



PROJECT Food®

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

Pagina: 1

## CANTINA VINI LUXURY CON 3 LATI VETRO A REFRIGERAZIONE STATICA PER 84 BOTTIGLIE MADE IN ITALY - GRIGLIE PLASTIFICATE NERE

COD: PFWINED



### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

**Cantina vini luxury con 3 lati vetro a refrigerazione statica per 84 bottiglie made in italy - griglie plastificate nere**

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

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**.

**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](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

La refrigerazione **è statica**

## DOTAZIONE DI SERIE:

- 4 Ripiani
- 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

<b>Peso</b>	85 kg
<b>Dimensioni Esterne LxPxH (mm)</b>	L610xP605xH1843 mm
<b>Dimensioni Interne LxPxH</b>	L520xP470xH610 mm
<b>Controllo Temperatura</b>	Digitale Touch
<b>Temperatura</b>	+5°C/+15 °C
<b>Temperatura Cantine</b>	Singola Temperatura
<b>Temperatura (+/-)</b>	Positivo
<b>Tipo di Refrigerazione</b>	Refrigerazione Statica
<b>Unità Refrigerante</b>	Tropicalizzata
<b>Gas Refrigerante</b>	R600a
<b>Incassabile</b>	No
<b>Struttura Frigo</b>	Lamiera d'acciaio Nero
<b>Tipologia Porta</b>	Porta con Vetro
<b>Numero Porte</b>	1



**PROJECT Food**®

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

Pagina: 3

<b>Chiusura Porta</b>	Si con chiave
<b>Guarnizione</b>	Guarnizione ad Incastro
<b>Spessore Isolamento</b>	40 mm
<b>Struttura Interna</b>	Acciaio Inox colore Grigio
<b>Numero Bottiglie</b>	84 Bottiglie
<b>Dotazioni di Serie</b>	N.4 Griglie
<b>Alimentazione</b>	230/1N/50 Monofase
<b>Potenza Assorbita (watt)</b>	250 Watt
<b>Luce Interna</b>	Si a Led
<b>Sbrinamento</b>	Manuale
<b>Evaporazione Acqua di Condensa</b>	Automatica
<b>Max Temperatura/ Umidità Ambiente</b>	+ 33° C – 60% HR