

# PRESSE IDRAULICHE

## HYDRAULIC PRESSES

### “ITALIA”



Le presse verticali “ITALIA” sono fornite di serie con bacino inox. Mediante un unico carrello (brevettato) e appositi cavalletti si ha la possibilità sia di spostare l'intera pressa, sia di usare più gabbie per il ciclo di lavoro. La centralina oleodinamica è corredata da un manometro a microcontatti che comanda automaticamente sia l'arresto che la ripartenza della pompa alla pressione voluta, da 0 a 350 Bar. Nella versione trifase la pompa è dotata di motore elettrico con due velocità per consentire l'uscita e il rientro rapido del pistone nel cilindro, riducendo notevolmente i tempi di lavoro.



The hydraulic vertical presses “ITALIA” are standard supplied with a stainless steel basin and they stand out for their special constructive innovation: with only one trolley and suitable stands you may either move the whole press or use more cages for each working cycle. The oleodynamic gearbox is fitted out with a microcontacts gauge which automatically controls both the stop and the restart of the pump at the pressure you choose: 0 to 350 Bar. In the three-phase version, the pump is equipped with a 2 speed electric motor which allows the swift going and the return of the piston, thus remarkably reducing the working time.



#### PRESSES HYDRAULIQUES ITALIA

Les pressoirs vertical hydrauliques “de ITALIA” sont standard fourni avec un bassin en acier inoxydable et ils se distinguent par leur innovation constructive spéciale: avec un seul chariot et supports appropriés, vous pouvez soit déplacer toute la presse ou d'utiliser plusieurs cages pour chaque cycle de travail.

La boîte hydraulique/oléodynamique est équipée d'une jauge microcontact qui commande automatiquement la fois, l'arrêt et le redémarrage de la pompe à la pression que vous choisissez: 0 à 350 bar. Dans la version triphasée, la pompe est équipée d'un moteur électrique à deux vitesses qui permet à l'aller rapide et le retour du piston, ce qui réduit notablement le temps de travail.



#### PRENSAS HIDRÁULICAS ITALIA

Las prensas hidráulicas Italia están equipadas de serie con base inox. mediante una única carretilla y cavallettes creados a medida, es posible desplazar la prensa y utilizar más jaulas.

La central oleodinámica está equipada con un manómetro que funciona a micro contactos que acciona automáticamente sea la parada que la puesta en marcha de la bomba a la presión que se pida, de 0 a 350 Bar. En la versión trifásica la bomba tiene motor eléctrico a 2 velocidad para la salida y el regreso del pistón, reduciendo el tiempo de trabajo.



#### HYDRAULISCHE PRESSE ITALIA

Hydraulische Vertikale Presse “ITALIA” sind serienmäßig mit einer Stahlunterlage versehen. Mittels eines einzigen Wagens und zweckmäßigen Stützen hat man die Möglichkeit, die Presse zu verschieben und mehrere Ständer zu benutzen.

Hydraulikanlage mit Mikrokontakt-Manometer zum automatischen Abstellen und Wiederanfahren der Pumpe bei gewünschtem Druck von 0 bis 350BAR. Sie sind mit 2 Geschwindigkeiten in der dreiphasigen Version versehen, für einen schnellen Ausgang und Wiedereintritt des Kolben.



## optional

- Cavalletto con gabbia in legno
- Stand with wooden cage



## optional

- Fiscolo
- Draining diaphragm



## technical data



Modello/Model	ITALIA 60	ITALIA 70	ITALIA 80
Motore/Motor	monofase-trifase/ single-threephase	monofase-trifase/ single-threephase	monofase-trifase/ single-threephase
Pressione/Pressure	350 BAR	350 BAR	350 BAR
Corsa pistone/Piston stroke	600 mm	650 mm	750 mm
Ø Pistone/Piston	90 mm	110 mm	120 mm
Capacità gabbia/Cage Capacity	220 Lt	330 Lt	480 Lt
Dimensioni gabbia/Cage Dimensions	Ø600x750 mm	Ø700x850 mm	Ø800x950 mm
Dimensioni/Dimensions	1400x1150x2290 mm	1550x1400x2460 mm	1680x1500x2730 mm
Peso/Weight	405 Kg	650 Kg	780 Kg

Le immagini e i dati non sono impegnativi. The photos and datas used are not binding.

Since 1943. wine, fruit and olive oil equipment

ENOTECNICA PILLAN S.r.l.  
Via Chiesa R. 4/6, fraz. Rampazzo  
36043 Camisano Vicentino (VICENZA) Italy  
tel. +39 0444 719004 - Fax +39 0444 719044  
[info@enotecnicapillan.it](mailto:info@enotecnicapillan.it) - [www.enotecnicapillan.it](http://www.enotecnicapillan.it)