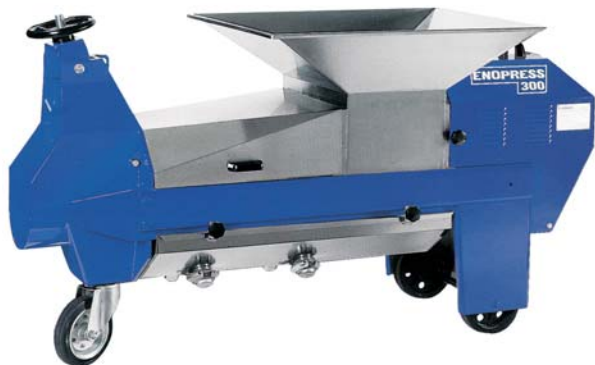


ENOPRESS ECOPRESS



ENOPRESS/ECOPRESS 250
 ENOPRESS/ECOPRESS 300



ENOPRESS/ECOPRESS 350
 ENOPRESS/ECOPRESS 400



Presse continue monococlea, adatte alla spremitura di uva raccolta, uva diraspata e vinacce fermentate, vengono impiegate anche per la separazione di succhi o parti liquide da prodotti umidi ricchi di fibre. Tutti i modelli sono azionati da motore elettrico trifase. La velocità di rotazione della coclea, ottenuta tramite un riduttore a ingranaggi a bagno d'olio è compresa tra gli 11 e i 12 giri/min per i modelli 250 e 300, mentre per i modelli 350 e 400 varia tra i 3 e i 9 giri/min grazie ad un variatore di velocità. Tutte le parti a contatto con il prodotto (cofano gabbia, gabbia di sgrondo, vasca di raccolta, tramoggia) sono in acciaio inox, ad eccezione della coclea e della croce di malta che sono in bronzo antiacido. La gabbia di sgrondo è costituita da listelli longitudinali a sezione trapezoidale, fessura minima 0,5 mm. La regolazione della pressione di uscita del tampone di vinacce è manuale tramite volantino. Tutti i modelli sono conformi alle normative CE e vengono forniti completi di protezioni di sicurezza ed impianto elettrico con arresto di emergenza.



Single screw continuous presses suitable for pressing freshly picked grapes, crushed stemmed grapes and fermented husks, also employed to extract juice or liquids from wet fibrous products. All models are actioned by a three-phase electric motor. The rotation speed of the screw, obtained by a gearbox, is between 11 and 12 Rpm for models 250 and 300, while for models 350 and 400 a speed variator reduces even more the rotation of the screw from 3 to 9 Rpm. All parts in contact with the product (cage cover, cage, screw conveyor, hopper) are made of stainless steel, except for the screw and the maltese cross which are made of antiacid bronze. The cage is made of longitudinal trapezoidal shaped bars with a minimum slot of 0.5 mm large. The pressure regulation of the outgoing mass of husk is made manually by a handwheel. All press types are manufactured according to the CE standards and are equipped with all necessary protection parts and a control panel for the emergency stop of the machine.



Pressoirs continus indiqués pour le pressurage des raisins et des marcs fermentés, ceux-ci sont utilisés aussi pour séparer le jus ou les parties liquides des produits humides riches en fibres. Tous les modèles sont équipés de moteur électrique triphasé. La vitesse de rotation de l'hélice, obtenu par un réducteur épicycloïdal en bain d'huile, permet une vitesse de 11-12 tours/minutes dans le modèles 250 et 300; au contraire, dans le modèles 350 et 400 la vitesse est variable de 3 à 9 tours/minutes au moyen d'un variateur de vitesse. Toutes les parties au contact du produit à presser sont fabriquées en acier inoxydable (tole d'égouttage, cylindre complet, bac collecteur de jus, trémie) excepté l'hélice qui est en bronze anti-acide. Le cylindre est constituée de barres longitudinales ayant une section trapézoïdale avec distance minimale de 0,5 mm. Le réglage de la pression du bouchon du marc pressé est manuel avec commande au volant. Tous les modèles sont conforme aux Directives CE et sont complets avec des protections de sécurité et système électrique avec arrêt d'urgence.

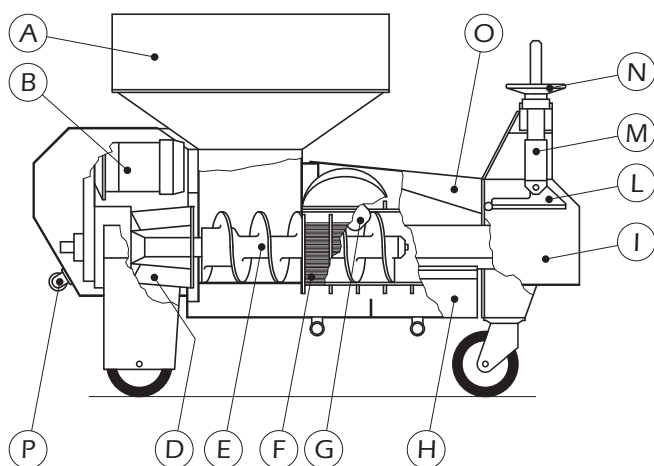


Prensas continuas monosifin adecuadas para el prensado de uva entera, uva despaillada y uva fermentada. También se emplean para la separación de zumos o partes líquidas de productos húmedos ricos en fibra. Todos los modelos están accionados por motor eléctrico trifásico. La velocidad de giro del sinfín, con reductor de engranajes en baño de aceite, en los modelos 250 y 300 es de 11 a 12 r.p.m., mientras que en los modelos 350 y 400 mediante un variador de velocidad varia entre 3 y 9 r.p.m. Todas las partes en contacto con el producto son de acero inoxidable (capó, criba, bandeja y tolva) y el sinfín es en bronce antiácido. La jaula de escurrido está formada por listones longitudinales de sección trapezoidal, con separación de 0,5 mm mínima. La regulación de la presión de salida del taco es manual mediante volante. Todos los modelos tienen la certificación CE y están equipadas completo de protecciones de seguridad y sistema eléctrico con parada de emergencia.

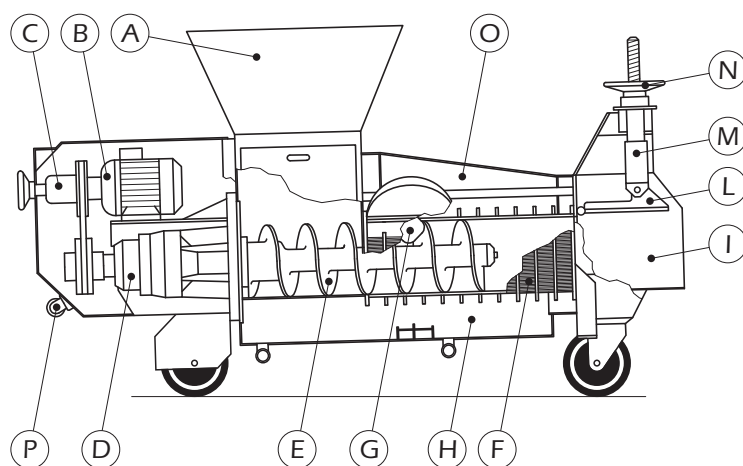
Tipo Type Type Tipo	Produzione Yeald Production Producción	Potenza Power Puissance Potencia	Rendimento Efficiency Rendement Rendimiento	Velocità Speed Vitesse Velocidad	Peso Weight Poids Peso
ENOPRESS/ECOPRESS 250	1400 ÷ 1800 kg/h 2000 ÷ 3000 kg/h	4 HP (3.0 kW) 230-400V 50Hz	80 ÷ 85%	12 Rpm	420 Kg
ENOPRESS/ECOPRESS 300	2000 ÷ 2500 kg/h 3500 ÷ 4000 kg/h	5,5 HP (4.1 kW) 230-400V 50Hz	80 ÷ 85%	11 Rpm	630 Kg
ENOPRESS/ECOPRESS 350	4000 ÷ 4500 kg/h 5500 ÷ 6500 kg/h	7,5 HP (5.5 kW) 230-400V 50Hz	80 ÷ 85%	3 ÷ 9 Rpm	1050 Kg
ENOPRESS/ECOPRESS 400	5500 ÷ 6500 kg/h 7000 ÷ 8000 kg/h	10 HP (7.5 kW) 230-400V 50Hz	80 ÷ 85%	3 ÷ 9 Rpm	1200 Kg

Uva raccolta e vinacce / Grape-harvest and dregs / Raisin récolte et vinases / Uva vendemiada y fermentada.
Uva diraspata / Destalked grapes / Grains de raising / Uva despalillada.

