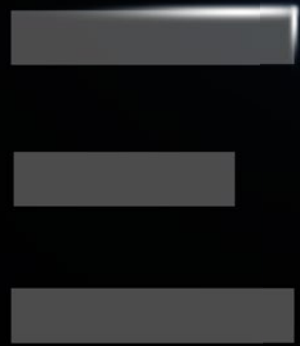




wineplease®
WINE DISPENSER







Unodispenser wineplease® di nuova concezione
per le vostre degustazioni

The new wineplease® wine dispenser concept for wine tasting



COLOR TO YOUR LIKING

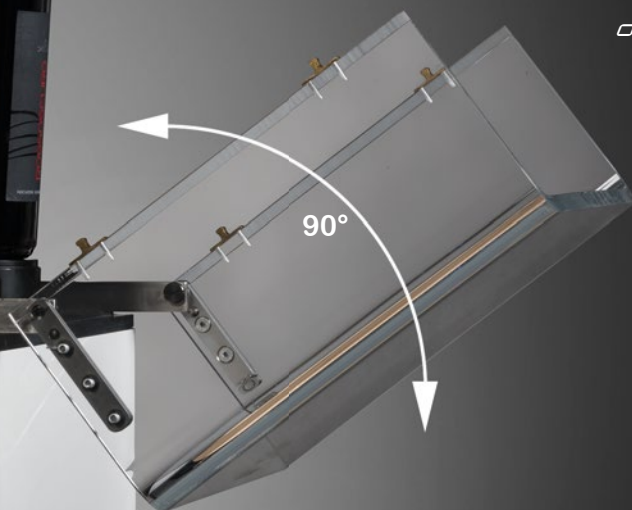
illuminazione interna
RGB personalizzabile con
telecomando optional

*internal LED lighting with
RGB color-changing
remote controller option*



optional
BOMBOLA ARGON ALIMENTARE
usa e getta

*ONBOARD DISPOSABLE ARGON
gas cylinder option*



ACCESSO FACILITATO
sportello estraibile e ribaltabile di serie

*EASY ACCESS
standard sliding and folding front door*

touch screen evo lusso



termostato evo
evo thermostat



card reader



igiene
sanitary design details



caricamento intuitivo
Flawless bottle loading



connettività evo lusso
evo lusso - connectivity

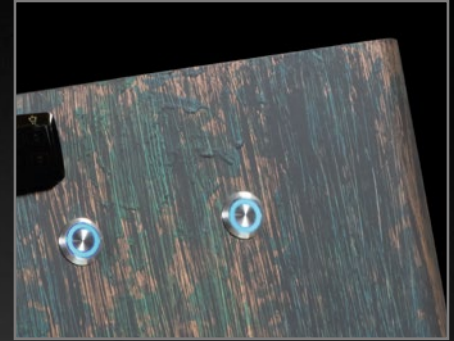
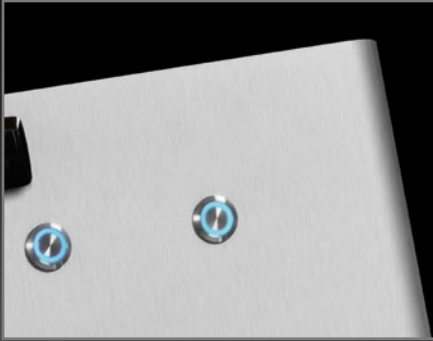


EVO



EVO LUSO

FINITURE - FINISH



inox satinato di serie - colore RAL opaco o
laccato lucido a scelta e ulteriori finiture optional
*satin stainless steel as standard - matt or gloss
RAL color choice and extra finish options*

EVO LUSSO



- display touchscreen a colori 7" wide con sfondo personalizzabile.
- selezione lingue e valute.
- funzione cantina virtuale per salvare prezzi, dosi, etichette, presentazione delle bottiglie.
- funzionalità self service con wine card o altri dispositivi esterni di pagamento.
- fino a 5 erogazioni impostabili per bottiglia.
- connettività wi-fi.
- gestione dati di erogazione.

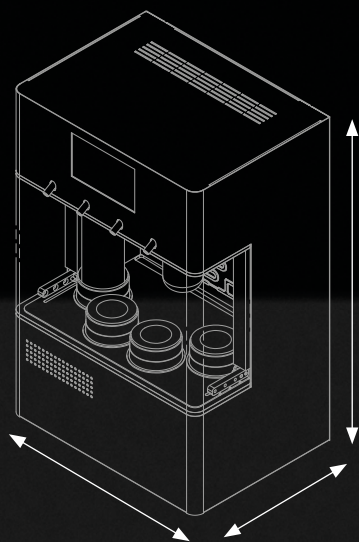
- 7" wide color touchscreen display with customizable background.
- language and currency selection.
- virtual cave feature for entering and saving prices, capacities, labels and bottle information files.
- self service operation with wine card or other external payment devices.
- up to 5 serving capacities available per each bottle.
- wi-fi connectivity.
- serving data collection and management.

