El Nº 1 mundial

en sistemas de degustación
y conservación de vino

The world's No.1

wine preservation
and serving systems

enomatic®
wine serving systems

SERTEC PESAGE®
2006
ELLO DI AMA

Nuestra compañía

más de
5000
tiendas en todo el mundo utilizan sistemas enomatic

distribución en
70 paises
con un total de
50
distribuidores

3 gamas de producto con **50** diferentes modelos para satisfacer sus necesidades

más de
4 millones de botellas y
28 millones
de copas de vino se sirven en un solo año mediante dispensadores enomatic

Líder mundial en el sector de tecnología para el vino, enomatic representa un punto de referencia en el mercado de la enogastronomía gracias a su avanzado sistema de degustación y suministro de vino por copas.

La compañía fundada en 2002, y todavía propiedad de la familia Falorni Bencistà, ha conquistado en muy pocos años todos los mercados a nivel mundial, desarrollando una red de cincuenta concesionarios que cubren setenta países.

En España Sertec Pesage, S.L. tiene el orgullo de pertenecer a esta familia ofreciendo una amplia red comercial y de servicio postventa con una experiencia de más de 20 años en el sector de maquinaria para hostelería y alimentación.

Los sistemas de enomatic, apuestan por una cuidada funcionalidad combinada, con una estética inmejorable. De este modo hemos podido convertir la "cata" de vinos en un evento social que pueda ser disfrutado por todo el mundo.

Estos modernos sistemas distribuidos por todo el mundo constituyen una herramienta que permite divulgar la cultura del vino en cada país promocionando los productos locales.

Prestigio, tecnología y elegancia bajo el valor de la tradición "made in Italy".

Vino por copas un privilegio para todos

La demanda del sistema de venta de vino por copas esta creciendo a nivel mundial tanto en calidad, como en volumen.

Partiendo de la base de que la cultura del vino es un bien común, **eno**matic apuesta por satisfacer a una clientela cada vez más exigente, ofreciéndoles la posibilidad de probar vinos de excelente calidad.

En la filosofía de **eno**matic está siempre presente el poder conjugar adecuadamente las necesidades de los clientes, con las de los restauradores o bodegueros.

Nuestros sistemas suponen una auténtica revolución en los estilos y tendencias que la enogastronomía puede ofrecer a la sociedad.

Los dispensadores de **eno**matic permiten dosificar desde la botella a la copa directamente, preservando las propiedades organolépticas del vino, mediante la adición de nitrógeno alimentario (Gas inerte que evita la alteración del vino debido a su oxigenación).

Nuestros sistemas permiten que los vinos preserven sus propiedades durante más de tres semanas después de abrir las botellas, como si estuviesen recién abiertas.

El placer de descubrir

Al amante del vino le apasiona descubrir nuevas opciones. Ello es inevitable debido a la gran cantidad de vinos disponibles en el mercado. Abrir una nueva botella y probar ese nuevo vino forma parte de una inolvidable experiencia.

Hablamos del placer de probar un nuevo vino, como el deseo de aprender más sobre ellos. Es como tener un nuevo encuentro.

Independientemente de nuestros gustos e inclinaciones, siempre nos supone un reto encontrarnos frente a la etiqueta de una botella de vino. Esperamos que el vino se presente, nos hable de sus características, nos impresione y explique su historia.

Es muy difícil orientarnos en un mercado creciente, con una variedad de productos desbordante. No solo para el comprador o consumidor inexperto, sino para los profesionales. Nuestros gustos no bastan; podremos guiarnos por la recomendación de un amigo, una etiqueta y/o botella llamativa o un precio más o menos asequible, pero... ¿Porqué no probar?. Y así eliminamos el dilema. Nuestros gustos son únicos y solo así acertaremos.

Solo una experiencia puede hacernos estar seguros de haber acertado en nuestra elección. Realizar una cata nosotros mismos.

Ventajas

Los sistemas de **eno**matic, presentan múltiples ventajas:

* Incremento de la oferta de vinos de gran calidad por copas. Es una manera de aumentar la satisfacción de clientes al disponer de una amplia variedad donde poder escoger.

