

Enfriador de botella eléctrico de sobremesa 3 Botellas L 555 MM X P 505 MM X A 440 MM

MODELO: TT3X

Dim. externas

L 555 x P 505 x A 440 mm

1.706,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Dim. externas	L 555 mm x P 505 mm x A 440 mm
Dimensiones del compartimento interior	Ø 100 (e x terior) y Ø 110 (central)
Potencia	0,32 KW
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	Desde -31°C hasta -38°C
Peso	45 Kg

Capacidad	3 bottiglie
Gas refrigerante	R290
Frecuencia	50 Hz
Equipamiento de serie	bolsas nº 9 incluyendo las 3 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 3 botellas L 555 mm x P 505 mm x A 440 mm.

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

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

En 6/8 minutos es posible llevar una botella de 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). El líquido debe sustituirse cuando empieza a congelarse y pierde su capacidad refrigerante. En función de la frecuencia de uso, puede durar incluso más de 5 años.

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

Ha sido probado por sumilleres y enólogos.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL