

Pedido del cliente

Vinoteca ventilada doble temperatura 800 LT 20 estantes 306 botellas +5°C/+22°C

Precio: 2.499,00 € + IVA



Referencia: WINE800DB

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Vinotecas

Breve descripción

- La **puerta** es de **cierre automático**, lo que limita la dispersión del frío y optimiza el **ahorro de energía**
- Las puertas son de doble vidrio y semitransparente para **proteger el vino de la luz**.
- Las vinotecas **bizona** son muy útiles porque permiten almacenar en la misma vinoteca vinos y espumosos que necesitan ser almacenados a **diferentes temperaturas**.

Descripción

Vinoteca ventilada doble temperatura 800 LT 20 estantes 306 botellas temperatura +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 triple acristalamiento con tratamiento UV**, y el **interior** también es de **color oscuro**.

El mueble tiene **una capacidad de aproximadamente 306 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 independientemente en un rango de +5°C/+22°C en el lado derecho, y +5°C/+22°C en el lado izquierdo**.

La vinoteca tiene **10+10 estantes** en su interior donde se pueden guardar las botellas y cuenta con una **luz LED interna**.

Cada estante tiene capacidad para 9 botellas, excepto el último, en el que caben 5, pero se pueden apilar hasta 8 botellas en cada estante.

Pedido del cliente

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

La refrigeración es ventilada y utiliza gas R600a.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 20 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

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 980 mm x P 695 mm x A 1890 mm
Potencia	200 W
Peso neto	150 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Equipamiento de serie	20 estantes interiores; cerradura con llave; luz LED interior
Alimentación eléctrica	220-240 V/50-60 Hz // 1 A
Temperatura	+5°C/+12°C - +5°C/+22°C
Refrigeración	Ventilada
Gas refrigerante	R600a
Desescarche	Automático
Número de puertas	2
Tipo de puerta	Puerta con vidrio
Puerta	No reversible
Temperatura (+/-)	Positiva
Tipo de armario	Vinotecas
Clase de eficiencia energética	G
Ruido	40 dB
Tipo de cierre de la puerta	Puerta batiente
Temperatura de las vinotecas	Doble
Tipo de estante	Estraibile e removibile
Compresor	1 compresor presente
Número de lados de vidrio	1

Pedido del cliente

Generado el 18/04/2026
