3351010132509	1720	3065	320	760	780	960	1555	1305	2917	1790	305x440

### Di serie



Rubinetto portalive, cannuccia e stadia



Chiusini



Portella



Rubinetto inox assaggiavino

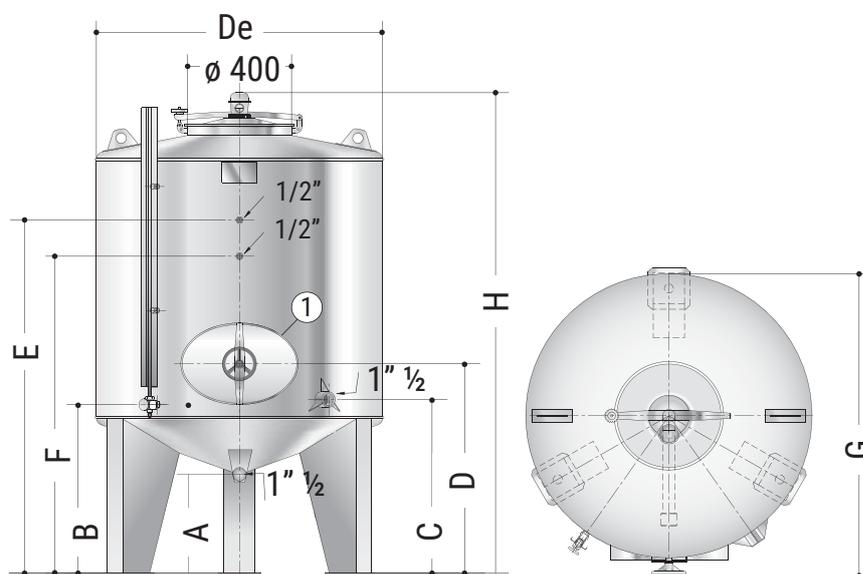


Valvola a farfalla in acciaio INOX



Termometro bimetallico inox

### Accessori su richiesta (per maggiori informazioni vedi pag. 16-18)



**CANTINA È IL CONTENITORE ENOLOGICO PROFESSIONALE A FONDO CONICO IN ACCIAIO INOX 18/10, PER LO STOCCAGGIO E LA FERMENTAZIONE DEL VINO.**

#### IMPIEGO

- Stoccaggio e fermentazione del vino

#### MATERIALI

- Acciaio Inox 18/10 per alimenti

#### CARATTERISTICHE

- Completo di bocchello di scarico totale e parziale
- Golfare di sollevamento
- Kit indicatore di livello

- Chiusino con valvola di sfiato a doppio effetto
- Portella inferiore
- Manicotto per rubinetto preleva campioni e per il termometro bimetallico
- Saldato testa a testa a garanzia di igiene totale
- Conforme alle norme sanitarie
- Facile da pulire
- Accessoriabile

MODELLO	Volume netto [lit]	CODICE	DE [mm]	H [mm]	A [mm]	B [mm]	C [mm]	D [mm]	E [mm]	F [mm]	G [mm]	1 attacco
500	510	3351010130001	760	1757	285	550	570	660	1230	1050	950	220
750	735	3351010130002	760	2257	285	550	570	660	1375	1050	950	220
1000	1090	3351010130003	1100	1900	335	660	680	860	1365	1200	1170	305x440
1500	1563	3351010130004	1100	2404	335	660	680	860	1465	1225	1170	305x440
2000	2036	3351010130005	1100	2900	335	660	680	860	1465	1225	1170	305x440
2000 compact	2142	3351010130010	1280	2417	300	660	680	860	1465	1225	1350	305x440
2500	2462	3351010130006	1280	2667	300	660	680	860	1465	1225	1350	305x440
3000	3102	3351010130007	1280	3167	300	660	680	860	1465	1225	1350	305x440
4000	4012	3351010130008	1450	3284	369	761	780	961	1556	1306	1520	305x440
5000	5130	3351010130009	1720	3060	320	760	780	960	1555	1305	1790	305x440

