

## VINO-STAR distributeur de vin au verre innovant !

VINO-STAR est un distributeur de vin par doses réglables individuelles qui offre **jusqu'à 21 jours de conservation** par surpression d'azote. Il dispose d'une large plage de températures de service, d'un faible encombrement. La transparence avant et arrière du distributeur permet une installation sur un bar ou en îlot.

A noter l'éclairage d'ambiance LED RGB à télécommande, la robustesse, la fiabilité, la simplicité d'utilisation, la souplesse d'intégration, la facilité de maintenance.



Vue arrière



Vue avant

NOUVEAU

### Caractéristiques générales

- Capacité 4 bouteilles ouvertes plus 8 bouteilles en stock
- Dosage électronique réglable entre 2cl et 25 cl
- Ouverture par porte pivotante réversible
- Eclairage d'ambiance LED RGB 7 couleurs + variateur
- Fonctionne avec alimentation en azote par bouteille
- Accès aux bouteilles sécurisé / fermeture avec serrure
- Désactivation indépendante par clé
- Accès sécurisé au réglage de la température
- Mode automatique/mode manuel/arrêt

## VINO-STAR, un nouvel outil pour booster votre chiffre d'affaires !

### TARIFS VINO-STAR

- Distributeur de vin au verre 4 bouteilles (et 8 en stock)**  
Dimensions H865 x L500 x P330/420mm avec egouttoir  
Poids emballé 40Kg max - Puissance 150 W
- Bouteille Azote Aligal 1 air liquide**  
0,9M(cube) 200bars incluant la consigne (permet de conserver en moyenne 1200 bouteilles, soit 7200 doses de 12cl)
- Détendeur azote**
- Cloison de séparation mobile pour utilisation en bi-température**

RÉFÉRENCE	PRIX HT
VINO/4	4 060
VINO/A	494
VINO/DET	202
VINO/SEP	285

## VINO-TOUR - Un système compact de conservation de bouteilles ouvertes de vins et champagnes !

VINO-TOUR est un système innovant de conservation des vins par le vide et des champagnes par ajout de CO<sub>2</sub>. Un seul équipement est nécessaire pour conserver un nombre illimité de bouteilles. L'encombrement minimal et l'absence de maintenance alliés à une technologie approuvée par les professionnels du vin et du champagne rendent ce produit INDISPENSABLE !

Une technologie innovante approuvée par les professionnels du vin et du champagne !

Dimensions L120 x P135 x H510mm  
Poids 8,8Kg max - Puissance max : 60W



Modèle VINO TOUR-VC

NOUVEAU

### 3 gestes simples pour la conservation !



Servir

Boucher

Protéger

Servir

Boucher

Protéger

Vins

Champagnes

### TARIFS VINO-TOUR

VINO-TOUR et VINO-COMPACT sont réglés pour fonctionner entre 0 et 500 mètres au dessus du niveau de la mer. Pour une installation à une altitude supérieure, merci de nous le signaler.

- Tour de conservation de vins**  
Livrée avec 20 bouchons vin
- Tour de conservation de champagnes**  
Livrée avec 3 bouchons champagne + régulateur CO<sub>2</sub>
- Tour de conservation double (Vin/Champagne)**  
Livrée avec 20 bouchons vin + 3 bouchons champagne + régulateur CO<sub>2</sub>
- Bouteilles CO2 Sodastream** (dont consigne) et adaptateur 250 recharges en moyenne
- 1 lot de 20 bouchons pour bouteilles de vin standard**
- 1 lot de 10 bouchons pour bouteilles de vin à vis** (goulots élargis)
- 1 lot de 3 bouchons pour bouteilles de champagne**
- 1 lot de 3 bouchons pour bouteilles de champagne col étroit** (Dom Pérignon, Krug)

RÉFÉRENCE	PRIX HT
VINO/TOUR-V	3 896
VINO/TOUR-C	2 538
VINO/TOUR-VC	5 171
VINO/CO2	79
VINO/BOU20	74
VINO/BOU10	74
VINO/BOU3	67
VINO/BOU3SP	66

