

# Rätt förutsättningar för ditt vin

Wine Line



# Du talar ...

Vin är en viktig del av upplevelsen som vi erbjuder våra kunder. Vi vill inte enbart ha en plats att förvara våra viner under **rätt förhållanden för att bevara deras unika och komplexa karaktär**, utan ett utrymme där vi kan förvara olika vintyper och sorter i **precis rätt temperatur för att frigöra dess fulla smak** och vara redo att serveras året runt.



## ... vi lyssnar

Vi erbjuder de perfekta förutsättningarna för att förvara ditt vin, oavsett om du behöver ett skåp för lagring, vanlig förvaring, servering eller en kombination av alla tre. Med möjlighet att ställa in en eller flera temperaturzoner, har det nya sortimentet med eleganta **Electrolux Professional Wine Line** skapats av ledande branschexperter för att erbjuda optimal temperatur och fuktighet, samt skydda dina viner från skadlig UV-strålning och vibrationer.



### Perfekt bevaring

5 gyllene regler för att hålla ditt vin i perfekt förvar



### Optimal smak

Den perfekta temperaturen för varje vin



### Stolt uppvisning

Visa upp din vinsamling



# Bevara, skydda och visa upp

Behöver du lagra eller förvara olika viner och ha dem redo för servering under optimala förhållanden samtidigt som du håller nere driftkostnaderna? Mångsidiga och energisnåla **Electrolux Professional Wine Line** lämpar sig väl för alla typer av vin: från krispiga vita viner till fylliga röda viner.



## 5 gyllene regler för att förvara vin säkert och motverka svinn:

1. För perfekt bevaring krävs en stabil temperatur.
2. Stabilisera vinets kvalitet med ett mörkt förvaringsutrymme.
3. Stabilisera vinets kvalitet med en vibrationsfri miljö.
4. Håll fritt från mögel och lukt.
5. Rätt luftfuktighet: +50-80 %.



**FIRST**  
in the industry

Inget svinn. Genom att förvara dina viner på rätt sätt slipper du svinn



## Stabil temperatur

Lagring, förvaring eller servering? Vinerna riskerar inte att försämrans eftersom Electrolux Professional Wine Line konstant håller den inställda temperaturen för dina viner.





## Utrymmet du vill ha. Så som du vill ha det

Lagra eller förvara alla dina viner eller skapa lockande vinhyllor med serveringsklara flaskor. Du kan enkelt skapa den vinlagring du behöver med vårt kompletta utbud av kapacitet- och hyllalternativ..



# R600a

## Bättre för din verksamhet och bättre för miljön

Minska driftkostnaderna. Energisnåla Electrolux Professional Wine Line använder naturgasen R600a som köldmedium. Dess låga GWP-värde (global uppvärmningspotential) innebär att den är mycket bättre för miljön än traditionella köldmedium.

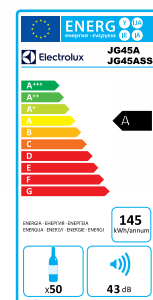
## Bättre skydd

Dina flaskor är i säkra händer med ljud- och ljuslarm samt säkerhetslås som standard.



## En nobel märkning

Minska elkostnaderna och investera mer i din vinsamling. Med den högsta rankingen inom energieffektivitet (**europaisk energimärkningsklass A**) blir ditt vinlagringsskåp extra skonsamt mot miljön.



# Lås in smaken

Bevara dina viner perfekt genom att välja **Electrolux Professional Wine Line** som återskapar de förutsättningar som uppstår naturligt i världens bästa vinkällare.

## De **5** gyllene reglerna för lagring

Respektera vinets naturliga åldrande



### 1. Perfekt bevaring

Den konstanta och **stabila temperaturen** samt den **optimala luftfuktigheten** ser till att ditt vin inte fördärvas. Temperaturförändringar förhindras tack vare de isolerade sidopanelerna, dubbel- eller trippelglasade dörrarna och den effektiva interaktionen mellan kompressorn och termostaten.

Visste du att?

**12-14 °C**

Är den perfekta temperaturen för lagring av alla viner





## Stabilisera vinets kvalitet



### 2. Med mörker

Minskad risk att vinet försämras av skadlig ljusexponering, i synnerhet UV-strålning, vilket kan leda till **förtida åldrande, missfärgning eller att smaken ändras**, tack vare:

- ▶ den mörka insidan
- ▶ de färgade och UV-behandlade glasörrarna
- ▶ de dunkla LED-lamporna



### 3. Med vibrationsdämpning

Vibrationsfria Electrolux Professional Wine Line **förhindrar att vinet försämras** av även svaga vibrationer tack vare:

- ▶ gummistötdämpare
- ▶ vibrationsabsorberande trähyllor
- ▶ den externa kompressorn



### 4. Fritt från mögel och lukt

Det smarta ventilationssystemet **Optiflow<sup>GENTLE</sup>** ser till att luften flödar genom vinlagringsskåpet och kolfiltren\* **elimineras lukter**.

