

NALEWARKA PRÓŻNIOWA ENOLMATIC DO WINA Z DYSZĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ



**Cena brutto:
2 305 zł**

Cena netto:
1 874 zł

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, 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 umieszczony 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 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. W tym celu należy dobrać odpowiedni, dodatkowy moduł.

W standardzie nalewarka wyposażona jest w dyszę wykonaną ze stali nierdzewnej do rozlewu np. wina do butelek



o średnicy wewnętrznej szyjki między 16-28 mm.

GALERIA

