

Tastwin

Fabrique votre Cave à Vins



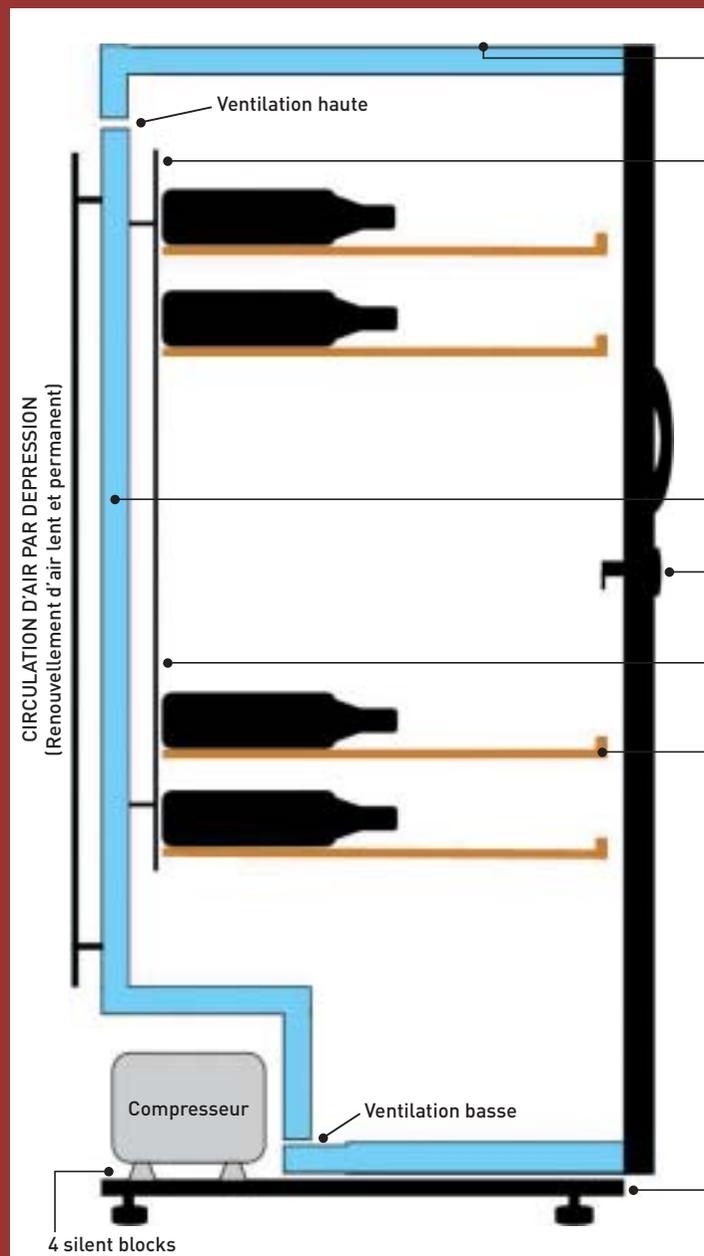
L'ARMOIRE A VINS PAR *Tastvin*

Une cave est destinée à l'évolution des vins, souvent sur plusieurs années. L'utilisation des meilleurs matériaux, les techniques de fabrication et le fonctionnement confèrent à l'armoire TASTVIN, une longévité exceptionnelle.

LES AUTRES CRITÈRES D'UNE BONNE CAVE

Température constante réglée
Hygrométrie adaptée
Aération naturelle
Absence d'odeurs nuisibles
Obscurité
Absence de vibrations
Rangement pratique et modulable

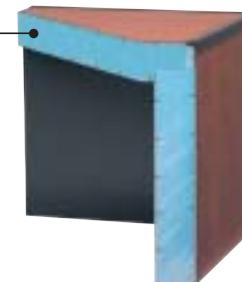
L'armoire Tastvin réunit tous les éléments indispensables à une bonne cave, avec en plus le plaisir et le confort d'utilisation.



STRUCTURE
Aluminium indéformable.

CLIMATISATION
Panneau de froid aluminium indépendant du coffre
Optimisation de la température par convection autour du panneau et par rayonnement sur les parois du coffre en aluminium.

ISOLATION
Polystyrène extrudé
(matériau imputrescible et hydrofuge).



FERMETURE
À clef.

HYGROMÉTRIE
Récupération de l'humidité de l'air de ventilation, évaporation et circulation d'air humidifié (piloté par le microprocesseur).

CLAYETTE
Ajourée, facilite une meilleure circulation d'air.

STABILITÉ
4 pieds réglables en hauteur.

CIRCULATION D'AIR PAR DEPRESSION
(Renouvellement d'air lent et permanent)

Ventilation haute

Compresseur

Ventilation basse

4 silent blocks

La régulation électronique *Tastvin*

- Gestion de la température par microprocesseur
- Simplicité des réglages
- Régulation en chaud/froid automatique
- Affichage permanent de la température
- Précision au demi degré
- Sécurité du moteur (temporisation de la mise en marche du compresseur)
- Visualisation des fonctions (voyants de réchauffement et de refroidissement)
- Commande marche/arrêt



Bandeau de commande armoire de vieillissement
1 température



Bandeau de commande armoire de service
Multi températures

La clayette *Tastvin*

- La clayette en bois absorbe les vibrations éventuelles de l'environnement.
- Coulissante sur galets pour rangement individuel ou verrouillée en position fixe pour empilage.
- Emplacements des bouteilles découpés dans la masse (bouteilles bien calées).
- Façade profil bois, porte étiquettes.



Clayette CHAMPAGNE



Clayette MAGNUM



Clayette PRÉSENTATION
+ STOCKAGE



Clayette STANDARD
Utilisation rangement individuel
ou stockage, bouteilles
formats Bordeaux, Bourgogne et Alsace

Les armoires de vieillissement



T 142 V 4C



T 142 V 9C



T 186 V 5C



T 186 V 8C



T 75 V 4C

BORDEAUX STANDARD	NOIR	ERABLE (CLAIR)	WENGE	BLANC	CHÊNE NATUREL
	SYCOMORE	POIRIER	HÊTRE NATUREL	POIRIER ROSE	CALVADOS

AUTRES COLORIS NOUS CONSULTER.

MODÈLE	NOMBRE DE CLAYETTES	NOMBRE DE BOUTEILLES	DIMENSIONS H x L x P (cm)	NOMBRE DE CLAYETTES MAXIMUM	PUISSANCE CONSOMMATION
T 75 V 3C	3	75	82 x 60 x 68	4	120 w - 0,50 kw / 24 h
T 142 V 4C	4	143	125 x 60 x 68	9	160 w - 0,60 kw / 24 h
T 186 V 5C	5	187	158 x 60 x 68	12	160 w - 0,65 kw / 24 h
T 220 V 6C	6	231	181 x 60 x 68	15	160 w - 0,70 kw / 24 h
T 284 V 8C	8	286	125 x 121 x 68	18	320 w - 1,20 kw / 24 h
T 372 V 10C	10	374	158 x 121 x 68	24	320 w - 1,30 kw / 24 h
T 440 V 12C	12	462	181 x 121 x 68	30	320 w - 1,40 kw / 24 h

Les capacités sont données à titre indicatif et peuvent varier en fonction du type de bouteille et du nombre de clayettes.



T 220 V 6C



T 220 V 15C



T 440 V 12C



Les armoires de service

- L'armoire de service permet un échelonnement des températures, afin de disposer de vos vins à la température idéale de dégustation, du plus frais au plus chambré.
- L'échelonnement des températures est réglable en fonction des vins à servir.

LA VIGNERONNE

- Spécialement destinée au service des vins, la Vigneronne 2 températures possède un réglage thermostatique pour chaque compartiment.
- Température réglable au service des vins rouges (10 à 18°). Capacité 25 bouteilles.
- Température réglable au service des vins blancs (6 à 10°). Capacité 20 bouteilles.



VIG



T 142 S 6C



T 186 S 11C
Option porte vitrée



T 220 S 14C

MODÈLE	NOMBRE DE CLAYETTES	NOMBRE DE BOUTEILLES	DIMENSIONS H x L x P (cm)	NOMBRE DE CLAYETTES MAXIMUM	UTILISATION SERVICE	PUISSANCE CONSOMMATION
VIG	2	45	100 x 54,5 x 56,5	2	2 températures	160 w - 0,50 kw / 24 h
T 142 S 4C	4	143	125 x 60 x 68	9	Multi températures	160 w - 0,60 kw / 24 h
T 186 S 5C	5	187	158 x 60 x 68	12	Multi températures	160 w - 0,65 kw / 24 h
T 220 V 6C	6	231	181 x 60 x 68	15	Multi températures	160 w - 0,70 kw / 24 h

Les capacités sont données à titre indicatif et peuvent varier en fonction du type de bouteille et du nombre de clayettes.

Les armoires intégrables

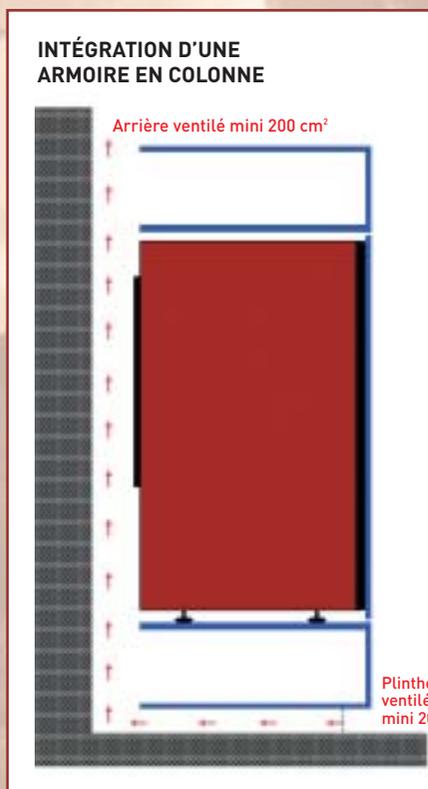
- Revêtement bordeaux.
- À poser, ou à intégrer dans un meuble.
- Clayettes coulissantes, à empreintes (bouteilles format Bordeaux, Bourgogne, Alsace, Champagne).
- Possibilité de supprimer des clayettes pour augmenter la capacité (empilage).
- Régulation froid uniquement.



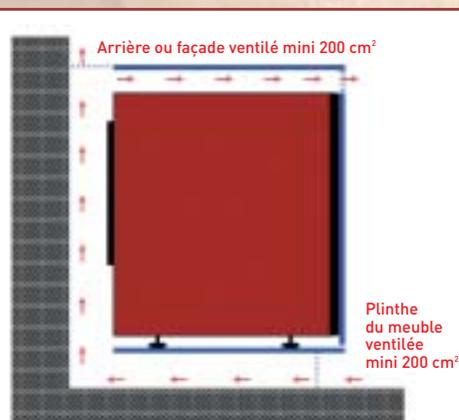
T 43 i 4C



T 83 i 7C



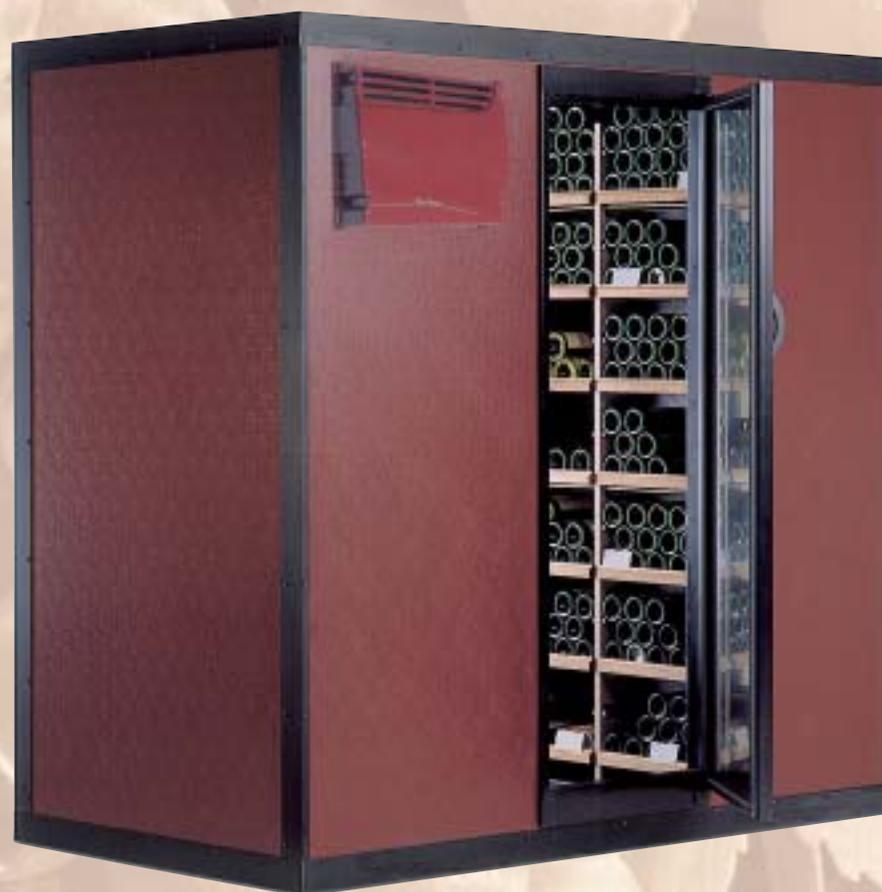
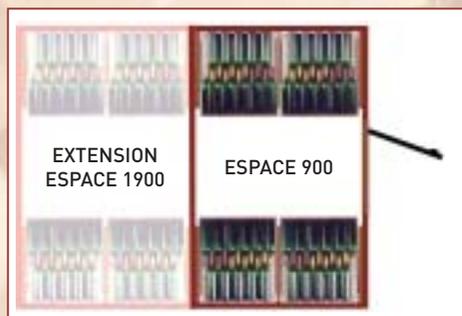
INTÉGRATION D'UNE ARMOIRE SOUS PLAN



