

Fiche Technique

Distributeur de vin au verre DVV8

Double zone

Données techniques

- Capacité bouteilles : 2 x 4.
- Zone(s) de T° : 2 zones.
- Plage de température (°C) : 7 - 18°C.
- Type de porte : Porte vitrée.
- Design : Noir.
- Thermostat électronique .
- Affichage digital de la température : Oui.
- Eclairage intérieur LED : Oui.
- Classe climatique : ST (16 -38°C).
- Dim. nettes (LxPxH cm) L.83,5 x P.50,5 x H.67 cm.
- Dim. brutes (LxPxH cm) L.89,5 x P.56 x H.71,5 cm.
- Poids net (kg) : 54.
- Poids brut (kg) : 58.



- Le service de vin au verre DVV8 permet simultanément de mettre 8 bouteilles à température idéale de dégustation, de préserver le vin de l'oxydation de l'air et d'effectuer un service de vin au verre parfaitement maîtrisé de vos vins.
- Le vin est ainsi conservé plus longtemps, jusqu'à 3 semaines après ouverture.
- Double zone, vous pouvez régler les 2 compartiments indépendamment l'un de l'autre.
- Spécialement étudié pour faciliter le service de vin et de crus au verre en milieu professionnel, le distributeur DVV8 La Sommelière permet de limiter le gâchis de bouteilles de vin entamées.

Comment le distributeur DVV8 La Sommelière fonctionne-t-il ?

- Distributeur de vin au verre double zone le DVV8 est idéal pour maintenir plusieurs bouteilles au frais en même temps, pour préserver le vin, et le servir avec élégance, sans besoin de sortir les bouteilles du distributeur.

Fonctionnement technique du DVV8

- Le DVV8 fonctionne grâce à un système de pression sous azote. L'azote est un gaz inerte, inodore et non toxique qui permet la conservation longue de vin. Injecté dans la bouteille, il crée une sorte de barrière hermétique en surface du vin et empêche son contact avec l'air. L'oxydation du vin est ainsi drastiquement retardée.
- La cartouche d'azote compatible s'installe très facilement. Chaque cartouche d'azote de 0,70L permet le service d'environ 40 bouteilles de 75cl.
- Appareil électrique, le distributeur de vin au verre DVV8 fonctionne par froid brassé.
- D'un point de vue utilisateur, son utilisation est très simple. Le service de vin au verre est assuré par pression continue sur le bouton ou par système de dose. A noter : les bouchons sont ajustables selon la hauteur de vos bouteilles.