

NOVITÀ



SPRIZZY4

Descrizione

DISPENSER VINO AL BICCHIERE

Erogatore per la degustazione del vino al calice. Sistema innovativo per preservare la massima qualità anche in tempi medio lunghi (3/4 settimane) e servire vini al bicchiere conservandone tutte le caratteristiche organolettiche, tipiche di un vino appena stappato. L'utilizzo di gas inerte (azoto) non permette al vino il contatto con l'aria, e che quindi non si attivi il processo di ossidazione, processo che immediatamente deteriora sapori, profumi e aromi, abbassandone notevolmente la qualità. Inoltre la possibilità di calibrare il dosaggio per ciascun dosatore (max 33 cl), permette di avere il controllo perfetto della dose di vino da versare nel calice, garantendo la degustazione alla temperatura ottimale e soprattutto nell'evitare ogni tipo di spreco. Struttura completamente in Acciaio Inox AISI 304.

Refrigerazione ventilata con sbrinamento automatico. Doppia camera climatica con possibilità di impostare temperature differenti per ogni vano (da 4°C a 18°C con regolatore elettronico), per una gestione contemporanea di vini bianchi e rossi. Erogatori in Acciaio Inox. Porte a battente con serratura. Illuminazione interna a LED con luce fredda senza raggi ultravioletti. Bombola di azoto optional.

Alimentazione 230V.

MARCHIO CE/ MO.CA.

SPRIZZY4

EROGATORE 2+2 BOTTIGLIE

+4°C/+18°C singola camera climatica

Dim. mm 650x325x610h

Bombola Azoto esclusa

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 650 x 325 x 610 mm (L x P x H)
- Capacità bottiglie: 4
- Refrigerante: R600a
- Potenza assorbita: 95 W
- Peso: 40 Kg
- Alimentazione: 230V
- Temperatura: +4°C /+18°C

- Consumo: 1,2 Kwh/24h
- Refrigerazione: ventilata
- Sbrinamento: automatico
- Illuminazione interna: LED luce fredda

Scarica PDF prodotto:



OPTIONAL

AZOSPRIZZY

Bombola di azoto da 1 Lt/110 bar, autonomia 120 bottiglie circa

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso.