

La passatrice DELTA ZERO – DELTA 1 permette una completa separazione del succo e polpa dal seme interno. Il succo che fuoriesce dalla passatrice può essere utilizzato tal quale (quindi è sufficiente installare la vasca di raccolta automatica per trasferirlo all'interno di un serbatoio di stoccaggio), oppure può essere ulteriormente filtrato installando il macchinario ROTOFILTER che segue una separazione a 0,3mm tra il succo e la polpa pulita (si tratta di un prodotto non di scarto, ma utilizzabile per marmellate, confetture..).

The pulper DELTA ZERO - DELTA 1 allows complete separation of the juice and pulp from the inner seed. The juice that comes out of the machine can be used as it is (therefore it is sufficient to install the automatic collection tank to transfer it to a storage tank), or it can be further filtered by installing the ROTOFILTER machine with a separation of 0.3mm between juice and clean pulp (this is a non-waste product, but usable for jams,...).



Enoitalia può fornire, oltre ai serbatoi di stoccaggio, i macchinari successivi per effettuare la pastorizzazione ed il confezionamento del succo.

In addition to the storage tanks, Enoitalia can supply the subsequent machinery for pasteurizing and packaging the juice.



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.

OUR COMPANIES



LINEA FICHI D'INDIA

PRICKLY PEAR LINE



ENOITALIA
ENOLOGICAL EQUIPMENTS

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

www.enoitaliagroup.com



La linea semiautomatica per la lavorazione della fico d'india comprende una prima postazione di lavaggio e carico del prodotto all'interno della sgranatrice.

The semi-automatic line for the processing of the prickly pear includes a first washing and product loading station inside the crusher.



Una seconda postazione per la separazione tra la buccia esterna e gli arilli. Il macchinario è dotato di rulli in alluminio, coltelli di frantumazione e motore da 1,5kw.

A second station for the separation between the external peel and the arils. The machine is equipped with aluminum rollers, crushing blades and 1.5kw motor.



Per il trasferimento della polpa all'interno della passatrice, è installata una pompa di trasferimento completa di tramoggia di carico (disponibile nella versione a controllo manuale o automatico).

For the transfer of the pulp inside the pulper, a transfer pump is installed with loading hopper (available in the manual or automatic control version).



CARATTERISTICHE / FEATURES

Motore / Engine Kw	7
Alimentazione / Power	Trifase-Threephase
Altezza scarico / Discharge height	1700 mm
Altezza uscita scarti / Waste exit height	480 mm
Portata / Capacity	1500 kg/h
Peso / Weight	250 Kg