

SKU: NORCIA2903T

Klimaitalia

Frigo vini ventilato + Armadio per conservazione di salumi e formaggi Modello NORCIA2903T



Descrizione

Frigo vini ventilato + armadio per conservazione di salumi e formaggi

Questo **sistema combinato** unisce due apparecchiature professionali in un'unica soluzione: un **frigo vini ventilato** e un **armadio per la conservazione di salumi e formaggi**. Ideale per ambienti *Ho.Re.Ca.*, *gastronomie*, *enoteche* e *locali gourmet* che richiedono prestazioni precise e massima efficienza, il sistema garantisce controllo digitale, affidabilità e design moderno.

La **superficie esterna** è realizzata in **lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione**, mentre l'interno del frigo vini è in **ABS** e quello dello stagionatore in **acciaio inox AISI 304**. La **porta in vetro nero senza cornice** dona eleganza e permette di monitorare i prodotti senza alterare le condizioni climatiche interne.

Frigo vini ventilato

Il **frigo vini** offre una **capacità netta di 311 litri** e una lorda di **385 litri**, garantendo un raffreddamento omogeneo e silenzioso grazie al sistema ventilato (solo 38 dB). Il **termostato elettronico touch screen** consente una gestione intuitiva della temperatura, mentre lo **sbrinamento automatico** semplifica le operazioni di manutenzione.

L'**illuminazione interna a LED** verticale (2 punti luce) esalta la disposizione delle bottiglie e il design interno. L'allestimento comprende **15 mensole in metallo ad estrazione (324x555 mm)** e **1 mensola aggiuntiva da 345x380 mm**, perfette per l'organizzazione efficiente delle bottiglie.

- **Capacità netta/lorda:** 311 / 385 litri.
- **Materiali interni:** ABS termoformato.
- **Controllo:** Termostato elettronico / Touch screen.
- **Rumorosità:** 38 dB.
- **Spessore isolamento:** 50 mm.
- **Sbrinamento:** Automatico.
- **Illuminazione:** 2 LED verticali.
- **Mensole:** 15 a cassetto (324x555 mm) + 1 (345x380 mm).
- **Piedi:** 8 regolabili.
- **Chiusura:** Con chiave e serratura.
- **Gas refrigerante:** R600A.
- **Voltaggio/Frequenza:** 220 V / 50 Hz.
- **Assorbimento:** 130 W.
- **Consumo energetico:** 0,39 kWh / 24h.
- **Classe energetica:** G.
- **Peso:** 191 kg.

Armadio per conservazione salumi e formaggi

L'**armadio stagionatore** è dedicato alla **maturazione e conservazione controllata** di prodotti artigianali come formaggi e salumi. Con una **capacità netta di 441 litri** e una **lorda di 455 litri**, mantiene l'umidità e la temperatura ideali per la stagionatura. È equipaggiato con **termostato elettronico touch screen** per la regolazione precisa e un funzionamento silenzioso (44 dB).

La struttura interna in **acciaio inox AISI 304** assicura igiene impeccabile e massimo livello di resistenza. L'interno è completamente illuminato da **2 LED orizzontali** e dotato di **3 barre appendi-salumi e mensole inox da 535x513 mm**.

- **Capacità netta/lorda:** 441 / 455 litri.
- **Materiali interni:** Acciaio inox AISI 304.
- **Controllo:** Termostato elettronico / Touch screen.
- **Rumorosità:** 44 dB.
- **Spessore isolamento:** 50 mm.
- **Illuminazione:** 2 LED orizzontali.
- **Accessori interni:** 3 barre inox + mensole 535x513 mm.
- **Gas refrigerante:** R600A ecologico.
- **Voltaggio/Frequenza:** 220 V / 50 Hz.
- **Assorbimento:** 118 W.
- **Consumo energetico:** 0,46 kWh / 24h.

- **Classe energetica:** B.

Caratteristiche generali e vantaggi

- Superficie esterna in **lamiera preverniciata anticorrosione**.
- **Porta in vetro nero senza cornice** per perfetta visibilità interna.
- Sistema **LED a basso consumo** per entrambi i compartimenti.
- Controllo a **touch screen** digitale preciso e intuitivo.
- Progettato per garantire **funzionamento silenzioso** e continuo.

Prestazioni e destinazione d'uso

La combinazione tra **frigo vini ventilato** e **armadio stagionatore** offre una soluzione completa per la conservazione simultanea di bottiglie e prodotti gastronomici. Ideale per ristoranti, enoteche, agriturismi e boutique gastronomiche, unisce tecnologia di precisione, semplicità d'uso e materiali di altissima qualità per risultati professionali impeccabili.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	180.4
Capacità LT	311 + 441
Lunghezza (cm)	106.5
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	(+2/+20)(0/+20)(0/+20)
Model Number for EPREL	SW 112 1TB
Temperatura	3 Zone di temperatura