



MODELLI DISPONIBILI

EF-H1600/SNN



**ENOFRIGO - Cantinetta Refrigerata per Vini,
Struttura nera e Cornice nera, Mod.H1600/SNN**

€ 2.577,41 + IVA

€ 3.144,44 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni

EF-H1600/SNS



**ENOFRIGO - Cantinetta Refrigerata per Vini,
Struttura nera e Cornice in legno scuro,
Mod.H1600/SNS**

€ 2.577,41 + IVA

€ 3.144,44 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni

EF-H1600/SNA



**ENOFRIGO - Cantinetta Refrigerata per Vini,
Struttura nera e Cornice argento,
Mod.H1600/SNA**

€ 2.577,41 + IVA

€ 3.144,44 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni

€ 2.577,41 + IVA

€ 3.144,44 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni

EF-H1600/SNC



**ENOFRIGO - Cantinetta Refrigerata per Vini,
Struttura nera e Cornice in legno
chiaro, Mod.H1600/SNC**

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,22
Peso netto (Kg)	125
Peso lordo (Kg)	140
Larghezza (mm)	820
Profondità (mm)	756
Altezza (mm)	1620

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
-------------	-------------	-----------------

€ 41,29 + IVA

€ 50,37 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

EF-RPN



**TECHNOCHEF - Ripiano completo di 4 distanziali,
Mod.EF-RPN**

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CANTINETTA REFRIGERATA per VINI, Multi-Temperatura, Refrigerazione Statica, capacità 195 bottiglie bordolesi, Classe A:

Personalizzazione

- **la cantinetta frigo, con struttura di colore nero, può essere configurata con più abbinamenti di colori cornici scegliendo la combinazione preferita tra quelle disponibili e quattro cornici porta** (argento, nero, chiaro e scuro).

Allestimenti interni

- **Nota Bene: L'interno è da configurare, NON CI SONO DI SERIE nè piani nè griglie**, sono disponibili per l'appoggio bottiglie.
- **La cantinetta è personalizzabile con diversi layout interni**, da ordinare separatamente (**Optional**):
 - **ELEGANTI RIPIANI** neri in metallo che consentono di ammassare le bottiglie in modo da raggiungere i massimi valori in termini di capacità.
 - **CASSETTI ESTRAIBILI** scorrono su **guide** che offrono la **massima fluidità** ed un **fine corsa ammortizzato**. Specifiche staffe portacassetto sono necessarie per garantire questo livello di prestazioni ed affidabilità. **Il frontalino in legno del cassetto è coordinato con la tinta della cornice esterna della struttura** e presenta una sede predisposta per l'etichettatura delle bottiglie.

Risparmio energetico

- **massima riduzione della dispersione dall'interno verso l'esterno e viceversa;**
- prima cantinetta ad essersi adeguata alla nuova normativa UE
- **isolamento eccezionale con un notevole risparmio dei consumi di esercizio** (risparmio del 60% rispetto alle precedenti linee)

Massima silenziosità

- **4 modalità operative: Normal, Booster** (fino a -2° rispetto al setting impostato), **Silence** (- 4 db) ed **Economy** (conservazione della temperatura fino a 12 ore di stand-by fuori servizio)

Impegno etico

- **Per la scocca si impiegano materie plastiche riciclate e riciclabili**, per i **materiali isolanti schiume poliuretaniche a basso impatto**, realizzate con agenti espandenti privi di CFC. Il refrigerante utilizzato è R290 (propano), gas refrigerante "naturalmente" green.

Design

- Nuovo design smart, giovane e moderno.

Conquista dello spazio

- **Flessibilità e funzionalità degli spazi espositivi**

Temperature su misura

- Sempre precise, costanti e regolabili.

Versione a refrigerazione statica (multi-temperatura)

- **Grazie alla sapiente gestione dei flussi di aria fredda, modulando la stratificazione naturale delle temperature, si ottiene una suddivisione del vano in più settori a differenti livelli di temperatura.**

Controllo digitale della temperatura

- **Temperatura regolabile da +2° a 10°C o da +12° a +20°C**

Porta con vetrocamera e serratura

- **Vetrocamera realizzata da doppio vetro ed ampia camera interna sp.14mm.**
- **Vetro esterno e vetro interno entrambi TEMPERATI.**
- **Vetro interno realizzato con l'innovativo sistema magnetronico** (sottilissimo strato di ossido metallico) per migliorare l'isolamento termico.
- **Vetro interno realizzato a bassa emissività** (trattamento isolante) per migliorare l'isolamento termico e per evitare la formazione di umidità.
- Isolamento termico del vetro interno con valore di trasmittanza termica Ug estremamente ridotto.
- Canalina sulla camera realizzata con performance potenziata per favorire il taglio termico.

