

Alla spina è meglio,
sempre!



Soluzioni per la
spillatura del vino

enoteche & cantine


The sustainable drinking experience



Tutta l'esperienza del Gruppo Celli al servizio di enoteche & cantine

Con oltre 40 anni di esperienza alle spalle, il Gruppo Celli è considerato nel mondo della spillatura, sinonimo di qualità, affidabilità, design e innovazione. Attraverso la spillatura, vengono valorizzate pienamente e sostenibilmente le caratteristiche organolettiche del vino, sia fermo che frizzante. Soluzioni di eccellenza che assicurano al consumatore una drinking experience senza precedenti.



Le esigenze del mercato

Dinamicità e praticità per la vendita del vino alla spina

- Offrire un prodotto tipico a prezzi molto competitivi
- Valorizzare il vino di qualità alla spina
- Soluzioni "chiavi in mano per ogni tipologia di vino

Tecnologia



Dall'esperienza Celli, nascono soluzioni altamente

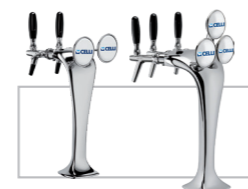
tecnologiche, con un impatto ambientale nettamente minore e che non alterano minimamente le proprietà organolettiche dei vini, in grado di esaltarne al massimo il gusto e gli aromi originari e di servirli sempre alla temperatura ideale.

Drinking experience perfetta



I wine lovers possono godere di una spillatura **impeccabile** che restituisce al vino il suo autentico sapore fresco, originale e genuino.

Design



Ad una **"drinking experience perfetta"** si associa un

design superiore, che non può lasciare indifferenti.

Lo stile delle colonne Celli è conosciuto in tutto il mondo.

Il suo essere iconico, senza tempo, di tendenza e personalizzabile, si adatta perfettamente al locale che le ospita.

Servizi



Celli Service è il primo network italiano di assistenza tecnica per impianti di spillatura professionali.

La nuova divisione del Gruppo Celli offre servizi d'avanguardia, garantendo al cliente la sicurezza di poter contare non soltanto su prodotti di grande qualità, ma anche su **un pacchetto di servizi d'eccellenza.**

Primo fra tutti **IntelliDraught, la piattaforma di telemetria** per la gestione in remoto degli impianti di spillatura e dei relativi servizi di assistenza tecnica.

Gli impianti connessi consentono di avere sempre sotto controllo la tipologia, i volumi e i parametri di qualità dei vini erogati, fare manutenzione predittiva ed evitare fermi impianto che si traducono in mancate vendite.

Le nostre proposte

La nostra tecnologia consolidata al servizio del cliente

Sopra banco - spillatori professionali per vino

Bali

L'impianto sopra banco pre-mix BALI in acciaio inox, da 1 a 3 serpentine, fino a 3 rubinetti FC4 cromati o in plastica.



COMPRESSORE: 1/6 HP BANCO GHIACCIO: 2,9 kg
CAPACITÀ VASCA: 6,5 L RUBINETTI N°: 1-2-3
DIMENSIONI (H, L, P): 476X254X416MM

Botte

L'impianto sopra banco pre-mix BOTTE ha la classica forma di una botte ad effetto legno, da 1 a 3 serpentine e fino a 3 rubinetti integrati.



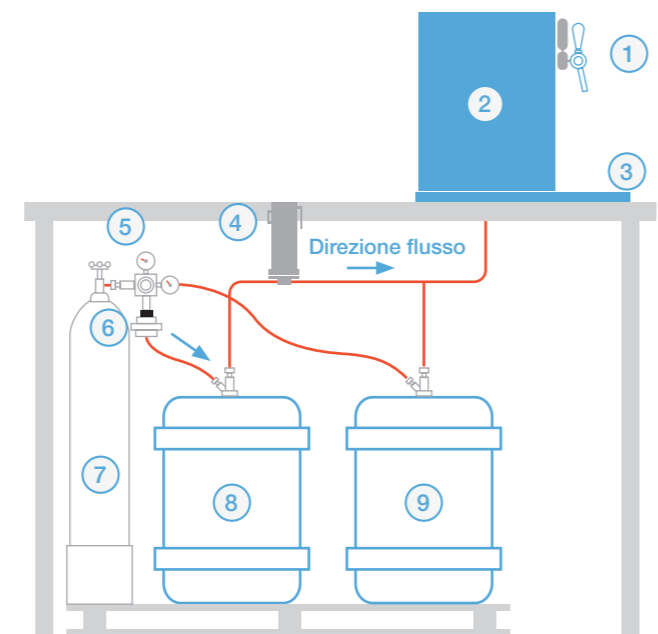
COMPRESSORE: 1/8 HP BANCO GHIACCIO: 4,5 kg
CAPACITÀ VASCA: 8,5 l RUBINETTI N°: 2-3
DIMENSIONI (H, L, P): 670X475X500MM

