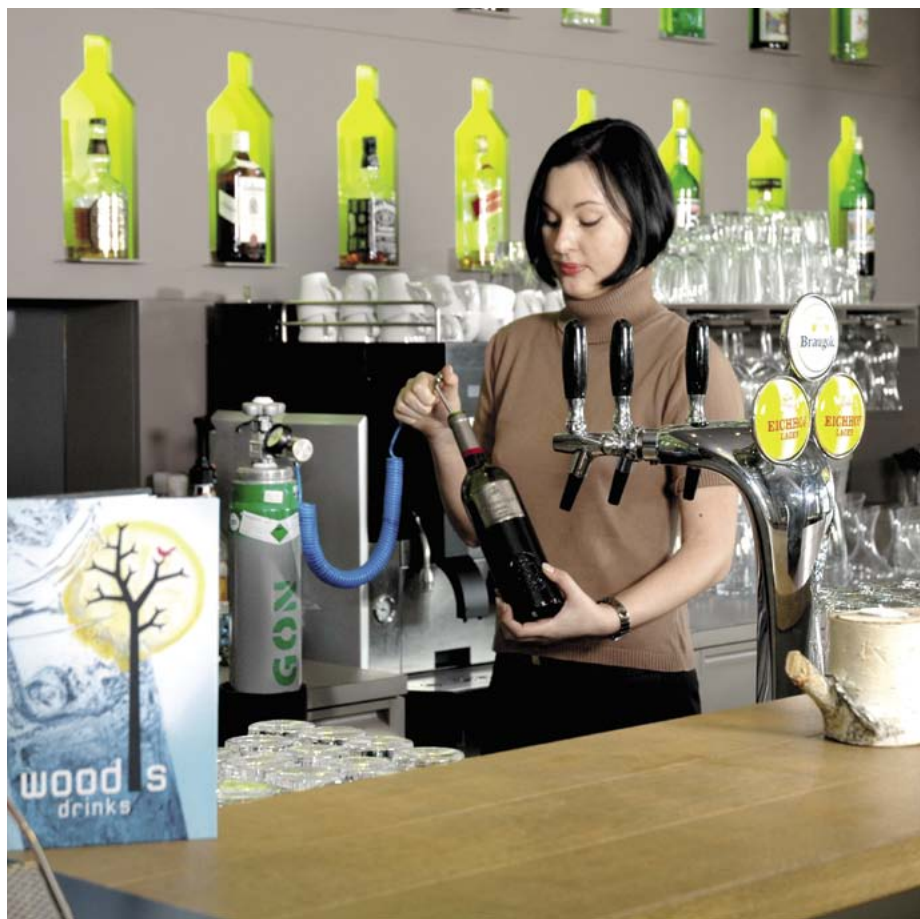


Prolungate la durata del vino nelle bottiglie aperte!

Sono finiti i tempi in cui una bottiglia di vino aperta era destinata a rovinarsi rapidamente per l'ossidazione! Un metodo rivoluzionario di PanGas consente di prolungare facilmente la durata del vino nelle bottiglie aperte, senza pregiudicarne la qualità. Da adesso sarà possibile offrire diversi tipi di vinoda degustare o da servire al bicchiere senza pregiudicarne la qualità. Proteggete i vostri vini con PanVino di PanGas!

BIOGON® A (qualità per generi alimentari) è un gas inerte assolutamente insapore che forma uno strato protettivo tra il vino contenuto nella bottiglia aperta e l'ossigeno atmosferico.



BIOGON® A, gas nobile (Argon) (qualità per generi alimentari)

BIOGON® A (qualità per generi alimentari) è disponibile in bombole d'acciaio di varie dimensioni. La bombola più piccola ha la capacità di 0,8 litri.

Valore indicativo: con 1 litro di BIOGON® A si possono inertizzare circa 600 bottiglie di vino aperte.



2511.0800	0,8 litri	71.70
2511.0300	3,5 litri	92.15

(Ordinabili al PanGas Contact Center, tel. 0844 800 300)

Noleggio forfettario per i contenitori

511	5 anni	150.65
-----	---------------	--------

PanVino-M

Il kit comprende:

- 1 riduttore di pressione
- 1 tubo flessibile erogatore
- 1 rubinetto dosatore



183.6000	PanVino-M	428.-
----------	------------------	-------

Supporto/cinghie di fissaggio per bombola



149.1600	Supporto per bombola 0,8 l	46.85
149.1601	Supporto per bombola 3,5 l	52.20
051.8010	Cinghie di fissaggio, 2 pezzi	11.50