

Les bons vins méritent qu'on les respecte

Caves à vin Electrolux Professional Vintec.
Conçues exclusivement pour le vin.



Vous vous exprimez...

Le vin tient une place prépondérante dans l'expérience que nous proposons à nos clients. Nous n'avons pas uniquement besoin d'un endroit où stocker notre vin dans de bonnes conditions afin de préserver son caractère singulier et complexe, mais d'une armoire où l'on peut conserver différents types et variétés de vins à l'**exacte température leur permettant de libérer pleinement leurs arômes et pour qu'ils soient prêts à être servis**, à tout moment de l'année.

...nous vous écoutons

Nous vous offrons des conditions de conservation parfaites pour votre vin : que vous ayez besoin d'une armoire destinée au vieillissement, à la conservation, au service ou à la combinaison des trois. Grâce à ses options permettant de paramétrer des zones mono- ou multi-températures, la nouvelle gamme de **caves à vin Electrolux Professional Vintec**, aux lignes épurées, a été créée avec des experts leader en la matière, afin d'offrir la température et les niveaux d'humidité optimaux à tous vos vins, et de les protéger des rayons UV et des vibrations néfastes.



Sublimer le vin
**5 règles d'or pour conserver
votre vin intact**

arôme



Arôme optimal
**La température parfaite
pour chaque vin**

vieillessement



Soyez fier
**Mettez votre
collection en avant**



Chérir, respecter et protéger

Vous souhaitez faire vieillir ou conserver différents vins pour être servis dans des conditions optimales, tout en maintenant vos frais de fonctionnement au plus bas ? Polyvalentes et de basse consommation, les **caves à vin Electrolux Professional Vintec** respectent tous les types de vins : des blancs secs aux rouges corsés.



5 règles d'or essentielles pour préserver le vin et mettre fin au gaspillage :

1. une parfaite conservation grâce à une température stable
2. stabilisation des qualités du vin grâce à un lieu de stockage sombre
3. stabilisation des qualités du vin grâce à un environnement résistant aux vibrations
4. absence de moisissure et d'odeur
5. le bon taux d'humidité : de 50% à 80%



Aucun gaspillage
La bonne conservation
de vos vins permet de mettre
un terme au gaspillage.



Une température stable

Viellissement, stockage ou service ? Les vins ne risquent pas de se détériorer dans les caves à vin Electrolux Professional Vintec grâce au maintien constant de la température de consigne choisie pour vos vins.





L'espace de votre choix. L'agencement de votre choix.

Pour faire vieillir ou stocker tous vos vins ou pour exposer des bouteilles prêtes à être dégustées qui ne manqueront pas de faire envie. Notre gamme complète de capacités et d'options de clayettes vous permet de créer facilement la cave à vin dont vous avez besoin.



R600a

Tout le monde y gagne : vous et la planète

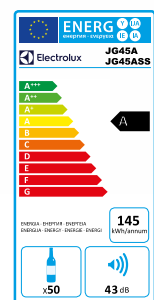
Faites des économies sur les coûts de fonctionnement. Les caves à vin basse consommation Electrolux Professional Vintec fonctionnent au gaz naturel R600a. Grâce à son faible potentiel de réchauffement planétaire (PRP), elles constituent la meilleure alternative environnementale face aux gaz frigorigènes habituels.

Une meilleure protection

Vos bouteilles sont entre de bonnes mains grâce à des alarmes sonores ou visuelles et des verrouillages de sécurité proposés de série.

Une classification élevée

Faites des économies sur votre facture d'électricité et investissez davantage dans votre collection de vins. Avec la meilleure classification en termes d'efficacité énergétique (label énergétique A+), nos caves à vin sont également plus respectueuses de l'environnement.



Préserver les arômes

En choisissant les **caves à vin Electrolux Professional Vintec**, vous faites le choix d'une conservation parfaite. Nos caves reproduisent les conditions naturelles des meilleures caves à vin du monde.

