

Cantina Vino Ventilata 49 LT 7 ripiani 16 bottiglie +5°C/+18°C

MODELLO: CA16

Dimensioni esterne

L 398 x P 410 x H 565 mm

523,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 398 mm x P 410 mm x H 565 mm
Potenza	70 W
Peso netto	28 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	220-240 V/ 50-60Hz - 0,45 A
Temperatura	+5°C/+18°C
Gas refrigerante	R600a
Numero porte	1
Capacità frigo	49 LT
Rumorosità	40 dB
Numero lati vetro	1
Temperatura (+/-)	Positiva

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	4 ripiani interni; chiusura con chiave; luce interna a led
Refrigerazione	Ventilata
Sbrinamento	Automatico
Tipologia porta	Porta con vetro
Porta	Non reversibile
Tipologia frigo	vino
Tipologia chiusura porta	Porta battente
Temperatura cantinette	Singola
Tipologia ripiano	Fisso
Compressore	Presente 1 compressore
Normative	CE disponibile

Descrizione

Cantina Vino Ventilata 49 LT 7 ripiani 16 bottiglie +5°C/+18°C.

La cantina vino offre la possibilità di personalizzare la temperatura in modo tale da creare un clima ideale per l'invecchiamento del vino;

l’isolamento consente di mantenere un’umidità costante, essenziale per invecchiare il vino in modo corretto.

La cantina offre, inoltre, un ambiente privo di vibrazioni consentendo al vino di maturare in maniera corretta evitando le vibrazioni dei normali frigoriferi che possono, al contrario, disturbare il sedimento naturale nel vino interferendo con il processo naturale di invecchiamento del vino stesso.

La cantina ha solide porte in verto doppi temperato, dotate di protezione dalla luce che consente di limitare la quantità di luce naturale che entra all’interno della vetrinetta preservando i vini. La luce forte può infatti influenzare negativamente il gusto del vino, in particolare dello spumante, soprattutto se le bottiglie sono di vetro chiaro.

Anche la temperatura alla quale il vino viene conservato è importante. Bisogna infatti fare attenzione che la temperatura non scenda mai al di sotto di -4°C poiché si rischia il congelamento, mentre al di sopra dei 30°C i composti volatili del vino potrebbero bollire e ne risentirebbero il colore e la chiarezza del vino stesso. In linea di massima, la temperatura ideale di conservazione del vino risiede in un range tra i +10°C e i +15°C.

La cantina all'**esterno** è di **colore nero** con una **porta in doppio vetro trattamento UV,** l'**interno** si presenta di **colore nero**.

L'apparecchio ha una **capacità di circa 16 bottiglie** Bordolesi e presenta **una zona refrigerata** con la possibilità di **regolare la temperatura** in un range **+5°C/+18°C**.

La cantina vino ha al suo interno **4 ripiani** dove stoccare le bottiglie e presenta un comodo ed intuitivo display che consente di regolare la temperatura da 5°C a 18°C.

La **refrigerazione** è **ventilata** e avviene tramite **gas R600a.**

DOTAZIONE DI SERIE:

- 3 RIPIANI INTERNI:

- CHIUSURA CON CHIAVE:

- LUCE INTERNA A LED:

- CONTROLLO TOUCH SCREEN.

LA CAPACITA' IN BOTTIGLIE E' RELATIVA AL CARICO MASSIMO DELLA CANTINA VINO, INTESA CON TUTTI I RIPIANI ALLOGGIATI.

IL NUMERO DI BOTTIGLIE E' INDICATIVO E VARIA IN BASE AL DIAMETRO E ALL'ALTEZZA DELLA BOTTIGLIA.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA