

# Vinoteca empotrable ventilada doble temperatura 280 LT 11 estantes 121 botellas +5°C/+22°C

## MODELO: WINE280DB

**Dim. externas**
L 595 x P 685 x A 1405 mm

## 835,00 € + IVA

En stock

| | |
|---|---|
| **Dim. externas** | L 595 mm x P 685 mm x A 1405 mm |
| **Potencia** | 110 W |
| **Peso neto** | 82 Kg |
| **Tensión** | Monofásica - 230 V |
| **Alimentación eléctrica** | 220-240 V/50-60 Hz // 0,65 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** | 11 estantes internos; cerradura con llave; 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 empotrable ventilada doble temperatura 280 LT 11 estantes 121 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 el **interior** también es **de color oscuro.**

El mueble empotrable tiene una **capacidad de aproximadamente 121 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 **11 estantes** en su interior donde se pueden guardar las botellas y cuenta con una **luz interior de LED azul.**

Disposición de 5 en el compartimento superior y 6 en el inferior, cada estante puede contener 11 botellas.

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

**La refrigeración es ventilada y utiliza gas R600a.**

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 11 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**