

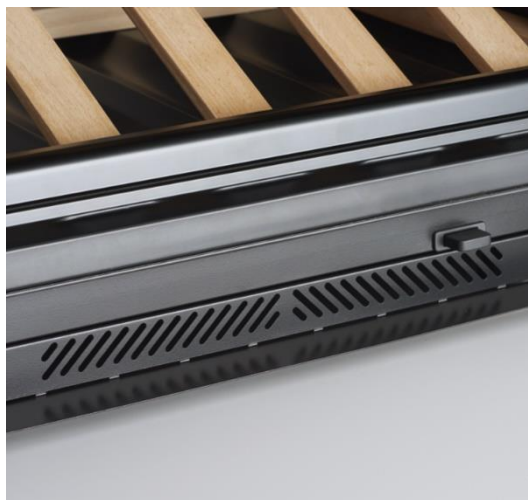


...és még több

- 29 üveg bort tárol ideális fogyasztási hőmérsékleten, amely +5°C és +20°C között állítható
- Helytakarékos kialakításának köszönhetően könnyen elfér a pultban vagy a teakonyhában
- Elegáns, 2 rétegű üvegajtó UV-fényszűrővel és rozsdamentes acél kerettel
- Fűtési és hűtési funkciójával gyorsan eléri és megbízhatóan tartja a beállított hőmérsékletet
- Homogén hőmérséklet-eloszlás beépített légkeringető rendszerrel
- Beépíthető vagy szabadon álló használatra is alkalmas
- Alacsony energiafogyasztás – megfelel az ErP követelményeknek (2021.márciustól)

Hatékony elülső szellőzőrendszer

A Dometic összes borhűtőjének alaptartozéka a hatékony elülső szellőzőrendszer. A kompresszorból a meleg levegő közvetlenül az elülső szellőzőrácsra keresztül távozik – ez különösen előnyös beépített használat esetén.





Ideális klíma a borok számára

A minőségi borok tárolásához a kiegyensúlyozott, stabil páratartalom biztosítása elengedhetetlen. Az ideális érték 60 és 85 százalék közötti. Ha a páratartalom ennél jelentősen alacsonyabb, a nedvesség a dugón keresztül elpárolog. Ekkor a dugó kiszárad, elveszti szigetelőképességét, és többé nem lesz képes megvédeni a bort az oxigén hatásától. Ha viszont a páratartalom túl magas, akkor fennáll a dugó penészedésének veszélye. Ha hosszabb ideig kívánja tárolni a borokat, akkor szagtalan környezetet és megfelelő szellőzést kell biztosítani. A gázok és a szagok a dugó pórusain keresztül bejutnak a borosüveg belsejébe, és ronthatják a bor ízét és bukéját. A Dometic borhűtői tökéletes klímát biztosítanak a borok tárolásához és érleléséhez. A Design sorozatunk legkiválóbb hűtőiben az alapfelszereltségbe tartozik az aktívszenes szűrő a szagok semlegesítésére, valamint egy víztartály a stabil páratartalom fenntartására. Igény esetén a többi modellünk is kiegészíthető ezekkel a tartozékokkal.

Az UV-szűrő nem engedi be a napsugárzást és a hőt

Nem véletlen, hogy a borokat szinte mindig színezett üvegekbe töltik: a borok rendkívül érzékenyek a fényre. Az UV-sugarak jelentős hatással vannak a bor érlelésére. Kémiai reakciókat idéznek elő, amelyek ronthatják az aromáját. Ha csupán néhány hétig tároljuk fényes helyiségben, az is káros hatással lehet az egykori minőségi bor ízvilágára és a bukéjára. A mesterséges félynél a közvetlen napsugárzás még károsabb lehet, mivel ráadásul hőt is termel. Ez megmagyarázza, hogy a maximális védelem érdekében miért készül a Dometic valamennyi üvegajtós borhűtőjének ajtaja jól-szigetelt, többrétegű és UV-szűrő bevonattal is ellátott üvegből. A szigetelő hatás fokozásához az ajtóüvegek közötti rétegben argon gáz található. Mindezekon túl a Dometic kizárólag LED-világítást használ a borhűtőiben, mert az termeli a legkisebb mennyiségű hőt.



Okos hőmérséklet-szabályozás

A hotelek, éttermek és háztartások körében ritka privilégiumnak számít a saját, hagyományos, boltíves borospince. Szerencsére a fejlett technológia segítségével a pincéhez hasonló körülményeket rekonstruálni lehet. A Dometic borhűtői különleges fűtési és hűtési funkcióval rendelkeznek az ideális tárolási hőmérséklet gyors elérésére és megbízható fenntartására. Az okos elektronika a célhőmérséklet és a környezeti hőmérséklet alapján automatikusan a levegő fűtésével vagy hűtésével szabályozza a hőmérsékletet.

Tárolja borait felszolgálati hőmérsékleten!

A helytakarékos és energiahatékony Dometic B29G borhűtő gondoskodik arról, hogy borait mindig ideális hőmérsékleten élvezhesse. Az UV-fényszűrővel ellátott, 2 rétegű üvegezett ajtóval és két erősített és rögzített fapalccal szállított hűtő professzionális tárolási és érlelési feltételeket biztosít akár 29 bordói típusú palack számára. A mindössze 295 mm szélességű, stílusos borhűtő remekül beilleszthető a konyhájába vagy a pultjába. A kiválóan megtervezett fűtési és hűtési technológiája mellett hatékony légkeringető rendszerrel is rendelkezik, így gondoskodik a borok ideális felszolgálati hőmérsékletének megbízható fenntartásáról a teljes hűtőtérben.