

Le Verre de Vin

Système de conservation de bouteilles de vins ouvertes

Made in UK



- Conservation des **vins tranquilles** par le vide
- Conservation des **vins effervescents** par CO₂
- Un seul équipement pour conserver un **nombre illimité de bouteilles**
- Faible encombrement, pas de maintenance
- Technologie approuvée par les professionnels du Vin et du Champagne
- Brevets dans 18 pays, plusieurs prix d'innovation
- 40 000 installations dans le monde

jusqu'à
21 jours

3 gestes simples pour la conservation

- Servir le vin au verre traditionnellement à la bouteille
- Reboucher la bouteille à l'aide d'un bouchon spécial
- Insérer le bouchon dans l'embout de la machine : en quelques secondes l'embout passe au vert et le vin est conservé



Vins tranquilles

3 versions de conservation au choix

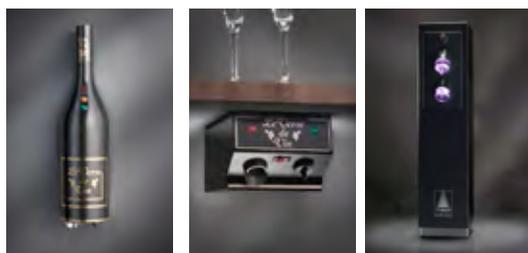
- Conservation des **vins tranquilles**
- Conservation des **vins effervescents, pétillants et champagnes**
- Dual : conservation des vins tranquilles et champagnes



Vins effervescents

3 formats pour s'adapter à vos espaces

- « Tour » à installer sur un comptoir ou à associer à une ou plusieurs vitrines réfrigérées
- « Compact » à installer sous un bar ou un plan de travail
- « Classic » à fixer au mur



Classic

H : 550 mm
L : 135 mm
P : 130 mm
Poids : 8 kg
Pssce : 280 W

Existe en version chrome et noire

Compact

H : 130 mm
L : 177 mm
P : 330 mm
Poids : 10,6 kg
Pssce : 280 W

Tour

H : 510 mm
L : 120 mm
P : 135 mm
Poids : 8,8 kg
Pssce : 60 W

Fournitures incluses

- **20 bouchons de vin** pour les modèles « Vins Tranquilles »
- **3 bouchons de champagne &** un régulateur de CO₂ pour les modèles « Effervescents »

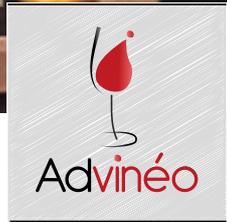
Garantie 12 mois - Certifié CE

Conseils d'implantation

Ne pas couvrir ni enfermer le système.

Laisser au moins 400 mm disponibles sous les modèles "Compact" et "Classic".

Le système est réglé en standard pour fonctionner entre 0 et 500 m au-dessus du niveau de la mer. Pour une installation à une altitude supérieure, merci de le signaler à votre revendeur.



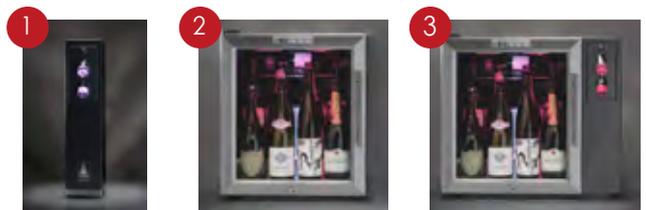
Systemes POD BAR Le Verre de Vin



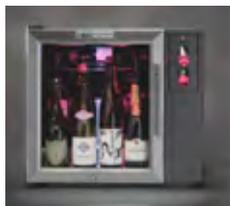
Associez une Tour de conservation et une ou plusieurs vitrines pour

- conserver les bouteilles ouvertes de vins et champagnes
- servir les vins proposés au verre ou à la dégustation à la température idéale
- mettre en valeur vos bouteilles
- et attirer l'oeil de vos clients

1. Choisissez une Tour de conservation : Vin, Champagne ou Dual
2. Associez une ou plusieurs vitrines réfrigérées
3. Créez un ensemble POD BAR



Exemples de configuration



POD BAR MONO

8 bouteilles en présentation
1 température
H : 520 mm L : 555 mm P : 505 mm (dont poignée)
Poids : 30 kg

Caractéristiques d'une vitrine réfrigérée

- Contrôle digital de la température entre 4°C et 18°C,
- Eclairage d'ambiance par LED RGB réglables 7 couleurs
- Froid par compresseur Gaz R 600
- H : 520 mm L : 435 mm P : 505 mm (555 mm avec espace arrière)
- Conso. électrique cave : 0,52 kwh / 24 h
- Poids : 20 kg



POD BAR DOUBLE HORIZONTAL

16 bouteilles en présentation
2 températures
H : 520 mm L : 990 mm P : 505 mm
Poids : 50 kg



POD BAR DOUBLE VERTICAL

16 bouteilles en présentation
2 températures
H : 1 055 mm L : 555 mm P : 505 mm
Poids : 52 kg max.



POD BAR TRIPLE

24 bouteilles en présentation
3 températures
H : 520 mm L : 1 545 mm P : 505 mm
Poids : 72 kg



QUAD POD BAR

32 bouteilles en présentation
4 températures
H : 1 055 mm L : 990 mm P : 505 mm
Poids : 92 kg



Pour plus d'informations, contactez nos équipes :

info@advineo.com

09 53 40 07 76 / 06 52 83 43 84

www.advineo.com

Conseils d'implantation

Veillez à laisser 50 mm d'espace autour de l'installation pour permettre la circulation d'air et la dispersion de l'air chaud. La zone d'installation doit être ventilée, à l'abri des rayons directs du soleil, éloignée de toute source de chaleur, dans des conditions de températures sous 25 °C.