#### Di serie



Rubinetto portalive, cannuccia e stadia



Chiusino con valvola di sfiato



Portella

#### Accessori su richiesta (per maggiori informazioni vedi pag. 16-18)



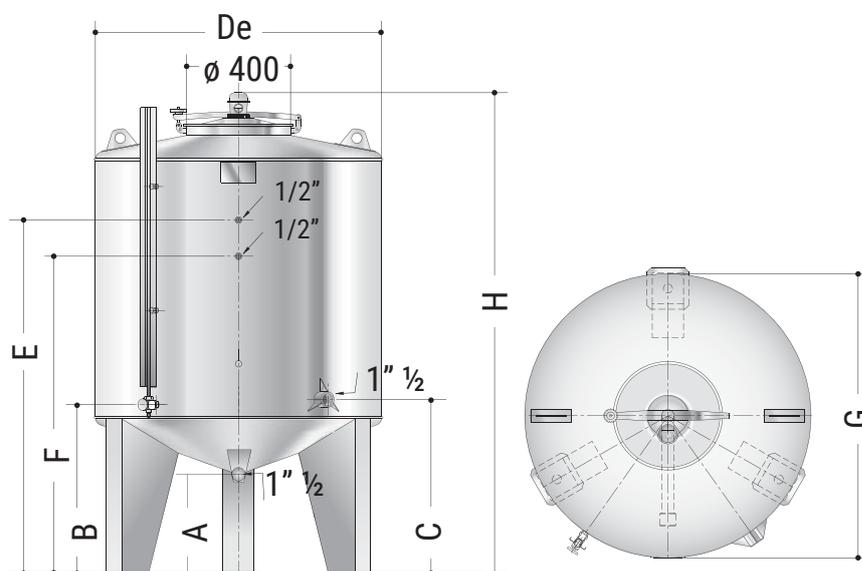
Rubinetto inox assaggiavino



Valvola a farfalla in acciaio INOX



Termometro bimetallico inox



**CANTINA È IL CONTENITORE ENOLOGICO PROFESSIONALE A FONDO CONICO IN ACCIAIO INOX 18/10, PER LO STOCCAGGIO E LA FERMENTAZIONE DEL VINO.**

#### IMPIEGO

- Stoccaggio e fermentazione del vino

#### MATERIALI

- Acciaio Inox 18/10 per alimenti

#### CARATTERISTICHE

- Completo di bocchello di scarico totale e parziale
- Golfare di sollevamento
- Kit indicatore di livello

- Chiusino con valvola di sfiato a doppio effetto
- Manicotto per rubinetto preleva campioni e per il termometro bimetallico
- Saldato testa a testa a garanzia di igiene totale
- Conforme alle norme sanitarie
- Facile da pulire
- Accessoriabile

MODELLO	Volume netto [lt]	CODICE	DE [mm]	H [mm]	A [mm]	B [mm]	C [mm]	E [mm]	F [mm]	G [mm]
500	510	3351010130021	760	1757	285	550	570	1230	1050	950
750	735	3351010130022	760	2257	285	550	570	1375	1050	950
1000	1090	3351010130023	1100	1900	335	660	680	1365	1200	1170

#### Di serie



Rubinetto portavello, cannuccia e stadia



Chiusino con valvola di sfiato



Rubinetto inox assaggiavino



Valvola a farfalla in acciaio INOX



Termometro bimetallico inox

#### Accessori su richiesta (per maggiori informazioni vedi pag. 16-18)

# massima igiene



I contenitori per alimenti Cordivari sono interamente costruiti in acciaio INOX 18/10. Grazie alla tecnologia costruttiva utilizzata, che prevede tutti i processi di saldatura Testa a Testa senza apporto di materiale, i contenitori presentano una superficie interna perfettamente liscia e continua. Questa importantissima caratteristica, unita all'utilizzo di materie prime come l'acciaio inox 18/10, costituisce la condizione ottimale per la conservazione di alimenti come vino, olio e miele, consentendo un'ottimale pulizia interna del contenitore ed evitando l'annidarsi di colonie batteriche che possono causare alterazioni degli alimenti.