Les **5** règles d'or du vieillissement en cave

Respecter
le vieillissement
naturel du vin



1. Une conservation parfaite

Grâce à une **température toujours stable** et à des **niveaux d'humidité optimaux**, vous avez la garantie que votre vin ne s'abîme pas. Les panneaux latéraux totalement isolés, les portes en double ou triple vitrage ainsi que le contrôle thermostatique très efficace permettent d'éliminer les fluctuations de température.

Le saviez-vous ?

de 12°C à 14°C

La plage de
température idéale
pour faire vieillir tous
les vins en cave

respect





Stabiliser les qualités du vin



2. grâce à l'obscurité

On obtient une réduction des effets nocifs de l'exposition à la lumière, et notamment aux rayons UV, tel qu'un **vieillessement prématuré, une décoloration et une altération des arômes** grâce à :

- ▶ un intérieur sombre
- ▶ des portes vitrées teintées et traitées anti-UV
- ▶ un éclairage tamisé à LED



3. grâce à une résistance aux vibrations

Les caves à vin Electrolux Professional Vintec **résistent aux vibrations : elles stoppent la détérioration prématurée du vin** due aux vibrations, même de faible intensité, grâce à :

- ▶ des absorbeurs de chocs en caoutchouc
- ▶ des clayettes en bois qui absorbent les vibrations
- ▶ un compresseur isolé, placé à l'extérieur



4. Grâce à l'absence de moisissure et d'odeur

Le système de ventilation intelligent **Optiflow^{GENTLE}** assure la circulation permanente de l'air dans la cave à vin et les filtres à charbon* **neutralisent les odeurs**

*uniquement sur les modèles grande capacité



Pourquoi proscrire le réfrigérateur ?

Les odeurs, les vibrations, un niveau d'humidité et une température inadaptés peuvent endommager votre vin.



5. le niveau d'humidité adapté

Un niveau d'humidité optimal compris entre 50 % et 80 % permet une parfaite respiration osmotique par le bouchon. Grâce au système **Optiflow^{GENTLE}**, fini les soucis dus aux bouchons qui rétrécissent ou qui deviennent cassants.

Humidité - ami ou ennemi ?



Le bouchon : le héros méconnu de chaque bouteille, qui lutte pour maintenir l'oxygène à distance de votre vin.

Une humidité modérée : l'arme essentielle dans la lutte contre l'oxydation.

Caves à vin Electrolux Professional Vintec : un niveau d'humidité optimal pour protéger les bouchons et votre vin.

Le saviez-vous ?

Dans les
réfrigérateurs
classiques,
les bouchons peuvent
rétrécir et votre vin
peut s'abîmer



50% à 80%
d'humidité

L'assurance d'un parfait niveau
d'humidité pour conserver
les bouchons en **bon état et**
protéger votre vin.



-50% d'humidité

Le vin peut **s'oxyder** ou **s'abîmer**
quand les bouchons rétrécissent,
sèchent ou deviennent cassants.



+80% d'humidité

Les bouchons peuvent
moisir et contaminer vos vins.
Les étiquettes des bouteilles se
décollent.

L'alliance parfaite
des systèmes
Optiflow^{GENTLE}
et de **contrôle**
de l'humidité

