



ENOLMASTER è un'imbottigliatrice professionale, con funzionamento a vuoto, realizzata in acciaio INOX 316L, ideale per oleifici, aziende agricole, cantine, distillerie e birrifici. Veloce e comoda, ENOLMASTER riempie circa 600 bottiglie ora, nell'igiene più assoluta e senza il minimo spreco, grazie alla sua facilità d'uso. Il livello di riempimento delle bottiglie è facilmente modificabile tramite i becchi di riempimento. ENOLMASTER può essere utilizzata con qualsiasi tipo di bottiglia in vetro, è disponibile e personalizzabile nella versione a due o quattro becchi, con vaso in metacrilato o in pyrex, nella versione da banco o su carrello ed inoltre è disponibile con pompa pneumatica o elettrica.

**E · N · O · L**  
MASTER



**RIEMPITRICE A DEPRESSIONE ENOLMASTER**  
ENOLMASTER VACUUM FILLER  
REMPLISSEUSE À DÉPRESSION ENOLMASTER

**BEVERAGE**  
Beverage | Boisson



ENOLMASTER is a professional bottling machine, with vacuum operation, made of 316L stainless steel, ideal for oil mills, farms, wineries, distilleries and breweries. Fast and convenient, ENOLMASTER fills about 600 bottles per hour, in absolute hygiene and without the slightest waste, thanks to its ease of use. The filling level of the bottles can be easily changed using the filling spouts. ENOLMASTER can be used with any type of glass bottle, it is available and customizable in the version with two or four spouts, with methacrylate or pyrex vessel, bench-top or frame on wheels version and is also available with pneumatic or electric pump.

ENOLMASTER est une machine d'embouteillage professionnelle, avec fonctionnement sous vide, en acier inoxydable 316L, idéale pour les moulins à huile, les fermes, les caves, les distilleries et les brasseries. Rapide et pratique, ENOLMASTER remplit environ 600 bouteilles par heure, dans une hygiène absolue et sans le moindre gaspillage, grâce à sa simplicité d'utilisation. Le niveau de remplissage des bouteilles peut être facilement modifié à l'aide des becs de remplissage. ENOLMASTER peut être utilisé avec tout type de bouteille en verre, il est disponible et personnalisable dans la version à deux ou quatre becs, avec pot en méthacrylate ou pyrex, dans la version comptoir ou chariot et est également disponible avec pompe pneumatique ou électrique.





**KIT ACCESSORI PER ENOLMASTER**

Diversi accessori consentono di utilizzare la riempitrice ENOLMASTER per il riempimento di bottiglie mignon o di altri formati. I kit sono facilmente intercambiabili e rendono l'ENOLMASTER un macchinario davvero versatile, preciso ed affidabile nel processo dell'imbottigliamento.

**KIT FOR ENOLMASTER**

Various accessories allow the ENOLMASTER filler to be used for filling miniature bottles or other formats. The kits are easily interchangeable and make the ENOLMASTER a truly versatile, precise and reliable machine in the bottling process.

**KIT D'ACCESSOIRES POUR ENOLMASTER**

Différents accessoires permettent d'utiliser la remplisseuse ENOLMASTER pour le remplissage de flacons miniatures ou autres formats. Les kits sont facilement interchangeables et font de l'ENOLMASTER une machine vraiment polyvalente, précise et fiable dans le processus d'embouteillage.

**BEVERAGE**  
Beverage | Boisson



**KIT ACCESSORI PER ENOLMASTER**  
SPECIAL KIT FOR ENOLMASTER  
KIT SPECIAUX POUR ENOLMASTER





#### FILTRO A DEPRESSIONE PER ENOLMASTER

Il **FILTRO** a tre cartucce **TANDEM PROFESSIONAL** consente di filtrare ed imbottigliare in un'unica operazione vari tipi di prodotti come vino, olio, succhi di frutta o sciroppi, semplicemente sostituendo le cartucce filtranti (disponibili in fibra di vetro e in acciaio inox). Il filtro **TANDEM PROFESSIONAL** è disponibile nella versione con vaso in plastica o in vetro pyrex.



#### VACUUM FILTER FOR ENOLMASTER

The **TANDEM PROFESSIONAL** three-cartridges **FILTER** allows to filter and bottle various types of products such as wine, oil, fruit juices or syrups in a single operation, simply by replacing the filter cartridges (available in fiberglass and stainless steel). The **TANDEM PROFESSIONAL** filter is available in the version with plastic or pyrex glass vessel.

#### FILTRE À DEPRESSION POUR ENOLMASTER

Le **FILTRE** à trois cartouches **TANDEM PROFESSIONAL** permet de filtrer et d'embouteiller divers types de produits tels que le vin, l'huile, les jus de fruits ou les sirops en une seule opération, simplement en remplaçant les cartouches filtrantes (disponibles en fibre de verre et en acier inoxydable). Le filtre **TANDEM PROFESSIONAL** est disponible dans la version avec vase en plastique ou en verre pyrex.

#### KIT ACCESSORI PER ENOLMASTER SPECIAL KIT FOR ENOLMASTER KIT SPECIAUX POUR ENOLMASTER

#### FILTRO A BAGNO D'OLIO PER ENOLMATIC ED ENOLMASTER

Il **filtro a bagno d'olio** è consigliato quando si imbottigliano prodotti zuccherini e con alta gradazione alcolica: viene interposto tra la pompa per il vuoto dell'imbottigliatrice ed il vaso di recupero ed ha la funzione di trattenere al suo interno zucchero e particelle che possono evaporare durante il processo dell'imbottigliamento.

#### OIL BATH FILTER FOR ENOLMATIC AND ENOLMASTER

The **oil bath filter** is recommended when bottling sugary products with a high alcohol content; it is interposed between the vacuum pump of the bottling machine and the recovery vessel and has the function of retaining sugar and particles that can evaporate during the bottling process.



#### LE FILTRE A BAIN D'HUILE POUR ENOLMATIC ET ENOLMASTER

Le **filtre à bain d'huile** est recommandé pour l'embouteillage de produits sucrés à forte teneur en alcool; il est interposé entre la pompe à vide de la machine d'embouteillage et le récipient de récupération et a pour fonction de retenir le sucre et les particules qui peuvent s'évaporer pendant le processus d'embouteillage.