

# PRESSA OLEODINAMICA - HB PRESS

## HYDRAULIC BASKET PRESS - HB PRESS



**EV**  
**ENOVENETA**  
THE ART OF WINEMAKING SINCE 1962



# PRESSA OLEODINAMICA -HB PRESS HYDRAULIC BASKET PRESS - HB PRESS

La tecnologia della HB Press è progettata per la pressatura delicata: mantiene integre le bucce d'uva, evitando lacerazioni e quindi il rilascio di sostanze amare o erbacee.

L'uva viene caricata nel cestello in acciaio inox e pressata verso il fondo dalla piastra superiore tramite un efficiente sistema oleodinamico. Il succo, subito convogliato attraverso apposite fessure e canali di drenaggio, fluisce rapidamente nella vasca di raccolta sottostante, garantendo un'estrazione pulita, rapida e di alta qualità.

*The HB Press technology is designed for gentle pressing: it keeps the grape skins intact, avoiding tearing and the resulting release of bitter or herbaceous substances.*

*The grapes are loaded into the stainless steel basket and pressed towards the bottom by the upper plate using an efficient hydraulic system. The juice, immediately conveyed through special slots and drainage channels, flows rapidly into the collection tank below, ensuring a clean, rapid, and high-quality extraction.*

## CARATTERISTICHE DI SERIE:

- Telaio in acciaio verniciato su ruote e piedini antivibranti
- Centralina oleodinamica gestita da inverter completa di piatto premente in acciaio inox AISI 304
- Vasca di raccolta in inox per facilitare la pulizia
- Quadro elettrico con voltaggio standard 400/3/50 in IP66 in acciaio verniciato **con copriporta in vetro temperato**
- 2 cilindri idraulici per mod. 6
- 4 cilindri idraulici per mod. 12 e 24
- **Disco drenante in plastica alimentare** per mod. 12 e 24 per incrementare efficienza e rapidità del deflusso dei liquidi
- **PLC touch-screen user-friendly con software intelligente** per pressatura in automatico grazie a 22 programmi personalizzabili
- Paraspruzzi in poliestere alimentare resistente agli urti
- Gabbia interamente in acciaio inox AISI 304
- Diaframmi di sgrondo in nylon

## STANDARD FEATURES:

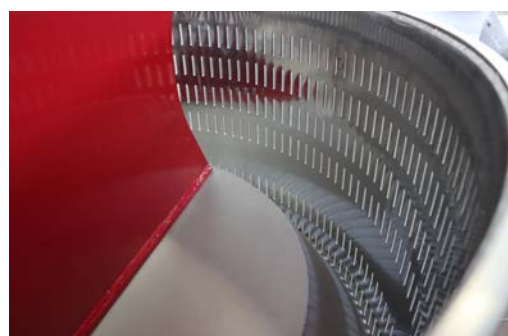
- Painted steel frame on wheels and anti-vibration feet
- Inverter-controlled hydraulic power unit complete with AISI 304 stainless steel pressing plate
- Stainless steel collection tank for easy cleaning
- IP66 electrical panel with standard voltage 400/3/50 in painted steel **with tempered glass door cover**
- 2 hydraulic cylinders for model 6
- 4 hydraulic cylinders for models 12 and 24
- **Food-grade plastic drainage disc** for models 12 and 24 to increase efficiency and speed of liquid drainage
- **User-friendly touch screen PLC with smart software** for automatic pressing thanks to 22 customizable programs
- Splash guard made of impact-resistant food-grade polyester
- Cage entirely made of AISI 304 stainless steel
- Nylon drain diaphragms

## ACCESSORI:

- Gabbia e bacino supplementare per incremento produttività
- Vasca di raccolta mosto per mod. 12 e 24
- Automatismo sensore livello per vasca rilancio mosto per mod. 12 e 24
- Predisposizione per industria 4.0

## OPTIONALS:

- Additional cage and tank to increase production
- Must collection tank for models 12 and 24
- Automatic level sensor for must booster tank for models 12 and 24
- Ready for Industry 4.0



# DATI TECNICI

## TECHNICAL DATA



		HB PRESS 6	HB PRESS 12	HB PRESS 24
<b>Pressione max di spinta del disco spremiuva</b> <i>Max. push pressure of the grape squeezer disc</i>	bar	7	7	6
<b>Diametro del disco</b> <i>Disc diameter</i>	mm	900	1230	1740
<b>Altezza gabbia</b> <i>Cage height</i>	mm	1012	1012	1012
<b>Volume gabbia</b> <i>Cage volume</i>	litr.	664	1202	2406
<b>Nr cilindri</b> <i>Number of cylinders</i>	nr.	2	4	4
<b>Potenza installata</b> <i>Installed power</i>	Kw	1.5	3	4
<b>Tensione frequenza nominale</b> <i>Nominal frequency voltage</i>	V-Hz	400/50	400/50	400/50
<b>Altezza chiusa</b> <i>Height (when it is closed)</i>	mm	1850	1900	2000
<b>Altezza aperta (ingombro massimo)</b> <i>Height (when it is open - maximum footprint)</i>	mm	2800	3000	3200
<b>Lunghezza</b> <i>Length</i>	mm	2050	3000	3500
<b>Profondità</b> <i>Depth</i>	mm	1100	1500	2000
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	Kg	1360	3200	4400

Dati e misure non sono impegnativi e possono essere variati senza preavviso.  
Measurements and operating data are not legally binding and subject to change without notice.



## **Enoveneta S.p.A.**

Via Marconi, 56  
35016 Piazzola sul Brenta (PD) - ITALY  
T. +39 049 5590358 - F. +39 049 9600002  
info@enoveneta.it

## **Enoveneta France**

ZAC de Nicopolis, 292 Rue Vermentino  
83170 Brignoles - FRANCE  
T. +33 04 94 04 54 13 - F. +33 04 94 04 03 33  
france@enoveneta.it

## **Enoveneta Brasil**

Rua Joao Antonio Covolan  
136 B. Santa Catarina  
95030-410 Caxias do Sul (RS) – BRASIL

Rivenditore autorizzato - Dealer

**[www.enoveneta.it](http://www.enoveneta.it)**

