

DATI TECNICI FEATURES

| | |
|-------------------------------|----------------------|
| Potenza / Power HP/KW | 1,1 220V 50-60 Hz |
| Attacchi / Fitting | Triclover 1,5" 20 mm |
| Capacità / Capacity 5lt/h Pz | 240 |
| Capacità / Capacity 10lt/h Pz | 180 |
| Capacità / Capacity 20lt/h Pz | 130 |
| Dimensione / Dimension mm | 600x820x1600 |
| Peso / Weight Kg | 110 |

DOTAZIONE DI SERIE STANDARD FEATURES

- Pannello elettronico con PLC touch-screen multilingua e multiprogramma / PLC panel control touch screen type, multilanguage multiprogram;
- Estrazione dell'aria dai sacchetti e iniezione azoto / Vacuum system and Nitrogen system;
- Pistone pneumatico bloccaggio testa riempimento / Automatic air piston for blocking the filling head;
- Elettropompa autoadescante con girante in gomma e bypass, portata 4500L/h, 900 rpm / Impeller pump HP 1,5with by-pass, model EURO 30, capacity 4500 lt/h;
- Compressore hp 1,5 oilless / Air compressor hp 1,5 oilless;
- Doppio comando di start lato operatore / Double start switch;
- Capacità riempimento sacchetti Bag in Box e Pouch (versione alta), a partire da 1lt / Capacity filler Bag in Box, Pouch, Cheertainer since 1 liter up to 30 liter;
- Pinza in metallo per estrazione ed inserimento tappi VITOP standard / Pickers for open and close taps. VITOP standard;
- Sistema semi-automatico di regolazione altezza testa di riempimento / Semiautomatic hand-wheel for adjust the filling head's height;
- Supporto regolabile di appoggio per i cartoni / Adjustable support for boxes;
- Raccordo Inox per sistema di lavaggio (CIP). Programma automatico di lavaggio / S/s fitting for cleaning circuit (CIP). Automatic program for cleaning;
- Valvola inox di scarico totale su corpo pompa / Total drain valve install on pump body;
- Tubazioni in gomma alimentare / Pipes in rubber;
- Contaltri elettromagnetico BURKERT / Electromagnetic sensor Burkert type, for cold liquid (like wine/water).



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 500000 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 500000 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.

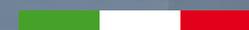
La nostra qualità made in Italy unita ad un team giovane e dinamico, ci ha permesso di espanderci ancora di più, creando una realtà basata su stabilità e innovazione.

OUR COMPANIES



RIEMPITRICE FILLER MACHINE

BAG IN BOX BB20



ENOITALIA
ENOLOGICAL EQUIPMENTS

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

www.enoitaliagroup.com

La riempitrice BB20 è nata dallo studio delle esigenze delle cantine, dando una risposta ottimale alle richieste di: SEMPLICITÀ, PRECISIONE, IGIENE, INGOMBRO.

The BIB 20 filling machine is an answer to the needs shown by a study of wine producers' requirements: SIMPLICITY, PRECISION, HYGIENE, SPACE-SAVING DIMENSIONS

INGOMBRO: il macchinario racchiude al suo interno tutte le componenti: elettropompa, compressore, sensore di flusso. È sufficiente il collegamento elettrico per il funzionamento.

SPACE-SAVING AND DIMENSION: The machine includes within it all the components g: electric pump, compressor, flow sensor. All it requires is an electrical connection to start working.



ALTRI VANTAGGI: utilizzo di serie di pompe autodescanti a 900rpm con girante in gomma e by-pass; regolazione altezza testa di riempimento; riempimento liquidi caldi a 90°C con controllo della temperatura all'ingresso; piano in acciaio inclinato; display multilingue; postazione confezionamento regolabile, utilizzo contenitori pouch-up, cheertainer; installazione filtri hoising 10"/30" a bordo macchina.

SEMPLICITÀ: il macchinario svolge in automatico il ciclo di riempimento. L'operatore deve selezionare il formato e manovra la pinza di estrazione ed inserimento del tappo. Il cambio formato è immediato: necessita solo di digitare la capacità desiderata.

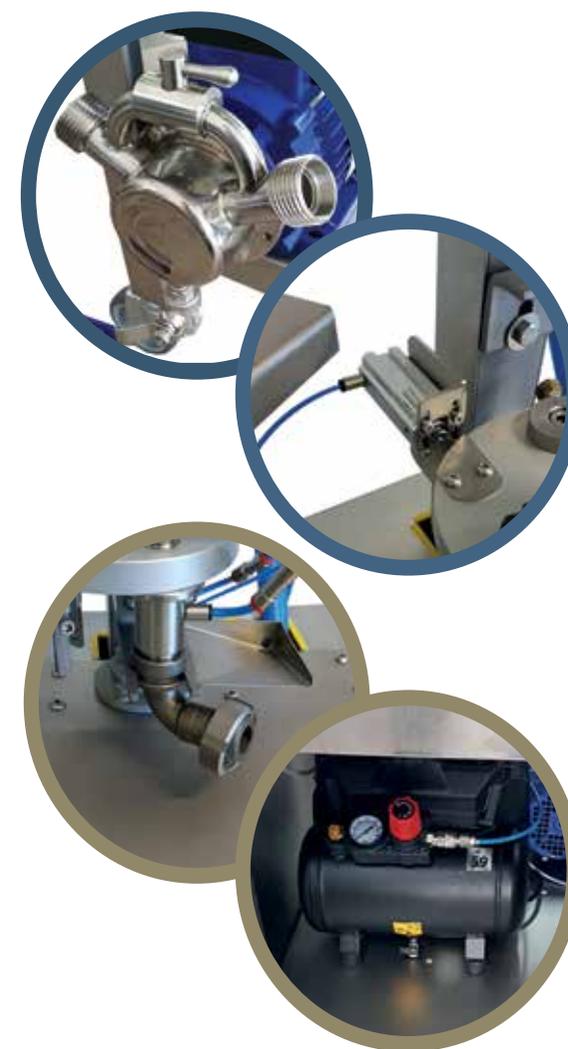
SEMPLICITY: the machine completes the filling cycle automatically: The operator selects the capacity and manoeuvres the pincer for extracting and inserting the faucet. The change format option is immediate: you need only digit the desired capacity.



OTHER ADVANTAGES: use of self priming rubber impeller pump with bypass and total draining valve; filling hot liquid up to 90°C with temperature control; adjustment of filler head; inclined steel trolley; multilingual display; adjustable support for cartoon; use of pouch-up bags-cheertainer bag.

PRECISIONE: il pannello elettronico permette il controllo e la gestione di tutte le fasi del riempimento, selezione del formato, selezione del tempo di vuoto, selezione del tempo di azoto, gestione dei parametri di correzione, conteggio dei prezzi, conteggio dei litri.

PRECISION: The electronic panel allows the control and management of all the filling phases: the capacity selection; vacuum time; nitrogen time; management of calibration; counting of pieces, counting of litres.



IGIENE: impiego di valvola di riempimento a chiusura totale antigoccia; completo svuotamento delle tubazioni; possibilità di lavaggio delle componenti interne con soluzioni detergenti; possibilità di effettuare sterilizzazioni a 120°C.

HYGIENE: use of fully closing, no-drop filling valve; complete emptying of the piping and possibility of washing the internal components with detergent solutions; possibility of steam sanitification at 120°C