ENOCHILL

REFROIDISSEUR DE VIN PROFESSIONEL

ENOCHILL

Une température parfaite.
Chaque bouteille, en quelques minutes.

Service professionnel de refroidissement de vin à la demande pour les restaurants, hôtels, bars à vin et cavistes.

Jusqu'à -3°C/min

REFROIDISSEMENT RAPIDE

Capacité de 2 bouteilles

DEMI / STANDARD / MAGNUM

Plug & Play

INSTALLATION IMMÉDIATE

DES VINS SUBLIMÉS

DES CLIENTS CONQUIS

UN REVENU EN HAUSSE

La température idéale au moment idéal.

enostore.fr | info@enostore.fr | 01 75 43 46 48

Pourquoi choisir ENOCHILL

Bien plus qu'un rafraîchissement rapide, une nouvelle approche du service du vin.

Rafraîchissement express

Refroidissez les bouteilles à la demande, jusqu'à -3°C par minute.

Vendez plus de vin

Evitez les ventes manquées de bouteilles qui n'étaient pas prêtes à être servies.

Sublimez l'expérience client

Votre carte des vins intégralement disponible et prête à servir.

Economisez de la place

Réduisez le recours aux armoires à vin et aux seaux à glace derrrière le bar.

Economisez de l'argent

Diminuez votre consommation d'énergie et vos frais d'exploitation.

Parce qu'un grand vin mérite d'être dégusté dans les meilleures conditions.

Applications

Conçu pour tous les professionnels du vin et de la restauration.

Partout où les grands vins nous rassemblent, ENOCHILL vous permet de servir chaque flacon à son apogée.

Cavistes & Bars à Vins

Gardez plus de références prêtes pour le service et augmentez vos ventes au verre comme à la bouteille.

Restaurants & Hôtels

Servez l'intégralité de votre carte à température de dégustation sans seaux à glace ni caves de service d'appoint.

Distributeurs & Negociants

Intégrez un outil à forte valeur ajoutée à votre offre commerciale pour aider vos clients CHR à valoriser leur service.

Domaines & Maisons de Vin

Faites d'ENOCHILL un outil d'activation et de promotion haut-de-gamme grâce à la personnalisation de marque.

Meilleur vin,
Meilleures opportunités.

Options d’achat

Des solutions flexibles pour votre type d’activité.

Achat direct

À partir de 990€ HT en Europe.

Paiement échelonné

Réglez en 3, 6 or 12 mensualités avec Klarna.

Location commerciale

De 12 à 48 mois, avec option d'achat en fin de contrat ou renouvellement avec le dernier modèle.

Location saisonnière

De 4 à 6 mois, tout compris. Idéal pour les bars de plage, restaurants saisonniers et établissements estivaux.

Présentez-nous votre établissement et définissons ensemble la solution la plus adaptée.

Spécifications techniques

Mise à température instantanée pour les professionnels.

Vitesse de refroidissement	Jusqu'à 3°C/min.
Capacité simultanée	2 bouteilles, demi, standard, magnum
Dimensions	40.6 x 40 x 46.4 cm
Alimentation	220-240 V / 50-60 Hz
Consommation moyenne	57.4 W
Installation	Prêt à l'emploi (Plug & Play)
Fonctionnement	Sans glace, sans eau, sans mise au frais préalable
Garantie	2 ans

La performance peut varier selon la température initiale de la bouteille et les conditions ambiantes.

ENOCHILL — REFROIDISSEUR DE VIN PROFESSIONEL

Prêt à faire passer votre service du vin au niveau supérieur?

N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir un devis,
une démonstration ou pour trouver l'option d'achat la mieux adaptée
à votre établissement.

enostore.fr

info@enostore.fr

01 75 43 46 48

De meilleurs vins. Des clients plus satisfaits. Un revenu en hausse.