* Una calidad que se mantiene constante en el tiempo, el sistema de mantenimiento mediante la utilización de nitrógeno alimentario evita el proceso de oxidación, manteniendo así los vinos con todas sus propiedades organolépticas inalterables por más de 3 semanas después de descorchar las botellas.

* La cantidad exacta y controlada. El sistema es programable, para ofrecer siempre la misma exactitud en las dosis. De este modo es posible evitar alteraciones o sobre-dosis.

* Monitorización de temperatura. Según modelos existen diferentes opciones de climatización y/o refrigeración, lo que permite que los vinos se conserven a su temperatura ideal.

* Flexibilidad. Hasta ahora nuestros equipos permitían la cata de vinos de todo tipo (Blancos, rosados o tintos), ahora además existen modelos específicos para champagne o cava. Ademas todos los equipos pueden dispensar botellas de diferentes alturas.

* Servicio de copas fácil y rápido. Un simple click, define la cantidad a servir en la copa. La mayoría de nuestros dispensadores pueden disponer opcionalmente de control mediante tarjeta de vinos (wine card), lo que permite al cliente una independencia en el servicio sin necesidad de intervención del personal del comercio.

* Facilidad de mantenimiento. Nuestro sistema de auto limpieza, garantiza una higiene máxima.

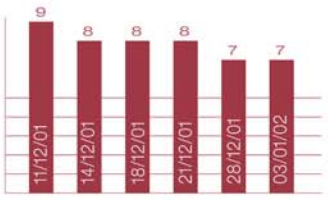
* Imagen, versatilidad y servicio. Unos diseños sobrios y elegantes adaptables a cualquier ambiente.

Calidad 100%
99,9% Nitrógeno

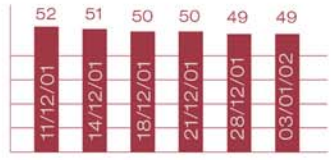
Color, sabor y cuerpo, hacen único cada vino.

Después de abrir una botella de vino se inicia un natural proceso de degradación, normal como en cualquier otro alimento en contacto con el oxígeno.

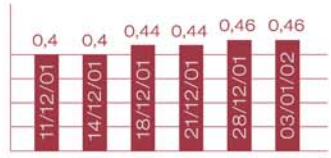
Generalmente este fenómeno es debido al desarrollo de micro-flora y procesos bioquímicos, como la degradación de proteínas y/o reacciones de las encimas.



Liberación anhídrido sulfuroso (mg/l)



Anhídrido sulfuroso total (mg/l)



Acidez volátil sulfurosa neta (g/l)

Debido a la reactividad del oxígeno, es posible que se produzcan estos procesos. Añadir un gas inerte como el nitrógeno limita o impide el desarrollo de micro-organismos.

Los análisis de laboratorio, como el que mostramos, nos permiten comprobar la efectividad de los sistemas **eno**matic.

Estos estudios han sido efectuados por el *Consorzio de Marchio Storico del Gallo Nero (San Casciano in Val di Pesa, Florence)*. En ellos se demuestra que después de 20 días de abierta la botella no se produce apenas degradación.

Existen dos maneras de proporcionar el nitrógeno a nuestro dispensador **eno**matic, la primera es utilizar las convencionales botellas que les proporcionarán los principales envasadores en el país de utilización, y la segunda adquirir nuestro equipo para generación de nitrógeno N2 excel, que le permite alimentar sus equipos únicamente conectándolo a la red eléctrica. Podrá alimentar hasta 24 posiciones de botellas y obtendrá nitrógeno con una pureza mínima del 99%. Este generador de membrana es de muy bajo mantenimiento gracias a su compresor de tipo “oil free”.

