

**CRU AU VERRE****CV4F/****CV4T**

Le distributeur CV4F à pour but de servir du vin frais au verre.

Le distributeur CV4T à pour but de servir du vin tempéré au verre.

Le propulseur est un gaz neutre : l'azote. Cela permet le tirage d'une bouteille sur plusieurs jours sans détériorer la qualité du cru.

La capacité de l'appareil est de quatre bouteilles avec deux températures.

La différence de température entre les deux compartiments est d'environ 4°C. La partie droite, la plus froide, est réglable à l'aide du thermostat qui se trouve à l'arrière de l'appareil.

Le tableau suivant donne les valeurs moyennes de température :

- CV4F

| Thermostat     | 0     | 1  | 2    | 3  | 4    | 5  | 6    | 7  |
|----------------|-------|----|------|----|------|----|------|----|
| Compartiment 1 | ARRET | 11 | 9.5  | 9  | 8.5  | 8  | 7.5  | 7  |
| Compartiment 2 | ARRET | 14 | 13.5 | 13 | 12.5 | 12 | 11.5 | 11 |

- CV4T

| Thermostat     | 0  | 1  | 2  | 3  | 4    | 5  | 6  | 7  |
|----------------|----|----|----|----|------|----|----|----|
| Compartiment 1 | 25 | 23 | 22 | 21 | 20.5 | 20 | 19 | 18 |

## MISE EN SERVICE

1/ Déballez le matériel sans le couvrir.

2/ Placer la machine sur un plan horizontal rigide en prenant soin de laisser un dégagement de 10 cm minimum à l'arrière pour la ventilation naturelle du condenseur.

3/ Connecter le tuyau polyamide rouge de l'entrée de l'azote sur le détendeur primaire de votre bouteille. Régler la pression du détendeur 1<sup>er</sup> étage à 5 bars.

4/ Brancher l'appareil sur une prise normalisée 16A + terre.

5/ Positionner le thermostat pour obtenir la température désirée.

## UTILISATION

- a/ Chaque plongeur est équipé d'un robinet ¼ tour pour fermer l'arrivée de l'azote à la mise en place ou au changement de bouteille.
- b/ Si le plongeur n'est pas utilisé, ne pas oublier de garder le robinet fermé.
- c/ La hauteur du plongeur est ajustable en fonction du type de bouteille en faisant glisser la bague d'étanchéité en caoutchouc. Attention de ne pas faire glisser le tube en inox dans son manchon.
- d/ La pression de poussée est fixe. Elle est calibrée afin que le remplissage du verre mette en valeur la qualité du cru. Attention ne jamais augmenter la pression du primaire au-delà de sept bars, au risque de détruire la machine.
- e/ Pour une utilisation immédiate, il est indispensable de placer à l'intérieur de la machine des bouteilles à la bonne température.

Votre cru au verre est prêt pour mettre en valeur vos grands crus.

## ENTRETIEN

Il est recommandé de nettoyer le bac en Inox en sortant la partie support inférieure.  
Nettoyer le reste de la vitrine avec une éponge humide. Ne pas utiliser de matière abrasive sur les parties transparentes.  
Dans le cas de l'utilisation de produits détergents il est recommandé de bien rincer les surfaces métalliques.  
Nettoyer le condenseur une fois par semaine.

