

THE SCIENCE OF

MIXOLOGY

Strumentazione Scientifica Professionale

per Bartender & Chef

by

SENECO SRL

L'ARSENALE DEL BARTENDER MOLECOLARE

 Evaporatori Rotanti 02

 Pompe da Vuoto 03

 Chillers 04

 Controllore del Vuoto 05

 Sonicatori 06

 Vasche ad Ultrasuoni 07

 Blender & Ultra-Turrax 08

 Accessori MultiDrive 09

 Magnetic Stirrers & Pipette 10

 Centrifughe 11

 Liofilizzatore 15

EVAPORATORI ROTANTI

Distillazione ed Estrazione | IKA

VANTAGGIO MIXOLOGY: Distillazione a bassa temperatura per estrarre aromi puri da erbe, fiori e spezie senza alterarne il profilo organolettico.



RV 3 V – Starter Solution

Evaporatore rotante compatto con bagno riscaldante HB eco vetreria completa (pallone evaporatore 1L, pallone raccolta 1L, condensatore verticale, tubo alimentazione). Inclusi chiller, pompa e VC 10 Lite per controllo del vuoto. Ideale per piccoli volumi e bar con spazio limitato.

Cod. 0010013945



RV 8 V – Starter Solution

Evaporatore rotante con elevazione motorizzata, bagno riscaldante HB digital, vetreria completa (pallone evaporatore 1L, pallone raccolta 1L, condensatore verticale). Inclusi chiller, pompa e VC 10 Lite per controllo del vuoto.Sollevamento automatico per sicurezza e praticità operativa.

Cod. 0010013946



RV 10 digital V Starter Solution

Evaporatore rotante digitale con display integrato, elevazione motorizzata, bagno riscaldante HB digital, vetreria completa (pallone evaporatore 1L, pallone raccolta 1L, condensatore verticale). Inclusi chiller, pompa e VC 10 Lite per controllo del vuoto. Controllo digitale preciso di temperatura e velocità di rotazione.

Cod. 0010013947

POMPE DA VUOTO

Creazione del vuoto | IKA

VANTAGGIO MIXOLOGY: Il vuoto controllato abbassa il punto di ebollizione, permettendo distillazioni a temperature bassissime che preservano intatti gli aromi volatili più delicati di botaniche e ingredienti freschi.



Vacstar Lite

Pompa a membrana per vuoto, portata 16 L/min, vuoto finale 9 mbar. Compatta, silenziosa e resistente ai vapori chimici. Perfetta per l'uso continuo in ambienti bar senza disturbo acustico.

Cod. 0020124926



Vacstar Digital

Pompa a membrana digitale con controllo elettronico della pressione, portata 22 L/min, vuoto finale 2 mbar. Display integrato per monitoraggio in tempo reale. Regolazione precisa del vuoto per processi ripetibili.

Cod. 0020016236

CHILLERS

Sistemi di Raffreddamento | IKA

VANTAGGIO MIXOLOGY: Raffreddamento costante del condensatore per massimizzare la resa di distillazione. Temperatura stabile garantisce riproducibilità perfetta di ogni processo estrattivo, cocktail dopo cocktail.



RC 2 lite

Chiller compatto con range di temperatura da -10 °C a temperatura ambiente, con capacità di raffreddamento fino a 400 W a 20 °C.
Sensore PT1000 incluso.
Design compatto, refrigerante naturale R290 e interfacce RS232 e USB per integrazione e monitoraggio.

Cod. 0025006624



RC 2 GREEN basic

Chiller con capacità di raffreddamento 0,4 kW, range temperatura -10/+40°C, portata pompa 11-24 L/min. Controllo digitale della temperatura con display. Maggiore potenza per sessioni di distillazione prolungate e intensive.

