

SKU: NORCIA3603T

Klimaitalia

Frigo vini ventilato + Armadio per conservazione di salumi e formaggi Modello NORCIA3603T



Descrizione

Frigo vini ventilato + armadio per conservazione di salumi e formaggi

Questo modello combinato include un **frigo vini ventilato** e un **armadio stagionatore** per la conservazione di salumi e formaggi. Entrambe le unità sono costruite con **superficie esterna in lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione** e **porta in vetro nero senza cornice**, che unisce design elegante e funzionalità professionale.

L'interno presenta materiali distinti per ogni comparto: il **vano vino in ABS termoformato** per una refrigerazione ottimale e igienica, mentre il **vano stagionatore in acciaio inox AISI 304** garantisce robustezza e facilità di pulizia.

Frigo vini ventilato

Il **frigo vini** offre una **capacità netta di 409 litri** (lorda 425 L) e un funzionamento a **rumorosità di soli 38 dB**. Il sistema di **refrigerazione ventilata** mantiene la temperatura uniforme e costante,

mentre il **termostato elettronico con schermo touch** consente un controllo preciso e intuitivo dei parametri.

Lo **sbrinamento automatico** semplifica la manutenzione, mentre l'**isolamento da 55 mm** ottimizza l'efficienza energetica. L'interno è illuminato da **2 LED verticali e 1 orizzontale**, per una luminosità uniforme e a basso consumo.

- **Capacità netta/lorda:** 409 / 425 litri.
- **Materiale interno:** ABS.
- **Controllo:** Termostato elettronico / Touch screen.
- **Rumorosità:** 38 dB.
- **Spessore isolamento:** 55 mm.
- **Sbrinamento:** Automatico.
- **Illuminazione:** 2 LED verticali + 1 LED orizzontale.
- **Mensole:** 10 in metallo "Z" (452x535 mm) + 1 mensola (452x380 mm).
- **Piedini:** 8 regolabili.
- **Chiusura:** Serratura con chiave.
- **Refrigerante:** R600A ecologico.
- **Tensione / Frequenza:** 220 V / 50 Hz.
- **Assorbimento:** 130 W.
- **Consumo energetico:** 0,425 kWh / 24h.
- **Classe energetica:** G.
- **Peso:** 211 kg.

Armadio per conservazione di salumi e formaggi

L'**armadio stagionatore** fornisce una **capacità netta di 441 litri** (lorda 455 L) e funziona con un **termostato elettronico touch screen** analogo a quello del frigo vini, garantendo regolazione accurata e precisione nelle impostazioni. Il livello di rumorosità è contenuto (44 dB), mentre lo **spessore di isolamento di 55 mm** consente un perfetto bilanciamento tra temperatura e umidità per la naturale conservazione dei prodotti.

L'interno in **acciaio inox AISI 304** ospita **3 barre appendi-salumi e 6 mensole in acciaio inox 535x513 mm**, mentre le **2 luci LED orizzontali** assicurano una visione chiara e gradevole dell'interno.

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

Caratteristiche generali della struttura

- **Superficie esterna:** Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione.
- **Porta:** In vetro nero senza cornice, elegante e moderna.
- **Refrigerante:** Gas R600A a basso impatto ambientale.
- **Controllo indipendente:** Doppio termostato touch per gestione separata dei comparti.
- **Illuminazione:** Sistema LED a basso consumo per entrambi i vani.

Prestazioni e utilizzo professionale

Questa unità combinata **frigo vini + stagionatore** garantisce risultati eccellenti per la **conservazione di vino, salumi e formaggi** nello stesso spazio di lavoro. L'integrazione tra refrigerazione ventilata e statica, materiali professionali e controlli touch digitali rende questo modello ideale per *enoteche, gastronomie e ristoranti di alta gamma*.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	180.4
Capacità LT	409 + 441
Lunghezza (cm)	121
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	(+2/+20)(0/+20)(0/+20)
Model Number for EPREL	CW 180 G1TB
Temperatura	3 Zone di temperatura