

SKU: SOMMELIER4

Klimaitalia

Azotatrice per bottiglie di vino per 4 bottiglie Modello SOMMELIER4



Descrizione

Azotatrice per bottiglie di vino Modello SOMMELIER4

L'azotatrice modello SOMMELIER4 è progettata per conservare e proteggere fino a 4 bottiglie di vino aperte, mantenendo aroma, freschezza e qualità organolettica per un periodo di 3-4 settimane. La struttura in acciaio sia interna che esterna garantisce resistenza, igiene e facilità di pulizia, rendendola perfetta per ristoranti, wine bar e locali professionali.

Caratteristiche principali

Questo modello è dotato di termometro digitale e regolatore elettronico della temperatura, con un intervallo da +4°C a +18°C, ideale per vini bianchi, rossi o rosati. Il sistema di refrigerazione a compressore silenzioso con sbrinamento automatico a fermo compressore assicura una conservazione uniforme e senza manutenzione complessa.

L'illuminazione interna è fornita da quattro LED che mettono in risalto ogni bottiglia, mentre la chiave e la serratura garantiscono sicurezza. L'installazione è semplice grazie al sistema Plug&Play, e l'erogatore digitale permette di prelevare il vino con dose regolabile, impostata di default a 75 cl. La conservazione avviene tramite azoto (bombola non inclusa) per limitare l'ossidazione.

Specifiche tecniche

- Modello: SOMMELIER4.
- Capienza: fino a 4 bottiglie.
- Temperatura regolabile: +4°C / +18°C.
- Classe climatica: 3.
- Superficie esterna e interna in acciaio resistente.
- Termometro digitale integrato e regolatore elettronico della temperatura.
- Sbrinamento automatico a fermo compressore.
- Sistema di refrigerazione a compressore silenzioso.
- Illuminazione interna con 4 LED.
- Chiave e serratura per sicurezza.
- Piedi regolabili n.6.
- Installazione Plug&Play.
- Erogatore digitale con dose predefinita 75 cl.
- Sistema di conservazione a azoto E941 (bombola non inclusa).
- Periodo di conservazione del vino: 3-4 settimane.
- Voltaggio: 200-240 V, Frequenza: 50 Hz.
- Gas refrigerante: R600A.
- Assorbimento: 95 W, Consumo energia: 1,2 kWh/24h.
- Classe energetica: G.
- Dimensioni esterne: 650 x 325 x 610 mm.
- Dimensioni imballo: 715 x 390 x 755 mm.
- Peso netto/lordo: 40 / 43 Kg.

Vantaggi e utilizzo

L'azotatrice SOMMELIER4 è ideale per chi vuole servire vino aperto senza sprechi e senza alterarne le caratteristiche organolettiche. Grazie all'erogatore digitale, al sistema di conservazione a azoto e alla gestione semplice della temperatura, ogni bottiglia può essere servita al momento giusto, mantenendo gusto e aroma intatti. La struttura compatta e in acciaio la rende perfetta anche in spazi ridotti, con un design elegante e funzionale.