Cod. 0025004186

CONTROLLORE DEL VUOTO

Regolazione Precisa del Vuoto | IKA

VANTAGGIO MIXOLOGY: Controllo automatico e preciso del vuoto durante la distillazione. Permette di impostare programmi ripetibili per ottenere sempre lo stesso risultato aromatico, garantendo consistenza assoluta nel servizio.

VC 10 Lite con stativo



Controllore elettronico del vuoto con display digitale, range di regolazione 1-900 mbar. Programmazione fino a 10 metodi memorizzabili. Include stativo di supporto. Consente processi di distillazione completamente automatizzati e ripetibili.

Cod. 0020111998 + 0035001735



SONICATORI

Emulsioni, Estrazioni e Miscelazioni | Hielscher

VANTAGGIO MIXOLOGY: Ultrasuoni ad alta potenza per creare emulsioni stabili, infusioni ed estrazioni rapide. Riduce i tempi di macerazione da giorni a minuti, permettendo sperimentazione creativa in tempo reale durante il servizio.



UP 200HT

Sonicatore a ultrasuoni 200W, frequenza 26 kHz, con sonotrodo in titanio S26D14 (punta 14mm). Misuratore di potenza e sonda di temperatura integrati. Ampiezza regolabile. Ideale per emulsioni, dispersioni e estrazioni rapide di volumi da 50ml fino 1000ml

Cod. UP200HT + S26D14



UP 200ST

Sonicatore a ultrasuoni 200W, frequenza 26 kHz, con sonotrodo in titanio S26D14 (punta 14mm). Da 50ml fino a 1000ml. Versione con touch screen a colori, protocollo dati automatico e interfaccia browser.
Per il bartender che richiede massimo controllo e tracciabilità.
Con Stativo

Cod. UP200ST + S26D14 + ST1-16

VASCHE AD ULTRASUONI

Infusioni rapide | Elma

VANTAGGIO MIXOLOGY: Bagno ultrasonico riscaldato per infusioni rapide, scioglimento omogeneo di ingredienti e pulizia professionale della vetreria. Accelera macerazione e aromatizzazione mantenendo temperature controllate.



SELECT 180

Vasca ad ultrasuoni con riscaldamento, capacità 18 litri, frequenza 37 kHz, potenza ultrasuoni 450W, riscaldamento fino a 80°C con timer. Include coperchio e cestello in acciaio inox. Ideale per infusioni e pulizia vetreria. Coperchio in plastica e cestello inclusi.

Cod. 1106994 + 1113404



SELECT 300

Vasca ad ultrasuoni con riscaldamento, capacità 28 litri, frequenza 37 kHz, potenza ultrasuoni 700W, riscaldamento fino a 80°C con timer. Include coperchio e cestello in acciaio inox. Per volumi maggiori e sessioni intensive. Coperchio in plastica e cestello inclusi.

Cod. 1106995 + 1113072

BLENDER & ULTRA-TURRAX

Mulini e Turboemulsori I IKA

VANTAGGIO MIXOLOGY: Emulsioni ultra-fini e dispersioni istantanee per texture innovative. Permette di creare schiume stabili, salse molecolari e miscele impossibili da ottenere con metodi tradizionali, direttamente al banco bar.



Ultra-Turrax T 25 digital Solution

Dispersore ad alte prestazioni con velocità 3.000-25.000 rpm, controllo digitale. Kit completo con elemento disperdente S 25 N-25 G, stativo R 1826 e morsetto R182 . Per emulsioni, sospensioni e dispersioni fino a 2 litri.

Cod. 0010004858



MultiDrive Basic

Sistema modulare multifunzione: frulla, disperde, macina e miscela. Velocità 2.500-25.000 rpm con controllo analogico.
Compatibile con contenitori intercambiabili per diverse applicazioni.
Versatilità totale in un unico strumento.
NON comprende vessel

Cod. 0025002638



MultiDrive Control

Sistema modulare multifunzione con controllo digitale e display.
Bilancia integrata.
Velocità 2.500-25.000 rpm, programmabile.
Registrazione dati e interfaccia avanzata per massima ripetibilità e tracciabilità dei processi creativi.
NON comprende vessel

Cod. 0025002643

ACCESSORI MULTIDRIVE

Vessel Intercambiabili | IKA

VANTAGGIO MIXOLOGY: Contenitori specializzati per trasformare il MultiDrive in blender, dispersore o macinatore. Cambio rapido tra funzioni diverse durante il servizio, massima versatilità con un solo motore.



