

enoline™



enoline 8 refrigerata con lettore wine card e display digitale / enoline 4 refrigerata

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

Caratteristiche generali dei modelli *enoline*:

- erogazione del vino: una o tre dosi mediante pulsanti
- temperatura di servizio:
 - ambiente
 - climatizzata (da 8 a 20 °C)
 - refrigerata (da 8 °C alla temperatura ambiente)
 - dual (solo enoline 8): 4 bott. refrigerate + 4 bott. climatizzate
- attivazione del sistema: con o senza wine card
- indicazione del prezzo del vino: mediante display digitale (solo per modelli con wine card)
- alimentazione: bombola di azoto o argon alimentare (non inclusa)
- installazione: per i modelli refrigerati e climatizzati è necessario lasciare uno spazio di almeno 20 cm dal lato del compressore.



enoline 8 temp. amb. / enoline 4 temp. amb.

Caratteristiche tecniche *enoline 4*:

- Modello a temperatura ambiente:
 - dimensioni: 53 x 64,3 x 20 cm (LxHxP)
 - peso: 25 Kg
 - tensione di alimentazione: 110/220 V
 - potenza: 30 W
- Modelli climatizzati, refrigerati e dual:
 - dimensioni: 75 x 64,3 x 20 cm (LxHxP)
 - peso: 40 Kg
 - tensione di alimentazione: 110/220 V
 - potenza: 150 W

Caratteristiche tecniche *enoline 8*:

- Modello a temperatura ambiente:
 - dimensioni: 97 x 64,3 x 20 cm (LxHxP)
 - peso: 45 Kg
 - tensione di alimentazione: 110/220 V
 - potenza: 30 W
- Modelli climatizzati, refrigerati e dual:
 - dimensioni: 119 x 64,3 x 20 cm (LxHxP)
 - peso: 65 Kg
 - tensione di alimentazione: 110/220 V
 - potenza: 150 W

P.S.: I sistemi enoline refrigerati e climatizzati possono essere forniti anche con il compressore sul lato sinistro (in tal caso specificare)

enoround™

La serie enoround, 16 bottiglie collocate circolarmente, è adatta per enoteche e wine-shop di medie e grandi dimensioni dove la degustazione riveste un'importanza strategica al fine della vendita del vino.

Caratteristiche generali del modello *enoround*:

- erogazione del vino: una o tre dosi mediante pulsanti
- temperatura di servizio: ambiente
- attivazione del sistema: mediante 2 lettori di wine card, che gestiscono 8 bottiglie ciascuno. In questo modo si possono servire contemporaneamente due clienti
- indicazione del prezzo del vino: mediante display digitale
- materiali: acciaio inox con sei finiture standard. Possibilità di personalizzazione
- alimentazione: bombola di azoto od argon alimentare (non inclusa)

Caratteristiche tecniche *enoround*:

- dimensioni: Ø 125 x H 60 cm (senza base)
- peso (senza base): tra 105 e 115 Kg dipendentemente dalla finitura
- tensione di alimentazione: 110/220 V
- potenza: 30 W



enoround temp. amb.



enomove™



Novità: enomove dual

La serie enomove, dispenser da 8 bottiglie su carrello, offre la possibilità di erogare i vini nel bicchiere direttamente al tavolo, in modo da poter scegliere quello più adatto per ogni portata.

Caratteristiche generali del modello *enomove*:

- erogazione del vino: tre dosi mediante pulsanti
- temperatura di servizio:
 - ambiente
 - dual: 4 bott. refrigerate (da 8°C a temp. ambiente)
+ 4 bott. climatizzate (da 16 a 20°C)
- materiali: acciaio inox con sei finiture standard. Possibilità di personalizzazione
- include batterie ricaricabili
- alimentazione: bombola di azoto od argon alimentare da 5 Kg (non inclusa)

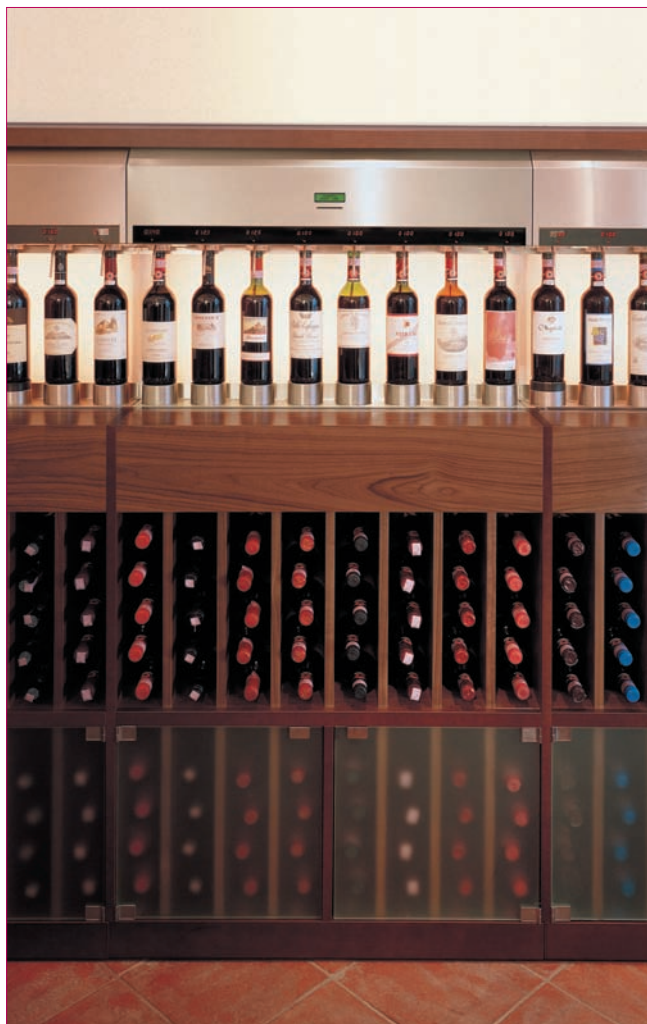


enomove temp. amb.

Caratteristiche tecniche *enomove*:

- dimensioni: 147 x 75 x 50 cm (LxHxP)
- tensione di alimentazione: 110/220 V (da rete)
o 24 V (da batteria)
- Modello a temperatura ambiente:
 - peso: 85 Kg
 - durata con batteria: 24 ore
 - potenza: 30 W
- Modello dual:
 - peso: 110 Kg
 - durata con batteria: 3 ore
 - potenza: 150 W

enomodule™



enomodule

La serie enomodule, progettata in moduli da incasso da 8 bottiglie, è ideale per la personalizzazione a parete di locali medio-grandi, dove i vini vengono serviti a temperatura ambiente.

I moduli vengono affiancati per creare una serie "infinita" di bottiglie.

Caratteristiche generali del modello *enomodule*:

- erogazione del vino: una o tre dosi mediante pulsanti
- temperatura di servizio: ambiente
- attivazione del sistema: con wine card
- indicazione del prezzo del vino: mediante display digitale
- alimentazione: bombola di azoto od argon alimentare (non inclusa)

