

TechnoWine®

WineBar

Offrir à vos clients un visuel sur la gamme de vins et Champagne au verre que vous proposez.
Plutôt qu'un vulgaire distributeur de vins au verre très coûteux et avec un entretien onéreux et fastidieux
Mettre certains produits plus en avant. Le tout grâce au Wine Bar Technowine.

Cette solution du Wine Bar est très modulable.

Vous choisissez d'abord entre la version de la Tour (Tour Vin, Tour Champ' ou Tour Duo)

Ensuite vous associez une ou plusieurs petites caves à vins de service pour former votre WineBar.



Vos vins et Champagnes seront mis en avant et à température parfaite de service

Un système d'éclairage Led vous permettra de mettre en valeur vos bouteilles.

21 jours de conservation sur votre gamme de vins et Champagnes au verre.

TechnoWine®

Fiche Technique

Mini cave à Vin de service mono température
Capacité jusqu'à 14 bouteilles 75 cl^{*}

Couleur : noire

Température réglable : 6°C à 18°C

Régulation de la température : **électronique** 

Système de réfrigération : par compresseur

Dégivrage : automatique

Eclairage intérieur : LED multicolore avec télécommande

Classe d'efficacité énergétique : A

Alimentation électrique : 220-240V 50Hz 85W

Consommation d'énergie journalière : 0.29 kWh

Consommation d'énergie annuelle : 105 kWh

Porte vitrée réversible - 2 pieds réglables

Gaz Frigorifique R600a – 18 grammes

Classe climatique N (16-32 °C)

Niveau sonore : 42 dB(A)

Dimensions : (H x L x P): 49.2 x 48 x 44 cm

Poids : env. 20 kg



Garantie 24 mois pièces et MO*

Extension de garantie possible avec visite annuelle par un technicien

Possibilité de financement par Crédit-Bail professionnel

WineMania SAS Tel : +33 (0)4 92 83 56 50

59 chemin de font Luègne 06140 Tourrettes sur loup - France

Email : info@technowine.com www.technowine.com

Fiche technique : TechnoWine® Wine Cabinet – WineBar

Photos non contractuelles – La société se réserve le droit de modifier les produits et dimensions sans préavis – 17/01/2023