

Abbattitore per vino da banco Elettrico 2 bottiglie L 605 mm x P 283 mm x H 445 mm

MODELLO: TT2X

Dimensioni esterne

L 610 x P 285 x H 485 (30 "piedino", 35 coperchio) mm

1.344,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	L 610 x P 285 x H 485 mm (30 mm "piedino", 35 mm coperchio)
Potenza	0,2 KW
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	Da -29°C a -35°C
Peso	35 Kg

Capacità	2 bottiglie
Gas refrigerante	R600a
Dotazione di serie	Sacchetti n°8 compresi i 2 a bordo. Tanica da 15 litri di il liquido refrigerante necessario per il funzionamento della macchina; Sacchetti per conservazione di bottiglie; Cavo e presa.
Normative	CE disponibile

Descrizione

Abbattitore per Vino da banco Elettrico 2 bottiglie L 605 mm x P 283 mm x H 445 mm.

Il **refrigeratore rapido di bottiglie da banco** è lo strumento ideale per portare bottiglie di vini, champagne, birra o acqua minerale, lattine e bottiglie di plastica alla temperatura desiderata in pochissimo tempo.

Semplice da usare grazie alla **regolazione flessibile ed individuale della temperatura**, permette di ottenere sempre il raffreddamento adatto ad ogni tipo di vino, esaltandone gusto e aroma. **Uno dei due fori** è leggermente più ampio e adatto a bottiglie di tipo **magnum**.

In 6/8 minuti è possibile portare una bottiglia da una temperatura ambiente di circa +24°C a circa +5/+8 °C.

E' importante ricordare che nei primi 3 minuti il freddo verrà conferito solamente al vetro della bottiglia, mentre nei seguenti minuti anche alla bevanda. E' particolarmente indicato per il raffreddamento rapido di bottiglie di vino perchè permette di mantenere inalterate le qualità

organolettiche del vino stesso, dal momento che, se conservato sempre in frigo, potrebbe rovinarsi.

Il refrigeratore rapido raggiunge la temperatura di lavoro in circa 4-5 ore dall'accensione. E' consigliabile dunque mantenerlo sempre acceso dal momento che, una volta raggiunta la temperatura, i consumi sono minimi.

Il refrigeratore può contenere anche bottiglie magnum da 1,5 litri.

I sacchetti sono necessari per dividere la bottiglia dal liquido refrigerante, che viene inserito alla prima accensione all'interno della macchina. Il liquido refrigerante non è nocivo, ma è unto e non deve essere messo a contatto con la bottiglia solo per questo motivo.

E' uno strumento ottimo per enoteche, bar, ristoranti, alberghi, stand fieristici, banchetti, matrimoni.

E' testato da sommeliers ed enologi.

Dotazioni di serie:

- tanica da 15 litri di il liquido refrigerante necessario per il funzionamento della macchina:

- sacchetti per conservazione di bottiglie 8 (2 dei quali già a bordo):

- cavo e presa.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA