



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.

▶ Digitales con sonda



- 1 | Los modelos digitales con sonda permiten una lectura rápida en pocos segundos.
- 2 | Pantalla digital de LCD
- 3 | Temperatura óptima prefijada para diferentes tipos de vinos y champañas
- 4 | La pantalla muestra el tipo de vino pre-seleccionado y muestra la temperatura actual y la óptima en °C o °F (ref. KJR007)

Referencia	KJR007	KJR004
Sonda	Fija (85 mm)	Plegable (95 mm)
Tipos de vino	19	11
Aviso	Sonoro	Luminoso
Autoapagado	30 min	5 min
Luz	Si	No
Dimensiones	41x28x244 mm	41x28x245mm (abierto)
Alimentación	2 Pilas (AAA 1.5V)	

▶ De varilla



- 1 | 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.

Referencia	KJR003
Escala	0/40 °C
Resolución	1 °C
Relleno	Líquido orgánico coloreado
Dimensiones	13x4 cm aprox

▶ De cristal líquido



- 1 | 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.
- 2 | 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	KJR008
Escala	4/24 °C
Dimensiones	∅ 55 mm x 37 mm ancho