



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BODEGA REFRIGERADA para VINO, Refrigeración Ventilada, capacidad 260 botellas bordelesas, Clase A :

Personalización

- El frigorífico vinoteca se puede configurar con múltiples combinaciones de colores y marcos eligiendo la combinación preferida entre dos colores para la estructura (negro y marfil) y cuatro marcos de puertas (plateado, negro, claro y oscuro).

Accesorios internos

- Estándar : Elegantes estantes de metal negro que permiten apilar las botellas para alcanzar los valores máximos en cuanto a capacidad.
- La vinoteca se puede personalizar con diferentes disposiciones internas , que se deben pedir por separado (Opcional) :
 - **CAJONES EXTRAÍBLES** : los cajones se deslizan sobre guías que ofrecen máxima fluidez y un tope final acolchado . Se necesitan soportes de cajón específicos para garantizar este nivel de rendimiento y fiabilidad. El frente de madera del cajón está coordinado con el color del marco externo de la estructura y tiene un asiento diseñado para etiquetar las botellas.
 - **ESTANTES** : elegantes estantes de metal negro que permiten apilar las botellas para alcanzar los valores máximos en cuanto a capacidad.

El ahorro de energía

- máxima reducción de la dispersión del interior al exterior y viceversa ;
- primera bodega que se adapta a la nueva legislación de la UE
- aislamiento excepcional con notable ahorro en el consumo de funcionamiento (60% de ahorro respecto a líneas anteriores)

Silencio máximo

- **4 modos de funcionamiento** : Normal , Booster (hasta -2° respecto al ajuste configurado), Silencio (-4 db) y Económico (conservación de la temperatura para hasta 12 horas en espera fuera de servicio)

Compromiso ético

- Para la carrocería se utilizan materiales plásticos reciclados y reciclables , y para los materiales aislantes espumas de poliuretano de bajo impacto , elaboradas con agentes espumantes libres de CFC. El refrigerante utilizado es R290 (propano), un gas refrigerante "naturalmente" ecológico.

Diseño

- Nuevo diseño inteligente, joven y moderno.

Conquista del espacio

- Flexibilidad y funcionalidad de los espacios expositivos.

Temperaturas a medida

- Siempre preciso, constante y ajustable.

Versión refrigeración ventilada

- Permite mantener la temperatura elegida, uniforme y constante en el interior del compartimento frigorífico .

Control de temperatura digital

- Temperatura ajustable de +2° a +16°C

Puerta con doble acristalamiento y cerradura.

- Doble acristalamiento fabricado en doble cristal y gran cámara interior de 14mm de espesor .
- Vidrio externo y vidrio interno ambos **TEMPLADOS** .
- Vidrio interno elaborado con el innovador sistema **magnetron** (capa muy fina de óxido metálico) para mejorar el aislamiento térmico.
- Vidrio interior fabricado con **baja emisividad** (tratamiento aislante) para mejorar el aislamiento térmico y evitar la formación de humedad.
- Aislamiento térmico del vidrio interno con valor de transmitancia térmica Ug extremadamente bajo.
- Canal en la cámara realizado con prestaciones mejoradas para facilitar el corte térmico.

Datos técnicos :

- Capacidad (en Burdeos): 260 botellas (sin accesorios internos)
- Capacidad 536 litros
- Ahorro Energético: Clase A, sólo con puerta de cristal
- Temperatura: +2° (SET +2) / +16°C (SET +16)
- Iluminación interior LED
- Gas Tipo R290: es un fluido refrigerante natural, altamente eficiente (hasta un 15% más eficiente que el R134a), diseñado para un alto rendimiento y una larga vida útil, tiene un potencial de agotamiento de la capa de ozono CERO y un valor de GWP bajo (3 GWP).
- Panel de control: pantalla multitáctil
- Refrigeración ventilada
- Condiciones ambientales de funcionamiento: TA 30°C - 55% RH (Clase climática 4)
- Nivel de emisión: 38 db (A)

Variantes :

1. **Color de la estructura** : Negro, marfil
2. **Color del marco** : negro, plateado, madera oscura, madera clara.

Accesorios/Opciones :

- Estante (adicional) completo con 4 espaciadores, capacidad máxima 65 botellas bordelesas
- Cajón extraíble

marca CE

Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,235
peso neto (Kg)	135
peso bruto (Kg)	150
ancho (mm)	820
profundidad (mm)	756
altura (mm)	1962

MODELOS DISPONIBLES

EF-H2000/VNN



ENOFRIGO - Vinoteca Refrigerada, Estructura Negra y Marco Negro, Mod.H2000 / VNN
BODEGA REFRIGERADA, 1 puerta de vidrio, estructura negra y marco negro, capacidad 260 botellas, temperatura +2°/+16°C, controles digitales, refrigeración ventilada, iluminación LED, V.230/1, Kw.0,235, Peso 135 Kg , dim.mm.820x756x1962h

€ 2.815,62

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

EF-H2000/VNS



ENOFRIGO - Vinoteca Refrigerada, Estructura Negra y Armazón de Madera Oscura, Mod H2000 / VNS
BODEGA REFRIGERADA, 1 puerta de vidrio, estructura negra y marco de madera oscura, capacidad 260 botellas, temperatura +2°/+16°C, controles digitales, refrigeración ventilada, iluminación LED, V.230/1, Kw.0,235, Peso 135 Kg, dim.mm.820x756x1962h

€ 2.815,62

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

EF-H2000/VNA



ENOFRIGO - Vinoteca Refrigerada, Estructura Negra y Armazón Plata, Mod.H2000 / VNA

BODEGA REFRIGERADA, 1 puerta de vidrio, estructura negra y marco plateado, capacidad 260 botellas, temperatura +2°/+16°C, controles digitales, refrigeración ventilada, iluminación LED, V.230/1, Kw.0,235, Peso 135 Kg , dim.mm.820x756x1962h

€ 2.815,62

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

EF-H2000/VNC



ENOFRIGO - Vinoteca Refrigerada, Estructura Negra y Marco Negro, Mod H2000 / VNC

BODEGA REFRIGERADA, 1 puerta de vidrio, estructura negra y marco de madera clara, capacidad 260 botellas, temperatura +2°/+16°C, controles digitales, refrigeración ventilada, iluminación LED, V.230/1, Kw.0,235 , Peso 135 Kg, dim.mm.820x756x1962h

€ 2.815,62

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

EF-H2000/VAN



ENOFRIGO - Vinoteca Refrigerada, Estructura Marfil y Marco Negro, Mod H2000 / VAN

BODEGA REFRIGERADA, 1 puerta de vidrio, estructura marfil y marco negro, capacidad 260 botellas, temperatura +2°/+16°C, controles digitales, refrigeración ventilada, iluminación LED, V.230/1, Kw.0,235, Peso 135 Kg , dim.mm.820x756x1962h

€ 2.815,62

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

EF-H2000/VAS



ENOFRIGO - Vinoteca Refrigerada para Vino, Estructura Marfil y Armazón de Madera Oscura, Mod H2000 / VAS

BODEGA REFRIGERADA, 1 puerta de cristal, estructura marfil y marco de madera oscura, capacidad 260 botellas, temp. +2°/+16°C, controles digitales, refrigeración ventilada, iluminación LED, V.230/1, Kw.0,235, Peso 135 Kg, dim.mm.820x756x1962h

€ 2.815,62

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

EF-H2000/VAA



ENOFRIGO - Vinoteca Refrigerada, Estructura Marfil y Armazón Plata, Mod H2000 / VAA

BODEGA REFRIGERADA, 1 puerta de vidrio, estructura marfil y marco plata, capacidad 260 botellas, temperatura +2°/+16°C, controles digitales, refrigeración ventilada, iluminación LED, V.230/1, Kw.0,235, Peso 135 Kg , dim.mm.820x756x1962h

€ 2.815,62

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

EF-H2000/VAC



ENOFRIGO - Vinoteca Refrigerada, Estructura Marfil y Armazón de Madera Liviana, Mod.H2000/VAC

BODEGA REFRIGERADA, 1 puerta de cristal, estructura marfil y marco de madera clara, capacidad 260 botellas, temp. +2°/+16°C, controles digitales, refrigeración ventilada, iluminación LED, V.230/1, Kw.0,235, Peso 135 Kg, dim.mm.820x756x1962h

€ 2.815,62

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO

DESCRIPCIÓN

PRECIO/ENTREGA

EF-RPN



TECHNOCHEF - Estante completo con 4 espaciadores, Mod.EF-RPN

Estante completo con 4 espaciadores, capacidad máxima de 65 botellas bordolesi, dim.mm.691x515x35h

€ 41,29

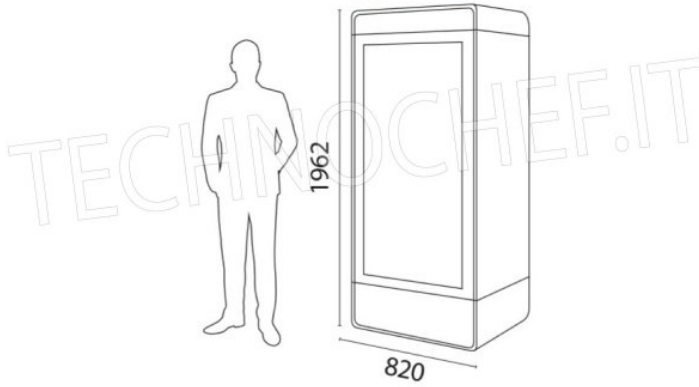
VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días



Dimensioni - Dimensions

Mod. H2000



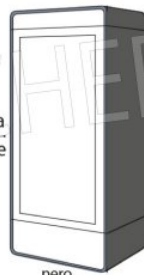
Colori e Composizioni - Colours and Combinations



cornice
surround



struttura
structure



nero
black

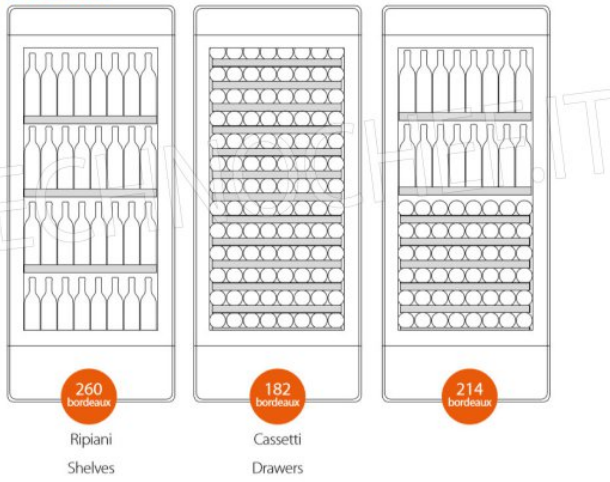


avorio
ivory



Esempi di allestimento

Mod. H2000





TECHNO CHEF.IT



TECHNO CHEF.IT





TECHNO CHEF.IT



TECHNO CHEF.IT





