

**El buen vino se  
merece un respeto**

Wine Line



# Tú hablas...

El vino es una parte fundamental de la experiencia que ofrecemos a nuestros clientes. No solo necesitamos un lugar en el que guardar los vinos con las **condiciones adecuadas para conservar su complejo carácter individual**, sino también una vinoteca en la que podamos alojar diferentes estilos y variedades de vinos a la **temperatura exacta que necesitan para desplegar su sabor al máximo** y estar listos durante todo el año.



## ...y nosotros escuchamos

Te ofrecemos las condiciones perfectas para tus vinos, independientemente de que necesites un armario para conservar, almacenar, servir o para una combinación de estos tres aspectos. La nueva gama **Electrolux Professional Wine Line**, de elegante diseño y con diferentes opciones para ajustar zonas de temperatura única o múltiple, se ha creado en colaboración con expertos líderes del sector a fin de lograr niveles de temperatura y humedad óptimos para todos los vinos, además de protegerlos frente a los rayos ultravioleta y las vibraciones.



### Mejora el vino

5 reglas de oro para mantener el vino a salvo



### Sabor óptimo

La temperatura perfecta para cada vino



### Orgullo

Exhibe tu colección



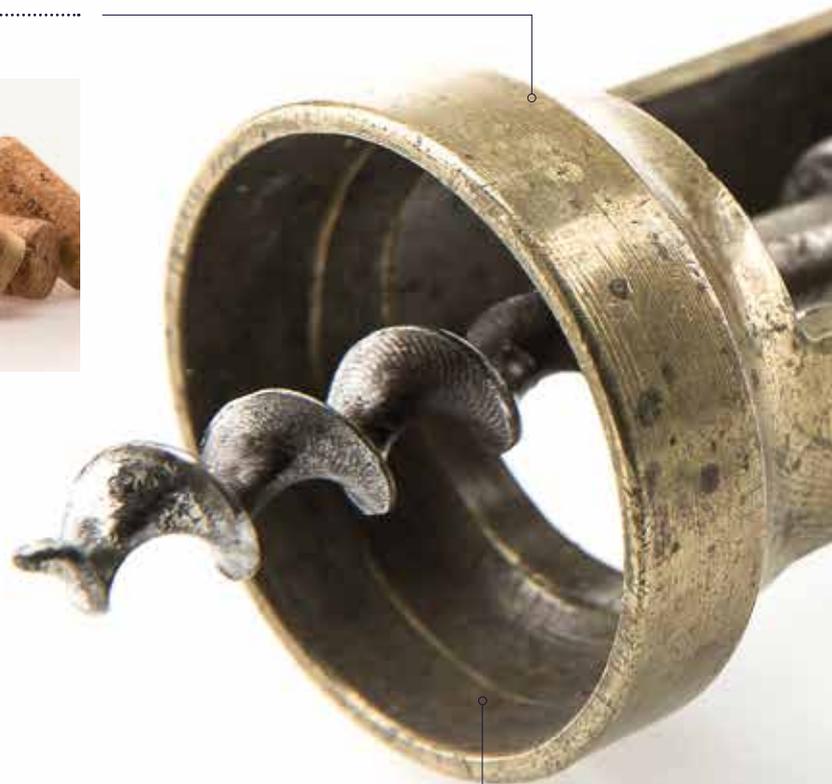
# Apreciar, honrar y proteger

¿Necesitas conservar o almacenar distintos vinos para servirlos en condiciones óptimas manteniendo al mismo tiempo unos costes operativos bajos? La versatilidad de las vinotecas de la **gama Electrolux Professional Wine Line**, energéticamente eficientes, respeta todas las clases y variedades de vinos: desde los refrescantes blanco hasta los tintos con cuerpo. La versatilidad de las vinotecas de la gama Electrolux Professional Wine Line, energéticamente eficientes, respeta todas las clases y variedades de vinos: desde los refrescantes blanco hasta los tintos con cuerpo.



## 5 reglas de oro esenciales para mantener el vino a salvo y evitar que se deteriore:

1. Conservación perfecta gracias a una temperatura estable.
2. Mantener la calidad del vino en una zona de almacenamiento oscura.
3. Mantener la calidad del vino en un entorno a prueba de vibraciones.
4. Sin mohos ni olores.
5. Humedad adecuada: entre el 50 % y el 80 %.



