



Dispensador de vino h739_01

Dispensador de vino compacto en acero y polímeros, 3 dosis programables, sistema de gas Argón para la conservación del vino y dimensiones reducidas.

El **Dispensador de vino profesional** es un sistema de dispensación y conservación diseñado para optimizar el servicio de vino por copas. La estructura compacta y el diseño esencial facilitan la integración en contextos operativos donde el espacio en la barra es limitado. A través de una interfaz digital intuitiva, el operador puede seleccionar tres volúmenes de dispensación diferentes, garantizando una precisión constante y reduciendo el desperdicio. El sistema utiliza **gas Argón** para prevenir la oxidación del vino, manteniendo inalteradas las propiedades organolépticas de la botella abierta durante varios días.

Características técnicas

- **Gestión de dosis:** 3 selecciones (degustación, copa llena, dispensación libre) mediante pantalla integrada
- **Compatibilidad de botellas:** Diámetro máximo 108 mm, altura máxima 350 mm
- **Acoplamiento del cuello de la botella:** Adaptadores para diámetros de 28 mm y 33 mm
- **Sistema de conservación:** Compatible con botellas de Argón Ø 70 mm de 0,95 L (no incluida)
- **Autonomía operativa:** Aproximadamente 50 botellas de 0,75 l por cada botella de gas
- **Alimentación eléctrica:** Multitensión 110V / 230V – 50/60 Hz
- **Eficiencia energética:** Consumo máximo 14W
- **Dimensiones totales:** L 255 mm x P 386 mm x H 565 mm

Opcionales disponibles:

- Kit de implementación: 10 tapones especiales 2.0 y 2 botellas de gas Argón adicionales

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

