

SKU: SOMMELIER6

Klimaitalia

Azotatrice per bottiglie di vino per 6 bottiglie Modello SOMMELIER6



Descrizione

Azotatrice per bottiglie di vino Modello SOMMELIER6

L'azotatrice modello SOMMELIER6 è progettata per conservare fino a 6 bottiglie di vino aperte, proteggendo aroma, freschezza e qualità organolettica per un periodo di 3-4 settimane. La struttura in acciaio sia interna che esterna conferisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendola ideale per ristoranti, wine bar e ambienti professionali.

Caratteristiche principali

Il modello SOMMELIER6 è dotato di termometro digitale e regolatore elettronico della temperatura, con un range operativo da +4°C a +18°C, adatto a vini bianchi, rossi e rosati. Il sistema di refrigerazione a compressore silenzioso con sbrinamento automatico a fermo compressore garantisce una conservazione costante e affidabile.

L'illuminazione interna è assicurata da quattro LED, mentre la chiave e la serratura proteggono le bottiglie da accessi non autorizzati. L'installazione è semplice grazie al sistema Plug&Play, e l'erogatore digitale permette di prelevare il vino in modo preciso, con dose regolabile impostata di default a 75 cl. Il vino viene conservato tramite azoto (bombola non inclusa) per ridurre l'ossidazione e mantenere le caratteristiche organolettiche.

Specifiche tecniche

- Modello: SOMMELIER6.
- Capienza: fino a 6 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: 100 W, Consumo energia: 1,5 kWh/24h.
- Classe energetica: G.
- Dimensioni esterne: 845 x 380 x 641 mm.
- Dimensioni imballo: 910 x 440 x 800 mm.
- Peso netto/lordo: 51 / 55 Kg.

Vantaggi e utilizzo

L'azotatrice SOMMELIER6 è ideale per chi desidera servire vino aperto senza sprechi, mantenendo aroma e gusto intatti. Grazie all'erogatore digitale, al sistema di conservazione a azoto e alla gestione elettronica della temperatura, ogni bottiglia può essere servita al momento giusto. La struttura compatta e in acciaio la rende perfetta anche per spazi ridotti, con un design professionale ed elegante.