

Der neue Weinsommelier

- Gewährleistet **konstant** die jeweils **richtige Trinktemperatur** für den glasweisen Ausschank offener Weine
- Ersetzt die konventionelle Weinkarte durch für den Gast **sichtbare Etiketten**
- Bietet **schnellen Zugriff** direkt im Servierbereich mit **wenig Platzbedarf**
- **Fördert den Umsatz** von offenen Weinen durch **anregenden Sichtverkauf**
- Steht für **geringen Energieverbrauch** durch den **Speichereffekt der Ziegel**



Animation—Fassung: 10 Flaschen Wein

Optimale
Trinktemperatur
jetzt auch für
offene Weine!

Der neue Weinsommelier bietet eine optimale Verwendung
- auf Messen und Weinveranstaltungen
- in Verkostungs- und Verkaufsräumen wie
Restaurants, Bars und Hotels!

denn in der Temperatur liegt der Genuss!

Der neue Weinsommelier

Beschreibung des Weinsommeliers

- Den offen geführten Weinen gewährleistet der Weinsommelier 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 des Weinsommeliers

- **Innenausführung:**
Durch den Einsatz von Ziegeln im Innenbereich gibt es 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. 10-12 Flaschen
(auch Sondergrößen erhältlich!)

In verschiedenen Aussenausführungen, Größen und auch mobiler Variante erhältlich!

denn in der Temperatur liegt der Genuss!