

WINE { BAR



Weinbar n.f.

[vaɪnbɑ̃k] - ang. Wine Bar

Besonderer *Ort*

hinsichtlich der *Auswahl*

und *Qualität* der Weine,

die zur *Degustation* angeboten

und im Allgemeinen im Glas serviert werden.

Der Geist der Weinbar



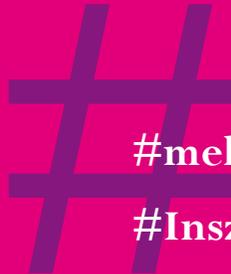
VON EUROCAVE PROFESSIONAL

Ort

Zwei unabhängige Temperaturbereiche, einstellbar von 6 bis 18° C, für eine Temperierung auf optimale Serviertemperatur.

Ein modernes Design, welches die Eleganz des Glases in den Vordergrund rückt.

50 Beleuchtungsnuancen, um Ihre schönsten Etiketten ganz nach Lust und Laune hervorzuheben.



#mehrfarbige LED

#Inszenierung



Auswahl

8 Flaschen zum Servieren und ein Fach mit 6
Reserveflaschen.

Um Ihren Wein liebenden Kunden ein umfangreiches
Angebot an Wein im Glas anzubieten.

Temperaturanzeige, um ideale Degustationstemperaturen
zu gewährleisten.

#Auswahl
#Entdeckungen



patented **model**

Qualität

Dank des neuen Sauerstoffabsaugsystems werden die Aromen bewahrt, so dass geöffnete Flaschen bis zu 10 Tage geschützt werden.

Kein Arbeitsaufwand: einfache und schnelle Handhabung der Flaschen und hohe Bedienfreundlichkeit: intuitive Ergonomie, keine Wartung, keine Verbrauchsmaterialien.

#F&E
#Exklusivität



Degustation

Die einzige Lösung zum Servieren von Wein im Glas mit der Flasche.

Denn das Servieren am Tische ist die Gelegenheit für einen besonderen Austausch. So trägt die Weinbar zur Qualität Ihres Services ganz wie bei den größten Sommeliers bei.



Technische Daten

Abmessungen: L1076 x H602 x B460 mm

Fassungsvermögen (Wine Bar 8.0):

8 Flaschen (4 Weißweine / 4 Rotweine ODER 8 Weißweine ODER 8 Rotweine) + 6 Ersatzflaschen

Min./Max. Umgebungstemperatur: 12-35°C

Sauerstoffabsaugsystem: dépression de 300 Mbars mini

Warnleuchte

Beleuchtung: mehrfarbige RGB-LED (mit Fernbedienung)

Elektronische Regelung:

Kühlen 6/15°C

und Temperieren auf die richtige Serviertemperatur 9/18°C

Aufbewahrung:

offene Flaschen werden bis zu 10 Tage geschützt







EUROCAVE
PROFESSIONAL

www.eurocavepro.com