



DOTAZIONI DI SERIE / STANDARD EQUIPMENTS

- Caricamento assiale su tutti i modelli con valvola a sfera in acciaio inox / **axial loading on all models with stainless steel ball valve.**
- Cilindro chiuso, con canaline di sgrondo estraibili / **closed cylinder, with removable drainage channels.**
- Doppia portella in lamiera perforata, con sistema di scorrimento e ribaltamento / **double door in perforated sheet metal, with sliding and overtuning system.**
- Recupero del succo mediante vasca di raccolta a fondo conico, montata su ruote e dotata di griglia di filtrazione sullo scarico / **juice recovery through a conical bottom collection tank, installed on wheels and equipped with a filtering grid on the drain.**
- Dispositivo interno di sgretolamento della massa fermentata, per ridurre il numero di rotazioni / **internal device for crumbling the fermented mass, to reduce the number of rotations.**
- Sistema di pulizia con completa apertura e ribaltamento delle porte centrali / **cleaning system with complete opening and overtuning of the central doors.**
- Compressore a palette di serie installato a bordo macchina / **standard blades compressor installed on the machine.**
- Doppia soffiante in aspirazione e gonfiaggio per accelerare i tempi di lavorazione / **double blower in suction and inflation to speed up processing times.**
- Sistema di sicurezza perimetrale per arresto immediato / **perimeter security system for immediate stop.**
- Ruote piroettanti con freno di bloccaggio / **swivel wheels with locking brake.**



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



DESTEMMER CRUSHERS

DIRASPA- PIGIATRICI

JOLLY 60 MV



ENOITALIA
ENOLOGICAL EQUIPMENTS

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

www.enoitaliagroup.com



Il software esclusivo, con l'ampio display touch screen, permette di gestire il macchinario velocemente sia impostando uno dei 12 programmi automatici caricati di serie, sia modificando velocemente un qualsiasi programma automatico personalizzandone le attività (rotazioni / pressioni / durata), sia gestendo il macchinario con i comandi manuali (rotazione / compressore / soffianti) .

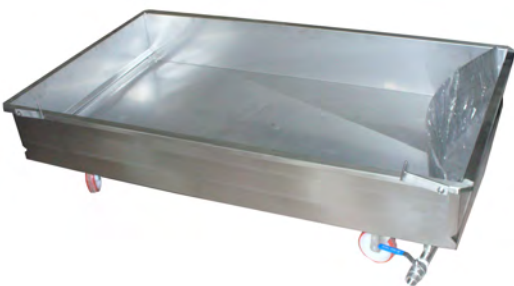
The exclusive software, with the large touch screen display, allows to manage the machine quickly either by setting one of the 12 automatic programs loaded as standard, or by quickly modifying any automatic program by customizing its activities (rotations / pressures / duration), and by managing the machinery with manual controls (rotation / compressor / blowers).

Le presse pneumatiche a membrana laterale modello Gamma sono la soluzione ideale per ottenere prodotti di qualità superiore nella pressatura sia di uve appena raccolte, che di vinacce fermentate.

Sono realizzate completamente in acciaio inox, con una apertura centrale di grandi dimensioni per facilitare sia il riempimento che lo svuotamento. La tecnologia utilizzata permette la gestione di ogni fase della pressatura ottenendo sempre il massimo della qualità ricercata.

The pneumatic side membrane presses model Gamma are the ideal solution for obtaining superior quality products in the pressing of both freshly harvested grapes and fermented marc.

The presses are completely made of stainless steel, with a large central opening to facilitate both filling and emptying. The technology used allows the management of each pressing phase, always obtaining the highest quality sought.



CARATTERISTICHE / FEATURES

	GAMMA 5	GAMMA 8	GAMMA 11	GAMMA 15	GAMMA 21
Capacità cilindro / Cylinder capacity	500 lt	800 lt	1100 lt	1500 lt	2100 lt
Capacità uva fermentata / Fermented grape capacity	1900 kg	3040 kg	4180 kg	5700 kg	7980 kg
Capacità uva diraspata / Destemmed grape capacity	1400 kg	2240 kg	3080 kg	4200 kg	5880 kg
Capacità uva intera / Whole grape capacity	400 kg	640 kg	880 kg	1200 kg	1680 kg
Motore / Engine (Kw)	3,1	3,5	3,7	4	5,6
Valvola di carico / Loading valve	1040x2130x1360 mm	1040x2410x1460 mm	1270x2520x1590 mm	1270x3020x1590 mm	1600x3180x1860 mm
Ingombro / Dimension	80 DIN	80 DIN	80 DIN	80 DIN	100 DIN
Peso / Weight	260 kg	300 kg	430 kg	590 kg	790 kg