



LE DUO SOMMELIER



Avec son vide d'air automatique, ce système devient l'allié indispensable pour un sommelier !

CONSERVATION

Conservez les qualités gustatives de vos vins jusqu'à **7 jours** : ne faites plus aucune perte sur vos vins premium !

MISE À TEMPÉRATURE

Zone de température indépendante de **6 à 18°C** : vins rouges, vins blancs, tout est à température idéale !

RAPIDITÉ

Mise en place de la bouteille en quelques secondes grâce à son système de serrage innovant et son **vide d'air automatique**.

LOCATION OU ACHAT

Achetez ou louez sur 48 mois, et **optimisez vos marges**.

**CONSERVEZ, VALORISEZ ET SERVEZ
VOS MEILLEURS VINS À TABLE !**

COMPACT

Compact et adaptable, le DUO Sommelier est un module 2 bouteilles conçu pour s'adapter à votre espace.

SIMPLE

Branchez la prise, insérez vos bouteilles et c'est parti ! **Simple d'utilisation et de maintenance**, le DUO Sommelier facilite votre service de vin manuel avec présentation de la bouteille.

QUALITÉ

Fabriqué, assemblé, contrôlé de A à Z par nos soins à Tours. Chaque DUO Sommelier bénéficie d'une garantie de 1 an et d'un **SAV sous 72 heures** (jours ouvrés).

PRÉCISION

Le **vide d'air s'effectue automatiquement** à chaque insertion de bouteille, signalé par un tour de LED. Il peut également être déclenché manuellement grâce au bouton dédié.



SERVEZ VOS VINS À TABLE !

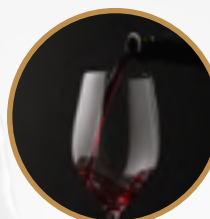
Le DUO Sommelier est à la fois une **vitrine élégante** pour vos vins et un outil qui vous permet de les **présenter et servir** directement à table.



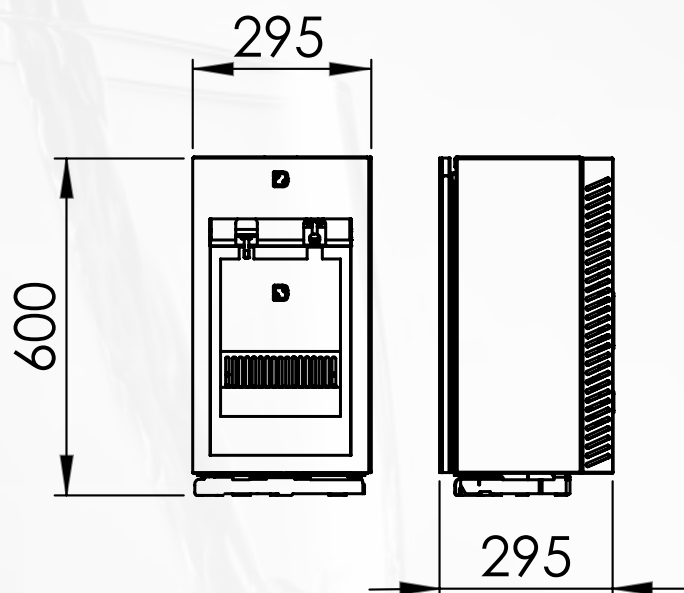
Vide d'air automatique : conserve le vin jusqu'à 7 jours



Mise à température du vin de 6° à 18°C



Présentation de la bouteille et service à table



Spécificités techniques	
Hauteur	60 cm
Largeur	29,5 cm
Profondeur	29,5 cm
Alimentation	240 V - 50 Hz - 150 W
Poids	22 kg