

SKU: NORCIA300V

Klimaitalia

Frigo vini ventilato bottiglie verticali + Armadio per conservazione di salumi e formaggi Modello NORCIA300V



Descrizione

Frigo vini ventilato + armadio per conservazione di salumi e formaggi

Il sistema **frigo vini ventilato + armadio stagionatore** offre una soluzione professionale completa per la conservazione ottimale di vini, salumi e formaggi. Entrambe le unità sono realizzate con **superficie esterna in lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione** e dotate di **porta in vetro nero senza cornice** per un design elegante e moderno.

L'interno del frigo vini è stampato in **ABS termoformato** per garantire igiene e resistenza, mentre l'interno dello stagionatore è interamente costruito in **acciaio inox AISI 304**, ideale per l'uso alimentare e la massima durabilità.

Frigo vini ventilato

Il comparto **vino** possiede una **capacità netta di 409 litri** (lorda 425 L) e un **sistema di**

refrigerazione ventilata per un raffreddamento uniforme e silenzioso (solo 44 dB). Il controllo della temperatura è affidato a un **termostato elettronico con interfaccia touch screen**, semplice e preciso da utilizzare.

Lo **sbrinamento automatico** e lo **spessore di isolamento di 55 mm** assicurano efficienza costante e minimo consumo energetico. L'illuminazione interna con **2 LED verticali e 1 orizzontale** esalta le bottiglie senza alterarne la temperatura.

- **Capacità netta/lorda:** 409 / 425 litri.
- **Materiali interni:** ABS termoformato.
- **Controllo:** Termostato elettronico / Touch screen.
- **Rumorosità:** 44 dB.
- **Spessore isolamento:** 55 mm.
- **Sbrinamento:** Automatico.
- **Illuminazione:** 2 LED verticali + 1 LED orizzontale.
- **Accessori interni:** 5 mensole da 478x536 mm + 1 cesto 481x381x136 mm.
- **Piedini:** 8 regolabili.
- **Chiusura:** Serratura con chiave di serie.
- **Refrigerante:** R600A ecologico.
- **Alimentazione:** 220 V / 50 Hz.
- **Assorbimento:** 118 W.
- **Consumo energetico:** 0,425 kWh / 24h.
- **Classe energetica:** G.
- **Peso:** 200 kg.

Armadio per conservazione salumi e formaggi

L'**armadio stagionatore** ha una **capacità netta di 441 litri** (lorda 455 L) ed è progettato per garantire la corretta conservazione o stagionatura di prodotti gastronomici. Anche in questo comparto la gestione climatica è affidata al **termostato elettronico touch screen**, che mantiene la temperatura e l'umidità costanti per una maturazione perfetta.

L'interno in **acciaio inox AISI 304** con **2 LED orizzontali** offre un ambiente sicuro, igienico e ben illuminato. Il vano è equipaggiato con **3 barre appendi-salumi e 6 mensole in acciaio inox 535x513 mm** per garantire versatilità nell'organizzazione.

- **Capacità netta/lorda:** 441 / 455 litri.
- **Materiali interni:** Acciaio inox AISI 304.
- **Controllo:** Termostato elettronico / Touch screen.
- **Rumorosità:** 44 dB.
- **Spessore isolamento:** 55 mm.
- **Illuminazione:** 2 LED orizzontali.
- **Accessori interni:** 3 barre + 6 mensole inox (535x513 mm).
- **Refrigerante:** R600A ecologico.
- **Alimentazione:** 220 V / 50 Hz.
- **Assorbimento:** 118 W.
- **Consumo energetico:** 0,46 kWh / 24h.
- **Classe energetica:** B.

Caratteristiche comuni e vantaggi

- **Superficie esterna:** Lamiera preverniciata anticorrosione di elevata durata.
- **Porta:** In vetro nero senza cornice per visibilità totale e design moderno.
- **Refrigerante:** Gas R600A ecologico per efficienza ecocompatibile.
- **Controllo indipendente:** Touch screen separato per ciascun vano.
- **Illuminazione LED:** Integrata per ridotto consumo e alta visibilità.
- **Silenziosità di esercizio:** Rumorosità massima 44 dB.

Efficienza e destinazione d'uso

Ideale per **risto-boutique, gastronomie, enoteche e locali di degustazione**, questa combinazione assicura una conservazione impeccabile per vini e prodotti freschi. Grazie alla gestione climatica indipendente e ai materiali professionali, offre massima qualità, estetica e praticità in un'unica soluzione compatta e prestigiosa.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	180.4
Capacità LT	409 + 441
Lunghezza (cm)	121
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	(0/+10)(0/+20)(0/+20)
Model Number for EPREL	CV 180 BEV
Temperatura	3 Zone di temperatura