



## Dispensador de vino para 2 botellas h1031\_02

Dispensador de vino profesional de sobremesa para 2 botellas, sistema termoelectrico de 8-18°C y conservación con nitrógeno. Diseño compacto ideal para HoReCa.

El **dispensador de vino h1031\_02** representa una solución técnica avanzada para el servicio por copas en contextos profesionales como **wine bars, hoteles y restauración**. Diseñado para optimizar la gestión de las botellas abiertas, este sistema permite ofrecer una selección vinícola de alta calidad eliminando el riesgo de oxidación y el desperdicio de producto. Gracias al sistema de **conservación mediante gas inerte**, las propiedades organolépticas del vino permanecen inalteradas durante un periodo prolongado, garantizando un servicio siempre excelente.

## Características técnicas

- **Capacidad:** alojamiento para 2 botellas
- **Volumen interno:** 15 litros
- **Regulación térmica:** rango de 8°C a 18°C, apto para blancos, rosados y tintos
- **Tecnología de enfriamiento:** sistema termoelectrico silencioso (38 dB)
- **Eficiencia energética:** Clase A con consumo de 0,56 kW/día
- **Aislamiento:** doble acristalamiento térmico para el mantenimiento de la temperatura
- **Control de humedad:** mantenimiento interno superior al 70% HR
- **Sistema de servicio:** compatible con botellas de nitrógeno (no incluidas)
- **Alimentación:** multivoltaje 220/240 – 110/115 V, 50-60 Hz
- **Dimensiones:** L 40 x P 27 x A 65 cm
- **Peso operativo:** 12,12 kg

**Nota:** La botella de nitrógeno necesaria para la conservación no está incluida en el suministro.

*Imagen puramente indicativa*

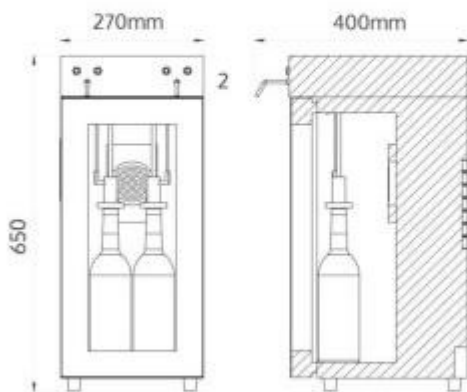
## INFORMACIÓN



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM