



enoline 2.5 4 + 4 R



enoline 2.5 2 + 2 R

L'ENOLINE ELITE 2.5 EST LA NOUVELLE GÉNÉRATION DE SYSTÈMES DE SERVICE DU VIN AU VERRE AVEC UNE TECHNOLOGIE AVANCÉE, UN DESIGN ÉLÉGANT ET DIFFÉRENTS COLORIS. DESTINÉE À PROPOSER UNE EXPÉRIENCE NOUVELLE ET INTERACTIVE DU SERVICE DU VIN, L'ELITE EST LE SYSTÈME IDÉAL POUR UN ÉTABLISSEMENT MODERNE ET INNOVANT.

## enoline elite 2.5

- modèles disponibles :

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

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.

Il est aussi possible de déplacer le séparateur interne afin d'obtenir une configuration 5+3.

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

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.

- **Température du vin** : de 6 à 18 °C.
- **Système de réfrigération** : par compresseur de froid.
- **Utilisation et activation** : utilisation possible derrière le comptoir (sans cartes) ou en libre service (avec cartes).
- **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.
- **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](http://www.ralcolor.com)).
- **Eclairage** : double LED. L'éclairage peut varier d'intensité selon les différentes fonctions.
- **Contrôle de l'environnement** : une boîte de raccordement effectue une vérification de toutes les conditions externes (température, pression, humidité) afin d'ajuster automatiquement la performance de la machine. Cela afin de garantir une meilleure précision des doses servies et une adaptation du système de réfrigération.
- **Contrôle des fuites de gaz** : toute fuite de gaz dans le système est détectée et affichée à l'écran.
- **Manipulation des bouteilles** : pistons pneumatiques.
- **Installation** : peuvent être alignés côte à côte ; meuble support nécessaire.
- **Cartes** : à puce ou RFID (compatible MAD). Empreinte digitale, piste magnétique ou code barres personnalisables sur demande.
- **Interface** : ethernet, protocole TCP/IP.