"Jakość wymaga czasu. Czas definiuje jego doskonałość. Wineplease zachowuje go"

wineplease®

MADE IN ITALY WINEDISPENSER

Wyłączny przedstawiciel na Polskę
Luthmar Sp. z o.o.

WINEPLEASE

Wineplease to innowacyjny system do konserwacji i serwowania wina. Został stworzony przez Mr. Cioncolini, dzięki pasji do wina i smaku, który można poczuć od razu po otwarciu butelki. Dzięki Wineplease smak wina będzie można poczuć przez wiele dni (max do 30 dni). Wineplease koncentruje się w utrzymaniu szlachetnego smaku wina i jego właściwości organoleptycznych, odpowiedniej temperatury oraz uniknięcia wszelkiego rodzaju opadów. Po otwarciu butelki odsysane jest powietrze, w puste miejsce wtłaczany jest azot, dzięki czemu wino nie ulega utlenieniu. Urządzenia Wineplease wykonywane są ręcznie w samym sercu Toskanii, z pełną kontrolą oraz spełnieniem najwyższych standardów przy wszystkich etapach wytwarzania produktów. Ceny produktów Wineplase są bardzo konkurencyjne. Zapraszamy z zapoznaniem się z naszą ofertą dyspenserów do wina.

WŁAŚCIWOŚCI DYSPENSERÓW

- W dyspenserach Wineplease używany jest azot do kontaktu z żywnością lub argon (Ar).
- Do win musujących stosuje się dwutlenek węgla (CO_2) lub argon (Ar).
- Nasze dyspensery zaopatrzone są w wewnętrzny wąż gazowy o długości 3 m.
- Nie istnieje określona odległość pomiędzy źródłem gazu, a dozownikiem wina.
- Maksymalna odległość dyspensera od butli z gazem wynosi 25 m.
- Okres opróżniania standardowej butli gazu o pojemności 14 l, pod ciśnieniem 200 barów trwa od 6 miesięcy do 2 lat.
- Załadunek i rozładunek butelek jest w pełni sterowany elektrycznie.

- Do konserwacji wina stosuje się gaz pod bardzo niskim ciśnieniem. Wszystkie nasze maszyny wyposażone są w wewnętrzny regulator ciśnienia gazu (0,35 bar), co zmniejsza jego zużycie. Zapewnia to długi czas użytkowania jednej butli gazowej bez potrzeby wymiany. Prawie wszyscy nasi konkurenci do dozowania wina potrzebują ciśnienia aż 4,5 bara co wpływa na zwiększone zużycie gazu i częste wymiany butli.
- Istnieje możliwość podłączenia więcej niż jednego dyspensera do tego samego źródła gazu za pomocą trójników.
- Istnieje możliwość zaprojektowania karty magnetycznej do dyspenserów z własnym logiem firmy oraz kolorowym nadrukiem.

Przykładowe realizacje

MODEL: DXR5-DT i SXR5-DT

"Czerpać przyjemność ze smaku wina"

CECHY

- Podwójna temperatura schładzana butelek (3 wina czerwone i 2 wina białe) lub pojedyncze temperatury (5 win czerwonych lub 5 win białych).
- Kompaktowy dozownik wina nadaje się do przechowywania i serwowania wina czerwonego i białego wina.
- Możliwość wyboru między modelami ze sprężarką po prawej stronie ["DXR 5-DT"] lub po lewej stronie ["SXR 5-DT"], zgodnie z własnymi wymaganiami instalacyjnymi.
- Smak wina utrzymuje się 30 dni dzięki klimatyzacji w kontrolowanej atmosferze argonu, azotu i zatwierdzonych w przemyśle spożywczym gazów.
- Wchodzą butelki zarówno standardowe i magnum: max. średnica butelki 108 mm, max. wysokość butelki 380 mm.
- Porcje są dokładne dzięki systemowi przepływomierza.
- Niskie zużycie energii elektrycznej i gazu.
- Temperaturę wewnątrz można ustawić od 7 do 20 °C, dla win białych: 7-13 °C, dla win czerwonych 18-20 °C.

WYMIARY

- Wymiary: L892mm / H625mm / P268mm
- Waga: 57 kg
- Napięcie: 220V -50 Hz (110V - 60 Hz na życzenie)
- Max moc: 0,15 Kw

Przykładowe realizacje

MODEL: DXR8-DT i SXR8-DT

"Wybór zaawansowanych technologii"

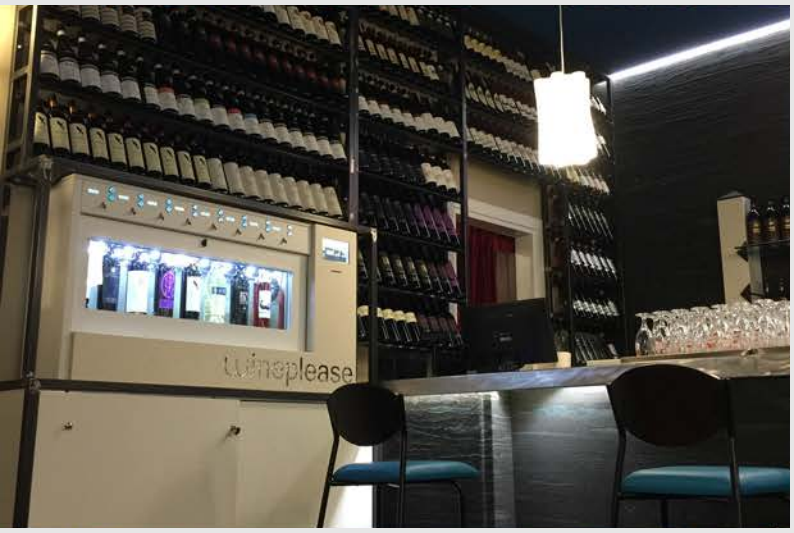
CECHY

- Podwójna temperatura schładzana butelek (3 wina białe i 5 win czerwonych), lub (4 win czerwonych lub 4 win białych), pojedyncze temperatury (8 win białych lub 8 win czerwonych)
- Kompaktowy dozownik wina nadaje się do przechowywania i serwowania wina czerwonego i białego wina.
- Możliwość wyboru między modelami ze sprężarką po prawej stronie ["DXR 8-DT"] lub po lewej stronie ["SXR 8-DT"], zgodnie z własnymi wymaganiami instalacyjnymi.
- Smak wina utrzymuje się 30 dni dzięki klimatyzacji w kontrolowanej atmosferze argonu, azotu i zatwierdzonych w przemyśle spożywczym gazów.
- Wchodzą butelki zarówno standardowe i magnum: max. średnica butelki 108 mm, max. wysokość butelki 380 mm.
- Porcje są dokładne dzięki systemowi przepływomierza.
- Niskie zużycie energii elektrycznej i gazu.
- Temperaturę wewnątrz można ustawić od 7 do 20 °C, dla win białych: 7-13 °C, dla win czerwonych 18-20 °C.

WYMIARY

- Wymiary: L1125mm / H625mm / P268mm
- Waga: 78 kg
- Napięcie: 220V -50 Hz (110V - 60 Hz na życzenie)
- Max moc: 0,15 Kw

Przykładowe realizacje



MODEL: DXE8 Touch

"Wybór Wineplease oznacza najwyższej jakości design, łatwość w obsłudze oraz bardzo niezawodny produkt."

