



- + Capacité : 152 bouteilles*
- + Compatible Vinotag** 
- + Installation : pose libre
- + Design : noir
- + Système de froid : compresseur
- + Type de froid : brassé
- + Amplitude de fonctionnement : 5°C-20°C
- + Régulation électronique
- + Thermomètre digital à affichage blanc
- + Éclairage LED blanc avec interrupteur
- + Hygrométrie régulée : naturelle (principe de l'hygro-dynamie)
- + 1 porte vitrée avec serrure, double vitrage gris en verre trempé traité anti-UV

AU DEGRÉ PRÈS

La cave de vieillissement PRO160 reproduit les conditions de conservation d'une cave naturelle : Température contrôlée par un thermomètre électronique pour un réglage au degré près ; Système de filtration et d'aération (filtre à charbons actifs) ; Hygrométrie contrôlée entre 50 et 80% ; Protection contre la lumière et Système anti-vibrations garantissent le bon vieillissement de vos bouteilles.

STOCKAGE OPTIMISÉ

Équipée de 15 clayettes en fil d'acier coulissantes, la cave PRO160 permet de faire vieillir jusqu'à 152 bouteilles de type Bordeaux 75cl. Ergonomiques, les clayettes ont été conçues pour une présentation horizontale des vins qui facilite la lecture des étiquettes et l'identification des bouteilles. Multi formats, elles peuvent recevoir plusieurs types de bouteilles, et sont ainsi adaptées pour accueillir des bouteilles de type bourgogne, champenoise comme alsacienne.

QUALITÉ PROFESSIONNELLE

Large poignée et clayettes coulissantes permettent une prise en main rapide et facilitent l'accès aux vins sécurisés par une serrure. La plaque de protection bas de cave permet quant à elle de refermer la porte avec le pied pour un gain de temps. Enfin la présentation horizontale des bouteilles et la compatibilité avec l'application Vinotag® vous permettent d'identifier et gérer vos vins en un temps record. Pour plus de confort, arrêt du ventilateur de la cave à l'ouverture de porte et déclenchement de l'éclairage intérieur.



Éco-responsabilité

Nos produits sont fabriqués dans le respect de l'ensemble des normes environnementales européennes. En particulier les fluides utilisés (R600a) ne rejettent ni CFC ni HFC et respectent l'environnement.

La consommation d'énergie est calculée sur la base du résultat obtenu pour 24h dans les conditions d'essais normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil. Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante d'amplitude 16°C-32°C.

Cet appareil est uniquement réservé à la conservation et au stockage du vin.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

* Capacité définie à titre indicatif avec des bouteilles de 75cl types bordeaux tradition et mesurée avec 15 clayettes. L'ajout de clayettes réduit considérablement la capacité de stockage.

** Grâce à l'application Vinotag®, bénéficiez d'un registre digital de votre cave et soyez alerté des dates d'apogée de vos vins. En partenariat avec Vivino scannez votre bouteille pour accéder à sa fiche vin préremplie.



> PRINCIPAUX ÉQUIPEMENTS

- 15 clayettes en fil d'acier, fronton métal, type coulissant
- 2 pieds réglables (hauteur 0,8 cm)
- 1 filtre à charbons actifs
- Système anti-vibration

> DONNÉES TECHNIQUES

- Classe énergétique : G
- Consommation électrique annuelle : 180 kWh
- Classe climatique : SN-ST
- Niveau sonore : 37 dB
- EEI : 167,8
- Voltage : 220-240 V
- Puissance : 105 W
- Catégorie : 2 - Cave à vin
- Type de gaz : R600a

> SÉCURITÉ

- **Fonction hiver** : maintient la température réglée dans votre cave même si la température ambiante diminue, idéal en période hivernale
- **Alarmes visuelle et sonore** : vous alertent en cas de conditions de fonctionnement de l'appareil requérant votre attention

> APPLICATION VINOTAG®

Application gratuite de gestion de cave à vin. Accédez à une représentation digitale de votre cave et au registre détaillé de son contenu.

> DONNÉES LOGISTIQUES

Dimensions brutes (LxPxH cm)	: 63 x 74 x 185
Dimensions nettes (LxPxH cm)	: 59,5 x 67,5 x 183
Poids brut (kg)	: 119,00
Poids net (kg)	: 112,00
Camion complet (UVC)	: 51
Conteneur (UVC)	20' : 27
	40' : 54
	40' HC : 72

Gencode	3541362009173
DEEE (HT)	19,17 €

> ACCESSOIRES COMPATIBLES

- Filtre à charbon actif : réf. FCA07