

Vinoteca ventilada puerta de acero inoxidable de doble temperatura 150 LT 6 estantes 46 botellas +5°C/+22°C

MODELO: WINE150DX

Dim. externas
L 595 x P 580 x A 820 mm

578,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 595 mm x P 580 mm x A 820 mm
Potencia	75 W
Peso neto	49 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	220-240 V/50-60 Hz // 0,6 A
Temperatura	+5°C/+12°C - +12°C/+22°C
Gas refrigerante	R600a
Número de puertas	1
Clase de eficiencia energética	G
Ruido	40 dB
Número de lados de vidrio	1
Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilidad	En Stock

Equipamiento de serie	6 estantes internos; con cerradura; luz led interna
Refrigeración	Ventilada
Desescarche	Automático
Tipo de puerta	Puerta con vidrio
Puerta	No reversible
Tipo de armario	Vinotecas
Tipo de cierre de la puerta	Puerta batiente
Temperatura de las vinotecas	Doble
Tipo de estante	Estraibile e removibile
Compresor	1 compresor presente
Motor	motor único
Normative	CE

Descripción

Vinoteca ventilada puerta de acero inoxidable de doble temperatura 150 LT 6 estantes 46 botellas +5°C/+22°C.

La vinoteca ofrece la posibilidad de personalizar la temperatura para crear un clima ideal para el envejecimiento del vino; el aislamiento permite mantener una humedad constante, esencial para el buen envejecimiento del vino.

La vinoteca también ofrece un entorno sin vibraciones que permite que el vino envejezca adecuadamente, evitando las vibraciones de los frigoríficos normales que, por el contrario, pueden perturbar el sedimento natural del vino, interfiriendo en el proceso de envejecimiento natural del mismo.

La vinoteca cuenta con sólidas puertas de vidrio templado doble con protección contra la luz para limitar la cantidad de luz natural que entra en el interior del armario y preserva los vinos. De hecho, la luz fuerte puede afectar negativamente al sabor del vino, especialmente del espumoso, sobre todo si las botellas son de vidrio transparente.

La temperatura a la que se almacena el vino también es importante. Hay que asegurarse de que la temperatura no descienda nunca por debajo de los -4 °C, ya que se corre el riesgo de que se congele, mientras que por encima de los 30 °C los compuestos volátiles del vino podrían hervir y el color y la claridad del propio vino se verían afectados. En general, la temperatura ideal para almacenar el vino se sitúa en un rango entre +10°C y +15°C.

La **parte exterior** de la vinoteca es **de color negro** con una **puerta de doble acristalamiento con tratamiento UV y borde de acero inoxidable**, y el **interior** también es **de color oscuro.**

El **mueble** tiene una **capacidad** de aproximadamente **46 botellas con una capacidad de 750 ml** (tamaño de la botella: 80 mm de diámetro x A 300 mm) y tiene **dos zonas refrigeradas con la posibilidad de ajustar la temperatura de forma independiente en un rango de +5°C/+12°C en el compartimento superior, y +12°C/+22°C en el compartimento inferior.**

La vinoteca tiene **6 estantes** en su interior donde se pueden guardar las botellas y tiene una **luz LED azul en su interior.**

El **display externo** es táctil, también hay una **cerradura de seguridad con llave.**

La refrigeración es ventilada y utiliza gas R600a.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 6 ESTANTES INTERNOS;

- CERRADURA CON LLAVE;

- LUZ LED INTERNA;

- CONTROL DE LA PANTALLA TÁCTIL.

LA CAPACIDAD EN BOTELLAS ES RELATIVA A LA CARGA MÁXIMA DE LA VINOTECA, PREVISTA CON TODOS LOS ESTANTES ALOJADOS.

EL NÚMERO DE BOTELLAS ES INDICATIVO Y VARÍA EN FUNCIÓN DEL DIÁMETRO Y LA ALTURA DE LA BOTELLA.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL