



ADEGA 34 GARRAFAS DUAL ZONE / USO PROFISSIONAL

CV-S34 2Z-1 / CV-S34 2Z-2

COMERCIAL



Capacidade de até 34 garrafas (750 ml).*



Termostato eletrônico, com maior precisão e melhor durabilidade.



Comando digital na cor azul, permitindo o controle exato da temperatura do interior da adega.



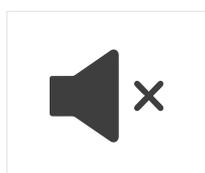
Iluminação em LED.



Possui 4 prateleiras cheias e 1 meia, com acabamento em madeira e aço inoxidável, para melhor armazenamento de suas garrafas.



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



Motor silencioso e com sistema de amortecimento que evita ruídos e trepidação do aparelho, mantendo a qualidade dos vinhos.



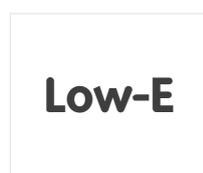
Refrigeração com compressor, impedindo que a temperatura externa interfira na temperatura interna.



Porta de vidro, reversível, com moldura em aço inoxidável.



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



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

*A capacidade desta adega foi calculada com base na garrafa padrão bordalesa de diâmetro de 76 mm e altura de 300 mm.

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

Sugestão de Uso:

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 mais frio para a preservação dos mesmos, seguindo de baixo para cima, e os que necessitam de calor, 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	
Capacidade de Armazenagem	34 garrafas*
Prateleiras	4 cheias e 1 meia
Faixa de Temperatura (Zona Superior)	5 °C – 10 °C
Faixa de Temperatura (Zona Inferior)	10 °C – 18 °C
Ruído	40 dB
Dimensão da Embalagem (LxAxP)	580 x 900 x 650 mm
Dimensão do Produto (LxAxP)	493 x 840 x 587 mm
Peso com Embalagem	44 kg
Peso sem Embalagem	40 kg
Corrente (127/220 V)	0,66/0,38 A
Tensão	127/220 V
Potência	85 W
Consumo (127/220 V)	0,02 kWh
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 autorizados na área “Assistência Técnica” no site www.elettromec.com.br.

*A capacidade desta adega foi calculada com base na garrafa padrão bordalesa de diâmetro de 76 mm e altura de 300 mm.