



STATE OF THE ART WINE DISPENSING SYSTEMS

WINEEMOTION
wine dispensing system

WWW.WINEEMOTION.COM



Los dispensadores de vino Wineemotion surgieron en la región del Chianti, mundialmente famosa por sus vinos de renombre, para brindarles la mejor experiencia de degustación a usted y a sus clientes. Con Wineemotion, usted finalmente podrá abrir esas botellas tan preciadas que venía guardando en la caja fuerte.



Expo 2015 ha elegido
Wineemotion:
162 máquinas para 1300
Cata de vino de forma
permanente!

Por qué elegir Wineemotion?

- ✓ Hasta 4 semanas de conservación de los vinos;
- ✓ Desperdicio cero, gracias a la dosificación exacta;
- ✓ Sirva el vino a la temperatura correcta;
- ✓ Los dispensadores Wineemotion están Certificados por las empresas de certificación más importantes;
- ✓ Las botellas serán el centro de atención;
- ✓ Diseño moderno y elegante que se adapta a todos los ambientes;
- ✓ Centro de atracción de su local;
- ✓ Autoservicio (tarjeta de vino - código de barra) - ¡Gane dinero mientras el dispensador trabaja para usted!
- ✓ Vino por copa significa un maridaje perfecto para cada plato de comida;
- ✓ Con el software Wineldea podrá gestionar los dispensadores y llevar;

Los dispensadores Wineemotion son la solución ideal para:



WINE BAR



VINOTECAS



DEGUSTACIONES



AEROPUERTOS



RESTAURANTS



EXPOSICIONES



HOTELES



BARES



COUNTRY CLUB



CRUCEROS



Practico, robusto y fácil de usar. Los nuevos dispensadores de la

SERIES 2

Las características principales de los dispensadores “Series 2” son la facilidad de uso y un alto contenido tecnológico en un espacio reducido.

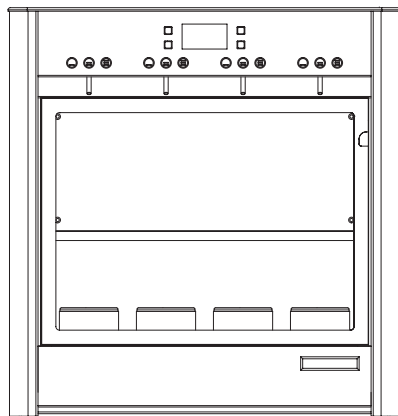
Características principales

- 4 botellas
- Sistema de refrigeración hasta 6°C (43°F)
- Puerta de vidrio con cerradura magnética
- Botones táctiles
- Tres dosis programables para cada grifo
- Materiales certificados para máquinas dispensadoras de bebidas alcohólicas.
- Dos modelos para una mayor flexibilidad: “Quattro” con una sola temperatura y “Due+2” para vinos blancos y tintos.



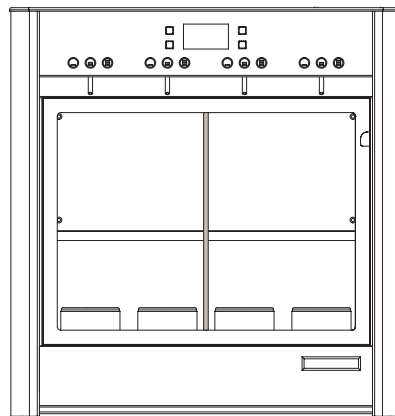


4quattro



- Temperatura controlada
- Temperatura Ambiente

4due+2



- Temperatura doble

Tamaños

Ancho	550mm	21,6in
Altura	565mm	22,6in
Profundidad	320mm	22,26in
Peso T. A.	38kg	83lbs
Peso T. C.	45kg	99lbs

Especificaciones técnicas



USO Y ACTIVACIÓN DEL SISTEMA

El dispensador funciona en modo detrás de la barra (sin tarjeta de vino).



TEMPERATURAS DE SERVICIO

Temperatura controlada hasta 6°C (43°F).



DOSIS

Hasta tres dosis diferentes accionadas con teclas táctiles.



SISTEMA DE REFRIGERACIÓN

Moderno sistema de refrigeración profesional no-frost.



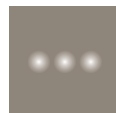
SISTEMA DE ELVACIÓN DE BOTELLAS

Sistema de elevación automático con pistones manual con resortes.



GAS

Nitrógeno o Argón de uso alimentario (no se incluye el cilindro ni el generador).



ILUMINACIÓN LED

Sistema LED inteligente con ahorro de energía.



SEGURIDAD

El dispensador viene con candado de llave.



TECNOLOGÍA FLEX

Gracias a la tecnología flex, la máquina puede funcionar como un modelo Quattro o como un modelo Due+2*.

