

Nuevo Dispensador de Vino por Copas VoV3



El mercado del Vino por Copas

El mercado del vino por copas es todavía un mercado exclusivo, pero conoce un fuerte desarrollo y se beneficia de un contexto favorable:

- Disminuye el consumo de vino en el restaurante, pero se consumen vinos de mayor calidad.

El miedo a los controles de alcoholemia, la preocupación por la salud, el precio del vino en los restaurantes y el temor de que el vino servido sea de mala calidad han hecho disminuir las ventas de botellas de 75 cl y han beneficiado el consumo por copas.

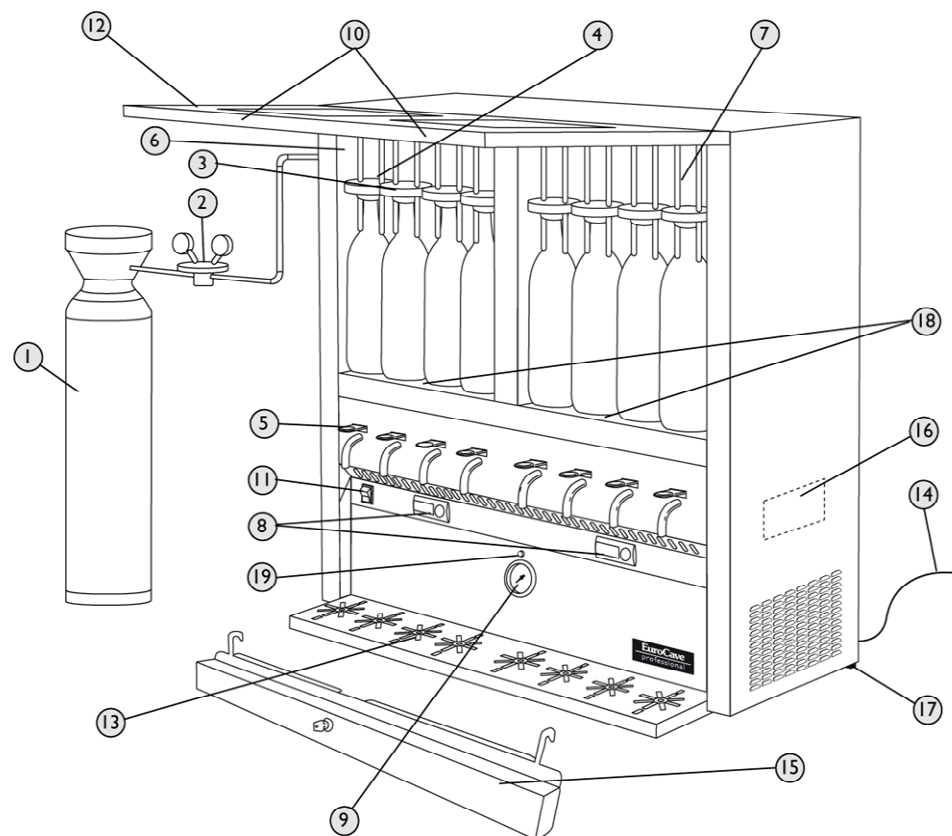
- Desarrollo del concepto de enoteca donde se privilegian las nociones como el placer del vino o el descubrimiento del vino. Importante oferta de vinos por copas para dar respuesta a las expectativas de los consumidores.
- El 60% de los restauradores tiene una verdadera estrategia en relación con el vino.*
- El 97% de los restauradores ofrece vino por copas.*
- Dispensador de vino por copas: ayudar a aumentar el volumen de negocio:

Del 38% de restauradores que ha promocionado el vino por copas, el 81% considera que les ha sido de ayuda para aumentar su volumen de negocio.*

- Criterios importantes para el éxito del vino por copas: disponer de una importante oferta de caldos de calidad, servir el vino a la temperatura de degustación correcta, presentar la oferta.

