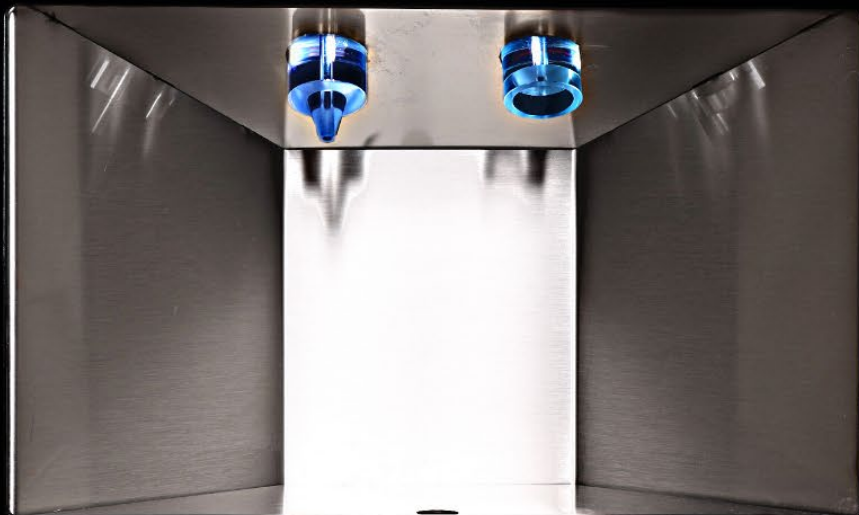




ALL-IN 1[®]

perfect preservation



La nuova innovativa macchina da incasso firmata Winefit pensata e studiata appositamente per la tua cucina (modulo standard h45).

Grazie a ALL-IN 1 finalmente puoi fare il salto di qualità che aspettavi: conserva i tuoi vini fermi e spumanti e preserva i tuoi alimenti direttamente a casa tua.

Il design ricercato e completamente Made in Italy di ALL-IN 1 si abbina in modo impeccabile agli elettrodomestici rendendo la tua cucina ancora più unica e raffinata.

The new innovative built-in machine by Winefit conceived and designed specifically for your kitchen (standard module h45).

Thanks to ALL-IN 1 you can finally make the leap in quality you were waiting for: keep your still and sparkling wines and preserve your food directly at your home.

The refined and completely Made in Italy design of ALL-IN 1 is perfectly matched to the appliances making your kitchen even more unique and refined.

VANTAGGI ALL-IN 1

ALL-IN 1 ADVANTAGES

CONSERVAZIONE VINI FERMI:

STILL WINE PRESERVATION

Rimuovendo l'ossigeno con un vuoto controllato con estrema precisione, preserva efficacemente il vino fermo senza alcun rischio per la sua struttura organolettica.

By removing oxygen with an extremely precisely controlled vacuum, it effectively preserves still wine without any risk to its organoleptic structure.



CONSERVAZIONE VINI SPUMANTI:

SPARKLING WINE PRESERVATION

La tecnologia Winefit propone una pressione di Co2 calibrata con precisione in una bottiglia di spumante permettendo di mantenere a lungo il perlage del vino.



The Winefit technology proposes a precisely calibrated Co2 pressure in a bottle of sparkling wine, allowing the perlage of the wine to be maintained for a long time.

CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO:

VACUUM STORAGE

ALL-IN 1 introduce la tecnica del sottovuoto per la conservazione degli alimenti. Grazie all'eliminazione dell'ossigeno è possibile rallentare il deperimento degli alimenti, la naturale ossidazione e la proliferazione dei batteri.



ALL-IN 1 introduces the vacuum packing technique for food preservation. Thanks to the elimination of oxygen, it is possible to slow down the deterioration of food, the natural oxidation and proliferation of bacteria

UGELLI ILLUMINATI CON REGOLAZIONE DELL'INTENSITÀ:

ILLUMINATED NOZZLES WITH INTENSITY REGULATION:

Il sistema Duravin+ è dotato dei caratteristici ugelli illuminati.

È possibile intercambiare ben sette differenti tonalità di colore e modificarne l'intensità aumentandola o diminuendola a seconda dell'atmosfera che vuoi creare nella tua cucina.

The Duravin+ system is equipped with the characteristic illuminated nozzles.

It is possible to interchange as many as seven different color shades and modify their intensity by increasing or decreasing it according to the atmosphere you want to create in your kitchen.

ACCESSORI STANDARD IN DOTAZIONE:

STANDARD ACCESSORIES SUPPLIED

TAPPI VUOTO – STILL WINE STOPPERS



Il tappo del vuoto assicura la perfetta conservazione del tuo vino fermo bloccando la sua ossidazione e garantendo un'ottima preservazione di sapori e odori.

The vacuum cap ensures the perfect preservation of your still wine by blocking its oxidation and ensuring excellent preservation of flavors and smells.

TAPPI CHAMPAGNE – SPARKLING WINE STOPPERS

Il tappo champagne garantisce la perfetta chiusura ermetica della bottiglia. La sua valvola di non ritorno garantisce la tenuta sotto pressione della Co2 permettendo di mantenere a lungo il perlage del tuo spumante e champagne.

The champagne stopper guarantees the perfect hermetic closure of the bottle. Its non-return valve guarantees the tightness of the Co2 under pressure allowing you to maintain the perlage of your sparkling wine and champagne for a long time.



ADATTATORE PER SOTTOVUOTO – VACUUM ADAPTER

L'adattatore consente l'eliminazione dell'aria presente negli appositi contenitori e sacchetti garantendo un ambiente di pressione negativa in cui gli alimenti possono essere perfettamente conservati.

The adapter allows the elimination of the air present in the special containers and bags ensuring a negative pressure environment in which food can be perfectly stored.



EASY TO
INSTALL



AROMAS & FOOD
PRESERVED



LONG LASTING
CONSERVATION



STANDARD
MODULE

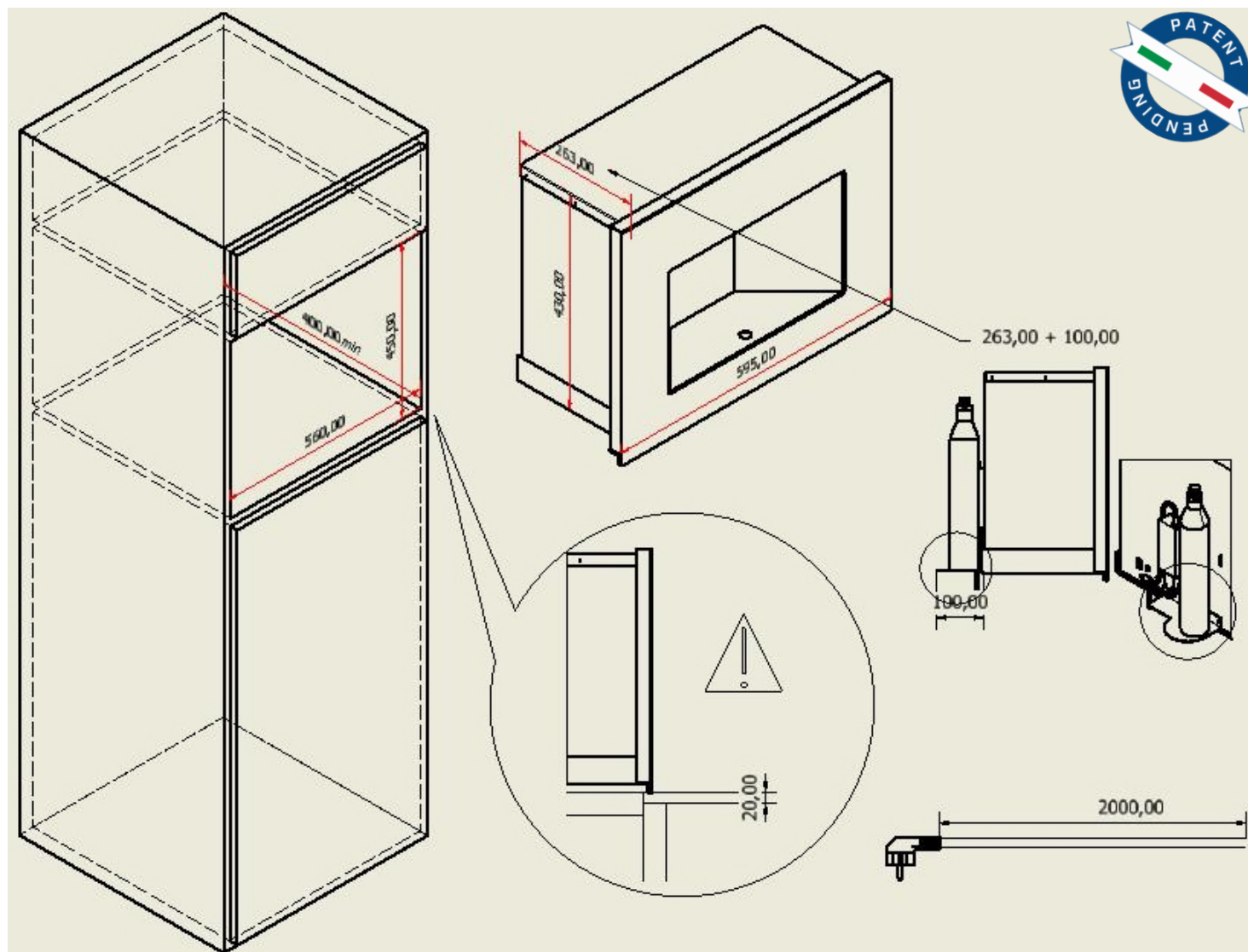


NO MAINTENANCE
NEEDED

INFORMAZIONI TECNICHE:

TECHNICAL INFORMATION

Supply power	110/240VAC
Power	90W
Voltage	24V
Installation	Built-in
Product dimension (WxDxH)	595x363x430



winefit
Quality wine dispensers

