

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

DESTEMMERS

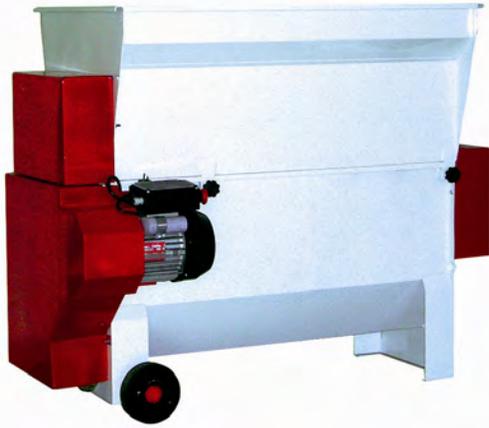
PIGIA- DIRASPATRICI

JOLLY 20 - 30 AR



ENOITALIA

ENOLOGICAL EQUIPMENTS



La pompa, realizzata interamente in acciaio inox, è di tipo centrifugo e permette di inviare direttamente l'uva diraspata all'interno dei serbatoi di fermentazione. Le operazioni di manutenzione e di pulizia della macchina risultano agevoli, in quanto è stata prevista sia un'apertura centrale, che una estrazione della rete di diraspatura. La macchina è disponibile sia nella versione in acciaio inox che nella versione in lamiera smaltata.

The centrifugal pump, made entirely of stainless steel, allows to send the destemmed grapes directly into the fermentation tanks. The maintenance and cleaning operations of the machine are easy, as both a central opening and an extraction of the destemming basket have been provided. The machine is available both in the stainless steel version and in the enamelled version.

La rete di diraspatura e la pompa vengono fornite di serie su tutti i modelli in acciaio inox. Le protezioni di sicurezza sono realizzate in acciaio.

The destemming net and the pump are supplied as standard on all stainless steel models. The safety protections are made in steel.

Pigiadiraspatrice semicentrifuga realizzata con moderne tecnologie per soddisfare le esigenze di spremitura soffice nelle piccole cantine. È dotata di una coppia di rulli in gomma alimentare autoregolabili grazie all'impiego di supporti con molle in acciaio inox. Inoltre la diraspatura è di tipo delicato, per mezzo di un albero con palette rivestite in gomma antilacerazione.

Semi-centrifugal destemmer made with modern technologies to meet the needs of soft pressing in small cellars. It is equipped with a pair of self-adjustable food rubber rollers thanks to the use of supports with stainless steel springs. Furthermore, the destemming is delicate, by means of a shaft with paddles coated with anti-laceration rubber.



CARATTERISTICHE / FEATURES

	JOLLY 20/AR	JOLLY 30/AR
Motore / Engine Hp (Kw)	2 (1,5)	2,5 (1,8)
Produzione oraria / Hourly capacity	2000-2300 kg/h	3000-3300 kg/h
Giri albero / Shaft speed	500 RMP	500 RPM
Pompa / Pump	Ø 60	Ø 60
Prevalenza pompa / Pump heads	15 orizz. - 5 vert.	15 orizz. - 5 vert.
Ingombro / Dimension	1180X680X900 mm	1280x680x900 mm
Peso / Weight	94 kg	112 kg