

PRO110N

Шкаф для старения вина Серия Professional





Наши продукты произведены с соблюдением всех европейских экологических правил. В частности, используемый хладагент (R600a) не относится к хладагентам СFC и HFC и не загрязняет окружающую среду.

Потребление энергии рассчитывается на основании результатов, полученных в течение 24ч в стандартных условиях испытаний. Фактическое потребление энергии зависит om эксплуатации и расположения устройства.

Данное оборудование предназначено для использования при температуре окружающей среды от 16-32°C. Предназначено исключительно для хранения вина.

Злоупотребление алкоголем опасно для здоровья, употребляйте в умеренных количествах.

* Максимальная вместимость рассчитана для бутылок Бордо 0.75 л при использовании 10 полок.

Добавление полок значительно уменьшает общую вместимость.

- 🕂 Вместимость: 107 бутылок*:
- 🕂 Отдельностоящий
- 🕂 Дизайн: черный со стеклянной дверью
- Система охлаждения : компрессор
- 🕂 Вентилируемое охлаждение
- 🕂 Регулировка температуры: 5°C-20°C
- 🕂 Электронный термостат с цифровым дисплеем
- → Белая LED подсветка с выключателем
- 🕂 Контроль влажности : естественный (принцип гидродинамики)
- Стеклянная реверсивная дверь с замком из двух слоев закаленного стекла с УФ фильтром (серого цвета)

ЛУЧШИЕ УСЛОВИЯ

Шкаф для выдержки PRO110N воспроизводит условия хранения в естественном погребе: температура контролируется электронным термометром с точностью до градуса; Система фильтрации и аэрации (фильтр с активированным углем); Влажность контролируется от 50 до 80%; Защита от света и антивибрационная система гарантируют правильную выдержку ваших бутылок.

ОПТИМАЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ

PRO110N, оснащенный 10 выдвижными полками из стальной проволоки, вмещает до 107 бутылок типа Бордо емкостью 750 мл. Эргономичные полки предназначены для горизонтальной презентации вин, что облегчает чтение этикеток и идентификацию бутылок. Мультиформатные, они могут вмещать несколько типов бутылок и, таким образом, адаптированы для бутылок бургундского, шампанского и эльзасского типа.

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КАЧЕСТВО

Большая ручка и выдвижные полки обеспечивают быстрое обращение и облегчают доступ к винам, защищенным замком. Защитная пластина снизу двери позволяет закрыть дверь ногой, чтобы сэкономить время. Наконец, горизонтальное расположение бутылок и совместимость с приложением Vinotag® позволяют вам идентифицировать ваши вина и управлять ими в рекордно короткие сроки. Для большего комфорта предусмотрена двусторонняя дверь, отключающая вентилятор (дверной выключатель) при открытии двери и включающая внутреннее освещение.



PRO110N

Шкаф для старения вина Серия Professional



>ОСНАЩЕНИЕ

- 10 выдвижных проволочных полок
- 2 регулируемые ножки (высота 0.8 см)
- 1 угольный фильтр
- Система антивибрации

> ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Класс энергопотребления: G
- Годовое энергопотребление: 155 кВт
- Климатический класс: SN-ST (от +16°C до +32°C)
- Уровень шума: 37 дБ
- Напряжение питания : 220-240 ВПотребляемая мощность: 80 Вт
- Категория: 2 -Винный шкаф
- Хладагент : R600a

> БЕЗОПАСНОСТЬ

- Система "зима": поддерживает необходимую температуру в случае падения температуры окружающей среды, идеально подходит в зимний периол
- Визуальная и звуковая сигнализация: уведомляет вас, когда требуется ваше внимание

> ЛОГИСТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Размеры в упаковке (ШхГхВ см) : 66,4 x 74 x 139 без упаковки (ШхГхВ см) : 59,5 x 67,5 x 136

 Вес брутто (кг)
 : 91.00

 Вес нетто (кг)
 : 85.00

Gencod 3541362304254

> АКСЕССУАРЫ

■ Угольный фильтр: арт. FCA07