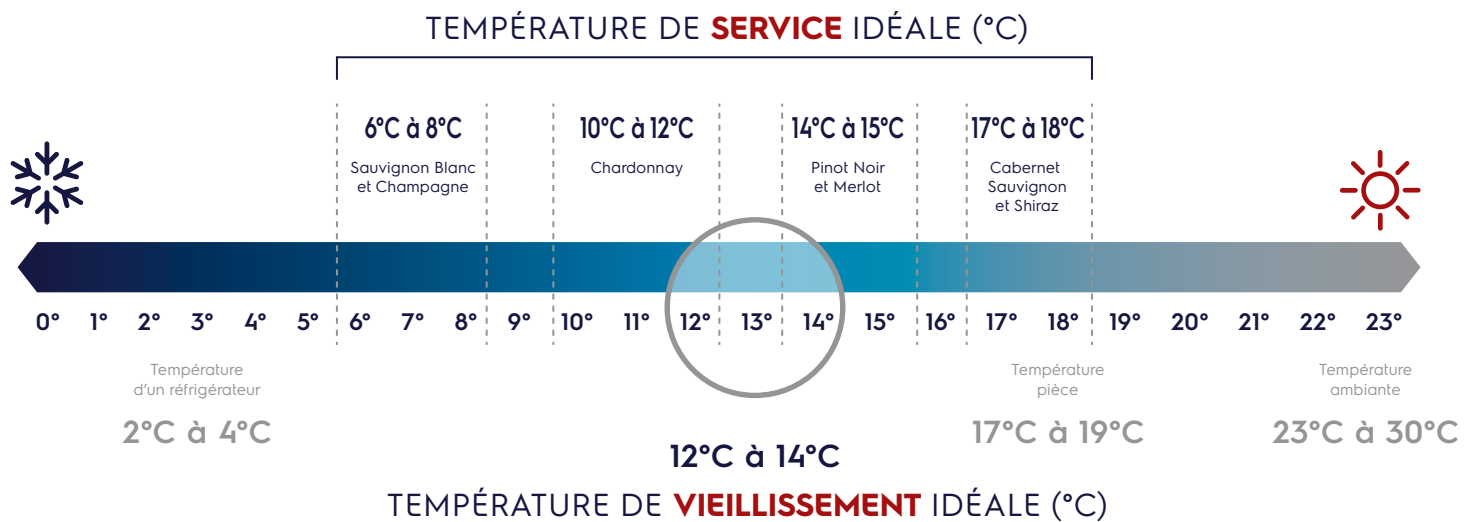
**Maintien de l'humidité
entre 50 % et 80 %** grâce à
Optiflow^{GENTLE} : système de
circulation d'air intelligent.
Il chauffe l'eau condensée
qui est ensuite distribuée sous
forme d'air humide dans votre
cave à vin.

Avec le système de contrôle
de l'humidité, mettez vos vins
en valeur. Grâce à des niveaux
d'humidité optimum, même
lorsque les bouteilles sont
conservées verticalement,
les bouchons restent humides.



La température idéale

Une température optimale fait toute la différence pour **préserver et sublimer les arômes de vos vins**. Grâce aux options permettant de paramétrer des zones mono- et multi-températures des caves à vin **Electrolux Professional Vintec**, vous avez l'assurance que vos vins sont toujours au meilleur de leur qualité.





Le saviez-vous ?

Le vin commence à "cuire" à une température supérieure à 25°C

Trop chaud ?

Au-dessus de 25°C les vins se détériorent rapidement. Les tanins deviennent plus forts, l'alcool se fait plus présent et le fruité fait place à l'acidité.

La juste température

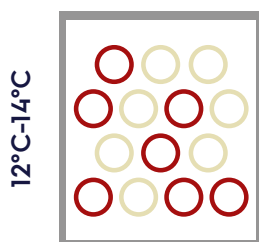
Conservez tous les vins à une température constante comprise entre 12°C et 14°C. Les caves à vin Electrolux Professional Vintec, maintiennent une température stable et évitent ainsi que le vin ne s'abîme en raison des fluctuations de température.

Trop froid ?

Le vin perd ses arômes et s'il commence à geler, la bouteille peut éclater ou l'étanchéité peut se dégrader, entraînant une oxydation.

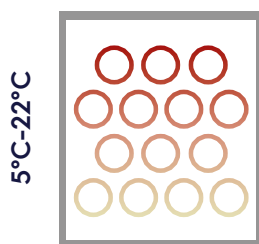
Prêt à servir ?

A chaque vin sa température idéale



Zone unique

Idéale pour faire vieillir tous vos vins à une température optimale comprise entre **12°C et 14°C** ou pour disposer d'un lieu réfrigéré qui permet de conserver le vin à la bonne température de dégustation : entre **6°C et 8°C pour les blancs** ou entre **16°C et 18°C pour les rouges**.



Multi zone

La technologie polyvalente Multi-Temp Electrolux Professional Vintec, est conçue pour **le service de différents types de vins**, chacun à sa parfaite température de dégustation. Par exemple, le réglage de la **partie inférieure de la cave à 8°** et de la **partie supérieure à 18°** (ou à 7° et 17°) permet de créer une plage de température dans la cave. Vous pouvez ainsi conserver vos vins délicats à leurs **températures de dégustation optimales**.



