

Succombez aux plaisirs de la dégustation et éveillez vos sens avec...

enoline elite 2.5

Nouvelle technologie performante et silencieuse

Conservation des vins ouverts pendant plus de 3 semaines, sans aucune oxydation du vin.

Bouquet des vins préservé. Même fraîcheur, même qualité du vin.

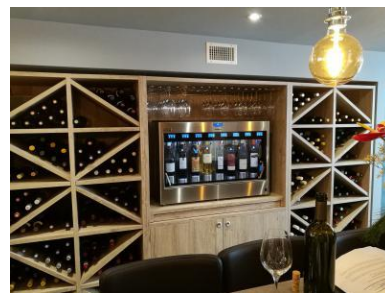
Température optimale et adaptée pour vins rouges et vins blancs (2 zones séparées).



Qualité de service idéal, derrière le bar ou en self-service avec carte. Grâce au **dosage précis** et contrôlé, aucune perte.

Augmentation des ventes et des profits en éliminant les pertes, maîtrisant les doses servies et en attirant de nouveaux clients.

Modèles élégants et épurés, à 4 ou 8 bouteilles, en différents coloris.





Données techniques

- **Modèles disponibles :**

Le système a un compartiment avec 2 températures gérées séparément de 6° à 18 °C afin de pouvoir servir aussi bien du vin rouge que du vin blanc.

- **enoline 4+4 bout. réfrigéré** (8 bouteilles)

- **enoline 2+2 bout. réfrigéré** (4 bouteilles)

Possibilité d'avoir un 5+3.

- **Température du vin :** entre 6° et 18 °C.
- **Système de réfrigération :** par compresseur de froid.
- **Utilisation et activation :** utilisation possible derrière le bar (sans carte) ou en libre-service (avec carte).
- **Gaz utilisé :** azote ou argon alimentaire (cylindre ou générateur non inclus).
- **Service :** 1 ou 3 volumes paramétrables avec écran tactile.
- **Affichage :** chaque position possède un écran tactile LCD donnant accès aux différentes fonctions du système. L'écran LCD principal affiche les informations générales.
- **Contrôle des fuites de gaz :** toute fuite de gaz dans le système est détectée et affichée à l'écran.

- **Matériaux :** acier inoxydable, acier peint, verre.
- **Couleurs et finitions :** en complément de la finition classique en acier inoxydable, il est possible de choisir parmi ces couleurs : "black elegance," "black elegance precious" (pistons, poignées et becs en finition dorée) ou couleur RAL personnalisée (www.ralcolor.com).
- **Eclairage :** double LED indiquant l'état du système. L'éclairage peut varier d'intensité selon les différentes fonctions.
- **Manipulation des bouteilles :** par pistons pneumatiques
- **Contrôle de l'environnement :** une boîte de raccordement effectue une vérification de toutes les conditions externes (température, pression, humidité) afin d'ajuster la performance de la machine. Cela afin de garantir une meilleure précision des doses servies et une adaptation du système de réfrigération.
- **Installation :** les systèmes peuvent être alignés côte à côte, distance nécessaire à l'arrière 10 cm et 25 cm au-dessus. Meuble support nécessaire.
- **Cartes :** à puce ou RFID (compatible MAD).
- **Interface :** réseau LAN, protocole TCP/IP.

modèle	L	H	P	poids	alimentation électrique
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