



# Un buon vino merita rispetto

Cantinette Vintec Line di Electrolux.  
Progettate per conservare i migliori vini  
alle condizioni ideali



# La tua necessità...

Il vino rappresenta un elemento essenziale dell'esperienza che offriamo ai nostri clienti. Non abbiamo solo la necessità di un posto dove riporre i nostri vini **nelle condizioni migliori per preservare il loro complesso carattere individuale**, ma di una cantinetta in cui conservare tipologie di vini diverse alla **temperatura ideale per esaltarne al massimo il gusto**, pronti da degustare

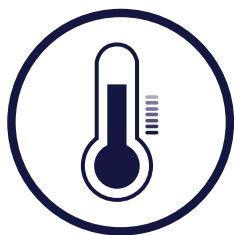
# ...la nostra soluzione

Creare le condizioni di conservazione perfette per i tuoi vini, sia che tu abbia la necessità di una cantinetta per la conservazione a lungo termine sia per servirli alla giusta temperatura, da oggi si può. Grazie alla possibilità di regolare zone a temperatura singola o multipla, la nuova gamma di **cantinette vini Vintec Line di Electrolux** è stata creata in collaborazione con i migliori esperti del settore per offrire temperature e livelli di umidità ottimali, e a proteggere le bottiglie da raggi UV e vibrazioni



**Per esaltare un buon vino**  
**5 regole d'oro per conservare correttamente il tuo vino**

gusto



**Gusto eccellente**  
**La temperatura perfetta per ogni tipologia di vino**

conservazione



**Orgoglioso**  
**di esporre la tua collezione di vini con classe ed eleganza**



# Assapora, esalta e proteggi

Le **cantINETTE vini Vintec Line di Electrolux**, versatili e ad alta efficienza energetica, garantiscono il massimo rispetto di ogni varietà di vino, dai bianchi frizzanti ai rossi corposi, conservandoli alla temperatura ottimale e riducendo i costi di gestione



## 5 regole d'oro fondamentali per conservare correttamente il vino ed evitare gli sprechi:

1. perfetta conservazione grazie alla temperatura costante
2. stabilizzare la qualità del vino in un'area di conservazione al riparo dalla luce
3. potenziare la qualità del vino in un ambiente a prova di vibrazioni
4. assenza di muffe e odori
5. il giusto livello di umidità: +50% - 80%



## Minor spreco. Una corretta conservazione dei vini mette fine agli sprechi



## Temperatura costante

Conservazione o degustazione? Nessun rischio di deterioramento dei vini: le cantINETTE Vintec Line di Electrolux mantengono costante la temperatura scelta





### La scelta giusta per ogni spazio

Per invecchiare o conservare nel modo migliore i tuoi vini o per esporre con eleganza le bottiglie pronte all'uso. Puoi realizzare la tua cantina ideale grazie alla nostra gamma completa per capacità e configurazioni



## R600a

### La scelta ideale per il tuo business e per il pianeta

Notevoli risparmi sui costi di gestione. Le cantinette vini Vintec Line di Electrolux ad alta efficienza energetica utilizzano gas refrigerante naturale R600a.

Il suo basso valore di GWP (Potenziale di Riscaldamento Globale) lo rende significativamente migliore per l'ambiente rispetto ai tradizionali gas refrigeranti

### Un'etichetta importante

Puoi ottenere maggiori risparmi energetici e investire di più in una collezione di vini pregiati. L'alta efficienza energetica (etichetta energetica A+) rende le nostre cantinette più ecologiche e migliori per l'ambiente

### Maggiore protezione

Bottiglie di vino al sicuro grazie agli allarmi audio e visivi e alla serratura porte di serie



# L'inconfondibile aroma da preservare

Conservare i vini pregiati in condizioni ottimali, da oggi è possibile grazie alle **cantINETTE Vintec Line di Electrolux**, che ricreano le stesse condizioni naturali presenti nelle migliori cantine tradizionali

## Le **5** regole d'oro per l'ottimale conservazione dei vini

Rispettare il naturale  
invecchiamento del vino



### **1. La conservazione ideale**

Una **temperatura stabile** e costante e **livelli di umidità ottimali** evitano l'eventualità che il vino possa deteriorarsi. La possibile oscillazione della temperatura è eliminata grazie ai pannelli laterali completamente isolati, alle porte a doppio o triplo vetro e all'interazione super efficiente tra compressore e termostato

Lo sapevi...

che **12-14 °C**  
è la temperatura  
perfetta per  
conservare  
ogni vino

rispetto





# Una qualità sempre costante



## 2. al riparo dalla luce

Evitare possibili effetti nocivi dovuti all'esposizione della luce diretta, in particolare ai raggi UV, come ad esempio l'**invecchiamento precoce**, l'**alterazione del colore e del sapore**, è possibile grazie a:

- ▶ interni scuri
- ▶ porte in vetro oscurate, con trattamento anti UV
- ▶ luci soffuse a LED



## 3. a prova di vibrazioni

Le cantinette vini anti vibrazioni Vintec Line di Electrolux **impediscono il deterioramento prematuro dei vini** causato da vibrazioni anche minime grazie a:

- ▶ ammortizzatori in gomma
- ▶ ripiani in legno che assorbono le vibrazioni
- ▶ compressore posizionato esternamente alla cella



## 4. Niente muffe e odori

Il sistema intelligente di circolazione dell'aria, **Optiflow<sup>GENTLE</sup>**, garantisce un ottimale flusso d'aria in tutta la cantinetta, mentre i filtri a carboni attivi\* **bloccano gli odori**

\* solo armadi di grande capacità



### Perché non un frigorifero?

Odori, vibrazioni, livelli di umidità e temperatura errati possono danneggiare il vino



## 5. Il livello di umidità ideale

I livelli di umidità ottimali compresi tra il +50% e il -80% assicurano una perfetta traspirazione dei tappi di sughero, prevenendo problemi causati da restringimenti o indebolimenti, grazie al sistema intelligente **Optiflow<sup>GENTLE</sup>**

# L'umidità, amica o nemica?



Il **tappo**: è l'elemento prezioso di ogni bottiglia, sempre in lotta per impedire all'ossigeno di entrare a contatto con il vino. **Umidità moderata**: l'arma vincente che mette al riparo il vino da fenomeni di ossidazione

**Lo sapevi...**  
**che i frigoriferi  
tradizionali  
possono provocare  
il restringimento dei  
tappi, rovinando  
il vino**



**+50%-80%**  
**di umidità**

Il perfetto livello di umidità  
mantiene **i tappi integri e  
protegge il vino**



**-50%** di umidità

Il vino può **ossidarsi o deteriorarsi**  
a causa dei tappi di sughero che  
possono restringersi, seccarsi o  
diventare fragili



**+80%** di umidità

I tappi possono **ammuffire e  
deteriorare** i vini. Le etichette  
tendono a staccarsi

**L'abbinamento  
perfetto  
Optiflow<sup>GENTLE</sup>  
e Sistema  
di Controllo  
dell'Umidità**

L'umidità è mantenuta  
tra il 50% e l'80% grazie  
a **Optiflow<sup>GENTLE</sup>**, il sistema  
di circolazione dell'aria  
intelligente che riscalda  
l'acqua condensata per  
poi ridistribuirla come aria  
umida nella cantinetta.

Livelli di umidità ottimali  
fanno sì che, anche  
quando le bottiglie sono  
conservate in verticale,  
il tappo rimanga umido





# La temperatura ideale

Una **corretta temperatura** permette di **preservare e migliorare l'aroma e il sapore dei vini**. Grazie alla possibilità di regolare la temperatura a zona singola o multipla, le **cantINETTE Vintec Line di Electrolux** garantiscono una conservazione dei vini ottimale





**Lo sapevi che...**  
**...il vino inizia a "cuocere" a temperature superiori a 25 °C**

### Temperatura troppo alta?

**Oltre i 25 °C i vini si deteriorano rapidamente.** I tannini diventano più forti, l'alcol diventa più evidente e il sapore fruttato viene sostituito dall'acidità

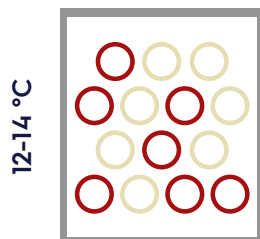
### Temperatura perfetta

**Per conservare tutti i vini ad una temperatura costante di 12-14 °C.** Le cantinette vini di Electrolux garantiscono una temperatura stabile per evitare il deterioramento causato dalle oscillazioni della temperatura

### Temperatura troppo bassa?

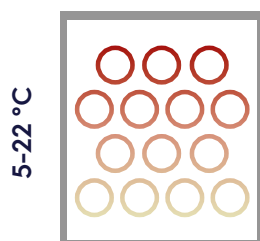
**Il vino perde il suo aroma** e, se inizia a congelare, può causare la rottura della bottiglia o l'allentamento della sigillatura, causando ossidazione

