



la Sommelière

ВИНО ПО БОКАЛАМ

DVV2



Охлаждение до нужной температуры, розлив по бокалам и сохранение под азотом вашего вина



Это устройство служит для розлива вина по бокалам и позволяет одновременно охладить вино до идеальной температуры для дегустации и сохранять его от окисления на воздухе. Ваше вино может быть подано через неделю после открывания бутылки.

- ❖ Розлив вина по бокалам
- ❖ Сохранение вина в открытой бутылке (до недели), предотвращение окисления воздухом благодаря системе давления в атмосфере азота.
- ❖ Простота установки азотного картриджа (есть в комплекте)
- ❖ Диапазон регулировки: от 4°C до 18°C
- ❖ Вентилируемое охлаждение
- ❖ Термостат с цифровым дисплеем
- ❖ Вместимость: 2 бутылки
- ❖ Внутреннее освещение
- ❖ Хладагент R134A
- ❖ Штрих-код: 3541361205217
- ❖ Поставляется с 2 картриджами азота



Габариты/Вес

Без упаковки (мм): Ш235 x Г350 / 400 (с кранами) x В525

С упаковкой (мм): Ш300 x Г440 x В530

Вес нетто/брутто (кг): 18.6/20