

PARTAGEZ

DES MOMENTS INTIMES
AUTOUR DU VIN QUE VOUS
PRÉFÉREZ



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions HxLxP : 850x297x462 mm
Capacité : 12 bouteilles
Poids : 25 kg
Température extérieure min./max. : 18°C/30°C
Consommation par 24h : 0,44 KWh
Tirage au vide : Dépression 300 Mbars mini

RÉGULATION

Régulation électronique du bas (6/12°C) OU du haut (16/22°C) de la cave
Réglage extérieur
Pupitre tactile - Touches rétro-éclairées
Affichage électronique de la température réelle

TECHNOLOGIES

Production de froid : Froid statique - Compresseur
Nature de l'isolation : Mousse polyuréthane

EQUIPEMENT

Porte vitrée Full Glass (charnière droite)
Isolation thermique et protection anti-U.V.
Éclairage d'ambiance permanent (on/off)
Pieds avant réglables
10 supports Main du Sommelier
2 dispositifs de mise sous vide indépendants et amovibles
Récupérateur d'eau de condensation

TÊTE À TÊTE



Précision de température
pour le service de vos vins blancs et rouges

Conservation de 2 bouteilles ouvertes
pour des saveurs intactes pendant 10 jours

Design inégalé
grâce à l'élégance de ses lignes

www.eurocave.fr
eboutique.eurocave.fr

06/2011 - Photos non contractuelles

Groupe EuroCave - 24 rue Francis de Pressensé
69628 Villeurbanne cedex - RCS Lyon B320316995

EUROCAVE 

CONSERVATION

- Un système de mise sous vide exclusif EuroCave qui empêche l'oxydation du vin et permet de conserver 2 bouteilles ouvertes jusqu'à 10 jours. Les 2 têtes de mise sous vide sont amovibles pour une manipulation aisée.



- Une protection et un maintien de vos bouteilles grâce au support «Main du Sommelier».

- Une condensation maîtrisée grâce aux parois intérieures en aluminium gaufré. Le surplus de condensat s'écoule dans le bas de la cave vers un récupérateur d'eau intégré.

PRÉCISION

- Une cave multi-températures qui permet un échelonnement des températures de 6°C dans le bas pour vos vins blancs ou rosés, à 22°C dans le haut pour vos vins rouges.

- Un réglage de la température du haut ou du bas de la cave : un différentiel de 10°C s'établit alors automatiquement entre la partie supérieure et inférieure de la cave.

- Un écran tactile intuitif qui permet de régler avec précision la température de la cave, de procéder à la mise sous vide des bouteilles et d'activer l'éclairage de la cave.



DESIGN

- Un éclairage ambré et chaleureux mettant en valeur vos bouteilles.

- Une porte Full Glass aux lignes sobres et épurées et un plateau de verre pour une finition raffinée.

- Un rangement original : 10 bouteilles à l'horizontale + 2 bouteilles en position verticale. L'emplacement supérieur se règle en hauteur pour accueillir tous types de bouteilles.

