



Équipement
Mains du Sommelier



Mains du Sommelier
x10

Multi-températures

Petite taille

Mise sous vide

Solution de service de vin au verre, en pose libre ou encastrable, conservation des bouteilles entamées

Spécifications techniques

Capacité	12 bouteilles maximum*	
Température	· La température de réglage conseillée et par défaut pour le bas de la cave est de 8°C, la partie haute de la cave sera automatiquement à 18°C. · Plage de réglage de 6°C à 12°C en bas, de 16°C à 22°C en haut (gradient de température 10°C)	
Design	· Porte Full Glass, protection anti U.V. (Ouverture droite. Non réversible). · Poignée noire, amovible · Plateau de verre · 10 bouteilles à l'horizontale · 2 bouteilles en position verticale	· Pupitre tactile intégré dans la porte · Éclairage intérieur
Équipements	· 10 supports bouteilles Main du Sommelier · 2 dispositifs de mise sous vide indépendants · Bac récupérateur des condensats	· Pieds réglables à l'avant · Verre faible émissivité
Accessoires	· 1 tissu microfibre · 1 porte-clés	
Régulation	· Réglage extérieur, intégré dans la porte · Réglage électronique de la consigne · Affichage électronique de la température réelle	· Alarmes visuelles : défaut de tirage au vide, défaut de sonde de température
Technologies	Production de froid : Cordons : Nature des parois : Nature du revêtement extérieur : Nature de l'isolation : Nature du verre de porte :	Froid statique, Compresseur CE/US/UK/JA/AU Aluminium Panneau stratifié HDF (High Density) Mousse PU (Polyuréthane) Verre faible émissivité

* Format bordeaux tradition

Caractéristiques générales & Performances

Porte Full Glass 230v-50Hz (R6000a)

Poids net (kg)	27
Poids emballé(kg)	30
Dimensions H x L x P (mm)	850 x 296 x 462
Dimensions emballées (mm)	900 x 350 x 550
Coloris	Nero- RAL 9005
Emission acoustique (dB(A))	36
Température extérieure d'utilisation (C°)	18-30
Volume utile (litres)	50

Tête à tête, en quelques mots...

Une solution complète de dégustation et préservation des bouteilles entamées.

Déguster et servir un vin à température appropriée, est essentiel afin d'en apprécier tous les contours. Perfectionnez votre service et profitez de toutes les qualités de vos vins en aménageant chez vous votre propre solution de service du vin au verre.

