



diWine[®]

TASTING EXPERIENCE

M A D E I N I T A L Y



Il vino al bicchiere...

*L'esperienza di un viaggio
alla scoperta dei grandi vini
come, quando e quanto vuoi*

**Perché rinunciare al piacere
di un bicchiere di ottimo vino?**

Un'esperienza sensoriale e culturale che vi
accompagna in ogni occasione.

I sistemi sotto azoto seguono un principio
semplice, collaudato ed efficace.

Normalmente utilizzati dai produttori in cantina,
assicurano la perfetta conservazione del vino nella
bottiglia aperta per circa un mese dopo la sua
stappatura, inibendo l'ossidazione del vino
provocata dal contatto con l'aria.



Il mercato cambia

la vendita al bicchiere sta letteralmente innovando le abitudini dei consumi sia per il cliente che per il gestore; diWine segue questo processo, ne semplifica le modalità e ne accelera l'evoluzione.

Una sensazione unica nel suo genere

con diWine si può accedere ad un'ampia varietà di etichette divertendosi alla scoperta di prodotti non sempre di facile acquisizione, in una piacevole esperienza sensoriale e culturale.

Il cliente

ha l'opportunità di degustare più vini a pasto, o vini diversi per diversi commensali, o un ottimo vino anche a bicchiere singolo. Per ogni occasione un'esperienza da ricordare.

“*Il vino
è poesia
in bottiglia*”

R. L. Stevenson

Il gestore

ha l'opportunità di offrire una gamma altrimenti inimmaginabile, sia per qualità che per quantità, di prodotti al bicchiere, incrementandone in tal modo il consumo e la diffusione senza sprechi o sovradosaggi.

Un investimento efficace

un modo nuovo di far vivere il proprio locale, un ulteriore strumento per fidelizzare la clientela, una ottimale rotazione della cantina, un rapido ammortamento.

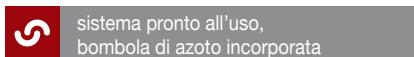
Pensate in grande, pensate al futuro.



*Un sistema pronto all'uso,
serve solo una presa elettrica!*

La semplicità di installazione e di gestione rendono i sistemi plug-and-play diWine unici:

- Nessuna predisposizione o installazione specifica richiesta.
- Bombola di azoto inserita direttamente all'interno del dispenser per un'immediata e semplice sostituzione (predisposizione collegamento ad impianto azoto esistente).
- Illuminazione del vano bottiglie tramite LED a intensità regolabile.
- Display digitale per la gestione di tutti i parametri del dispenser.
- Funzione stand-by per risparmio energetico.
- Sistema di climatizzazione ad alta efficienza per garantire la corretta temperatura dei vini e l'uniformità della temperatura in tutto il vano bottiglie.
- Facile pulizia e manutenzione.
- Prodotta in 4 colori di serie (altri colori optional).
- Disponibile versione con apertura a sinistra.
- Costruita al 100% con componenti testati ed idonei al contatto con alimenti.



Gli innovativi criteri progettuali brevettati dei sistemi diWine li rendono **semplici nell'utilizzo ed affidabili nella gestione**, minimizzando al contempo le esigenze di assistenza tecnica.

COLORI DISPONIBILI



SILVER



BOURGOGNE



DARK



WHITE

DATI TECNICI

dimensioni: L 570 · H 830 · P 335 mm

peso: 57 Kg

capacità: 4 bottiglie

alimentazione: 230 volts

assorbimento max.: 150 W



display multifunzione



3 tasti di erogazione

bombola azoto a bordo



“ancoraggio” a tenuta della bottiglia



il sistema diWine



installazione

non è richiesta alcuna predisposizione, è sufficiente una presa elettrica.



gas

bombola da un litro all'interno della macchina, sostituibile direttamente dall'utente (vuoto a perdere).



qualità controllata

le analisi di laboratorio effettuate garantiscono il mantenimento delle caratteristiche organolettiche del vino per un mese circa dall'apertura della bottiglia.



quantità controllata

tre dosi regolate elettronicamente, impostabili a discrezione del cliente (di norma 25, 50, 100 ml).



temperatura controllata

il sistema di climatizzazione (impostabile da 4° a 25°) assicura la perfetta temperatura di servizio del vino.



igiene controllata

sistema automatico di pulizia del circuito di erogazione brevettato.



garanzia

un anno dalla data di acquisto, con riferimento alle sole parti meccaniche e/o elettroniche difettose.



esclusiva

sistema con bombola azoto a bordo brevettato.



certificazione

conformità CE.



certificato di conformità per il contatto con alimenti

costruita al 100% con componenti testati ed idonei al contatto con alimenti secondo le norme della serie UNI EN 1186:2003 (parti dalla 1 alla 15)



diWine “WINE TASTING SYSTEMS”
a brand of Novatec S.r.l.

Novatec S.r.l.

Via delle Acque, 6 - 50035 Palazzuolo sul Senio (FI) - Italy
Tel. +39.055.8046179 - +39.055.8046419 - Fax +39.055.8046860
www.diwineitaly.it - info@diwineitaly.it