



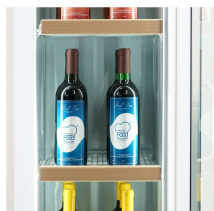
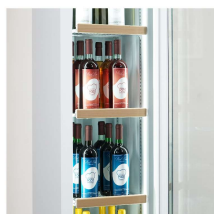
PROJECT Food®

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 MONOTEMPORATURA PARA 64 BOTELLAS CON REFRIGERACIÓN VENTILADA - ESTANTES PLASTIFICADOS DE MADERA

SKU: CVE160WL



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

CAVA DE VINOS SLIM CON REFRIGERACIÓN ESTÁTICA CON VENTILADOR AGITADOR – CAPACIDAD PARA 64 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 acero prelacado blanco:** elegante y resistente;
- **Interior en acero blanco:** aporta un diseño sofisticado y facilita la limpieza;
- **Puerta batiente con manija integrada y cierre con llave;**
- **Iluminación LED interior: dos tiras de LED verticales**, para realzar la presentación de las botellas;
- **Funcionamiento silencioso:** con un nivel de ruido de solo **48 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;
- **Centralita digital integrada:** para un **control preciso e inmediato de la temperatura**;
- **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:

- **N°4 rejillas (L294×P355 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	55 kg
Dimensiones	45 × 55 × 208 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L390xP475xH1880 mm
Dimensiones internas LxPxH (mm)	L310xP365xH1498 mm
Capacidad refrigerador (lt)	Capacidad bruta: 160 lt Capacidad neta: 133 lt
Temperatura	+0°C/+10°C
Temperatura vinoteca	Mono temperatura
Tipo de refrigeración	Refrigeración estática con ventilador para la circulación del aire
Control de temperatura	Unidad de control electrónica
Alimentación	Monofásica 230 V/1 N/50
Potencia absorbida (watt)	180 Watt
Consumo kWh/añual	573 kWh/annum
Iluminación	Luz interna LED
Gas refrigerante	R600a
Unidad de refrigeración	Tropicalizada
Máx temperatura/Humedad ambiente	+32°C – 60% HR
Descongelación	Automática
Evaporación agua de condensación	Automática
Espesor aislamiento	40 mm
Número puertas	1
Cierre puerta	Puerta batiente con cierre de llave



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

Estructura externa	Acero prelacado color blanco
Estructura interior	de acero Blanco
Empotrable	No
Número botellas	N°64 botellas de 0,75 lt
Clase climática	4
Clase energética	D
Equipamiento de serie	N° 4 rejillas L294xP355 mm Revestidas frontalmente en madera
Producción	MADE IN P.R.C