

**Cantina Vino Ventilata doppia temperatura porta inox 150 LT
4 ripiani 34 bottiglie +5°C/+12°C - +12°C/+22°C**

Prezzo: 484,00 € + IVA



Riferimento: WINE150NDX

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Cantinette vino

Descrizione breve

- La **porta è auto chiudente con guarnizione magnetica**, limitando così la dispersione del freddo e ottimizzando il **risparmio energetico**.
 - Gli sportelli sono in doppio vetro e semi-oscurato per **proteggere il vino dalla luce**.
 - Dotata di **chiusura con chiave**.
-

Descrizione

Cantina Vino Ventilata doppia temperatura porta inox 150 LT 4 ripiani 34 bottiglie +5°C/+12°C - +12°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 in vetro doppio 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 a trattamento UV con bordo in acciaio inox**, l'interno si presenta di **colore scuro**.

L'apparecchio ha una **capacità di circa 34 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 un range **+5°C/+12°C nel vano superiore, e +12°C/+22°C nel vano inferiore**.

La cantina vino ha al suo interno 4 **ripiani** dove stoccare le bottiglie e presenta una **luce interna a LED colore blu**.

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

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

Ordine Cliente

Il consumo annuo è di 124 KWH/annuo

DOTAZIONE DI SERIE:

- 4 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

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 595 mm x P 630 mm x H 820 mm
Potenza	0,075 KW
Peso netto	43 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Dotazione di serie	4 ripiani interni; chiusura con chiave; luce interna a led
Alimentazione	220-240 V/ 50-60Hz - 0,6 A
Temperatura	+5°C/+12°C - +12°C/+22°C
Refrigerazione	Ventilata
Gas refrigerante	R600a
Sbrinamento	Automatico
Numero porte	1
Tipologia porta	Porta con vetro
Porta	Non reversibile
Temperatura (+/-)	Positiva
Tipologia frigo	vino
Capacità frigo	150 LT
Classe energetica	G
Rumorosità	40 dB
Tipologia chiusura porta	Porta battente
Temperatura cantinette	Doppia
Tipologia ripiano	Estraibile
Compressore	Presente 1 compressore

Ordine Cliente

Numero lati vetro

1

Disponibilità

Disponibile a Magazzino

Generato il 13/06/2026