

# MINI PRO



**NEWINE**  
PREMIUM WINE DISPENSERS

# MINI PRO

2 BOTELLAS

LO MEJOR DE NUESTRA TECNOLOGÍA EN UN DISEÑO ÁGIL PENSADO PARA ESPACIOS REDUCIDOS, PEQUEÑAS NEGOCIOS O EL LIVING DE TU CASA. CON CAPACIDAD PARA DOS BOTELLAS TE CONSERVA EL VINO DURANTE 21 DÍAS Y ESTÁ SIEMPRE LISTA PARA SERVIR UNA COPA DE VINO A LA TEMPERATURA PERFECTA.

## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

### ➤ TEMPERATURA DE SERVICIO

Temperaturas programables entre 5°C y 18°C con control electrónico digital.

### ➤ 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

2 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

Utiliza tarjetas de consumo prepagadas.  
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     |
|----------|--------|--------|-------------|---------|------------|----------|-------------|
| MINI PRO | 310 mm | 725 mm | 500 mm      | 29,5 kg | 50/60 Hz.  | 130 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.

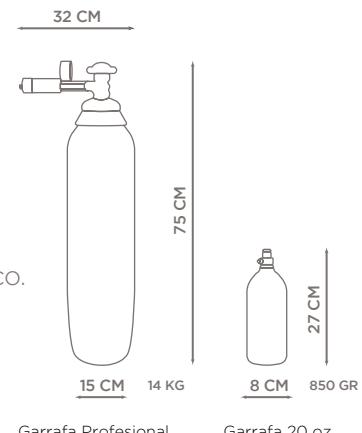
Gracias a sus cualidades se genera una cobertura permanente sobre el vino desplazando el aire hacia arriba y actuando a manera de tapón.

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.

La Garrafa de 20 onzas alcanza un rendimiento 25/30 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 de 20 onzas que está incluida en tu MINI, la recarga es exclusiva con Newine. Podemos enviarle la recarga a domicilio o bien podés pasar a cargarla en nuestro punto de recarga en CABA. (Ver puntos de recarga en Pag. Web)

También existe la opción de adquirir un acople de recarga (con costo adicional) para utilizarlo con cualquier proveedor local o bien podemos adaptar una Garrafa Profesional a tu MINI (con costo adicional) para que puedas tener mayor autonomía e independencia en la recarga.

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.

### 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.

#### 3. Cómo es la limpieza?

Es tan sencillo como colocar una botella de vino con agua caliente (85 grados aprox.) y dispensar hasta que el líquido salga límpido.

Para retirar sedimentos o azúcares que se depositan en el extremo de los picos vertedores puedes utilizar cualquier elemento punzante que quiera 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 período, la posición se bloqueará hasta tanto limpies la máquina.

