



Système professionnel de service et Conservation jusqu'à 21 jours*.

Finis le vieillissement prématuré de vos vins tranquilles, ils ne s'oxydent plus. Leurs qualités ne sont plus altérées rapidement. Vos vins gardent leurs arômes, leurs saveurs, leurs propriétés organoleptiques.

**Plus de perte financière.
Un gage de qualité pour vos clients.**

Pour qui ?

Bars à Vins, Restaurants, Hôtels, augmentez votre carte de Vin au Verre, n'ayez plus peur de monter en gamme.

Domaines Viticoles et Cavistes, faites goûter tous vos vins, même vos grands crus. Avec nos solutions vous proposerez toujours des dégustations de la meilleure qualité.

Avec le visuel de notre distributeur de vin au verre, créez l'envie chez vos clients de déguster des vins au verre.

Boostez votre chiffre d'affaires.



TechnoWine® Tel : +33 (0)4 92 83 56 50
59 chemin de font Luègne 06140 Tourrettes sur loup - France
Email : winemania@gmail.com www.technowine.fr












Fiche technique : TW® VOV Elec. Mono. Réf : 20A / bi-temp. : 21A / 12 boutons mono : 22 / 12 bts bi-temp. : 23

Photos non contractuelles – La société se réserve le droit de modifier les produits et dimensions sans préavis – 30/10/2016



Présentation :

-  Fabrication française.
-  Module de 6 bouteilles en service.
-  Température de service idéale pour la dégustation des vins, du plus frais au plus chambré. Régulation électronique de(s) température(s) de 6 à 18 °C.
-  Dosage régulé électroniquement, programmation des doses aussi simple que sur une machine à café. Possibilité de servir une dose de dégustation sans dérégler la dose enregistrée.
-  Contrôle de votre rentabilité par la maîtrise des doses servies.
-  Double vitrage, anti UV, isolation par des panneaux sandwichs, éclairage par led, serrure.
-  Distributeur de vin Encastrable*
-  Personnalisation du film collé sur la porte (nom de votre établissement...).
-  Technologie : en ajoutant de l'Azote dans vos bouteilles entamées, l'oxygène est rendu inerte. **Fini l'oxydation** de vos vins tranquilles. Notre technologie: la pression d'azote permet de servir et de tirer un verre de vin lorsque nous ouvrons les robinets du distributeur manuel ou lorsqu'une vanne du distributeur électronique s'ouvre. Au fur et à mesure du service des verres de vin, la pression d'azote est maintenue pour obtenir une conservation jusqu'à 21 jours*.

1°) Placer votre verre sous le robinet



2°) Pour une dose de dégustation, appuyer sur le bouton pour servir et appuyer quand vous voulez arrêter



3°) Pour une dose «verre de vin» (quantité programmée), appuyer sur le bouton



Caractéristiques techniques :

Poids : 48.7 kilos

Hauteur : 805 mm Profondeur : 520 mm Largeur : 600 mm

Porte : charnières à gauche ou charnières à droites

Porte avec double vitrage anti UV et serrure à clef, Eclairage intérieur LED couleur blanche

Mono température 6 à 18°C, idéale pour les vins blancs et rosés ou vins rouges

Détection d'Azote : fuite / bouteille vide

Système de réfrigération : par compresseur / Régulation électronique

Evacuation des condensats : Cartouche chauffante

Alimentation : 230 VAC 50 Hz 330W

Nécessite une bouteille d'azote alimentaire et un détendeur

Options : Bi-température 6 à 12°C idéale pour les vins blanc et rosé, 12 à 18°C idéale pour le vin rouge

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

TechnoWine® Tel : +33 (0)4 92 83 56 50

59 chemin de font Luègne 06140 Tourrettes sur loup - France

Email : winemania@gmail.com www.technowine.fr



Fiche technique : TW® VOV Elec. Mono. Réf : 20A / bi-temp. : 21A / 12 boutons mono : 22 / 12 bts bi-temp. : 23

Photos non contractuelles – La société se réserve le droit de modifier les produits et dimensions sans préavis – 30/10/2016