

SKU: NORCIA2904T

Klimaitalia

Frigo vini ventilato + Armadio per conservazione di salumi e formaggi Modello NORCIA2904T



Descrizione

Frigo vini ventilato + armadio per conservazione di salumi e formaggi

Questo sistema combinato riunisce in un'unica struttura due apparecchiature professionali: un **frigo vini ventilato** ad alta precisione e un **armadio stagionatore** per salumi e formaggi. Entrambi realizzati con **superficie esterna in lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione** e **porta in vetro nero senza cornice**, garantiscono prestazioni, estetica e durabilità di livello professionale.

Gli interni sono differenziati per funzione: il comparto vino presenta una **superficie in ABS termoformato** per igiene ottimale, mentre lo stagionatore è in **acciaio inox AISI 304** per la massima resistenza e facilità di pulizia.

Frigo vini ventilato

Il **frigo vini ventilato** assicura una **capacità netta di 305 litri** (lorda 385 L) e un funzionamento silenzioso con soli **38 dB**. Il sistema di **controllo elettronico con touch screen** consente la gestione precisa della temperatura e garantisce una piena stabilità termica.

Il **sbrinamento automatico** permette di mantenere la massima efficienza nel tempo, mentre i **2 LED verticali** donano un'illuminazione uniforme al vano interno. Le **14 mensole estraibili in metallo da 324x555 mm** e la **mensola aggiuntiva da 345x380 mm** rendono lo spazio interno modulabile per ogni tipo di vino.

- **Capacità netta/lorda:** 305 / 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:** 14 in metallo (324x555 mm) + 1 (345x380 mm).
- **Piedi:** 8 regolabili.
- **Chiusura:** Con chiave e serratura.
- **Gas refrigerante:** R600A ecologico.
- **Voltaggio/Frequenza:** 220 V / 50 Hz.
- **Assorbimento:** 130 W.
- **Consumo energetico:** 0,435 kWh / 24h.
- **Classe energetica:** G.
- **Peso:** 193 kg.

Armadio per conservazione di salumi e formaggi

L'**armadio stagionatore** garantisce una **capacità netta di 441 litri** (lorda 455 L) e un sistema di **controllo elettronico touch screen** analogo al frigo vini. Studiato per la corretta conservazione e maturazione di formaggi e salumi, mantiene microclima e umidità costanti grazie all'isolamento da **50 mm**.

L'interno in **acciaio inox AISI 304** garantisce igiene professionale e lunga durata, mentre le **2 luci LED orizzontali** illuminano uniformemente l'intero vano. È dotato di **3 barre appendi-salumi e mensole in inox da 535x513 mm**, ideali per diverse tipologie di prodotto.

- **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 appendi-salumi + mensola da 535x513 mm.
- **Gas refrigerante:** R600A ecologico.
- **Voltaggio/Frequenza:** 220 V / 50 Hz.
- **Assorbimento:** 118 W.
- **Consumo energetico:** 0,46 kWh / 24h.

- **Classe energetica:** B.

Struttura combinata e caratteristiche generali

- Superficie esterna in **lamiera preverniciata anticorrosione** per durata e resistenza.
- **Porta in vetro nero senza cornice** per massimo effetto estetico e isolamento efficiente.
- Funzionamento silenzioso e continuo con **controlli touch indipendenti** per ogni sezione.
- Illuminazione a **LED a basso consumo** per entrambi i comparti.

Efficienza, versatilità e destinazione d'uso

Questa combinazione **frigo vini + stagionatore** è progettata per offrire la massima flessibilità nella conservazione. Perfetta per attività gastronomiche, ristoranti e boutique del gusto, consente la **maturazione di formaggi e salumi** e la **conservazione del vino** nelle migliori condizioni, garantendo eleganza, efficienza e gestione indipendente delle temperature.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	180.4
Capacità LT	305 + 441
Lunghezza (cm)	106.5
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	(+2/+12)(+12/+20)(0/+20)(0/+20)
Model Number for EPREL	SW 105 2TB
Temperatura	4 Zone di temperatura