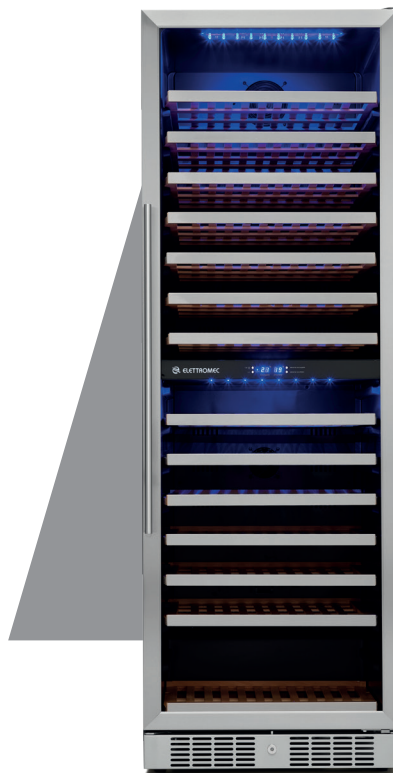


ADEGA

154 Garrafas Dual Zone

CV-2BI-154-XV-1SXA

CV-2BI-154-XV-2SXA



COMERCIAL

built-in

Built-in, possibilidade de embutir totalmente o produto.



Termostato eletrônico, maior precisão no controle da temperatura.

88:88

Comando digital, proporcionando maior praticidade para o usuário controlar a temperatura no interior da Adega.



Iluminação interna em LED.



Possui 13 prateleiras cheias e 1 meia, com acabamento em madeira e aço inoxidável, para melhor armazenamento de suas garrafas.

Low-E

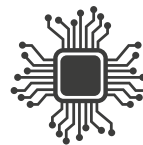
Tecnologia Low-E na porta, diminuindo a sudação no vidro, para melhor preservação do vinho**.



Motor silencioso e com sistema de amortecimento que evita ruídos e vibrações no produto.



Refrigeração através de compressor, proporcionando maior eficiência e precisão para o controle da temperatura interna da Adega.



ECM (Energy Cutoff Memory), memoriza a temperatura programada no instante anterior a uma queda de energia.



Faixa de temperatura ajustável entre 5 °C e 18 °C.
Zona superior: 5 a 10°C
Zona inferior: 10 a 18°C.



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



Trava de Segurança na porta. Abertura com chave.

**A sudação do vidro ocorre devido à interferências externas 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 prosecco, vinhos brancos aromáticos secos
7 °C	Vinhos brancos doces
6 °C	Espumante demi-sec e seco
5 °C	Moscatel espumante

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 uma temperatura mais baixa para a preservação dos mesmos, seguindo de baixo para cima, e os que necessitam de temperatura mais alta, 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	
Códigos	CV-2BI-154-XV-1SXA / CV-2BI-154-XV-2SXA
Capacidade de Armazenagem	154 garrafas
Prateleiras	13 cheias e 1 meia
Faixa de Temperatura	5°C a 18°C
Faixa de Temperatura (Zona Superior)	5°C a 10°C
Faixa de Temperatura (Zona Inferior)	10°C a 18°C
Dimensão da Embalagem (LxAxP)	650 x 1980 x 750 mm
Dimensão do Produto (LxAxP)	595 x 1.390 x 677 mm
Peso Bruto	112 kg
Peso Líquido	100 Kg
Potência	180 W
Corrente	2,5 A / 1,5 A
Tensão	127 V / 220 V
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.