

Nos rafraîchisseurs



Nestor 3



Nestor 2

Origine Europe

Nestor machines pour rafraîchir les bouteilles

Ces rafraîchisseurs sont au froid ce que le micro-ondes est au chaud.

Ils viennent en complément des armoires de froid ou des caves tempérées.

5 minutes suffisent pour mettre en température idéale 2 ou 3 bouteilles de champagne qui sortent de leur carton.

Ces rafraîchisseurs ou chillers en anglais, apportent une rapidité de service qu'apprécient les restaurateurs. Les rafraîchisseurs Nestor sont équipés de 2 ou 3 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.

Fini les bouteilles mouillées difficiles à tenir en main à la sortie du seau 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 !

	NESTOR 2	NESTOR 3
T° de service		- 35°C
Capacité	1 bouteille std + 1 magnum	2 bouteilles std + 1 magnum
Extérieur	Tôle plastifiée non toxique	
Couvrir	Plastique noir	
Couleur disponible	Noir	
Minuteries numériques	3	
Agitateur dans le réservoir	✓	
Poches et glycol	✓	
Réduction T° indicative	- 1,5°C/min	
Tension et fréquence	220 V - 50 Hz	
Compresseur	1/3 HP	
Gaz réfrigérant	R 600 A	
Puissance absorbée	380 W	
Isolation	Polyuréthane expansé rigide - Sans HCFC / CFC / HFC	
Condenseur lamellaire à convoyeur	✓	
Évaporateur	Cuivre	
Type de prises disponibles	SUKO / UK / SVIZZ	
Thermostat numérique	✓	
Pompe vidange de glycol	✓	
Dimensions produit (mm)	510x485x380 H	610x485x380 H
Dimensions emballage (mm)	770x520x420 H	770x690x420 H
Poids net / Poids brut	35 / 40 kg	