

Weinausschank in einer neuen Dimension...

enoline elite 2.5

Die neue leistungsstarke und leise Technologie

Qualität des offenen Weins für mindestens 21 Tage.

Geschmack und Aromen werden konserviert als wäre der Wein eben erst geöffnet worden.

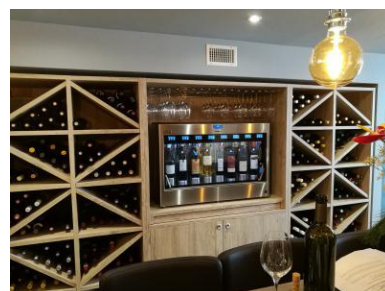
Optimale und regulierbare Temperatur des Rotweins und Weißweines (2 separaten Zonen).



Einfache Bedienung für einen effizienten Service. Kontrollierte und exakte Ausschankdosen. Einsatz hinter der Theke oder Selbstbedienung.

Minimalisierung des Weinverlustes und des Zeitaufwands beim Service. **Erhöhung des Umsatzes.**

Moderne Anlagen und exklusives Design, mit 4 oder 8 Flaschen, in verschiedenen Korpusfarben.





Technische Daten

- **Erhältliche Modelle:**
2 Kammern mit separater Temperaturregelung zwischen 6°C und 18°C, sodass Sie sowohl Rotweine als aus Weißweine serviert werden können.
- **enoline 2.5 4+4 R** (8 Flaschen)
- **enoline 2.5 2+2 R** (4 Flaschen)
5+3 Konfiguration möglich.
- **Weintemperatur:** Zwischen 6 und 18 °C
- **Kühlsystem:** Kühlschrankschrankkompressor
- **Verwendung und Aktivierung des Systems:** Sie können entweder hinter dem Bar (ohne Wein-Chipkarte) oder zur Selbstbedienung (mit Wein-Chipkarte) verwendet werden.
- **Gasversorgung:** Lebensmitteltaugliches Stickstoff-oder Argongas (Gasflasche oder Generator nicht im Lieferumfang enthalten).
- **Mengen:** 1 oder 3 konfigurierbare Abgabemengen mit Touchscreen-Tastendisplay.
- **Beleuchtung:** Zwei LEDs. Die Lichtintensität ändert sich in Abhängigkeit von den verschiedenen Funktionen. Touchscreen-Tastendisplay für jede Position.
- **Ausführung:** Edelstahl, Glas
- **Flaschenhebesystem:** Pneumatikkolben, die mit Luft oder Stickstoffgas betätigt werden können.
- **Farben und Oberflächenbehandlung:** Außer der klassischen Optik bei rostfreiem Stahl können Sie aus den folgenden Farben wählen: "black elegance" (schwarz), "black elegance precious" (Kolben und Griffe sind goldfarben erhältlich) oder nach Kundenwunsch (www.ralcolor.com).
- **Überwachung der Umgebungsbedingungen:** Ein Messgerät dient zur Prüfung aller Umgebungsbedingungen (Temperatur, Luftdruck, Feuchte), um die Funktionsweise des Ausschanksystems automatisch anzupassen. Dadurch sind eine erhöhte Genauigkeit der Ausschankmenge und eine bessere Funktion des Kühlsystems gewährleistet.
- **Überwachung auf Stickstoff- bzw. Argonlecks:** Ein spezielles Druckkontrollsystem zeigt Gaslecks direkt auf dem Display an.
- **Aufstellung:** Kann zu beiden Seiten hin ausgerichtet werden, wobei an der Rückseite 10 cm und oberhalb 25 cm Abstand benötigt werden. Zum Abstellen des Gerätes wird ein Möbelstück benötigt.
- **Wein-Chipkarte:** Chipkarte (SMART-card) und RFID MIFARE (kompatibel mit dem MAD-System zur gemeinsamen Kartennutzung).
- **Modulanschluss:** LAN-Netzwerk, TCP/IP-Protokoll

Modelle	L	H	P	Gewicht	Stromversorgung
enoline 2.5 4+4 REF	97,1 cm	67 cm	35,4 cm	72 kg	240 V – 50-60 Hz - 135 W
enoline 2.5 2+2 REF	53,1 cm	67 cm	35,4 cm	43 kg	240 V – 50-60 Hz - 115 W