N2 excel

Soluciones enomatic

enomatic ofrece múltiples soluciones tanto self-service (con “wine card”) o para servicio asistido por personal tras el mostrador (sin “wine card”)

Los dispensadores sin “wine card” son perfectos para su utilización por el personal de su establecimiento. Permiten rápidamente obtener tres volúmenes programables (Cata, media copa o copa completa), para cada una de las botellas. Ideales para restaurantes, bodegas o diferentes propuestas enogastronómicas.

Los dispensadores que incorporan “wine card” (Nuestro sistema de activación mediante tarjetas personalizadas) les permitirán interactuar directamente con sus clientes, para que puedan realizar sus catas de manera reservada. Estos sistemas permiten a sus clientes el descubrimiento del apasionante mundo de la enología. Una vez cargadas con el crédito deseado el cliente puede obtener por si mismo una de las tres dosis seleccionables. Las dosis serán descontadas del crédito de la tarjeta. Ideal para vinacotecas, bodegas o almacenes.

Opciones según modelos que están disponibles:

* Temperatura ambiente. Para el mantenimiento y/o degustación de vinos tintos
* Refrigeración. Ideal para vinos tintos, blancos y rosados (la temperatura puede seleccionarse entre 7 y 18 ºC)
* Climatización controlada. Ideal para vinos tintos, blancos y rosados. Recomendado para lugares donde la temperatura local es muy baja (la temperatura puede seleccionarse entre 7 y 18ºC)

enoliving

Nuestro dispensador más asequible, pero que incorpora la avanzada tecnología de nuestros dispensadores de gama profesional

Equipo especialmente diseñado para el hogar, oficina, pequeño comercio o eventos sociales (Stands, congresos, catering, etc...)

enomatic Smart

Nuestro renovado dispensador compacto, de diseño moderno y redondeado. Una pequeña joya tecnológica, que nos permite disfrutar de una degustación de vino en cualquier tipo de establecimientos Ideal para su utilización detrás de un mostrador al no disponer del sistema "wine card"

La versión "Supercool" es especialmente recomendada para vinos blancos muy frios

Red wine | White wine

enoline classic

Nuestro modelo más vendido a nivel mundial, por su gran versatilidad y facilidad de integración.

Con o sin wine card y tres posibilidades de climatización

Red wine | White wine | Olive oil | wine card

SERTEC PESAGE
ENOMATIC
enomatic
enomatic
enomatic
FLANETA

enoline *élite*

La evolución de nuestra *élite*, completamente renovada en su versión 2.5
Equipos dotados con la tecnología más avanzada y gran conectividad
Estos nuevos equipos incorporan sistemas de refrigeración más eficientes, con menor consumo y más silenciosos
8 pantallas táctiles capacitivas. Nuevo software. Renovado circuito de dispensación y mucho más
Disponibles en versiones 4 y 8 botellas con acabados en acero inoxidable, negro y otros colores
Tecnología *élite* también incorporada en modelos **eno**module, **eno**move y **eno**round

tàr
Querciabella
TIGNANE
Camar
Agricola Que

enoround *élite*

Nuestro dispensador de 16 botellas self-service más independiente.

Una magnífica idea cuando se trata de ofrecer a nuestros clientes un espacio social para la degustación de vinos.

Con toda la innovación, tecnología y diseño de los nuevos modelos *élite*

Un apunte curioso. El modelo **eno**round en su versión original fué el primer dispensador diseñado y construido por **eno**matic para "La cantina", un turístico espacio gastronómico y enológico situado en Chianti, dentro de la maravillosa Toscana italiana

Red wine White wine wine card

SERTEC PESAGE®

enomodule *élite* - Una serie “infinita”. Podrá construir su mural en módulos de 8 botellas

Red wine White wine wine card

enomove *élite*

Dispensador de 8 botellas montado sobre un carro que nos permite servir directamente en la mesa.