\*Endast skåp med hög kapacitet.



### Varför inte ett kylskåp?

Lukt, vibrationer samt fel luftfuktighet och temperatur kan skada ditt vin.



### 5. Rätt luftfuktighet

Den optimala luftfuktigheten +50–80 % ger perfekt osmotisk transpiration i korkarna, vilket förhindrar problem med krympning och skörhet tack vare **Optiflow<sup>GENTLE</sup>**.

respekt

# Luftfuktighet – vän eller fiende?



**Kork:** hjälten i varje flaska som kämpar med att hålla syret borta från ditt vin.

**Måttlig luftfuktighet:** en avgörande del i kampen mot oxidation. **Electrolux**

**Professional Wine Line:** optimal luftfuktighet som skyddar korkarna och ditt vin.

## Visste du att?

Vanliga kylskåp  
kan få korkarna  
att krympa och  
fördärva ditt vin



**+50–80 %**  
**luftfuktighet**

Den perfekta luftfuktigheten som  
garanterat håller korkarna i **gott**  
skick och skyddar ditt vin.



**-50 %**  
**luftfuktighet**

Vin kan **oxidera eller fördäras**  
om korkarna krymper, torkar ut  
eller blir sköra.



**+80 %**  
**luftfuktighet**

Korkar kan börja **möglas och**  
**fördärvas** dina viner. Flaskornas  
etiketter lossar.



Den perfekta  
kombinationen:  
**Optiflow<sup>GENTLE</sup>**  
och luftfuktighets-  
kontroll

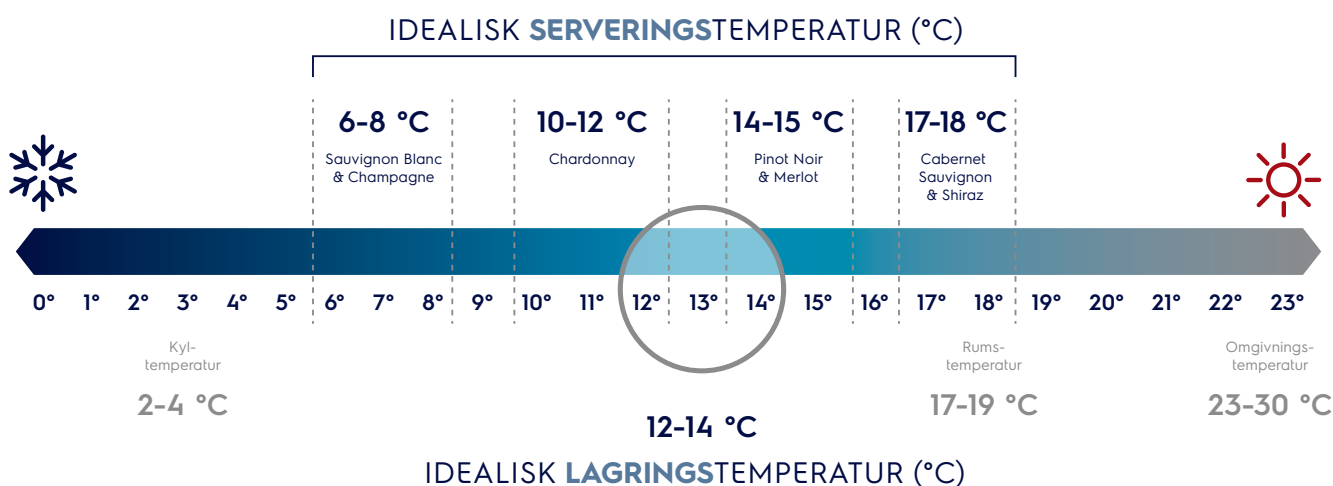
Luftfuktigheten hålls mellan 50 % och 80 % tack vare **Optiflow<sup>GENTLE</sup>**, ett smart luftcirkulationssystem som värmer upp kondenserat vatten och sedan fördelar det som luftfuktighet i ditt vinlagringskåp.

Visa upp dina viner med Electrolux Professional luftfuktighetskontrollsystem. Optimal luftfuktighet innebär att även korkarna på flaskor som förvaras vertikalt förblir fuktiga.



# Den perfekta temperaturen

Att hålla den optimala temperaturen är avgörande för att **behålla och förbättra smaken** på dina **viner**. Med möjlighet att ställa in en eller flera temperaturzoner ser **Electrolux Professional Wine Line** till att dina viner alltid är i toppskick.





