

EasyWine Eurobottle C4+R4M

Doppia temperatura Climatizzata + Refrigerata monofacciale 8 vie

Double temperature Air-conditioned + chilled one side glass 8 bottle



*EasyWine*TM
Soluzioni per un servizio di qualità



| | C4+R4M Monofacciale - One side glass |
|--|---|
| Compressore - Compressor: | HP 1/10 |
| Potenza Max assorbita - Max input power: | kW 0,22 |
| Volt - Voltage: | V-Hz 230 - 50/60 |
| Dimensioni - Dimensions: | L 1140 - P 310 - H 640 |
| Peso - Weight: | Kg 68 |
| Max diametro bottiglia - Bottle max diameter: | mm 108 |
| Max altezza bottiglia - Bottle max height: | mm 350 |
| Max diametro collo bottiglia - Bottle neck max diameter: | mm 25 > 33 |
| Dosi (per ogni prodotto) - Portions (each product): | 3 |
| Capacità bottiglie - Bottles capacity: | 8 |
| Doppia temperatura - Double temperature range: | 14° - 20° C Climatizzata - Air-condit. 5° - 20° C Refrigerata - Chilled |
| Sicurezza - Safety: | Chiave di programmazione, Interruttore erogazione a chiave on/off e spia di controllo "vuoto gas" Programming key Dispensing switch-off key and gas sold-out led alarm |
| Certificazione azienda - Company Certification: | ISO 9001:2000 |
| Garanzia - Guarantee: | 12 mesi - 12 months |
| A richiesta - Upon request: | Modulo Cashless - Cashless applicable system Frigo sinistro - Cooling unit left side |

Grazie alla tecnologia **EasyWine** potrete far degustare diversi tipi di vino senza obbligarne il cliente ad acquistare l'intera bottiglia.

La missione dei dispensers **EasyWine** è di coinvolgere i vostri clienti in un percorso esaltante e senza limiti alla scoperta dei grandi vini.

Qualità costante nel tempo

Grazie al sistema di erogazione ad azoto (gas inerte, inodore ed insapore) il vino mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche fino ad un mese dall'apertura della bottiglia. Inoltre, il sistema di temperatura controllato permette di servire il vino alla sua temperatura ideale, in ogni condizione ambientale.

Quantità controllate

Il sistema di erogazione garantisce la quantità della dose selezionata, senza più sprechi o sovradosaggi, assicurando in tal modo la redditività stessa della bottiglia. Tre diverse dosi di servizio.

Versatilità d'uso

Date le dimensioni contenute della macchina è possibile collocarla pressoché ovunque. Erogazione semplice tramite "un click" e adattabilità a vari formati (0.375 l., 0.75 l. e magnum) e tipologie di bottiglie.

Igiene e manutenzione

Grazie al particolare sistema di aggancio, le bottiglie, una volta aperte non vengono manipolate evitando quindi qualsiasi tipo di contaminazione. Inoltre, il sistema di defrost automatico e l'autopulizia delle parti eroganti garantiscono un'igiene massima.

Easywine technology allows your customers to taste several wines without binding to buy the whole bottle.

Easywine dispensers mission is to involve your customers in an exciting itinerary for making them discover great and exclusive wines.

Constant Quality over time

Dispensing wine through the nitrogen system enables wine to keep its own organoleptic characteristics up to one month after opening the bottle. The controlled temperature system allows also to dispense wine at proper and ideal temperature, in any ambient condition.

Controlled portions

The portion controlled dispensing system assures the quantity of dispensed wine, according to selected portion, avoiding waste and/or overdose. Bottle profitability is guaranteed. Three portions per each bottle can be adjusted.

Versatility

The dispenser can be placed anywhere, thanks to its limited size. Dispensing is as easy as a click and several size and type of bottles can be installed (0,375l - 0,75l and magnum)

Hygiene and maintenance

The special designed coupling block avoids the bottle to be manipulated and contaminated, once opened.

The dispensing process is equipped with automatic defrost and self-cleaning systems which guarantee full hygiene.

EasyWine[™]
Soluzioni per un servizio di qualità

www.easywine.it - e.mail: info@easywine.it

EasyWine Srl

Via Padania, 9 - 24010 Sorisole - Bergamo
tel. 0039 035 575121 - fax 0039 035 577532

Via Maira snc Trav. Via Piave km. 2,600
c/o Centro Comm.le L'Arco - 04100 Latina
tel. 0773 1875538 - fax 0773 1875233