



Jeder Wein verdient Respekt

Electrolux Professional Vintec Line
Weinlagerschränke

Weinlagerschränke



Ihre Wünsche...

Wein ist wesentlicher Bestandteil des Kundenerlebnisses, das wir bieten. Wir benötigen nicht nur einen Ort, an dem wir unsere Weine **unter den passenden Bedingungen lagern können, um ihren individuellen und komplexen Charakter zu bewahren**, sondern einen Keller, in dem wir Weine verschiedener Stile und Rebsorten **bei der Temperatur aufbewahren können, die für die maximale Entfaltung des Aromas notwendig ist**, sodass wir sie das ganze Jahr über ausschenken können.



...sind unser Maßstab!

Wir bieten Ihnen die idealen Bedingungen für Ihren Wein: Ganz gleich, ob Sie einen Schrank für das Einkellern, die Lagerung oder den Ausschank oder eine Kombination daraus benötigen. Das neue Sortiment an **Electrolux Professional Vintec Line Weinlagerschränken** mit elegantem Design und Einstelloptionen für Einzel- oder Multi-Temperaturzonen wurde in Zusammenarbeit mit führenden Branchenexperten entwickelt, bietet optimale Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsgrade und schützt alle Ihre Weine vor schädlichen UV-Strahlen sowie Vibrationen.



Noch besserer Wein

5 goldene Regeln für die sichere Aufbewahrung Ihres Weines



Optimales Aroma

Die perfekte Temperatur für jeden Wein



Stolz

Präsentieren Sie Ihre Sammlung



Würdigen, ehren und schützen

Sie müssen verschiedene ausschankfertige Weine unter optimalen Bedingungen einkellern oder lagern und gleichzeitig Ihre Betriebskosten gering halten?

Die vielseitigen und energieeffizienten Electrolux Professional Vintec Line Weinlagerschränke stellen sich auf jede Weinsorte ein: von frischen Weißweinen bis zu vollmundigen Rotweinen!



5 goldene Regeln für die sorgfältige Aufbewahrung von Wein und Vermeidung von Verschwendung

1. Perfekte Weinlagerung dank konstanter Temperatur.
2. Stabilisierung der Weinqualität durch einen dunklen Lagerbereich.
3. Stabilisierung der Weinqualität durch eine vibrationsgeschützte Umgebung.
4. Schimmel- und geruchsfrei
5. Die richtige Luftfeuchtigkeit: 50 % bis 80 %.



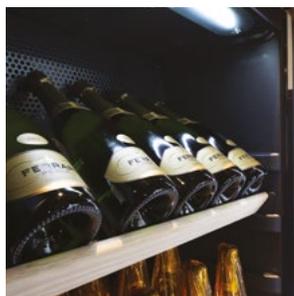
FIRST
in the industry

Verschwendungsfrei. Mit der richtigen Lagerung Ihrer Weine vermeiden Sie Verschwendung.



Die stabile Temperatur

Einkellern, lagern oder ausschenken? Es besteht kein Risiko, dass die Weine verderben, da die Electrolux Professional Vintec Line Weinlagerschränke die für Ihre Weine eingestellte Temperatur konstant halten.





Der Platz, den Sie sich wünschen. Ganz nach Ihren Vorstellungen.

Kellern Sie all Ihre Weine ein, lagern Sie sie oder präsentieren Sie ausschankfertige Flaschen ansprechend. Mit den zahlreichen verfügbaren Fassungsvermögen- und Regaloptionen können Sie ganz einfach den Weinlagerschrank kreieren, der zu Ihren Ansprüchen passt.



Besserer Schutz

Mit akustischen oder visuellen Alarmen sowie Sicherheitsschlössern als Serienausstattung können Sie Ihren Wein in sicheren Händen wissen.



R600_a

Besser für Ihr Unternehmen und unseren Planeten

Sparen Sie Betriebskosten ein. Die energieeffizienten Electrolux Professional Vintec Line Weinlagerschränke nutzen R600_a Erdgas als Kältemittel. Mit seinem geringen Treibhauspotenzial ist es die eindeutig bessere Alternative zu traditionellen Kühlmitteln.

Das Aroma festhalten

Sorgen Sie für eine perfekte Wein-Bewahrung, indem Sie sich für **Electrolux Professional Vintec Line Weinlagerschränke** entscheiden, die in den besten Weinkellern der Welt natürlich herrschenden Bedingungen nachbilden.

Die **5** goldenen Regeln des Einkellerns

Die natürliche Reifung des Weins respektieren



1. Perfekte Weinaufbewahrung

Eine konstant **stabile Temperatur** und **optimale Luftfeuchtigkeitsgrade** sorgen dafür, dass Ihr Wein nicht verdirbt. Die vollständig isolierten Seitenverkleidungen und doppelt oder dreifach verglasten Türen sowie das supereffiziente Zusammenspiel zwischen Kompressor und Thermostat verhindern Temperaturschwankungen.

Hätten Sie es gewusst?

12-14 °C

Die perfekte Temperatur für das Einkellern aller Weine





Die Qualität stabilisieren



2. Durch Dunkelheit

Geringeres Risiko schädlicher Auswirkungen durch Lichteinstrahlung. Insbesondere durch UV-Exposition, wie **vorzeitige Alterung und Farb- oder Aromaveränderung** dank:

- ▶ dunklen Interieurs
- ▶ getönten, UV-behandelter Glasur
- ▶ gedämmten LED-Leuchten.



3. Durch Vibrationschutz

Die vibrationsfreien Electrolux Professional Vintec Line Weinlagerschränke verhindern ein vorzeitiges Verderben des Weins, das bereits von geringen Vibrationen herrühren kann, durch:

- ▶ Stoßdämpfer aus Gummi
- ▶ vibrationsabsorbierende Holzregale
- ▶ einen außen montierten Kompressor



4. Schimmel- und geruchsfrei

Die intelligente Lüftungsanlage **Optiflow^{GENTLE}** sorgt dafür, dass konstant Luft durch den Weinlagerschrank fließt, und die Aktivkohlefilter* **halten Fremdgerüche fern.**

*Nur bei Schränken mit großem Fassungsvermögen



Warum nicht im Kühlschrank?

Gerüche, Vibrationen, ungeeignete Luftfeuchtigkeit und Temperatur können Ihrem Wein schaden.



5. Die richtige Luftfeuchtigkeit

Optiflow^{GENTLE} sorgt für **optimale Luftfeuchtigkeitsgrade** von 50 % bis 80 % und damit für eine perfekte osmotische Transpiration der Korken, sodass diese nicht schrumpfen oder brüchig werden.

Respekt

Luftfeuchtigkeit - Freund oder Feind?



Der Korken: wahrer Held jeder Flasche, der dafür kämpft, Sauerstoff von Ihrem Wein fernzuhalten.

Eine mäßige Luftfeuchtigkeit: das entscheidende Mittel im Kampf gegen Oxidation.

Electrolux Professional Vintec Line Weinlagerschränke: optimale Luftfeuchtigkeit zum Schutz der Korken und Ihrer Weine.

Hätten Sie es
gewusst? In
gewöhnlichen
Kühlschränken
können die Korken
schrumpfen
und Ihre Weine
verderben.



**+50 % - 80 %
Luftfeuchtigkeit**

Der perfekte Luftfeuchtigkeitsgrad,
der dafür sorgt, dass **die Korken
einwandfrei bleiben** und Ihren
Wein schützen.



**Bis zu 50 %
Luftfeuchtigkeit**

Der Wein kann **oxidieren oder
verderben**, wenn die Korken
schrumpfen, austrocknen oder brüchig
werden.



**Mehr als 80 %
Luftfeuchtigkeit**

Korken können **schimmeln und Ihre
Weine verderben**. Weinetiketten lösen
sich.

**Ein ideales Paar:
Optiflow^{GENTLE}
und
Luftfeuchtigkeits-
steuerung.**

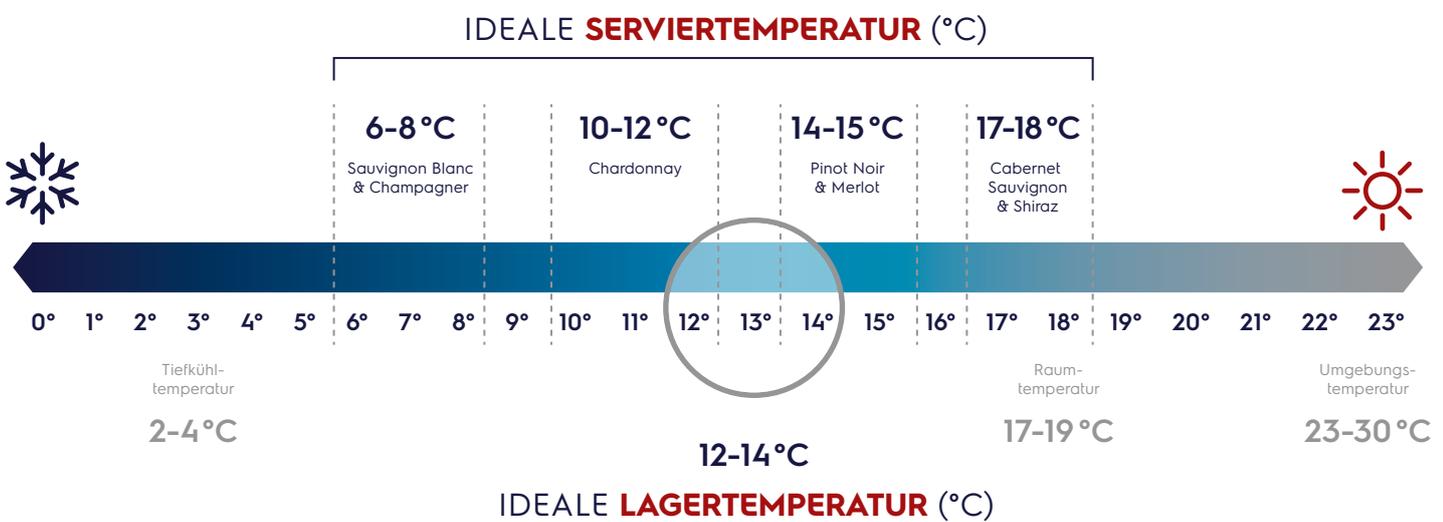
Dank Optiflow^{GENTLE}, dem intelligenten Umluftsystem, welches das Kondenswasser zunächst erhitzt und dann als feuchte Luft in Ihrem Weinlagerschrank verteilt, wird die Luftfeuchtigkeit zwischen 50 % und 80 % gehalten.

Stellen Sie Ihre Weine mit dem Electrolux Professional Luftfeuchtigkeitssteuerungssystem zur Schau. Optimale Luftfeuchtigkeit ermöglicht, dass der Korken auch dann feucht bleibt, wenn die Flaschen senkrecht gelagert werden.



Die perfekte Temperatur

Für die Erhaltung und Entfaltung des Aromas Ihrer Weine ist vor allem die **Temperatur** entscheidend. Mit Optionen für Einzel- und Multitemperaturzonen **sorgen die Electrolux Professional Vintec Line Weinlagerschränke** für ideale Bedingungen für Ihren Wein.





Hätten Sie es gewusst?
Wein beginnt bei
Temperaturen von
mehr als 25 °C zu
„kochen“.

Für den Ausschank
bereit? Jeder Wein
hat seine eigene
Idealtemperatur.

Zu warm?

Bei Temperaturen von mehr als 25 °C
verderben Weine schnell.

Die Tannine werden kräftiger, der
Alkohol schmeckt deutlicher heraus
und die Fruchtigkeit weicht einer
Säure.

Genau richtig!