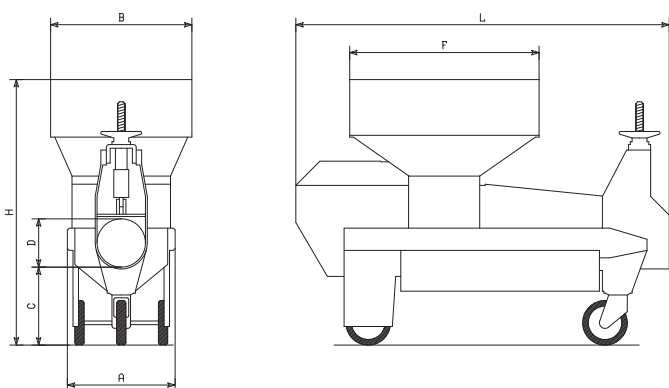
ENOPRESS/ECOPRESS 250
ENOPRESS/ECOPRESS 300



ENOPRESS/ECOPRESS 350
ENOPRESS/ECOPRESS 400



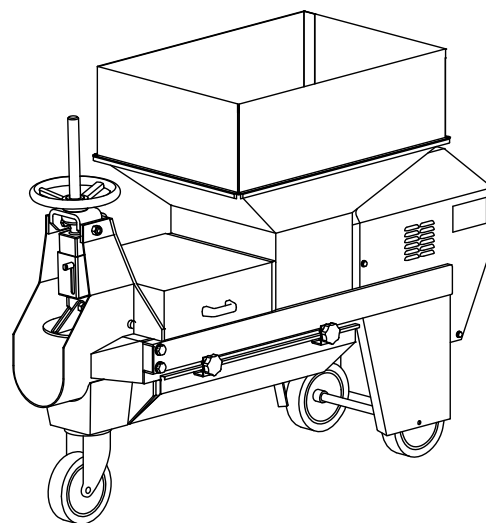
- A - Tramoggia di carico / Hopper / Trémie de chargement / Cargando tolva.
B - Motore elettrico / Electric motor / Moteur électrique / Motor eléctrico.
C - Regolatore di velocità / Speed control variator / Régulateur de vitesse / Variador de velocidad.
D - Riduttore / Geared speed reducer / Reducteur / Reductor.
E - Coclea di alimentazione / Screw Conveyor / Vis hélicoïdale / Sinfin.
F - Gabbia di sgrondo / Cage / Cage d'égoutture / Jaula de escurrido.
G - Croce di malta / Maltese cross / Croix de malte / Cruz de malta.
H - Vasca di raccolta / Juice collecting vat / Cuve de récolte / Bandeja.
I - Bocca di scarico / Discharging outlet / Bouche de déchargement / Descargue boca.
L - Portello di scarico / Discharging door / Sabord de déchargement / Descarga puerta.
M - Gruppo regolazione pressione / Pressure control outlet group / Groupe de réglage de la pression / Grupo de regulación presión.
N - Volantino regolazione pressione / Moveable handwheel / Manivelle / Volante de regulación presión.
O - Cofano gabbia / Cage cover / Coffre cage / Capó.
P - Spina di collegamento a parete / Mobile socket / Fiche de jointure à parois / Enchufe de conexión.



Tipo Type Type Tipo	Dimensioni (mm), Dimensions (mm) Dimensions (mm), Dimensiones (mm)						
	L	H	A	B	F	C	D
250	1850	1400	515	680	980	420	Ø225
300	2200	1500	620	820	1120	430	Ø285
350	3120	1600	800	800	720	480	Ø360
400	3240	1600	800	800	720	460	Ø410

PRESSE CONTINUE
SINGLE SCREW CONTINUOUS PRESSES
PRESSOIRS CONTINUS
SCHNECKEN-PRESSE
PRENSAS CONTINUAS

PRESSE CONTINUE
SINGLE SCREW CONTINUOUS PRESSES
PRESSOIRS CONTINUS
SCHNECKEN-PRESSE
PRENSAS CONTINUAS



Modello Type	Materiale Material	Motore tipo Motor type	HP	kW	Volt	Hz	Codice Code
ENOPRESS/ECOPRESS 250	Inox/Stainless steel	Trifase/Three-phase	4,0	3,0	230-400V	50	40250300
ENOPRESS/ECOPRESS 300	Inox/Stainless steel	Trifase/Three-phase	5,5	4,1	230-400V	50	40300300
ENOPRESS/ECOPRESS 350	Inox/Stainless steel	Trifase/Three-phase	7,5	5,5	230-400V	50	40350400
ENOPRESS/ECOPRESS 400	Inox/Stainless steel	Trifase/Three-phase	10	7,5	230-400V	50	40400400