

DISPENSER VINO



❖ PROPORRE IL VINO AL
CALICE OTTIMIZZA I GUADAGNI
SULLA VENDITA DEL VINO



Dispenser vino CE 04

CE 04

Mod. CE 04 (4 bottiglie)
1 temperatura da 4° a 18°C
dim.L620XP440XH900
Classe energetica B



❖COME FUNZIONA LA CONSERVAZIONE DEL VINO:

Il Dispenser di vino aspes usa gas argon o azoto per conservare il vino. Questi gas inerti sostituiscono l'aria nella bottiglia nello spazio al di sopra del vino, tanto da ritardare il processo di ossidazione, ed assicurando che ogni coppa sia servita inalterata. In generale la maggior parte del vino si manterrà fresca per 2-3 settimane in atmosfera inerte. l'opzione di provare prima di comprare risponde sempre di più alle aspettative dei clienti. L'uso di un dispenser conserva il vino una volta aperto in tutte le sue caratteristiche ed incrementerà le vendite. Benefici: L'opzione di provare prima di comprare è dimostrata come un sistema efficace per incrementare le vendite di vini di alta gamma. Utilizzando un sistema di conservazione permette aumentare il numero di vini che normalmente si tengono aperti per la degustazione dei clienti. L'impatto visivo delle eleganti macchine aspes e del design all'avanguardia contribuiranno a creare un'immagine attuale del suo commercio, oltre ad essere una magnifica vetrina per i suoi vini. Immagine di professionalità: Usare i dispenser aspes dimostrano eccellenza nell'attenzione al cliente, promuovendo un'esperienza fantastica nell'assaggio dei vini. Elimina gli sprechi: Con l'uso del gas inerte per la conservazione del vino non correrà il rischio di offrire ai clienti vini in cattive condizioni, oltre a non doverlo buttare. Il sistema dispenser permette di stabilire in anticipo la quantità di servizio. L'uso del dispenser riduce l'investimento di tempo nel servizio del vino. Il vino si dispensa in maniera facile rapida e semplicemente premendo un tasto. L'uso del nostro dispenser permette ai vini di degustazione di stare sempre a portata di mano.





CANTINETTA VINO ASPES 35 BOTTIGLIE CVP 35 A



- Capacità massima* : 35 bottiglie
- Zona di temperatura : 1
- Temperatura : de 5°C a 20°C
- Livello umidità controllo igrometria (50 – 80%)
- Freddo statico/ventilato
- Sistema anti vibrazione
- Sistema inverno:NO
- Colore nero-inox
- Impugnatura tubolare inox
- 4 ripiani legno faggio (3 grandi 1 piccolo 1/2)
- Porta a vetro trattate anti UV, telaio porta alluminio
- Piedini regolabili
- illuminazione interna LED
- Termostato digitale integrato nella porta
- Consumo energia: 142 kw/anno
- Classe energetica : A
- Classe climatica : N (16-38°C)
- livello sonoro : 42 dB (decibel)
- Gas: R600a
- Potenza 90 W
- Alimentazione 220 Volt 50 Hz



Eco-responsabilità

I nostri prodotti sono fabbricati nel rispetto dell'insieme delle norme ambientaliste europee. In particolare i gas utilizzati (R600a) privi di CFC e HFC rispettano l'ambiente

Il consumo di energia è calcolato sulla base del risultato ottenuto per 24h nelle condizioni di prove normalizzate. Il consumo di energia reale dipende dalle condizioni di utilizzo e dell'areazione dell'apparecchio.

Questa cantinetta è concepita per essere utilizzato ad una temperatura ambientale compresa tra 16°C e 32°C. Questo prodotto è riservato unicamente alla conservazione ed allo stoccaggio del vino.

Dimensioni/ Pesì

Prodotto (mm): L480 X P430 X H838

Prodotto imballato (mm) : L510 x P460X H883

Peso Inetto lordo (kg) : 26/30

* Capacità massima per le bottiglie capovolte misurate su 2 ripiani