

Les bons vins méritent qu'on les respecte

Caves à vin Electrolux Vintec. Conçues exclusivement pour le vin





...nous vous écoutons

Nous vous offrons des conditions de conservation parfaites pour votre vin : que vous ayez besoin d'une armoire destinée au vieillissement, à la conservation, au service ou à la combinaison des trois. Grâce à ses options permettant de paramétrer des zones mono- ou multi-températures, la nouvelle gamme de caves à vin Electrolux Vintec, aux lignes épurées, a été créée avec des experts leader en la matière, afin d'offrir la température et les niveaux d'humidité optimums à tous vos vins, et de les protéger des rayons UV et des vibrations néfastes.



Sublimer le vin

5 règles d'or pour conserver votre vin intact





Arôme optimal

La température parfaite pour chaque vin

vieillissement



Soyez fier

Mettez votre collection en avant



Chérir, respecter et protéger

Vous souhaitez faire vieillir ou conserver différents vins pour être servis dans des conditions optimales, tout en maintenant vos frais de fonctionnement au plus bas? Polyvalentes et de basse consommation, les **caves à vin Electrolux Vintec** respectent tous les types de vins: des blancs secs aux rouges corsés.



5 règles d'or essentielles pour préserver le vin et mettre fin au gaspillage :

- une parfaite conservation grâce à une température stable
- 2. stabilisation des qualités du vin grâce à un lieu de stockage sombre
- stabilisation des qualités du vin grâce à un environnement résistant aux vibrations
- 4. absence de moisissure et d'odeur
- 5. le bon taux d'humidité : de 50% à 80%



Aucun gaspillage

La bonne conservation de vos vins permet de mettre un terme au gaspillage.





Une température stable

Vieillissement, stockage ou service? Les vins ne risquent pas de se détériorer dans les caves à vin caves à vin Electrolux Vintec grâce au maintien grâce au maintien constant de la température de consigne choisie pour vos vins







L'espace de votre choix. L'agencement de votre choix

Pour faire vieillir ou stocker tous vos vins ou pour exposer des bouteilles prêtes à être dégustées qui ne manqueront pas de faire envie. Notre gamme complète de capacités et d'options de clayettes vous permet de créer facilement la cave à vin dont vous avez besoin



Une meilleure protection

Vos bouteilles sont entre de bonnes mains grâce à des alarmes sonores ou visuelles et des verrouillages de sécurité proposés de série



d'électricité et investissez davantage dans votre collection de vins. Avec la meilleure classification en termes d'efficacité énergétique (label énergétique A+), nos caves à vin sont également plus respectueuses de l'environnement.

Tout le monde y gagne : vous et la planète

Faites des économies sur les coûts de fonctionnement. Les caves à vin basse consommation Electrolux Vintec

fonctionnent au gaz naturel R600a. Grâce à son faible potentiel de

alternative environnementale face

réchauffement planétaire (PRP),

aux gaz frigorigènes habituels

elles constituent la meilleure



Préserver les arômes

En choisissant les **caves à vin Electrolux Vintec**, vous faites le choix d'une conservation parfaite. Nos caves reproduisent les conditions naturelles des meilleures caves à vin du monde.

Les 5
règles d'or
du vieillissement
en cave

Respecter le vieillissement naturel du vin



1. Une conservation parfaite

Grâce à une température toujours stable et à des niveaux d'humidité optimums, vous avez la garantie que votre vin ne s'abîme pas. Les panneaux latéraux totalement isolés, les portes en double ou triple vitrage ainsi que le contrôle thermostatique très efficace permettent d'éliminer les fluctuations de température.

Le saviez-vous?

de 12°C à 14°C

La plage de température idéale pour faire vieillir tous les vins en cave





Stabiliser les qualités du vin





2. grâce à l'obscurité

On obtient une réduction des effets nocifs de l'exposition à la lumière, et notamment aux rayons UV, tel qu'un vieillissement prématuré, une décoloration et une altération des arômes grâce à:

- un intérieur sombre
- des portes vitrées teintées et traitées anti-UV
- un éclairage tamisé à LED



3. grâce à une résistance aux vibrations

Les caves à vin Electrolux Vintec résistent aux vibrations : elles stoppent la détérioration prématurée du vin due aux vibrations, même de faible intensité, grâce à :

- ▶ Des absorbeurs de chocs en caoutchouc
- ▶ des clayettes en bois qui absorbe les vibrations
- un compresseur isolé, placé à l'extérieur



4. Grâce à l'absence de moisissure et d'odeur

Le système de ventilation intelligent **Optiflow** GENTLE assure la circulation permanente de l'air dans la cave à vin et les filtres à charbon*

neutralisent les odeurs

*uniquement sur les modèles arande capacité



Pourquoi proscrire le réfrigérateur?

Les odeurs, les vibrations, un niveau d'humidité et une température inadaptés peuvent endommager votre vin



5. le niveau d'humidité adapté

Un niveau d'humidité optimal compris entre 50 % et 80 % permet une parfaite respiration osmotique par le bouchon. Grâce au système Optiflow GENTLE, fini les soucis dus aux bouchons qui rétrécissent ou qui deviennent cassants.