**EL PRIMERO**  
en el sector

**Sin desperdicios. Al guardar los vinos correctamente evitamos que se deterioren.**



## Temperatura estable

¿Conservar, almacenar o servir? No cabe riesgo alguno de que los vinos se deterioren, ya que las vinotecas Electrolux Professional Wine Line mantienen de forma continua la temperatura elegida.





## El espacio que quieres. A tu manera

Conserva, guarda o muestra todos tus vinos de manera atractiva con botellas listas para servir. Con nuestras numerosas opciones de capacidad y almacenamiento, es fácil crear la vinoteca que necesitas.



# R600a

## Mejor para tu negocio y para el medio ambiente

Ahorra en tus gastos.

Las vinotecas Electrolux Professional Wine Line, energéticamente eficientes, utilizan el gas refrigerante natural R600a. Sus reducidas emisiones de gases hacen que resulten mucho mejor para el medio ambiente, comparado con los gases refrigerantes tradicionales.

## Mayor protección

Tus botellas están en buenas manos, con las alarmas acústicas o visuales y los cierres de seguridad (incluidos).



## Un etiqueta noble

Ahorra en la factura de la electricidad e invierte más en tu colección de vinos. La máxima calificación de eficiencia energética (**etiqueta energética de la UE clase A**) hace que nuestras vinotecas también resulten más respetuosas con el medio ambiente.



# Atrapa el sabor

Conserva tus vinos a la perfección con las vinotecas **Electrolux Professional Wine Line**, que reproducen las condiciones naturales de las mejores bodegas del mundo.

## Las **5** reglas de oro para conservar los vinos

Respetar el envejecimiento natural del vino



### 1. Conservación perfecta

Una **temperatura estable** constante y los **niveles de humedad óptimos** garantizan que el vino no se deteriore. Las fluctuaciones de la temperatura se eliminan con paneles laterales totalmente aislados, puertas de doble o triple cristal y una comunicación super eficiente entre el compresor y el termostato.

¿Lo sabías?

**12-14 °C**

La temperatura perfecta para conservar todos los vinos





## Mantén la calidad del vino



### 2. Con oscuridad

Menor riesgo de efectos nocivos por la exposición a la luz, sobre todo a los rayos ultravioleta, como **envejecimiento prematuro, decoloración y alteración** del sabor, gracias a:

- ▶ Interiores oscuros.
- ▶ Puertas con cristales ahumados y tratados frente a rayos ultravioleta.
- ▶ Lámparas LED tenues.



### 3. Protección frente a las vibraciones

Las vinotecas Electrolux Professional Wine Line sin vibraciones **detienen el deterioro prematuro del vino** causado por vibraciones incluso de bajo nivel:

- ▶ Amortiguadores de goma antichoques.
- ▶ Estantes de madera que absorben las vibraciones.
- ▶ Compresor alojado externamente.



### 4. Sin mohos ni olores

El sistema de ventilación inteligente, **Optiflow<sup>GENTLE</sup>**, hace que el aire circule en la vinoteca, mientras que los filtros de carbón\* **frenan los olores**.

\*solo en los armarios de gran capacidad



### ¿Por qué no un frigorífico?

Los olores, las vibraciones y una humedad y temperatura incorrectas pueden dañar tus vinos.



### 5. Humedad adecuada

Un nivel óptimo de entre el 50 % y el 80 % de humedad garantiza una transpiración osmótica perfecta de los corchos. Gracias a **Optiflow<sup>GENTLE</sup>** se previenen los problemas que provocan el encogimiento y la rotura de los corchos.

# Humedad: ¿aliada o enemiga?



**Corcho:** el desconocido héroe de toda botella, que lucha por mantener el oxígeno alejado del vino. **Humedad moderada:** la herramienta fundamental en la lucha contra la oxidación. **Electrolux Professional Wine Line:** humedad óptima para proteger los corchos y tu vino.

¿Sabías que los frigoríficos convencionales pueden encoger los corchos y estropear el vino?



Entre el **+50 %** y el **80 %** de humedad

Es el nivel perfecto para garantizar que los corchos se mantengan en buen estado y protejan tus vinos.



**-50%** de humedad

El vino se puede **oxidar o estropear** si los corchos encogen, se secan o se vuelven frágiles.



**+80%** de humedad

Los corchos pueden **enmohecerse y contaminar** tus vinos. Las etiquetas del vino se despegan.

# La unión perfecta: Optiflow<sup>GENTLE</sup> y el Sistema de Control de Humedad

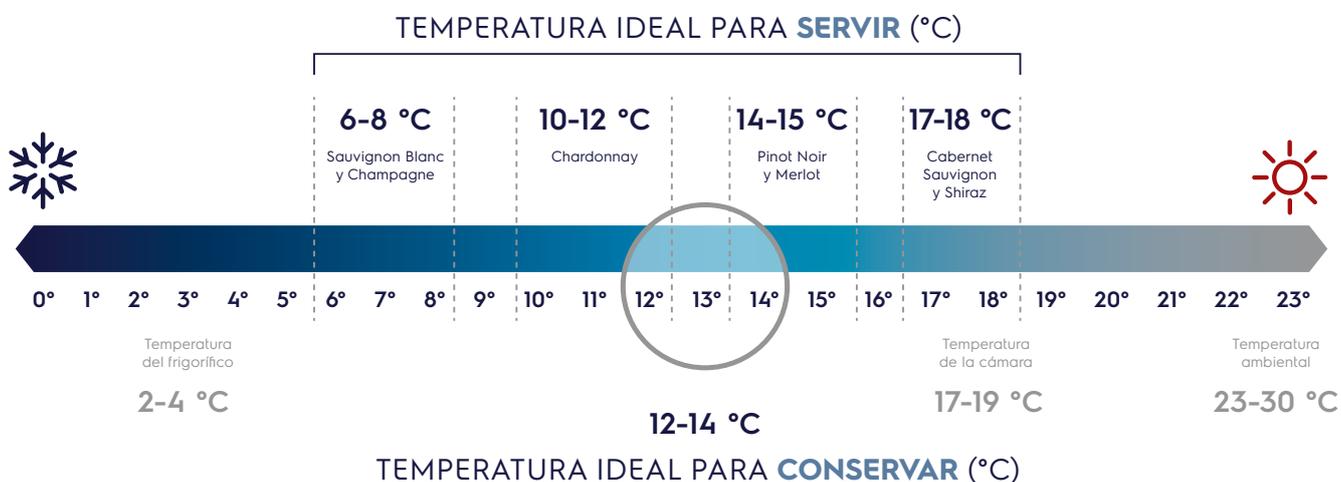
La humedad se mantiene entre el 50 % y el 80 % gracias a Optiflow<sup>GENTLE</sup>, el sistema inteligente de circulación del aire que calienta agua condensada, la cual se distribuye después en forma de aire húmedo por la vinoteca.

Exhibe tus vinos con el sistema de control de humedad de Electrolux Professional. Los niveles óptimos de humedad permiten que el corcho se mantenga húmedo incluso al almacenar las botellas en vertical.



# La temperatura ideal

La temperatura óptima marca la diferencia a la hora de **conservar** y **enriquecer el sabor** de tus **vinos**. Con sus diferentes zonas de temperatura (única o múltiple), las vinotecas **Electrolux Professional Wine Line** garantizan que tus vinos estén siempre en las mejores condiciones.





¿Sabías que el vino empieza a perder su calidad por encima de los 25 °C?

### ¿Demasiado calor?

Por encima de los 25 °C, los vinos se estropean con rapidez. Los taninos se vuelven más intensos, el alcohol se nota más y el afrutamiento deja paso a la acidez.

### En su punto

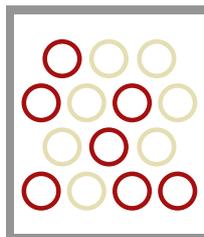
Almacena todos los vinos a una temperatura constante de entre 12 y 14 °C. Las vinotecas Electrolux Professional Wine Line mantienen la temperatura estable para evitar que las fluctuaciones estropeen los vinos.

### ¿Demasiado frío?

El vino pierde su aroma y, si empieza a congelarse, la botella se puede agrietar o el sello se puede soltar, lo que hará que se oxide.

¿Listo para servir? Cada vino tiene una temperatura idónea propia

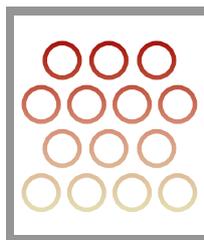
12-14 °C



### Zona única

Perfecta para conservar todos tus vinos a una temperatura óptima de entre 12 y 14 °C o para tener un frigorífico especial con vinos a la temperatura perfecta para beberlos: entre 6 y 8 °C en el caso de los vinos blancos y entre 16 y 18 °C para los tintos.

