

A arte de conservar e servir vinhos

enoround elite



MODELO INOVADOR DA GAMA ELITE QUE PERMITE UMA INTERAÇÃO DE 360 GRAUS COM O SISTEMA ENOMATIC.

DUAL TEMPERATURE CONTROL É O IDEAL PARA SERVIR VINHOS TINTOS E VINHOS BRANCOS EM UM SÓ SISTEMA (8 + 8).

MODELO DISPONIVEL

Enoround elite refrigerado 16 posições de garrafa .

TEMPERATURA

Pode ser regulada ente 7°C e 18°C com dual temperature control 8 + 8 (regulação individual de temperatura).

PRESERVAÇÃO

Gás argônio ou nitrogéneo. Preserva em até 3 semanas após abertura da garrafa. (botijão não incluído).

DOSAGEM

Podem ser programadas 3 tipos de dosagens por cada posição de garrafa com **Touch Screen display**.

MATERIAIS

Aço inoxidável.

WINE CARD

Funcionamento com Chip Card que pode ser personalizado de acordo com as preferências do Cliente.

ILUMINAÇÃO

Sistema inteligente de tripla led. Intensidade de luminosidade pode ser regulada de acordo com a preferência do cliente.

DISPLAYS

LCD display por cada posição de garrafa com touch screen e dois LCD para cada grupo de refrigeração (8 + 8)

CONTROLO DE PRESSÃO

Sistema de controlo de pressão inovador com a função de detectar fugas de gás.

CONTROLO DE AMBIENTE

Um sistema central controla as variações de temperatura, pressão e humidade do ambiente em que a máquina se encontra em funcionamento e regula automaticamente todas as funções internas de funcionamento de modo a garantir precisão máxima de quantidades servidas e eficiência de refrigeração.

SISTEMA DE ELEVÇÃO DAS GARAFFAS

Pistons elétricos

INSTALAÇÃO E INTERFACE

Requer espaço para escoamento do sistema de ventilação na parte superior. Para uma correta posição de serviço deverá ser instalada em uma base entre 90 e 95cm.

O modulo é conectado por rede LAN, protocolo TCP/IP

MODELO	DIÂMETROS	ALTURA	PESO	REQUERIMENTOS ELÉTRICOS
enoround 8 + 8 REF	890mm / 1250mm	810 mm	185 Kg	110 ou 220V - 375W