

## Weinkühlschrank 2 Temperaturzonen Vino 443

Zweitemperaturzonen-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, das untere Frontpanel und der stabile Türgriff sind aus Edelstahl geertigt. Die Tür ist abschließbar und verfügt über eine Steckdichtung, die servicefreundlich ohne Werkzeug wechselbar ist. Der Weinkühlschrank verfügt über 2 Soft-Touch Steuerpanele mit digitaler Temperaturanzeige zur getrennten Regelung der Temperatur für den oberen und unteren Kühlraum. Die blaue LED-Beleuchtung ist separat am Steuerpanel schaltbar. Die Temperatur im oberen Kühlraum kann von +5° C bis +12° C, die Temperatur des unteren Kühlraumes kann von +12° C bis +20° C eingestellt werden. Um unangenehme Gerüche im Kühlschrank während der Lagerung zu vermeiden verfügt dieser über einen Aktivkohlefilter. Die Luftfeuchte im Gerät bewegt sich zwischen 50 und 80 %. 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 Celsius
- 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.: 5294423

GTIN: 4059395029857

UVP: 1.430,00 EUR ( netto )

UVP: 1.658,80 EUR (inkl. USt.)



## Produktvorteile:

- Glastür-Weinkühlschrank für die Präsentation und Lagerung
- 2 getrennte Temperaturzonen
- Isolierglastür mit Schloß
- Temperaturbereich oberes Kühlfach +5°C bis +12°C
- Temperaturbereich unteres Kühlfach +12°C bis +20°C
- Soft Touch Steuerpaneel
- Digitale Temperaturanzeige
- LED Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Umluftkühlung
- Hochwertige Low E-Isolierglastür mit Argon
- Türrahmen, Frontpaneel und Stangengriff in Edelstahl
- Türanschlag rechts
- Aktivkohlefilter
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße



## Technische Daten:

### Abmessungen außen:

Breite	595 mm
Tiefe	680 mm
Höhe	1775 mm

Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Glastür
Temperaturbereich von	+5 °C
Temperaturbereich bis	+20 °C
Anzahl der Türen	1
Türanschlag	Rechts
Bestückung	Weinflaschen 0,75 Liter
Anzahl Behälter	166
Innenbeleuchtung	Ja LED
Aussenmaterial	Rahmen Edelstahl Seitenteile und Decke PVC beschichtet, dunkel
Innenmaterial	ABS-Kunststoff, dunkel
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,242 kW
Spannung	230 Volt
Geräuschpegel	40 dB Wir weisen darauf hin, daß die von uns vertriebenen Geräte auf

möglichst hohe Effizienz ausgelegt sind und das die damit verbundene technische Ausstattung eine höhere Geräusentwicklung als bei haushaltsüblichen Geräten bedingt.

<b>Bruttogewicht</b>	114 kg
<b>Serienzubehör</b>	6 Holzroste
<b>Typ</b>	Vino 443
<b>SWS</b>	Ja
<b>Geräteart</b>	Kühlschrank
<b>Einsatzbereich bis und</b>	25 °C Umgebungstemperatur
<b>Bruttoinhalt</b>	440 l
<b>Kühlung</b>	Umluft
<b>Tauwasserverdunstung</b>	Ja
<b>Abtauung</b>	Automatisch
<b>Aggregat</b>	Luftgekühlt
<b>Kältemittel</b>	R 600a (Isobutan)/GWP 3
<b>Kältemittelmenge</b>	51 g

### **Sonderzubehör gegen Mehrpreis:**

---

#### **Vino 440 Holzrost Buche feststehend**

#### **Werbungstext für Vino 440**

Preis: 52,00 EUR ( netto )  
Preis: 60,32 EUR (inkl. USt.)  
GTIN: 4059395109061

**Artikel-Nr.: 810217**

---

Für Druckfehler keine Haftung.

**KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)**