

# ADEGA 14 GARRAFAS

CV-1FS-14-XV-1ATA  
CV-1FS-14-XV-2ATA



COMERCIAL

14



Capacidade de até 14 garrafas empilhadas (750ml).\*



Termostato eletrônico, com maior precisão e melhor durabilidade.



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



Iluminação em LED.



Possui 2 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.



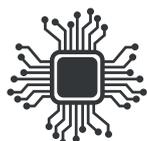
Refrigeração com compressor, impedindo que a temperatura externa interfira na temperatura interna.



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

20 °C	Tintos bastante estruturados, longamente envelhecidos e complexos
18 °C	Tintos estruturados e envelhecidos, Porto Vintage e LBV
17 °C	Tintos de média estrutura e de elevada qualidade
15 °C	Tintos jovens e com pouco tanino, frutados e leves
12 °C	Licorosos tintos, Porto Tawny e Ruby, Madeira, Sauternes e Colheita Tardia
11 °C	Branco secos de elevada qualidade e complexidade, vinhos rosados
10 °C	Champanhes envelhecidos e de elevada qualidade, Málaga, Porto Branco, Sherry
9 °C	Espumantes extra-brut, brut mais evoluídos e complexos, vinhos brancos e secos
8 °C	Espumantes brut e prosecco, vinhos brancos aromáticos secos
7 °C	Vinhos brancos doces
6 °C	Espumante demi-sec e seco
5 °C	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	14 garrafas*
Prateleiras	2
Faixa de Temperatura	5 °C a 20 °C
Dimensões da Embalagem (L X A X P)	512 x 530 x 466 mm
Dimensões do Produto (L X A X P)	480 x 510 x 430 mm
Peso com Embalagem	20 kg
Peso sem Embalagem	18 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).