

Enfriador de botella con ruedas 2 Botellas L 500 MM X P 370 MM X A 720 MM

MODELO: FS2X

Dim. externas

L 505 x P 375 x A 735 (ruedas 60 , tapa 25) mm

1.656,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Dim. externas	L 505 x P 375 x A 735 mm (ruedas 60 mm, tapa 25 mm)
Potencia	0,2 KW
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	Desde -29°C hasta -35°C
Peso	45 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 con ruedas 2 botellas L 500 mm x P 370 mm x A 720 mm.

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

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 lo tanto, es aconsejable mantenerlo encendido todo el tiempo ya que, una vez alcanzada la temperatura, el consumo es mínimo.

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