



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 meilleurs 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 : TechnoWine® VOV Manuel Mono température Réf : 18 / bi-temp. Réf : 19









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

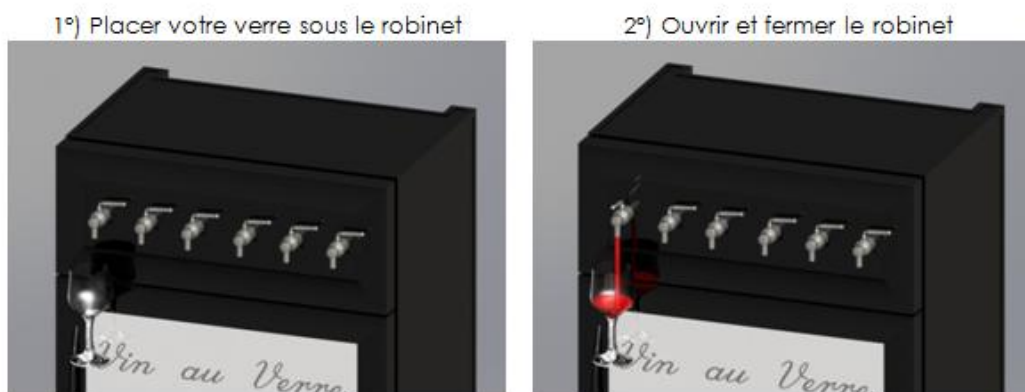
TechnoWine®

VOV Manuel



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 manuel pour le VOV Manuel, prix très attractif car absence de composants électroniques.
-  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. **Fin** 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*.



Caractéristiques techniques :

Poids : 47.2 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

Système de réfrigération : par compresseur / Régulation électronique

Evacuation des condensats : Cartouche chauffante

Alimentation : 230 VAC 50 Hz 260W

Nécessite une bouteille d'azote alimentaire et un détendeur

Option : Bi-température 6 à 12°C idéale pour le 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 : TechnoWine® VOV Manuel Mono température Réf : 18 / bi-temp. Réf : 19

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