5-22 °C



### Zona múltiple

La versátil tecnología de temperatura múltiple de Electrolux Professional Wine Line está diseñada para proporcionar las temperaturas perfectas según estilos y variedades. Por ejemplo, al ajustar la zona inferior en 8° y la superior en 18° (o en 7° y 17°) se genera un intervalo de temperaturas en el botellero que te permite mantener vinos delicados a la temperatura óptima para beberlos.



# Tus vinos. Tu espacio



Es fácil crear la vinoteca **Electrolux Professional Wine Line** perfecta para todas tus necesidades. Elige entre modelos independientes o empotrados con elegancia, capacidades **de entre 50 y 300** botellas y diferentes tipos de estanterías para conservar o exponer tus mejores vinos.



**Su prestigioso  
diseño  
proporciona  
un escaparate  
perfecto para tus  
etiquetas más  
valiosas.**

## Expón tus vinos

No te limites a almacenar tus vinos, muéstralos. Electrolux Professional Wine Line aún a una funcionalidad impecable con un diseño que merece la pena apreciar.

## ¿Capacidad máxima, acceso sencillo o exposición?

**2** tipologías de estantes para sacar el máximo partido a tus vinos.

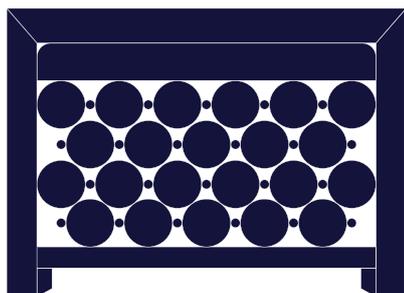
### Máximo almacenamiento

Las botellas apiladas te permiten aprovechar al máximo el espacio disponible. Perfecto para almacenar y conservar vinos.

### Exposición

La mayoría de las botellas se colocan **en vertical**. **Idóneo para servir** tus vinos más preciados, aunque la capacidad general de tu vinoteca se ve limitada.

El control preciso de humedad permite guardar las botellas verticalmente.



Modo almacenamiento



Modo hostelería

# Conservadas con cuidado. Listas para servirse con elegancia

Independientemente de que tu clientela sean auténticos expertos en vino o que busquen un buen maridaje para su cena, las vinotecas Electrolux Professional Wine Line, de precioso diseño, garantizan que todas las botellas estén listas para satisfacer sus expectativas.

## Electrolux Professional Wine Line: expertos en vinos



# Restaurantes de alta cocina y hoteles

El vino listo para servirse a la temperatura idónea y un diseño seductor a la par que práctico durante los momentos ajetreados convierten a las vinotecas **Electrolux Professional Wine Line en un complemento perfecto para tu restaurante.**



## Todos los vinos a la temperatura perfecta

¿Tinto, blanco, espumoso o para postres? Independientemente del vino que sirvas para acompañar tus platos, las vinotecas Electrolux Professional Wine Line, con temperatura única o múltiple, emplean la tecnología más vanguardista a fin de garantizar que tus botellas se mantengan a **la temperatura exacta para conservar su sabor.**



## Presentación atractiva

El aspecto elegante y una estudiada iluminación convierten a las vinotecas Electrolux Professional Wine Line en un **modo atractivo de exhibir tu colección de vinos.**



## El lugar más seguro para tus vinos

Nuestras vinotecas atienden a las normas fundamentales del almacenamiento de vinos (temperatura, humedad, oscuridad, ventilación y ausencia de vibraciones) y están equipadas con cierres de seguridad, de modo que no existe un **lugar más seguro para tus vinos.**





# Vinotecas

**Un despertar para los sentidos.** Vinos expuestos de forma tentadora en vinotecas que fusionan la mejor tecnología para mantener el sabor con un diseño que aumenta el atractivo visual de la colección.



## Bebe con los ojos

**Exhibe tu colección y presume de las etiquetas:** las vinotecas Electrolux Professional Wine Line presentan un hermoso diseño y están iluminadas para seducir a la vista.



## Desata el sabor

Libera el aroma y el sabor plenos de tus vinos sirviéndolos a **la temperatura perfecta** con las vinotecas Electrolux Professional Wine Line, controladas con precisión.