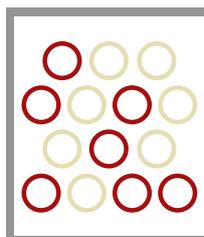
Lagern Sie alle Weine bei einer
konstanten Temperatur von 12-14 °C.

Electrolux Professional Vintec
Line Weinlagerschränke halten
die Temperatur konstant, damit
kein Wein mehr aufgrund von
Temperaturschwankungen verdirbt.

Zu kalt?

Der Wein verliert sein Aroma, und
wenn er zu gefrieren beginnt, könnte
die Flasche zerbrechen oder sich der
Verschluss lösen, was zu Oxidation
führt.

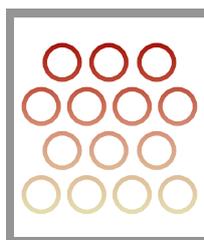
12-14 °C



Einzelzone

Ideal für das Einkellern all Ihrer Weine
bei einer optimalen Temperatur von
12-14 °C oder für die Aufbewahrung
in einem speziellen Kühlschranks bei
perfekter Trinktemperatur: **6-8 °C
bei Weißweinen** oder **16-18 °C bei
Rotweinen**.

5-22 °C



Multizone

Die vielseitige Electrolux Professional
Vintec Line Multitemperatur-
Technologie wurde für den **Ausschank
verschiedener Weinsorten** bei ihrer
jeweiligen idealen Trinktemperatur
entwickelt. Wird zum Beispiel **unten
eine Temperatur von 8 °C** und
oben eine Temperatur von 18 °C
(oder 7 °C und 17 °C) eingestellt,
entsteht im gesamten Schrank ein
Temperaturgefälle, mit dem Sie feine
Weine bei ihrer jeweiligen **optimalen
Trinktemperatur aufbewahren
können**.





Ihre Weine. Ihr Lagerraum

Kreieren Sie ganz einfach den **Electrolux Professional Vintec Line Weinlagerschrank**, der zu Ihren Anforderungen passt. Wählen Sie aus stylischen frei stehenden oder eleganten Einbauschränken mit verschiedenen Fassungsvermögen **von 50 bis 300 Flaschen** sowie verschiedenen Regaloptionen für das Einkellern oder Präsentieren Ihrer feinsten Weine.



Das repräsentative Design bietet die perfekte Kulisse für Ihre wertvollsten Weine.

Präsentieren Sie Ihre Weine.

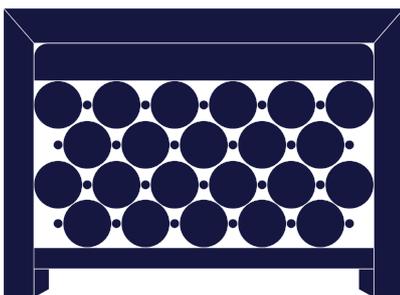
Lagern Sie Ihre Weine nicht nur, stellen Sie sie zur Schau. Electrolux Professional Vintec Line Weinlagerschränke kombinieren optimale Zweckmäßigkeit mit einem Design, das sich sehen lassen kann.

Maximaler Stauraum, einfache Zugänglichkeit oder Präsentation?

2 Optionen für die ideale Aufbewahrung Ihres Weines.

Maximaler Stauraum

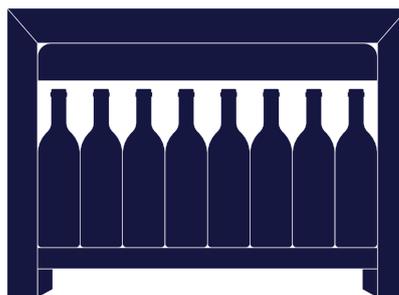
Mit den angebrachten Regalen können Sie den Ihnen zur Verfügung stehenden Platz optimal nutzen, da die Flaschen gestapelt werden können. Perfekt zum Lagern und Einkellern.