## CARACTERISTIQUES

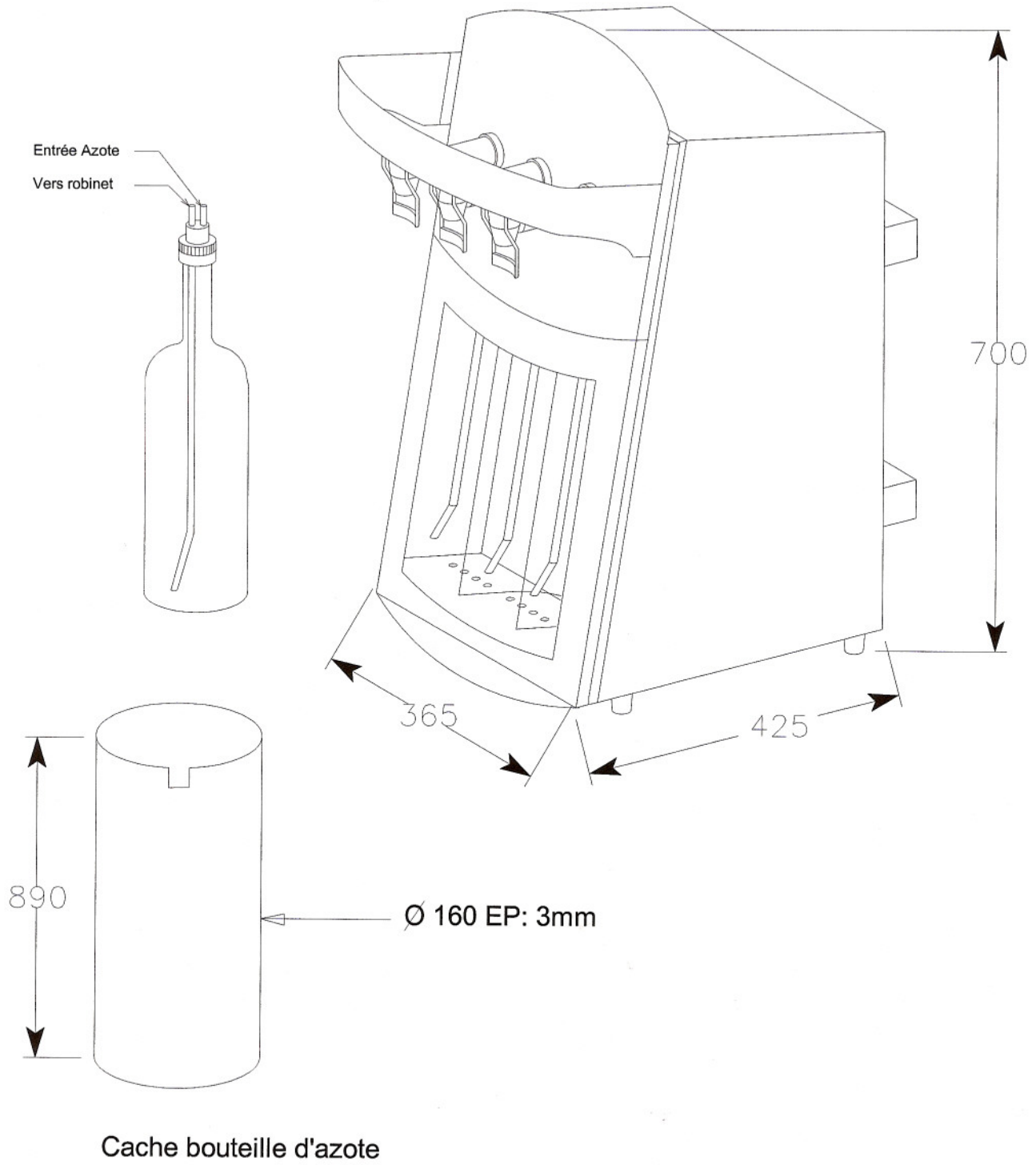
Dimensions L X l X h  
450X370X595

Poids 19 Kg

Alimentation 230V 50Hz Consommation 110W - Eclairage 15W

Azote : Alimentation à 5 Bars par tubing polyamide 4x6

CRU AU VERRE



**PIECES DETACHEES**

| <b>REFERENCES</b> | <b>DESIGNATION</b>       | <b>QUANTITE</b> |
|-------------------|--------------------------|-----------------|
| SB1040            | ROBINET                  | 4               |
| SB10041           | REDUCTEUR                | 4               |
| SA1004            | BOUCHON D'ETANCHEITE     | 4               |
| SB10037           | ROBINET ¼ TOUR           | 4               |
| SE02109           | DETENDEUR 70mB           | 1               |
| SH03011           | TUBE POLYAMIDE BLANC 4X6 | 1 M             |
| SH03021           | TUBE POLYAMIDE ROUGE 4X6 | 2 M             |
| SH03013           | TUBE SILICONE 5X9        |                 |
| SB10011           | RACCORD RAPIDE           | 2               |
| A18004            | LAMPE 15 W               | 1               |
| A13003            | PIED                     | 4               |
| SH03005           | JOINT DE PORTE           | 1               |
| SA06043 CV4F      | THERMOSTAT               | 1               |
| SA03025           | COMPRESSEUR              | 1               |
| SA03027           | CONDENSEUR               | 1               |
| SB04066           | DESHYDRATEUR             | 1               |
| SA06044 CV4T      | THERMOSTAT               | 1               |