

POUR VOTRE CAVE À VINS

WINEMASTER

FABRICANT FRANÇAIS DE CLIMATISEURS DE CAVES À VINS

LE TAUX D'HUMIDITÉ IDÉAL

Une hygrométrie maîtrisée, c'est l'assurance d'une cave à vins climatisée qui préserve parfaitement vos bouteilles.

Une humidité trop élevée favorise la moisissure, ce qui peut endommager les étiquettes et affecter la qualité du vin.

Le Drymaster est la solution idéale pour contrôler l'humidité dans votre cave à vins qui peut varier selon les régions, les saisons et le temps.



Capacité de régulation de l'hygrométrie



Silencieux



Respectueux de l'environnement



Conditions climatiques idéales pour la conservation de votre vin

DRYMASTER

HYGROMÉTRIE



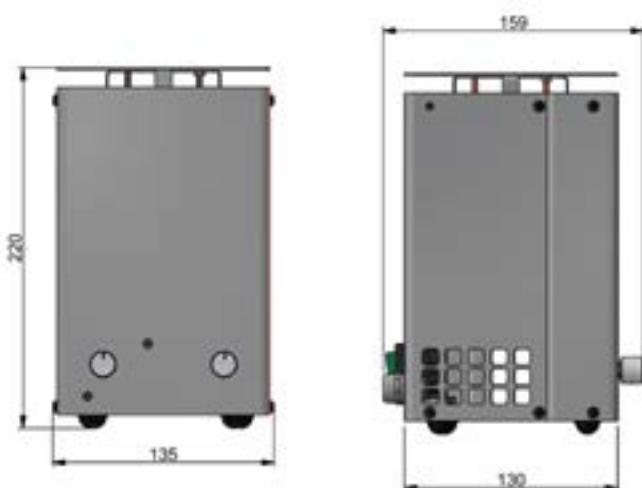
DRYMASTER

Cet appareil s'utilise en complément du climatiseur de cave. Il permet de baisser l'hygrométrie de votre cave à vins dont la valeur idéale se situe aux alentours de 75% de taux d'humidité. Pour augmenter l'humidité voir la solution HygroMaster® de WineMaster (nous demander conseil).

- Design sobre et discret avec un coloris neutre : le gris
- Fonctionnement aisé avec une seule position de marche
- Simplification d'installation avec un branchement intégré
- Livré avec un câble d'alimentation de 3 m
- Garantie de 2 ans

RÉFÉRENCE	DRYMASTER
Alimentation lectrique	230-240 V - 50Hz
Dimensions	L.159 x H.220 x P.166 mm
Poids net	2,6 kg
Longueur du cordon d'alimentation	3 m
Puissance électrique mode chauffage	300 W
Indice de protection	IP23

Le calibre du disjoncteur doit être de 16 ampères.



WINEMASTER

FABRICANT FRANÇAIS DE CLIMATISEURS DE CAVES  VINS

■ Z.I. VIEUX-THANN - 18 RUE GUY DE PLACE - F 68800 - VIEUX-THANN

■ Tél : +33 (0) 389 377 515 ■ E-mail : contact@winemaster.fr

www.winemaster.fr