

Enoitalia Group

Enoitalia is an Italian company founded in 1962, specialized in design and production of machines for the oenological industry.

Present in over 45 countries around the world, with more than 500,000 items sold, Enoitalia offers to its customers innovative products, continuous technical assistance and competitive business conditions.

Since 2007 we've created new divisions: Enobeer, specialized in design and production of brewery; Enotoscana, for production of inox tanks.

Our quality made in Italy joined with a young and dynamic team, has enabled us to increase even more, creating a reality based on stability and innovation.



Enoitalia è un'azienda italiana fondata nel 1962, specializzata nella progettazione e produzione di macchine per l'industria enologica.

Presente in oltre 45 paesi in tutto il mondo con 500,000 articoli venduti, Enoitalia offre ai suoi clienti prodotti innovativi, assistenza tecnica continua e condizioni di mercato competitive.

Dal 2007 abbiamo creato due nuove divisioni: Enobeer, per progettazione e produzione di impianti per produzione di birra; Enotoscana, per la produzione di serbatoi in acciaio inox.

La nostra qualità made in Italy unita ad un team giovane e dinamico, ci ha permesso di espanderci ancora di più, creando una realtà basata su stabilità e innovazione.

Via Provinciale Pisana, 162 - 50050
Cerreto Guidi - Firenze
+39 0571 588031
info@enoitalia.net

www.enoitalia.net

PASTEURIZERS



PASTORIZZATORI



ENOITALIA

ENOLOGICAL EQUIPMENTS



La gran parte dei batteri sottoposti a temperatura elevata viene disattivato, consentendo una conservazione più duratura al liquido. Un circuito bypass provvede a far rientrare il prodotto all'interno dello scambiatore qualora la temperatura in uscita non fosse quella richiesta, o qualora un segnale esterno apra la valvola di ritorno (ad esempio galleggiante riempitrice).

L'impianto è dotato di una pompa a girante in gomma in EPDM, un bruciatore a gasolio, una piattaforma di supporto in acciaio e un quadro di controllo per impostare la temperatura.

Most of the bacteria subjected to high temperature are deactivated, allowing a longer lasting conservation to the liquid. A bypass circuit returns the product to the interior of the exchanger if the exit temperature is not the required one, or if an external signal opens the return valve (e.g. filler float).

The plant is equipped with an EPDM rubber impeller pump, a diesel burner, a steel support platform and a control panel to set the temperature.

Pastorizzatore in acciaio inox per succhi di frutta e liquidi a bassa viscosità, con bruciatore gasolio integrato. Il sistema di scambio è tramite una tubazione koax, immersa all'interno di un serbatoio con acqua riscaldata. Il sistema automatico di controllo permette di impostare una temperatura dell'acqua e effettuare un controllo sulla temperatura in uscita del liquido.



Stainless steel pasteurizer for fruit juices and low viscosity liquids, with integrated diesel burner. The exchange system is via a koax pipe, immersed inside a tank with heated water. The automatic control system allows to set a water temperature and check the liquid exit temperature.



CARATTERISTICHE / FEATURES

	450 LT/H	800 LT/H
Produzione oraria / Hourly capacity	450 lt/h, 80°C	800 lt/h, 80°C
Consumo gasolio / Diesel consumption	4,5 kg/h	8 kg/h
Capacità bruciatore / Burner capacity	44,3 Kw	95 Kw
Alimentazione elettrica / Electricity supply	230V/50 MF	230V/50 MF
Potenza elettrica / Electric power	0,37 Kw	1 Kw
Entrata succo / Juice entry	DIN 25	DIN 25
Uscita succo / Juice exit	DIN 20	DIN 25
Dimensioni / Dimension	1200x1000x1600 mm	2050x750x1170 mm