## Visste du att? Viner börjar "koka" om de överstiger 25 °C

### För varmt?

Om temperaturen överstiger 25 °C **fördärvas vin snabbt**. Tanninerna blir starkare, alkoholen tydligare och fruktigheten ersätts med syrlighet.

### Precis rätt

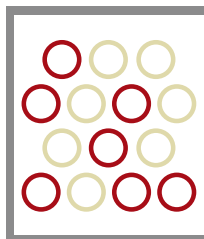
Förvara alla viner i en konstant temperatur på 12-14 °C. Electrolux Professional Wine Line håller temperaturen stadig för att förhindra att vinerna fördärvas av temperaturförändringar.

### För kallt?

Om vinet börjar frysa förlorar det sin **arom** och kan få flaskan att spricka eller förseglingen att lossa, vilket i sin tur gör att det oxiderar.

## Redo att serveras? Varje vin har sin optimala temperatur

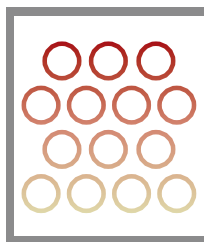
12-14 °C



### Singel zone

Den optimala temperaturen för lagring av alla viner är 12-14 °C och om du har en särskild vinkyl är den perfekta dryckestemperaturen: **6-8 °C för vita viner** och **16-18 °C för röda viner**.

5-22 °C



### Multi zone

Electrolux Professional Wine Line flexibla flertemperaturssystem är utformat för att låta dig **servera olika vinstilar och sorter** i deras perfekta dryckestemperatur. Om du till exempel ställer in **botten på 8°** och **toppen på 18°** (eller 7° och 17°) bildas en temperaturgradient i skåpet som låter dig förvara dina viner i sin **optimala dryckestemperatur**.



Rosé

Cabernet Sauvignon

Champagneglas

Chablis

Sauvignon Blanc

# Dina viner. Ditt utrymme



Du kan enkelt skapa den perfekta **Electrolux Professional Wine Line** för dina behov. Välj mellan stiliga fristående och elegant inbyggda skåp med utrymme **för 50 till 300 flaskor** samt olika hyllupplägg för lagring eller för att visa upp dina finaste viner.



Den lyxiga designen utgör en perfekt bakgrund för dina mest värdefulla årgångsviner

## Visa upp dina viner

Nöj dig inte med att bara förvara dina viner, utan visa upp dem. Electrolux Professional Wine Line kombinerar enastående praktisk användning med en design som förtjänar att ses.

## Maximal kapacitet, lättåtkomligt eller uppvisning?

**2** hyllalternativ för att få ut så mycket som möjligt av ditt vin.

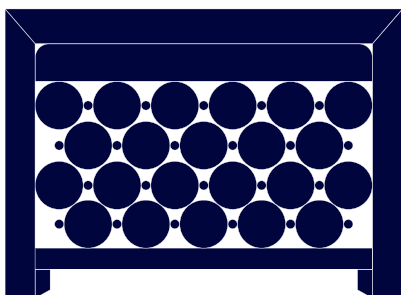
### Maximal förvaring

Lägg flaskorna horisontellt och få ut så mycket som möjligt av det tillgängliga utrymmet genom att stapla flaskorna. Perfekt för förvaring och lagring.

### Visningsmonter

De flesta flaskorna placeras **stående upprätt**. **Idealisk för att servera** dina mest uppskattade viner, även om det ryms något färre antal flaskor i ditt

vinlagringskåp; den precisa luftfuktighetsregleringen gör att flaskorna kan förvaras vertikalt.



Förvaringsläge



Visningsläge

# Förvaras varsamt. Redo att serveras med stil

Oavsett om dina gäster är äkta vinkonässörer eller är ute efter det perfekta vinet till sin middagsupplevelse, kommer Wine Line vinlagringsskåp garantera att varje flaska är redo att uppfylla deras smakförväntningar.

**Electrolux Professional  
Wine Line: vi kan vin**



# Fine dining- restauranger och -hotell

Vin klart att serveras med precis rätt temperatur och design som är både tilltalande och praktisk för regelbunden servering gör **Electrolux Professional Wine Line** till det perfekta valet för din restaurang.



## Varje vin i sin perfekta temperatur

Rött, vitt, mousserande eller dessert? Oavsett vilket vin du serverar till maten använder Electrolux Professional Wine Line med singel zone eller multi zone den senaste tekniken för att garantera att dina flaskor håller **rätt temperatur och bevarar sin smak.**



## Tilltalande visning

Den eleganta estetiken och den genomtänkta belysningen gör Electrolux Professional Wine Line till ett **attraktivt sätt att visa upp din vinsamling.**



## Den säkraste platsen för ditt vin

Genom att följa de grundläggande reglerna för att förvara vin (temperatur, luftfuktighet, mörker, ventilation och inga vibrationer) samt ett säkerhetslås, finns det ingen **säkrare plats för dina viner.**







# Vinbar

**Ett nöje för sinnen.** Vinerna visas lockande upp i vinlagringslådan, vilka kombinerar det bästa inom smakbevarande teknik med en design som är tilltalande för dina gäster.



