

Le Groupe Frio toujours plus connecté à l'IFA de Berlin dévoile ses caves à vin novatrices

Arnage - 31 août 2023 - Présent à l'IFA (stand n° 103, Hall 3.1), le Groupe Frio, leader européen dans le domaine des caves à vin, expose ses dernières nouveautés sous les marques *La Sommelière*, *Climadiff*, *Avintage* et *Temptech*. Des modèles dont la technologie de pointe ravira les amateurs de vin éclairés.

La Sommelière : l'innovation ECELLAR désormais disponible pour les cuisinistes



ECELLAR.BI150 : la connectivité française s'ouvre aux cuisinistes

Seule vraie cave connectée au monde et **fabriquée en France**, la cave à vin française ECELLAR était attendue par les cuisinistes en version intégrable/enchâssable. Elle est désormais bientôt disponible pour les réseaux cuisinistes soucieux de proposer une vraie cave de vieillissement à intégrer directement dans la cuisine avec une gestion du registre de vins entièrement automatisée grâce au partenariat avec Vivino®.

Élue « **Grand prix de l'innovation 2022** » à la foire de Paris pour son modèle 185 bouteilles, la ECELLAR est désormais disponible en **version intégrable/enchâssable**. La **ECELLAR.BI150** est adaptée aux modes de vie actuels, sa pose mixte permet une installation en pièce de vie ou intégré dans une cuisine. Cette nouvelle cave, d'une capacité de 149 bouteilles, est équipée de **11 clayettes intelligentes** permettant de détecter, de manière autonome, les bouteilles ajoutées et retirées de la cave.

Connectées à l'application **Vinotag®**, les clayettes communiquent en temps réel pour maintenir un registre exact des vins, localiser instantanément l'emplacement exact d'une bouteille précise, trouver des emplacements encore disponibles, être alerté des dates d'apogée, du niveau de stock et conseiller sur l'emplacement optimal pour garantir le meilleur vieillissement de son vin grâce à la technologie ESommelier®. En tant que **cave de vieillissement**, la ECELLAR.BI150 est dotée d'un **système anti-vibration** et d'un **thermomètre digital** et reproduit les conditions de conservation d'une cave naturelle.

Prix maximum conseillé : 4 990 € TTC

Points de vente : réseaux cuisinistes et www.lasommeliere.com

ECS81.2Z : service et contrôle à distance

Nouveau cru La Sommelière, la gamme **ECS** vient enrichir l'offre des caves à vin connectées. **Température, éclairages, alarmes, les paramètres de la cave à vin sont réglables à distance** pour garder un œil sur ses plus beaux millésimes grâce à sa compatibilité avec l'application **Vinotag®**.

Mis à température de dégustation et exposés dans un véritable écrin, les grands crus sont répartis dans deux compartiments avec gestion de la température indépendante pour permettre aux amateurs de vin de mettre à température de dégustation toutes leurs bouteilles, quel que soit le type de vin, dans une même cave.

La gamme se décline en 3 références : ECS31.2Z (29 bouteilles), ECS51.2Z (49 bouteilles) et ECS81.2Z (75 bouteilles).

Prix maximum conseillé : à partir de 599€ TTC

Points de vente : distribution spécialisée et www.lasommeliere.com



APOGEE185DZPRO : connectivité, design & exigence professionnelle

La gamme iconique Apogée, avec contrôle à distance, s'enrichit avec une nouvelle référence double zone de température avec clayettes télescopiques : la cave de vieillissement et de mise à température double zone APOGEE185DZPRO. Conçue pour répondre aux exigences des restaurants et offrir un accès rapide à chaque bouteille, elle est dotée de 14 clayettes coulissantes en fil d'acier multi formats de bouteille. Ce nouveau millésime peut conserver et sublimer jusqu'à 184 bouteilles, réparties dans deux zones de température avec réglage indépendant. Cave comme vins sont mis à l'honneur, l'écrin arrondi et singulier laisse apercevoir, au travers d'un triple vitrage avec traitement anti-UV, une présentation des vins « label view ». En plus de souligner la

sélection de vin, la présentation « label view » couplée à un éclairage LED latéral permet une identification rapide de ses bouteilles. Quant à l'utilisation, la cave offre plusieurs possibilités, mise à température ou vieillissement, le choix est laissé au propriétaire.

Enfin et comme le reste de la gamme Apogée, la cave offre une fonction de contrôle à distance, pour piloter, depuis l'application Vinotag®, les paramètres de sa cave à vin (température, éclairage, alarmes), à distance et à tout moment, depuis son smartphone.

Prix maximum conseillé : à partir de 2 190€ TTC

Points de vente : distribution spécialisée et www.lasommeliere.com

Avintage : connectivité & mise en lumière

GAMME PLATINUM & SOUS PLAN 88 CM : des vins en lumière

La marque AVINTAGE lance cette année deux gammes de cave à vin avec contrôle à distance.

Température, éclairages, alarmes, les paramètres de la cave à vin sont réglables à distance pour garder un œil sur ses plus beaux millésimes grâce à sa compatibilité avec l'application **Vinotag®**.

Les caves intégrables en colonne de la gamme PLATINUM sont équipées d'une ventilation interne et de charnières pantographe répondant parfaitement aux attentes des professionnels de la cuisine. L'installation est simplifiée, les ventilations haute et basse dans les colonnes ne sont plus nécessaires. AVINTAGE lance même pour l'occasion une nouvelle taille de cave à vin, unique sur le marché, spécifiquement conçue pour s'intégrer sous le plan de travail et ainsi être parfaitement alignée avec les portes de meuble sous plan. Ces caves de services encastrées dans la cuisine disposent de variations d'éclairage pour sublimer les vins des propriétaires selon leurs envies. Grâce à un fonctionnement avec contrôle à distance, le coloris de l'éclairage est réglable depuis l'application **Vinotag®**, entre blanc chaud, blanc froid ou ambré. Personnalisable, l'éclairage souligne les plus belles étiquettes et apporte une décoration unique et singulière à la cuisine.

La gamme intégrable en colonne PLATINUM est également équipée de clayette avec mise en avant des étiquettes, conservant ainsi l'ADN de la marque en mettant en valeur les caves à vin dans les cuisines ainsi que leurs précieuses bouteilles.

Avec les caves PLATINUM, AVINTAGE propose une gamme riche offrant une synthèse de ce qu'il se fait de mieux dans l'univers de la cave à vin. Des équipements dernier cri pour la conception, une mise en avant optimale des étiquettes, le tout avec une connectivité intelligente sur le fonctionnement et le registre de cave.

Points de vente : distribution spécialisée dans l'univers de la cuisine

Tempttech : Skagen, une nouvelle série axée sur les professionnels de la cuisine



SKX6070DKF: Habillage porte de cuisine

La série Skagen, qui sera lancée au cours de l'année 2023, est une toute nouvelle série Tempttech axée sur les professionnels de la cuisine. SKX6070DKF permet aux amateurs de vin d'utiliser un cadre de cuisine de leur choix associé à une ouverture de porte PUSH-PULL, ce qui rendra possible l'installation la plus transparente qui soit. Le cadre de la porte de leur cave à vin sera identique aux meubles de leur cuisine. Avec une largeur de 60 cm et une hauteur réglable, la cave respecte les dimensions standard des appareils électroménagers et s'intègre donc dans n'importe quelle cuisine. L'armoire est équipée d'un éclairage LED sur le dessus et les deux côtés, ce qui permet d'avoir une vue d'ensemble parfaite de la

collection de vins.

Points de vente : distribution spécialisée dans l'univers de la cuisine et www.temptech.no



SKX6080DRB : 80cm hauteur de porte spécifique

Dans la série Skagen, un nouveau modèle fait son apparition avec une porte de 80 cm. Avec ce modèle, Temptech vise le marché de la cuisine avec une hauteur supplémentaire. La porte de 80 cm s'adaptera parfaitement aux cuisines ayant 80 cm de hauteur de porte. Ses deux compartiments séparés permettent de régler deux températures différentes dans la même cave pour amener plusieurs types de vin à la température de service, soit 48 bouteilles au total.

La cave à vin est équipée d'un éclairage LED sur le dessus et les deux côtés, ce qui donne une vue d'ensemble parfaite de la collection de vins.

Prix maximum conseillé : à partir de : 1 990 € TTC

Points de vente : distribution spécialisée dans l'univers de la cuisine et

www.temptech.no

Toutes les références sont compatibles avec l'application **Vinotag®**, développée par le groupe Frio. L'application est disponible gratuitement sur l'Apple Store et Android.

A propos du groupe FRIO :

Leader européen et acteur mondial incontournable dans le domaine des caves à vin, Frio Entreprise propose aux professionnels comme aux particuliers des caves et accessoires autour du vin, nés de la compétence de ses marques phares : La Sommelière, Climadiff, Avintage, Provintech et TempTech. Partenaire des plus grands distributeurs et cuisinistes nationaux et internationaux, le groupe exporte vers plus de 80 pays. Basé à Arnage (près du Mans), le groupe Frio emploie fin 2021 avec l'intégration de Temptech, une centaine de salariés dans le monde et réalise un chiffre d'affaires de 75 millions d'euros.