

# 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](http://www.enoitalia.net)

# CRUSHER DESTEMMERS

# PIGIA- DIRASPATRICI

ENO 20



**ENOITALIA**

ENOLOGICAL EQUIPMENTS



Le caratteristiche principali di questa macchina sono: l'impiego di una coppia a rulli (disponibili in alluminio alimentare e gomma alimentare), regolabili automaticamente con una molla in acciaio inox; l'utilizzo di serie di un vaglio e di una pompa centrifuga entrambi in acciaio inox; la possibilità di effettuare la sola operazione di pigiatura e diraspatura togliendo facilmente la vasca con pompa centrifuga.

The main features of this machine are: the use of a pair of rollers (available in food aluminum, and food rubber), automatically adjustable with a stainless steel spring; the standard use of a sieve and a centrifugal pump both in stainless steel; the possibility of processing the only pressing and destemming operation by easily removing the tank with a centrifugal pump.



La pigiadiraspatrice semicentrifuga ENO 20 è una macchina studiata per soddisfare le esigenze di economicità e di qualità delle piccole cantine.

Disponibile sia nella versione in lamiera smaltata, che in acciaio inox AISI 304. La qualità dei materiali utilizzati e la possibilità di aprire completamente e con estrema facilità la macchina, permettono alla ENO 20 di mantenere a lungo nel tempo le proprie caratteristiche funzionali.

The semi-centrifugal crusher-destemmer ENO 20 is a machine designed to meet the needs of economy and quality of small cellars.

Available both in the enamelled and in stainless steel AISI 304.

The quality of the materials used and the complete and easy opening of the machine allow ENO 20 to maintain its functional characteristics over time.



#### CARATTERISTICHE / FEATURES

Motore Hp (Kw)/Engine Hp (Kw)	2 (1,5)
Produzione oraria/Hourly production	1500 - 1800 Kg/h
Giri albero/Shaft speed	500 RPM
Pompa/Pump	Ø 60
Prevalenza pompa/Pump heads	15 Oriz. - 5 Vert.
Ingombro/Dimension	1120x600x960 mm
Peso/Weight	54 Kg