# ACCESSORI e RICAMBI

## ANFORELLA®



**Gancio cromato**  
Per fissaggio a parete per Anforella®

Codice	Confezione	Descrizione
5526000000020	1 pz	per modello 5 lt



**Rubinetto antigoccia in acciaio inox**

Codice	Confezione	Descrizione
5526000000001	1 pz	per modelli 5/10/15 lt



**Tappo in acciaio inox**  
Completo di guarnizione siliconica alimentare

Codice	Confezione	Descrizione
5526000000021	1 pz	per modelli 5/10/15 lt



**Guarnizione siliconica alimentare**

Codice	Confezione	Descrizione
5526000000002	10 pz	per modelli 5/10/15 lt - Ø 127 mm



**Piedistallo in acciaio inox AISI 304**

Codice	Confezione	Descrizione
5150000010002	1 pz	per Anforella® 5 lt
5150000010003	1 pz	per Anforella® 10/15 lt

## VINOLIO



**Tappo in acciaio inox**

Codice	Confezione	Descrizione
5526000000005	10 pz	Tappo in acciaio inox - 3/8"
5526000000006	10 pz	Tappo in acciaio inox - 1/2"
5526000000007	4 pz	Tappo in acciaio inox - 3/4"
5526000000008	4 pz	Tappo in acciaio inox - 1"



**Piedistallo in acciaio con inserti in polietilene**

Codice	Confezione	Descrizione
5504000310009	1 pz	per Vinolio 30/50 lt
5504000310010	1 pz	per Vinolio 75/100 lt



**Rubinetto antigoccia in acciaio inox AISI 304**  
(Disponibile fino ad esaurimento scorte)

Codice	Confezione	Descrizione
5526000000019	1 pz	Rubinetto in acciaio inox - Ø 1"
5526000000011	3 pz	Rubinetto in acciaio inox - Ø 1"



**Rubinetto in acciaio inox con leva**  
(Disponibile fino ad esaurimento scorte)

Codice	Confezione	Descrizione
5526000010002	1 pz	Rubinetto inox con leva - 3/4"
5526000010005	5 pz	Rubinetto inox con leva - 3/4"
5526000010001	1 pz	Rubinetto inox con leva - 1/2"
5526000010007	8 pz	Rubinetto inox con leva - 1/2"



**Rubinetto antigoccia in acciaio inox con dado regolatore**  
Fornito di dado di regolazione che permette di ruotare il rubinetto con precisione durante fase di montaggio

Codice	Confezione	Descrizione
5526000010010	1 pz	Rubinetto antigoccia inox - 3/4"
5526000010011	1 pz	Rubinetto antigoccia inox - 1/2"
5526000010012	1 pz	Rubinetto antigoccia inox - 1"
5526000010013	5 pz	Rubinetto antigoccia inox - 3/4"
5526000010014	8 pz	Rubinetto antigoccia inox - 1/2"
5526000010015	3 pz	Rubinetto antigoccia inox - 1"



**Coperchio inox parapolvere con pomello**

Codice	Confezione	Descrizione
5526000000038	1 pz	per Vinolio 30/50/70 lt - Ø 370 mm
5526000000039	1 pz	per Vinolio 100 lt - Ø 420 mm
5526000000040	1 pz	per Vinolio 150 lt - Ø 515 mm
5526000000041	1 pz	per Vinolio 200/300 lt - Ø 610 mm
5526000000042	1 pz	per Vinolio 400/500 lt - Ø 725 mm
5526000000043	1 pz	per Vinolio 700/1000 lt - Ø 940 mm



**Fascetta inox per chiusura coperchio Vinolio**

Codice	Confezione	Descrizione
5526000000032	1 pz	per Vinolio 30/50/70 lt - Ø 370 mm
5526000000033	1 pz	per Vinolio 100 lt - Ø 420 mm
5526000000034	1 pz	per Vinolio 150 lt - Ø 515 mm
5526000000035	1 pz	per Vinolio 200/300 lt - Ø 610 mm
5526000000036	1 pz	per Vinolio 400/500 lt - Ø 725 mm
5526000000037	1 pz	per Vinolio 700/1000 lt - Ø 940 mm



**Piedistallo in acciaio con inserti in polietilene**

Codice	Confezione	Descrizione
5504000310013	1 pz	per Vinolio 150 lt - Ø 515 mm
5504000310014	1 pz	per Vinolio 200/300 lt - Ø 620 mm
5504000310015	1 pz	per Vinolio 400/500 lt - Ø 725 mm
5504000310016	1 pz	per Vinolio 700/1000 lt - Ø 940 mm

