

| | | |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
| 20479-788 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

商品 WEBで探す TKG カタログ 検索

ご注文の際は、注文コードをご記入ください。 **TKG**

788

ファンビーノシリーズ ワイン・日本酒用定量保冷サーバー

- ファンビーノ ワイン・Sakeサーバーは、ボトル内の空いた空間に窒素ガスを充填させることで、酸化進行を飛躍的に遅らせます。
- 劣化によるロスリスクが減ることで、高価格帯のお酒をグラス提供したり、取扱いの種類を増やしたり、サービスの幅が広がります。



① ファンビーノ Sakeサーバー1800 N1升瓶対応 SC-2Q

〈EHA-08〉 7-0788-0101 ¥310,000 画像 説明
337×500×H669
質量：約25kg
電圧：100V 50/60Hz
定格消費電力：95W(年間消費電力量256kwh/年)
設定可能温度：5℃～18℃
※ガスボンベ1台で最大4台連結可能



日本酒4合瓶対応

② ファンビーノ ワイン・Sakeサーバー N4本用 SC-4

〈EHA-09〉 7-0788-0201 ¥402,500 画像 説明
430×415(498)×H625
質量：30kg
電圧：100V 50/60Hz
定格消費電力：95W(年間消費電力量256kwh/年)
設定可能温度：5℃～18℃
●日本酒4合瓶、マグナムボトルにも使用可能。
※ガスボンベ1台で最大6台連結可能

ポイント1

日本酒・ワインを
しっかりキープ



注ぐ度に無味・無臭・無害の窒素ガスが充填され、酸化による品質変化を遅らせます。

ポイント2

一目で分かる！
簡単ボタン操作



温度は1℃単位で、定量サーブ量は1c.c.ごとに自由に設定することが出来ます。(設定は庫内共通)

ポイント3

ボトルチェンジや
お手入れもラクラク



ボトル交換も簡単で、どなたでもセッティング可能です。各パーツや庫内も掃除がしやすいです。

配置について

サーバーの使用には、本体の他に窒素ガスボンベ(食品用)の設置が必要です。

Sakeサーバー1800 (SC-2Q)

ガスボンベ1台で最大4台連結可能
<放熱スペース>
右側:50mm以上
左側:100mm以上
背面:50mm以上
天井:100mm以上

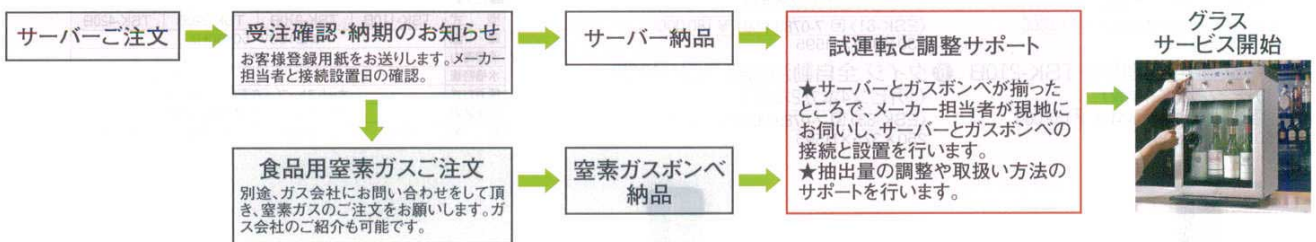


ワイン・Sakeサーバー (SC-4)

ガスボンベ1台で最大6台連結可能
<放熱スペース>
左右:50mm以上
背面:50mm以上
天井:100mm以上



ご注文から設置までの流れ



本物の木樽をディスプレイに使い、
日本酒のよさを強烈にアピール



③ 酒樽サーバー TSR-1型 約2週間

〈FSC-06〉 7-0788-0301 ¥70,000 画像 説明
φ400×H370(1斗樽使用)
タンク容量:4ℓ
質量:3.5kg
●樽の中に氷を入れておくだけで庫内は飲み頃温度8℃で維持します。
●ロックアイス(4袋)で約24時間飲み頃保持(室温24℃)



サービス用品
フードウォーマー
おでん鍋
ワイヤーラック
シンクセラー
温冷水器・製氷機
酒棚器
タオルスチーマー
温蔵庫
トレー・お盆
オーガナイザー
お茶用品
ケトル・ポット