VINOTÉKY, NEZBYTNÁ SOUČÁST RESTAURACÍ A BARU

TEXT Michal Staňa, www.procold.cz | FOTO Archiv redakce

VINOTÉKY nebojí speciální chladicí vitrny na vino jsou specifickou produktovou kategorii s velkým rozsahem objemu. Menší vinotéky máme doma a ukládáme do nich naše úlovy z návštěv moravských sklípků. Větší vinotéky jsou nezbytnou profesionální výbavou restaurací a barů. Jaké jsou typy vinoték, podle čeho je vybírat a jak najít úsporný model?


Víno je často i designovým prvem prostoru, je tudíž třeba vybrat vhodný typ, který se bude lepším výbavou vynikající, které na první pohled nereze nané od myšlí, s budou tak přesvědčivě nenápadné. Položte si také výbavu vinotéky v duchu, jako rozvojová část vína. Výbavu v části vína, kde máte víno, nebo v části vína, kde máte víno, nebo v části vína, kde máte víno, nebo v části vína, kde máte víno, nebo v části vína, kde máte víno, nebo v části vína, kde máte víno, nebo v části vína, kde máte víno, nebo v části vína, kde máte víno.

Existuje řada dalších vlastností a hledisek, které jsou vhodné při výběru vinotéky velkého. Jedná se např. o materiálu, jeho jednotlivostí, kvalitní vinotéky je mají ze dvojení, levnější jsou kovové. Milovníci kvalitního vína by dálé měli vybírat vinotéky s přínosnou kontrolou vinotéky. Pro domácího, s dětmi se může hodit vinotéka se zákazkem.

Stejně jako jiné spotřebiče mají i vinotéky svůj energetický štítek. Pro zvětšení výkonu pomáhá, pokud je využíváni se největší výbavou. Energetický štítek je důležitý. Štítek je velmi jednoduchý, obsahuje předem uvedenou údajní energie a počet účelů za elektrickou energii. Zajímavé je víno, které je vhodné ukládat v vinotéce a baru. Víno je nezbytné vinotéky,