

Notre rafraîchisseur



Nestor machine pour rafraîchir les bouteilles

Production	4 emplacements bouteilles (dont un magnum possible)
Consommation	0.260Kw en 220V
Temporisateurs	4
Dimensions	H900 L 600 P 600
Garantie pièces	2 ans (sauf les poches)
Poids	en ordre de marche 85 Kgs
Mix	40 Litres
Température	-38°C

Ce rafraîchisseur est au froid ce que le micro-onde est au chaud.

Il vient en complément des armoires de froid ou des caves tempérées.

5 minutes suffisent pour mettre en température idéale 4 bouteilles de champagne qui sortent de leur carton.

Ce rafraîchisseur ou chiller en anglais, apporte une rapidité de service qu'apprécient les restaurateurs. Nestor est équipé de 4 temporisateurs pour régler la durée nécessaire.

La rapidité du refroidissement conserve les qualités organoleptiques des vins, affirmation confirmée par de grands sommeliers. Un client servi rapidement consomme plus surtout si c'est du vin rosé, blanc ou champagne car la bouteille est bien fraîche.

Pour les alcools blancs 20 secondes suffisent à givrer les verres.

Finis les bouteilles mouillées difficiles à tenir en main à la sortie duseau à glaçon.

Une armoire de froid remonte très vite en température si elle est ouverte souvent et les vins ne sont donc jamais à la bonne température.

La solution le rafraîchisseur Nestor !