

Vinoteca ventilada 49 LT 7 estantes 16 botellas +5°C/+18°C

MODELO: CA16

Dim. externas
L 398 x P 410 x H 565 mm

586,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 398 mm x P 410 mm x H 565 mm
Potencia	70 W
Peso neto	28 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	220-240 V/ 50-60Hz - 0,45 A
Temperatura	+5°C/+18°C
Gas refrigerante	R600a
Número de puertas	1
Capacidad del frigorífico	49 LT
Ruido	40 dB
Número de lados de vidrio	1
Temperatura (+/-)	Positiva

Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	4 estantes interiores; cerradura con llave; luz LED interior
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	Simple
Tipo de estante	Fisso
Compresor	1 compresor presente
Normative	CE

Descripción

Vinoteca Ventilada 49 LT 7 estantes 16 botellas +5°C/+18°C.

La vinoteca ofrece la posibilidad de personalizar la temperatura con el fin de crear un clima ideal para el envejecimiento del vino; el aislamiento permite mantener una humedad constante, lo que es esencial para el correcto envejecimiento del vino.

La vinoteca también ofrece un ambiente sin vibraciones que permite que el vino envejezca correctamente, evitando las vibraciones de los frigoríficos normales que pueden alterar el sedimento natural del vino, interfiriendo en su proceso de envejecimiento natural.

La vinoteca dispone de sólidas puertas de doble cristal templado con protección de la luz para limitar la cantidad natural que entra en el interior del armario y preservando así los vinos. De hecho, la luz intensa puede afectar negativamente al sabor del vino, especialmente del espumoso, sobre todo si las botellas son de cristal claro.

La temperatura a la que se conserva el vino también es importante. Hay que tener cuidado de que la temperatura nunca descienda por debajo de -4°C, ya que se corre el riesgo de congelación, mientras que por encima de 30°C los compuestos volátiles del vino podrían hervir y el color y la nitidez del vino se verían afectados. En general, la temperatura ideal para conservar el vino oscila entre +10 °C y +15 °C.

El **exterior** de la bodega **es negro** con una **puerta de doble cristal con tratamiento UV, el interior es negro.**

La vinoteca tiene una **capacidad aproximada de 16 botellas** bordelesas y dispone de **una zona refrigerada** con la posibilidad de **ajustar la temperatura en un rango de +5°C/+18°C**

La vinoteca dispone de **4 estantes** en el interior donde se pueden almacenar las botellas y cuenta con una cómoda e intuitiva pantalla que permite regular la temperatura de 5°C a 18°C.

La **refrigeración es ventilada con gas R600a.**

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 3 ESTANTES INTERIORES:

- CIERRE CON LLAVE:

- LUZ LED INTERIOR:

- CONTROL POR PANTALLA TÁCTIL.

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

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

FOTO PURAMENTE INDICATIVA