

Vinoteca ventilada doble temperatura puertas inox 120 LT 12 estantes 34 botellas +5°C/+12ºC - +12ºC/+22°C

MODELO: WINE120NDX

Dim. externas
L 595 x P 630 x H 820 mm

470,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 595 mm x P 630 mm x H 820 mm
Dim. internas	L 221 mm x P 450 mm x H 610 mm
Potencia	0,07 Kw
Peso neto	43 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	220-240 V/50-60 Hz - 0,6 A
Temperatura	+5°C/+12°C - +12ºC/+22ºC
Gas refrigerante	R600a
Número de puertas	2
Capacidad del frigorífico	120 L
Clase de eficiencia energética	G
Ruido	40 dB
Número de lados de vidrio	1
Temperatura (+/-)	Positiva

Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	12 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	Doble
Tipo de estante	Estraibile e removibile
Compresor	1 compresor presente
Motor	motor único
Normative	CE

Descripción

Vinoteca ventilada doble temperatura 120 LT 12 estantes 34 botellas +5°C/+12ºC - +12ºC/+22°C.

La cava 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 correcto envejecimiento del vino.

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

La vinoteca dispone de puerta de doble cristal templado y con protección para limitar la cantidad de luz natural que entra en el interior del armario protegiendo 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 claridad del vino se verían afectados. En general, la temperatura ideal para conservar el vino oscila entre +10 °C y +15 °C.

E**l exterior** de la vinoteca es de **color INOX** con una **puerta de doble cristal con tratamiento UV**; el **interior** es de **color oscuro.**

La vinoteca tiene una **capacidad aproximada de 34 botellas de 750 ml** (tamaño de la botella: 80 mm de diámetro x 300 mm de altura) y dispone de una zona refrigerada con posibilidad de **regular la temperatura** entre **+5 °C / +12 °C en la parte superior y +12ºC/+22ºC en la parte inferior.**

La vinoteca tiene **6 estantes por puerta** donde colocar las botellas con una **luz LED interior de color azul .**

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

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

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 12 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, SE ENTIENDE CON TODOS LOS ESTANTES LLENOS.

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

FOTO PURAMENTE INDICATIVA