



vinilux 50



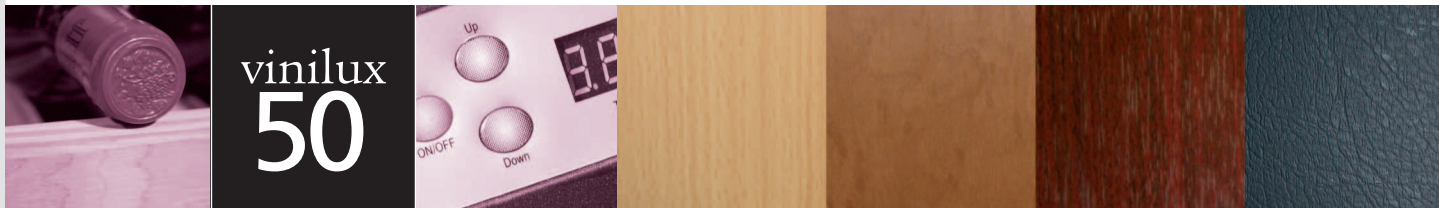
Le vin est un bien précieux, fruit de la terre et du travail de l'homme qui mérite, le soin, l'attention et les meilleures conditions de conservation pour lui permettre de se développer, de se bonifier et de garder toutes ses qualités au fil du temps.

Les caves **Vinilux** offrent le compromis de la température modulable pour le service ou le vieillissement, de façon à offrir aux différents crus une qualité de conservation optimale de la cave au verre.

Les caves **Vinilux**, déclinées en 7 modèles et pouvant accueillir jusqu'à 150 bouteilles, ont le mérite appréciable d'être belles, avec des finitions et un design soignés, une porte vitrée en verre fumé anti-UV et des clayettes amovibles.

Le vin est un produit noble, élégant et racé. Lui offrir une cave **Vinilux** pour écrin, c'est lui assurer une belle et longue vie jusqu'à la dégustation.


vinilux[®]
caves à vins



Hêtre clair

Hêtre foncé

Bordeaux

Noir



Quels sont les avantages de la cave Vinilux 50 ?

- Une contenance de 50/60 bouteilles
- Une cave à températures modulées
- Un excellent rapport Qualité/Prix
- Un design épuré et élégant
- Des clayettes en bois fixes et coulissantes
- Vendue avec 3 clayettes
- 4 finitions de bois ou de couleur
- L'affichage digital électronique de la température
- Un service après-vente réactif et performant (Garantie 2 ans).

Mais encore... ?

- Une façade en verre fumé traité anti-UV
- Une isolation efficace, un système anti-vibration et anti-bruit
- La régulation automatique de l'hygrométrie
- Une cuve en aluminium
- Un avertisseur de surchauffe ou de sur refroidissement
- Le compresseur est monté sur amortisseurs pour éviter toute vibration
- Filtre anti-odeur à charbon actif
- Gaz réfrigérant R134a
- Dimensions : L 59,5 P 60 H 84 cm
- Puissance : 120 W
- Indice d'économie d'énergie : classe A
- Régulation automatique de l'hygrométrie de 50 à 75 %.

3 niveaux pour une conservation optimale

La partie haute :

Une zone de chambrage avec affichage digital. La clayette coulissante permet de chambrer les vins dont la consommation est prévue à court terme. La température de chambrage varie automatiquement entre 16° et 22°C maximum selon la température ambiante extérieure.

La partie centrale :

Une zone de vieillissement avec un réglage digital : le réglage précis de la température permet une conservation idéale du vin entre 12° et 15°C.

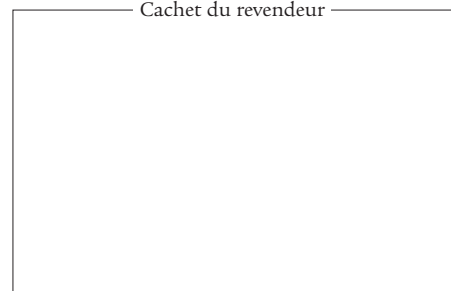
La partie basse ou zone de rafraîchissement :

Pour les vins blancs et les champagnes. La température de cette partie peut être amenée jusqu'à 5°C.



Clayette amovible en bois de Sapele une variété d'acajou africain. Robuste et élégante, elle ordonne vos bouteilles pour le plaisir des yeux.

Cachet du revendeur




vinilux[®]
 caves à vins