

ENOLMASTER RIEMPITRICE A DEPRESSIONE
ENOLMASTER VACUUM FILLING MACHINE
ENOLMASTER REMPLISSEUSE À DÉPRESSION

ENOLMASTER



RIEMPITRICE A DEPRESSIONE ENOLMASTER

ENOLMASTER è un'imbottigliatrice professionale ideale per oleifici, aziende agricole ed alimentari e cantine

ENOLMASTER funziona con lo stesso principio dell'Enolmatic, garantendo sempre il rispetto per il prodotto, che viene imbottigliato nel modo più naturale possibile.

Veloce e comoda, ENOLMASTER riempie circa 600 bottiglie all'ora, nell'igiene più assoluta e senza il minimo spreco di prodotto, inoltre, grazie alla sua facilità d'uso, il livello di riempimento delle bottiglie è modificabile, ed una volta selezionato, diviene automatico.



ENOLMASTER VACUUM FILLING MACHINE

ENOLMASTER is a professional vacuum filler, the ideal equipment for edible oil producers, cellars, wine-producers and distilleries.



ENOLMASTER operates through the same principle of the Enolmatic filling machine. Through vacuum operated filling, the product is bottled in the most natural way, allowing to maintain the product original qualities and features.

Fast and practical, ENOLMASTER fills about 600 bottles per hour, in perfect hygienic conditions and with no product spillage.

Moreover, thanks to his simplicity of use, the filling level is adjustable: once selected, the machine automatically fills up the bottle to the desired level.