## Protección absoluta para tus vinos

**No hay lugar más seguro para tus vinos.** Las vinotecas Electrolux Professional Wine Line, con control de temperatura, humedad, rayos ultravioleta, flujo de aire y vibración, también incluyen alarmas acústicas o visuales y cierres de seguridad.



# Essentia

## Nuestro equipo, a tu servicio. En todo momento, en todo lugar

Essentia es el corazón de la mejor atención al cliente, un servicio exclusivo que garantiza tu ventaja competitiva. Essentia ofrece la asistencia que necesitas y se ocupa de los procesos a través de una **red de servicios fiable**, una amplia gama de servicios exclusivos a medida y una tecnología innovadora.

Puedes contar con más de **2.200 partners de servicio autorizados**, **10.000 técnicos profesionales** en más de **149 países** y más de **170.000 recambios suministrados**.

### Red de servicios siempre disponible

Estamos a tu disposición y comprometidos con tu asistencia gracias a una **red de servicio única** que hace tu **vida laboral más fácil**.

### Mantén el rendimiento de tu equipo

Llevar a cabo un correcto mantenimiento de acuerdo con las recomendaciones y los manuales de **Electrolux Professional** es esencial para evitar problemas inesperados. El **servicio de atención al cliente de Electrolux Professional** ofrece varios **paquetes de servicio personalizados**. Para obtener más información, ponte en contacto con el **partner de servicio autorizado de Electrolux Professional** que prefieras.

Confía en el envío rápido de accesorios y consumibles originales, sometidos a estrictas pruebas por expertos de **Electrolux Professional** para garantizar la **durabilidad y el rendimiento de tu equipo** y la **seguridad del usuario**.



**Mira el vídeo**  
para obtener más  
información

# Gama y accesorios



595x562x805  
(AnxFxAI)



595x595x1850  
(AnxFxAI)

Modelo con acabado en negro	720000	720002
Modelo en acero inoxidable	-	720003
Capacidad (n.º botellas) Modo hostelería Máx. n.º botellas en vertical	36	120
Capacidad (n.º botellas) Modo almacenamiento Máx. n.º botellas tumbadas	50	198
Capacidad neta (con etiqueta energética de la UE)	50	197
Zonas	1	mono o multi
Intervalo de temperatura °C	6-18 °C	5-22 °C
Estantes	4+1	6+1
Fin	conservar y servir	conservar y servir
Material de estantes	madera de haya	madera de roble
Puerta con doble/triple cristal tratado frente a rayos ultravioleta	•	•*
Gas R600A energéticamente eficiente	•	•
Alarma de puerta abierta		
Cerradura	•	•
Luces LED	•	•
Puerta reversible**	•	solo 720002
Estante ajustable	•	•
Filtro de carbón		•
Panel de indicación LED	•	•
Protección sub-cero		•

\* Doble cristal

\*\* El cambio solo debe realizarlo un centro de servicio de Electrolux Professional



Todas las capacidades de las vinotecas se basan en botellas estándar de Bordeaux de 750 mL



Cód. 880550  
50 botellas  
estante de  
madera



Cód. 880554  
170 botellas  
estante de madera  
de exposición



Cód. 880552  
300 botellas  
estante de madera  
de exposición



Cód. 880604 + 880605  
Balda de clasificación +  
tope de plástico



Cód. 880561  
Filtro de carbón



La excelencia define todo cuanto hacemos.  
Al prever las necesidades de nuestros clientes, nos esforzamos para lograr la Excelencia con nuestra gente y nuestras innovaciones, soluciones y servicios.  
OnE hace que cada día el trabajo de nuestros clientes sea más sencillo, rentable y sostenible.

Síguenos en



[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

## Excelencia pensando en el medio ambiente

- ▶ Todas nuestras fábricas tienen certificación ISO 14001.
- ▶ Todas nuestras soluciones están diseñadas para el bajo consumo de agua, energía y detergentes, y para bajas emisiones nocivas.
- ▶ En los últimos años, más del 70% de las características de nuestros productos se han actualizado en función de las necesidades medioambientales de nuestros clientes.
- ▶ Nuestra tecnología cumple las normas RoHS y REACH y es más del 95% reciclable.
- ▶ La calidad de nuestros productos es comprobada al 100% por expertos.