Dati Tecnici:

- Capienza (in bordolesi): **195 bottiglie (senza accessori interni)**
- Capacità lt.406
- Classe energetica A
- Multi-Temperatura: +2°/+10°C (SET +2) ~ +12°/+20°C (SET +12)
- Illuminazione interna con 2 punti luce posizionati a soffitto
- Tipo Gas R290: è un fluido refrigerante naturale, altamente efficiente (fino a 15% più efficiente di R134a), progettato per alte prestazioni e lunga durata, ha un potenziale di esaurimento dell'Ozono pari a ZERO e un esiguo valore GWP (3 GWP).
- Pannello Comandi: Multi touch display
- Refrigerazione statica
- Condizioni Operative Ambientali: temperatura ambiente 30°C - 55% UR (Clim. Class 4)
- Livello Emissioni: 38 db (A)

Varianti:

1. **Colore struttura:** Nero
2. **Colore Cornice:** Nero, argento, legno scuro, legno chiaro

Accessori/ Optional:

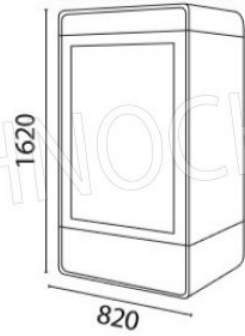
- Ripiano completo di 4 distanziali, capacità max 65 bottiglie bordolesi
- Cassetto estraibile

•
Marchio CE
Made in ITALY



Dimensioni - Dimensions

Mod. H1600



Colori e Composizioni - Colours and Combinations



argento
silver



nero
black

cornice
surround



chiaro
light wood



scuro
dark wood



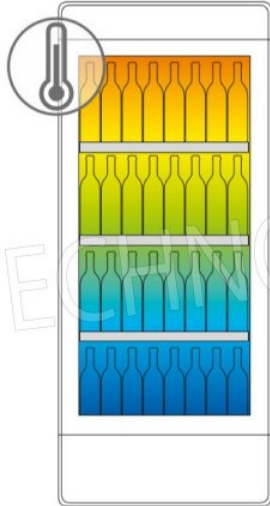
struttura
structure



nero
black



avorio
ivory



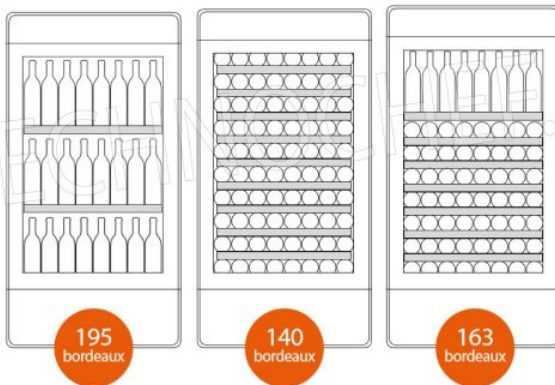
Versione a refrigerazione statica (multi-temperatura)

Grazie alla sapiente gestione dei flussi di aria fredda, modulando la stratificazione naturale delle temperature, si ottiene una suddivisione del vano in più settori a differenti livelli di temperatura.

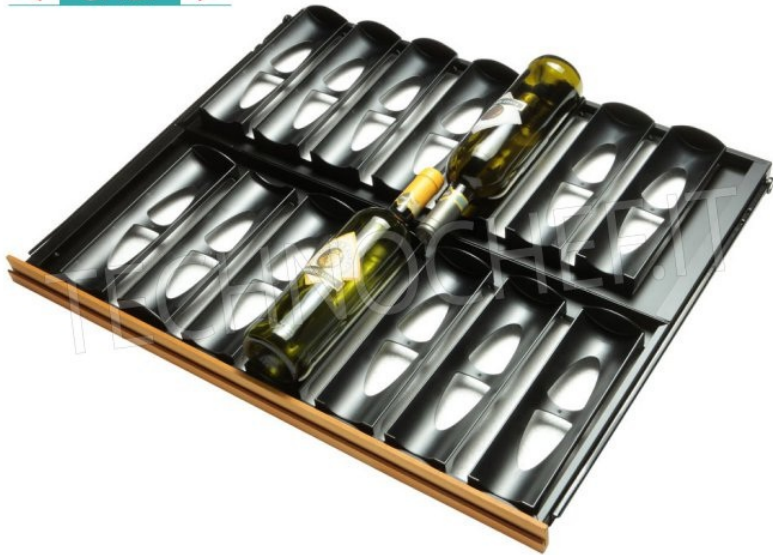


Esempi di allestimento

Mod. H1600









TECHNO CHEF.IT



TECHNO CHEF.IT





