

**Système professionnel de conservation des bouteilles entamées
de vins pétillants / effervescents et Champagnes jusqu'à 21 jours***

Présentation :

-  Avec un seul appareil La Tower Champ', votre établissement développera au maximum la gamme de champagne à la coupe sans aucune perte financière. Il fonctionne sur différents formats de bouteilles 37.5 / 75 / 150 cl
-  Facile à utiliser, gain de place, très faible coût, finition Inox
-  Aucun contact avec le vin = entretien réduit.



Technologie :

-  La technologie brevetée TechnoWine préserve la qualité et le goût de vos Champagnes.
-  Les bulles d'origine du Champagne ne sont pas changées, ni son goût
-  Une certaine pression est atteinte, en ajoutant du Co2 dans les bouteilles entamées, ce qui permet d'emprisonner, de bloquer les bulles du Champagne et d'obtenir une conservation optimale jusqu'à 21 jours. *

Caractéristiques techniques :

1°) Servir la coupe de champagne



2°) Placer le bouchon sur la bouteille de champagne et baisser le loquet



3°) Placer le pistolet contre le bouchon et engager le processus de conservation



Poids	6.2 kilos
Hauteur	500mm
Profondeur	255 mm
Largeur	150 mm
Température ambiante	20 à + 40 °C
Humidité en fonctionnement	20 à 95% RH sans condensation
Alimentation électrique	90/240 AC – 24 DC
Equipement fournis	3 bouchons à Champagne Standard, 5 mètres de tuyau gaz, Détendeur bouteille de gaz
Option supplémentaire	Possibilité de fixation murale

Garantie un an pièces et MO*

Extension de garantie possible avec visite annuelle par un technicien

Possibilité de financement par Crédit-Bail professionnel

* Selon nos conditions générales d'utilisation

