



## Distributore di vino per 2 bottiglie h1031\_02

Distributore vino professionale da banco per 2 bottiglie, sistema termoelettrico 8-18°C e conservazione ad azoto. Design compatto ideale per HoReCa.

Il **distributore di vino H1031\_02** è la soluzione compatta e funzionale pensata per **ristoranti, wine bar, hotel e b&b** che desiderano offrire un **servizio vino al bicchiere** in modo professionale, elegante e senza sprechi.

Dotato di una **capacità per 2 bottiglie**, questo modello utilizza un **sistema di raffreddamento termoelettrico**, che assicura una **temperatura costante e regolabile tra 8°C e 18°C**, ideale per vini rossi, bianchi e rosati. Il funzionamento è **silenzioso (38 dB)**, rendendolo perfetto anche per ambienti con clientela o spazi a vista.

L'uso del gas inerte (azoto – **bombola non inclusa**) permette la **conservazione del vino fino a 15 giorni** evitando l'ossidazione e mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche.

Grazie alla **classe energetica A**, il consumo è estremamente contenuto (**0,56 kW/giorno**), con un impatto minimo sui costi operativi. Il design elegante con **doppi vetri** garantisce isolamento termico, mentre l'interno mantiene un'umidità superiore al 70% UR per la corretta conservazione delle bottiglie.

Con un peso di soli **12,12 kg**, è facilmente trasportabile e si installa in pochi minuti con sistema **plug & play**.

Offri ai tuoi clienti un vino sempre perfetto: acquista il **distributore H1031\_02** o richiedi una fornitura per il tuo locale.

### Caratteristiche tecniche:

- Capacità: 2 bottiglie
- Volume interno: 15 L
- Temperatura regolabile: 8 – 18°C
- Sistema di raffreddamento: Termoelettrico
- Classe energetica: A
- Classe climatica: SN–N
- Doppi vetri: Sì
- Gas supportato: Azoto (bombola non inclusa)
- Tensione: 220/240 – 110/115 V
- Frequenza: 50–60 Hz
- Consumo energetico: 0,56 kW/giorno (a 15°C)
- Livello sonoro: 38 dB
- Umidità interna: > 70% UR
- Dimensioni: L 40 x P 27 x H 65 cm
- Peso: 12,12 kg

### Benefici per l'utente:

- **Conservazione:** vino ottimale fino a 15 giorni.
- **Raffreddamento:** silenzioso e a basso consumo.
- **Compatto:** ed elegante, ideale per banchi e sale degustazione.
- **Installazione:** rapida plug & play.
- **Riduzione:** degli sprechi e servizio professionale.

#### FAQ:

1. **È inclusa la bombola di azoto?**

No, la bombola di azoto non è inclusa né fornita.

2. **Quanti giorni si conserva il vino all'interno?**

Fino a 15 giorni in condizioni ottimali.

3. **È adatto per qualsiasi tipo di vino?**

Sì, grazie alla regolazione da 8 a 18°C, è ideale per bianchi, rossi e rosati.

4. **È rumoroso?**

No, il livello sonoro è di solo 38 dB, quindi molto silenzioso.

5. **Serve installazione professionale?**

No, il dispositivo è plug & play, pronto all'uso.

#### Mini guida all'acquisto:

Se gestisci una struttura horeca e vuoi servire **vino al bicchiere di qualità**, un distributore professionale è la scelta più efficace.

Il modello H1031\_02, con **sistema termoelettrico**, garantisce temperatura controllata, **zero sprechi** e massima **eleganza di servizio**, anche in spazi contenuti.

Ideale per chi cerca una soluzione compatta, efficiente e facile da installare.

*Distributore vino 2 bottiglie, dispenser vino termoelettrico, macchina vino al bicchiere, dispenser vino con azoto, distributore vino horeca compatto, risparmio vino al bicchiere professionale.*

*\*Immagini puramente indicative.*

## INFORMAZIONI



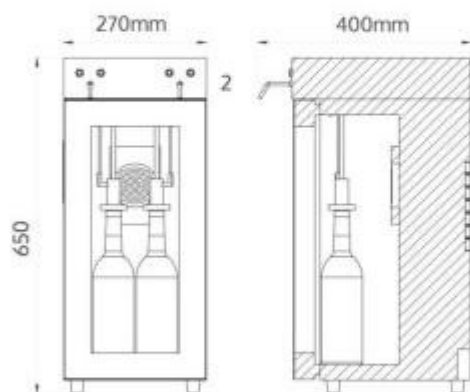
HOLITY.COM



HOLITY.COM

## Distributore di vino per 2 bottiglie h1031\_02

---



HOLITY.COM