

RIEMPITRICE A DEPRESSIONE

VACUUM FILLING MACHINE

REMP LISSEUSE A DEPRESSION



Enolmatic è l'unica riempitrice con caratteristiche e rendimento professionale - circa 250 bottiglie/ora - di dimensioni contenute e di estrema facilità di impiego.

Ideale per VINO, OLIO, SALSA DI POMODORO, LIQUORI, SUCCHI DI FRUTTA e prodotti anche di notevole densità.



Enolmatic is the only filling machine coupling small size and easy operations with professional features and performance: about 250 bottles/hour filling rate

The ideal equipment for filling WINE, OIL, TOMATO SAUCE, SPIRITS, FRUIT JUICES and for high viscosity products too.



ENOLMATIC est la seule remplisseuse qui conjugue simplicité d'utilisation, dimensions réduites et rendement professionnel: 250 bouteilles/heures environ. L'instrument idéal pour le vin, l'huile, la sauce tomate, les liqueurs, les jus de fruits et les produits même de forte densité.



Art. 9.01

ROBUSTA

in quanto costruita con materiali di prima qualità e perfettamente idonei all'uso con prodotti alimentari.

AFFIDABILE

perchè collaudata per funzionare ininterrottamente.

COMODA

in quanto il recipiente di prelievo può essere posto fino a 4 metri più in basso rispetto alla macchina.

PRATICA

poichè le regolazioni di cui è dotata consentono di:

- decidere a piacere il livello di riempimento che una volta impostato diviene automatico.
- regolare la velocità di imbottigliamento.
- utilizzare la macchina con bottiglie di ogni formato.

SICURA

in quanto il funzionamento a depressione garantisce un riempimento naturale: infatti il vino - o altro prodotto - non entra mai in contatto con organi meccanici, e viene trasferito direttamente dalla damigiana alla bottiglia senza reflussi né scuotimenti.

STRONG

owing to its careful design and top quality construction all in food grade materials.

RELIABLE

because it is tested for non-stop operations.

EASY TO OPERATE

the carboy, barrel or demijohn can sit up to 13 feet (4 meters) below the Enolmatic filler.

PRACTICAL

it is equipped with many regulations to:

- adjust the filling level just once. It will then remain as default value.
- adjust the filling speed
- use Enolmatic with every type and size of bottles

SAFE

Through vacuum operated filling, the product is bottled in a most natural way, allowing to maintain its original quality and features. When placing the bottle under the machine, the fluid is sucked by the vacuum created inside it, without any contact between product and pumps or mechanical components.



E•N•O•L
MATIC

ROBUSTE

car elle est construite avec des matériaux de première qualité et parfaitement appropriés à être utilisés avec des produits alimentaires.

FIABLE

car testé pour fonctionner en cycles continus.

FONCTIONNELLE

car le récipient de prélèvement peut être placé jusqu'à 4 mètres plus bas par rapport à la machine.

PRATIQUE

puisque les réglages dont elle est munie permettent de:

- décider à notre gré du niveau de remplissage qui devient automatique une fois déterminé.
- régler la vitesse de mise en bouteille
- utiliser la machine avec des bouteilles de n'importe quel format.

SURE

car le fonctionnement à dépression garantit un remplissage naturel: en effet le vin - ou n'importe quel autre produit - n'entre jamais en contact avec des organes mécaniques et est directement transféré de la damigiane à la bouteille sans reflux ni secouement.

KIT ACCESSORI DELL'ENOLMATIC

ACCESSORY KITS FOR ENOLMATIC

ACCESSOIRES POUR ENOLMATIC



Consentono di utilizzare l'ENOLMATIC con prodotti di diversi tipi o per altre funzioni.

Intercambiabili e semplicissimi da inserire.



Very useful to use Enolmatic with different types of products or for different operations. They are all interchangeable and very easy to insert.



Ils permettent d'utiliser ENOLMATIC avec des produits de types divers ou pour d'autres fonctions.

Interchangeables et très faciles à insérer



Art. 9.02

OIL KIT Art. 9.02

Per imbottigliare con Enolmatic prodotti di diversa natura, per esempio vino e olio. È consigliabile infatti sostituire in questo caso le parti in cui avviene il passaggio del liquido.

