

DER NEUE WEIN- "SOMMELIER"



Fassung: ca. 16 Flaschen Wein 0,75 l

Optimale
Trinktemperatur
jetzt auch für
offene Weine
und Spirituosen!

- **Konstante** und **richtige Trinktemperatur** für den glasweisen Ausschank
- Ersatz der konventionellen Weinkarte durch für den Gast **sichtbare Etiketten**
- **Schneller Zugriff** direkt im Servierbereich mit **wenig Platzbedarf**
- **Umsatzförderung** von offenen Weinen durch **anregenden Sichtverkauf**
- **Geringer Energieverbrauch** durch den **Speichereffekt der Ziegel**

Ideal für

**Messen und Weinveranstaltungen
Verkostungs- und Verkaufsräume
Restaurants, Bars und Hotels!**



... denn in der Temperatur liegt der Genuss!

BESCHREIBUNG

Den offen geführten Weinen gewährleistet der Sommelier die **optimale Trinktemperatur im Sichtbereich für den Gast** und **formschönen Design**.

Somit können jetzt auch die **edelsten Tröpfchen für glasweisen Ausschank** geöffnet werden, ohne einen geschmacksverlust des Weines befürchten zu müssen!

Keine Temperaturunterschiede, da sich die Flaschen zur Gänze im Kühlbereich befinden.



AUSFÜHRUNG

•INNENAUSFÜHRUNG:

Durch den Einsatz von Ziegeln im Innenbereich gibt es aufgrund ihrer Speicherfähigkeit keine Temperaturschwankungen. Die Optik der Ziegelausmauerung bewirkt auch beim glasweisen Ausschank eine stilvolle Präsentation.

•INNENBELEUCHTUNG:

Durch eine LED-Beleuchtung, daher keine Erwärmung möglich!

•KÜHLUNG:

Durch ein extern eingesetztes Kühlaggregat

•STEUERUNG:

Durch eine vollautomatische Mikroprozessorsteuerung (3°C bis 18°C frei wählbar)

•ABMESSUNG UND FASSUNG STANDARDGERÄT:

Länge: 98 cm, Höhe: 43 cm, Tiefe: 35 cm, für ca. 12 bis 16 Flaschen (0,75 l),
Magnums bis zu 10 Flaschen

***In verschiedenen Aussenausführungen, Größen
und auch mobiler Variante erhältlich!***

... denn in der Temperatur liegt der Genuss!