## Drick med ögonen

Visa upp samlingen och dina **årgångsviner**. Electrolux Professional Wine Line är vackert designad och upplyst för att dra blickarna till sig.



## Frigör smaken

Frigör dina viners sanna arom och smak genom att servera dem vid **rätt temperatur** med den precisionsreglerade Electrolux Professional Wine Line.



## Absolut skydd för ditt vin

Ingen annan plats är säkrare för ditt **vin**. Förutom reglerad temperatur, luftfuktighet, UV-strålning, luftflöde och vibrationer har Electrolux Professional Wine Line även ljud- och ljuslarm samt säkerhetslås.



# Essentia Teamed to serve you. Anytime, anywhere

Essentia tar **begreppet service till en helt ny nivå**. En dedikerad tjänst som blir en av dina främsta fördelar. Genom ett **pålitligt, världsomspännande servicenätverk**, en rad skräddarsydda exklusiva tjänster och en innovativ teknik ger Essentia dig det stöd du behöver och tar hand om dina produkter och processer.

Du kan räkna med **fler än 2 200 auktoriserade servicepartners, 10 000 kvalificerade tekniker** i över **149 länder** och över **170 000 lagerförda reservdelar**.

## Servicenätverk, alltid tillgängligt

Vi är redo och fast beslutna att hjälpa dig med ett **uniktt servicenätverk** som gör **ditt arbetsliv enklare**.

## Håll din utrustning i perfekt skick

Att genomföra ett korrekt underhåll **enligt Electrolux Professional handböcker** och rekommendationer är avgörande för att undvika oväntade problem. **Electrolux Professional Customer Care** erbjuder en mängd **skräddarsydda servicepaket**. För mer information, kontakt din **Electrolux Professional auktoriserade servicepartner**.

Du kan förlita dig på en snabb leverans av originaltillbehör och förbrukningsvaror, noggrant testade av Electrolux Professionals experter för att säkerställa **hållbarhet och prestanda för din utrustning**, tillsammans med **användarnas säkerhet**.



**Se videon**  
och ta reda på mer

# Utbud och tillbehör



595 x 562 x 805  
(b x d x h)



595x595x1850  
(b x d x h)

Svartlackerad modell	720000	720002
Modell rostfritt utförande	-	720003
Kapacitet (antal flaskor) serveringsläge Max. antal stående flaskor	36	120
Kapacitet (antal flaskor) förvaringsläge Max. antal liggande flaskor	50	198
Nettokapacitet (enligt EU:s energimärkning)	50	197
Zoner	1	enkel eller flera
Temperaturintervall °C	6-18 °C	5-22 °C
Hyllor	4+1	6+1
Syfte	Lagring och servering	Lagring och servering
Hyllmaterial	björkträ	ekträ
Dubbel-/trippelglasdörr och UV-behandlad	•	•*
Energisnål R600A-gas	•	•
Larm för öppen dörr		
Lås	•	•
LED-lampor	•	•
Vändbar dörr**	•	endast 720002
Justerbar hylla	•	•
Kolfilter		•
LED-displaypanel	•	•
Frostlarm		•

\* Dubbelglas

\*\* Får endast utföras av en Electrolux Professional servicepartner

750 mL

Vinlagringskåpens kapacitet är beräknad för 750 ml standardflaskor av typen Bordeaux



Kod 880550  
50 flaskor  
trähylla



Kod 880554  
170 flaskor visningshylla  
av trä



Kod 880552  
300 flaskor visningshylla  
av trä



Kod 880561  
Kolfilter



Excellence är centralt i allt vi gör.  
Genom att förutse våra kunders behov strävar vi efter  
Excellence med våra människor, innovationer, lösningar och  
tjänster. Vi vill göra våra kunders arbetsliv enklare,  
mer lönsamt - och verkligt hållbart varje dag.

Följ oss på



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

## Excellens med miljön i åtanke

- ▶ Alla våra fabriker är ISO 14001-certifierade
- ▶ Alla våra lösningar är utformade för låg förbrukning av vatten, energi, kem och skadiga utsläpp
- ▶ Under de senaste åren har över 70 % av våra produktfunktioner uppdaterats med våra kunders miljöbehov i åtanke
- ▶ Vår teknik följer RoHS- och REACH-direktiven och är över 95 % återvinningsbar
- ▶ Våra produkter är 100 % kvalitetstestade av experter

