

NALEWARKA PRÓŻNIOWA ENOLMASTER 2 DYSZE



Enolmaster to nalewarka próżniowa o małych wymiarach, bardzo łatwa w obsłudze i jednocześnie wypełniająca cechy bardzo profesjonalnego urządzenia. Wydajności urządzenia to nawet 300 butelek (750 ml) na godzinę.

Urządzenie jest wręcz idealne do napełniania wina, wszelkiego rodzaju destylatów alkoholowych, sosu pomidorowego, soków owocowych, oleju a także cieczy o stosunkowo dużej lepkości.

Dzięki swojej przemyślanej budowie oraz najwyższej jakości użytych materiałów Enolmaster nadaje się do wykorzystania przy nalewaniu wszelkich płynnych produktów spożywczych. Urządzenie jest bardzo solidnie wykonane oraz przetestowane.

Enolmaster jest bardzo łatwy w obsłudze. Butla, beczka lub szklany gąsior mogą być umieszczone do 4 metrów poniżej urządzenia.

Jest wyposażony w wiele praktycznych funkcji:

- można ustawić poziom napełnienia butelki,
- można regulować prędkość napełniania butelki,
- Enolmaster można wykorzystać do napełniania każdego typu i rozmiaru butelek.

Nalewarka jest w pełni bezpieczna. Dzięki wykorzystaniu podciśnienia, nalewany do butelki płyn nie styka się z jego elementami mechanicznymi.

Enolmaster można dodatkowo wyposażać w specjalne filtry Tandem, dzięki czemu nalewany płyn może zostać dodatkowo przefiltrowany. Specjalne dysze i zestawy zostały zaprojektowane tak, aby można było napełnić butelki o dowolnym kształcie i rozmiarze, w tym także butelki miniaturowe.

2 dysze sprawiają, że urządzenie należy do linii nalewarek profesjonalnych.

Poziom napełnienia jest regulowany: po wybraniu urządzenie automatycznie napełnia butelki do pożądanego poziomu.

WARIANTY PRODUKTU

WARIANT	KOD PRODUKTU	CENA
Do nalewania wina		Cena brutto: 9 692 zł Cena netto: 7 880 zł
Do nalewania destylatów alkoholowych		Cena brutto: 10 792 zł Cena netto: 8 774 zł
Do nalewania oleju		Cena brutto: 9 901 zł Cena netto: 8 050 zł

GALERIA

