



Aspes Inox srl
21012 Cassano Magnago – Varese (Italia)
Tel. 0331-721091 - 0331-720948 – Fax 0331-720948
info@aspesitalia.eu
www.aspesitalia.eu



FREDDO COMMERCIALE

CantINETTE vino professionali



CVP 35
(35 Bottiglie)
dim. L480XP490XH840



CVP 120
(120 Bottiglie)
dim. L580XP612XH1467



CVP 180
(182 Bottiglie)
dim. L630XP670XH1695



CVP 250
(248 Bottiglie)
dim. L592XP675XH1820

CantINETTE vino aspes

Caratteristiche generali

- Porta vetri trattati anti-UV
- Ripiani in faggio multi formati, robusti ed inodori
- Aereazione per filtro a carboni attivi
- Allarme di risalita di temperatura e di consumo del filtro
- Controllo dell'igrometria
- Sistema anti-vibrazioni
- Sistema inverno
- Serratura
- Illuminazione LED
- Piedini regolabili
- Impugnatura ergonomica studiata per un servizio professionale
- Gas ecologici
- Temperatura : Tra 5°C e 20°C
- Classe climatica : SN-ST (10-38°C)

❖ Filtro a carbone attivo



❖ Ripiani legno



❖ Ripiano presentazione



❖ Porta etichette
(pacc. da 6)



Altre informazioni prodotto su sito web: www.aspesitalia.eu



Aspes Inox srl
21012 Cassano Magnago – Varese (Italia)
Tel. 0331-721091 - 0331-720948 – Fax 0331-720948
info@aspesitalia.eu
www.aspesitalia.eu



FREDDO COMMERCIALE

Cantinette vino professionali



Cantinette vino aspes Gamma prodotti

- ❖ Mod. **CVP 35** (35 bottiglie)
1 temperatura da 4° a 18°C
- ❖ Mod. **CVP 120** (120 bottiglie)
1 temperatura da 5° a 22°C
- ❖ Mod. **CVP 180** (182 bottiglie)
1 temperatura da 8° a 18°C
- ❖ Mod. **CVP 250** (250 bottiglie)
1 temperatura da 5° a 20°C
- ❖ Mod. **EVP 2T 240** (240 bottiglie)
2 temperatura da 5° a 20°C
- ❖ Mod. **EVP 2T 45** (45 bottiglie)
2 temperature da 5° a 12°C (Incasso)
- ❖ Mod. **EVP 2T 200** (211 bottiglie)
2 temperatura da 5° a 18°C (Incasso)
- ❖ Mod. **EVP 3T 200** (198 bottiglie)
2 temperatura da 5° a 18°C (Incasso)



EVP 2T 45
(45 Bottiglie 2 temperature)
dim.L595XP572XH828



EVP 2T 240
(240 Bottiglie 2 temperature)
dim.L592XP675XH1820



EVP 2T 200
(211 Bottiglie 2 temperature)
dim.L595XP680XH1760



EVP 3T 200
(198 Bottiglie 3 temperature)
dim.L595XP680XH1760



❖ Ripiano

- ❖ Mod. **CVF 170**
2 temperature da 5° a 20°C
dim.L592xP675xH826



- ❖ Mod. **CVC 25**
temperatura da 8° a 18°C
dim.L420XP40XH285

Altre informazioni prodotto su sito web: www.aspesitalia.eu



Aspes Inox srl
21012 Cassano Magnago – Varese (Italia)
Tel. 0331-721091 - 0331-720948 – Fax 0331-720948
info@aspesitalia.eu
www.aspesitalia.eu



FREDDO COMMERCIALE

Dispenser vino professionali



CE 02

(2 Bottiglie 1 temperatura)
dim. L300XP440XH530

❖ PROPORRE IL VINO AL CALICE
OTTIMIZZA I GUADAGNI SULLA VENDITA DEL
VINO



CE 04

(4 Bottiglie 1 temperatura)
dim. L620XP440XH900



CE 06

(6 Bottiglie 2 temperature)
dim. L730XP530XH63



CE 08

(8 Bottiglie 2 temperature)
dim. L895XP560XH700

Dispenser vino CE aspes

Gamma prodotti

- ❖ Mod. **CE 02** (2 bottiglie)
1 temperatura da 7° a 18°C
- ❖ Mod. **CE 04** (4 bottiglie)
1 temperatura da 4° a 18°C
- ❖ Mod. **CE 06** (6 bottiglie)
2 temperature da 7° a 18°C
- ❖ Mod. **CE 08** (8 bottiglie)
2 temperatura da 7° a 18°C

❖ COME FUNZIONA LA CONSERVAZIONE DEL VINO:

Il Dispenser di vino aspes usa gas argon o azoto per conservare il vino. Questi gas inerti sostituiscono l'aria nella bottiglia nello spazio al di sopra del vino, tanto da ritardare il processo di ossidazione, ed assicurando che ogni coppa sia servita inalterata. In generale la maggior parte del vino si manterrà fresca per 2-3 settimane in atmosfera inerte. L'opzione di provare prima di comprare risponde sempre di più alle aspettative dei clienti. L'uso di un dispenser conserva il vino una volta aperto in tutte le sue caratteristiche ed incrementerà le vendite. Benefici: L'opzione di provare prima di comprare è dimostrata come un sistema efficace per incrementare la vendite di vini di alta gamma. Utilizzando un sistema di conservazione permette aumentare il numero di vini che normalmente si tengono aperti per la degustazione dei clienti. L'impatto visivo delle eleganti macchine aspes e del design all'avanguardia contribuiranno a creare un'immagine attuale del suo commercio, oltre ad essere una magnifica vetrina per i suoi vini. Immagine di professionalità: Usare i dispenser aspes dimostrano eccellenza nell'attenzione al cliente, promuovendo un'esperienza fantastica nell'assaggio dei vini. Elimina gli sprechi: Con l'uso del gas inerte per la conservazione del vino non correrà il rischio di offrire ai clienti vini in cattive condizioni, oltre a non doverlo buttare. Il sistema dispenser permette di stabilire in anticipo la quantità di servizio. L'uso del dispenser riduce l'investimento di tempo nel servizio del vino. Il vino si dispensa in maniera facile rapida e semplicemente premendo un tasto. L'uso del nostro dispenser permette ai vini di degustazione di stare sempre a portata di mano.

Altre informazioni prodotto su sito web: www.aspesitalia.eu