

ÉVOLUTION DU MODÈLE TRADITIONNEL.
DESIGN ATTRAYANT ET FONCTIONNEL. SYSTÈME PROFESSIONNEL À 2 BOUTEILLES, RÉFRIGÉRÉ, COMPACT,
MODULAIRE, FACILE À INSTALLER (PLUG & PLAY).
POSSIBILITÉ DE MONTAGE EN LIGNE DE PLUSIEURS SYSTÈMES.



Remarque : la photo illustre le modèle avec le panneau complémentaire de couleur noire

- **Modèle disponible:** eno one^{PLUS} 2/r 2 bout. en ligne
- **Température de maintien des vins:** 6°C - 18°C 43°F-64 °F
- **Alimentation:** Azote alimentaire E941 ou Argon alimentaire E938
- **Doses:** 1 litre, 1 ou 3 programmables
- **Matériaux:** acier inox et Gepax® noir
- **Éclairage:** à led avec intensité réglable.
- **Positionnement des bouteilles:** système auto-centreur avec soulèvement des pistons par ressort à gaz
- **Système de réfrigération:** avec module thermoélectrique
- **Paramétrages du distributeur:** via l'écran central
- **Entretien:** avis lumineux qui indique quand effectuer le nettoyage du robinet
- **Accessoires sur demande:**
 - Panneaux latéraux complémentaires de couleur blanche ou noire
 - Kit pour modularité
 - Entretoise pour bouteilles basses
 - Carter cache-bonbonne
 - Panneau de séparation pour 1 vin blanc et 1 vin rouge
 - Régulateurs de pression pour bonbonne raccord M11 x1, M1 0x1, 5/8"-18UNF
 - Poignée avec serrure

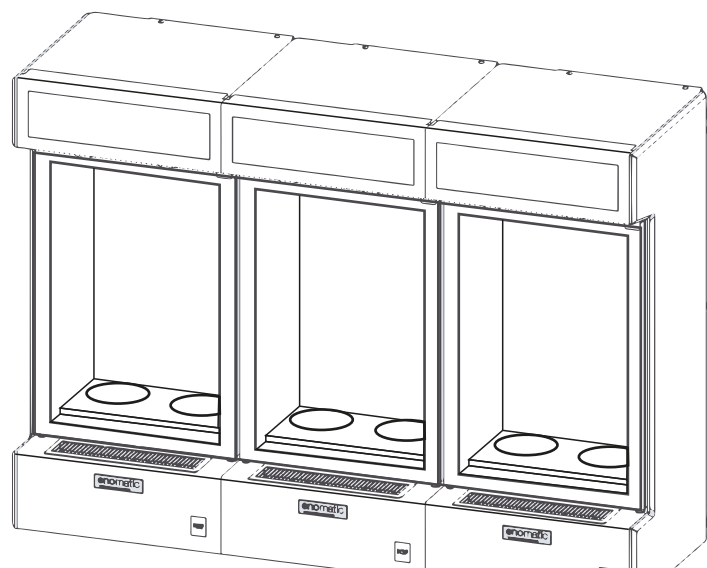
CLAVIER
RÉTROÉCLAIRÉ



SYSTÈME
AUTO-CENTREUR
INTÈGRE



BEC VERSEUR
ROUGE FONCTIONNEL



MODULARITÉ



modèle	L	H	P	poids	caractéristiques électriques
eno one ^{PLUS} 2/r	27,6 cm 10,88 inch	59,7 cm 23,49 inch	35,1 cm 13,82 inch	12 kg	100-240 V 50-60 Hz 70 W (selon le marché cible)