**Pronto per essere servito?**  
**Ogni tipologia di vino ha la temperatura di degustazione ideale**



### Zona singola

Ideale per la conservazione di tutti i vini alla temperatura di **12-14 °C** o per stoccare vini da servire alla giusta temperatura di degustazione: **6-8 °C per i bianchi** o **16-18 °C per i rossi**



### Zona multipla

La tecnologia multi temperatura di Vintec Line di Electrolux è stata progettata **per servire varietà/tipologie di vini diverse** alla temperatura di servizio ideale per ognuna. Ad esempio, impostando una **temperatura nella parte inferiore del vano di 8 °C** e una nella parte **superiore di 18 °C** (o di 7 °C e 17 °C) genera un gradiente di temperatura all'interno della cantinetta che consente di conservare i vini più delicati alla corretta **temperatura di servizio**



# Crea l'ambiente ideale per il tuo vino



Puoi configurare con facilità la tua **cantinetta vini Vintec Line di Electrolux**, in base alle tue esigenze. Ampia scelta di eleganti modelli a posizionamento libero o ad incasso, con capacità che varia **da 50 a 300 bottiglie**, con ripiani di diversa tipologia che possono ospitare qualsiasi collezione di vini pregiati



**Il prestigioso design offre l'ambiente perfetto per le etichette più prestigiose**

**Metti in mostra i tuoi vini**

Le cantinette Vintec Line di Electrolux abbinano la massima praticità e funzionalità all'elegante design

## Massima capacità, facilità di accesso

**3 opzioni di ripiani** per conservare al meglio i tuoi vini

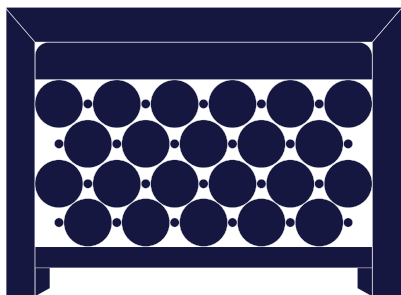
### Capacità massima

I **ripiani fissi** permettono di sfruttare al massimo lo spazio disponibile impilando le bottiglie. La soluzione ideale per la conservazione e l'invecchiamento

### Per esposizione

I **ripiani da esposizione** sono ideali per mostrare i tuoi vini più pregiati anche se riducono la capacità complessiva della

cantinetta; grazie al controllo preciso dell'umidità è possibile riporre le bottiglie verticalmente



Ripiani fissi



Ripiani da esposizione

# Conservato con cura, pronto per essere degustato con stile

Sia che i tuoi clienti siano dei veri intenditori di vino o desiderino semplicemente accompagnare in modo eccellente la propria esperienza culinaria, le cantinette Vintec Line di Electrolux sono progettate con la massima attenzione per garantire la migliore conservazione

**Vintec Line di Electrolux:  
esperti nella conservazione  
dei vini**



# Ristoranti e hotel

Grazie alle cantinette Vintec Line di Electrolux dal design accattivante e con la massima flessibilità di utilizzo è possibile servire i vini in qualsiasi momento alla giusta temperatura.

**La combinazione vincente per il tuo ristorante**



## Ogni vino alla giusta temperatura di servizio

Rosso, bianco, frizzante o da dessert? Qualunque vino tu scelga per accompagnare le tue pietanze, le cantinette Vintec Line di Electrolux a temperatura singola o multipla utilizzano un'avanzata tecnologia per garantire che le bottiglie vengano mantenute alla **temperatura ideale per preservarne tutti gli aromi**



## Esposizione ai massimi livelli

Un design elegante e un'illuminazione studiata attentamente rendono le cantinette Vintec Line di Electrolux **impeccabili per esporre la tua collezione di vini pregiati**



## Proteggi al meglio i tuoi vini!

Conformi alle regole principali sulla conservazione del vino (temperatura, umidità, oscurità, ventilazione e assenza di vibrazioni) e dotate di serratura porte, le cantinette Vintec Line di Electrolux rappresentano **l'ambiente ideale per stoccare i vini pregiati**







# Wine bar

I vini se presentati in modo allettante in cantinette che fondono il meglio della tecnologia nella conservazione del gusto al design esclusivo, aumentano notevolmente l'impatto visivo della tua collezione pregiata



