




### Système professionnel de conservation des bouteilles entamées de vins tranquilles, vins pétillants et champagnes **jusqu'à 21 jours\***



#### Présentation :

-  Avec un seul appareil La Tower Duo, votre établissement développera au maximum la gamme de champagne à la coupe et de vins au verre.
-  Facile à utiliser, gain de place, très faible coût, finition Inox/noire.
-  Aucun contact avec le vin = entretien réduit.

#### Technologie de conservation du Champagne :

La technologie brevetée TechnoWine préserve la qualité et le goût de vos Champagnes.

Les bulles d'origine du Champagne ne sont pas changées, ni son goût

Une certaine pression est atteinte, en ajoutant du Co2 dans les bouteilles entamées, ce qui permet d'emprisonner, de bloquer les bulles du Champagne et d'obtenir une conservation optimale jusqu'à 21 jours. \*

#### Technologie de conservation du Vin :

L'élimination de l'air des bouteilles ouvertes arrête l'oxydation des vins tranquilles et préserve le goût et l'arôme des vins intacts.

Le niveau de vide atteint préserve les propriétés et la qualité des vins jusqu'à 21 jours\*.

Avantages de cette méthode : Vous pouvez reboucher la bouteille autant de fois que vous le souhaitez gratuitement.

WineMania SAS Tel : +33 (0)4 92 83 56 50  
59 chemin de font Luègne 06140 Tourrettes sur loup - France  
Email : [info@technowine.com](mailto:info@technowine.com) [www.technowine.com](http://www.technowine.com)



**La Marque Technowine est la  
propriété de la société WineMania**

1°) Servir la coupe de 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



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



### Caractéristiques techniques :

Poids	8.2 kilos
Hauteur	500 mm
Profondeur	255 mm
Largeur	150 mm
Température ambiante	-20 à + 40 °C
Humidité en fonctionnement	20 à 95% RH sans condensation
Alimentation électrique	90/240 AC – 24 DC
Equipements supplémentaires	Bouteille de CO2 alimentaire, détendeur fourni 3 bouchons à Champagne Standard
Option supplémentaire	Support mural

**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 d'utilisation

WineMania SAS Tel : +33 (0)4 92 83 56 50  
59 chemin de font Luègne 06140 Tourrettes sur loup - France  
Email : [info@technowine.com](mailto:info@technowine.com) [www.technowine.com](http://www.technowine.com)

La



**Marque Technowine est la propriété de la société WineMania**