



*A arte de conservar e servir vinhos*

O enoline elite é a nova geração de enomatic wine serving system com mais tecnologia e monitoramento de capacidade, preservação e refrigeração avançadas, porções servidas precisamente, compacto e design versátil, com opções de customização e diferentes cores. Seu objetivo é criar uma nova experiência em wine servings. O “elite” é perfeito para qualquer ambiente contemporâneo onde o vinho esteja presente.

## enoline | elite

- **Modelo disponível:** enoline 4 TC (4 garrafas alinhadas); enoline 4+4 TC (8 garrafas alinhadas)
- **Temperatura do Vinho:** temperatura controlada: de 7 a 18°C. O Dispenser de 8 garrafas possui um sistema duplo de refrigeração (4+4 garrafas) que permite climatizar vinhos brancos e tintos separadamente
- **Uso e ativação do sistema:** o dispenser pode ser usado atrás do balcão (sem wine card) ou self-service (com wine card)
- **Abastecimento:** nitrogênio ou argônio alimentar (cilindro e gerador não incluídos)
- **Doses:** Serviço de 1 a 3 doses com telas configuráveis touch screen
- **Display:** cada posição possui um display de LCD gráfico touch screen interativo para monitorar as funções do dispenser. E uma tela LCD central que transmite as informações gerais.
- **Material:** aço inoxidável
- **Cores e acabamentos:** além do acabamento clássico em aço inoxidável, está disponível nas seguintes cores: elegant Black, pearl White, Stone grey, retro cream e índia Brown. Pistões e alças mais delicados em dourado.
- **Sistema de refrigeração:** utiliza o moderno sistema de resfriamento de células de Peltier (gas free)
- **Drenagem da condensação:** não é necessário



- **Iluminação:** led duplo que indica o nível de eficiência dos dispenser. A intensidade da iluminação muda de acordo com a função
- **Controle ambiental:** uma unidade efetua o controle das condições ambientais externas (temperatura, pressão e umidade), permitindo que o dispenser se auto-regule. O que garante uma maior precisão das doses e um sistema de refrigeração mais eficiente
- **Controle do vazamento de nitrogênio:** um sistema de controle avisa diretamente no display qualquer vazamento de gás
- **Sistema de elevação de garrafas:** com pistões elétricos, que podem ser ativados por ar ou gás para elevação da garrafa
- **Wine card:** chip card e sistema RFID
- **Módulos de interface:** rede LAN, protocolo TCP/IP

Modelo	Largura	Altura	Diâmetro	Peso	Requerimentos Elétricos
enoline 4 TC	532mm	670mm	303mm	45 kg	110 / 220 V – 250W
enoline 4+4 TC	972mm	670mm	303mm	65 kg	110 / 220 V – 400W