# ACCESSORI e RICAMBI



## Galleggiante Inox a camera d'aria

Con camera d'aria e valvola a doppio effetto

Codice	Confezione	Descrizione
5507000010009	1 pz	per Vinolio 200 lt - ø 500 mm
5507000010008	1 pz	per Vinolio 200/300 lt - ø 595 mm
5507000010005	1 pz	per Vinolio 400/500 lt - ø 695 mm
5507000010007	1 pz	per Vinolio 700/1000 lt - ø 910 mm



## Galleggiante inox ad olio enologico

Codice	Confezione	Descrizione
5508000010002	1 pz	per Vinolio 30/50/70 lt - ø 342 mm
5508000010003	1 pz	per Vinolio 100 lt - ø 390 mm
5508000010004	1 pz	per Vinolio 150/200 lt - ø 490 mm
5508000010005	1 pz	per Vinolio 200/300 lt - ø 590 mm
5508000010006	1 pz	per Vinolio 400/500 lt - ø 700 mm
5508000010007	1 pz	per Vinolio 700/1000 lt - ø 910 mm



## Camera d'aria

Camera d'aria per galleggiante

Codice	Confezione	Descrizione
5526000000048	3 pz	per Vinolio 200 lt - ø 500 mm
5526000000012	3 pz	per Vinolio 200/300 lt - ø 595 mm
5526000000013	3 pz	per Vinolio 400/500 lt - ø 695 mm
5526000000014	1 pz	per Vinolio 700/1000 lt - ø 910 mm



## Valvola a doppio effetto

Consente la fuoriuscita dei gas di fermentazione evitando contemporaneamente l'entrata di aria nel contenitore

Codice	Confezione	Descrizione
5526000000016	1 pz	per galleggiante a camera d'aria



## Valvola a sfera Inox

Codice	Confezione	Descrizione
5526000000026	1 pz	Per Vinolio (fondo conico) - ø 1"



## Bocchettone a taglio per miele

Codice	Confezione	Descrizione
5526000000015	1 pz	per Vinolio (versione MIELE) - ø 2"



## Gruppo pompa in acciaio Inox + manometro

Codice	Confezione	Descrizione
5503000010001	1 pz	Per galleggiante a camera d'aria

## JOLLY



## Tappo in acciaio inox

con guarnizione silconica alimentare

Codice	Confezione	Descrizione
5526000000022	1 pz	per modelli 30/50/75/100 lt



## Guarnizione silconica alimentare

Codice	Confezione	Descrizione
5526000000003	10 pz	per modelli 30/50/75/100 lt - ø 219 mm



## Tappo in acciaio inox

Codice	Confezione	Descrizione
5526000000005	10 pz	Tappo in acciaio inox - 3/8"
5526000000006	10 pz	Tappo in acciaio inox - 1/2"
5526000000007	4 pz	Tappo in acciaio inox - 3/4"
5526000000008	4 pz	Tappo in acciaio inox - 1"



## Piedistallo in acciaio con inserti in polietilene

Codice	Confezione	Descrizione
5504000310009	1 pz	per Jolly 30/50 lt
5504000310010	1 pz	per Jolly 75/100 lt



## Rubinetto antigoccia in acciaio inox AISI 304

(Disponibile fino ad esaurimento scorte)

Codice	Confezione	Descrizione
5526000000019	1 pz	Rubinetto in acciaio inox - ø 1"
5526000000011	3 pz	Rubinetto in acciaio inox - ø 1"



## Rubinetto in acciaio inox AISI 304 con leva

(Disponibile fino ad esaurimento scorte)

Codice	Confezione	Descrizione
5526000010001	1 pz	Rubinetto inox con leva - 1/2"
5526000010007	8 pz	Rubinetto inox con leva - 1/2"



## Rubinetto antigoccia in acciaio inox con dado regolatore

Fornito di dado di regolazione che permette di ruotare il rubinetto con precisione durante fase di montaggio

Codice	Confezione	Descrizione
5526000010011	1 pz	Rubinetto antigoccia inox - 1/2"
5526000010014	8 pz	Rubinetto antigoccia inox - 1/2"