*OPTIONAL

Certificaciones

USA & CANADA 110VAC 60Hz

NSF 25

UL 751

UL 541

CSA C22.2 #128



EUROPE & WORLD 220VAC 50Hz

NSF 25

IEC 60335-1

IEC 60335-2-75

IEC 60335-2-24







Descubra la excelencia de los dispensadores de la

SERIES 3

La “Series 3” se caracteriza por un amplio rango de modelos que responden a distintas necesidades de los clientes.

Todos los modelos tienen en común una alta calidad y una gran versatilidad de soluciones. Su elegancia y su amplia capacidad para ofrecer soluciones personalizadas hacen que estos dispensadores resulten ideales para todo tipo de ambiente, independientemente de su estilo.

Todos los Dispensadores Series 3 pueden usarse en modo autoservicio, gracias al software Wineldea, que es extremadamente versátil.

Los modelos de la “Series 3” están disponibles

en la versión clásica con puerta extraíble de policarbonato, y en la versión “Plus” con puerta de cristal doble con cierre magnético*.

* La versión Plus está disponible para los modelos con 6 y 8 botellas.



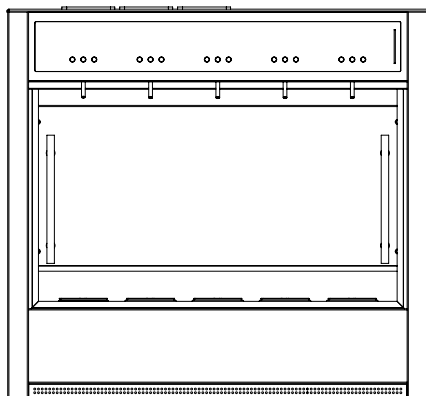
LECTOR DE ETIQUETA DE VINO

LECTOR DE CÓDIGO DE BARRA



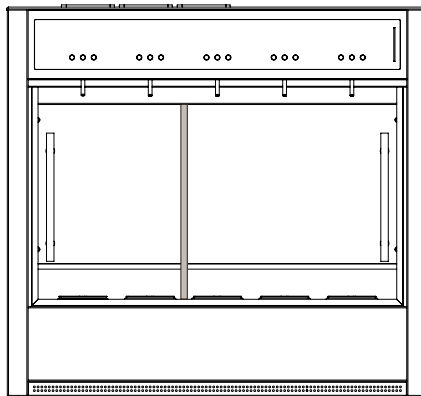


5 cinque



- Temperatura Controlada
- Temperatura Ambiente

5 due+3



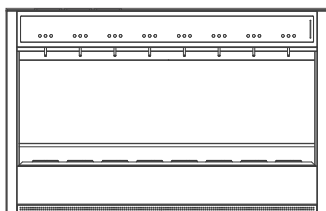
- Temperatura Doble

Tamaños

Ancho	677mm	26,65in
Altura	632mm	24,9in
Profundidad	349mm	13,74in
Peso T. A.	45kg	99lbs
Peso T. C.	54kg	119lbs

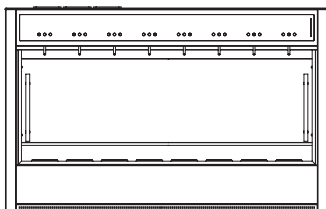


otto TC



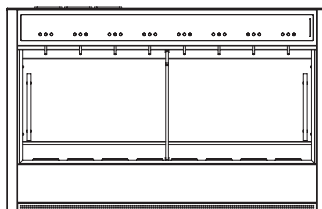
- Temperatura Ambiente

otto TC



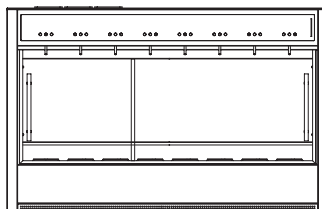
- Temperatura Controlada

quattro+4



- Temperatura Doble

tre+5



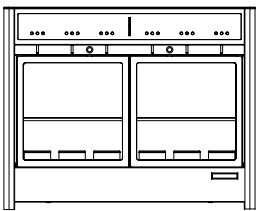
- Temperatura Doble

Tamaños

Ancho	1001mm	39,44in
Altura	632mm	24,9in
Profundidad	351mm	13,83in
Peso T. A.	64kg	143lbs
Peso T. C.	76kg	167lbs

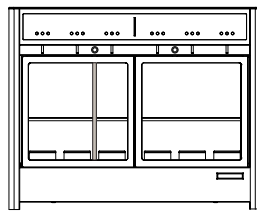


6 sei Plus



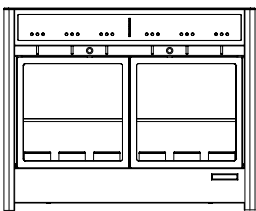
- Temperatura Controlada

6 due+4 Plus



- Temperatura Doble

6 tre+3 Plus



- Temperatura Doble

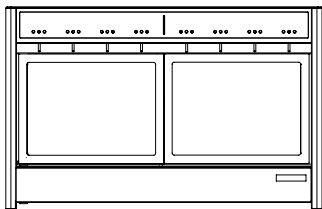
Tamaños

La "Serie 3+" ofrece las características únicas de la "Serie 3" con la adición de la puerta de vidrio con cerradura magnética y el lector de tarjetas colocado en el centro.