Vos vins

Votre espace



Il est facile de créer la **parfaite cave à vin Electrolux Professional Vintec**, qui saura répondre à vos besoins. Faites votre choix : cave individuelle élégante ou cave astucieusement encastrable, capacité **de 50 à 300 bouteilles**, et différentes options de clayettes pour le vieillissement ou l'exposition de vos vins les plus raffinés.



Un design prestigieux comme le parfait écrin pour vos bouteilles les plus précieuses

Exposer vos vins

Ne vous contentez pas de stocker vos vins, mettez-les en valeur. Les caves à vin Electrolux Professional Vintec, allient praticité totale et un design qui mérite d'être admiré.

Capacité maximale, accès facile ou exposition ?

2 options de rayonnage pour tirer le meilleur de votre vin

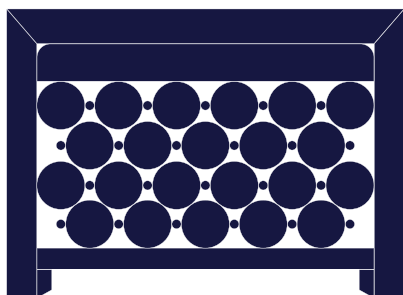
Stockage maximal

Placer les bouteilles de façon horizontale vous permet de tirer le meilleur parti de l'espace disponible. Idéal pour le stockage et le vieillissement.

Exposer

Placer les bouteilles de façon verticale vous permet de présenter vos vins les plus précieux et de garder à disposition les vins déjà ouverts.

Grâce au contrôle précis de l'humidité, les bouteilles peuvent être conservées verticalement.



Configuration stockage



Configuration exposition

Soigneusement conservé. Prêt à servir avec style

Que votre clientèle se compose de véritables connaisseurs en vin ou qu'elle recherche le parfait accompagnement pour un repas, avec les caves à vin Electrolux Professional Vintec au design élégant, vous avez la garantie que chaque bouteille est prête à satisfaire ses attentes.

**Gamme Vintec,
d'Electrolux Professional :
nous connaissons l'oenologie**



Hôtels et restaurants gastronomiques

Des vins prêts à être servis juste à la bonne température et un design accrocheur et pratique pendant un service intense : **les caves à vin Electrolux Professional Vintec constituent le partenaire idéal de votre restaurant.**



Chaque vin à sa parfaite température

Rouge, blanc, pétillant ou vin de dessert ? Quel que soit le vin que vous serviez pour accompagner un mets, les caves à vin Electrolux Professional Vintec, permettant de régler une seule ou plusieurs températures, exploitent la dernière technologie : la garantie que vos bouteilles sont conservées à **l'exacte température permettant de préserver leurs arômes.**



Exposer pour susciter l'envie

Avec leurs lignes épurées et leur éclairage soigneusement pensé, les caves à vin Electrolux Professional Vintec, **subliment votre collection de vins et flattent le regard.**



L'endroit le plus sûr pour votre vin

Nos caves à vin respectent les règles essentielles en matière de stockage du vin (température, humidité, obscurité, ventilation et absence de vibrations) et sont dotées de dispositifs de verrouillage : il n'y a donc pas **d'endroit plus sûr pour vos vins.**





Bar à vins

La tentation des sens. Vous sublimez l'attrait visuel de votre collection grâce à des vins qui s'exposent comme autant de tentations dans des caves alliant le nec plus ultra de la technologie en matière de préservation des arômes au design.



Buvez avec les yeux

Mettez votre collection en avant et exposez vos étiquettes : les caves à vin Electrolux Professional Vintec offrent un design magnifique et un éclairage qui captivent les regards.



Libérer les arômes

Libérez tous les arômes et les saveurs de vos vins en les servant à la **température idéale** grâce aux caves à vin Electrolux Professional Vintec, et à la précision de commande de leurs fonctionnalités.