Con batería recargable y alojamiento para botella de nitrógeno

Red wine White wine wine card

DOM PERIGNON
1996
€ 2.50
€ 3.50
€ 5.50
G.H MUMM
€ 2.50
€ 3.50
€ 5.50
KRUG
1988
€ 2.50
€ 3.50
€ 5.50
FORGET-CHAUVET
€ 2.50
€ 3.50
€ 5.50
MUMM
KRUG
CHAMPAGNE
KRUG 1988
CHAMPAGNE
Cuvée 1672

FLÛTE

by

enomatic®
wine serving systems

Presentamos una auténtica revolución para la degustación de champagne y/o cava, algo impensable hace apenas pocos años

FLÛTE es el único sistema de dispensación y conservación que mantiene las propiedades de este tipo de vinos

Este dispensador de 4 botellas de última generación combina un diseño innovador, con la tecnología más avanzada

Cava champagne

wine card

Dispensadores específicos enomatic

spirit by enomatic

Diseñadas para servir bebidas alcohólicas de alta graduación,
como brandys, cognacs y whisky en temperatura ambiente, o licores en la version refrigerada North Pole

Tabla de características modelos disponibles	Serie	Nº botellas	Temperatura de trabajo	Mando			Dosis	Iluminación				Posición compresor			Wine card		Dimensiones en mm			Acabado opcional	Peso (kg)	Potencia (W)
				Pulsador	Sensor	Touch screen		LED	Doble LED	Fija	Variable	Derecha	Izquierda	Detrás	Con tarjeta	Sin tarjeta	Largo	Alto	Profundo			
enoline 2 Ambiente	enoliving	2	Ambiente	■			1	■	■			■	■			■	243	584	277		15	25
enoline 4 Refrigerada	smart	4	7 a 18 °C		■		3		■	■		■	■			■	750	630	260		42	150
enoline 4 Supercool	smart	4	0 a 18 °C		■		3		■	■		■	■			■	750	630	260		42	150
enoline 4 Refrigerada	classic	4	7 a 18 °C	■			3		■	■		■	■		■		750	643	200		40	150
enoline 8 Ambiente	classic	8	Ambiente	■			3		■	■		■	■		■		970	643	200		45	30
enoline 8 Refrigerada	classic	8	7 a 18 °C	■			3		■	■		■	■		■		1190	643	200		65	150
enoline 4+4 Dual	classic	8	7-18 / 14-18 °C	■			3		■	■		■	■		■		1190	643	200		65	150
enoline 4 Ambiente	élite	4	Ambiente			■	3		■		■				■		532	670	303	*1	45	30
enoline 4 Refrigerada	élite	4	7 a 18 °C			■	3		■		■			■	■		532	670	303	*1	45	250
enoline 8 Ambiente	élite 2.5	8	Ambiente			■	3		■		■				■		971	670	354	*1	72	40
enoline 4+4 ó 5+3 Refrigerada	élite 2.5	8	6-18 / 6-18 °C			■	3		■		■			■	■		971	670	354	*1	72	135
enomodule 8 Ambiente	élite	8	Ambiente			■	3	■		■					■		882	671	234		29	40
enoround Ambiente	élite	16	Ambiente			■	3	■		■					■		Ø 890/1250		h=760	*1	125	60
enoround 8+8 Climatizada	élite	16	7-18 / 7-18 °C			■	3		■		■			■	■		Ø 890/1250		h=810	*1	185	375
enoellipse Ambiente	classic	16	Ambiente	■			3	■		■					■		2310	710	710	*1	300	60
enomove Refrigerada	élite	8	Refrigerada			■	3				■			■	■		870	1664	590	*1	135	150
enomove Refrigerada LITE	élite	8	Refrigerada			■	3				■			■	■		870	1664	590	*1	115	150
spiritline 4 Ambiente	spirit	4	Ambiente	■			3	■		■					■		540	650	200		28	125
spiritline 4 ICE	northpole	4	0 a 5 °C			■	3		■			■	■		■		820	720	335	*3	65	200
flute II 4 Refrigerada	flute	4	2 a 6 °C			■	3		■			■	■		■		851	755	412	*2	87	220
olioline 8 Ambiente	classic	8	Ambiente	■			3		■	■					■		970	643	200		45	30

Todos los equipos se fabrican en acero inoxidable y opcionalmente con los siguentes acabados: *1 Varios colores - *2 Negro - *3 personalizada

Software enomatic

Para poder controlar la actividad en nuestros sistemas enomatic, hemos desarrollado una amplia gama de programas que permiten sacar el máximo rendimiento a los equipos provistos del exclusivo sistema “wine card”.

