



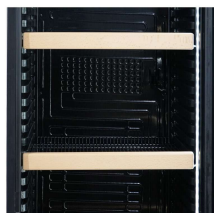
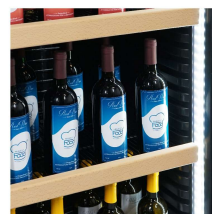
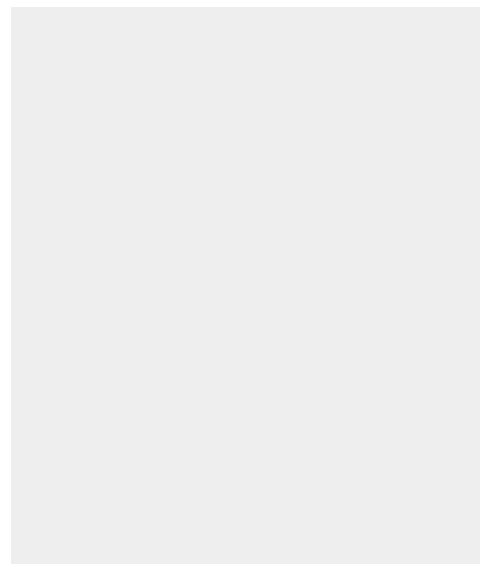
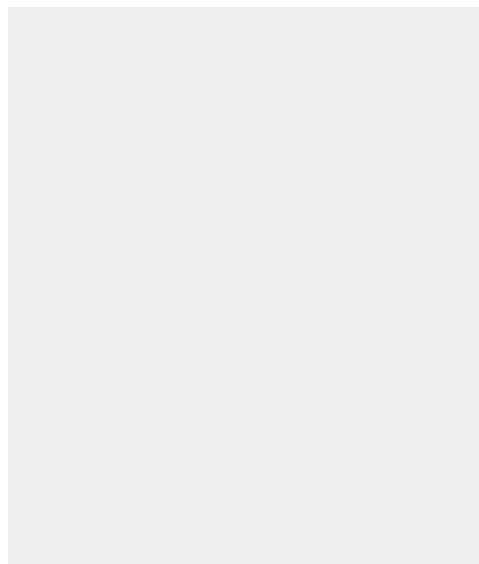
PROJECT Food®

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

Página: 1

CAVA DE VINOS MONOTEMPÉRATURA PARA 126 BOTELLAS CON REFRIGERACIÓN VENTILADA – ESTANTES PLASTIFICADOS DE MADERA

SKU: CVE380RN



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

CAVA DE VINOS CON REFRIGERACIÓN ESTÁTICA CON VENTILADOR AGITADOR – CAPACIDAD PARA 126 BOTELLAS

Diseñada para garantizar una conservación **óptima y un diseño refinado**, la **Cava de vinos** es ideal para **restaurantes, vinotecas y amantes del buen vino** que desean mantener sus botellas en las **mejores condiciones de degustación**. Gracias a su **sistema de refrigeración estática con ventilador de asistencia**, ofrece **un control preciso de la temperatura**, adaptándose a las distintas necesidades de conservación.

Características principales:

- **Estructura de chapa prelacada negra:** elegante y resistente;
- **Interior en ABS negro:** aporta un diseño sofisticado y facilita la limpieza;
- **Puerta batiente con manija integrada y cierre con llave;**
- **Iluminación LED interior: una tira LED vertical**, para realzar la presentación de las botellas;
- **Funcionamiento silencioso:** con un nivel de ruido de solo **55 dB**, se integra perfectamente en cualquier entorno sin causar molestias.

Alto rendimiento:

- **Sistema de refrigeración estática con ventilador agitador:** garantiza una **distribución uniforme del frío** en el interior del expositor;
- **Temperatura regulable de 0°C a +10°C:** ideal para todo tipo de vinos;
- **Control preciso mediante termostato mecánico y monitorización con termómetro analógico;**
- **Evaporación automática de la condensación:** para un funcionamiento sin mantenimiento adicional;
- **Gas refrigerante R600a, ecológico y eficiente:** para un rendimiento de enfriamiento óptimo y respetuoso con el medio ambiente.

Equipamiento incluido:

- **Nº3 rejillas (516×390 mm) + nº1 rejilla (516×205 mm);**
- **Revestimiento frontal de madera;**
- **Cierre con llave:** para mayor protección y seguridad;
- **Iluminación LED:** para una presentación elegante del vino.

La **cava de vinos con refrigeración estática y ventilador agitador** combina **funcionalidad, estética y tecnología avanzada**, ofreciendo la solución ideal para conservar tus botellas en condiciones perfectas, siempre a la temperatura adecuada. □□



DATOS TECNICOS

Peso	69 kg
Dimensiones	65 × 67 × 194 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L595xP650xH1795 mm
Dimensiones internas LxPxH (mm)	L520xP460xH1512 mm
Capacidad refrigerador (lt)	Capacidad bruta: 380 lt Capacidad neta: 320 lt
Temperatura	+0°C/+10°C
Temperatura vinoteca	Mono temperatura
Tipo de refrigeración	Refrigeración roll-bond con ventilador para la circulación del aire
Control de temperatura	Termostato mecánico con termómetro analógico
Alimentación	Monofásica 230 V/1 N/50
Potencia absorbida (watt)	210 Watt
Consumo kWh/añual	465 kWh/annum
Iluminación	Luz interna LED
Gas refrigerante	R600a
Unidad de refrigeración	Tropicalizada
Máx temperatura/Humedad ambiente	+38°C/60%HR
Descongelación	Automática
Evaporación agua de condensación	Automática
Espesor aislamiento	40 mm
Número puertas	1



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

Cierre puerta	Puerta batiente con cierre de llave
Estructura externa	Chapa prelacada con tratamiento anticorrosión de color negro
Estructura interior	Abs negro
Empotrable	No
Número botellas	N.126 de 0,75 lt
Clase climática	4
Clase energética	C
Equipamiento de serie	Nº3 rejillas (516×390 mm) + Nº1 (516×205 mm) Revestidas frontalmente en madera
Producción	MADE IN P.R.C
Nivel de ruido (db)	52 db