

ADEGA

VETRO 181 GARRAFAS

DUAL ZONE BUILT-IN

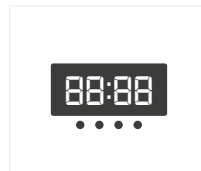
CV-2BI-181-VT-2VPB



Capacidade de até 181 garrafas empilhadas/170 garrafas sem empilhamento (750 ml).*



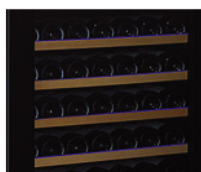
Termostato eletrônico, com maior precisão e melhor durabilidade.



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



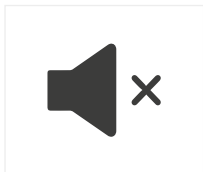
Iluminação em LED.



Possui 14 prateleiras cheias, com acabamento frontal em madeira e arame pintado, para melhor armazenamento de suas garrafas.



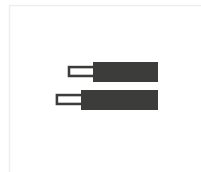
Duas zonas de temperatura, permitindo guardar diferentes tipos de vinho na mesma adega, com temperaturas diferentes.



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



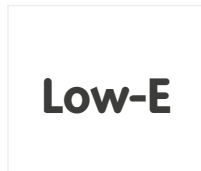
Refrigeração com compressor, impedindo que a temperatura externa interfira na temperatura interna.



Maior facilidade na movimentação das prateleiras e segurança para seus vinhos.



Faixa de temperatura ajustável entre 5 °C e 22 °C em ambas as zonas, podendo ser selecionada a mesma temperatura.



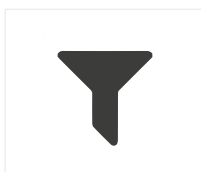
Tecnologia Low-E na porta, diminuindo a sudação no vidro, para melhor preservação do vinho.**



Built-in, não necessita de espaço para troca de calor.



Permite a seleção de temperaturas iguais em qualquer zona, maior performance, e menor consumo.



Purifica o ar interno, livre de poeiras, resíduos e maus odores.

*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 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 prosseco, vinhos brancos aromáticos secos
7 °C	Vinhos brancos doces
6 °C	Espumante demi-sec e seco
5 °C	Moscate! 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	181/170 garrafas*
Prateleiras	14
Faixa de Temperatura (Zona Superior)	5 °C - 22 °C
Faixa de Temperatura (Zona Inferior)	5 °C - 22 °C
Dimensões da Embalagem (L X A X P)	700 x 1.880 x 745 mm
Dimensões do Produto (L X A X P)	660 x 1.835 x 680 mm
Peso com Embalagem	148 kg
Peso sem Embalagem	135 kg
Corrente	1,5 A
Tensão	220 V
Potência	220 W
Garantia	2 anos *

*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.