



Duška Radovića 31
Lazarevac, Beograd 11 550
Srbija

Telefon: +381 060 50 55 555

Vino na čašu, enomati, ugostiteljska oprema, oprema za hotele Vin au verre Od trenutka kada otvorite flašu vina u nju ulazi kiseonik koji menja ukus boju i aromu vina. VAV enomati su napravljeni da reše problem bezukusnog i ustajalog vina kod kuće, u restoranima, barovima, hotelima, kafićima i klubovima. VAV tehnikom pomažemo Vam da sačuvate svežinu i originalan ukus vina. U slučaju VAV enomata ne morate da bacate otvorenu flašu vina zato što je zbog mešavine sa kiseonikom promenila svoj ukus. Naši enomati mogu istovremeno da služe i čuvaju od jedne do osam flaša vina u zavisnosti od modela za koji se odlučite. Ako posedujete proizvodnju vina, ponudite svojim kupcima i VAV enomate kao najbolju zaštitu kvaliteta vina. Ovaj način prodaje Vaših proizvoda predstavlja dobit i za Vas koji prodajete i za kupce zato što će svežina vina biti 100% sačuvana. VAV enomati funkcionišu tako što nakon se flaša vina otvori i postavi u enomat u nju VAV pušta inertni gas argon koji sprečava da vino dolazi u dodir sa kiseonikom. Nakon što preko točilica naspete vino u čašu, VAV enomat pomoću argona nastavlja sa konzervacijom vina. Trenutno su u ponudi VAV enomati sa jednom, dve, četiri, šest i osam flaša.

[Poseti web sajt](#)
[Pošalji e-mail](#)
[Pošalji prijatelju](#)