

Enfriador de botella eléctrico con ruedas 3 Botellas L 630 MM X P 370 MM X A 720 MM

MODELO: FS3X

Dim. externas

L 625 x P 365 x A 770 (ruedas 65 , tapa 50) mm

1.907,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Dim. externas	L 625 x P 365 x A 770 mm (ruedas 65 mm, tapa 50 mm)
Potencia	0,32 KW
Tensión	Monofásica - 230 V
Peso	60 Kg
Temperatura	Da -31°C a -38° C

Capacidad	3 bottiglie
Gas refrigerante	R290
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 con ruedas, de 3 botellas L 630 mm x P 370 mm x A 720 mm.

El **enfriador 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 **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 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