OIL KIT Item 9.02

Kit of replacement parts used when converting your Enolmatic from wine to edible oils. This prevents cross contamination between the two types of product.

OIL KIT Art. 9.02

Pour mettre en bouteille avec ENOLMATIC des produits de nature diverse, par exemple vin et huile, on conseille en effet de remplacer, dans ce cas, les parties où passe le liquide.

JAR KIT Art. 9.03

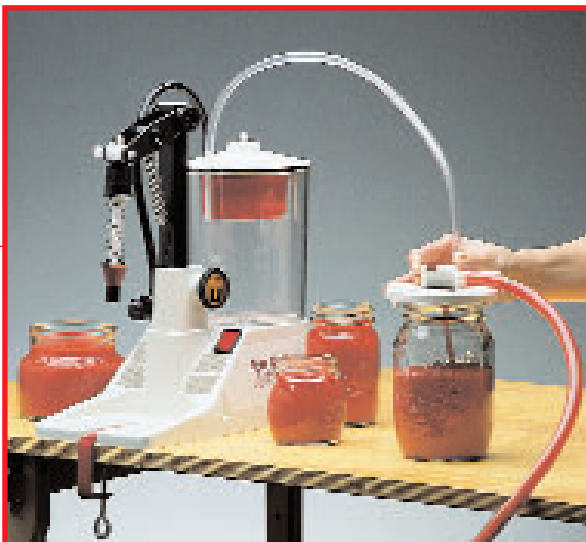
Per riempire vasi in vetro di qualsiasi misura con salsa di pomodoro, conserve e passate alimentari in genere.

JAR KIT Item 9.03

For filling glass jars of any size with sauces and purées such as tomato sauce.

JAR KIT Art. 9.03

Pour remplir des pots en verre de n'importe quelle mesure avec de la sauce tomate, des conserves et des coulis alimentaires en général.



Art. 9.03

KIT ACCESSORI DELL'ENOLMATIC

ACCESSORY KITS FOR ENOLMATIC

ACCESSOIRES POUR ENOLMATIC



TOMATO KIT Art. 9.04

Per imbottigliare salsa di pomodoro di qualsiasi densità. È dotato di un filtro apposito che trattiene i semi.



TOMATO KIT Item 9.04

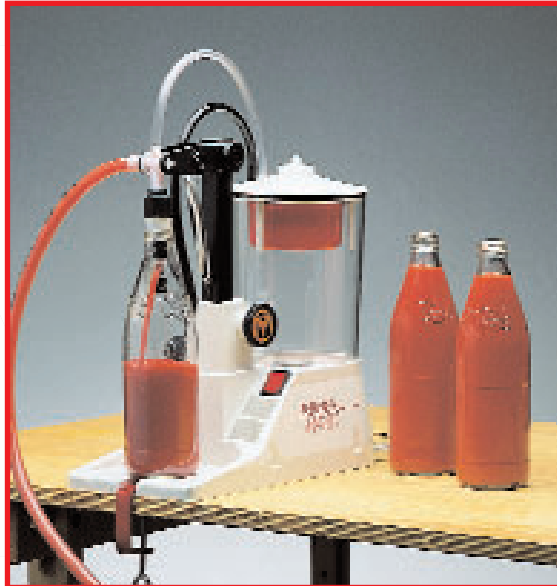
For filling bottles with tomato sauce or with any low to high viscosity sauce including dressing.

Seed filter enclosed.



TOMATO KIT Art. 9.04

Pour mettre en bouteille de la sauce tomate de n'importe quelle densité. Il est muni d'un filtre spécial qui retient les graines.



Art. 9.04



DEMI-JOHN KIT Art. 9.05

Per travasare in una damigiana da un'altra damigiana o da un qualsiasi recipiente.

L'accessorio è realizzato in due misure, entrambe contenute nella confezione, che lo rendono utilizzabile con damigiane grosse e piccole.

DEMI-JOHN KIT Item 9.05

For racking wine from one demijohn or carboy to another. Two different sizes are supplied with the kit for use with either large or small mouth containers.

DEMI-JOHN KIT Art. 9.05

Pour transvaser d'une dame-jeanne ou d'un récipient quelconque à une autre Dame-jeanne.

L'accessoire, qui est fourni en deux formats, est utilisable aussi bien avec de grosses qu'avec de petites dames-jeannes.



Art. 9.05

IL FILTRO A DEPRESSIONE DELL'ENOLMATIC

VACUUM FILTER

LE FILTRE A DEPRESSION DE L'ENOLMATIC



TANDEM è il filtro a depressione realizzato per funzionare appositamente ed esclusivamente con ENOLMATIC.

Con TANDEM ed ENOLMATIC filtrazione ed imbottigliamento vengono eseguiti in un'unica operazione.

Grazie al funzionamento a depressione, TANDEM mantiene assolutamente integre qualità e caratteristiche del prodotto, che non subisce scuotimenti e viene trattato nel modo più naturale.

TANDEM è semplice da usare, garantisce la massima igiene ed effettua una filtrazione veramente professionale.



Designed and tailor-made to operate with ENOLMATIC.

With TANDEM and ENOLMATIC filtering and bottling are performed at the same time.

The vacuum operating mode allows to maintain the original product quality and features, while avoiding spoilage and wastage. The product is always handled in the most natural way throughout the process.

Tandem offers easy handling and reliable filtration under the best sanitary conditions.



TANDEM est le filtre a dépression réalisé pour fonctionner spécialement et exclusivement avec ENOLMATIC.

Avec TANDEM et ENOLMATIC, filtrage et mise en bouteille se font en une seule opération.

Grâce au fonctionnement à dépression, TANDEM préserve la qualité et les caractéristiques du produit qui ne subit aucun secouement et qui est traité de la façon la plus naturelle qui soit.

TANDEM est facile à utiliser, il garantit le maximum d'hygiène et effectue un filtrage très professionnel.



Art. 9.09

Tandem

ENOLMATIC & TANDEM

UN BINOMIO INDISPENSABILE PER UN LAVORO SEMPLICE ED EFFICACE, NEL RISPETTO DELLA QUALITÀ E DELLA TRADIZIONE

ENOLMATIC & TANDEM

THE PERFECT MATCH FOR SIMPLE AND FAST FILLING OF PRODUCTS IN LINE WITH TRADITION AND TOP QUALITY STANDARDS.

ENOLMATIC & TANDEM

UN BINOME INDISPENSABLE POUR UN TRAVAIL SIMPLE ET EFFICACE DANS LE RESPECT DE LA QUALITE ET DE LA TRADITION



Le illustrazioni hanno lo scopo di presentare il prodotto completo per il funzionamento. Le cartucce per le varie esigenze di filtrazione sono vendute separatamente.

Pictures are intended to present the fully equipped product ready for operation. Cartridges for various filtering applications are sold separately.

Les illustrations présentent le produit complet pour le fonctionnement. Les cartouches pour les diverses exigences de filtrage sont vendues séparément.

CARTUCCE FILTRANTI

FILTERING CARTRIDGES

CARTOUCHES FILTRANTES



Con TANDEM si possono filtrare vino, olio, liquori, sciroppi, succhi di frutta, a seconda delle cartucce filtranti che si utilizzano.

Le cartucce filtranti sono quindi disponibili in materiali e gradi di filtrazione differenti per soddisfare le diverse esigenze.

Tutte le cartucce sono realizzate con materiali idonei agli usi alimentari.

CARTUCCE FILTRANTI PER VINO

Lavabili e riutilizzabili, sono prodotte per differenti gradi di filtrazione:

- Art. 9.12 5 micron: sgrossatrice.
- Art. 9.11 1 micron: filtrazione fine, per vini rossi.
- Art. 9.13 0,5 micron: filtrazione extra fine, per vini bianchi.
- Art. 9.14 0,2 micron: filtrazione ultra fine, per vini bianchi e distillati.



Avec TANDEM on peut filtrer le vin, l'huile, les liqueurs, sirops et jus de fruits, selon les cartouches que l'on utilise. Les cartouches filtrantes sont donc disponibles dans des matériaux et des degrés de filtration divers pour satisfaire les différentes exigences. Toutes les cartouches sont réalisées dans des matériaux appropriés à l'usage alimentaire.

