



RIEMPITRICI SEMIAUTOMATICHE "ENOLMASTER"



La riempitrice semiautomatica ENOLMA-STER, ideale per l'imbottigliamento di vino, olio, birra, liquori, succhi di frutta ed altri prodotti liquidi, funziona con lo stesso principio della riempitrice ENOLMATIC, ma le dimensioni e la struttura portante in acciaio inox la rendono l'attrezzatura ideale per oleifici, cantine, distillerie.

Il funzionamento a depressione garantisce il rispetto del prodotto, che viene imbottigliato nel modo più naturale possibile. Infatti, il liquido viene richiamato dal vuoto

che la macchina crea all'interno delle bottiglie appena queste vengono inserite; di conseguenza, il riempimento avviene senza scuotimenti e senza alcun contatto con pompe o organi meccanici.

ENOLMASTER riempie circa 600 bottiglie l'ora, nell'igiene più assoluta. Il livello di riempimento delle bottiglie è regolabile, ed una volta selezionato, diviene automatico. Inoltre il recipiente di prelievo può essere posizionato fino a 4 metri più in basso rispetto all'Enolmaster.

Diversi accessori inoltre, consentono di utilizzare ENOLMASTER per il riempimento di bottiglie mignon o di altri formati. Nel caso in cui la riempitrice venga utilizzata con prodotti contenenti alcool in percentuale superiore al 20%, è necessario richiedere la macchina con vaso di recupero in vetro pyrex (e di portafiltro in vetro pyrex per il filtro Tandem Professional.

Dati Tecnici

Produzione	Dimensioni	Potenza	Peso
Circa 600 bottiglie/h	650x460x450 mm	120 W	25 kg

Alimentazione	Diametro Collo Bottiglia	Altezza Bottiglia
220 V - 50/60 Hz 100/110 v - 50/60 Hz	da 16 a 28 mm	da 250 a 330 mm

