



# VINOPOD™

Le système modulaire pour des crus au verre  
pour la gastronomie et commerce du vin

**Pour améliorer votre chiffre  
d'affaires en vente du vin**

**VINOJET** | HYPRO



**MODEL**  
**BC 401** VINOPOD™

Conservation du vin, refroidissement du vin, présentation du vin avec technique de fermeture VJ intégrée pour des vins non pétillants



**MODEL**  
**BC 404** VINOPOD™ Twin

avec technique de fermeture VJ intégrée pour les vins et les mousseux (Champagne, etc.)



**MODEL**  
**BC 406** VINOPOD™ Quad

avec technique de fermeture VJ intégrée pour les vins et les vins mousseux (Champagne, etc.)

# VINOPOD™

## Conservation du vin, contrôle de température, présentation

L'attrayant bar VINOPOD™ offre conservation contrôlée, stockage et présentation avec une - ou plusieurs températures

### Caractéristiques

Système intégré VINOPOD™  
-le verre de vin

Chambres de température contrôlées par système numérique ; chacune pour 10 bouteilles à 75 cl

Portes en verre sur toute la surface avec double vitrage

Refroidissement par compresseur de 4° à 18°C

Évaporateur intégré d'eau de condensation

Éclairage intérieur LED économique

Aménagement intérieur en acier inox brillant

Éclairage couleur LED en option

Estrade avec tiroir intégré pour accessoires

Les bars VINOPOD™ sont équipés standard du VINOJET-le verre de vin- SINGLE pour vins non pétillants et avec le système DUAL en option. Veuillez consulter pour autres informations la description du produit VINOJET-le verre de vin-.

Le VINOPOD™ verrouillable loge 10 bouteilles de 75 cl dans sa chambre de température contrôlée par système numérique. Vins blancs et rouges.

Le VINOPOD™ TWIN verrouillable loge dans chaque chambre respectivement 10 bouteilles de 75 cl, soit 20 bouteilles au total. Chaque chambre individuellement contrôlée et réglable par système numérique pour vins blancs et rouges.

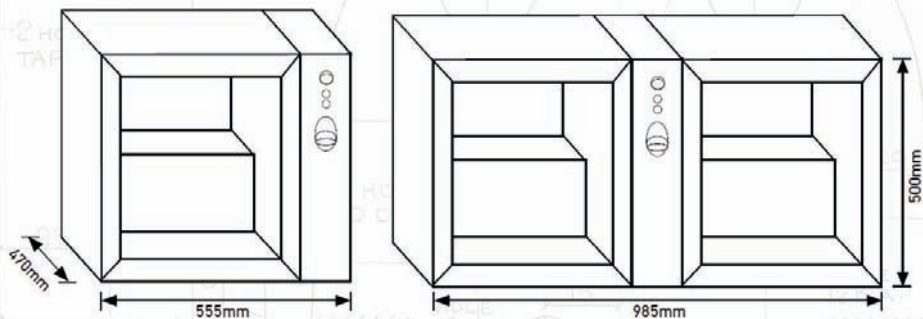
Pour VINOPOD™ QUAD comme VINOPOD™ TWIN - deux socles supplémentaires pour quatre zones de température individuellement réglables. Développé pour emplacement sur buffet et comptoir. Votre distributeur présente vos vins d'une manière attrayante et avec un maniement extrêmement simple.

**VINOJET**

VINOJET GmbH  
73630 Remshalden

T: 07151 99 49 248 F: 07151 99 49 247

**info@vinojet.com www.vinojet.com**



## Volume de livraison

20 bouchons pour bouteilles du vin;  
Instructions d'emploi;  
12 mois de garantie;  
Câble électrique et tous les raccordements nécessaires

Important : Les systèmes avec VINOPOD™ DUAL contiennent en plus 3 bouchons pour bouteilles de Champagne et un détendeur de pression Co2

## Système Électrique

- Raccordement électrique 230V
- Consommation d'énergie électrique 0,52kwh/24h (maximum)
- Garantie : interrupteur poussoir intégré (goupille) sur VINOPOD™  
-le verre de vin-

## Poids

BC401 ET Bc402:  
emballé 37kg  
BC403 ET BC404:  
emballé 60kg

## Puissance

Maximum 520W.  
Capacité : 10 bouteilles normalisées 75 cl  
Règlement de température électronique de 4° à 18°C avec affichage numérique

## Placement

Sur comptoirs, buffets ou étagères

Le système VINOPOD™  
-le verre de vin est pré-réglé pour une haute ur de 0 à 500 mètres NN.

Pour des applications à des altitudes supérieures, prenez contact avec votre fournisseur.

## Mise en oeuvre

Le boîtier des VINOPOD™ et des VINOPOD™ TWIN est noir. Les cadres de porte et les poignées sont en acier fin.

## Agence générale

**HYPRO**

HYPRO AG  
CH-6023 Rothenburg  
T: 041 280 81 33  
F: 041 280 26 89

**info@hypro.ch**  
**www.hypro.ch**