# ACCESSORI e RICAMBI

## CANTINA



### Valvola a doppio effetto

Consente la fuoriuscita dei gas di fermentazione evitando contemporaneamente l'entrata di aria nel contenitore

Codice	Confezione	Descrizione
5526000000016	1 pz	per modelli CANTINA/CANTINA senza portella



### Guarnizione siliconica alimentare

Codice	Confezione	Descrizione
5526000000044	1 pz	Guarnizione per chiusino $\phi$ 400
5526000000046	1 pz	Guarnizione circolare per portella $\phi$ 220
5526000000045	1 pz	Guarnizione ellittica per portella $\phi$ 305x400



### Stadia portalivello in acciaio inox e cannucia

Codice	Confezione	Descrizione
5526000000027	1 pz	H 1080 mm - per Cantina lt 500 / 1000
5526000000028	1 pz	H 1600 mm - per Cantina lt 750 / 1500
5526000000029	1 pz	H 1900 mm - per Cantina lt 2500
5526000000030	1 pz	H 2150 mm - per Cantina lt 2000 / 5000
5526000000031	1 pz	H 2400 mm - per Cantina lt 3000 / 4000



### Rubinetto portalivello

Codice	Confezione	Descrizione
5526000000004	1 pz	$\phi$ 1/2" x 16 per Cantina



### Rubinetto assaggiativo in acciaio inox AISI 316

Codice	Confezione	Descrizione
5526000000047	1 pz	$\phi$ 1/2" - per Cantina



### Valvola a farfalla in acciaio inox AISI 316

Codice	Confezione	Descrizione
5526000000017	1 pz	$\phi$ 1" 1/2 - DN40 - per Cantina



### Termometro bimetallico in acciaio inox

Codice	Confezione	Descrizione
5526000000018	1 pz	$\phi$ 100 scala -20/+60 °C

# CONDIZIONI DI VENDITA E GARANZIA

Le vendite dei prodotti della Cordivari Srl sono effettuate conformemente alle sotto elencate Condizioni Generali di Vendita e di Consegna. Ogni deroga a queste condizioni è subordinata all'accettazione scritta da parte della Cordivari Srl.

## 1. Spedizione

La merce viaggia a rischio e pericolo del Cliente, anche se viene spedita franco destino. La merce deve essere verificata all'atto della consegna, controllando l'integrità dell'imballo, articoli mancanti o sostituzioni in presenza del trasportatore. Ogni contestazione dovrà essere segnalata immediatamente al trasportatore/corriere firmando con riserva il DDT e confermando tale riserva a mezzo lettera raccomandata entro tre giorni dal ricevimento merce. (In caso di mancata osservanza di questa clausola l'impresa di trasporto è svincolata dalle proprie responsabilità).

## 2. Termini di Consegna

I termini di consegna si intendono approssimativi e comunque se il termine di consegna non potesse essere rispettato per qualsiasi motivo, il Cliente non avrà diritto a esigere alcun indennizzo, pagamenti di penali, annullamento o modifica all'ordine conferitoci. In caso di eventi straordinari quali calamità naturali, scioperi, mancanza di materie prime, e cause di forza maggiore, la Cordivari srl si riserva la scelta delle misure da adottare. Se la merce ordinata non viene ritirata nel periodo concordato, questa verrà fatturata e immagazzinata con costi, rischio e pericolo a carico del committente.

## 3. Pesì, misure, superfici

Pesì, misure, superfici, forme, dimensioni e altri dati sono indicativi e non impegnativi e possono subire delle modifiche o variazioni che la Cordivari srl si riserva di apportare ai suoi prodotti senza preavviso.

## 4. Annullamento o modifica ordine

Senza il consenso scritto della Cordivari srl, le ordinazioni conferite non possono essere né parzialmente né totalmente annullate o modificate. Non si accordano variazioni o modifiche quando sia già stata intrapresa la lavorazione. Eventuali spese derivanti dall'annullamento o modifica dell'ordine saranno fatturate al cliente.

## 5. Garanzia

La ditta costruttrice garantisce i propri prodotti per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto.

La garanzia di buon funzionamento e di sicurezza del prodotto al servizio cui è destinato, è legata alla corretta ed attenta applicazione delle istruzioni contenute nel manuale.

