



ENOITALIA GROUP

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.



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.

OUR COMPANIES



ENOITALIA



PASTORIZZATORI



PASTEURIZERS



ENOITALIA
ENOLOGICAL EQUIPMENTS

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

www.enoitalia.net

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

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 steel support platform and a control panel to set the temperature.



Modello Elettrico 300 e 500 LT
Electric model 300 and 500 LT

Pastorizzatore in acciaio inox per succhi di frutta e liquidi a bassa viscosità. 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.

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, una piattaforma di supporto in acciaio e un quadro di controllo per impostare la temperatura.



Modello diesel/gas 500 e 1000 LT
Diesel/gas model 500 and 1000 LT

MODELLO - MODEL	PRODUZIONE ORARIA - HOURLY PRODUCTION	CONSUMO DIESEL - DIESEL CONSUMPTION	CAPACITA' BRUCIATORE - BURNER CAPACITY	ELETTRICITA' - ELECTRICITY SUPPLY	POTENZA - ELECTRIC POWER	ENTRATA SUCCO - JUICE ENTRY	USCITA SUCCO - JUICE EXIT	DIMENSIONI - DIMENSION mm
500LT	500 lt/h 80°C	8 Kg/h	95 kw	230V/50 MF	1 kw	DIN 25	DIN 25	2050x750x1170
1000LT	1000 lt/h 80°C	10 Kg/h	95 kw	230V/50 MF	1 kw	DIN 25	DIN 25	2150x750x1170
300LT	300 lt/h 80°C	-	-	TF	20 kw	DIN 25	DIN 25	925X913X1470
500LT	500 lt/h 80°C	-	-	TF	30 kw	DIN 25	DIN 25	925X913X1470

SEGUICI SU:
FOLLOW US:

