

Einbau-Weinkühlschrank 2 Temperaturzonen Vino 142

Zweitemperaturzonen-Umluft-Einbauweinkühlschrank mit Low-Energie-Isolierglastür und Argongasbefüllung (Low-Emissivity-Glas = niedrige Wärmeabstrahlung, hoher Isolierwert). Durch diese spezielle und hochwertige Isolierglastür wird der Energieverbrauch des Gerätes, gegenüber herkömmlichen Isolierglastüren, erheblich gesenkt. Der Türrahmen, das untere Frontpanel und der stabile Türgriff sind aus Edelstahl gefertigt. Die Tür verfügt über eine Steckdichtung, die servicefreundlich ohne Werkzeug wechselbar ist. Der Weinkühlschrank verfügt über 2 Soft-Touch Steuerpanele mit digitaler Temperaturanzeige zur getrennten Regelung der Temperatur für den oberen und unteren Kühlraum. Die blaue LED-Beleuchtung ist separat am Steuerpanel schaltbar. Die Temperatur im oberen Kühlraum kann von +5° C bis +12° C, die Temperatur des unteren Kühlraumes kann von +12° C bis +20° C eingestellt werden. Um unangenehme Gerüche im Kühlschrank während der Lagerung zu vermeiden verfügt dieser über einen Aktivkohlefilter. Die Luftfeuchte im Gerät bewegt sich zwischen 50 und 80 %. Die Lagerung des Kompressors sorgt für einen leisen und vibrationsfreien Lauf. Ein ideales Gerät zur Präsentation und Lagerung Ihrer Weine. Ideal für den Einsatz im Kleingewerbebereich wie Personalküchen, Frühstückspensionen, Landhäuser, Hotels, Motels und Catering.

Welche Temperatur bei welchem Wein:

Generell gilt, je niedriger die Temperatur, desto mehr wird der Geschmack des Weines eingeschränkt. Zu warm servierte Weine wirken dagegen meist zu alkoholisch.

Weißweine:

Ein junger und trockener Weißwein schmeckt am besten bei einer gekühlten Temperatur von 9 bis 11°C. Würzige und aromatische Weißweine wie Gewürztraminer und Sauvignon Blanc schmecken bei 10 bis 12°C, halbtrockene und Weine mit viel Restsüße schmecken am besten bei einer Temperatur von 12 bis 14°C.

Schaumweine:

Die ideale Trinktemperatur für Prosecco, Champagner und alle anderen Schaumweine liegt dagegen bei 6 bis 7°C. Auch lohnt sich immer mal ein Blick auf das Etikett, gerade bei Schaumweinen findet man dort oft einen Hinweis auf die empfohlene Temperatur.

Rotweine:

Kraftvolle und schwere Rotweine schmecken bei einer Temperatur zwischen 18 und 19°C, leichtere Rotweine und die sogenannten Alltagsrotweine vertragen meist Temperaturen zwischen 14 und 16°C, junge Rotweine und fruchtige Rotweine sollten bei einer Temperatur zwischen 10 bis 12°C serviert werden, Roseweine sollten dagegen bei einer Temperatur zwischen 7 bis 12°C verköstigt werden.



Artikel-Nr.: 529142
GTIN: 4059395012750
UVP: 1.298,00 EUR *
* zzgl. USt.



Produktvorteile:

- Glastür-Weinkühlschrank für die Präsentation und Lagerung
- Einbaugerät
- 2 getrennte Temperaturzonen
- Temperaturbereich oberes Kühlfach +5 °C bis +12 °C
- Temperaturbereich unteres Kühlfach +12 °C bis +20 °C
- Soft Touch Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- LED Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Umluftkühlung

- Hochwertige Low E-Isolierglastür mit Argon
- Türrahmen, Frontpaneel und Stangengriff in Edelstahl
- Türanschlag rechts
- Aktivkohlefilter
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung

Technische Daten:

Geräteart	Kühlschrank
Produktgruppe	C
Herstellerkennung	Vino 142
Abmessungen außen:	
Breite	595 mm
Tiefe	570 mm
Höhe	885 mm
Aufstellart	Einbau
Öffnungssystem	Glastür
Temperaturbereich von	5 °C
Temperaturbereich bis	20 °C
Anzahl der Türen	1
Türanschlag	Rechts
Bestückung	Weinflaschen
Bestückungsmöglichkeit	41 Weinflaschen 0,75 Liter
Innenbeleuchtung	Ja
Außenmaterial	Rahmen Edelstahl Korpus dunkel Kunststoff
Innenmaterial	ABS Kunststoff dunkel
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,14 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	49 kg
Serienzubehör	6 Holzroste
SWS	Ja
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Kältemittel	R 600a (Isobutan)/GWP 3
Kältemittelmenge	30 g

Energiedaten

Luftschallemissionsklasse	C
Luftschallemission	39 dB
Bruttoinhalt	126 l
Nutzzinhalt Flaschen	41 Stck
Energieverbrauch im Jahr	162 kWh
Energieeffizienzklasse	G
Energieeffizienzklasse Spektrum	A bis G
Klimaklasse	ST (+16 °C bis +38 °C UT)
Lichtquellenart	LED
EU-Label Verordnung	2019/2016

Angaben nach der Verordnung (EU) 2019-2019 zur Festlegung der Ökodesign Anforderungen und der seit dem 01.03.2021 gültigen Verordnung (EU) 2019-2016 für Energieverbrauchskennzeichnung von Weinlagerschränke



162 kWh/annum



41



8102/10

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Vino 142 Holzrost Buche feststehend für Vino 140

GTIN: 4059395109054

Preis: 32,00 EUR *

* zzgl. USt.

Artikel-Nr.: 808274

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Preis: 19,00 EUR *

* zzgl. USt.

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de