

Vinoteca ventilada doble temperatura puerta de inox 280 LT 7 estantes 83 botellas+5°C/+22°C

MODELO: WINE420NDX

Dim. externas
L 595 x P 680 x A 1815 mm

998,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 595 mm x P 680 mm x A 1815 mm
Potencia	0,12 KW
Peso neto	95 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	220-240 V/50-60 Hz // 0.75 A
Temperatura	+5°C/+12°C - +12°C/+22°C
Gas refrigerante	R600a
Número de puertas	1
Capacidad del frigorífico	420 LT
Clase de eficiencia energética	G
Ruido	40 dB
Número de lados de vidrio	1
Temperatura (+/-)	Positiva

Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	15 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
Compresor	1 compresor presente
Motor	motor único
Normative	CE

Descripción

Vinoteca ventilada doble temperatura puerta de inox 420 LT 9 estantes 107 botellas +5°C/+22°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 una humedad constante, que es esencial para el correcto envejecimiento del vino.

La vinoteca también ofrece un espacio 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 el proceso de envejecimiento natural.

La bodega tiene puertas resistentes con protección de la luz limitando la entrada de luz natural preservando los vinos. Una luz intensa puede alterar el gusto del vino en especial del cava , sobre todo si las botellas son de cristal claro.

La temperatura a la que se almacena 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 claridad del propio 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** tratada para **protección de los rayos UV, marco puerta inox** , **espesor de 35 mmel interior también es de color oscuro. Acabado puerta y tirador de acero inox , apertura de izquierda a derecha .**

El **aparato tiene capacidad para aproximadamente 107 botellas de 750 ml** (tamaño de la botella: 80 mm de diámetro x H 300 mm) y dispone de **dos zonas refrigeradas** con posibilidad de **regular la temperatura de forma independiente**, de **+5°C/+12°C en la parte superior y +12°C/+22°C en el la parte inferior.**

La vinoteca tiene 9 **estantes** en el interior donde se pueden almacenar las botellas y cuenta con una **luz LED interior.**

La pantalla es táctil, también hay una **cerradura de seguridad con llave.**

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

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 9 ESTANTES INTERIORES:

- CERRADURA CON LLAVE:

- LUZ LED INTERIOR:

- CONTROL POR PANTALLA TÁCTIL.

LA CAPACIDAD EN BOTELLAS ES RELATIVA A LA CARGA MÁXIMA DE LA BODEGA, SE ENTIENDE CON TODOS LOS ESTANTES LLENOS

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

FOTO PURAMENTE INDICATIVA