

Cantina a 2 temperature per
il servizio dei vini



premium

il n°1 per la conservazione ed il servizio dei vini

Cantina frigo per il servizio dei vini **50 bottiglie** mod. CV 52IX

- Cornice porta inox anti impronta
- Apparecchiatura adatta sia per l'incasso che per il posizionam. libero
- 2 zone - 2 temperature diverse
- Freddo ventilato
- Display elettronico per la regolazione delle 2 temperature
- 4 ripiani in legno scorrevoli
- Termostati elettronici
- Umidità 65% - 80%
- Illuminazione interna
- Porta vetrocamera con filtro anti-UV
- Incernieratura porta reversibile
- Piedini regolabili
- Autoventilazione sullo zoccolo



Novità!!





premium

Novità!!

Modello: CV 52IX

• Capacità:

50 bottiglie "Bordolesi" standard
35/40 bottiglie "Borgognotte"
35/40 bottiglie "Renane"

• Installazione ad incasso:

Apparechiatura progettata per l'installazione ad incasso dotata di griglia frontale e sistema di raffreddamento del motore a ventilazione forzata (autoventilato).

• Temperature:

Apparecchiatura predisposta per il funzionamento ideale con temperatura ambiente comprese tra i 16°C ed i 32°C

Cantina con 2 zone di temperatura, 1/3 parte alta e 2/3 per la parte bassa

Temperatura nella parte alta regolabile tra 6° e 10°C per portare a giusta temperatura di servizio vini bianchi o Champagne

Temperatura nella parte bassa regolabile tra 10° e 18°C per la conservazione di tutti i tipi di vino (12-14°C) oppure per il servizio dei vini rossi (16-18°C)

• Ripiani:

4 ripiani in legno semi-scorrevoli - 1 ripiano legno fisso

• Dimensioni:

con imballo: (hxlxp) 875x655x645 mm.
senza imballo: (hxlxp) 820x595x595 mm.
peso lordo Kg. 57 - peso netto Kg. 42