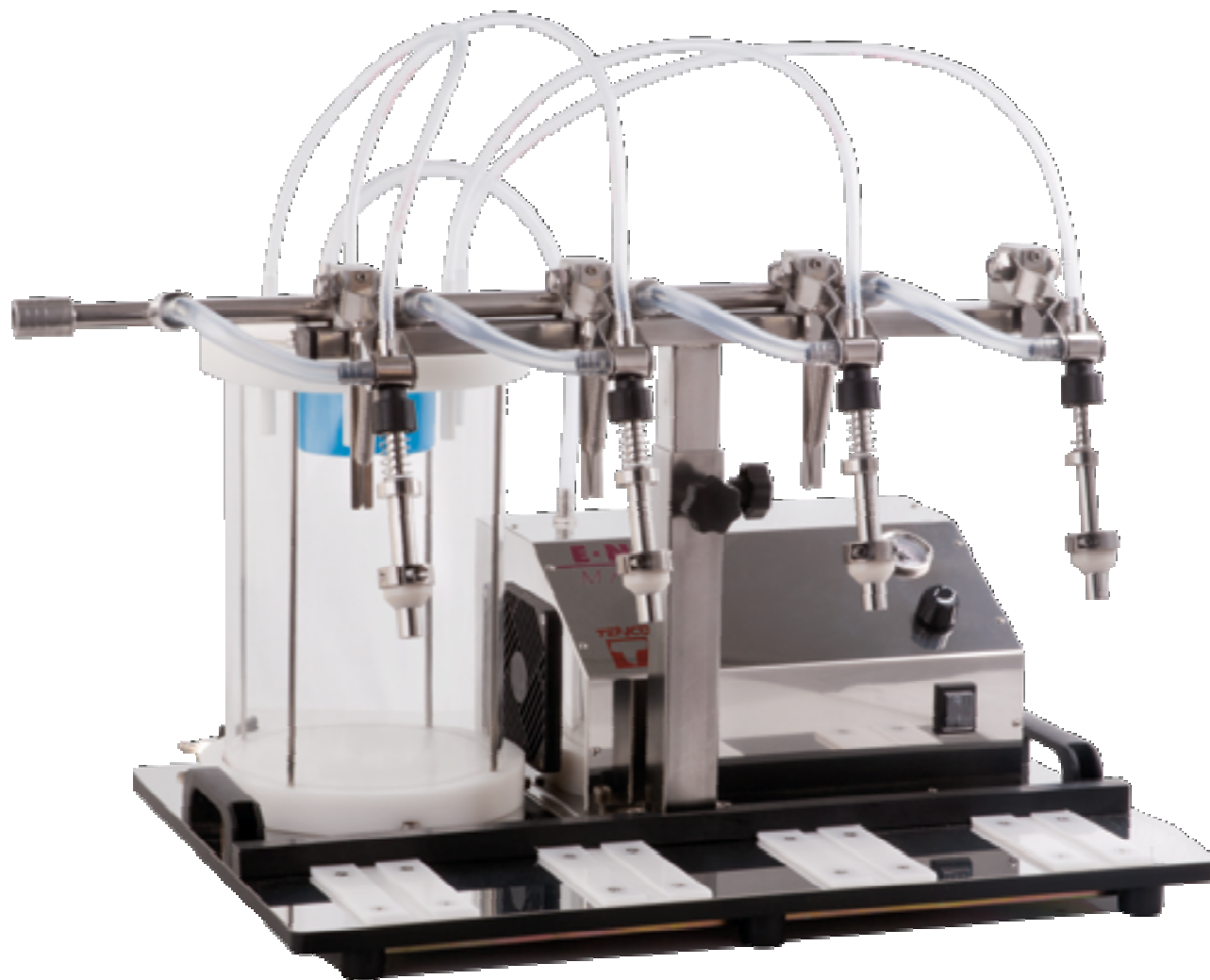


REPLISSEUSE À DÉPRESSION EN ACIER INOX ENOLMASTER

ENOLMASTER c'est une embouteilleuse professionnelle, idéale pour les oléiculteurs, les exploitants agricoles, les viticulteurs, etc.

L'ENOLMASTER fonctionne sur le même principe que l'ENOLMATIC, Le fonctionnement garantit le respect du produit qui est mis en bouteille d'une manière naturelle. Rapide et pratique,

ENOLMASTER remplit environ 600 bouteilles/heure dans une hygiène absolue et sans le moindre gaspillage de produit. Le niveau de remplissage est réglable et une fois sélectionné devient automatique.



E * N * O * L
 MASTER

Caratteristiche Tecniche

Dimensioni: mm 650x460x450
 Peso: Kg 30
 Potenza: 120 WATT
 Alimentazione: 220V / 50-60 Hz
 100/110V / 50-60 Hz

Technical Features

Dimensions: mm 650x460x450
 Weight: Kg 30
 Power: 120 WATT
 Electrical supply: 220V / 50-60 Hz
 100 -110V / 50-60 Hz

Caractéristique Techniques

Dimensioni: mm 650x460x450
 Poids: Kg 30
 Puissance: 120 WATT
 Alimentation : 220V / 50-60 Hz
 100/110V / 50-60 Hz



KIT SPECIALI PER ENOLMASTER

Diversi accessori disponibili consentono di utilizzare ENOLMASTER per il riempimento di bottiglie mignon o di altri formati.

L'Enolmaster risulta essere, così, un'imbottigliatrice estremamente flessibile in quanto, con la stessa macchina, si possono utilizzare vari formati di bottiglie e varie tipologie di prodotto, spesso incompatibili fra di loro o con fragranze ed aromi differenti.



