

Conservation et service de vos grands crus

CV4F

Ce service pour grands crus vous permet simultanément de mettre à température idéale pour le service, de conserver sous azote et de servir au verre vos plus précieuses bouteilles. Vos grands crus pourront être servis jusqu'à 3 semaines après ouverture. Grâce à sa cloison amovible vous pouvez également créer deux zones de températures.



Dimensions/Poids

Produit nu (mm) : L370 x P350 x H590

Produit emballé (mm) : L440 x P410 x H610

Poids net / brut (kg) : 67/77

① Tirage sous azote pour le service du vin au verre

① **1 compartiment froid**

2 bouteilles de blanc/rosé (7° à 10°)

① **1 compartiment tempéré**

2 bouteilles de rouge (12°/14°)

① Doté d'un système sous azote qui permet de conserver une bouteille ouverte jusqu'à trois semaines

① 4 robinets

① Kit manomètre fourni

① Intérieur inox

① Éclairage intérieur

① 30 millibars de pression

① Fonctionne avec une cartouche d'azote de 0,9m3 à se procurer chez un distributeur agréé Air Liquide.

① Température réglée par thermostat mécanique

① Classe climatique: N

① Consommation d'énergie : 0.35 kwh/24h

① Gaz : R134A

① Gencod : 3541361999208



CHR Evolution

Parc technologique La Pardieu - 6 avenue Michel Ange
63 000 Clermont Ferrand

Tel : 04 73 447 447 - Fax : 04 73 447 449

Mail : commercial@chr-evolution.com

Site : www.chr-evolution.com