



# STATE OF THE ART WINE DISPENSING SYSTEMS

**WINEEMOTION**  
wine dispensing system

[WWW.WINEEMOTION.COM](http://WWW.WINEEMOTION.COM)

100% MADE IN ITALY 



I dispenser per il vino al bicchiere Wineemotion nascono nel Chianti, zona rinomata per i suoi vini, per garantirvi un perfetto bicchiere di vino.

Wineemotion produce una vasta gamma di modelli e di soluzioni per adattarsi ad ogni esigenza.



Expo 2015 ha scelto  
Wineemotion:  
162 Macchine per 1300 Vini in  
degustazione permanente!

## Perché scegliere Wineemotion?

- ✓ Preservazione del vino fino a 4 settimane;
- ✓ Zero sprechi, grazie alle dosi pre-impostate;
- ✓ Servi il vino alla giusta temperatura;
- ✓ I dispenser Wineemotion sono garantiti dai maggiori enti certificatori.
- ✓ Le bottiglie saranno al centro dell'attenzione;
- ✓ Design innovativo ed elegante che si adatta a qualunque ambiente architettonico;
- ✓ Punto d'attrazione del locale;
- ✓ Self service (wine card, barcode) – Guadagna mentre la macchina lavora;
- ✓ Grazie alla vendita al bicchiere, i tuoi clienti potranno sempre abbinare il giusto vino alla pietanza preferita;
- ✓ Incrementa il tuo business grazie al Vino al Bicchiere.
- ✓ Il software ti permette di gestire e tenere traccia di ogni transazione;
- ✓ Ora anche a noleggio, al prezzo di un bicchiere di vino al giorno!\*

\* Servizio svolto dalla Wineemotion Rentals Srl nelle zone previste.

I dispenser Wineemotion sono la soluzione ideale per:



WINE BAR



ENOTECHÉ



DEGUSTAZIONI



AEROPORTI



RISTORANTI



FIERE



HOTEL



LOUNGE



COUNTRY CLUB



CROCIERE



Pratici, robusti e facili da usare. I nuovi dispenser della

## SERIES 2

I nuovi dispenser della “Serie 2” sono caratterizzati dalla semplicità d’uso e dall’alto contenuto tecnologico, il tutto in uno spazio limitato.

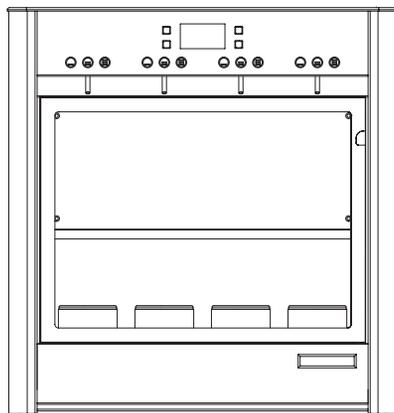
Caratteristiche principali

- Quattro bottiglie
- Sistema di refrigerazione da 6°C .
- Sportello con chiusura magnetica
- Tastiera Touch Capacitiva
- 3 Dosi programmabili per ciascun rubinetto
- Materiali certificati per la somministrazione di bevande
- Due modelli per la massima versatilità: “Quattro” con un’unica temperatura e “Due+2” per vini bianchi e rossi.



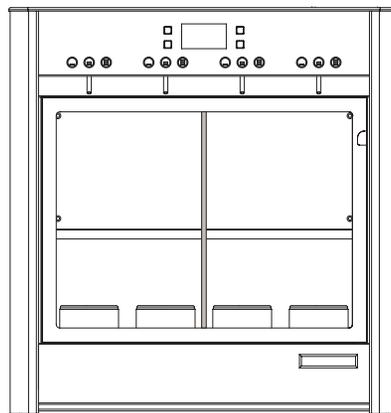


## 4quattro



- Temperatura Controllata
- Temperatura Ambiente

## 4due+2



- Dual Zone di cui una controllata digitalmente.

## Specifiche

Larghezza	550mm	21,6in
Altezza	579mm	22,79in
Profondità	320mm	22,26in
Peso T. A.	38kg	83lbs
Peso T. C.	45kg	99lbs

## Caratteristiche Tecniche



### USO E ATTIVAZIONE DEL SISTEMA

Il dispenser è attivato in modalità retrobanco (no self service)



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Temperatura controllata da 6°C.



### DOSI

Fino a tre dosi diverse tramite tasti touch capacitivi.



### SISTEMA DI SOLLEVAMENTO BOTTIGLIE

Sistema di sollevamento con pistoni manuali a molle.



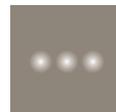
### SISTEMA DI REFRIGERAZIONE

Moderno sistema di refrigerazione professionale no-frost



### GAS

Azoto o Argon alimentare (bombola o generatore non inclusi).



### ILLUMINAZIONE LED

Sistema di illuminazione intelligente con risparmio energetico



### SICUREZZA

Il dispenser include una serratura con chiave.



### TECNOLOGIA FLEX

Grazie alla tecnologia FLEX, il dispenser è disponibile nella versione Quattro e Due+2\*

\*OPTIONAL

## Certificazioni

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







Scopri l'eccellenza dei dispenser della

## SERIES 3

La Series 3 è caratterizzata da un'ampia gamma di modelli che rispondono alle molteplici esigenze dei nostri clienti.

Tutti i modelli hanno in comune l'alto livello qualitativo e la versatilità delle soluzioni.

L'eleganza e la vasta possibilità di personalizzazione dei dispenser di questa serie, li rendono ideali per qualsiasi ambiente a prescindere dallo stile.

Tutti i Dispenser della series 3, possono essere

utilizzati in modalità self-service, grazie all'utilissimo software Wineldea.

I modelli della Series 3 sono disponibili nella versione "Standard" con porta in policarbonato removibile, e nella versione "Plus" con doppia porta in vetro a chiusura magnetica\*.

\* La versione Plus è disponibile per i modelli da 6 e da 8 bottiglie.



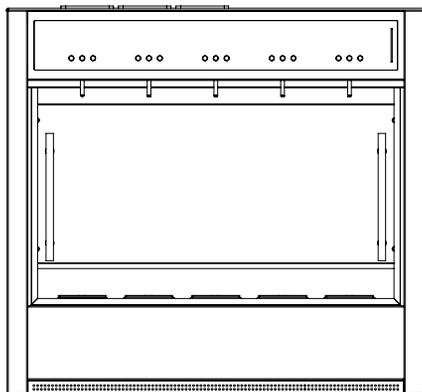
LETTORE WINE - CARD

LETTORE BARCODE



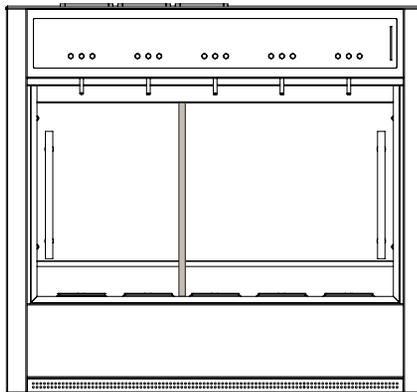


**5** cinque



- Temperatura Controllata
- Temperatura Ambiente

**5** due+3



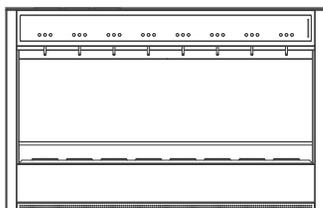
- Dual Zone

## Specifiche

Larghezza	677mm	26,65in
Altezza	632mm	24,9in
Profondità	349mm	13,74in
Peso T. A.	45kg	99lbs
Peso T. C.	54kg	119lbs

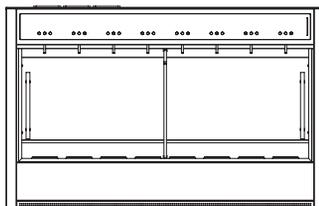


**otto** TA



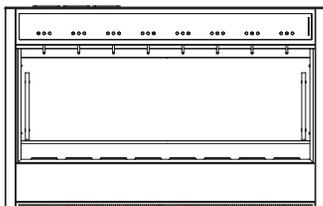
- Temperatura Ambiente

**otto** quattro+4



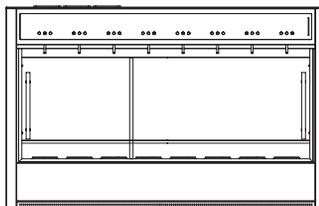
- Doppia Temperatura

**otto** TC



- Temperatura Controllata

**otto** tre+5



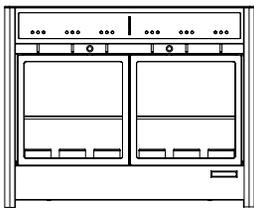
- Doppia Temperatura

## Specifiche

Larghezza	1001mm	39,44in
Altezza	632mm	24,9in
Profondità	351mm	13,83in
Peso T. A.	64kg	143lbs
Peso T. C.	76kg	167lbs

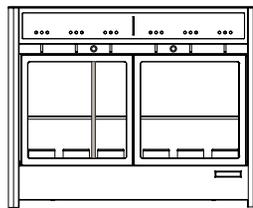


## 6 sei Plus



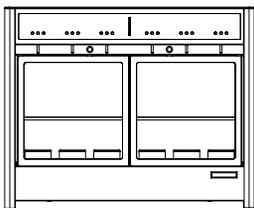
- Temperatura Controllata

## 6 due+4 Plus



- Doppia Temperatura

## 6 tre+3 Plus



- Doppia Temperatura

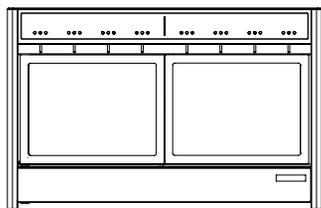
## Specifiche

La "Series 3 Plus" offre le caratteristiche uniche della "Series 3" con l'aggiunta della pratica porta a vetro a chiusura magnetica e il lettore di wine card posizionato al centro.

Larghezza	779mm	30,67in
Altezza	632mm	24,9in
Profondità	349mm	13,74in
Peso T. C.	64kg	142lbs

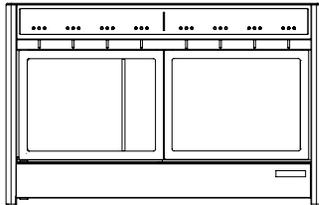


### 8 otto Plus



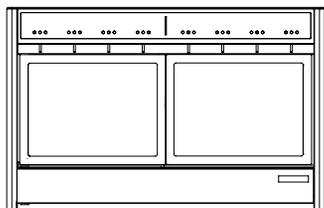
- Temperatura Controllata

### 8 tre+5 Plus



- Doppia Temperatura

### 8 quattro+4 Plus



- Doppia Temperatura

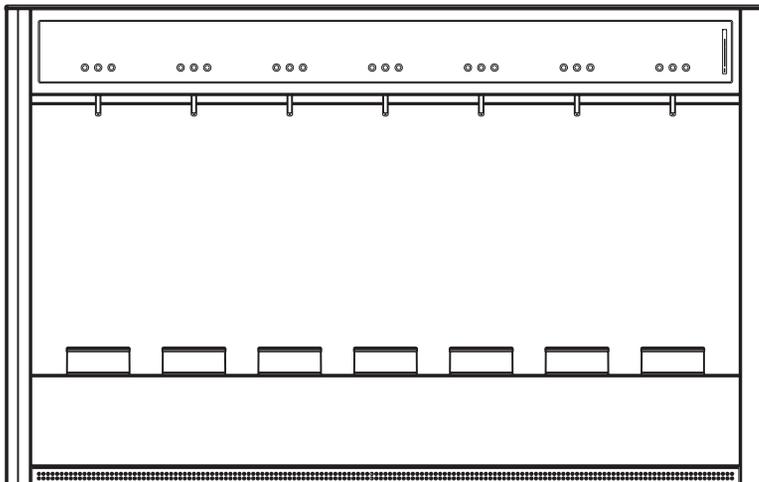
## Specifiche

La "Series 3 Plus" offre le caratteristiche uniche della "Series 3" con l'aggiunta della pratica porta a vetro a chiusura magnetica e il lettore di wine card posizionato al centro.

Larghezza	1001mm	39,44in
Altezza	632mm	24,9in
Profondità	351mm	13,83in
Peso T. A.	64kg	143lbs
Peso T. C.	76kg	167lbs



**7** bartender



- Temperatura ambiente

## Specifiche

Larghezza	1001mm	39,44in
Altezza	632mm	24,9in
Profondità	351mm	13,83in
Peso T. A.	64kg	143lbs

SERIES 3

## Caratteristiche Tecniche Serie 3 - Serie 3 Plus



### USO E ATTIVAZIONE DEL SISTEMA

Il dispenser può essere attivato retrobanco o self-service con wine card o codice a barre\*



### TEMPERATURE DI SERVIZIO

Temperatura controllata da 6°C.



### DOSI

Fino a tre diverse dosi tramite pulsanti meccanici di alta qualità.



### INTERFACCIAMENTO TRA MODULI

Connessione tra moduli e software attraverso cavo LAN o WI/FI\* tramite protocollo TCP/IP



### SISTEMA SOLLEVAMENTO BOTTIGLIE

Sistema di sollevamento tramite pistoni pneumatici.



### WINE CARD

Sistema con carta chip.



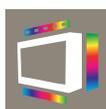
### SISTEMA DI REFRIGERAZIONE

Moderno sistema di refrigerazione professionale no-frost



### GAS

Azoto o Argon alimentare (bombola o generatore non inclusi).



