



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Pagina: 1

CANTINA VINI LUXURY CON 3 LATI VETRO A REFRIGERAZIONE STATICA PER 36 BOTTIGLIE MADE IN ITALY - STRUTTURA TRASPARENTE PER ESPOSIZIONE INCLINATA

COD: PFWINES



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Cantina vini luxury con 3 lati vetro a refrigerazione statica per 36 bottiglie made in italy - struttura trasparente per esposizione inclinata

La Cantinetta vino ha una struttura in **Acciaio Nero Verniciato**, struttura interna in **lamiera d'acciaio Nero dotata di Luce interna a led** (su richiesta RGB)

PROJECTFOOD SRL - VIA ENRICO MOTTA 50 CASALE M.TO (AL) - P.IVA 02579710068

TEL. 0142578990 - WWW.PROJECTFOOD.IT



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

La Disposizione dei **ripiani è obliqua** che rende il frigo elegante e raffinato. I ripiani sono in **plexiglas trasparente**

La Cantinetta vino ha una porta battente con struttura completamente in vetro doppio temperato, con anche due vetri display posti su due lati.

La temperatura è positiva con temperature da **+ 5° C a + 15° C**. Per controllare e regolare la temperatura è installata sulla porta una **centralina digitale touch**

Le temperatura all'interno sono differenziate: nella parte **superiore della cantinetta si possono infatti avere temperature più elevate** per conservare **vini rossi**, **nella parte inferiore**, invece, **si possono avere temperature basse** per poter conservare in **modo ottimale i vini bianchi**.

La refrigerazione **è statica**

DOTAZIONE DI SERIE:

- 7 griglie trasparenti
- Serratura a chiave

PULIZIA E MANUTENZIONE :

- La cantina vino deve essere pulita regolarmente per garantire il funzionamento della macchina nel tempo
- Per pulire l'apparecchio bisogna usare solo prodotti adeguati , non devono essere troppo acidi se no rovinano la struttura del frigo
- Bisogna tenere pulito il condensatore per garantire la durata nel tempo della frigo

Per qualsiasi informazione siamo a vostra disposizione al numero 0142578990

DATI TECNICI

| | |
|--------------------------------------|------------------------|
| Peso | 96 kg |
| Dimensioni Esterne LxPxH (mm) | L610xP605xH1843 mm |
| Dimensioni Interne LxPxH | L520xP470xH610 mm |
| Tipo di Refrigerazione | Refrigerazione Statica |
| Gas Refrigerante | R600a |



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

| | |
|--|----------------------------|
| Unità Refrigerante | Tropicalizzata |
| Temperatura | +5°C/+15 °C |
| Controllo Temperatura | Digitale Touch |
| Temperatura (+/-) | Positivo |
| Temperatura Cantine | Singola Temperatura |
| Tipologia Porta | Porta con Vetro |
| Numero Porte | 1 |
| Chiusura Porta | Si con chiave |
| Dotazioni di Serie | N.7 Griglie Trasparenti |
| Incassabile | No |
| Struttura Frigo | Lamiera d'acciaio Nero |
| Guarnizione | Guarnizione ad Incastro |
| Spessore Isolamento | 40 mm |
| Struttura Interna | Acciaio Inox colore Grigio |
| Luce Interna | Si a Led |
| Numero Bottiglie | 36 Bottiglie |
| Alimentazione | 230/1N/50 Monofase |
| Potenza Assorbita (watt) | 250 Watt |
| Sbrinamento | Manuale |
| Evaporazione Acqua di Condensa | Automatica |
| Max Temperatura/ Umidità Ambiente | + 33° C – 60% HR |