

Cantina Vino Ventilata doppia temperatura porta inox 420 LT 9 ripiani 107 bottiglie +5°C/+22°C

MODELLO: WINE420NDX

Dimensioni esterne

L 595 x P 720 x H 1820 mm

891,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 595 mm x P 720 mm x H 1820 mm
Potenza	0,12 KW
Peso netto	92 KG
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	220-240 V/50-60 Hz // 0.75 A
Temperatura	+5°C/+12°C - +12°C/+22°C
Gas refrigerante	R600a
Numero porte	1
Capacità frigo	420 LT
Classe energetica	G
Rumorosità	40 dB
Numero lati vetro	1
Temperatura (+/-)	Positiva

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	9 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	Doppia
Tipologia ripiano	Estraibile
Compressore	Presente 1 compressore
Motore	motore singolo
Normative	CE disponibile

Descrizione

Cantina Vino Ventilata doppia temperatura porta inox 420 LT 9 ripiani 107 bottiglie +5°C/+22°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 di vetro 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 triplo vetro a trattamento UV con bordo in acciaio inox, ha uno spessore di 35 mm,** e anche l'**interno** si presenta di **colore scuro**. **Finitura porta e maniglia in acciaio inox, apertura porta da sinistra verso destra.**

L'**apparecchio** ha una **capacità** di circa 107 **bottiglie di capacità 750 ml** (dimensione bottiglia: diametro 80 mm x H 300 mm) e presenta **due zone refrigerate** con la possibilità di **regolare la temperatura in modo indipendente, divise dal pannello comandi,** in un **range da +5°C/+12°C nel vano superiore**, e da **+12°C/+22°C nel vano inferiore.**

La cantina vino ha al suo interno 9 **scaffali** dove stoccare le bottiglie e presenta **luce interna a LED**.

Il **display** è touch screen, è anche presente una **chiusura di sicurezza con chiave**.

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

DOTAZIONE DI SERIE:

- 9 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