

# ADEGA 34 GARRAFAS

CV-1FS-34-XV-1ATA  
CV-1FS-34-XV-2ATA



COMERCIAL

34



Capacidade de até 34 garrafas empilhadas (750ml).\*



Termostato eletrônico, com maior precisão e melhor durabilidade.

88:88



Comando digital, permitindo o controle exato da temperatura do interior da adega.



Iluminação em LED.



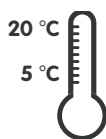
Possui 6 prateleiras com acabamento em madeira, para melhor armazenamento de suas garrafas.



Motor silencioso e com sistema de amortecimento que evita ruídos e trepidação do aparelho, mantendo a qualidade dos vinhos.



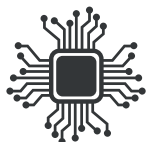
Refrigeração com compressor, impedindo que a temperatura externa interfira na temperatura interna.



Faixa de temperatura ajustável entre 5 °C e 20 °C.

Low-E

Tecnologia Low-E na porta, diminuindo a sudção no vidro, para melhor preservação do vinho.\*\*



ECM (Energy Cutoff Memory), memoriza a temperatura programada no instante anterior a uma queda de energia.



Porta de vidro, com moldura em aço inoxidável.

\*A capacidade desta adega foi calculada com base na garrafa padrão bordalesa de diâmetro de 76 mm e altura de 300 mm.

\*\*A sudção do vidro ocorre devido à interferência externa de umidade e temperatura. O vidro Low-E ajuda a evitar esse fenômeno, exceto em situações mais extremas.



## DICAS ELETTROMECC

<b>20 °C</b>	Tintos bastante estruturados, longamente envelhecidos e complexos
<b>18 °C</b>	Tintos estruturados e envelhecidos, Porto Vintage e LBV
<b>17 °C</b>	Tintos de média estrutura e de elevada qualidade
<b>15 °C</b>	Tintos jovens e com pouco tanino, frutados e leves
<b>12 °C</b>	Licorosos tintos, Porto Tawny e Ruby, Madeira, Sauternes e Colheita Tardia
<b>11 °C</b>	Branco secos de elevada qualidade e complexidade, vinhos rosados
<b>10 °C</b>	Champanhes envelhecidos e de elevada qualidade, Málaga, Porto Branco, Sherry
<b>9 °C</b>	Espumantes extra-brut, brut mais evoluídos e complexos, vinhos brancos e secos
<b>8 °C</b>	Espumantes brut e prosseco, vinhos brancos aromáticos secos
<b>7 °C</b>	Vinhos brancos doces
<b>6 °C</b>	Espumante demi-sec e seco
<b>5 °C</b>	Moscatel espumante

### SUGESTÃO DE USO:

No interior de uma adega, a parte inferior sempre é ligeiramente mais fria, que a parte superior. Sendo assim, é indicado o preenchimento da parte inferior sempre com os vinhos que necessitam de mais frio para a preservação dos mesmos, seguindo de baixo para cima, e os que necessitam de calor, na forma inversa. Em caso de zonas diferentes, aplicar esse conceito para cada zona individual, levando em conta a temperatura das mesmas. Dispondo as garrafas assim, é possível manter mais de um tipo de vinho numa mesma zona. Como referência siga as indicações ao lado na tabela que cobre os principais vinhos e suas temperaturas de armazenamento. Além disso, o importante para o vinho é a estabilidade da temperatura, que irá mantê-lo conservado por mais tempo.



## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Capacidade de Armazenagem	34 garrafas*
Prateleiras	6
Faixa de Temperatura	5 °C a 20 °C
Dimensões da Embalagem (L X A X P)	512 x 890 x 466 mm
Dimensões do Produto (L X A X P)	480 x 875 x 430 mm
Peso com Embalagem	30 kg
Peso sem Embalagem	28 kg
Corrente	1,8 A / 0,8 A
Tensão	127 V / 220 V
Potência	90 W / 100 W
Garantia	2 anos**

\*Capacidade de até 34 garrafas empilhadas.

\*\*Você pode estender sua garantia de 1 para 2 anos, basta se cadastrar no Programa de Relacionamento Inspire-se, no site [www.elettromec.com.br](http://www.elettromec.com.br).



## SEGURANÇA/INSTALAÇÃO

Não há cobertura de garantia para defeitos decorrentes de erros em instalações efetuadas por profissionais não credenciados pela Elettromec. Confira os postos de serviços autorizados Elettromec na área "Assistência Técnica" no site [www.elettromec.com.br](http://www.elettromec.com.br).