

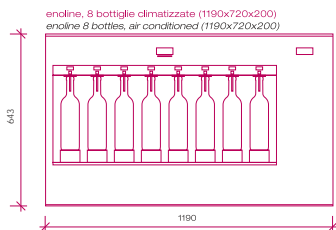
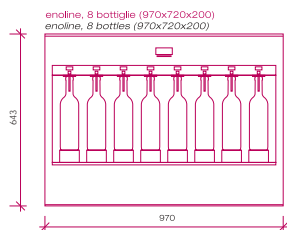
enoline



enoline 4/3



enoline 4+4/3ccChD



La serie **enoline** ha una profondità di 20 cm che ne consente la collocazione pressochè ovunque ed è disponibile in modelli da 4 o 8 bottiglie.

Tre possibilità di erogazione: test, mezzo bicchiere, bicchiere.

Temperatura ambiente, climatizzata o refrigerata.

Attivazione mediante wine card. Display digitale del prezzo solo per modelli ad una dose.

- una o tre dosi
- temperatura ambiente, climatizzata o refrigerata
- attivazione mediante wine card
- display digitale del prezzo

Caratteristiche **enoline 4**:

- Modelli a temperatura ambiente:
L 530mm, H 643mm, P 200mm, peso 24 kg, 110/220 Volts, 30 Watt.
- Modelli climatizzati e refrigerati:
L 750mm, H 643mm, P 200mm, peso 40 kg, 150 Watt

Caratteristiche **enoline 8**:

- Modelli a temperatura ambiente:
L 970mm, H 643mm, P 200mm, peso 45 kg, 110/220 Volt, 30 Watt.
- Modelli climatizzati e refrigerati:
L 1190 mm, H 643 mm, P 200mm, peso 65 kg, 110/220 Volt, 150 Watt.

enoround



Le serie **enoround**, dispenser con 16 bottiglie collocate circolarmente, è adatta per enoteche e wine shop di medie e grandi dimensioni dove la degustazione riveste una importanza strategica, con l'utilizzo della wine card.

I modelli consentono erogazioni di 1 volume.
Opzioni:

- attivazione mediante 2 lettori di wine card che gestiscono 8 bottiglie ciascuna. In questo modo possono essere serviti contemporaneamente due clienti.
- display digitale del prezzo.

Caratteristiche della **enoround**:

Diametro 1250 mm, altezza 800 mm,
peso (senza base) 70 kg, 24 Volt, 60 Watt.



enomove



enomove (dispenser per 8 bottiglie su carrello) dà la possibilità di offrire direttamente al tavolo vini di alto pregio a bicchiere, in modo da poter scegliere il vino più adatto per ogni portata. L'innovazione di **enomove** consente di fornire una soluzione mobile per la degustazione non solo in ristorante, ma anche per catering in genere.

I modelli ad 8 bottiglie hanno 3 dosi di erogazione e sono disponibili per il momento a temperatura ambiente.

L'**enomove** include batterie ricaricabili ed un sistema integrato di controllo dell'azoto.

Caratteristiche dell'enomove:

H 1500 mm, L 600 mm, P 500 mm,
peso 80 kg, 220 Volt, 150 Watt.



*I modelli **enomove** sono disponibili in acciaio inox, con rifiniture in legno o colorate.*

enosystem



La serie **enosystem**, su misura può essere adattata alle esigenze più specifiche.

enosystem, creata per essere usata in enoteche che offrono la degustazione (e l'acquisto) di una vasta gamma di vini, può anche essere utilizzato in qualsiasi ristorante, wine bar o struttura di ristorazione dove i vini vengono serviti a temperatura ambiente.

Il sistema prevede l'attivazione tramite wine card con il display digitale del prezzo. E' disegnato in moduli da 8 bottiglie che possono essere assemblati in loco per creare un'ambientazione caratterizzante.

Caratteristiche dell'enosystem:

L 880 mm, H 643 mm, P 200 mm, peso 29 kg, 110/220 Volt, 30 Watt.



I moduli enosystem sono forniti di tutte le componenti essenziali ad esclusione della copertura superiore che può essere realizzata ad hoc per adattarsi a specifiche esigenze di arredamento.



enosoft

Per gestire l'operatività dell' Enomatic Wine Card System sono disponibili due formati del nostro software Enosoft:

- Enosoft Card writer
- Enosoft Professional

Enosoft-CardWriter

Enosoft Card Writer è progettato per installazioni di minima che non hanno perciò bisogno di tenere un registro di informazioni riguardo al consumo dei vini. Questo sistema Vi permette di

- Creare delle Wine Cards da usare per prelevare le dosi di vino (in accumulo o deduzione)
- Aggiungere un certo valore alle Wine Card
- Leggere il valore delle Wine Card
- Dedurre un certo valore dalle wine Card

Enosoft-Professional

Enosoft Professional è il nostro software professionale che gestisce e archivia le informazioni riguardanti ogni operazione di degustazione di vino. Questo Vi permette di:

- Creare un database per ogni tipo di vino, per produttori e fornitori e registrare i vari consumi dei loro prodotti.
- Avere la possibilità esportare ed importare le informazioni di vini, fornitori etc. da database esterni
- Avere la possibilità di creare "offerte" multiple per lo stesso tipo di vino.
es: "offerta 1 – prezzo normale 12 euro", "offerta 2 – promozione speciale 10,50 euro al lunedì" e così via.

- Monitorare ogni singolo modulo inserito nel sistema per controllarne le operazioni
- Monitorare la posizione di ogni bottiglia per evidenziare il vino inserito e la quantità rimanente.
- Programmare avvisi automatici per indicare se il contenuto della bottiglia sta finendo e necessiterà un cambio prima che scatti l' allarme di "bottiglia vuota", idem per la pulizia programmata
- Aggiornamento automatico del display del prezzo digitale sopra ogni bottiglia quando un vino è inserito
- Creare un database dei clienti per effettuare azioni di marketing mirate
- Registrare la storia di ogni bicchiere servito: quando è stato servito, quanto ne è stato date, chi l'ha servito, etc. . .
- Avere la possibilità di creare wine cards; aggiungere, leggere e dedurre valori dalle carte. Si può avere una vasta gamma di formati operativi: normale, fedeltà, VIP, ristorante, servizio, a tempo, etc. . .
- Avere la possibilità di annullare qualsiasi wine card e poi formattarla nuovamente (recuperando così il costo della carta)
- Avere dei rapporti completi e incrociati su tutto il database per monitorare, ad esempio:
 - Il consumo dei clienti (o servizio del personale)
 - consumo di ogni vino (e curva ABC)
 - tutte le transazioni per ora, giorno, mese o anno
 - tutte le transazioni legate ad ogni cliente individuale, fornitore o produttore.
- Opzioni per accessi sicuri ad internet per monitorare le operazioni del sistema, generare rapporti ovunque nel mondo e gestire il negozio dal proprio ufficio.