Ancho	779mm	30,67in
Altura	632mm	24,9in
Profundidad	349mm	13,74in
Peso T. C.	64kg	142lbs

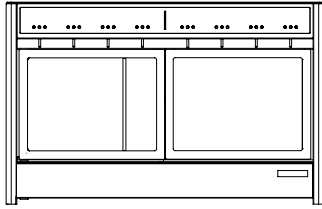


8 otto Plus



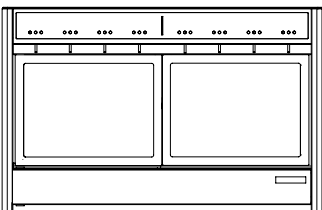
- Temperatura Controlada

8 tre+5 Plus



- Temperatura Doble

8 quattro+4 Plus



- Temperatura Doble

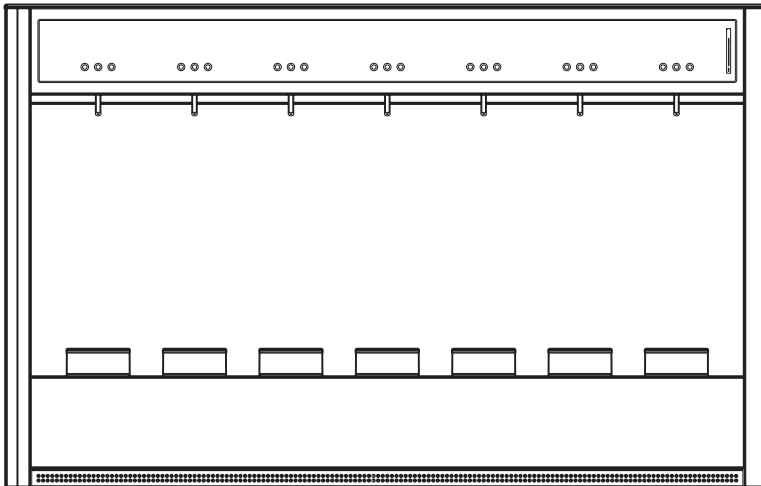
Tamaños

La "Serie 3+" ofrece las características únicas de la "Serie 3" con la adición de la puerta de vidrio con cerradura magnética y el lector de tarjetas colocado en el centro.

Ancho	1001mm	39,44in
Altura	632mm	24,9in
Profundidad	351mm	13,83in
Peso T. A.	64kg	143lbs
Peso T. C.	76kg	167lbs



7 bartender



- Temperatura ambiente

Tamaños

Ancho	1001mm	39,44in
Altura	632mm	24,9in
Profundidad	351mm	13,83in
Peso T. A.	64kg	143lbs



USO Y ACTIVACIÓN DEL SISTEMA

El dispensador funciona en modo detrás de la barra (sin tarjeta de vino) o autoservicio (con tarjeta de vino o lector de código de barra*).



TEMPERATURAS DE SERVICIO

Temperatura controlada de 6° (43°F).



DOSIS

Hasta tres dosis diferentes accionadas con botones mecánicos de alta calidad.



CONEXIÓN DE SOFTWARE

Conexión entre módulos y software mediante cable LAN y WI/FI con protocolo TCP/IP.



SISTEMA DE ELEVACIÓN DE BOTELLAS

Sistema de elevación con pistones neumáticos.



TARJETA DE VINO

Sistema de tarjeta inteligente



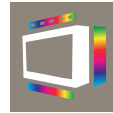
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN

Uso de un sistema de refrigeración profesional no-frost



GAS

Nitrogeno o Argón de uso alimentario (no se incluye el cilindro ni el generador).



ADAPTACIONES PERSONALIZADAS

El color de la máquina puede personalizarse, el panel frontal puede serigrafarse.



ILUMINACIÓN LED

Sistema inteligente de luces de LED RGB para una infinita variedad de combinaciones de colores.



SEGURIDAD

El dispensador viene con candado de llave.