CARTOUCHES FILTRANTES POUR VIN

Lavables et réutilisables, elles sont produites pour différents degrés de filtrage:

- Art. 9.12 5 microns: dégrossisseuse
- Art. 9.11 1 micron: filtrage fin, pour vins rouges
- Art. 9.13 0,5 micron filtrage extra fin, pour vins blancs
- Art. 9.14 0,2 micron filtrage ultra fin pour vins blancs et distillats



With TANDEM you can filter wine, oil, spirits, syrup and fruit juices depending on the filter cartridges you use. Filter cartridges are available in different materials and filtration grades. All cartridges are in food grade material

FILTERING CARTRIDGES FOR WINE

Washable, reusable, are available for different filtration grades:

- Item 9.12 5 micron: prefiltration
- Item 9.11 1 micron: fine filtration for red wine
- Item 9.13 0.5 micron: extra fine filtration for white wine
- Item 9.14 0.25 micron: ultra fine filtration for white wine and distilled liquors

ENOLSAN

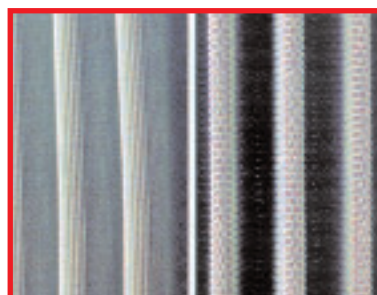
This is a specific product for washing and sanitizing wine filtering cartridges. Mould prevention through perfect cartridge cleaning after use.

FILTERING CARTRIDGES FOR OIL

Withhold even very small solid and semisolid particles suspended in first pressing olive oil.

The oil will thus look clean while maintaining its original colour and properties, as well as a light opacity typical of genuine olive oil. In robust stainless steel construction, these cartridges are available in three different filtration grades:

- Art. 9.20 5 micron
- Art. 9.21 10 micron
- Art. 9.22 50 micron



ENOLSAN

È il prodotto specifico per il lavaggio e la sanitizzazione delle cartucce per vino. Deterge perfettamente la cartuccia dopo l'uso ed evita la formazione di muffe.



Art. 9.30

CARTUCCE FILTRANTI PER OLIO, LIQUORI, SCIROPPI, SUCCHI DI FRUTTA

Trattengono le particelle solide e semisolide, anche di piccolissime dimensioni, che si trovano in sospensione nel prodotto ottenuto dalla spremitura delle olive.

Si ottiene in tal modo un olio "pulito", che conserva colore e caratteristiche originali ed il velo di opacità tipico del prodotto genuino. Realizzate in ACCIAIO INOX, eterne, sono disponibili nei seguenti gradi di filtrazione:

- Art. 9.20 5 micron
- Art. 9.21 10 micron
- Art. 9.22 50 micron

ENOLSAN

C'est le produit spécifique pour laver et assainir les cartouches à vin. Il nettoie parfaitement la cartouche après l'usage et évite la formation de moisissures.



CARTOUCHES FILTRANTES POUR HUILE, LIQUEURS, SIROPS, JUS DE FRUITS

Elles retiennent les particules solides et semi-solides même de très petites dimensions que l'on trouve en suspension dans le produit depuis la première pression des olives.

De cette façon, on obtient une huile "propre" qui garde la couleur et les caractéristiques originales et le voile d'opacité typique du produit naturel. Réalisées en ACIER INOX, réutilisables, elles sont disponibles dans les degrés de filtration suivants:

- Art. 9.20 5 microns
- Art. 9.21 10 microns
- Art. 9.22 50 microns



Realizzati con pazienza artigianale per soddisfare le esigenze di chi utilizza bottiglie personalizzate o con formati particolari, consentono di imbottigliare con velocità e precisione prodotti fluidi anche di notevole densità.

Con ognuno di questi accessori è possibile regolare a piacere il livello di riempimento che, una volta impostato, diviene automatico. Tutti gli accessori sono prodotti con materiali idonei ad essere adoperati per fluidi alimentari.



