

TechnoWine®

Systemes professionnels de conservation
et services des vins et champagnes



Développer votre chiffre d'affaires
Plus de perte financière
Un gage de qualité pour vos clients.



Technologie testée et approuvée par
Franck Thomas Meilleur Sommelier d'Europe,
Meilleur Sommelier de France
et Meilleur Ouvrier de France.



TechnoWine Box & Tower

Service conventionnel à la bouteille

Système professionnel pour la conservation des
bouteilles entamées jusqu'à 21 jours*



La Box

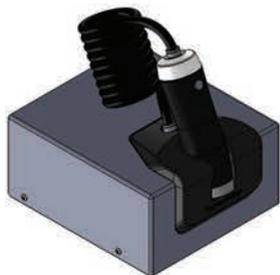
La Tower

-  Système breveté et fabrication française.
-  Conservation des vins tranquilles par une maîtrise parfaite et précise par tirage au vide.
-  Conservation des champagnes par une remise sous pression de la bouteille sans altérer le goût, ni changer les bulles du champagne.
-  Le Technowine permet de proposer à vos clients un nombre illimité de vins au verre avec un seul appareil.
-  Facilité d'utilisation, peu encombrant, entretien réduit, finition Inox.
-  Possibilité d'acquérir le Technowine Vin, Champagne ou Duo (vin et champagne).
-  La Box est un module à placer sur un comptoir ou la Tower qui avec un système modulaire de cave de service, vous permettra d'offrir à vos clients un visuel à un coût réduit.

TechnoWine®
Vins

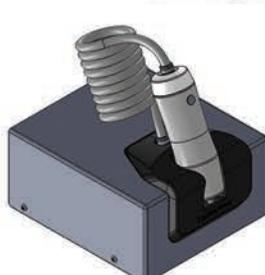
TechnoWine®
Champagnes

TechnoWine®
Duo



4,7 kilos - H 365mm
P 245 mm - L 205 mm

7,4 kilos - H 500mm
P 250 mm - L 150 mm



3,8 kilos - H 365mm
P 250 mm - L 205 mm

6,2 kilos - H 500 mm
P 255 mm - L 150 mm



6,1 kilos - H 365 mm
P 325 mm - L 205 mm

8,2 kilos - H 500 mm
P 255 mm - L 150 mm

Garantie un an pièces et MO
Certification CE

Extension de garantie possible avec visite annuelle par un technicien
Possibilité de financement par Crédit-Bail professionnel

* Selon nos conditions générales de vente et d'utilisation

TechnoWine[®]

VOV



Distributeur de vins au verre sous azote
Une conservation optimale de vos vins
jusqu'à 21 jours grâce à l'azote*



Manuel



Electronique

- Fabrication française
- Module de 6 bouteilles en service
- Température de service idéale
 - Mono température (6 bouteilles)
 - Bi températures (3 + 3 bouteilles)
- Dosage régulé électroniquement pour la version électronique, facile à reprogrammer si nécessaire par vos soins.
- Dosage manuel pour le VOV Mécanique, prix très attractif car absence de composants électroniques.
- Double vitrage, anti UV, isolation par des panneaux sandwiches, éclairage par led, serrure, porte réversible.
- Régulation électroniques de(s) température(s), plages de température de 6 à 18 °C .

TechnoWine[®]
VOV Manuel

Poids : 47.2 kilos
H 805 mm - P 525 mm - L 600 mm

TechnoWine[®]
VOV Electronique

Poids : 48.7 kilos
H 805 mm - P 525 mm - L600 mm

Garantie un an pièces et MO
Certification CE

Extension de garantie possible avec visite annuelle par un technicien
Possibilité de financement par Crédit-Bail professionnel

* Selon nos conditions générales de vente et d'utilisation

WineChiller

Le 'Wine Chiller' rafraîchisseur Express de bouteilles.

Avec un système frigorifique performant, quelques minutes suffiront pour placer vos bouteilles à la température idéale de service, tout en gardant les qualités organoleptiques des vins.

WineChiller 2 bouteilles Table Top



Se pose sur un plan de travail, encombrement réduit

Taille H x L x P : 44.5 x 60.5 x 28.3 cm

Capacité deux bouteilles / Magnum*

Consommation électrique : 265w 2kWh/24h

Poids sans le glycol: 35 kilos

WineChiller 3 bouteilles sur roues



Facilité de déplacement grâce à ces roues

Taille H x L x P : 72 x 63 x 37 cm

Capacité trois bouteilles / Magnum*

Consommation électrique : 320w 2,5kWh/24h

Poids sans le glycol: 60 kilos

*Taille maximale du magnum 11 cm.

WineMania

59 Chemin de Font Luègne
06140 Tourrettes sur Loup
France

+33(0) 4 92 83 56 50

www.technowine.fr

Votre revendeur