

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-839	株式会社クイックパック	0564-59-3525

839

ショーケース・ワインセラー

ファンヴィーノシリーズ ワイン・日本酒用定量保冷サーバー

- ファンヴィーノ 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 ファンヴィーノ ワイン・Sakeサーバー 4本用 SC-4B

〈EHA-12〉 1-0839-0101 ¥570,000

430×415(498)×H640
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

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。

ワイン・Sakeサーバー (SC-4B)

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

正面
100
本体625
725
50 本体430 50
530
窒素ガスボンベ
設置スペース

ポイント1 日本酒・ワインをしっかりとキープ



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



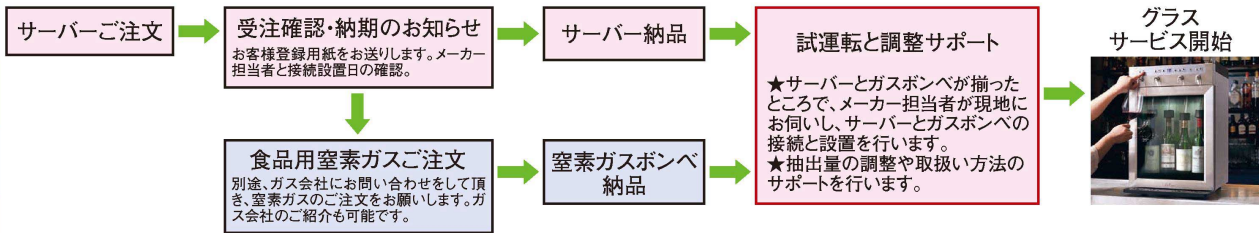
温度は1℃単位で、定量サーブ量は1c.c.ごとに自由に設定することが出来ます。(設定は庫内共通)

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くなっています。

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



② 酒樽サーバー TSR-1型 約2週間

〈FSC-06〉 1-0839-0201 ¥75,000

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℃)



- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- サービス用品
- 喫茶用品
- 軽食・鉄板焼用品
- 製菓用品
- ワゴン
- 洗濯用
- 清掃用品
- 衛生
- 消耗品
- ハンケット
- フクロ
- テーブルウェア
- 卓上備品
- 料理演出用品
- グラス、食器
- ホテル・旅館用品
- テーブル椅子
- サイン
- 店舗備品