

ADEGA
**77 GARRAFAS
DUAL ZONE**

CV-2FS-77-XV-2ATA



COMERCIAL

77



Capacidade de até
77 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 9 prateleiras
com acabamento em
madeira, para melhor
armazenamento de
suas garrafas.



Duas zonas de
temperatura, permitindo
guardar diferentes
tipos de vinho na
mesma adega, com
temperaturas diferentes.



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



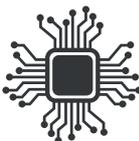
Refrigeração com
compressor, impedindo
que a temperatura
externa interfira na
temperatura interna.



Faixa de temperatura
ajustável entre
5 °C e 22 °C.

Low-E

Tecnologia Low-E na
porta, diminuindo a
sudação 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,
reversível, 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 sudação 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 ELETTRMEC

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 prosseco, 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	77 garrafas*
Prateleiras	9
Faixa de Temperatura (Zona Superior)	5 °C a 22 °C
Faixa de Temperatura (Zona Inferior)	5 °C a 22 °C**
Dimensões da Embalagem (L X A X P)	510 x 1.315 x 605 mm
Dimensões do Produto (L X A X P)	480 x 1.285 x 575 mm
Peso com Embalagem	51 kg
Peso sem Embalagem	48 kg
Corrente	0,8 A
Tensão	220 V
Potência	100 W
Garantia	2 anos***

*Capacidade de até 77 garrafas empilhadas.

**A temperatura da zona inferior só pode ser definida igual ou superior à da zona superior.

***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.



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.