

Einbau-Weinkühlschrank 1 Temperaturzone Vino 300

Einbau-Weinkühlschrank mit einer Temperaturzone-Umluft Weinkühlschrank 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 und der stabile Türgriff sind aus Edelstahl gefertigt. Die Tür ist abschließbar und verfügt über eine Steckdichtung, die servicefreundlich ohne Werkzeug wechselbar ist. Der Weinkühlschrank verfügt über eine Soft-Touch Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige zur Regelung der Temperatur. Die blaue LED-Beleuchtung ist separat am Steuerpanel schaltbar. Um unangenehme Gerüche im Kühlschrank während der Lagerung zu vermeiden, verfügt dieser über einen Aktivkohlefilter. 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.: 529300
GTIN: 4059395031416



Produktvorteile:

- Glastür-Weinkühlschrank für die Präsentation und Lagerung

- Einbaugerät
- 1 Temperaturzone
- Isolierglastür mit Schloss
- Kühlfach +5 °C bis +20 °C
- 11 Holzroste
- Soft Touch Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- LED Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Umluftkühlung
- Hochwertige Low E-Isolierglastür mit Argon
- Türrahmen und Stangengriff in Edelstahl
- Türanschlag rechts
- Aktivkohlefilter
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung

Technische Daten:

Geräteart	Kühlschrank
Preisgruppe	C
Herstellereerkennung	Vino 500
Abmessungen außen:	
Breite	590 mm
Tiefe	570 mm
Höhe	1233 mm
Aufstellart	Einbau
Öffnungssystem	Glastür
Temperaturbereich von	5 °C
Temperaturbereich bis	20 °C
Anzahl der Türen	1
Türanschlag	Rechts
Bestückung	Weinflaschen
Bestückungsmöglichkeit	81 Weinflaschen 0,75 Liter
Innenbeleuchtung	Ja
Aussenmaterial	Rahmen Edelstahl Seitenteile und Decke PVC beschichtet, dunkel
Innenmaterial	ABS Kunststoff dunkel
Anschlusswert Elektro	0,14 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	73 kg
Serienzubehör	11 Holzroste
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Kältemittel	R 600a (Isobutan)/GWP 3

Energiedaten

Luftschallemissionsklasse	C
Luftschallemission	40 dB
Bruttoinhalt	215 l
Nutzzinhalt Flaschen	81 Stck
Energieverbrauch im Jahr	151 kWh
Energieeffizienzklasse	G
Energieeffizienzklasse Spektrum	A bis G
Energieeffizienzindex EEI	180
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



KBS-Gastrotechnik GmbH

Vino 300



166 kWh/annum



81



2019/2018

Weitere Ansichten



Für Druckfehler keine Haftung.

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