

Wine server



小規模レストラン・ワイナリーに最適

クールな質感がスタイリッシュ 魅せるワインサーバー

窒素ガスで酸化を防ぐ・飲み頃の温度が可能・簡単にボトルチェンジ





ワインの酸化進行を抑えます。

窒素を使用し注ぐので、ワインが酸素に触れる時間を減らし、ワインが酸化するのを遅らせます。



ワインに適した温度管理。

赤ワインや白ワインなど、ワインの特性に合わせ、飲み頃温度が設定できます。(6°C～15°C)



簡単なボトルチェンジ。

複雑なパーツはなく、ボトルチェンジも簡単です。専用のキャップを付けて本体へはめるだけ。



クールな質感とデザイン。

ヘアライン仕上げのステンレスボディと透明度の高いクリスタルガラスが美しい外観です。



ボトルをライトアップ。

庫内をLEDでライトアップします。ワインを“魅せる”演出効果が抜群のため、店頭にも設置いただけます。



掃除しやすく衛生的。

ノズルとキャップを外すことができるため、丸ごと洗えて衛生的。お手入れもストレスがありません。

仕様一覧

寸法	W:900×D:600×H:1030
照明	プリンス電機ディーライン (DF) W 白色 4000K 単相 100V ※フロントライト
冷凍機	東芝密閉型 R404A 空冷式 単相 100V 呼称出力 400W ※前後吹き
設定温度	6°C～15°C
適正設定温度	+8°C OFF (ID コントローラー / 框部正面ホットエア付 ※ホットエア連続運転)
消費電力	50Hz 単相 100V : 8.3A
電気容量	50Hz 単相 100V:705W
電気プラグ仕様	※電源プラグは必ずアースを接続してください。単相 100V WF7005 接地形 2P15A125V
使用条件	外気温度 : +28°C以下 外気湿度 : 60%以下 外気風速 : 0.3m/sec 以下
ボトル設置箇所	6 箇所
使用ガス	窒素
注ぎ量	3 ポートメカニカルバルブを使用した手動調整
特記事項	設置環境により結露が生じることがあります。

画像はイメージです。デザイン・仕様は変更になる場合がございます。予めご了承ください。