

# ADEGA 34 GARRAFAS BUILT-IN / USO PROFISSIONAL

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

## COMERCIAL

 <p><b>34</b></p>	<p>Capacidade de até 34 garrafas (750 ml).*</p>		<p>Termostato eletrônico, com maior precisão e melhor durabilidade.</p>		<p>Comando digital na cor azul, permitindo o controle exato da temperatura do interior da adega.</p>
 <p><b>LED</b></p>	<p>Iluminação em LED.</p>		<p>Possui 6 prateleiras, com acabamento em madeira e aço inoxidável, para melhor armazenamento de suas garrafas.</p>		<p>Uma zona de temperatura para melhor precisão no armazenamento de seu vinho.</p>
	<p>Motor silencioso e com sistema de amortecimento que evita ruídos e trepidação do aparelho, mantendo a qualidade dos vinhos.</p>		<p>Refrigeração com compressor, impedindo que a temperatura externa interfira na temperatura interna.</p>		<p>Porta de vidro, reversível, com moldura em aço inoxidável.</p>
	<p>Faixa de temperatura ajustável entre 5 °C a 18 °C.</p>	<p><b>Low-E</b></p>	<p>Tecnologia Low-E na porta, diminuindo a sudção no vidro, para melhor preservação do vinho.**</p>	<p><b>built-in</b></p>	<p>Built-in, não necessita de espaço para troca de calor.</p>
	<p>A Adega 34 Garrafas Built-In e o Ice Maker Built-In possuem mesmo acabamento e dimensões.</p>				

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

\*\*A sudção 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	6
Regulagem de Temperatura	5 °C – 18 °C
Faixa de Umidade Interna	> 65%
Ruído	40 dBA
Dimensão da Embalagem (LxAxP)	415 x 895 x 670 mm
Dimensão do Produto (LxAxP)	380 x 865 x 602 mm
Peso com Embalagem	40 kg
Peso sem Embalagem	36 kg
Corrente (127/220 V)	0,94/0,54 A
Tensão	127/220 V
Potência	120 W
Consumo (127/220 V)	0,03 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](http://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](http://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.