



Pour exalter pleinement toutes leurs saveurs, les vins doivent être mis à **bonne température de dégustation.**

Ce système exclusif vous permet de mettre **2 bouteilles de vin, rouge ou blanc, à température idéale de service.**

Une fois entamées, les bouteilles sont **préservées de l'oxydation jusqu'à 10 jours et sans bouchon.**

Grâce à Sowine, votre vin conserve pendant plusieurs jours **toutes qualités gustatives et olfactives**, comme si vous veniez d'ouvrir votre bouteille de vin.

## CARACTERISTIQUES GENERALES

<b>Pays de fabrication</b>	France	<b>Dimensions HxLxP (mm)</b>	: 445 x 245 x 248
<b>Capacité service</b>	2 bouteilles	<b>Poids</b>	: 5.6 kg
<b>2 dispositifs indépendants</b>	1 btle vin blanc + 1 btle vin rouge ou 2 bouteilles de vin blanc ou rouge	<b>Consommation / 24h</b>	: 1 KW*
		<b>Puissance installée</b>	: 87 W
		<b>Alimentation externe</b>	: 220-240V, 50-60Hz ou 110-120V, 50-60Hz

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

### MISE SOUS VIDE AUTOMATISEE

- 2 dispositifs de mise sous vide indépendants
- Tirage au vide par simple pression sur le piston, éjection automatique des dispositifs à l'ouverture de la porte
- Un témoin de fonctionnement pour visualiser le processus de mise sous vide
- Mise à température d'une bouteille de vin blanc environ 3 heures et 1 heure pour le vin rouge\*

## EQUIPEMENT

### MISE A TEMPERATURE DE DEGUSTATION

- 2 compartiments distincts et indépendants
- Commande de température simple et ergonomique
- Témoin lumineux de température programmée pour chaque compartiment

\* Pour un température extérieure d'environ 22°C