



## Abbattitore per vino con ruote elettrico 3 bottiglie L 630 mm x P 370 mm x H 720 mm

**MODELLO: FS3X**

### Dimensioni esterne

L 625 x P 365 x H 770 (65 ruote, 50 coperchio) mm

**1.703,00 € + IVA**



 [Richiedi tempi di consegna](#)

<b>Dimensioni esterne</b>	L 625 x P 365 x H 770 mm (65 mm ruote, 50 mm coperchio)
<b>Potenza</b>	0,32 KW
<b>Voltaggio</b>	Monofase - 230 V
<b>Peso</b>	60 Kg

<b>Temperatura</b>	Da -31°C a -38° C
<b>Capacità</b>	3 bottiglie
<b>Gas refrigerante</b>	R290
<b>Dotazione di serie</b>	Sacchetti n°9 compresi i 3 a bordo. Tanica da 15 litri di il liquido refrigerante necessario per il funzionamento della macchina; Sacchetti per conservazione di bottiglie; Cavo e presa.

## Descrizione

Abbattitore per vino con ruote elettrico 3 bottiglie L 630 mm x P 370 mm x H 720 mm.

Il **refrigeratore per bottiglie con ruote** è lo strumento ideale per portare bottiglie di vini, champagne, birra o acqua minerale, lattine e bottiglie di plastica alla temperatura desiderata.

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 tre fori** è leggermente più ampio ed 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.

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\_9 (3 dei quali già a bordo);

- cavo e presa.

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**