

Wine by-the-glass
as just poured
from a freshly opened bottle.



*Nel calice, la stessa qualità
di una bottiglia appena aperta.*

www.cellidistribuzione.com



Cod. 73635/ rev. 03/2013



Divino

Wine dispensing system

Always perfect tasting wine by-the-glass,
as just poured from a freshly opened bottle.

Il vino al calice, come da bottiglie appena stappate.



CELLI S.p.A. Via Casino Albini, 605 - 47842 San Giovanni in Marignano - RIMINI - ITALY
Tel. +39 0541 755211 - Fax +39 0541 759735 - 759838 - www.celli.com - celli@celli.com

Ideal to serve wine by-the-glass.

Ideale per il servizio al calice.



Divino Wine Serving System has been specifically conceived to serve fine (non-sparkling) wines straight from the bottle. The System is perfect for wine tasting venues, wine bars and prestigious restaurants and pubs, where customers are able to enjoy different typologies of wine by-the-glass with no need to order an entire bottle.

The opened bottle is put inside the cabinet and connected to the dispensing system, which automatically seals the bottle neck and adds a small amount of nitrogen (an inert, odorless and flavorless gas, which prevents the contact between wine and air, and oxidation or changes in taste).

The System can accommodate 4 different bottles; for each one there's a lighted display where the bar owner will be able to set wine typology, dispensing doses and/or related price.

Pensata appositamente per la spillatura di vini pregiati non frizzanti, si configura come sistema ideale per enoteche, sale assaggi e per ogni tipologia di locali di alto livello, dove è importante offrire una gamma di vini al calice, dando la possibilità alla clientela di assaggiare anche vini diversi senza il bisogno di richiedere un'intera bottiglia. Una volta aperta, infatti, la bottiglia viene posta nella vetrina collegandola al sistema di erogazione che sigilla immediatamente e automaticamente il collo della stessa immettendo all'interno una piccola quantità di azoto, gas inerte inodore e insapore, che impedisce ogni contatto con l'aria in modo da evitare ossidazioni e cambi di sapore nel vino.

La vetrinetta permette di ospitare 4 differenti bottiglie; per ognuna di esse è previsto un display luminoso dove il gestore potrà impostare la tipologia del vino, le dosi erogabili ed il relativo prezzo.

An effective and prestigious solution in two different versions:

Card Reader Version: The system is fitted with an electronic card reader, so that customers can serve themselves by choosing the doses and wine typology. The owner can program up to 3 different doses and set the quantity and price of each one. Electronic cards and charging card system are supplied separately.

Backbar Usage Version: It is directly used by the barman who dispenses wine. In this case the venue owner can program 2 different doses and can leave the 3rd button for free dispensing, so that the barman can each time choose and serve the desired quantity.

Divino Wine Serving System: **quality - cost-effectiveness - great design.**

- Facilitates the possibility of serving fine wine by-the-glass, serving, preserving wine organoleptic properties for 20 days after the bottle is opened
- Reduces waste and over dosages, thus monitoring the profitability of each bottle
- The system enables to serve wine anytime at its ideal temperature
- Can lodge bottles of different shapes and height thanks to special slots
- The system is in stainless steel and led lighted. A perfect design furnishing.

Una soluzione efficace e prestigiosa, in due differenti versioni:

Versione con scheda: prevede un lettore di card elettroniche. In questo modo la vetrinetta può essere usata in modalità self-service: il cliente può prelevare in autonomia inserendo la card e scegliendo la dose. Sono previste 3 differenti dosi ed il gestore può liberamente preimpostare la quantità volumetrica e il prezzo corrispondente ad ogni dose. Le card elettroniche e il sistema per la loro gestione vengono fornite separatamente.

Versione Uso Retrobanco: viene utilizzata per uso retrobanco; è il gestore stesso ad andare a effettuare le erogazioni. Prevede 2 dosi impostabili, come nella versione con scheda, mentre il terzo pulsante può essere utilizzato per impostare una terza dose o impiegato lasciando l'erogazione libera, in modo che il gestore possa erogare di volta in volta la quantità che preferisce.

Divino: **qualità e ottimizzazione del servizio... in bellezza.**

- Agevola la possibilità di offrire alla clientela vini al calice, mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche del vino per 20 giorni dalla data di apertura della bottiglia
- Riduzione di eventuali sprechi e sovradosaggi, con garanzia della quantità di vino erogato con ogni dose e facile monitoraggio della redditività di ogni bottiglia
- Permette di mantenere il vino alla propria temperatura ideale di servizio
- Si adatta a vari formati e tipologie di bottiglia, grazie ad appositi alloggiamenti che permettono l'utilizzo di bottiglie di diverse forme ed altezze
- Realizzata in acciaio inox, risulta anche essere, con il suo design moderno, un ottimo complemento d'arredo.



Technical features:

- Internal and external casing: st. steel
- Dimensions: 583x316x753 mm
- Weight (empty): 60 kg
- Electrical requirements: 230v-50/60hz or optional 115-60 Hz
- Compressor: 1/12 hp
- Setting temperature from 3° c up to +18°c (default 6°c)
- Taps: metacrylate/st. steel with built-in drain
- St. steel built-in drip tray
- Spout drip tray distance: 374 mm
- Input power: 0.15 kw

MAIN FEATURES:

- Led internal light with switch
- Settable defrost
- Double glazed door - reversible door
- Internal N₂ cylinder lodge and rear gas inlet for external N₂ connection
- Internal pressure reducer (calibrated at 160mbar)
- Condensation drainage tray
- CO₂ expanded polyurethane insulation HFC free
- Display and electronical keypad for doses, prices, wine typologies
- Noise rate: below 70 db(a)
- Door key lock (stops dispensing)
- Max. bottle dimension (mm): h320x108 - bottle neck diameter 33

Caratteristiche tecniche:

- Materiale struttura esterna e cella interna: acciaio INOX
- Dimensioni (largh x prof x alt): 583 x 316 x 753 mm
- Peso a vuoto: 60 kg
- Requisiti elettrici: 230v-50/60Hz oppure 115-60 Hz
- Potenza compressore: 1/12 HP
- Temperatura impostabile da +3°C a +18°C (default 6°C)
- Rubinetti: metacrilato/acciaio INOX con drenaggio integrato
- Raccogli gocce integrato acciaio INOX
- Distanza beccuccio - raccogli gocce: 374 mm
- Potenza assorbita: 0,15 kw

ALTRE CARATTERISTICHE:

- Illuminazione interna a led con interruttore
- Sbrinamento: impostabile
- Porta vetrocamera reversibile destra o sinistra
- Vano per bombola N₂ interna e ingresso posteriore per N₂ esterno
- Riduttore interno pre-tarato 160mbar
- Sgocciolatoio raccogli condensa
- Coibentazione in poliuretano espanso con CO₂ esente da HFC
- Display e tastierini elettronici con impostazioni dosi, prezzi, tipologie vini
- Rumorosità: inferiore a 70 dB(A)
- Chiave per inibire l'erogazione
- Dimensioni massime bottiglie: h320x108 collo 33