Specyfikacja

- Niezwykle kompaktowe wymiary dzięki promieniowemu rozmieszczeniu 4 butelek.
- wygodna instalacja: pokładowy cylinder gazu i wentylacja frontowa.
- Wszechstronność: łatwa wielokrotna instalacja zewnętrznego źródła gazu.
- Wydajność chłodzenia: do 3 °C (37 °F) w temperaturze otoczenia 26 °C (79 °F). Prawdziwy system chłodniczy wykonany ze sprężarki, skraplacza i parownika. Brak termoelektrycznych modułów Peltiera.
- Możliwość utrzymania wybranej temperatury także, gdy panuje zimowa aura.
- praktyczne zastosowanie: natychmiastowe załadowanie butelek wina poprzez zastosowanie skalibrowanego systemu sprężynowego. Ergonomia oraz intuicyjne użytkowanie maszyny: to sprawia, że obsługa maszyny jest bardzo łatwa.
- Możliwość dostosowania wyglądu według upodobań klienta: dostępne różne opcje pokrycia i wykończenia.
- Kontrola dozowania i precyzja w dawkowaniu
- transparentna szyba z przodu i po bokach maszyny – dzięki temu widzimy butelki i ich zawartość.
- Konstrukcja i pokrycie ze stali nierdzewnej.
- elementy doprowadzające gaz i wino wykonane zgodnie z normami branży spożywczej. Dysze dozujące wykonane ze stali nierdzewnej, nie wymagają czyszczenia bez użycia narzędzi po to, by móc je szybko i łatwo wyczyścić.
- Instalacja Plug & Serve – nie ma konieczności zastosowania przewodów do odprowadzania rozmrożonej wody ani luk wentylacyjnych z tyłu i boku.
- połączenie USB i Ethernet.
- skalibrowany przepływ serwujący wino zapewnia szybkie napełnianie kieliszka.
- Dwa standardy zaopatrzenie w gaz:
 - 1) pokładowe, jednorazowe z pomocą cylindra z argonem
 - 2) szybki montaż pneumatyczny z tyłu urządzenia by podłączyć zewnętrzne źródło azotu lub argonu
- Wymiary: 457x336x714 mm
- Waga: 45 kg
- Napięcie: 220V lub 110V 50/60 Hz

*Funkcje i ceny mogą ulec zmianie bez powiadomienia

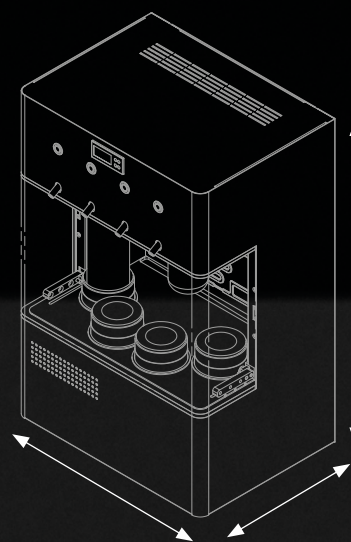
L 457 x P 336 x H 714mm.



SPECIFICATIONS

- Extremely compact package thanks to the radial layout of the 4 bottle positions.
- Convenient installation: on-board gas cylinder and frontal ventilation.
- Flexibility: easy multiple in-row installation and availability of external gas source connection.
- Refrigeration performance: down to 3°C (37°F) at 26°C (79°F) ambient temperature. Real refrigeration system made of compressor, condenser and evaporator. No thermoelectric Peltier modules.
- Mild warning capability to keep the set temperature also in fresh winter ambient temperatures.
- Foolproof operation: immediate wine bottle loading with calibrated spring coil system coupled to ergonomic and straightforward machine functions.
- Customizable: various paint and finish options available.
- Quick setting of accurate and consistent by-the-glass serving capacities.
- Fully transparent door front and sides.
- Stainless steel serving nozzle made of jewelry grade stainless steel, ready for use without the need for cleaning.
- Food-grade components used throughout the gas and wine delivery system. Stainless steel serving spouts can be removed without tools for easy cleaning and sanitation.
- Plug & Serve installation. No need for defrost water drains nor for side or back ventilation gaps.
- USB & Ethernet connectivity.
- Serving flow calibrated for quickly filling the glass.
- Standard double gas supply option:
 - 1) On-board, disposable, food-grade Argon cylinder
 - 2) Quick push-fit pneumatic fitting on the back for the connection of an external nitrogen or argon gas source.
- Voltage: 110/220 Vac 50/60Hz.
- Weight: Kg. 45 (99 lb.)

* Specifications are subject to change without notice



W 457 x D 336 x H 714mm.



wineplease®
WINE DISPENSER



Wineplease Tuscany

LUTHMAR Sp. z o.o.
40-750 Katowice, ul. Glogowa 47
kontakt@dyspenserydowina.eu
biuro@luthmar.pl
<http://dyspenserydowina.eu>