

## Dispensadores de vino

### Wine dispensers – Bags or bottles



**WB310** : Dispensador de vino ventilado multifunción. Vino rojo, blanco o rosado en “bag in box”. 3 áreas de temperatura diferentes en función del tipo de vino, Parte superior para vino rojo, parte media para vino blanco e inferior para vino rosado. Hay diferencia de temperatura de 10°C asegurada entre la parte superior y la inferior.

**Fácil uso y limpieza** : Acceso directo a los “bags in box” gracias a la puerta hermética de acero inoxidable, descongelación automática y bandeja de goteo extraíble. Higiene perfecta, sin riesgo de infiltración gracias a los conectores herméticos Vitop (no incluidos). Tubos de silicona de alta resistencia conectan los “bags in box” a los grifos.

**WB305** : “Vin au verre” (vino a la copa), detrás de la barra o en el mostrador, el dispensador WB305 es ideal para servir el vino rápidamente en el día a día: cuando se emplaza el “bag in box” (de 5 o 10L), simplemente hay que presionar la parte inferior para servir el vino en una copa o un decantador. El termostato le permite seleccionar la temperatura ideal para almacenar o degustar.

**WB400** : “Cru au verre” (vinos selectos a la copa). Sin riesgo de oxidación: conservación ideal gracias a las cápsulas de nitrógeno (gas neutro alimenticio sin sabor ni olor) sin infiltración alguna en la botella. El vino conserva sus propiedades días después de abierta la botella sin oxidación. 2 compartimentos permiten separar las botellas de vino blanco y rosado (sistema de frío ventilado) de las botellas de vino rojo (a temperatura ambiente).

**WB 310** Ventilated multifunction wine dispensers. Red wine, white wine or rosé wine in “bag in box”. 3 different temperature areas according to the wine: upper part for red wine, middle part for white wine, bottom part for rosé wine. A discrepancy of 10°C is ensured between the top and the bottom.

**Easy use and cleaning**: direct access to the bags in box thanks to the stainless steel and hermetic door, automatic defrost and removable draining plate. A perfect hygiene: any risk of infiltration thanks to Vitop (not delivered) hermetic connectors. High resistant silicone tubes link the “bags in box” to the push taps.

**WB 305**: “Vin au verre” (Wine served in glass). In the back of a bar or on the counter, the WB 305 is the ideal wine dispenser for a quick daily service: when the “bag in box” (5 or 10 l) is placed, you just have to push the button to serve the wine in a glass or in a carafe. The thermostat enables you to choose the ideal temperature for storing or tasting.

**WB400**: “Cru au verre” (vintage wine served in glass) Without any risk of oxidization, optimal preserving thanks to nitrogen gas capsules (alimentary neutral gas without any taste and any odour) without any air infiltration in the bottle. The wine keeps its savours several days long after the opening of the bottle without any oxidation. 2 compartments enable to separate bottles of white wine and rosé wine (ventilated cold system) from bottles of red wine (at ambient temperature).



BOLSA / BAGS

BOTELLAS / BOTTLES



Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Capacidad Capacity	Peso Weight	Voltios Volts
PPS- 305	0,35 kW	520 x 620 x 600 mm	Bag 3, 5 ou 10 l	10 kg	230 V
PPS- 310	0,35 kW	353 x 600 x 1135 mm	3 Bags de 10 l	45 kg	230 V
PPS- 400	0,35 kW	370 x 350 x 600 mm	4 bouteilles/bottles	20 kg	230 V