

Pedido del cliente

Vinoteca ventilada puerta de acero inoxidable 100 LT 6 estantes 30 botellas +5°C/+22°C

Precio: 439,00 € + IVA



Referencia: WINE100SX

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**
 - Tiene la posibilidad de **cerrar con llave**
-

Descripción

Vinoteca 100 LT 6 estantes capacidad 30 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 **doble acristalamiento de 35 mm** de grosor con **tratamiento UV y borde de acero inoxidable**, y el interior es **de color oscuro**.

El mueble tiene una **capacidad de aproximadamente 30 botellas con una capacidad de 750 ml** (tamaño de la botella: 80 mm de diámetro x A 300 mm) y tiene una **zona refrigerada con la posibilidad de ajustar la temperatura en un rango de +5°C/+22°C**.

La vinoteca tiene **7 estantes** en su interior donde se pueden guardar las botellas (5 por estante, los últimos 2 estantes en cambio 3 botellas cada uno) y cuenta con una **luz LED interna**. La distancia entre los estantes es de 80 mm.

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

La refrigeración es ventilada y utiliza gas R600a.

Pedido del cliente

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 7 ESTANTES INTERNOS 5x(300x325mm) e 2x(300x445mm):

- 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 377 mm x P 633 mm x A 880 mm
Dimensiones internas	L 305 mm x P 450 mm x A 655 mm
Potencia	0,07 Kw
Peso neto	37 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Equipamiento de serie	7 estantes interiores 5x(300x325mm) e 2x(300x445mm); cerradura con llave; luz LED interior
Alimentación eléctrica	110-240 V/ 50-60Hz - 0,45 A
Temperatura	+5°C/+22°C
Refrigeración	Ventilada
Gas refrigerante	R600a
Desescarche	Automático
Número de puertas	1
Tipo de puerta	Puerta con vidrio
Puerta	No reversible
Temperatura (+/-)	Positiva
Tipo de armario	Vinotecas
Capacidad del frigorífico	330 L
Clase de eficiencia energética	G
Ruido	40 dB
Tipo de cierre de la puerta	Puerta batiente
Temperatura de las vinotecas	Simple
Tipo de estante	Estraibile e removibile
Compresor	1 compresor presente
Número de lados de vidrio	1
Disponibilidad	En Stock



Llámenos para obtener más información.

Tel. +34 93 73 75 593

WA: +34 638516800

www.gastrodomus.es

Datos: 04/06/2026

Pedido del cliente

Generado el 04/06/2026