Sono disponibili a catalogo un'ampia gamma di impianti e colonne adatti a soddisfare qualsiasi esigenza di utenza e performance

Esempio di installazione: sopra banco

- 1 Rubinetto di erogazione
- 2 Refrigeratore
- 3 Raccogli gocce
- 4 Pompa pneumatica o elettropompa
- 5 Riduttore di pressione
- 6 Depressostato
- 7 Bombola CO₂
- 8 Fusto vino fermo*
- 9 Fusto vino frizzante*

* Disponibile anche per BiB con connettore attacco Vitop



Sotto banco - impianto e colonna

Impianto Geo 30/L



COMPRESSORE: 1/3 HP PERFORMANCES: 30 LT/H
CAPACITÀ VASCA: 32 L MAX SERPENTINE N°: 4
BANCO GHIACCIO: 15 KG

Colonne Cobra®



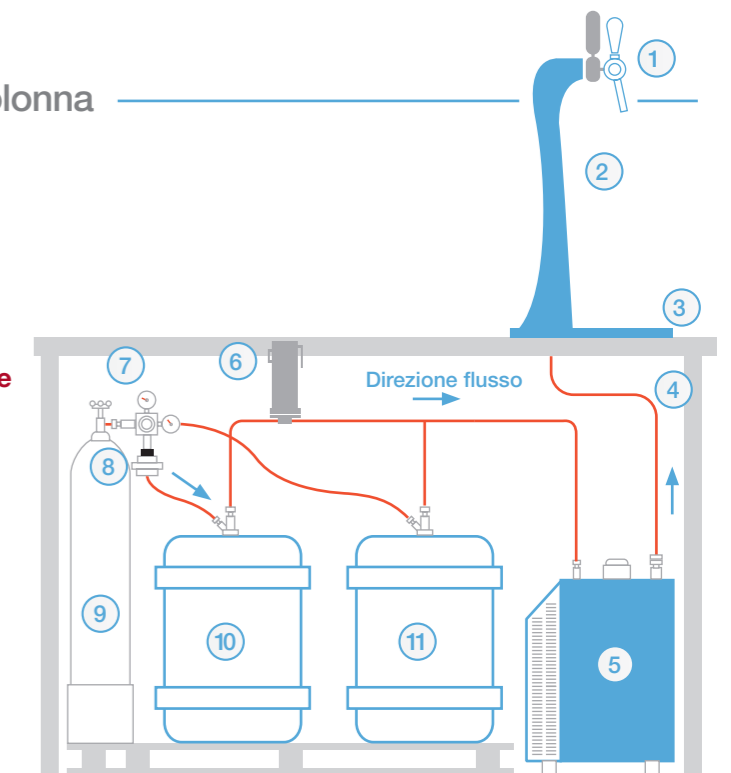
COLONNA: 2-3 VIE
RUBINETTI: FC4 IN ACCIAIO CON COMPENSATORE
MEDAGLIONI: LENTI RETROILLUMINATE

® = Cobra è un marchio registrato dalla Celli S.p.A.

Esempio di installazione: sotto banco e colonna

- 1 Rubinetto di erogazione
- 2 Colonna di erogazione
- 3 Raccogli gocce
- 4 Pitone
- 5 Refrigeratore
- 6 Pompa pneumatica o elettropompa
- 7 Riduttore di pressione
- 8 Depressostato
- 9 Bombola CO₂
- 10 Fusto vino fermo*
- 11 Fusto vino frizzante*

* Disponibile anche per BiB con connettore attacco Vitop



Impianti sotto banco GEO 30/L

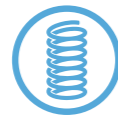


GEO 30/L orizzontale



GEO 30/L verticale

L'impianto GEO 30/L ha una carrozzeria in acciaio inox, evaporatore in tubo di rame Gelidus, termostato meccanico regolabile, isolamento della vasca aumentato, compressore da 1/3 hp e fino a 4 serpentine. Geo 30/L permette di ridurre al massimo il TCO garantendo le stesse performance di un impianto a R134a Standard. Ogni configurazione è dotata di componenti che garantiscono un maggior risparmio energetico consentendo un risparmio energetico tra il 51% e il 79%. Inoltre i componenti utilizzati hanno una durata doppia rispetto a quelli standard.



2/4 serpentine

GEO 30/L		Orizzontale/Verticale
CAPACITÀ REFRIGERANTE	WATT KCAL/H	571 491
POTENZA ASSORBITA	W	400
VOLT - HERTZ*	V H	230 50/60
BANCO GHIACCIO	KG KCAL	15 1200
EROGAZIONE PER MINUTO 200 CC A 24°C (TEMPERATURE AMBIENTE)		5
TEMPERATURA USCITA VINO	°C	3/5
LITRI EROGABILI FINO ESAURIMENTO	16°C	100
BANCO GHIACCIO A DIVERSE TEMPERATURE	24°C 32°C 43°C	60 43 31
PESO	KG	37
DIMENSIONI (H, L, P)	ORIZZONTALE VERTICALE	583x384x516mm 383x383x739mm

Colonne Cobra®



2/3 vie



Finitura cromata



Finitura dorata



2/3 vie

® = Cobra è un marchio registrato dalla Celli S.p.A.

La colonna COBRA® rappresenta una delle linee più iconiche e storiche di Celli. A 2 o 3 vie, corpo in ottone cromato o dorato con possibilità di illuminazione dei medaglioni. La colonna cobra ha di serie il rubinetto FC4 con corpo e freno in acciaio inox dotato di compensatore.



2/3 vie



5/8" 1/2" Filetto



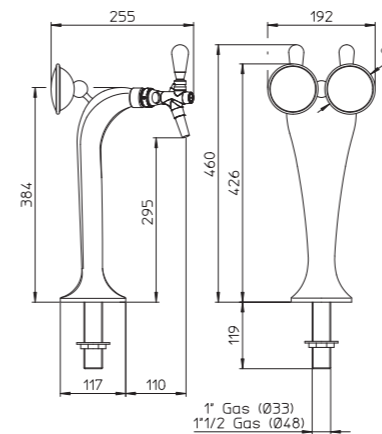
Illuminazione



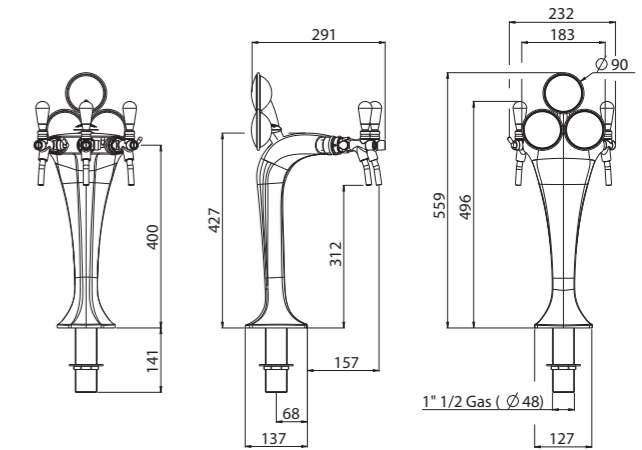
Rubinetti FC2



Rubinetti FC4



COBRA® PLUS 2 CON FARO LED



COBRA® B3



CELLI S.p.A.
Via Casino Albini 605 - 47842 S. Giovanni in Marignano - Rimini - Italy
Tel +39 0541 755211 - Fax +39 0541 759735

www.celligroup.com   