



**Vinoteca ventilada de doble temperatura, 150 L, 4 estantes, capacidad para 34 botellas +5°C/+12°C - +12°C/+22°C.**

**MODELO: WINE150NDB**

**Dimensiones externas**  
L 595 x P 630 x H 820 mm

**591,00 € + IVA**



 **En stock**

<b>Dimensiones externas</b>	L 595 mm x P 630 mm x H 820 mm
<b>Potencia</b>	0,075 KW
<b>Peso neto</b>	43 Kg
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Alimentación eléctrica</b>	220-240 V/50-60 Hz - 0,6 A
<b>Temperatura</b>	+5°C/+22°C
<b>Gas refrigerante</b>	R600a
<b>Número de puertas</b>	1
<b>Capacidad del frigorífico</b>	150 L
<b>Clase de eficiencia energética</b>	G
<b>Ruido</b>	40 dB
<b>Número de lados de vidrio</b>	1

<b>Temperatura ( +/- )</b>	Positiva
<b>Disponibilidad</b>	En Stock
<b>Equipamiento de serie</b>	4 estantes interiores; cerradura con llave; luz LED interior
<b>Refrigeración</b>	Ventilada
<b>Desescarche</b>	Automático
<b>Tipo de puerta</b>	Puerta con vidrio
<b>Puerta</b>	No reversible
<b>Tipo de armario</b>	Vinotecas
<b>Tipo de cierre de la puerta</b>	Puerta batiente
<b>Temperatura de las vinotecas</b>	Doble
<b>Tipo de estante</b>	Estraible
<b>Compresor</b>	1 compresor presente

## Descripción

Vinoteca ventilada de doble temperatura, 150 LT, 4 estantes, capacidad para 34 botellas, con rango de temperatura de +5°C/+12°C en el compartimiento superior y +12°C/+22°C en el compartimiento inferior.

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 un envejecimiento adecuado.

Además, la vinoteca proporciona un ambiente libre de vibraciones, lo que permite al vino madurar correctamente, evitando las vibraciones de los refrigeradores comunes que pueden alterar el sedimento natural del vino e interferir con el proceso de envejecimiento.

Las puertas de la vinoteca son de vidrio templado doble, con protección contra la luz para limitar la cantidad de luz natural que entra en la bodega, protegiendo así los vinos. La luz fuerte puede afectar negativamente el sabor del vino, especialmente en los espumosos, sobre todo si las botellas son de vidrio claro.

La temperatura en la que se conserva el vino es crucial. Se debe evitar que la temperatura descienda por debajo de  $-4^{\circ}\text{C}$ , ya que puede producirse la congelación. Por otro lado, por encima de  $30^{\circ}\text{C}$ , los compuestos volátiles del vino pueden hervir, afectando su color y claridad. En general, la temperatura ideal de conservación del vino se encuentra entre los  $+10^{\circ}\text{C}$  y  $+15^{\circ}\text{C}$ .

El exterior de la vinoteca es de color negro con una puerta de vidrio doble con tratamiento UV, mientras que el interior es de color oscuro.

La vinoteca tiene capacidad para aproximadamente 34 botellas de 750 ml (dimensiones de la botella: diámetro 80 mm x altura 300 mm) y cuenta con dos zonas de refrigeración con la posibilidad de ajustar la temperatura en el rango de  $+5^{\circ}\text{C}/+12^{\circ}\text{C}$  en la zona superior y  $+12^{\circ}\text{C}/+22^{\circ}\text{C}$  en la zona inferior.

La vinoteca está equipada con 4 estantes para almacenar las botellas y presenta una luz LED interna de color azul.

El panel de control exterior es táctil y cuenta con un sistema de cierre de seguridad con llave.

La refrigeración es ventilada y utiliza gas R600a.

El consumo anual es de 124 KWH/año.

#### DOTACIÓN DE SERIE:

- 4 estantes internos
- Cierre con llave
- Luz interna LED
- Control táctil

La capacidad en botellas es relativa a la carga máxima de la vinoteca, considerando todos los estantes alojados.

**El número de botellas es indicativo y varía según el diámetro y la altura de la botella.**

**FOTO MERAMENTE ILUSTRATIVA.**