### PERSONALIZZAZIONI

I colori delle macchine possono essere personalizzati e il pannello frontale serigrafato.



### ILLUMINAZIONE LED

Sistema di illuminazione intelligente a led con risparmio energetico. Possibilità di led RGB per infinite combinazioni di colori



### SICUREZZA

Il dispenser include una serratura con chiave.



### TECNOLOGIA FLEX

Grazie alla tecnologia FLEX, i dispenser possono operare in svariate combinazioni di temperatura.

\*OPTIONAL

## Certificazioni

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



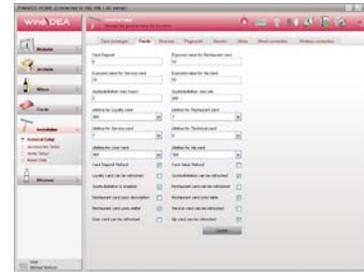
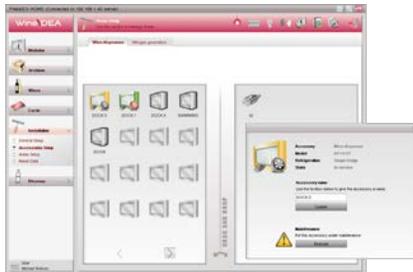
# Modelli e codici d'ordine

Numero Bottiglie	Series	Modello	Codice ordine 220v	Codice ordine 110v	Variante	Tecnologia Isolplus	Refrigerazione	Dual temperature	3 Dosi Modificabili	Porta in policarbonato	Porta in vetro	Pistoncini manuali	Pistoncini automatici	Illuminazione Led	Led Rgb	Integrazione Software	Letture carte chip	Letture Barcode
4	SERIES 2	4 quattro	S204200333101	S204200323201	Temperatura Ambiente	✓	✗	✗	✓	✗	○	✓	✗	✓	✗	✗	✗	✗
			S204233333301	S204223323201	Temperatura Controllata	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	✗	✓	✗	✗	✗	✗
		4 due+2	S204833333352	S204823323251	Doppia Temperatura (degrade)	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✗	✓	✗	✗	✗	✗
5	SERIES 3	5 cinque	S305300634501	S305300624401	Temperatura Ambiente	✓	✗	✗	✓	○	✗	✗	✓	✓	○	✓	✓	○
			S305331634301	S305321624201	Temperatura Controllata	✓	✓	✗	✓	✓	✗	✗	✓	✓	○	✓	✓	○
		5 due+3	S305331634321	S305321624221	Doppia Temperatura (degrade)	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓	○	✓	✓	○
8	SERIES 3	8 otto	S308800644101	S308800624201	Temperatura Ambiente	✓	✗	✗	✓	○	✗	✗	✓	✓	○	✓	✓	○
			S308851634101	S308841624201	Temperatura Controllata	✓	✓	✗	✓	✓	✗	✗	✓	✓	○	✓	✓	○
		8 quattro+4	S308431634171	S308421624271	Doppia Temperatura	✓	✓	✓	✓	○	✗	✗	✓	✓	○	✓	✓	○
		8 tre+5	S308531634161	S308421622261		✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓	○	✓	✓	○
7		7 bartender	S307700624201	S307700634501	Temperatura Ambiente	✓	✗	✗	✓	○	✗	✗	✓	✓	○	✓	✓	○
6	SERIES 3 plus	6 sei	S306633434301	S306623424201	Temperatura Controllata	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✓	○	✓	✓	○
		6 tre+3	S306933434341	S306923424241	Doppia Temperatura	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	○	✓	✓	○
		6 due+4	S306A33434381	S306A23424281		✓	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	○	✓	✓	○
8	SERIES 3 plus	8 otto	S308853434101	S308843624201	Temperatura Controllata	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✓	○	✓	✓	○
		8 quattro+4	S308433434371	S308423624271	Doppia Temperatura	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	○	✓	✓	○
		8 tre+5	S308523424261	S308523424261	Doppia Temperatura	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	○	✓	✓	○

Legenda: ✓ Disponibile ○ Optional ✗ Non disponibile

# Wine)DEA

Per gestire l'operatività dei propri sistemi, Wineemotion ha relizzato un software moderno, dal piacevole design grafico e funzionale.  
Per soddisfare qualsiasi tipo di esigenza, Wineemotion mette a disposizione dei clienti, fino a tre versioni del software Wineidea.



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](mailto:info@wineemotion.com)

[info@wineemotionrental.com](mailto: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