CECHY

- Podwójna temperatura schładzana butelek (4 wina czerwone lub 4 wina białe), pojedyncze temperatury (8 win białych lub 8 win czerwonych).
- Kompaktowy dozownik wina nadaje się do przechowywania i serwowania wina czerwonego i białego wina.
- Wyposażony w ekran dotykowy i karty elektroniczne do pracy samoobsługowej. Jest to innowacyjny system, który pozwala klientom zabrać sobie kieliszek zapłacić specjalną kartą i delektować się smakiem wina z Wineplease.
- Smak wina utrzymuje się 30 dni dzięki klimatyzacji w kontrolowanej atmosferze argonu, azotu i zatwierdzonych w przemyśle spożywczym gazów.
- Wchodzą butelki zarówno standardowe i magnum: max. Średnica butelki 108 mm, max. wysokość butelki 380 mm.
- Porcje są dokładne dzięki systemowi przepływomierza.
- Niskie zużycie energii elektrycznej i gazu.
- Pobieranie danych statystycznych przez USB.

WYMIARY

- Wymiary: L1320mm / W700mm / P320mm
- Waga: 105Kg
- Napięcie: 220v -50 Hz(110V - 60 Hz na życzenie)
- Max moc: 0,15 Kw

Przykładowe realizacje

MODEL: Sparkling

"Ekran dotykowy Idealne rozwiązanie dla wszystkich miłośników wina"

CECHY

- Podwójna temperatura schładzana butelek (2 butelki duże i 2 małe).
- Kompaktowy dozownik wina nadaje się do przechowywania i serwowania win mulsujących, oraz szampanów.
- Wyposażony w ekran dotykowy.
- Elektroniczne karty które pozwalają na samodzielne serwowanie oferowanych win i delektowanie się smakiem wina z Wineplease.
- Smak wina utrzymuje się 10 dni dzięki klimatyzacji w kontrolowanej atmosferze argonu, lub CO2.
- Min. temperatura już od 2 °C. Rzeczywista temperatura wewnątrz dozownika pokazuje się na wyświetlaczu ekranu dotykowego. Wysoka wydajność chłodzenia zgodnie z wymaganiami win musujących i szampanów.
- Wchodzą butelki zarówno standardowe i magnum: max. Średnica butelki 108 mm, max. wysokość butelki 380 mm.
- Porcje są dokładne, dzięki systemowi przepływomierza.
- Niskie zużycie energii elektrycznej i gazu.
- Regulowana kontrola ciśnieniowa indywidualna dla każdej butelki.

WYMIARY

- Wymiary: L1320mm / W700mm / P320mm
- Waga: 105Kg
- Napięcie: 220v -50 Hz(110V - 60 Hz na życzenie)
- Max moc: 0,15 Kw

- Oszczędność wina, dzięki długiemu okresowi przechowywania butelki po otwarciu.
- Dyspensery można nastawić na określoną objętość rozlewania wina, co eliminuje jego straty.
- Możliwość indywidualnego nastawienia porcji nalewanego wina ułatwia klientom, wybór odpowiedniego smaku wina dla swoich potrzeb, a co za tym idzie zwiększa sprzedaż wina w lokalu.
- Dyspensery mogą być obsługiwane przez barmana, bądź klienta jako samoobsługowe dozowniki do wina za pomocą karty czipowej. Karta ładowana jest przy barze, użytkownik sam decyduje jakie wino, w jakich ilościach i za jaką kwotę konsumuje. Istnieje możliwość umieszczania na karcie reklam oraz logo.
- Karty te mogą być sprzedawana jako upominki lub prezenty.
- Wszystkie nasze dyspensery posiadają podział na strefy oraz oświetlenie LED.
- Kolor każdej ze stref w agregatach chłodzących do białego wina można dopasować indywidualnie.
- Możliwa jest kontrola sprzedaży wina, poprzez połączenie z USB, statystyki sprzedaży zapisywane są na pendrive.

Czerpać przyjemność ze smaku wina

Dane adresowe

LUTHMAR Sp. z o.o.
40-750 Katowice, ul. Głogowa 47
Tel. +480322045914 / +48603050060
kontakt@dyspenserydowina.eu

Zapraszamy na stronę internetową: dyspenserydowina.eu