## Degustali con gli occhi!

Un design elegante e un'illuminazione studiata attentamente rendono le cantinette Vintec Line di Electrolux impeccabili per **esporre la tua collezione di vini pregiati**



## Per esaltarne gli aromi

Grazie al **preciso controllo della temperatura** delle cantinette Vintec Line di Electrolux, è possibile far emergere gli aromi ed esaltarne il sapore intenso dei tuoi vini



## Proteggili con attenzione

Le cantinette Vintec Line di Electrolux oltre ad offrire il controllo di temperatura, umidità, raggi UV, flusso d'aria e vibrazioni sono dotate di allarmi audio o visivi e serratura porte per la massima sicurezza



# Siamo sempre al tuo fianco

La tua soddisfazione è anche la nostra. Una rete capillare con oltre **2.200 Centri Servizi Tecnici Autorizzati** Electrolux in più di **149 paesi** in grado di soddisfare ogni esigenza. **10.000 tecnici professionisti** e oltre **170.000 pezzi di ricambio** disponibili



## Prestazioni inalterate nel tempo

Per garantire sempre la massima efficienza ed elevate prestazioni delle apparecchiature utilizzando la **vasta gamma di accessori, consumabili e pezzi di ricambio** originali Electrolux. La combinazione perfetta per il tuo business

## Programmi di manutenzione su misura, tranquillità assoluta

Le attrezzature Electrolux sono costruite per durare. Per rendere il lavoro dei nostri clienti più semplice e profittevole, offriamo soluzioni volte a garantire apparecchiature con la massima efficienza e sicurezza fin dal primo giorno in cui vengono installate. Una corretta manutenzione,

**in conformità con i manuali** e le disposizioni di Electrolux, è importante per evitare qualsiasi imprevisto. Electrolux offre una serie di **pacchetti di servizi di Assistenza Clienti sviluppati su misura**. Per maggiori informazioni, contatta il **Centro Servizi Tecnici Autorizzato** Electrolux a te più vicino



# Gamma e accessori



595x562x805  
(wx dxh)

595x595x1850  
(wx dxh)

700x630x1910  
(wx dxh)

700x630x1910  
(wx dxh)

Modello di colore nero	720000	720002	720004	720005
Modello con finitura in acciaio inox	-	720003	-	-
Capacità standard (n° di bottiglie)	50	170	300	300
Capacità calcolata secondo test riferiti all'Etichetta Energetica Europea	50	197	315	315
Zone	singola	singola o multipla	multipla	singola
Temperatura in °C	6-18 °C	5-22 °C	sopra 7-9 °C sotto 17-19 °C	10-14 °C
Ripiani	4+1	6+1	6	3
Utilizzo	conservare&servire	conservare&servire	servire	conservare
Funzione riscaldamento		•	•	•
Porta a doppio/triplo vetro con trattamento anti UV	•	•*	•*	
Gas refrigerante R600A ad elevata efficienza energetica	•	•	•	•
Allarme apertura porta		•	•	•
Serratura	•	•	•	•
Luci a LED	•	•	•	•
Porta reversibile	•	•		
Ripiani regolabili	•	•	•	•
Filtro a carboni attivi			•	•
Pannello con display a LED	•	•	•	•
Avviso anti-congelamento			•	•

\* doppio vetro



La capacità delle cantinette vini è calcolata prendendo come riferimento una bottiglia di Bordeaux standard da 750 ml



Cod. 880550  
50 bottiglie  
ripiano in legno



Cod. 880551  
170 bottiglie  
ripiano in legno



Cod. 880554  
170 bottiglie  
ripiano in legno



Cod. 880552  
300 bottiglie  
ripiano in legno



Cod. 880561  
Filtro a carboni  
attivi



Discover the Electrolux Excellence  
and share more of our thinking at  
[www.electrolux.it/professional](http://www.electrolux.it/professional)

Seguici su



## Eccellenza con una particolare attenzione all'ambiente

- ▶ Tutti gli stabilimenti Electrolux Professional sono certificati ISO 14001
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono progettate per consumare il minimo in termini di acqua, energia e detersivi con basse emissioni nell'ambiente
- ▶ Negli ultimi anni, più del 70% delle soluzioni Electrolux Professional è stato rinnovato e progettato tenendo sempre presente i bisogni del cliente e con una particolare attenzione all'ambiente
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono conformi a ROHS e REACH e riciclabili per oltre il 95%
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono testate qualitativamente al 100% e tutte le funzioni sono controllate singolarmente da tecnici esperti

