

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

DESTEMMER CRUSHERS

DIRASPA- PIGIATRICI

JOLLY 50/A



ENOITALIA

ENOLOGICAL EQUIPMENTS



Diraspatrice centrifuga ideale per la media cantina sia per semplicità di utilizzo che per la qualità di produzione. È dotata di serie di rete centrifuga in acciaio inox, albero diraspatore con ampie palette rivestite in gomma, pompa centrifuga in acciaio inox per il trasferimento dell'uva diraspata direttamente all'interno dei serbatoi di fermentazione.

La coclea superiore di carico è disponibile su richiesta con rivestimento in gomma alimentare. Disponibile in due versioni: in lamiera verniciata, con rete e pompa in acciaio inox e nella versione completamente in acciaio inox AISI 304.

Centrifugal destemmer ideal for medium cellars both for ease of use and production quality. It is equipped as standard with a stainless steel centrifugal basket, a destemmer shaft with large rubber coated blades, a stainless steel centrifugal pump for transferring the destemmed grapes directly into the fermentation tanks.

The upper loading screw is available on request with food rubber coating. Available in two versions: in painted sheet metal with basket and pump in stainless steel and completely in stainless steel AISI 304.

CARATTERISTICHE / FEATURES

Motore / Engine Hp (Kw)	3 (2,2)
Produzione oraria / Hourly capacity	4500-5500 kg/h
Giri albero / Shaft speed	500 RPM
Pompa / Pump	Ø 60
Cestello / Basket	300 mm
Prevalenza pompa / Pump heads	18 horiz. - 5 vert.
Ingombro / Dimension	1500x800x970 mm
Peso / Weight	130 kg

Il macchinario è realizzato con sistema ad apertura centrale, con la possibilità di estrazione della rete interna al fine di semplificare le operazioni di pulizia e manutenzione. Tutti gli organi in movimento interni al macchinario sono realizzati in acciaio inox, rendendo minima l'usura nel tempo. Inoltre di serie i supporti utilizzati montano cuscinetti stagli con ingrassatori per la lubrificazione.



The machine is made with a central opening system, with the possibility of extracting the internal basket, in order to simplify cleaning and maintenance operations. All moving parts inside the machine are made of stainless steel, minimizing wear over time. Moreover, the supports used are fitted with flat bearings with greasers for lubrication.

