



DESTILLER

NALEWARKA PRÓŻNIOWA ENOLMATIC DO WINA



Cena: 1 392zł Cena netto: 1 132zł

Tenco

Enolmatic to nalewarka próżniowa o małych wymiarach, bardzo łatwa w obsłudze i jednocześnie wypełniająca cechy bardzo profesjonalnego urządzenia. Wydajności urządzenia to nawet 250 butelek na godzinę.

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

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

Enolmatic 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,
- Enolmatic 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.

Enolmatic można dodatkowo wyposażyć 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. W tym celu należy dobrać odpowiedni, dodatkowy moduł.

W standardzie nalewarka wyposażona jest w dyszę do rozlewu np. wina do butelek o średnicy wewnętrznej szyjki między 16-28 mm.

Urządzenie można wyposażyć w kilka dodatkowych modułów:

- moduł do napełniania butelek o większej wewnętrznej średnicy szyjki między 28-65 mm, tzw Milk kit.





- moduł do napełniania gorących (do 85 st.C) płynów np. soków po pasteryzacji i wewnętrznej średnicy szyjki butelki między 16-28 mm, tzw Frutta kit.





- moduł do napełniania płynów gęstych np. oleju i wewnętrznej średnicy szyjki butelki między 16-28 mm, tzw Oil kit.





- moduł do napełniania słoików, tzw Jar kit.





- moduł do napełniania butelek o wąskich szyjkach, wewnętrznej średnicy szyjki butelki od 12 mm i zewnętrznej do 48 mm, tzw Kristal kit.





- moduł do napełniania małych buteleczek, wewnętrznej średnicy szyjki butelki od 7,5 mm i zewnętrznej do 26 mm, tzw Mignon kit.



- moduł do napełniania przecieru pomidorowego i wewnętrznej średnicy szyjki butelki między 16-28 mm, tzw Tomato kit.



Do rozlewu mocnych alkoholi ok. 40% przewidziana jest dysza wykonana ze stali nierdzewnej.

Dane kontaktowe

ul. Grunwaldzka 37,
37-560 Pruchnik

Tel.: +48 660 143 042
E-mail: biuro@destiller.pl

Godziny pracy
Poniedziałek - piątek 8:00 - 18:00

www.destiller.pl