



# ADEGA 28 GARRAFAS

CV-1FS-28-XV-1CAA  
CV-1FS-28-XV-2CAA



COMERCIAL



Capacidade de até 28 garrafas (750 ml).\*



Termostato eletrônico, com maior precisão e melhor durabilidade.



Comando digital na cor azul, permitindo o controle exato da temperatura no interior de sua adega.



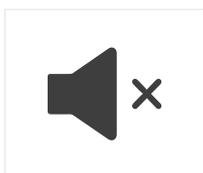
Iluminação em LED.



Possui 6 prateleiras, com acabamento em madeira e aço inoxidável e 1 cesto cromado, para melhor armazenamento de suas garrafas.



Uma zona de temperatura para melhor precisão no armazenamento de seu vinho.



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



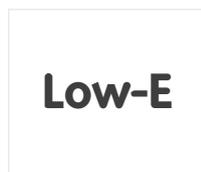
Refrigeração com compressor, impedindo que a temperatura externa interfira na temperatura interna.



Porta de vidro, com acabamento em aço inoxidável.



Faixa de temperatura ajustável entre 4 °C a 18 °C.



Tecnologia Low-E na porta, diminuindo a sudção no vidro, para melhor preservação do vinho.\*\*



A Adega 28 Garrafas e o Frigobar 88 Litros possuem mesmo acabamento e dimensões.

\*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	28 garrafas*
Prateleiras	6 prateleiras e 1 cesto
Regulagem de Temperatura	4 °C – 18 °C
Ruído	39 dBA
Dimensão da Embalagem (LxAxP)	530 x 930 x 585 mm
Dimensão do Produto (LxAxP)	430 x 830 x 515 mm
Peso com Embalagem	50 kg
Peso sem Embalagem	41 kg
Potência	85 W
Corrente (127/220 V)	1,3/0,38 A
Tensão	127/220 V
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](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.