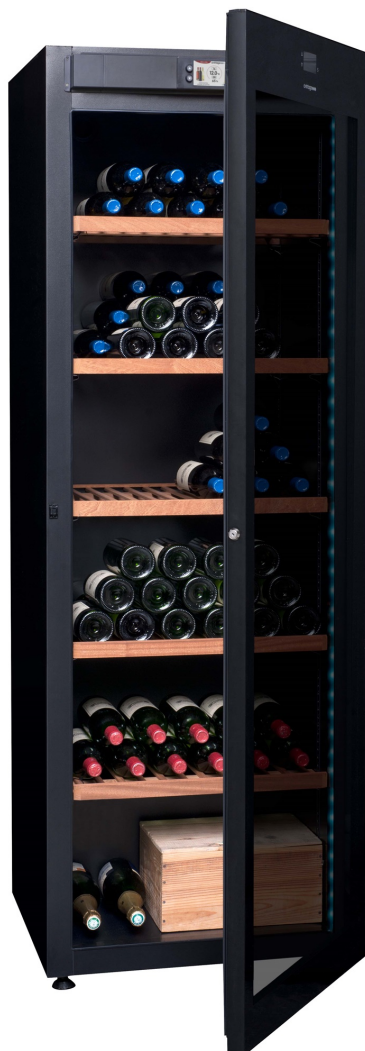





MADE IN
EUROPE



- + Capacité : 264 bouteilles*
- + Compatible Vinotag** 
- + Installation : pose libre
- + Design : noir
- + Système de froid : compresseur
- + Type de froid : statique
- + Amplitude de fonctionnement : 6°C - 10°C - 14°C | 10°C - 14°C - 18°C
- + Régulation électronique
- + Thermomètre électronique
- + Éclairage LED blanc avec interrupteur
- + Hygromètre à affichage électronique
- + 1 porte vitrée avec serrure, double vitrage noir en verre trempé à faible émissivité traité anti-UV

VIELLISSEMENT DU VIN & MISE A TEMPÉRATURE

En reproduisant les conditions de conservation d'une cave naturelle la cave DIVA vous donne l'opportunité de faire vieillir chez vous vos vins. Température, humidité, vibrations, renouvellement de l'air et protection de la lumière sont concentrés dans cette armoire à vin. Elle est aussi à même de créer 3 zones de température distinctes pour mettre différents types de vin à température de dégustation.

GALERIE VIN

Sublimer le vin est l'ADN de la marque qui a doté la cave DIVA d'un éclairage latéral, de chaque côté du caisson, pour une mise en avant optimale. Équipée de clayettes multi formats de bouteilles, la cave accueille tout type de vin. Les nombreux accessoires compatibles permettent à cette cave d'exposer vos vins tel une galerie d'art concentrant votre sélection la plus fine.

SÉCURITÉ

L'accès à la collection de vin est protégé de l'extérieur par une serrure. Un système hiver permet quant à lui d'éviter le gel des bouteilles en période hivernale.

SURVEILLANCE PRÉCISE

Le panneau de contrôle digital vous permet de régler la température tandis que l'hygromètre vous permet de surveiller le taux d'humidité exact à l'intérieur de votre cave.



Éco-responsabilité

Nos produits sont fabriqués dans le respect de l'ensemble des normes environnementales européennes. En particulier les fluides utilisés (R600a) ne rejettent ni CFC ni HFC et respectent l'environnement.

La consommation d'énergie est calculée sur la base du résultat obtenu pour 24h dans les conditions d'essais normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil. Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante d'amplitude 10°-32°C.

Cet appareil est uniquement réservé à la conservation et au stockage du vin.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

* Capacité définie à titre indicatif avec des bouteilles de 75cl types bordeaux tradition et mesurée avec 5 clayettes. L'ajout de clayettes réduit considérablement la capacité de stockage.

** Grâce à l'application Vinotag®, bénéficiez d'un registre digital de votre cave et soyez alerté des dates d'apogée de vos vins. En partenariat avec Vivino scannez votre bouteille pour accéder à sa fiche vin préremplie.



> PRINCIPAUX ÉQUIPEMENTS

- 5 clayettes en bois, type fixe, réf : PREMIUM 1/62
- 2 pieds réglables (hauteur 4 cm)
- 2 roulettes
- 1 filtre à charbons actifs
- Système anti-vibration

> DONNÉES TECHNIQUES

- Classe énergétique : G
- Consommation électrique annuelle : 190 kWh
- Classe climatique : SN-N
- Niveau sonore : 37 dB
- EEI : 171
- Voltage : 230 V
- Puissance : 97 W
- Catégorie : 2 - Cave à vin
- Type de gaz : R600a

> SÉCURITÉ

- **Sécurité grand froid** : permet de maintenir une température positive dans votre cave et évite le gel de vos bouteilles en période hivernale

> APPLICATION VINOTAG®

Application gratuite de gestion de cave à vin. Accédez à une représentation digitale de votre cave et au registre détaillé de son contenu.

> ACCESSOIRES COMPATIBLES

- Clayette premium en bois massif (Premium 1/62)
- Clayette de présentation en bois sapelli (Presentation62)
- Clayette de présentation (Display 62)
- Clayette fronton bois noir (Classique 2/62)
- Clayette collector reversible (Collector 1/62)
- Filtre à charbon (Filtre1)

> DONNÉES LOGISTIQUES

Dimensions brutes (LxPxH cm)	: 69 x 78 x 190
Dimensions nettes (LxPxH cm)	: 62 x 74 x 186
Poids brut (kg)	: 89,00
Poids net (kg)	: 83,00
Camion complet (UVC)	: 57
Conteneur (UVC)	20' : 0
	40' : 0
	40' HC : 0

Gencode 3541362404114