Horizontale Lagerung

Präsentation

Mit den Schaukastenregalen können Sie Ihre wertvollsten Weine ideal zur Schau stellen - wengleich dadurch die Gesamtkapazität Ihres Weinlagerschranks verringert wird - und dank der präzisen Luftfeuchtigkeitsregelung können die Flaschen senkrecht gelagert werden.



Vertikale Lagerung

Sorgfältig aufbewahrt. Bereit für den stilechten Ausschank

Ganz gleich, ob es sich bei Ihrer Kundschaft um echte Weinkenner oder Gäste handelt, die den perfekten Begleiter für ihre Speisen suchen: Die wunderschön gestalteten Electrolux Professional Vintec Line Weinlagerschränke sorgen dafür, dass jede Flasche Wein die entsprechenden Erwartungen erfüllt

**Electrolux Professional Vintec Line:
Wir verstehen Wein**



Fine Dining Restaurants & Hotels

Wein, der bei genau richtiger Temperatur ausgeschenkt werden kann und ein bestechendes Design, das gleichzeitig auch in der Rushhour praktisch ist, machen **Electrolux Professional Vintec Weinlagerschränke zum idealen Begleiter für Ihr Restaurant.**



Jeder Wein bei perfekter Temperatur

Rot, weiß, prickelnd oder Dessert? Ganz gleich, welchen Wein Sie zu Ihren Gerichten ausschenken, die Electrolux Professional Vintec Weinlagerschränke mit Einzel- oder Multi-Temperaturzonen nutzen die neueste Technologie, um sicherzustellen, dass Ihre Flaschen auf genau der **Temperatur gehalten werden, die ihr Aroma bewahrt.**



Verlockende Präsentation

Dank ihres eleganten Designs und der wohlgedachten Beleuchtung stellen die Electrolux Professional Vintec Line Weinlagerschränke Ihre **Weinsammlung ansprechend zur Schau.**



Der sicherste Ort für Ihren Wein

Die Electrolux Professional Vintec Line Weinlagerschränke befolgen die zentralen Regeln der Weinlagerung (Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Dunkelheit, Belüftung und Vibrationsschutz) und sind mit Sicherheitsschlössern ausgestattet, was sie zum **sichersten Ort für Ihren Wein macht.**





Weinlokal

Fesselt die Sinne.

Verlockend präsentierte Weine in Weinlagerschränken, die die beste aromabewahrende Technologie mit einem Design kombinieren, das die ansprechende Optik Ihrer Weinsammlung untermalt.



Das Auge trinkt mit

Präsentieren Sie Ihre Sammlung und stellen Sie die Etiketten zur Schau. Die Electrolux Professional Vintec Line Weinlagerschränke warten mit einem wunderschönen Design und einer Beleuchtung auf, die sie zu einem echten Blickfang machen.



Das Aroma entfalten

Entfesseln Sie mit den präzise gesteuerten Electrolux Professional Vintec Line Weinlagerschränken das volle Aroma und den vollen Geschmack Ihrer Weine, indem Sie sie bei **exakt** der richtigen Temperatur servieren.



Umfassender Schutz für Ihren Wein

Es gibt keinen sichereren Ort für Ihren Wein. Die Electrolux Professional Vintec Line Weinlagerschränke mit Temperatur-, Luftfeuchtigkeits-, UV-, Luftzufuhr- und Vibrationssteuerung bieten zudem akustische oder visuelle Alarmer und Sicherheitsschlösser.



Essentia: im Team für Sie da Jederzeit und überall

Essentia ist **das Herzstück unserer optimalen Kundenbetreuung**: ein engagierter Service, der Ihren Wettbewerbsvorteil sichert. Essentia bietet Ihnen die Unterstützung, die Sie brauchen, und kümmert sich um Ihre Prozesse mit einem **zuverlässigen Servicenetz**, einer Reihe von maßgeschneiderten exklusiven Dienstleistungen und innovativer Technologie.

Sie können auf mehr als **2.200 autorisierte Servicepartner**, **10.000 Servicetechniker** in mehr als **149 Ländern** und über **170.000 verwaltete Ersatzteile** zählen.