MODÈLE	NOMBRE DE CLAYETTES	NOMBRE DE BOUTEILLES	DIMENSIONS H x L x P (cm)	PUISSANCE CONSOMMATION
T 43 i	4	32	63 x 54,5 x 56,5	120 w - 0,45 kw / 24 h
T 83 i	7	60	100 x 54,5 x 56,5	120 w - 0,50 kw / 24 h

Espace *Tastvin*

- L'espace Tastvin a un système d'assemblage tel, qu'il permet d'être monté en moins d'une 1/2 journée.
- Le démontage s'effectuera de la même façon lors d'un déménagement.
- L'espace Tastvin offre une capacité de stockage considérable par rapport à son faible encombrement, grâce à une étude spécifique des rangements.
- L'espace Tastvin est fabriqué avec les matériaux les plus performants (structure aluminium intérieur, extérieur et isolation polystyrène extrudé).
- L'espace Tastvin assure la parfaite conservation et le vieillissement de vos bouteilles.
- **Au choix :**
 - Porte droite ou gauche.
 - Climatisation à droite ou à gauche.
- **Vue de dessus :**

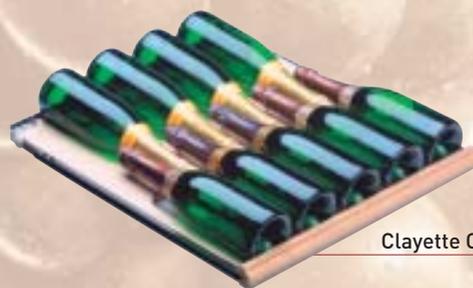


RÉFÉRENCE	NOMBRE DE CLAYETTES	NOMBRE DE BOUTEILLES	DIMENSIONS H x L x P (cm)	NOMBRE DE CLAYETTES MAXIMUM
ESPACE 900	26	900	205 x 187 x 117	53
ESPACE 1900	54	1900	205 x 187 x 223	82
ESPACE 2900	82	2900	205 x 187 x 379	110
ESPACE 3900	110	3900	205 x 187 x 435	138

Les rangements coulissants

- La clayette en bois, absorbe les vibrations éventuelles de l'environnement.
- Coulissante sur galets pour rangement individuel ou verrouillée en position fixe pour empilage.
- Emplacements des bouteilles découpés dans la masse (bouteilles toujours bien calées).

RÉFÉRENCE	DESRIPTIF	NOMBRE DE BOUTEILLES	DIMENSIONS H x L x P (cm)
RGT.CL	2 montants, 7 clayettes	240	183 x 55 x 53
RGT.CL COMPL	1 montant, 7 clayettes	240	183 x 53 x 53



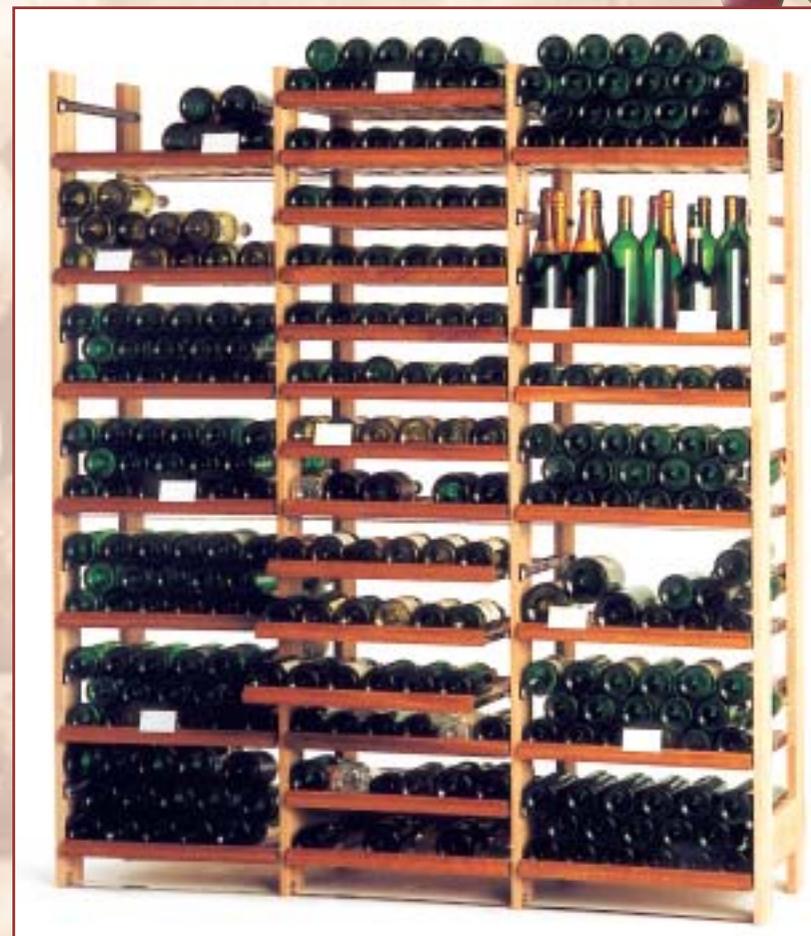
Clayette CHAMPAGNE



Clayette STANDARD
Utilisation rangement individuel
ou stockage, bouteilles
formats Bordeaux, Bourgogne et Alsace



Clayette MAGNUM



Les rangements mixtes

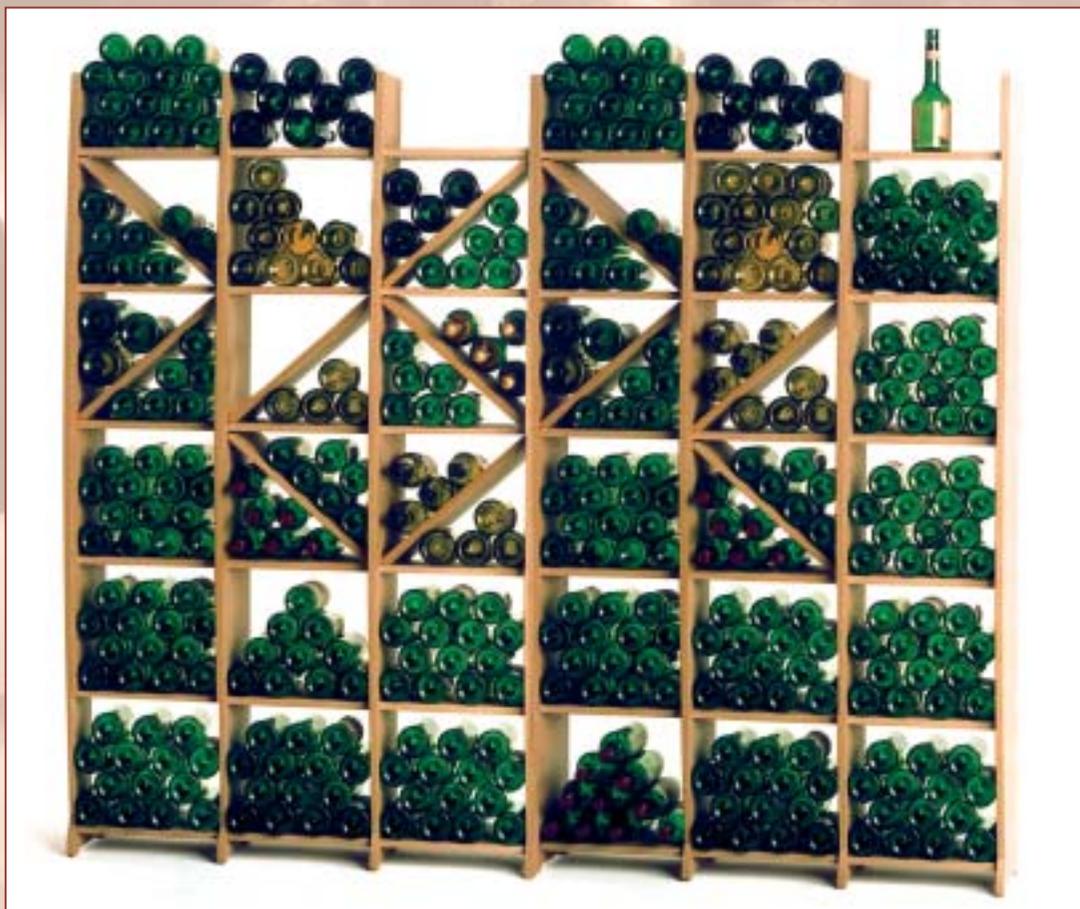
- 2 hauteurs d'éléments superposables afin d'obtenir des hauteurs totales de 164 cm, 183 cm, 202 cm.
- Étagères coulissantes à 6 empreintes pour rangement individuel ou empilage, adaptées à tous formats de bouteilles Bordeaux, Bourgogne, Alsace et Champagne.
- Étagères coulissantes pour une caisse en bois de 12 bouteilles ou deux caisses bois de 6 bouteilles.



