

Enfriador de botella eléctrico de sobremesa 2 Botellas L 605 MM X P 283 MM X A 445 MM

MODELO: TT2X

Dim. externas

L 610 x P 285 x A 485 (pie 30 , tapa 35) mm

1.505,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Dim. externas	L 610 x P 285 x A 485 mm (pie 30 mm, tapa 35 mm)
Potencia	0,2 KW
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	Da -29°C a -35°C
Peso	35 Kg

Capacidad	2 bottiglie
Gas refrigerante	R600a
Equipamiento de serie	bolsas nº 8 incluyendo las 2 ya colocadas. Envase de 15 litros del refrigerante necesario para el funcionamiento de la máquina; Bolsas para guardar las botellas; Cable y enchufe.
Normative	CE

Descripción

Enfriador de botella eléctrico de sobremesa 2 Botellas L 605 MM X P 283 MM X A 445 MM

El **enfriador rápido de botellas de sobremesa** es la herramienta ideal para llevar las botellas de vino, champán, cerveza o agua mineral, las latas y las botellas de plástico a la temperatura deseada en poco tiempo.

Fácil de usar gracias al **ajuste flexible e individual de la temperatura**, proporciona siempre la refrigeración adecuada para cada tipo de vino, realzando su sabor y aroma. **Uno de los dos orificios** es ligeramente más grande y es adecuado para las botellas **magnum.**

En 6/8 minutos es posible llevar una botella desde una temperatura ambiente de unos +24°C a unos +5/+8°C.

Es importante recordar que en los primeros 3 minutos el frío se conferirá sólo al vaso de la botella, mientras que en los siguientes minutos también a la bebida. Está especialmente indicada para el enfriamiento rápido de las botellas de vino porque permite que las cualidades organolépticas del propio vino permanezcan inalteradas, ya que, si se conserva siempre en el frigorífico, podría estropearse.

El enfriador rápido alcanza la temperatura de trabajo en unas 4-5 horas desde que se enciende. Por ello, es aconsejable mantenerlo encendido todo el tiempo, ya que una vez alcanzada la temperatura, el consumo es mínimo.

El refrigerador también puede contener botellas magnum de 1,5 litros.

La finalidad de las bolsas suministradas es evitar que la botella entre en contacto con el refrigerante (sólo deben cambiarse si se rompen).

Es una excelente herramienta para tiendas de vinos, bares, restaurantes, hoteles, stands de exposiciones, banquetes, bodas.

Probado por sumilleres y enólogos.

BOLSAS INCLUIDAS: N°8

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL