



FICHE PRODUIT



Kylix

Système professionnel innovant pour reboucher et conserver les bouteilles de vin et champagne

Une innovation **Advinéo** pour le vin au verre :

- technologie unique de double conservation
- fabrication française
- rapport qualité prix exceptionnel



## Conservation des vins

- Innovation **Advinéo** : **Kylix** réalise un double inertage des bouteilles par le vide et par l'azote pour **plus d'1 mois de conservation**
- Un seul **Kylix** conserve toutes vos bouteilles ouvertes

## Conservation des champagnes

- **Kylix** conserve les bouteilles de champagne ouvertes par **CO2** pendant **plus 2 semaines**

## Un unique bouchon en liège

- Un unique **bouchon en liège** pour tous les formats de bouteilles de vins et de champagnes
- Permet de déboucher les bouteilles à la main
- **Economique et écologique**, réutilisable plus de 20 fois
- Permet un stockage horizontal des bouteilles



## Simplicité et Efficacité

- Compact pour s'adapter à tous les environnements
- Très simple à utiliser
- Résiste à un usage quotidien intensif **sans entretien**
- **Prêt à l'emploi**, sans installation spécifique

Un process simple pour reboucher et conserver vos bouteilles de vin ou champagne



Insérer le bouchon



Fermer le clapet



Appuyer sur le bouton de conservation

### Application maline...

Utilisez **Kylix** pour proposer à vos clients d'emporter leur bouteille entamée en Doggy Bag



### Kylix

H : 590 mm  
L : 160 mm  
P : 300 mm  
Poids : 12,8 kg  
Pssce : 60 W

Existe en 3 versions

- 1 bouton pour conserver les vins tranquilles
- 1 bouton pour conserver les vins effervescents
- 2 boutons pour conserver les vins tranquilles et les vins effervescents

Fourniture incluses

- 50 bouchons
- 1 détendeur
- 1 bouteille d'azote (0.15 m3)
- 1 bouteille de CO2 (0.10 m3) pour la version champagne

Garantie 12 mois  
Certification CE

Advinéo

info@advineo.com

+33 (0)9 81 05 00 79

www.advineo.com

# 5 bonnes raisons d'adopter **Kyl**ix

## PROPOSER VOS **VINS AU VERRE**

Le vin au verre est devenu une activité majeure et lucrative



## FAIRE **DÉGUSTER**

Faites goûter vos vins, vous vendrez plus

## ÉLARGIR **VOTRE OFFRE**

Offrir un large choix de vins et champagne au verre de qualité est nécessaire pour satisfaire les clients

## GARANTIR UNE QUALITÉ **PROFESSIONNELLE**

Utiliser un système professionnel de conservation permet de garantir une qualité de vin servi au verre identique à celle d'une bouteille fraîchement ouverte

## SERVIR **DE FAÇON OPTIMALE**

Servir à la bouteille reste la bonne façon de proposer le vin pour beaucoup d'établissements