RÉFÉRENCE	DESSCRIPTIF	DIMENSIONS H x L x P (cm)
RM 1010	Élément de départ	101 x 40,3 x 53
RM 820	Élément de départ	82 x 40,3 x 53
RM 1010C	Élément complémentaire	101 x 38,4 x 53
RM 820C	Élément complémentaire	82 x 38,4 x 53
ETCB	Clayette bouteilles	
ETCC	Clayette caisses	

Les rangements casiers

- Chaque élément forme six casiers.
- Les diagonales de séparation sont amovibles.



Le bloc porte isolant

- Porte isolante avec cadre
- Joint étanche aimanté
- Fermeture à clef

Hauteur : 1870 mm
 Largeur : 690 mm
 Épaisseur : 58 mm



RÉFÉRENCE	DESRIPTIF	NOMBRE DE BOUTEILLES	DIMENSIONS H x L x P (cm)
CASIER STD	2 montants, 6 tablettes, 2 diagonales	80	183 x 38 x 33
CASIER COMPL	1 montant, 6 tablettes, 2 diagonales	80	183 x 36 x 33
DIAG	Diagonale de séparation supplémentaire		

Tastvin

QUALITÉ ARTISAN

Tastvin, spécialiste de la cave à vin, présente ses nouveaux modèles de caves, issus de 18 ans d'expérience. L'utilisation de matériaux très performants et écologiques, la régulation thermique précise, les méthodes de fabrication utilisant la technologie numérique, associés au savoir faire des artisans font de Tastvin, un spécialiste reconnu des professionnels du vin.

- La conservation des vins et leur vieillissement ont pour but principal de les bonifier.
- La première condition est la qualité du vin, pour cela le vigneron apporte son art et sa passion de la vigne, jusqu'à la mise en bouteille en passant par la sélection des cépages et la vinification.
- La deuxième condition est que le caviste ou l'œnophile qui va stocker les précieuses bouteilles, le fasse en toute sécurité dans un lieu adapté, où la température, l'hygrométrie, l'obscurité, la ventilation et l'absence de vibrations, nécessaires à l'épanouissement des vins, soient respectées.

• Il est rare de trouver naturellement toutes ces conditions.

• Tastvin vous propose différentes solutions : armoire, espace vin, climatisation, aménagement, pour conserver le vin, le rafraîchir ou le chamber.

• De 50 à plusieurs centaines de bouteilles, avec toujours le même objectif, la garde à très long terme.

Un vin nécessite souvent plusieurs années pour atteindre son apogée.
Le cave à vin qui le recevra, devra assurer par ses qualités, cette longue garde.