

WINE MASTER

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.



POUR VOTRE CAVE À VINS



Capacité
de régulation
de l'hygrométrie



Silencieux



Respectueux
de l'environnement



Conditions
climatiques
idéales pour
la conservation
de votre vin

DRYMASTER

HYGROMÉTRIE



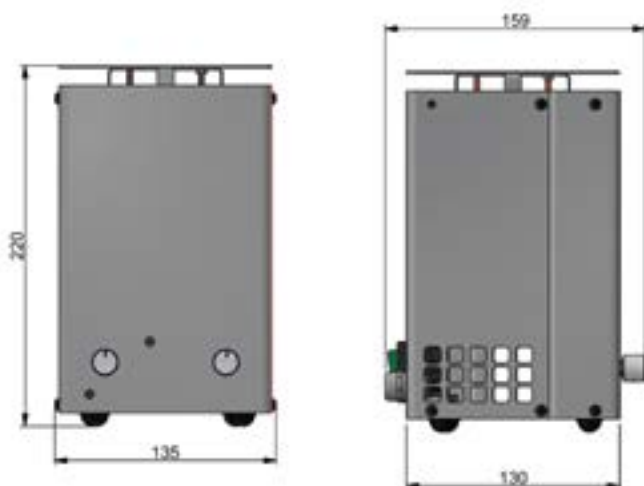
DRYMASTER

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 électrique	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.



Réglage du volume en rapport au modèle de climatiseur installé et à la surface de la cave.



WINEMASTER
FABRICANT FRANÇAIS DE CLIMATISSEURS DE CAVES À 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