Los sistemas enomatic permiten el uso de diversas tecnologías de identificación, bien mediante tarjetas “chip”, RFID, código de barras y/o magnéticas, e incluso utilizando identificadores biométricos como los lectores de huella digital

enosoft Card Generator. Aplicación diseñada para instalaciones donde no es necesario registrar la información relacionada con los consumos de vino. Este software permite únicamente asignación de tarjetas para programar los diferentes dosificadores con la información relativa a los vinos, como son el nombre, la añada, el formato de la botella, la dosis a servir y el precio.

enosoft Basic. Para pequeñas y medianas instalaciones con un único ordenador, que nos permite gestionar un número ilimitado de dispensadores, así como la información relativa a tarjetas.

enosoft Profesional. Para medianas y grandes instalaciones, capaz de gestionar y almacenar la información procedente de todos los dispensadores conectados. Con capacidad de gestionar desde varios ordenadores conectados a una misma red. Dispone de la información de consumo de vinos almacenada en base de datos sql (2005 express, 2005, 2008) o mysql.

Estos sistemas permiten entre otras las siguientes funciones:

* Crear tarjetas recargables personalizadas (Tarjetas VIP, de restaurant, de fidelización, de servicio, etc...)

* Crear y gestionar la base de datos según: Tipos de vino, consumos, número de servicios, etc...

* Obtener estadísticas de la base de datos con un potente motor de búsqueda para monitorizar: Consumo por clientes, consumo por vinos, ordenados por día, mes o año. Todas las operaciones unidas a clientes, proveedores o productores, así como el control de los diferentes dosificadores.

* Fijar días especiales de venta, como “happy hours”, así como fijar limitaciones según fechas.

* Colocar y revisar los precios de vinos e insertar una breve descripción de la etiqueta en las pantallas táctiles de los dispensadores.

enosoft Multistore. Diseñado para cadenas de tiendas que deseen compartir información entre los establecimientos, sobre ventas, transacciones o consumos de vinos. Se requiere un servidor central llamado enocentral, unido a las diferentes tiendas que deberán instalar enosoft Profesional mediante una conexión a internet VPN.

Todos estos software permiten gestionar nuestro exclusivo sistema de venta “wine card”, además existe la posibilidad de crear o gestionar tarjetas mediante software desarrollado por terceros, compartir nuestras bases de datos con otros programas, o utilizar las tarjetas de nuestro sistema en los programas de TPV más populares.

wss.1

wss.5

Modelos diseñados en exclusiva para

enomatic®
wine serving systems

Un mobiliario de gran calidad donde podrá unificar los dispensadores, así como almacenar copas y vinos de una manera sobria y elegante

Todos disponibles en una moderna colección con diferentes acabados adaptables a cualquier ambiente

wss.4

wss.2

wss.9

wss.3

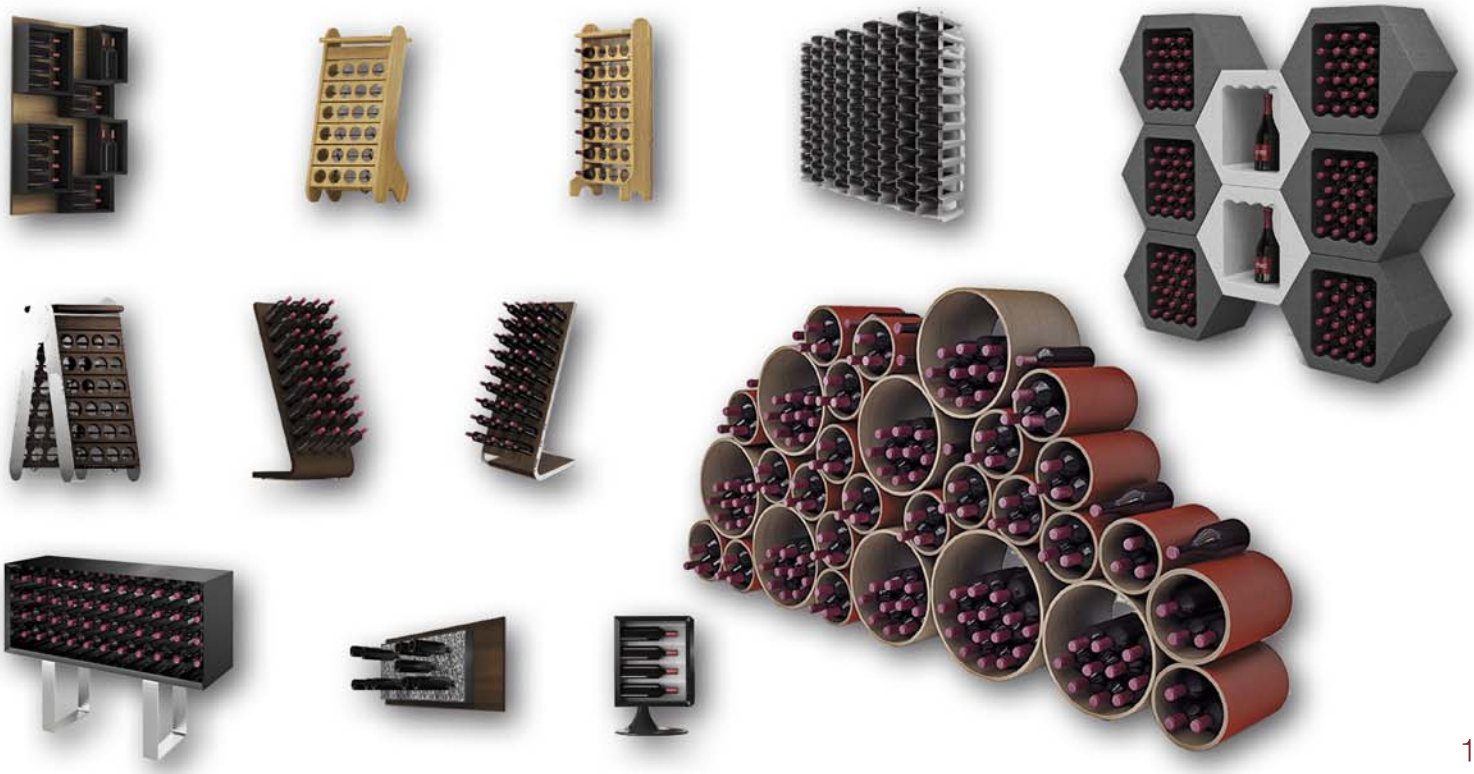
wss.6

wss.10

Sertec Pesage, S.L. además de representar en España a la firma enomatic, dispone también de la exclusiva de esigo, un mobiliario para vinacotecas, hostelería y restauración, de excepcional calidad, adaptable a cualquier decoración. La colección wss que presentamos está concebida para acoplar perfectamente los dispensadores enomatic

Modelos disponibles exclusivos enomatic	Dimensiones			Capacidad botellas	Capacidad copas
	Ancho	Altura	Profundidad		
wss.1	1650	1970	400	60	54
wss.2	1935	1970	400	96	72
wss.3	1935	1090	400	80	36
wss.4	1600	1090	400	84	42
wss.5	3200	1357	400	32	33
wss.6	2500	2155	400	84	42
wss.9	2700	1090	400	72	72
wss.10	4100	1090	400	24	21

Mobiliario auxiliar



Ed ESP 2014-2015

www.enomatic.es

enomatic®
wine serving systems

Distribución exclusiva:

SERTEC PESAGE®

Motors, nave 27, Polígono Comte de Sert - 08755 Castellbisbal (Barcelona)
teléfono (+34) 902 11 99 38 - fax (+34) 902 11 99 40 - info@enomatic.es