La garanzia viene riconosciuta a partire dalla data di acquisto. La ditta costruttrice sostituisce gratuitamente le parti difettose nel materiale, nelle lavorazioni, nella produzione.

La garanzia decade nel caso di:

- Inosservanza delle istruzioni contenute nel manuale
- Modifiche non autorizzate effettuate sul prodotto
- Riparazioni non autorizzate
- Utilizzo di ricambi non originali o non specifici
- Uso improprio del prodotto in questione

La ditta costruttrice esclude dalla garanzia le parti soggette ad una normale usura derivante dall'utilizzo, eventuali danni causati durante il trasporto devono essere immediatamente segnalati al trasportatore.

## 6. Pagamenti

I pagamenti delle fatture relative alle forniture dovranno essere effettuati entro i termini di scadenza stabiliti.

Il ritardo nel pagamento delle fatture, anche se parziale, dà luogo alla decorrenza degli interessi di mora nella misura del tasso corrente, oltre alla sospensione immediata delle spedizioni in corso.

## 7. Riserva di proprietà

I prodotti restano di proprietà della Cordivari srl fino al pagamento dell'ultima rata di prezzo di merce consegnata.

In caso di inadempimento anche parziale del compratore la Cordivari potrà chiedere l'immediata restituzione della merce trattenendo comunque le rate pagate a titolo di indennità salvo il maggior danno.

## 8. Prezzi

I prezzi non sono impegnativi e possono essere modificati senza preavviso.

I prezzi sono revisionabili in funzione delle variazioni che dovessero intervenire fino al momento della consegna. I prezzi si intendono resa franco stabilimento di Morro D'Oro (TE), salvo diversi accordi.

Per modelli ingombranti la Cordivari srl si riserva di chiedere una partecipazione alle spese di imballaggio.

## 9. Ordini/Consegna

Il valore minimo per ordine è di Euro 1.000; per ordini inferiori alla somma di Euro 1.000, contributo del 6% con importo minimo di Euro 25,00. Gli ordini impartiti impegnano definitivamente il Committente che deve dichiarare di conoscere e accettare tutte le condizioni di vendita. Nel caso in cui il Committente rediga l'ordine per nome e per conto e in nome di altri, con la firma dell'ordine si impegna in solido all'adempimento di quanto da egli convenuto. La consegna si intende esclusivamente presso la sede/magazzino del Committente, per consegne diverse dalla sede principale contattare il nostro ufficio vendite.

I costi addizionali dovute a richieste particolari del committente (consegna espresso ecc.) saranno addebitati.

## 10. Foro competente

Per qualsiasi controversia derivante dal presente contratto o collegata allo stesso è competente il Foro di Teramo.

© Copyright Cordivari Srl

Tutti i diritti, in particolare quelli di riproduzione, diffusione e traduzione sono riservati.

Nessuna parte di questa opera può essere ristampata o riprodotta in qualsiasi altra forma senza l'autorizzazione scritta della Cordivari.

Il presente catalogo sostituisce ed annulla tutte le edizioni precedenti. Tutte le immagini e le illustrazioni presenti su questo catalogo hanno valore puramente illustrativo.

La società si riserva la facoltà di modificare in qualsiasi momento i prodotti e i dati riportati a catalogo e non risponde degli eventuali errori tipografici.

SCOPRI LA VASTA GAMMA DEI PRODOTTI CORDIVARI



SISTEMI TERMICI INTEGRATI

BOLLITORI

SERBATOI E TRATTAMENTO ACQUE

SISTEMI FUMARI

RADIATORI D'ARREDO

SEGUICI SU



[WWW.CORDIVARI.IT](http://WWW.CORDIVARI.IT)



CONTENITORI  
PER ALIMENTI

CORDIVARI srl  
Zona Industriale Pagliare  
64020 Marro D'Oro (TE)  
ITALY  
C.F. Part. IVA e Reg. Impr.  
TE n. 00735570673  
Cap. Soc. Euro 4.000.000,00 i.v.  
Tel: +39 085 80.40.1  
Fax: +39 085 80.41.418  
[www.cordivari.it](http://www.cordivari.it)  
[info@cordivari.it](mailto:info@cordivari.it)

