

**Kwast**  
WIJNKOPERS  
FAMILY OWNED SINCE 1978



VOOR MEER INFORMATIE EN/OF VERKOOPPRIJZEN



0252-62 99 62



[kwastwijnkopers.nl](http://kwastwijnkopers.nl)



[info@kwastwijnkopers.nl](mailto:info@kwastwijnkopers.nl)

**Het ideale wijnconserveringsysteem!**

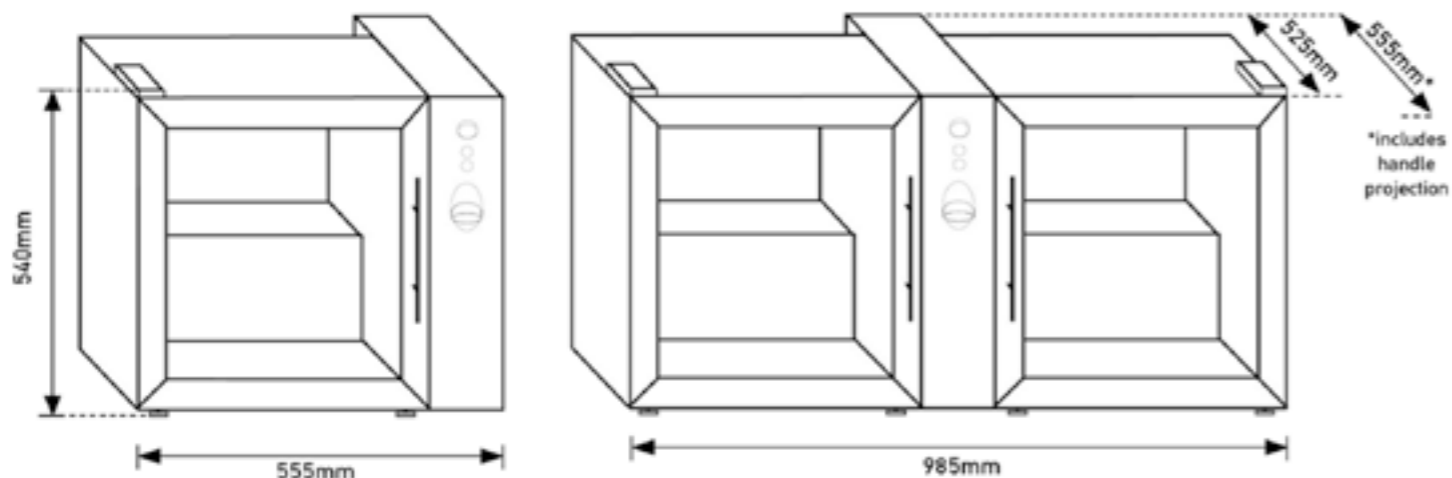
## CONSERVEREN VAN WIJN MET EEN VACUMEERSYSTEEM CONSERVEREN VAN MOUSSERENDE WIJN MET BEHULP VAN KOOLZUURGAS

Modulair op te bouwen,  
met één of meerdere  
klimaatkasten

Elke kast kan op  
displaystand 8 flessen  
herbergen

Energiezuinige  
LED-verlichting  
in 7 kleuren

Geïsoleerd dubbel  
glas en afsluitbare  
deuren



### VERKRIJGBAAR

PodBar met conserveersysteem voor stille en mousserende wijnen | Pre-set CO<sup>2</sup> Regulator

Single Fridge Unit | Wijnstoppers, verpakt per 20 stuks

Wijnstoppers voor schroefdop, verpakt per 10 stuks | Champagne stoppers, verpakt per 3 stuks



## CONSERVEER ALLE SOORTEN OPEN WIJNEN TOT 23 DAGEN!

De PodBar is het ideale wijnconserverings-systeem voor zowel de horeca als de retail. Dankzij de PodBar kunt u uw gasten een uitgebreide selectie wijnen per glas serveren zonder kwaliteitsverlies. Zowel stille als mousserende wijnen blijven tot wel 23 dagen goed met dit unieke systeem. Ook in de retail kunt u uw klanten dankzij de PodBar meerdere wijnen laten proeven. Een open wijn is hierdoor niet langer een kostenpost, maar een winstpakker.