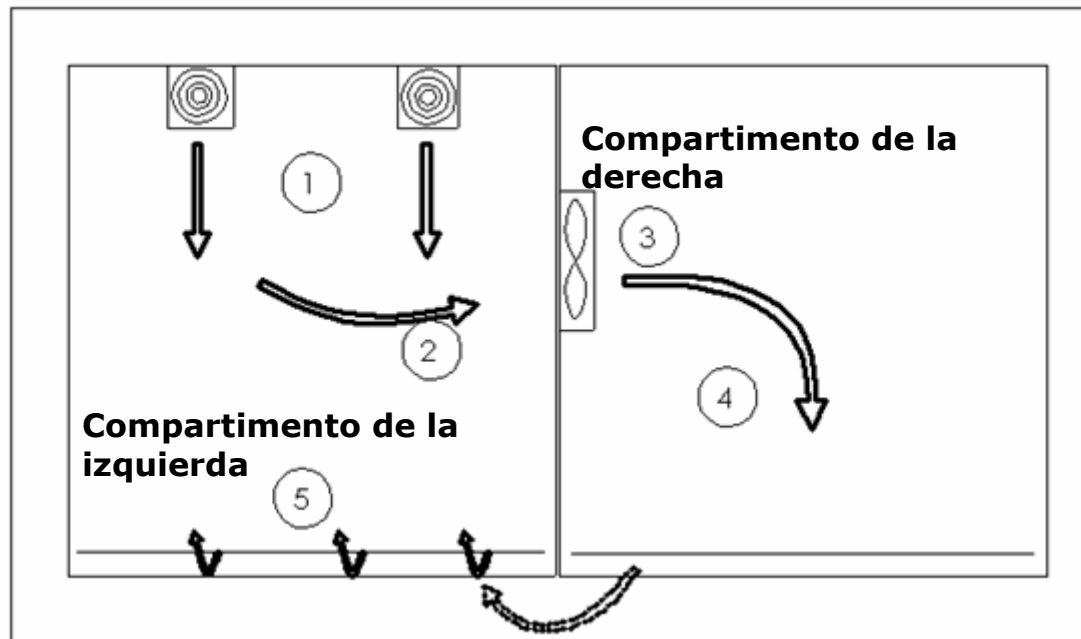
*: Estudio realizado por APV a 8.550 restaurantes (junio-septiembre 2006)

El Dispensador de Vino EuroCave



- | | |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 1. Botella de nitrógeno | electroluminiscentes |
| 2. Manorreductor | 11. Interruptor marcha/ paro de la iluminación |
| 3. Sistema de aspiración del vino con rótula con tubo de circulación | 12. Puerta de doble acristalamiento |
| 4. Circuito botella hacia las palancas de distribución | 13. Escurreidor con rejilla extraíble |
| 5. Palanca de distribución del vino y grifo | 14. Cable de alimentación |
| 6/7. 2 compartimentos de puesta en temperatura | 15. Sistema de cierre con llave |
| 8. 2 reguladores de compartimento con display digital | 16. Etiqueta de identificación (en el interior del aparato) |
| 9. Manómetro | 17. Patas regulables |
| 10. Iluminación con diodos | 18. Estanterías |
| | 19. Botón pulsador indicador de aviso de nitrógeno |

Funcionamiento de las temperaturas



- La producción de frío se realiza únicamente en el compartimento de la izquierda.
- El flujo de aire, generado por 2 ventiladores (1), se enfría a lo largo de la pared del fondo (evaporador) y permite una mejor homogeneidad y alcanzar la temperatura necesaria rápidamente.
- Si fuera necesario, el ventilador de tabique (3) envía aire fresco al compartimento de la derecha para alcanzar la temperatura deseada.
- Se ha añadido un componente térmico en el compartimento de la derecha para que el aparato funcione a una temperatura ambiente a partir de 6°C (en lugar de 20°C en el caso del VoV2).

Control de las temperaturas

- El VoV3 lleva 2 reguladores electrónicos en el frontal.
- El regulador de la izquierda controla el funcionamiento del compresor. El regulador de la derecha controla el funcionamiento del ventilador del tabique entre los 2 compartimentos, así como el elemento térmico.
- Los reguladores permiten en todo momento controlar y/o ajustar independientemente la temperatura de servicio de cada compartimento.
- Se puede acceder fácilmente al ajuste del valor.
- La precisión de la regulación es de +/- 1°C.

Ventajas del producto

Novedades VoV3:

- **Colocación de las botellas** en los sistemas de aspiración con rótula **más fácil**: el cuello de la botella se activa con mayor facilidad en el cabezal y limita de ese modo los riesgos de escape a la altura del cuello.
- Más **conexiones estancas** entre los tubos para eliminar los riesgos de escape de nitrógeno entre los distintos componentes del aparato.
- Valorización de las botellas gracias a la **iluminación** de las etiquetas de los vinos: línea de leds instalada directamente en la puerta.
- Posibilidad de instalar el Dispensador de Vino en ambientes fríos, como por ejemplo en las bodegas, gracias a la incorporación de un **componente térmico**.



Temperatura ambiente de uso: de 6 a 30°C

N.B.: Las botellas cuya temperatura de referencia sea superior a la temperatura ambiente, deberán colocarse en el compartimento de la derecha.

En efecto, el componente térmico solo está situado aquí.

La temperatura del compartimento de la izquierda no debe ser superior a la temperatura ambiente.

Ventajas del producto

Novedades VoV3:

- **Indicador de aviso de nitrógeno**

Se ha incorporado un botón pulsador luminoso en el Dispensador de Vino para que avise cuando disminuye la presión de nitrógeno.

De ese modo, el cliente puede estar seguro de que el Dispensador de Vino tiene la presión correcta y se evita que se oxide el vino de las botellas abiertas.

El indicador luminoso se activa cuando:

- se ha colocado una botella de forma incorrecta en el sistema de aspiración con rótula del vino. Eso provoca un escape de nitrógeno a la altura del cuello de la botella. Basta con volver a colocar la botella.
- la botella de nitrógeno está vacía. Es preciso cambiar la botella.
- se ha destornillado el regulador de presión de la botella. Basta con volver a atornillarlo.

Este indicador de aviso ha sido concebido en forma de botón pulsador, porque de ese modo volverá a poner presión en el aparato después de las manipulaciones indicadas.

De ese modo, se evita tener que pulsar las palancas de distribución y malgastar vino inútilmente.

Cuando se pulsa el botón pulsador, se apaga el indicador luminoso.



Ventajas del producto



Novedades VoV3:

- Un **diseño** específico para el profesional:
 - Completo revestimiento de acero inoxidable
 - Nuevo logo: «EuroCave Professional»



Ventajas del producto



Y descubra todas las ventajas del Dispensador de Vino EuroCave:

- Posibilidad de servir 8 botellas de tinto u 8 de blanco, o 4 T + 4 B
Reserva de 8 botellas
- 2 compartimentos independientes y regulables (reguladores electrónicos)
- Compartimentos concebidos para las botellas mágnium
- Sistema de aspiración del vino con rótula
- Concepción ergonómica de los grifos
- Cierre del aparato con llave
- Escurridero y rejilla extraíbles
- Puerta abatible

Descripción y características técnicas



A x H x A (mm)	860 x 430 x 890
Escurridero solo (mm)	110 en saliente
Distancia grifo/ escurridero (mm)	250
Volumen interior	Regulable en altura
Capacidad en número de botella (75 cl)	Servicio de 8 botellas (4 tintos + 4 blancos: 8 tintos; 8 blancos) (reserva de 8 botellas a la temperatura de servicio)
Capacidad en número de botellas magnum	6 magnums en servicio (3 tintos + 3 blancos; 6 tintos; 6 blancos)
Peso en vacío (kg)	59
Regulación	Electrónico con visualización de la temperatura 2 compartimentos interiores para 2 zonas de temperatura
Precisión de la visualización	+/- 1°C
Precisión de la regulación	+/- 1°C
Consumo por 24 h (a 20 °C)	0,75 kWh
Temp. ambiente de funcionamiento	de 6 a 30 °C
Potencia eléctrica (a 30°C)	180 W
Tensión (V)	220-240
Fluido frigorígeno	R 134 A
Intervalo de temperatura aconsejada para los vinos blancos / rosados:	de 6°C a 12 °C
Intervalo de temperatura aconsejada para los vinos tintos:	de 15 °C a 19 °C

Descripción y características técnicas

Circuito de nitrógeno las botellas (mágnun)	- tubo de elastómero para adaptarse a las distintas alturas de - Reductor - Manómetro
Iluminación	- Diodos electroluminiscentes (LED) - Interruptor on/off en el frontal
Varios	- Aparatos con 2 pies regulables en altura - Fijación prevista en la parte trasera del aparato
Indicador de aviso de nitrógeno	- Testigo en el botón pulsador en el frontal

Respuestas /



La adquisición del Dispensador de Vino por Copas es una inversión importante	Sí, pero es rentable. Los estudios demuestran que los restauradores que han priorizado la oferta de vino por copas han visto aumentar su volumen de negocio de forma significativa.
¿Existen riesgos de escape de nitrógeno?	Todos los tubos han sido reforzados incorporando juntas herméticas que impiden los escapes. Pueden producirse microescapes debido por ejemplo a una mala colocación de la botella, pero entonces le avisará un indicador y bastará con volver a colocar la botella correctamente.
¿Cómo puedo estar seguro de que el vino está bien protegido y de que hay suficiente nitrógeno en la botella?	El aparato está equipado con un indicador de aviso que se enciende cuando la presión de nitrógeno es insuficiente (por debajo de 100 mb).
¿Es perjudicial la iluminación para los vinos?	En absoluto, porque está compuesto por diodos electroluminiscentes (LED) que no difunden rayos UV y no generan prácticamente calor.
¿Es necesario efectuar un mantenimiento diario?	Sí, para que no queden residuos de vino en los grifos, ya que podría oxidarse y dar mal sabor a las siguientes copas. Asimismo, es importante limpiar el circuito al cambiar el tipo de vino. También es necesario cambiar los tubos cada 6 meses.
¿Se puede empotrar el aparato?	Sí, basta con dejar un espacio de al menos 50 mm alrededor del aparato que permita su ventilación.
¿Puedo colocar el aparato en una habitación sin calefacción?	Sí, gracias al nuevo componente térmico, se puede utilizar el aparato en un ambiente hasta 6°C (30°C como máximo), como por ejemplo una bodega.
¿Se puede ajustar el aparato a la misma temperatura?	Sí, puede poner solo vino tinto en los 2 compartimentos o solo vino blanco, o si no poner botellas de tinto y de blanco. Solo tiene que tener en cuenta que, si desea que el vino alcance una temperatura de servicio superior a la temperatura ambiente, deberá colocar las botellas obligatoriamente en el compartimento de la derecha.