

Vinoteca ventilada doble temperatura puerta de acero inoxidable 150 L 4 estantes 34 botellas – +5°C / +12°C y +12°C / +22°C

MODELO: WINE150NDX

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

436,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 595 mm x P 630 mm x H 820 mm
Potencia	0,075 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 - +12°C/+22°C
Gas refrigerante	R600a
Número de puertas	1
Capacidad del frigorífico	150 L
Clase de eficiencia energética	G
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	Doble
Tipo de estante	Estraibile
Compresor	1 compresor presente
Motor	motor único
Normative	CE

Descripción

Vinoteca ventilada doble temperatura puerta de acero inoxidable 150 L 4 estantes 34 botellas – +5°C / +12°C y +12°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, lo cual es esencial para envejecer el vino de manera adecuada.

Además, la vinoteca proporciona un ambiente libre de vibraciones, permitiendo que el vino madure correctamente, evitando las vibraciones de los frigoríficos normales que, por el contrario, pueden alterar el sedimento natural del vino e interferir con el proceso natural de envejecimiento del mismo.

La vinoteca cuenta con puertas sólidas de doble cristal templado, equipadas con protección contra la luz, lo cual limita la cantidad de luz natural que penetra en el interior de la vitrina, preservando así los vinos. La luz intensa puede afectar negativamente el sabor del vino, en especial del espumoso, sobre todo si las botellas son de vidrio claro.

También es importante la temperatura a la que se conserva el vino. Se debe tener cuidado de que la temperatura no descienda nunca por debajo de -4°C, ya que existe el riesgo de congelación, mientras que por encima de los 30°C los compuestos volátiles del vino podrían hervir, afectando el color y la claridad del propio vino. En líneas generales, la temperatura ideal de conservación del vino se encuentra entre los +10°C y los +15°C.

El exterior de la vinoteca es de color negro con una puerta de doble cristal con tratamiento UV y borde de acero inoxidable; el interior es de color oscuro.

El aparato tiene una capacidad de aproximadamente 34 botellas de 750 ml (dimensiones de la botella: diámetro 80 mm x altura 300 mm) y presenta dos zonas de refrigeración con posibilidad de regular la temperatura en un rango de +5°C/+12°C en el compartimento superior y de +12°C/+22°C en el compartimento inferior.

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

La pantalla externa es táctil y también incluye un sistema de cierre de seguridad con llave.

La refrigeración es ventilada y se realiza mediante gas R600a.

El consumo anual es de 124 KWH/año.

EQUIPAMIENTO 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, ENTENDIDA CON TODOS LOS ESTANTES INSTALADOS.

EL NÚMERO DE BOTELLAS ES APROXIMADO Y VARÍA SEGÚN EL DIÁMETRO Y LA ALTURA DE LAS BOTELLAS.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA