

MIX EQUILIBRATO DI TECNOLOGIA, FUNZIONALITÀ, PERFORMANCE E DESIGN
INNOVATIVI SISTEMI DI EROGAZIONE **DA BAG**

Unica Bag 4/r



INFORMAZIONI TECNICHE

• Modelli disponibili:

Unica Bag 4/r Refrigerato

• Utilizzo:

Retrobanco (senza wine card)

Self-service (con wine card)

• Sostenibilità:

Basso impatto CO2 (GWP = 3)

Massima silenziosità

Bassi consumi energetici

• Bags interni:

4 Bags in linea

Capacità fino a 4 x 5.000ml

Caricamento in box di acciaio inox

• Erogazione:

Fino a 3 dosi configurabili per ogni Bag

Separata per ogni bag

Con pompa dosatrice

• Temperatura vano Bags:

6-18°C

• Doppia temperatura (2+2):

Derivata con separatore

• Refrigerazione:

Compressore alternativo

Gas Refrigerante R600a o R290

• Mantenimento vino:

Sistema sottovuoto da bag

• Display:

Touch screen

LCD 7" a colori

Luminosità 800cd

Angolo visuale laterale di 140°

• Lettore card:

Chip SLE4442

RFID ISO/IEC14443A/B (MIFARE)

Scanner Bar-Code /QR-Code (opzionale)

• Illuminazione:

LED bianco freddo (4000°K)

• Connessione dati:

LAN

WIFI

USB

• Sportello:

Acciaio inox coibentato

Guarnizione con chiusura magnetica

Serratura a chiave

• Materiali:

Acciaio inox, Vetro

• Accessori Inclusi:

Ripiano poggia bicchieri in PETG

Separatore 2+2

Cornice porta etichette

n°4 Box porta Bag in acciaio 5.000ml/cad.

n°4 Porta-targhetta per box

• Accessori su richiesta

Adattatore rubinetto bag

Connessione bag esterno



Modelli	L	H	P	Peso	Caratteristiche elettriche
Unica Bag 4/r	53,1 cm 20,91 in	70,4 cm 27,72 in	43,3 cm 17,05 in	37 kg 81,57 lb	100-240 V 50-60 Hz 120 W (in base al mercato di destinazione)

ALCUNI DETTAGLI FUNZIONALI

enomatic[®]
wine serving systems
the original



RIPIANO POGGIA BICCHIERI IN PETG



BOX PORTA BAG IN ACCIAIO INOX



UTILI ANCHE DA TENERE PRONTI PER UNA RAPIDA SOSTITUZIONE DEI VINI IN MACCHINA

CONNETTIVITA'

