



EnoMundi, S.L.

Pol. El Plano, nave 5 50430 Maria de Huerva (Zaragoza)

Telf.: 976 12 67 55

enomundi@enomundi.com

www.enomundi.com

LLENADORA SEMIAUTOMATICA ENOLMASTER



La llenadora “Enolmaster” funciona según un principio sencillo, natural y muy eficaz. Quita el aire de la botella, que deberá ser siempre de cristal o un material rígido, produce el vacío en ella y traslada directamente el líquido a su interior, sin pasos intermedios ni contactos con elementos mecánicos.

Con cuatro caños de llenado, puede aspirar el producto a un máximo de 4 metros de desnivel y en solo 6 seg. es capaz de llenar una botella de 75 cl.

El regulador permite establecer la de velocidad de llenado según el producto utilizado.

Nivela automáticamente la cantidad a llenar dentro del recipiente, trasladando la espuma o el excedente al vaso de recuperación.

Debemos sustituir el caño de llenado según sea el líquido o tipo de recipiente que vayamos a llenar. Los diferentes modelos son:

- Caño en dotación: para líquidos como vino, sidra, aguardientes, destilados, etc
- Caño “oil kit”: para llenar aceite de oliva.
- Caño “mignon kit”: para llenar envases de boca estrecha.
- Caño “milk kit”: para llenar envases con boca de 30 a 60 mm. de diámetro)

Para cualquier otro producto o envase consultar.