



Cantina Vino Ventilata porta inox 100 LT 7 ripiani 31 bottiglie +5°C/+22°C - SECONDA SCELTA

MODELLO: WINE100SX-SS

Dimensioni esterne

L 377 x P 633 x H 880 mm

429,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 377 mm x P 633 mm x H 880 mm
Dimensioni interne	L 305 mm x P 450 mm x H 655 mm
Potenza	0,07 KW
Peso netto	37 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	110-240 V/ 50-60Hz - 0,45 A
Temperatura	+5°C/+22°C
Gas refrigerante	R600a
Numero porte	1
Capacità frigo	100 LT
Classe energetica	G
Rumorosità	40 dB
Numero lati vetro	1

Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	7 ripiani interni 5 x (300 x 325mm) e 2 x (300 x 445mm); 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	Estraibile e removibile
Compressore	Presente 1 compressore

Descrizione

Cantinetta per vino 100 LT 7 ripiani capacità 31 bottiglie temperatura +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 in vetro 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** con 35 mm di spessore a **trattamento UV con bordo in acciaio inox**, l'interno si presenta di **colore scuro**.

L'apparecchio ha una **capacità di circa 31 bottiglie** di **capacità 750 ml** (dimensione bottiglia: diametro 80 mm x H 300 mm) e presenta **una zona refrigerata** con la possibilità di **regolare la temperatura** in un range **+5°C/+22°C**.

La cantina vino ha al suo interno **7 ripiani** dove stoccare le bottiglie (5 bottiglie per ripiano, ultimi 2 ripiani invece 3 bottiglie ciascuno) e presenta una **luce interna a LED**. La distanza tra i ripiani è di 80 mm.

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

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

DOTAZIONE DI SERIE:

- 7 RIPIANI INTERNI 5x(300x325mm) e 2x(300x445mm):

- 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.

LA FOTO INIZIALE É PURAMENTE INDICATIVA; LE FOTO SEGUENTI RAPPRESENTANO I DIFETTI E/O I DANNEGGIAMENTI CHE IL PRODOTTO HA SUBITO.

DANNI SUL PRODOTTO:

- AMMACCATURA SCOCCA SPIGOLO SUPERIORE DESTRO

IL PRODOTTO É STATO TESTATO E COLLAUDATO PER LA SUA CORRETTA FUNZIONALITÀ.