

Goede wijn verdient respect

Electrolux Professional wijnkasten
Exclusief ontworpen voor wijn



U spreekt ...

Wijn is een essentieel onderdeel van de ervaring die wij onze klanten bieden. We hebben niet enkel een plek nodig om onze wijnen in **de juiste omstandigheden op te slaan en zo hun individuele complexe karakter te behouden**, maar ook een koeling waar we verschillende soorten wijn op de **juiste temperaturen kunnen bewaren zodat ze hun maximale smaak vrijgeven** en we ze het hele jaar door kunnen serveren.



... wij luisteren

We bieden u de perfecte omstandigheden voor uw wijn, of u nu een kast voor koeling, bewaring of serveren zoekt. Het nieuwe gamma **Electrolux Professional wijnkasten** werd gecreëerd door topexperts uit de sector, met opties om een temperatuur in te stellen voor één zone of verschillende en met een strak design. Met optimale temperatuur- en vochtigheidsniveaus en met bescherming tegen schadelijke UV en trillingen, voor al uw wijnen.



Verbeter wijn

5 gouden regels om uw wijn veilig te bewaren



Optimale smaak

De perfecte temperatuur voor elke wijn



Trots

Stel uw collectie tentoon



Koester, eer en bescherm

Moet u verschillende wijnen koelen of bewaren, serveerklaar, in optimale omstandigheden terwijl uw werkingskosten beperkt blijven? De veelzijdige, energie-efficiënte **Electrolux Professional wijnkasten** respecteren elk type en elke soort wijn: van frisse witte tot volle rode wijnen.



5 essentiële gouden regels om uw wijn veilig te bewaren en verspilling tegen te gaan:

1. perfecte bewaring dankzij de stabiele temperatuur
2. houd de kwaliteit van uw wijn stabiel dankzij de donkere bewaarkamer
3. houd de kwaliteit van uw wijn stabiel dankzij een trillingsvrije omgeving
4. schimmel- en geurvrij
5. de juiste vochtigheid: +50% - 80%



Zero waste Het correct bewaren van uw wijnen stopt de verspilling



Een stabiele temperatuur

Koelen, bewaren of serveren? Er is geen risico op het slecht worden van wijnen aangezien Electrolux Professional wijnkasten continu de gekozen temperatuur voor uw wijnen behouden





De ruimte die u wilt. Hoe u ze wilt

Koel of bewaar al uw wijnen of creëer een aantrekkelijk overzicht van serveerklare wijnen. Het is gemakkelijk om de wijnkast in te richten zoals u het wilt, dankzij ons uitgebreide gamma capaciteiten en lade-opties



R600a

Beter voor uw zaak en voor de planeet

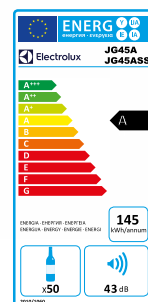
Bespaar op werkingskosten. De Electrolux Professional wijnkasten zijn efficiënt inzake energieverbruik en gebruiken R600a als koelmiddel. Dit laatste heeft een lage GWP (Global Warming Potential) en is opmerkelijk beter voor het milieu dan traditionele koelgassen.

Een nobel label

Bespaar op uw elektriciteitsrekening en investeer meer in uw collectie wijnen. De hoge score inzake energie-efficiëntie (energielabel A+) geeft aan dat onze wijnkasten ook goed voor het milieu zijn.

Meer bescherming

Uw flessen zijn in veilige handen met standaard audio- en visuele alarmen en veiligheidsslots



Sluit de smaak op

Bewaar uw wijnen perfect door te kiezen voor de **Electrolux Professional wijnkasten** die de natuurlijke omstandigheden van 's werelds beste wijnkelders kopiëren

De **5** gouden regels voor het bewaren

Respecteer het
natuurlijk rijpen van wijn



1. Perfecte bewaring

Constance **stabiele temperaturen** en **optimale vochtigheidsniveaus** garanderen dat uw wijn veilig is voor bederf. Temperatuurverschillen worden geëlimineerd dankzij de volledig geïsoleerde zijpanelen, dubbele of driedubbele glasdeuren en een zeer efficiënte interactie tussen de compressor en thermostaat

Wist u dat ?

12-14 °C

De perfecte temperatuur
voor het bewaren
van alle wijnen



Houd de kwaliteit van de wijn stabiel



2. in een duistere ruimte

Vermindert risico voor de schadelijke effecten van blootstelling aan licht, in het bijzonder aan UV-stralen, zoals **vervroegd rijpen, verkleuring en verandering van smaak** dankzij:

- ▶ een donkere binnenkant
- ▶ getinte, UV-behandelde glazen deuren
- ▶ gedimde LED-verlichting



3. in een trillingsvrije ruimte

Trillingsvrije Electrolux Professional wijnkasten stoppen het vervroegde slechter worden van wijnen **veroorzaakt door zelfs de kleinste trillingen** dankzij:

- ▶ rubberen schokdempers
- ▶ houten laden die trillingen absorberen
- ▶ een externe compressor



4. vrij van schimmel en geurtjes

Het intelligente ventilatiesysteem, **Optiflow^{GENTLE}**, laat de lucht doorheen de kast circuleren en de koolstoffilters* houden **geurtjes tegen**

*enkel bij kasten met grote capaciteit



Waarom geen koelkast?

Geurtjes, trillingen, foute vochtigheid en temperatuur kunnen uw wijn beschadigen



5. de juiste vochtigheid

Optimale +50%-80% vochtigheidsniveaus garanderen een perfecte staat van de kurk, krimpen of verbrokkelen worden vermeden dankzij **Optiflow^{GENTLE}**

respect

Vochtigheid - vriend of vijand?



Kurk: de onbezongen held van elke fles, vechtend om zuurstof weg te houden van uw wijn

Gematigde vochtigheid: het essentiële wapen in het gevecht tegen oxidatie

Electrolux Professional wijnkasten: optimale vochtigheid om de kurken te beschermen en uw wijn te beschermen

Wist u dat?

Standaard koelkasten kurken kunnen doen krimpen en uw wijn zo bederft



**+50%-80%
vochtigheid**

Het perfecte vochtigheidsniveau om kurk **gezond** te houden en uw wijn **te beschermen**



-50% vochtigheid

Wijn kan **oxideren of slecht worden** wanneer de kruk krimpt, uitdroogt of verbreekt



+80% vochtigheid

Kurken kunnen **beschimmelen** en uw wijnen **besmetten**. Wijnetiketten komen los

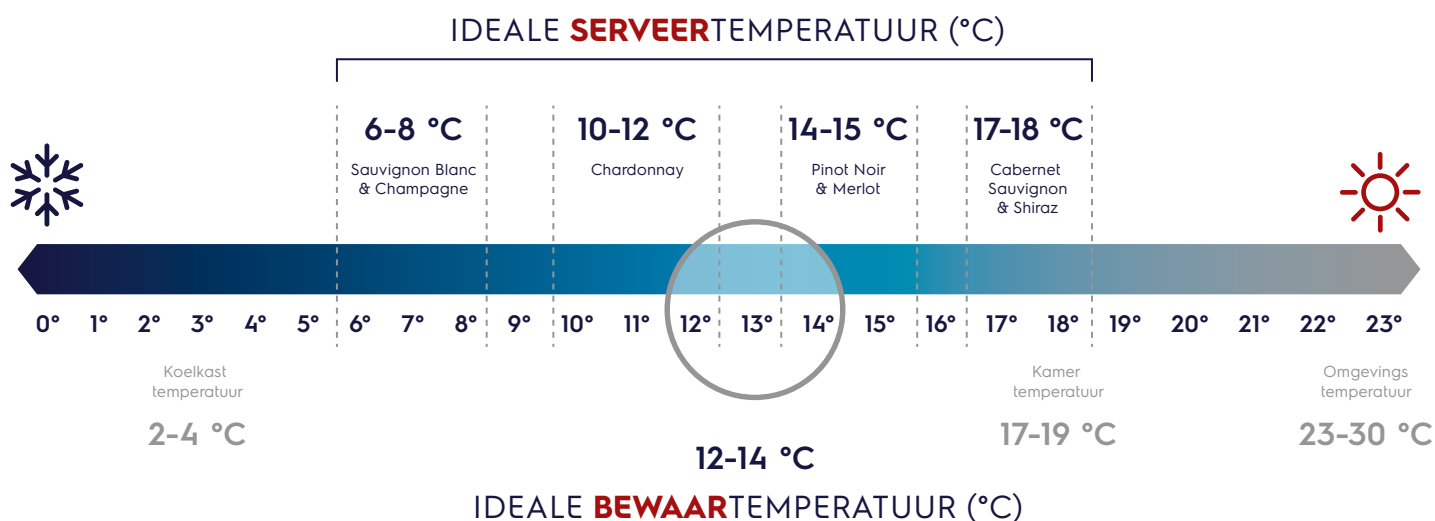
Het perfecte paar Optiflow^{GENTLE} en Humidity Control System

De vochtigheid wordt tussen 50% en 80% gehouden, dankzij Optiflow^{GENTLE}, het intelligente luchtcirculatiesysteem, dat condenswater verwarmt dat vervolgens als vochtige lucht doorheen de kast verspreid wordt. Pronk met uw wijnen dankzij het Electroux Humidity Control Systeem. Optimale vochtigheidsniveaus zorgen ervoor dat de kurk altijd vochtig blijft, ook wanneer de flessen verticaal bewaard worden



De perfecte temperatuur

Een optimale temperatuur maakt een groot verschil bij het **behouden en verbeteren van de smaak** van uw **wijnen**. Met opties voor één of meerdere temperatuurzones, garanderen de **Electrolux Professional wijnkasten** dat uw wijnen altijd op zijn best zijn.





Wist u dat? Wijn begint te 'koken' bij temperaturen boven de 25°C

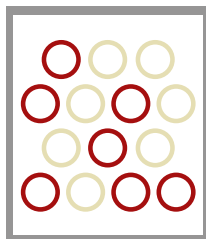
Klaar om te serveren? Elke wijn heeft zijn eigen ideale temperatuur

Te warm?

Boven 25°C wordt wijn snel slecht.

Tannines worden krachtiger, alcohol wordt opvallender en fruitigheid wordt vervangen door zuurte

12-14 °C



Eén enkele zone

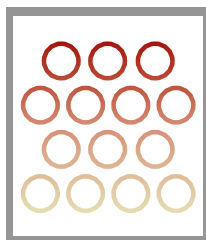
Ideaal voor het bewaren van al uw wijnen bij de ideale temperatuur van **12-14°C** of voor een specifieke koelkast met wijnen op de ideale temperatuur om te drinken: **6-8°C voor witte wijn** of **16-18°C voor rode wijn**

Net goed

Bewaar alle wijnen bij een constante temperatuur van 12-14°C.

Electrolux Professional wijnkasten houden de temperatuur stabiel om te vermijden dat de wijn slecht wordt door temperatuurschommelingen

5-22 °C



Meerdere zones

De Electrolux Professional veelzijdige Multi-temp technologie is ontwikkeld om **verschillende soorten/types wijn te serveren** op hun eigen ideale temperatuur. Bijvoorbeeld, stel de **onderzijde in op 8°C** en de **bovenzijde op 18°C** (of 7° en 17°) en creëer zo een temperatuurstijging binnenin de kast waardoor u delicate wijnen op hun **optimale drinktemperatuur kan serveren**

Te koud?

Wijn verliest zijn aroma. En wanneer het vriest kan de fles barsten of minder goed afsluiten, wat oxidatie veroorzaakt



Uw wijnen. Uw ruimte



Het is eenvoudig om de perfecte **Electrolux Professional wijnkast** te creëren die past bij uw wensen. Kies uit stijlvol vrijstaand of gestroomlijnde inbouw, uit capaciteiten **van 50 tot 300 flessen**, en uit verschillende lade-opties om uw beste wijnen te bewaren en uit te stallen



Een prestigieus design is de perfecte achtergrond voor uw meest waardevolle etiketten

Pronk met uw wijnen

Bewaar niet enkel uw wijnen, maar zet ze ook in de kijker. Electrolux Professional wijnkasten zijn handig in gebruik en hebben een design dat zeker gezien mag worden.

Maximale capaciteit, gemakkelijke toegang of vitrine?

2 manieren om uw wijn optimaal te bewaren

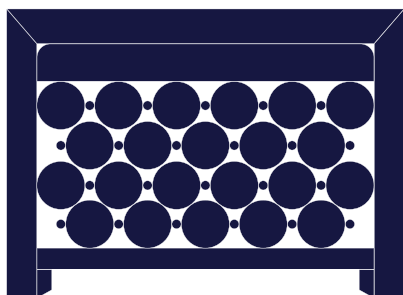
Maximale opslag

Vaste legplateaus zorgen ervoor dat u de capaciteit optimaal benut en flessen op elkaar kan stapelen. Perfect voor bewaren en opslag

Vitrine

Display legplateaus zijn ideaal om uw beste wijnen in de kijker te zetten, maar ze verkleinen wel de totale capaciteit van

uw wijnkast. De flessen kunnen verticaal bewaard worden dankzij de nauwkeurige vochtigheidscontrole.



Vaste legplateaus



Display legplateaus

Met zorg bewaard. En klaar om in stijl geserveerd te worden

Of uw klanten nu echte wijnkenners zijn of op zoek zijn naar de perfecte begeleiding voor hun gerecht, de knap ontworpen Electrolux Professional wijnkasten garanderen dat elke fles klaar staat om aan iedere verwachting te voldoen.

Electrolux Professional
wijnklimaatkasten:
we kennen alles van wijn



Gastronomische restaurants & hotel

Wijn klaar om geserveerd te worden op exact de juiste temperatuur en een design dat tegelijk betoverend mooi is en toch ook praktisch tijdens een drukke service, maken van de **Electrolux Professional wijnkasten de perfecte oplossing voor uw restaurant**



Elke wijn op de perfect temperatuur

Rood, wit, met bubbels of voor bij het dessert? Welke wijn u ook serveert bij uw gerechten, de Electrolux Professional wijnkasten met één of meerdere temperatuurzones beschikken over de laatste nieuwe technologieën die garanderen dat uw flessen op de **juiste temperatuur bewaard worden en ze zo hun smaak behouden.**



Een verleidelijk aanbod

Met een strakke look en zeer doordachte verlichting zijn de Electrolux Professional wijnkasten de oplossing om uw wijncollectie **zeer aantrekkelijk uit te stallen.**



De veiligste plaats voor uw wijn

Er is **geen veiliger plek** om uw wijnen te bewaren, want we volgen de essentiële regels voor het bewaren van wijn (temperatuur, vochtigheid, duister, ventilatie en vrij van trillingen) en hebben onze kasten uitgerust met een veiligheidsslot.





Wijnbar

Een oproep aan de zintuigen. Wijnen zinnenprikkelend uitgesteld in wijnkasten die de beste technologie voor het bewaren van smaak combineren met design wat de visuele uitstraling van uw collectie verhoogt.



Drink met uw ogen

Pronk met uw collectie en zet uw etiketten in de kijker. Electrolux Professional wijnkasten zijn aantrekkelijk ontworpen en verlicht, om ieders aandacht te trekken



Laat de smaak vrijkomen

Laat alle aroma's en smaken van uw wijnen vrijkomen door ze op net **de juiste temperatuur** te serveren, met precisie, gecontroleerd door de Electrolux Professional wijnkasten



Absolute bescherming van uw wijn

Er is geen veiliger plek voor uw wijn. Temperatuur, vochtigheid, UV, luchtcirculatie en trillingen worden door de Electrolux Professional wijnkasten gecontroleerd. Daarnaast beschikken de kasten ook over audio- en visuele alarmen en veiligheidsslots



Essentia.

Ons team staat voor u klaar. Altijd, overal



Essentia is **het hart van een superieure Customer Care**, een service op maat die u een concurrentievoordeel bezorgt. Essentia biedt u de ondersteuning die u nodig heeft en verzorgt uw processen met een **betrouwbaar servicenetwerk**, een reeks op maat gemaakte exclusieve diensten en een vernieuwende technologie.

U beschikt over meer dan **2.200 Authorized Service Partners**, **10.000 servicemonteurs** in meer dan **149 landen** en over meer dan **170.000 onderdelen**.

Een servicenetwerk, altijd beschikbaar

Wij staan klaar om u ondersteuning te bieden met een **uniek servicenetwerk** dat uw **werk vereenvoudigt**.

Zorg ervoor dat uw apparatuur blijft presteren

Een correct onderhoud in **overeenstemming met de handleidingen** en aanbevelingen van Electrolux Professional is essentieel om onverwachte problemen te voorkomen. **Electrolux Professional Customer Care** biedt een aantal **servicepakketten op maat** aan. Neem voor meer informatie contact op met de gewenste **Electrolux Professional Authorized Partner**.

U kunt vertrouwen op de snelle verzending van originele accessoires en verbruiksproducten, streng getest door Electrolux Professional-experts om **duurzaamheid, prestaties en veiligheid van uw apparatuur** en zijn gebruikers te garanderen.



Gamma & Accessoires



595x562x805
(bxdxh)

595x595x1850
(bxdxh)

700x630x1910
(bxdxh)

700x630x1910
(bxdxh)

Model met zwarte afwerking	720000	720002	720004	720005
Model RVS	-	720003	-	-
Capaciteit Hospitality mode Max. aantal staande flessen	36	120	185	185
Capaciteit Storage mode Max. aantal liggende flessen	50	198	315	315
Netto capaciteit (volgens het EU energielabel)	50	197	315	315
Zones	1	mono of multi	multi	1
Temperatuurbereik	6-18 °C	5-22 °C	onder: 7-9 °C boven: 17-19 °C	10-14 °C
Legplateaus	4+1	6+1	6	3
Doel	bewaren&serveren	bewaren&serveren	enkel serveren	enkel bewaren
Materiaal legplateaus	beukenhout	eikenhout	beukenhout	eikenhout
(Drie)dubbele glasdeur met UV-bescherming	•	•*	•*	
Energie-efficiënt R600A gas	•	•	•	•
Deuralarm			•	•
Slot	•	•	•	•
Ledverlichting	•	•	•	•
Omkeerbare deur**	•	alleen 720002		
Aanpasbaar legplateau		•	•	•
Koolstoffilter		•	•	•
Led display paneel	•	•	•	•
Sub zero bescherming		•	•	•

* Dubbel glas

** Mag enkel door een Electrolux Professional Authorized Partner uitgevoerd worden



De capaciteit van alle wijnkasten is gebaseerd op standaard 750ml Bordeaux flessen



Cod. 880550
50 flessen
houten legplateau



Cod. 880554
170 flessen
houten display
legplateau



Cod. 880552
300 flessen
houten display
legplateau



Cod. 880604 + 880605***
Legplateau console
+ plastic stopper



Cod. 880561
Koolstof filter

*** Bestel 4 stuks van elke code per legplateau. Enkel voor codes 720004 en 720005



Excellentie staat centraal in alles wat we ondernemen.

We streven naar uitmuntendheid bij onze klanten, door te voorzien in hun behoeften, maar ook bij ons eigen personeel, innovaties, oplossingen en diensten. We maken uw werk elke dag eenvoudiger, winstgevender en duurzamer.

Volg ons op



Electroluxprofessional.com

+31(0)20 721 96 10 (Nederland)

+32(0)2 620 09 20 (België)

Excellence, met respect voor het milieu

- ▶ Al onze fabrieken zijn ISO 14001-gecertificeerd
- ▶ Onze oplossingen zijn ontworpen voor een laag gebruik van water, energie, detergent en lage schadelijke emissies
- ▶ Meer dan 70% van onze producten zijn aangepast volgens de specifieke milieu-eisen van onze klanten
- ▶ Onze technologie is conform aan de RoHS en REACH richtlijnen en voor meer dan 95% recycleerbaar
- ▶ Onze productkwaliteit is 100% getest door experts.

