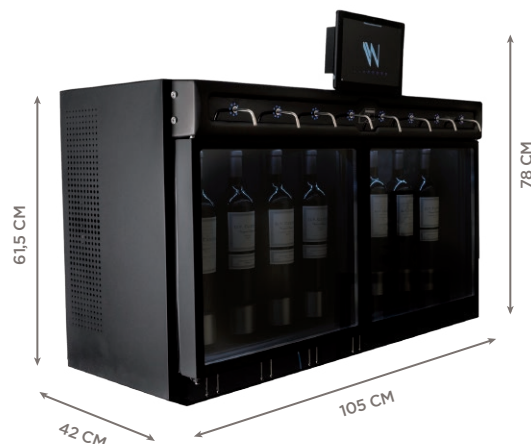


# MAGNUM PRO



**NEWINE**  
PREMIUM WINE DISPENSERS

GARANTIZANDO CALIDAD DE PRESERVACIÓN, MEDIDAS DOSIFICADAS DE SERVIDO Y TEMPERATURA PRECISA, NEWINE OFRECE SOLUCIONES TANTO BACK OFFICE COMO PARA USO SELF SERVICE PERMITIENDO VIVIR UNA EXPERIENCIA INIGUALABLE AL PODER DEGUSTAR VINOS DE ALTA GAMA A PRECIOS ACCESIBLES.



## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- >> **TEMPERATURA DE SERVICIO**  
 Temperaturas programables entre 5°C y 18°C con control electrónico digital.
- >> **DOBLE TEMPERATURA**  
 Configurable en 4 +4, 5+3 o 6 + 2.
- >> **DOSIFICACIÓN**  
 3 medidas configurables.
- >> **ILUMINACIÓN INTERIOR**  
 Sistema de LED frío que no distorsiona la calidad del vino.
- >> **BASES FLEXIBLES**  
 Se adaptan a las diferentes alturas de las botellas.
- >> **TERMINACIÓN Y COLORES**  
 Negro Standard - Otros, consultar.
- >> **LIMPIEZA**  
 Componentes desmontables que facilitan el mantenimiento y la higiene del equipo.
- >> **FRENTE**  
 Vidrio con doble cámara y filtro U.V.
- >> **CAPACIDAD**  
 8 botellas.
- >> **SISTEMA DE REFRIGERACIÓN**  
 Sistema a compresor para máxima eficiencia.
- >> **PERSONALIZACIÓN**  
 Posibilidad de grabar su marca en el equipo.
- >> **ALIMENTACIÓN**  
 Se utiliza un gas inerte alimenticio. Gas Argón. Tubo 100% reciclable.
- >> **POSICIONAMIENTO**  
 Precisan 15 cm por lado para ventilación.
- >> **MODELO SELF SERVICE NEWINE SOFT BASIC**  
 Utiliza tarjetas de consumo prepagas. Sistema RFID.
- >> **PANTALLA TOUCH**  
 Didáctico, innovador y sencillo. Permite programar la información de sus vinos y los precios de cada medida.

MODELO	ANCHO	ALTURA	PROFUNDIDAD	PESO	FRECUENCIA	POTENCIA	TENSIÓN
MAGNUM PRO	1050 mm	780 mm	420 mm	86 kg	47/63 Hz.	230 W.	200-230 VAC

### PREGUNTAS FRECUENTES ARGÓN

#### 1. Qué es el Argón. Por qué este Gas y no otro?

Es un gas inerte similar al nitrógeno con la ventaja de que su peso es mayor que el aire. Gracias a sus cualidades se genera una cobertura permanente sobre el vino desplazando el aire hacia arriba y actuando a manera de tapón. Este gas no interactúa con las propiedades del vino y además no es ni explosivo ni tóxico.

#### 2. Qué rendimiento tiene?

La Garrafa Profesional de 1m<sup>3</sup> alcanza un rendimiento de 250/300 botellas.

#### 3.Cuál es el costo de reposición?

Si bien el argón es un poco más costoso que el nitrógeno, no es un costo significativo en relación al gran rendimiento de nuestros equipos. En consecuencia nuestro costo operativo es mucho más bajo que otros equipos similares.

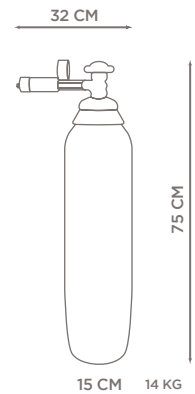
#### 4. Se consigue fácilmente?

Si, es un gas ampliamente utilizado en diferentes industrias por lo cual se consigue en cualquier casa de provisión de gases.

#### 5. Lo proveen ustedes?

Para la Garrafa Profesional de 1m<sup>3</sup> contamos con servicio puerta a puerta en CABA.

También se puede conseguir a través de un proveedor de gases local ya que utilizamos una garrafa estándar.



Garrafa Profesional

### PREGUNTAS FRECUENTES LIMPIEZA

#### 1.Cuál es el mantenimiento que debo hacerle al equipo?

La máquina requiere de un mantenimiento preventivo que consiste en realizar una limpieza muy sencilla que no tiene costo alguno.

#### 2. Hay algún consumible o costo adicional que deba tener en cuenta?

El único costo adicional que vas a tener es la reposición del gas que va estrictamente ligado a la intensidad de uso, cuanto menor sea el tiempo de reposición significará que mejores fueron las ventas.

#### 3. Cómo es la limpieza?

Es tan sencillo como colocar una botella de vino con agua caliente (85 grados aprox.) y utilizar la función de limpieza desde la aplicación en pantalla siguiendo las instrucciones.

Para retirar sedimentos o azúcares que se depositan en el extremo de los picos vertedores puedes utilizar cualquier elemento punzante que quepa en el mismo.

Lo recomendable es realizar el mantenimiento en un período de 10 a 15 días.

#### 4. Qué pasa si me olvido de hacer el mantenimiento?

El Newinesoft te alertará a los 21 días de no haberse realizado la limpieza dándote 48 horas más para realizarla. Luego de ese periodo, la posición se bloqueará hasta tanto limpies la máquina.