



TechnoWine®



Equipements professionnels de conservation et service du Vin au Verre et Champagne à la coupe



Développez votre chiffre d'affaires et boostez votre rentabilité.
Apportez un gage de qualité supplémentaire à vos clients

Technologie testée et approuvée par :



Franck Thomas
Meilleur Sommelier d'Europe,
Meilleur Sommelier de France
Meilleur Ouvrier de France.



Philippe Faure-Brac
Bistrot du Sommelier Paris



TechnoWine Box & Tower



Service conventionnel à la bouteille

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

Vin tranquille

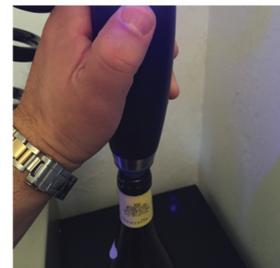
1°) Servir le verre de vin



2°) Placer le bouchon sur la bouteille de vin



3°) Placer le pistolet contre le bouchon et engager le processus de conservation



Vin pétillant, mousseux, crémant et champagne

1°) Servir la coupe champagne



2°) Placer le bouchon sur la bouteille de champagne et baisser le loquet



3°) Placer le pistolet contre le bouchon et engager le processus de conservation



- Système unique et breveté de pistolet avec son tuyau spiralé.
- La Box / Tower permet de proposer à vos clients un nombre illimité de vin au verre (**tirage au vide**) et champagne à la coupe (**Remise sous pression de CO2**).
- Facilité d'utilisation, peu encombrant, entretien réduit, finition Inox.
- Aucun contact avec le vin = entretien réduit.
- Créez l'envie chez vos clients de déguster du vin au verre et champagne à la coupe en associant à la Tower une ou plusieurs **Mini Caves de Service**.



TechnoWine[®] *Vins*



4,7 kilos - H 36,5 cm
P 24,5 cm - L 20,5 cm

7,4 kilos - H 50 cm
P 25 cm - L 15 cm

TechnoWine[®] *Champagnes*



3,8 kilos - H 36,5 cm
P 25 cm - L 20,5 cm

6,2 kilos - H 50 cm
P 25,5 cm - L 15 cm

TechnoWine[®] *Duo*



6,1 kilos - H 36,5 cm
P 32,5 cm - L 20,5 cm

8,2 kilos - H 50 cm
P 25,5 cm - L 15 cm

Garantie un an pièces et MO

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 Wine Chiller



Le 'Wine Chiller' Rafrâchisseur Express de bouteilles de 75cl et magnums
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.

Wine Chiller 2 bouteilles
Table Top



Wine Chiller 2 bouteilles
sur roulettes



Wine Chiller 3 bouteilles
sur roulettes



- Rafrâchir, chambrer, frapper et glacer toutes les boissons
- Givrer les verres, flûtes et coupes
- Compatible avec tout type de bouteille : verre, plastique ou canette
- Efficace sur vin tranquille, vin effervescent, Champagne, boisson gazeuse, bière, eau, jus de fruits et spiritueux...
- Contact sec avec la bouteille : pas de condensation, étiquette préservée
- Performances du rafraîchisseur Express de Bouteilles à une température ambiante de 22°C
2 min pour refroidir une bouteille de 75cl de vin rouge à 16,5°C et 6 min pour du vin blanc, rosé ou Champagne à 6°C.

Wine Chiller 2 bouteilles Table Top
Facilité de déplacement
Taille L : 60.5 - H : 44.5 - P : 28.3 cm
Poids : 35 kilos / 45 kilos avec le glycol

Wine Chiller 2 bouteilles sur roulettes
Facilité de déplacement
Taille L : 50 cm - H : 72 cm - P : 37 cm
Poids 45 kilos / 55 kilos avec le glycol

Wine Chiller 3 bouteilles sur roulettes
Facilité de déplacement
Taille L : 63 cm - H : 72 cm - P : 37 cm
Poids 60 kilos / 70 kilos avec le glycol

*Taille maximale du magnum 11 cm.

Garantie un an pièces et MO
Extension de garantie possible avec visite annuelle par un technicien
Possibilité de financement par Crédit-Bail professionnel

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE :



WineMania

59 Chemin de Font Luègne
06140 Tourrettes sur Loup
France

+33(0) 4 92 83 56 50
info@technowine.com
www.technowine.com

Votre revendeur

Janvier 2018

Texte sous réserve d'erreurs typographiques.
Illustrations et photos non contractuelles.