BL 2000

Contenitore blender da 2 litri in Tritan con sensore di temperatura integrato e coperchio. Per frullare, miscelare e creare puree e basi cocktail con controllo termico in tempo reale. Tutte le parti possono essere lavate in lavastoviglie.

Cod. 0025003961



DI 2000 T

Contenitore dispersore con rotore-statore da 2 litri in Tritan con sensore di temperatura e elemento disperdente integrato. Per emulsioni ultra-fini, sospensioni e dispersioni controllate termicamente. Adatto per yogurt ed estratti.

Cod. 0025003960



MI 400 T - S

Contenitore macinatore da 400 mL in acciaio inox con sensore di temperatura. Per macinazione fine ma a secco di spezie, erbe secche e ingredienti solidi con monitoraggio termico per preservare gli oli essenziali.

Cod. 0020112100

MAGNETIC STIRRERS & PIPETTE

Agitazione e Controllo fine dei volumi | IKA

VANTAGGIO MIXOLOGY: Riscaldamento controllato e agitazione magnetica per sciroppi, infusioni e preparazioni a temperatura precisa. Permette di sciogliere, miscelare e mantenere in temperatura senza fiamma, con ripetibilità perfetta.



RCT basic

Piastra riscaldante con agitatore magnetico integrato.
Temperatura fino a 310°C, velocità agitazione 0-1500 rpm.
Piastra in alluminio rivestita, diametro 135mm.
Ideale per riscaldamento
e miscelazione simultanea di sciroppi e infusioni.

Cod. 0025008259



Pipette

IKA PETTE vario 0.5 - 5 ml
Pipetta ergonomica ad alta precisione,
ideale per dosaggi accurati e ripetibili in mixology,
con controllo fluido del volume
e massima praticità d'uso.

Cod. 0020011217

IKA PETTE vario 1-10ml
Pipetta ergonomica ad alta precisione, ideale per dosaggi accurati e ripetibili in mixology, con controllo fluido del volume e massima praticità d'uso.

Cod. 0020011218

CENTRIFUGHE

Separazione e Chiarificazione | Hettich

VANTAGGIO MIXOLOGY: Separazione rapida di succhi, chiarificazione di liquidi e creazione di estratti cristallini. Permette di ottenere cocktail perfettamente limpidi e texture stratificate impossibili con filtrazione tradizionale.



ROTINA 380

Centrifuga da banco ad alte prestazioni, velocità max 15.000 rpm (24.400 x g). Rotore per volumi fino a 4x250 mL. Timer, controllo accelerazione/decelerazione. Per separazioni avanzate e chiarificazioni professionali.

Cod. HT 1701 + HT 1754 (rotore) + 4x HT 1752 (cestello) + 4x HT 1769 (adattatore) + 4x HT 5127 (bottiglie)



ROTINA 380 R

Centrifuga da banco refrigerata, velocità max 15.000 rpm (24.400 x g). Raffreddamento attivo da -20°C a +40°C per campioni termosensibili. Rotore per volumi fino a 4x250 mL. Ideale per separazioni che richiedono controllo termico.

Cod. HT 1706 + HT 1754 (rotore) + 4x HT 1752 (cestello) + 4x HT 1769 (adattatore) + 4x HT 5127 (bottiglie)

CENTRIFUGHE

Separazione e Chiarificazione | Hettich

VANTAGGIO MIXOLOGY: Separazione rapida di succhi, chiarificazione di liquidi e creazione di estratti cristallini. Permette di ottenere cocktail perfettamente limpidi e texture stratificate impossibili con filtrazione tradizionale.



ROTINA 420

Centrifuga da banco ad alte prestazioni, velocità max 15.000 rpm (24.400 x g).
Capacità aumentata con rotore per 4x600 mL.
Display digitale, programmazione completa di velocità, tempo, accelerazione e decelerazione.
Per volumi maggiori.

Cod. HT 4701 + HT 4784-A (rotore) + 4x HT 4780 (cestello) + 4x HT 0551 (bottiglia)



ROTINA 420 R

Centrifuga da banco refrigerata ad alte prestazioni, velocità max 15.000 rpm (24.400 x g). Raffreddamento attivo da -20°C a +40°C.
Capacità aumentata con rotore per 4x600 mL.
Programmazione completa.
Per separazioni termosensibili ad alto volume.

Cod. HT 4706 + HT 4784-A (rotore) + 4x HT 4780 (cestello) + 4x HT 0551 (bottiglia)

CENTRIFUGHE

Separazione e Chiarificazione | Hettich

VANTAGGIO MIXOLOGY: Separazione rapida di succhi, chiarificazione di liquidi e creazione di estratti cristallini. Permette di ottenere cocktail perfettamente limpidi e texture stratificate impossibili con filtrazione tradizionale.



ROTANTA 460

Centrifuga da banco ad altissime prestazioni, velocità max 15.000 rpm (24.400 x g).
Rotore oscillante per volumi fino a 4x750 mL.
Display digitale avanzato, programmazione completa.
Per grandi volumi di chiarificazione e separazione professionale.

Cod. HT 5650 + HT 5699-R (rotore) + 4x HT 4880 (cestello) + 4x HT 4845 (adattatore) + 4x TH 0512 (bottiglia)



ROTANTA 460 R

Centrifuga da banco refrigerata ad altissime prestazioni, velocità max 15.000 rpm (24.400 x g).
Raffreddamento attivo da -20°C a +40°C.
Rotore oscillante per volumi fino a 4x750 mL.
La soluzione top di gamma per separazioni professionali con controllo termico totale.

Cod.HT 5660 + HT 5699-R (rotore) + 4x HT 4880 (cestello) + 4x HT 4845 (adattatore) + 4x TH 0512 (bottiglia)

LIOFILIZZATORE

Creazione di Garnish | Telstar

VANTAGGIO MIXOLOGY: Liofilizzazione per creare polveri aromatiche, garnish croccanti e ingredienti concentrati. Trasforma frutta, erbe e liquidi in forme completamente nuove, preservando aromi e colori con intensità straordinaria.



LYOQUEST -55 PLUS

Liofilizzatore professionale con condensatore a -55°C, capacità di condensazione 6 kg/24h. Include 4 piani di carico in acciaio inox, camera in metacrilatocon 3 ripiani riscaldati e 3 vassoi, diametro totale 220 mm. e con collettore a 8 vie (per beute), pompa da vuoto e valvole. Sistema completo pronto all'uso per liofilizzazione di frutta, erbe, estratti e garnish.

Cod TR 61653 + TR 61660 + TR 62332 + TR 636837

Dove la scienza incontra cocktailbar e cucina fusion

Una selezione esclusiva di strumenti professionali da laboratorio, pensati per portare la precisione scientifica nel mondo della mixology e della cucina.
Dalla distillazione alla chiarificazione, ogni prodotto è scelto per elevare la qualità delle tue creazioni.

Esplora il mondo Seneco e scopri come la tecnologia e l'innovazione possono trasformare la tua realtà in un laboratorio creativo.

***Le immagini, le caratteristiche tecniche e le configurazioni riportate nel presente catalogo hanno valore puramente illustrativo o indicativo e possono essere soggette ad aggiornamento o modifiche senza preavviso.

CONTATTACI

www.seneco.it

info@seneco.it

02 3931 3031

Seguici sui nostri canali social