

Los termómetros para vinos son utilizados habitualmente para medir la temperatura del vino y comprobar si ésta es óptima para el consumo, ya que servir un vino a una temperatura no adecuada puede modificar la percepción de sus características.

Están especialmente indicados para las bodegas y empresas enológicas, los diferentes ámbitos de la gastronomía e incluso para su uso en el hogar.

Wine thermometers are commonly used to measure the optimal wine temperature, to serve a wine an unsuitable temperature can change the perception of its features.

They are especially suited for wineries, oenology companies, food-industry activities and even for using at home.

### Digitales | Digital

Marca|Trademark: Nahita

Los modelos digitales con sonda permiten una lectura rápida en pocos segundos.

- Pantalla digital de LCD
- Temperatura óptima prefijada para diferentes tipos de vinos y champañas
- La pantalla muestra el tipo de vino pre-seleccionado
- La pantalla muestra la temperatura actual y la óptima en °C o °F (ref. 72352200)

The digital models with probe obtain a quick reading in seconds.

- Digital display LCD
- Optimum temperature preset for different types of wines and champagnes
- The display shows the type of pre-selected wine
- The display shows the current and optimal temperature in °C or °F (ref. 72352200)



Ref. / Code 72352200



Ref. / Code 72305100

| Referencia / Code             | 72352200                                     | 72305100                   |
|-------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------|
| Sonda / Probe                 | Fija / Sets (85 mm)                          | Plegable / Folding (95 mm) |
| Tipos de vino / Types of Wine | 19                                           | 11                         |
| Aviso / Alarm                 | Sonoro / Sound                               | Luminoso / Luminous        |
| Autoapagado / Auto shut       | 30 min                                       | 5 min                      |
| Luz / Light                   | Si / Yes                                     | No                         |
| Dimensiones / Dimensions      | 41x28x244 mm                                 | 41x28x245mm (abierto)      |
| Alimentación / Power          | 2 Pilas (AAA 1.5V) / 2 batteries (AAA 1.5 V) |                            |



De varilla | **Rod**

Marca|**Trademark:** Nahita

Usados tradicionalmente en las botellas de vino y champañas de todo tipo por su fácil y cómoda aplicación, con un cabezal especial en madera que permite su sujeción en la boca de la propia botella.

Traditionally use in all kind of wine and champagnes bottles for its easy application, with a special head wood for an easier use.



|                                 |                                                     |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Referencia / <b>Code</b>        | 72226155                                            |
| Escala / <b>Scale</b>           | 0/40 °C                                             |
| Resolución / <b>Resolution</b>  | 1°C                                                 |
| Relleno / <b>Filling</b>        | Líquido orgánico coloreado / Colored organic liquid |
| Dimensiones / <b>Dimensions</b> | 13x4 cm. aprox. / approx                            |

De cristal líquido | **Liquid crystal**

Marca|**Trademark:** Nahita

Fabricado en acero inoxidable flexible resulta de muy fácil colocación sobre la botella y muestra, mediante dígitos luminosos que se visualizan a lo largo de la banda termosensible de cristal líquido, su estado de temperatura en grados centígrados.

Made of flexible stainless steel for an easier use. The band shows, through luminous digits, the temperature. The band has printed a guide which indicates the best drinking temperature of the following beverages: Sweet White Wine, Sparkling Wine, Sauternes, Dry White Wine, Champagne, Dry Sherry, Light Red Wine, Rosé, Cotes du Rhone, Madeira Red Burgundy, Cream Sherry, Chianti, Port and Red Bordeaux Claret.

Dispone de una guía estampada sobre la banda inoxidable indicando la temperatura de consumo más adecuada de las siguientes bebidas: Sweet White Wine, Sparkling Wine, Sauternes, Dry White Wine, Champagne, Dry Sherry, Light Red Wine, Rosé, Cotes du Rhone, Madeira, Red Burgundy, Cream Sherry, Chianti. Port, Red Bordeaux Claret.



|                                 |                                               |
|---------------------------------|-----------------------------------------------|
| Referencia / <b>Code</b>        | 72500000                                      |
| Escala / <b>Scale</b>           | 4/24 °C                                       |
| Dimensiones / <b>Dimensions</b> | Ø 55 mm x 37 mm ancho<br>Ø 55 mm x 37 mm wide |

