



HYPOCAMPUS®

Soluzioni innovative per la ristorazione

ENO-FREEZ®

Raffrescatore rapido per vini

Ogni vino, specialmente bianco, deve essere servito alla **giusta temperatura**. Il ristoratore, per poter servire le bottiglie fredde, deve tenerne una scorta in grandi armadi frigoriferi.

L'abbattitore Eno-Freez® permette di conservare i **vini nella cantina** e di servirli alla temperatura ideale in pochi minuti.

Il raffreddamento rapido non altera le **qualità organolettiche** del vino, come certificato da esperti enologi e noti produttori.

In **pochissimi minuti** il nostro sistema brevettato di raffreddamento a circolazione forzata di aria, vi permette di servire le bottiglie - dalla bordolese al magnum - alla temperatura desiderata. (Abbattimento di circa 2° al minuto).

L'Eno-Freez® non utilizza alcun liquido di raffreddamento, è pronto per l'utilizzo in meno di 30', è molto semplice da usare e non richiede alcun presidio essendo temporizzato.

Nella cella di raffreddamento possono essere raffreddate fino a quattro bottiglie oppure lattine di birra, acqua ecc. Possibilità di incasso nel banco-bar con motore "remoto".

Dimensioni: cm. 45 - 80 - 87
Peso: kg. 84
Alimentazione: 220/240 volt
Assorbimento: 1200 watt
Rivestimento: acciaio inossidabile



Hyppocampus s.r.l.

Via Grandi, 14 - Torbole Casaglia (BS) Italy - Tel. 0039 030 2650030 - Fax 0039 030 2158490

E-mail: info@hyppocampus.it - <http://www.hyppocampus.it>

HYPOCAMPUS® Srl

Innovative catering solutions

ENO-FREEZ®

Rapid Wine Cooler



All wines, particularly white wines, need to be served at the right temperature. Restaurants, where cold wines are served regularly, have to keep a stock of bottles in large refrigerator cabinets.

The Eno-Freez® cooler allows wines to be stored in the cellar and cooled quickly to the ideal temperature just before serving.

Wine experts have confirmed that rapid cooling does not alter the taste or bouquet of the wine.

With our patented cooling system, where cold air circulates at -35°C, it only takes a few minutes to cool any type of bottle – from small casks to magnums – prior to serving.

Eno-Freez® does not use any type of cooling fluid. It is ready in less than 30 minutes and is very easy to use. It is equipped with a timer, which means it operates entirely automatically.

It can hold four bottles of wine or water, cans of beer, etc.

HYPOCAMPUS® srl

Solutions innovatrices pour la restauration

ENO-FREEZ®

Dispositif de baisse de la température pour vins



Tous les vins, en particulier les blancs, doivent être servis à la juste température. Pour pouvoir servir les bouteilles fraîches, le restaurateur doit en garder une réserve dans de grandes armoires frigorifiques.

Le dispositif de baisse de la température Eno-Freez® permet de conserver les vins à la cave et de les servir lorsqu'ils sont commandés en les refroidissant dans des temps très brefs jusqu'à la température idéale.

Ainsi que le certifient les experts oenologues, le refroidissement rapide n'altère pas les qualités organoleptiques du vin.

En quelques minutes à peine, notre système breveté de refroidissement par circulation forcée d'air à -35°C vous permet de servir les bouteilles de tous formats – de la bordelaise au magnum – à la température souhaitée.

Eno-Freez® n'emploie aucun fluide caloporteur; il est prêt à la mise en service en moins de 30', très simple à utiliser et, grâce à son fonctionnement temporisé, il ne demande pas la présence d'un opérateur.

La chambre frigorifique a une capacité suffisante pour refroidir jusqu'à quatre bouteilles, canettes de bière, eau, etc.

HYPOCAMPUS® srl.

Innovative Lösungen für das Gaststättengewerbe

ENO-FREEZ®

Temperatursenker für Weine



Jeder Wein, vor allem Weißwein, muß mit der richtigen Temperatur serviert werden. Im Restaurant müssen große Mengen in den Kühlschränken aufbewahrt werden, damit die Flaschen kühl serviert werden können.

Mit dem Temperatursenker Eno-Freez® können die Weine im Keller gelagert und bei Bedarf in kürzester Zeit auf die Serviertemperatur abgekühlt werden.

Wie von fachkundigen Weinkennern bestätigt wird, hat die schnelle Kühlung keine Auswirkungen auf die organoleptischen Qualitäten des Weins.

In nur wenigen Minuten ermöglicht Ihnen unser patentiertes Kühlsystem mit Zwangszirkulation von -35°C kalter Luft, die Flaschen, von der Bordeaux- bis zur Magnumflasche, mit der gewünschten Temperatur zu servieren.

Der Eno-Freez® verwendet keinerlei Kühlflüssigkeit, ist in weniger als 30' einsatzbereit, ist äußerst einfach in der Handhabung und bedarf aufgrund seines Zeitgebers keine Kontrolle.

In der Kühlzelle können bis zu vier Flaschen, Bierdosen, Wasser usw. gekühlt werden.

HYPOCAMPUS® srl

Soluciones innovadoras para la gastronomía

ENO-FREEZ®

Enfriador para vinos



Todos los vinos, en particular los blancos, han de servir a la temperatura justa. Para poder servir las botellas frías, el restaurador tiene que guardarlas almacenadas en grandes armarios frigoríficos.

El enfriador Eno-Freez® permite almacenar los vinos en la bodega y servirlos cuando los piden los clientes, enfriándolos en un plazo de tiempo brevísimo hasta la temperatura ideal.

Como lo certifican los expertos enólogos, el enfriamiento rápido no altera las cualidades organolépticas del vino.

En apenas unos minutos, nuestro sistema patentado de enfriamiento por circulación de aire a -35°C permite servir las botellas – de la bordolesa al magnum – a la temperatura deseada.

Eno-Freez® no emplea fluido refrigerante, está listo para la puesta en servicio en menos de 30', resulta sencillo de utilizar y al ser temporizado no precisa la presencia de un operador.

La cámara frigorífica tiene una capacidad suficiente para enfriar hasta cuatro botellas, latas de cerveza, agua, etc.