TECNOLOGÍA FLEX

Gracias a la tecnología flex, se puede obtener múltiples combinaciones para los dispensadores

*OPTIONAL

USA & CANADA 110VAC 60Hz

NSF 25

UL 751

UL 541

CSA C22.2 #128



EUROPE & WORLD 220VAC 50Hz

NSF 25

IEC 60335-1

IEC 60335-2-75

IEC 60335-2-24



Modelos y códigos de pedido

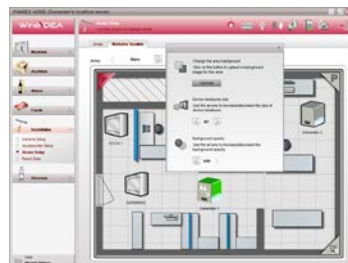
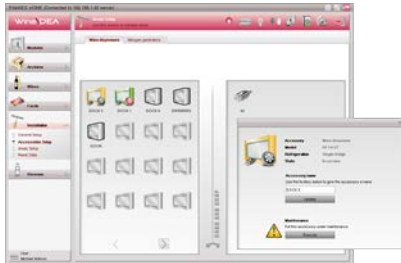
Número de botellas	Series	Modelo	Código de pedido 220v	Código de pedido 110v	Variante	Tecnología Isolplus	Refrigeración	Doble temperatura	Editables 3 dosis	Puerta policarbonato	Puerta Vidrio magnetica	Pistones de manual	Pistón automático	Iluminación LED	Iluminación LED RGB	Integración de software	Lector de tarjetas chip	Lector de código de barras
4	SERIES 4	4 quattro	S204200333101	S204200323201	Temperatura Ambiente	✓	✗	✗	✓	✗	○	✓	✗	✓	✗	✗	✗	✗
			S204233333301	S204223323201	Temperatura controlada	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✗	✗
		4 due+2	S204833333352	S204823323251	Doble temperatura (degradé)	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✗	✓	✓	✗	✗	✗
5	SERIES 5	5 cinque	S305300634501	S305300624401	Temperatura Ambiente	✓	✗	✗	✓	○	✗	✗	✓	✓	○	✓	✓	○
			S305331634301	S305321624201	Temperatura controlada	✓	✓	✗	✓	✓	✗	✗	✓	✓	○	✓	✓	○
		5 due+3	S305331634321	S305321624221	Doble temperatura (degradé)	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓	○	✓	✓	○
8	SERIES 8	8 otto	S308800644101	S308800624201	Temperatura Ambiente	✓	✗	✗	✓	○	✗	✗	✓	✓	○	✓	✓	○
			S308851634101	S308841624201	Temperatura controlada	✓	✓	✗	✓	✓	✗	✗	✓	✓	○	✓	✓	○
		8 quattro+4	S308431634171	S308421624271	Doble temperatura	✓	✓	✓	✓	○	✗	✗	✓	✓	○	✓	✓	○
		8 tre+5	S308531634161	S308421622261		✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓	○	✓	✓	○
7	SERIES 7	7 bartender	S307700624201	S307700634501	Temperatura Ambiente	✓	✗	✗	✓	○	✗	✗	✓	✓	○	✓	✓	○
6	SERIES 6	6 sei	S306633434301	S306623424201	Temperatura controlada	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✓	○	✓	✓	○
		6 tre+3	S306933434341	S306923424241	Doble temperatura	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	○	✓	✓	○
		6 due+4	S306A33434381	S306A23424281		✓	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	○	✓	✓	○
8	SERIES 8	8 otto	S308853434101	S308843624201	Temperatura controlada	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✓	○	✓	✓	○
		8 quattro+4	S308433434371	S308423624271	Doble temperatura	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	○	✓	✓	○
		8 tre+5	S308523424261	S308523424261	Doble temperatura	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	○	✓	✓	○

Legenda: ✓ Disponible - ○ Opcional - ✗ No disponible

Wine)DEA

Wineldea es el compañero perfecto para los dispensadores Wineemotion. Un entorno moderno, fácil para usar y placentero a la vista que permite gestionar y llevar registro de todas las transacciones y todos los vinos de sus dispensadores.

Wineldea está disponible en tres versiones, para satisfacer todas sus necesidades





WINEEMOTION SPA

STRADA DI SANT'APPIANO, 9/A

50021 BARBERINO VAL D'ELSA FIRENZE (ITALY)

VAT: IT06231920486

TEL: +39 055 3985422

FAX+39 055 0512550



info@wineemotion.com

info@wineemotionrental.com



CERTIFICATIONS

USA & CANADA 110VAC 60Hz

NSF 25
UL 751
UL 541
CSA C22.2 #128



EUROPE & WORLD 220VAC 50Hz

NSF 25
IEC 60335-1
IEC 60335-2-75
IEC 60335-2-24