SPECIAL KITS FOR ENOLMASTER

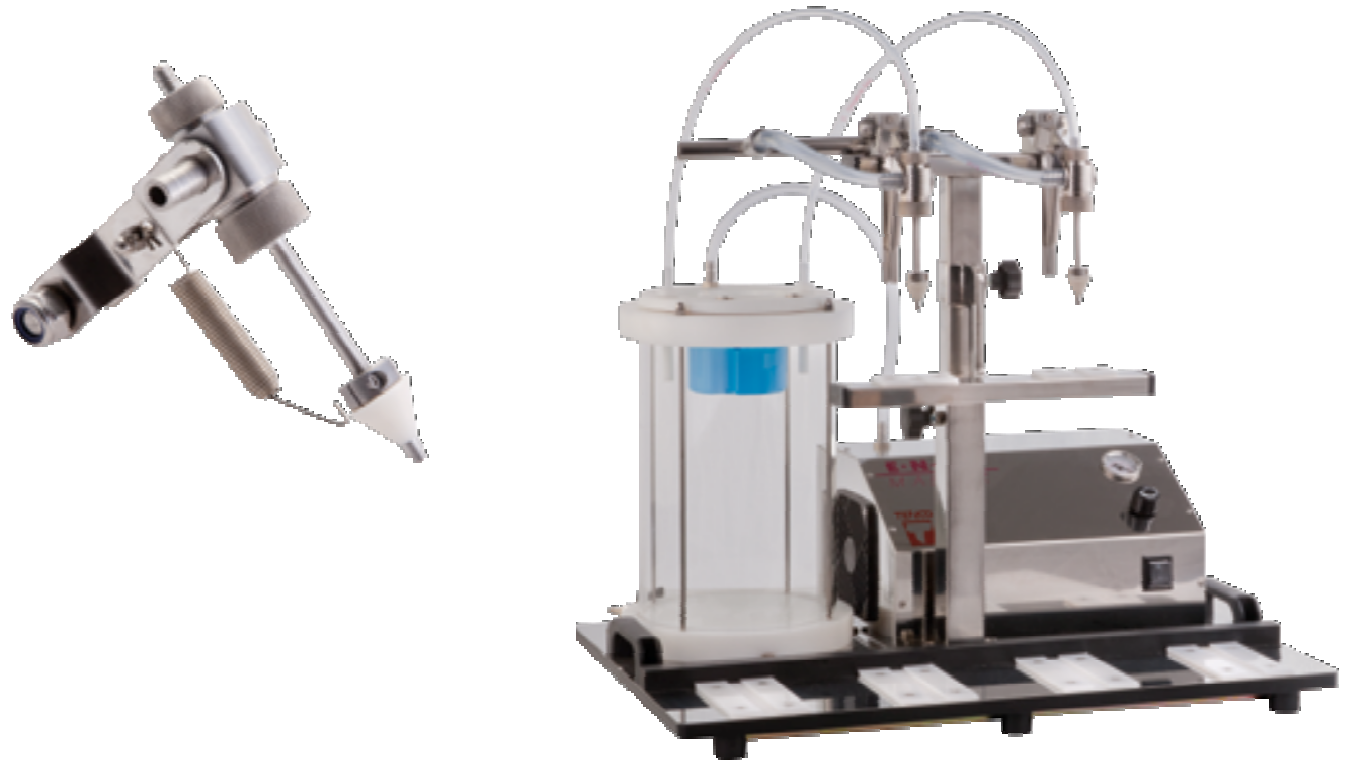
Several accessories are available in order to use ENOLMASTER with mignon or irregular bottles. ENOLMASTER is a very flexible filling machine because it allows to manage bottles of different size and shape or different products.



KIT SPÉCIAUX POUR ENOLMASTER

Divers accessoires permettent d'utiliser ENOLMASTER pour le remplissage de mignonnettes ou bouteilles de tout autre format.

L'Enolmaster se révèle, donc, un produit extrêmement flexible car, avec la même machine, on peut utiliser divers formats de bouteilles et différentes typologies de produits, même si ceux-ci ne sont pas compatibles entre eux ou parfums et arômes divers.



Soluzioni per l'industria
SINTESI S.r.l.
Via F. Lippi 22/E - 50038 Scarperia (FI)
Tel. 055 8430571 - Fax 055 846646
Partita IVA e Cod. Fisc. 05839550489
www.sintesicom.it - sintesi@sintesicom.it



FILTRO A DEPRESSIONE PER ENOLMASTER

Progettato per funzionare abbinato all' Enolmaster, consente di filtrare ed imbottigliare il prodotto con un'unica operazione. Con il filtro TANDEM PROFESSIONAL è possibile filtrare vino, olio, liquori, sciroppi e succhi di frutta, a seconda delle cartucce filtranti utilizzate.



VACUUM FILTER FOR ENOLMASTER

Designed and tailor-made to operate with ENOLMASTER. Filtering and bottling are performed at the same time.



With TANDEM PROFESSIONAL you can filter wine, oil, liquors, syrups and fruit juices depending on the filter cartridges you use.



FILTRE À DÉPRESSION POUR L'ENOLMASTER

Conçu pour fonctionner avec ENOLMASTER pour filtrer et embouteiller le produit en une seule opération.

Avec le filtre TANDEM PROFESSIONNEL il est possible de filtrer vin, huile, liqueurs, sirops et jus de fruit selon la cartouche filtrante utilisée, pour avoir un résultat professionnel.