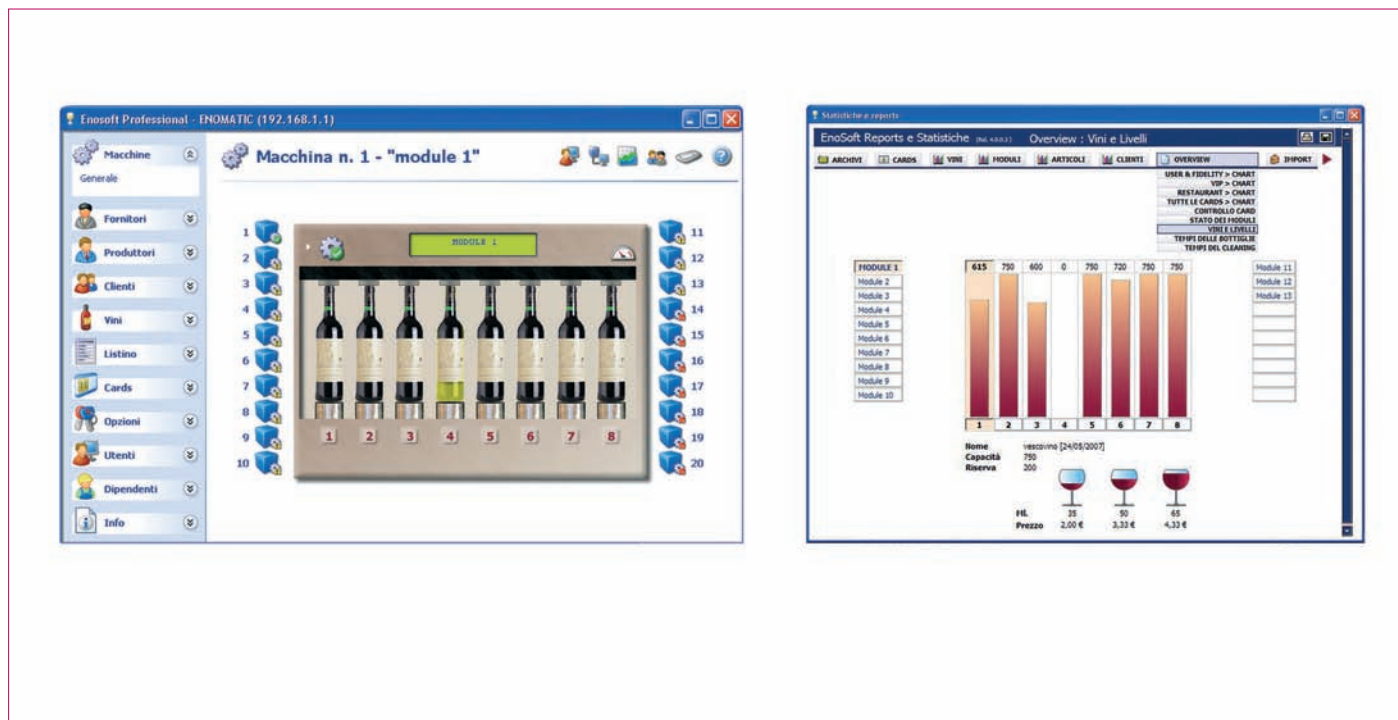
Caratteristiche tecniche *enomodule*:

- dimensioni: 88 x 72 x 20 cm (LxHxP)
- peso: 29 Kg
- tensione di alimentazione: 110/220 V
- potenza: 30 W



enomodule / enoround

enosoft™



Per gestire l'operatività dei sistemi con wine card Enomatic ha creato due software:

- *enosoft Card Writer*
- *enosoft Professional*

enosoft Card Writer: progettato per piccole installazioni che non hanno bisogno di un registro di informazioni relativo al consumo dei vini.

Questo sistema permette di creare e personalizzare le wine card (con importi a scalare), da usare per l'attivazione delle erogazioni. È sufficiente avere disponibile un computer con Windows 2000, XP o Vista.

enosoft Professional: software professionale che gestisce e archivia le informazioni riguardanti ogni operazione di degustazione del vino. È sufficiente disporre di un computer con Windows 2000, XP o Vista connesso ad internet tramite ADSL flat.

Questo sistema permette di:

- creare wine card a precarica con molteplici opzioni di personalizzazione (es. carte vip, carte restaurant, carte fedeltà, carte service etc...)
- creare e gestire un database relativo a: tipologia di vino, produttori, consumi, numero di erogazioni etc...

- generare report incrociati di tutto il database per monitorare ad esempio:
 - il consumo dei clienti
 - il consumo di ogni vino
 - tutte le transazioni per ora, giorno, mese o anno
 - tutte le operazioni legate ad ogni cliente, fornitore o produttore
- avere assistenza e aggiornamenti software mediante internet
- gestire il negozio dal proprio ufficio
- creare "offerte multiple" per lo stesso tipo di vino
- controllare e monitorare le erogazioni di ogni singolo rubinetto
- monitorare la posizione di ogni bottiglia per evidenziare il vino inserito e la quantità rimanente
- programmare avvisi automatici per "cambio bottiglia" o per pulizia programmata
- inserire ed aggiornare automaticamente il prezzo del vino sul display digitale
- creare un database per effettuare azioni mirate di marketing