Une protection absolue pour votre vin

Il n'existe pas d'endroit plus sûr pour votre vin. Les caves à vin Electrolux Professional Vintec permettent de paramétrer la température, l'humidité, les UV, la circulation de l'air et les vibrations. Elles sont également équipées d'alarmes sonores et visuelles ainsi que de dispositifs de verrouillage.



Une équipe à votre service

Notre satisfaction consiste à vous satisfaire. Tout ce dont vous avez besoin est sans cesse à votre disposition grâce à un vaste réseau international de service clients qui compte plus de **2200 partenaires de service agréés Electrolux Professional** et présents dans plus de **149 pays**. **10 000 techniciens professionnels** et plus de **170 000 pièces détachées référencées**.



Des équipements toujours performants

Opter pour notre gamme complète **d'accessoires, consommables et pièces détachées d'origine**, c'est la garantie de disposer d'équipements sans cesse performants et efficaces. La formule parfaite pour votre activité.

Contrats de service, sérénité

Les appareils Electrolux Professional sont construits pour durer. Quand il s'agit de faciliter la vie de nos clients, nous vous venons en aide avec des solutions qui garantissent que les équipements restent aussi efficaces et rentables qu'au jour de leur installation. Il est crucial de procéder à une maintenance correcte, **conformément aux manuels et**

aux recommandations Electrolux Professional, afin d'éviter tout dysfonctionnement inattendu. **Le service clients Electrolux Professional** propose de nombreuses **formules de service conçues sur mesure**. Pour obtenir de plus amples informations, veuillez contacter votre partenaire privilégié **de service homologué Electrolux Professional**.



Gamme et accessoires



595x562x805
(LxPxH)



595x595x1850
(LxPxH)



700x630x1910
(LxPxH)



700x630x1910
(LxPxH)

Modèle finition noire	720000	720002	720004	720005
Modèle Inox	-	720003	-	-
Capacité (nbre de bouteilles) Configuration Présentation	36	120	185	185
Capacité (nbre de bouteilles) Configuration Stockage	50	198	315	315
Capacité nette (en accord avec le label EU)	50	197	315	315
Zones	1	mono ou multi	multi	1
Plage de température en °C	6-18 °C	5-22 °C	inférieure 7-9 °C Supérieure 17-19 °C	10-14 °C
Clayettes	4+1	6+1	6	3
Utilisation	vieillissement et service	vieillissement et service	service uniquement	vieillissement uniquement
Matériaux de la clayette	bois de hêtre	bois de chêne	bois de hêtre	bois de chêne
Porte à triple vitrage et traitée anti-UV	•	•*	•*	
Gaz R600A à haute efficacité énergétique	•	•	•	•
Alarme porte ouverte			•	•
Fermeture à clef	•	•	•	•
Éclairage à LED	•	•	•	•
Porte réversible**	•	720002 seulement		
Clayette réglable	•	•	•	•
Filtre à charbon		•	•	•
Panneau d'affichage à LED	•	•	•	•
Alarme sous 0°C		•	•	•

* Double vitrage

** A effectuer par un partenaire de service Electrolux Professional uniquement

750 mL

Toutes les capacités de nos caves à vin sont basées sur des bouteilles de Bordeaux standards de 750 ml



Cod. 880550
clayette en bois
50 bouteilles



Cod. 880554
clayette de présentation
en bois 170 bouteilles



Cod. 880552
clayette de présentation
en bois 300 bouteilles



Cod. 880561
Filtre à charbon



Vivez l'Excellence
professional.electrolux.fr

Suivez-nous sur    

Electrolux Professional
10 Avenue du Stade de France
93200 Saint-Denis

L'Excellence avec le développement durable à l'esprit

- ▶ Toutes nos usines sont certifiées ISO 14001
- ▶ Toutes nos solutions sont conçues avec le souci d'une faible consommation en eau, en énergie, en détergents et en vue de dégager le moins possible d'émissions nocives
- ▶ Ces dernières années, plus de 70 % des fonctionnalités de nos produits ont été actualisées à la lumière des besoins environnementaux de nos clients
- ▶ Notre technologie est conforme à la directive ROHS et REACH et recyclable à plus de 95 %
- ▶ Nos produits sont 100 % testés par des experts qualité

