

# 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)

# FILTERS

# FILTRI



# ENOITALIA

ENOLOGICAL EQUIPMENTS



Realizzato in acciaio inox AISI 304, con piastre filtranti in PPA alimentare, dimensione 20×20 cm.

Disponibile sia nella versione da banco, completo di pompa centrifuga e vaschetta di raccolta, sia nella versione con carrello di supporto.

Made of AISI 304 stainless steel, with food PPA filter plates, size 20 × 20 cm.

Available both in the desk version with centrifugal pump and collection tank, and in the version with support trolley.

È dotato di manometro di regolazione, valvole in acciaio inox e preleva campine.

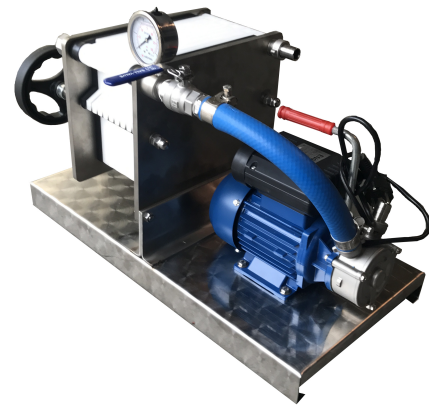
Le pompe da poter abbinare al filtro nella versione con carrello, sono le seguenti:

- pompa centrifuga con corpo e girante in acciaio inox (max 1,8 bar);
- pompa volumetrica con girante in gomma e corpo in acciaio inox (max 3,2 bar).

It is equipped with an adjustment pressure gauge, stainless steel valves and sample taker.

The pumps that can be combined with the trolley version filter are:

- centrifugal pump with stainless steel body and impeller (max 1.8 bar);
- volumetric pump with rubber impeller and stainless steel body (max 3.2 bar).



#### CARATTERISTICHE / FEATURES

#### MINI VIRGILIO

#### 6 PIASTRE / PLATES

#### 10 PIASTRE / PLATES

Dimensione cartone / Carton dimension cm	20X20	20X20
Superficie filtrante m2 / Filtering surface m2	0,24	0,4
Produzione vino / Wine production l/h	80-200	130-280
Produzione olio / Oil production l/h	80	130
Dimensione / Dimension mm/kg	600x330x440/13	600x330x440/13

#### CARATTERISTICHE / FEATURES

#### VIRGILIO

#### 10 PIASTRE / PLATES

#### 20 PIASTRE / PLATES

#### 30 PIASTRE / PLATES

#### 40 PIASTRE / PLATES

Dimensione cartone / Carton dimension cm	20X20	20X20	20X20	20X20
Superficie filtrante m2 / Filtering surface m2	0,4	0,8	1,2	1,6
Produzione vino / Wine production l/h	130-280	600-900	900-1500	1400-1800
Produzione olio / Oil production l/h	130	600	900	1400
Dimensione / Dimension mm/kg	600x500x750/32	600x500x750/36	600x500x750/49	600x500x750/54