

Morue: 95660140281749

Cave à vin réfrigérée statique 17 bouteilles +6 +14 °C 44,5x51x50,1h cm



Description

Offrez à vos clients uniquement le meilleur vin stocké dans notre **cave à vin réfrigérée statique 17 bouteilles +6 +14 °C 445x510x501h mm**. Gardez vos bouteilles de vin au frais tout en assurant leur **stabilité et leur bonne présentation**, ne choisissez que le meilleur pour l'équipement de votre cave à vin.

Cette cave à vin **compacte** vous permet de placer jusqu'à **17 bouteilles sur ses 2 clayettes en bois** conçues pour **maintenir la température et l'humidité idéales pour améliorer le goût de votre vin**. Vous pouvez les tirer et les ajuster en fonction du type de vin et de bouteille : choisissez la **position et la présentation idéales pour vos bouteilles d'un simple geste**.

D'une largeur d'un peu plus de 44 cm et d'une profondeur de 51 cm, la **cave à vin de 17 bouteilles pour restaurants, cavistes et bars** est pratique et compacte. Achetez-la pour créer un **environnement protégé pour vos bouteilles : elles vieilliront naturellement, sans variations de température**.

Design et fonctionnalité

Entièrement noire et de forme carrée, la **cave à vin à réfrigération statique +6 +14 °C de 17 bouteilles** est **élégante et essentielle**, s'adaptant à tout environnement de travail. Les **4 pieds avant sont réglables en hauteur et les dimensions réduites du produit (445x510x501h mm) facilitent sa mise en place** et son déplacement.

En fonction de l'emplacement choisi, il est possible de régler son ouverture grâce à la **porte en verre réversible** et à la **poignée encastrée**. De plus, la porte est équipée d'un **cadre en plastique** et d'une **vitre grillagée qui laisse filtrer la lumière extérieure**, préservant ainsi le goût des vins plus délicats tels que les blancs et les rosés.

La construction est solide et robuste et la température peut être réglée via l'**écran digital de +6° à +14°C**. Gardez vos bouteilles sous contrôle à tout moment grâce au thermostat mais surtout grâce à l'**éclairage LED intégré** qui permet une bonne visibilité des bouteilles sans consommer trop d'énergie !

Pourquoi c'est le produit qu'il vous faut

L'**économie d'énergie** est devenue une exigence incontournable aujourd'hui : la **Cave à vin à réfrigération statique 17 bouteilles +6 +14 °C** est équipée d'un système de réfrigération **au gaz R600a**.

Il s'agit d'une source entièrement naturelle qui se caractérise par une **faible consommation d'énergie et une puissance de charge réduite**, mais qui **respecte surtout l'environnement**.

Travaillez de manière durable et économisez de l'énergie en achetant cette **cave à vin de restaurant**: son **silence, sa liberté d'installation** et ses **dimensions compactes** sont autant d'avantages à ne pas manquer. De plus, grâce à son système de refroidissement innovant, les **vibrations** sont réduites à zéro, ce qui assure une stabilité maximale à vos bouteilles, pour un **vieillissement optimal**.

Choisissez la **cave à vin réfrigérée statique de 17 bouteilles pour les cavistes et les bars** si vous souhaitez offrir un produit de qualité toujours servi à la bonne température.

Dimensions

Dimensioni esterne	445x510x501 mm
Dimensioni imballo	445x540x540 mm

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Capacità	52 Lt
Capacità bottiglie	17 Nr
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R600A

Peso	19.5 kg
Peso lordo	21.2 kg
Refrigerazione	statique
Temperatura d'esercizio	+6 +14 °C
Voltaggio	230 V

Equipement de série

In dotazione	2 ripiani in legno
--------------	--------------------