



Vin au Verre



**EuroCave**  
professional

Les plus grands crus enfin servis au verre !

# Le Vin au Verre par EuroCave

Depuis 1976, EuroCave met tout son savoir-faire au service des professionnels, en développant des produits de conservation et de service répondant à leurs besoins spécifiques. Face à l'engouement actuel pour de nouveaux modes de consommation, EuroCave propose une nouvelle solution de service : le Vin au Verre. Outre une offre élargie pour la clientèle, le service du vin au verre vous permet d'accroître votre chiffre d'affaires et d'amortir ainsi rapidement votre investissement.

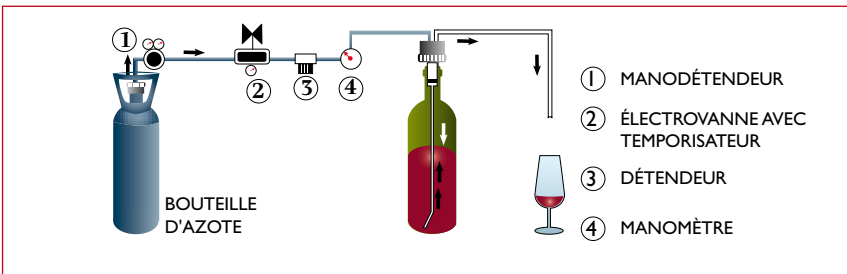
**Le Vin au Verre EuroCave est un appareil de mise à température doté de deux compartiments régulés distincts, pour les vins rouges et les vins blancs. Il vous permet de disposer de 8 bouteilles prêtes à servir (4 vins rouges et 4 vins blancs ou 8 bouteilles de vin de même nature) et de stocker 8 bouteilles supplémentaires à température idéale de service. Le Vin au Verre vous permet de conserver les bouteilles ouvertes pendant 2 à 3 semaines.**

## Un système simple et fiable

Pour éviter l'oxydation du vin lorsque la bouteille est ouverte, le volume de vin soutiré est remplacé par de l'azote (gaz neutre). Ainsi, les qualités gustatives du vin sont gardées intactes.

Pour une fiabilité optimale, la régulation du gaz est gérée à plusieurs niveaux :

- 1- Le manodétendeur permet une vérification rapide du niveau d'azote disponible dans la bouteille de gaz.
- 2- En cas de robinet mal fermé, toute fuite de gaz est évitée grâce à une électrovanne.
- 3- Le détendeur, intégré à l'appareil, permet de conserver une pression de service toujours optimale.
- 3- Le manomètre, situé en façade, permet de contrôler très facilement l'alimentation en gaz de l'appareil.
- 4- Enfin, un bouton poussoir lumineux vous alerte en cas de baisse de pression d'azote. Une fois les vérifications effectuées, une simple pression sur le bouton suffit à réenclencher le mécanisme.



## Un design moderne

Avec son corps en inox, le Vin au Verre EuroCave allie raffinement et caractère. Son allure élégante lui permet de trouver sa place dans tous les décors. Son double vitrage assure une isolation thermique optimale et permet une présentation avantageuse de vos crus.

## Un entretien facile

Corps en inox, tuyaux en élastomère alimentaire, égouttoir avec grille amovible : tout a été pensé pour faciliter l'entretien de votre Vin au Verre au quotidien.



VOV3

## Caractéristiques techniques

Réf.	Capacité service/stockage	Dimensions hors tout*	Dimensions égouttoir seul	Distance robinet égouttoir	Poids	Agent réfrigérant	Puissance consommation	Températures extérieures
VoV3	8 bouteilles / 8 bouteilles**	H890 x L860 x P430 mm	110 mm en saillie	250 mm	59 kg	R134a sans CFC	180 W 0,75 kWh/24h	20°C mini 30°C maxi

\* Dimensions incluant l'égouttoir en saillie. \*\* ou 6 bouteilles Magnum en service

## Il bénéficie de toute la technologie EuroCave

### Une régulation électronique de la température

Grâce à la régulation électronique, la température de chaque compartiment est ajustable individuellement au degré près (températures conseillées : 15°/19 °C pour les vins rouges, 6°/12°C pour les vins blancs et rosés). Les 2 compartiments peuvent recevoir des vins rouges ou des vins blancs. A tout moment, vous pouvez, grâce à l'affichage extérieur, surveiller et modifier la programmation des températures de vos deux compartiments.



### Une utilisation rapide et simple

Les robinets à pression sont simples d'utilisation et le chargement des bouteilles de toutes tailles (ex : magnums) devient un jeu d'enfant grâce au système d'aspiration à rotule du vin.



### Une sécurité optimale

Un verrouillage des robinets et de la porte permet d'un simple geste de sécuriser l'accès au vin à la fin du service.

### Un éclairage intérieur chaleureux

L'éclairage proposé sur le Vin au Verre EuroCave est réalisé par des diodes électroluminescentes. Il diffuse une lumière qui ne contient pas d'U.V., génère une quantité négligeable de chaleur et consomme très peu d'électricité. La couleur ambre de l'éclairage apporte une touche chaleureuse et met en valeur vos bouteilles.

