



PodBar

Pour un service à la bouteille



Associez une Tour de conservation et une ou plusieurs vitrines pour :

- Conserver les bouteilles ouvertes de vins et champagnes
- Servir les vins proposés au verre ou à la dégustation à la température idéale
- Mettre en valeur vos bouteilles
- Attirer l'œil de vos clients

1. Choisissez une Tour de conservation : Vin, Champagne ou Dual
2. Associez une ou plusieurs vitrines réfrigérées
3. Créez un ensemble POD BAR



Exemples de configuration



POD BAR MONO

8 bouteilles en présentation
1 température
H : 540 mm L : 555 mm P : 555 mm (dont poignée et espace arrière à réserver)
Poids : 30 kg



POD BAR DOUBLE HORIZONTAL

16 bouteilles en présentation
2 températures
H : 540 mm L : 985 mm P : 555 mm (dont poignée et espace arrière à réserver)
Poids : 50 kg



POD BAR TRIPLE

24 bouteilles en présentation
3 températures
H : 540 mm L : 1 515 mm P : 555 mm (dont poignée et espace arrière à réserver)
Poids : 72 kg

Caractéristiques d'une vitrine réfrigérée

- Contrôle digital de la température entre 4°C et 18°C
- Eclairage d'ambiance par LED RGB réglables 7 couleurs
- Froid par compresseur Gaz R 600
- H : 520 mm L : 435 mm P : 505 mm (555 mm avec espace arrière)
- Conso. électrique cave : 0,52 kwh / 24 h
- Poids : 20 kg



POD BAR DOUBLE VERTICAL

16 bouteilles en présentation
2 températures
H : 1 055 mm
L : 555 mm
P : 555 mm (dont poignée et espace arrière à réserver)
Poids : 52 kg max



QUAD POD BAR

32 bouteilles en présentation
4 températures
H : 1 055 mm
L : 985 mm
P : 555 mm (dont poignée et espace arrière à réserver)
Poids : 92 kg

Conseils d'implantation

Veillez à laisser 50 mm d'espace autour de l'installation pour permettre la circulation d'air et la dispersion de l'air chaud. La zone d'installation doit être ventilée, à l'abri des rayons directs du soleil, éloignée de toute source de chaleur, dans des conditions de températures inférieures à 25 °C et d'hygrométrie inférieure à 50 %.

FICHE PRODUIT

Made
in
UK

LaTour

Pour un service à la bouteille

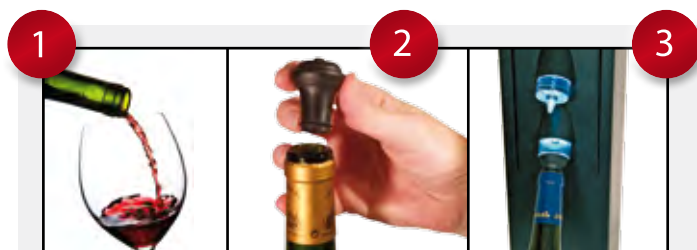
Système de conservation de bouteilles de vins ouvertes

- Conservation des **vins tranquilles** par le vide
- Conservation des **vins effervescents** par CO₂
- Un seul équipement pour conserver un **nombre illimité de bouteilles**
- Faible encombrement, pas de maintenance
- Technologie approuvée par les professionnels du Vin et du Champagne
- Brevets dans 18 pays, plusieurs prix d'innovation
- 40 000 installations dans le monde

Jusqu'à 21 jours

3 gestes simples pour la conservation

- Servir le vin au verre traditionnellement à la bouteille
- Reboucher la bouteille à l'aide d'un bouchon spécial
- Insérer le bouchon dans l'embout de la machine :
en quelques secondes l'embout passe au vert et le vin est conservé



VINS TRANQUILLES



VINS EFFERVESCENTS

3 versions de conservation au choix

- Conservation des vins tranquilles
- Conservation des **vins effervescents, pétillants et champagnes**
- Dual : conservation des vins tranquilles et champagnes



LaTour

H : 510 mm
L : 120 mm
P : 135 mm
Poids : 8,8 kg
Pssce : 60 W

Fournitures incluses

- 20 bouchons de vin pour les modèles « Vins Tranquilles »
- 3 bouchons de champagne et un détendeur de CO₂ pour les modèles « Effervescents »

Garantie 12 mois - Certification CE

Conseils d'implantation

Ne pas couvrir ni enfermer le système.

Pour une installation à une altitude supérieure à 500 m, merci de le signaler à votre revendeur pour ajustement des réglages