

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

Présentation :



 Avec un seul appareil La Box 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 d'utilisation, finition Inox

 Aucun contact entre la machine et le Champagne = 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 gout
- Une certaine pression est atteinte, en ajoutant du Co2 dans les bouteilles entamées, ce qui permet d'emprisonner, de bloquer les bulles des vins et d'obtenir une conservation optimale jusqu'à 21 jours. *

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



Caractéristiques techniques :

Poids	3,8 kilos
Hauteur	365 mm
Profondeur	250 mm
Largeur	205 mm
Température ambiante	-20 à + 40 °C
Humidité en fonctionnement	20 à 95% RH sans condensation
Alimentation électrique	90/240 AC – 24 DC
Articles fournis avec l'appareil	Détendeur CO2, 5 mètres de liaison gaz, 3 bouchons à Champagne Standard

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

