

Vitte Max 9

9 botellas en 3 módulos con **una sola pantalla táctil y cobro integrado**: la estación de vino por copa completa para restaurantes, bares y vinotecas.

9 botellas de 750 ml	6 zonas de temperatura	10,1" pantalla táctil	+20 días vino abierto conservado
--------------------------------	----------------------------------	---------------------------------	--



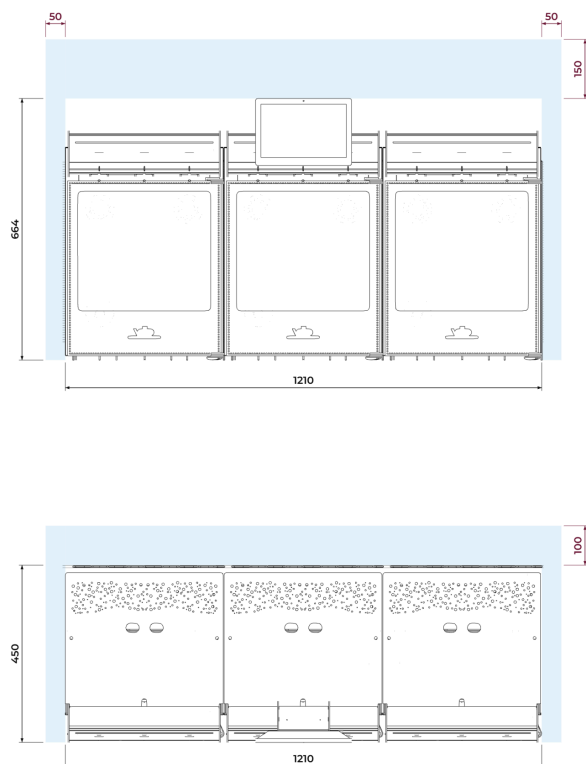
QUÉ HACE

Modular Módulos de 3 botellas unidos con una sola tablet. Si un módulo necesita servicio, el resto sigue funcionando.	Cobro por copa PRO Pago con QR de Mercado Pago en Argentina o PIX en Brasil, o con saldo precargado del cliente.	Cientes con saldo PRO El cliente se registra escaneando el QR de la pantalla. Carga saldo en caja o desde el celular y se sirve con su cuenta.
Pedido desde el celular PRO El cliente elige vino y medida en su teléfono y confirma en la máquina.	Reportes y caja PRO Consumos por cliente, vino y máquina, y reporte de caja. Todo exportable a Excel desde el panel web.	Vinos y precios desde la web Cargás un vino con una foto de la etiqueta (IA), definís las 3 medidas y los precios se calculan solos.

ESPECIFICACIONES

CAPACIDAD Y SERVICIO		FRÍO	
Botellas	9 de 750 ml (3 módulos)	Zonas de temperatura	6 (3 módulos de 2 zonas, con divisor)
Medidas de servicio	3 configurables: degustación, media copa y copa	Rango	5 °C a 19 °C
Conservación	Argón o nitrógeno, más de 20 días	Puesta en servicio	Botella a temperatura ambiente: unas 2 h hasta su temperatura (para servir enseguida, cargarla fría)
Presurización	Bottle Lock (patente Vitte)	Refrigeración	Compresor de 1/6 HP por módulo, gas R134A, presión máxima de baja 3 PSI
Pantalla	Tablet táctil de 10,1"	Aislamiento	Doble cámara con protección UV
Idiomas	Castellano, portugués e inglés	Iluminación	LED interior
ELÉCTRICO		FÍSICO	
Alimentación	220 V, 50/60 Hz (110 V a pedido)	Medidas (an × al × prof)	1210 × 664 × 450 mm
Consumo	690 W (230 W por módulo)	Peso	84 kg (3 módulos de 28 kg)
		Color	Negro con detalles en acero inoxidable
		Embalaje	3 cajas de MDF de exportación (una por módulo), 480 × 760 × 550 mm c/u
		Origen	Argentina o Brasil · NCM 8476.21.00.000R

Medidas y ventilación para el montaje



Medidas en mm. En celeste, el espacio libre para la ventilación.

ESPACIO NECESARIO

Equipo	1210 × 664 × 450 mm
Espacio mínimo	1310 × 814 × 550 mm
Libre atrás	10 cm
Libre a cada lado	5 cm
Libre arriba	15 cm
Libre adelante	37 cm, para abrir la puerta

La bisagra de abajo de la puerta tiene que quedar apoyada sobre la base firme. Nunca dejes el equipo con la puerta en voladizo, sobresaliendo del borde del mueble o la mesada: la bisagra se puede flexionar y la puerta se puede salir.

Cuidado con el mueble. El equipo es una heladera: puede haber condensación o pérdidas de agua, por ejemplo durante el descongelamiento. Si lo apoyás sobre madera u otro material que se pueda dañar con la humedad, tomá precauciones (una bandeja o un protector impermeable debajo).

INSTALACIÓN

- Superficie firme y nivelada, sin sol ni calor directo.
- Toma de 220 V con puesta a tierra.
- Reposo antes de enchufar: 4 h (24 h si viajó acostado).
- Videollamada de instalación con servicio técnico.

INCLUYE

- Tubo de gas externo de **1 m³** (rinde unas 350 botellas)
- 3 divisores de acrílico (uno por módulo)
- 2 accesorios «escaleras» para botellas de cuello cónico
- Acceso al panel de gestión web
- Videollamada de instalación con servicio técnico
- Garantía de **12 meses** por defectos de fabricación

OPCIONAL

- 3 tubos de gas internos de 800 cm³ (uno por módulo), en lugar del externo

COMBINACIONES POSIBLES

Blancos 9 · Tintos 0	Blancos 7 · Tintos 2	Blancos 6 · Tintos 3	Blancos 5 · Tintos 4	Blancos 4 · Tintos 5
Blancos 3 · Tintos 6	Blancos 3 · Tintos 6	Blancos 2 · Tintos 7	Blancos 1 · Tintos 8	Blancos 0 · Tintos 9

Temperaturas orientativas: blancos 6 a 8 °C, tintos 14 a 16 °C. Rango de cada zona: 5 a 19 °C. La zona izquierda tiene que ser igual o más fría que la derecha, con una diferencia máxima de 8 °C.