Fast and accurate filling of tailor-made and out-of-standard bottles even with high viscosity products. Filling level can be set as desired with each of these accessories. After the first manual setting, the filling level is automatically kept. They are all constructed in food - grade materials.



Réalisés avec une patience artisanale pour satisfaire les exigences de qui utilise des bouteilles personnalisées ou ayant des formats particuliers, ils permettent de mettre en bouteille rapidement et avec précision des produits fluides même à densité élevée.

Avec chacun de ces accessoires, on peut régler à notre gré le niveau de remplissage qui, une fois déterminé, devient automatique.

Tous les accessoires sont fabriqués avec des matériaux appropriés pour l'utilisation avec des fluides alimentaires.

KRISTAL KIT

Per riempire bottiglie dal collo lungo e sottile, per esempio bottiglie in vetro soffiato per distillati.

KRISTAL KIT

For bottles with long and narrow necks, such as bottles for spirits (bottle mouth with inside diameter from mm 12).

KRISTAL KIT

Pour remplir des bouteilles au col long et mince, par exemple des bouteilles en verre soufflé pour distillats.



Art. 9.06



MIGNON KIT

Riempie ogni tipo di bottiglie mignon. Questo accessorio consente di riempire in un'ora circa 400 bottigliette da 100 ml

MIGNON KIT

For filling all sorts of mini bottles (bottle mouth with inside diameter from mm 7,5).

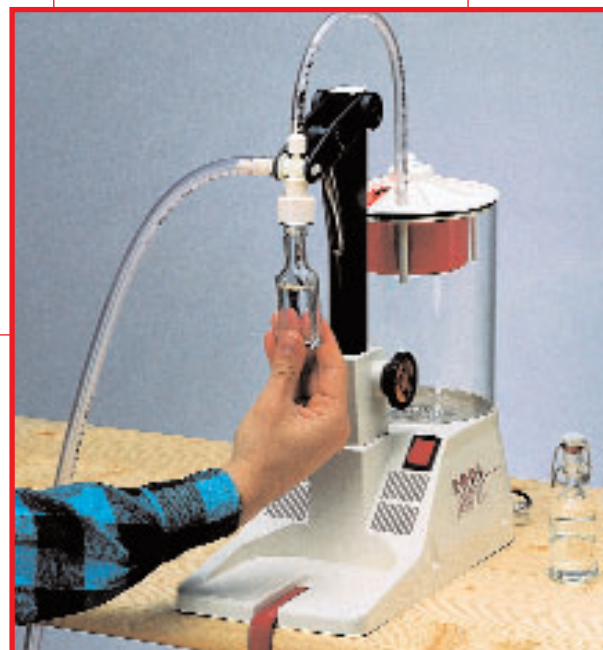
MIGNON KIT

Il remplit tout type de bouteille mignon.

Cet accessoire permet de remplir en une heure environ 400 petites bouteilles à 100 ml



Art. 9.07



KIT SPECIALI

SPECIAL KITS

KITS SPECIAUX



MILK KIT

Per riempire bottiglie e bottiglioni dall'imboccatura larga, con diametri compresi tra 45 e 65 mm.



MILK KIT

Pour remplir des bouteilles ayant un goulot plus large et dont le diamètre peut varier de 45 à 65mm.



MILK KIT

Pour remplir des bouteilles normales et des grosses bouteilles à col large dont le diamètre va de 45 à 65 mm.



Art. 9.08



KIT PER RIEMPIMENTO DAME

Per riempire dame da 5 e 10 litri, al livello desiderato.

5-10 LITRES BOTTLES

For filling 5-10 litre demijohns to the desired level.



KIT POUR REMPLIR LES DAMES

Pour remplir des dames de 5 et 10 litres, au niveau voulu.



Art. 9.19

FRUTTA KIT

Per imbottigliare succhi di frutta e liquidi caldi, a temperature elevate, fino ad 80° C.

FRUTTA KIT

Fruit juices and hot liquids up to max 80 degrees Celsius.

FRUTTA KIT

Pour mettre en bouteille des jus de fruits et des liquides chauds, à températures élevées jusqu'à 80°C.



Art. 9.25