Servicenetzwerk, stets verfügbar

Wir stehen bereit und sehen es als unsere Pflicht an, Sie mit einem **einzigartigen Servicenetz** zu unterstützen, das **Ihnen die Arbeit erleichtert**.

Halten Sie Ihre Geräte leistungsfähig

Eine korrekte Wartung in **Übereinstimmung mit den Electrolux Professional Handbüchern** und Empfehlungen ist unerlässlich, um unerwartete Probleme zu vermeiden. **Electrolux Professional Customer Care** bietet eine Reihe von **maßgeschneiderten Servicepaketen** an. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren bevorzugten **Service-Vertragspartner** von Electrolux Professional.

Sie können sich auf den schnellen Versand von Original-Zubehör und Verbrauchsmaterialien verlassen. Diese wurden von den Experten bei Electrolux Professional rigoros getestet, um die **Effizienz und Haltbarkeit Ihrer Geräte**, sowie die **Sicherheit der Benutzer** zu ermöglichen.



**Sehen Sie sich
das Video an**
und erfahren Sie mehr

Sortiment und Zubehör



595x573x820
(BxTxH)



595x595x1850
(BxTxH)

Modell mit schwarzem Finish	720008	720010
Modell S/S	-	720011
Fassungsvermögen (Anzahl Flaschen) Serviermodus max. stehende Flaschen	36	120
Fassungsvermögen (Anzahl Flaschen) Lagermodus max. Flaschen liegend	50	170
Zonen	1	Einzel- oder Multizonen
Temperaturbereich °C	6-18 °C	5-22 °C
Einlegeböden	4+1	6+1
Zweck	Einlagern und Servieren	Einlagern und Servieren
Material Einlegeböden	Buchenholz	Eichenholz
Tür doppelt/dreifach verglast und UV-behandelt	•	•*
Energieeffizientes R600A Gas	•	•
Alarm bei offener Tür		
Verriegeln	•	•
LED-Leuchten	•	•
Umkehrbare Tür**	•	nur 720010
Verstellbares Regal	•	•
Aktivkohlefilter		•
LED-Anzeigetafel	•	•
Unter-Null-Alarm		•

* Doppelverglasung

** Nur von einem Electrolux Professional Service Partner auszuführen



Alle Weinschrank-Kapazitäten basieren auf Standard 750 ml Bordeaux-Flaschen.



Experience the Excellence
electroluxprofessional.com

Folgen Sie uns auf



Electrolux Professional GmbH
Schaffhausenstr. 77 . D - 72072 Tübingen
Telefon +49 7071 93 000
Telefax +49 7071 93 00 119
order.efs.de@electroluxprofessional.com (Großküchentechnik)
order.els.de@electroluxprofessional.com (Wäschereilösung)

Electrolux Professional GmbH
Europaring F16 - 201 . A - 2345 Brunn am Gebirge
Telefon +431 86 348 0
Telefax +431 86 348 300
order.efs.at@electroluxprofessional.com (Großküchentechnik)
order.els.at@electroluxprofessional.com (Wäschereilösung)

Electrolux Professional AG
Allmendstrasse 28 . CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
Telefax +41 41 926 81 80
info.ch@electroluxprofessional.com

Excellence mit der Umwelt im Einklang

- ▶ Alle unsere Werke sind nach ISO 14001 zertifiziert.
- ▶ Alle unsere Lösungen sind für minimalen Wasser- und Energieverbrauch, niedrigen Reinigungs- und Spülmiteleinsetz sowie für geringstmögliche Schadstoffemission ausgelegt.
- ▶ In den vergangenen Jahren wurden 70 % unserer Produktmerkmale im Hinblick auf die Umweltanforderungen unserer Kunden optimiert.
- ▶ Unsere Technologie ist RoHS- und REACH-konform. Die Produkte sind zu über 95 % recycelbar.
- ▶ Unsere Produkte durchlaufen zu 100 % eine Qualitätsprüfung durch Experten.