Humidité - ami ou ennemi?



Le bouchon: le héros méconnu de chaque bouteille, qui lutte pour maintenir l'oxygène à distance de votre vin.

Une humidité modérée : l'arme essentielle dans la lutte contre l'oxydation.

Caves à vin Electrolux Vintec: un niveau d'humidité optimal pour protéger les bouchons et votre vin

Le saviez-vous ? Dans les réfrigérateurs classiques,

les bouchons peuvent rétrécir et votre vin peut s'abîmer



50% à 80% d'humidité

L'assurance d'un parfait niveau d'humidité pour conserver les bouchons en **bon état et protéger** votre vin







-50 % d'humidité

Le vin peut **s'oxyder ou s'abîmer** quand les bouchons rétrécissent, sèchent ou deviennent cassants



+80% d'humidité

Les bouchons peuvent **moisir et contaminer** vos vins. Les étiquettes des bouteilles se décollent

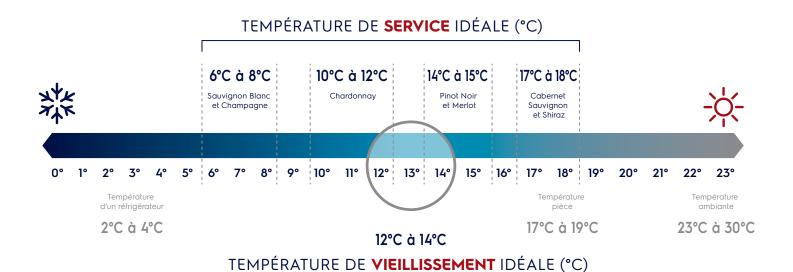
L'alliance parfaite des systèmes

Optiflow^{GENTLE} et de contrôle de l'humidité Maintien de l'humidité entre 50 % et 80 % grâce à Optiflow GENTLE: système de circulation d'air intelligent. Il chauffe l'eau condensée qui est ensuite distribuée sous forme d'air humide dans votre cave à vin. Avec le système de contrôle de l'humidité, mettez vos vins en valeur. Grâce à des niveaux d'humidité optimum, même lorsque les bouteilles sont conservées verticalement, les bouchons restent humides.



La température idéale

Une température optimale fait toute la différence pour préserver et sublimer les arômes de vos vins. Grâce aux options permettant de paramétrer des zones mono- et multi-températures des caves à vin Electrolux Vintec, vous avez l'assurance que vos vins sont toujours au meilleur de leur qualité.



Chardonnay

Pinot noir



Le saviez-vous?

Le vin commence à "cuire" à une température supérieure à 25°C

Prêt à servir?

À chaque vin sa température idéale

Trop chaud?

Au-dessus de 25°C les vins se détériorent rapidement. Les tanins deviennent plus forts, l'alcool se fait plus présent et le fruité fait place à l'acidité

Zone unique

Idéale pour faire vieillir tous vos vins à une température optimale comprise entre 12°C et 14°C ou pour disposer d'un lieu réfrigéré qui permet de conserver le vin à la bonne température de dégustation : entre 6°C et 8°C pour les blancs ou entre 16°C et 18°C pour les rouges



Conservez tous les vins à une température constante comprise entre 12°C et 14°C. Les caves à vin Electrolux Vintec, maintiennent une température stable et évitent ainsi que le vin ne s'abîme en raison des fluctuations de température

5°C-22°C

Trop froid?

Le vin perd ses arômes et s'il commence à geler, la bouteille peut éclater ou l'étanchéité peut se dégrader, entraînant une oxydation

Multi-zones

La technologie polyvalente Multi-Temp Electrolux Vintec, est conçue pour **le service** de différents types de vins, chacun à sa parfaite température de dégustation. Par exemple, le réglage de la partie inférieure de la cave à 8° et de la partie supérieure à 18° (ou à 7° et 17°) permet de créer une plage de température dans la cave. Vous pouvez ainsi conserver vos vins délicats à leurs températures de dégustation optimales."



Vos vins. Votre espace



Il est facile de créer la **parfaite cave à vin Electrolux Vintec**, qui saura répondre à vos besoins. Faites votre choix : cave individuelle élégante ou cave astucieusement encastrable, capacité **de 50 à 300 bouteilles**, et différentes options de clayettes pour le vieillissement ou l'exposition de vos vins les plus raffinés



Un design prestigieux comme le parfait écrin pour vos bouteilles les plus précieuses

Exposer vos vins

Ne vous contentez pas de stocker vos vins, mettez-les en valeur. Les caves à vin Electrolux Vintec, allient praticité totale et un design qui mérite d'être admiré

Capacité maximale, accès facile ou exposition?

2 options d'agencement de clayettes pour exploiter au mieux votre vin

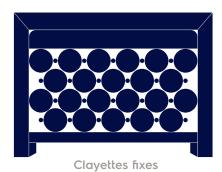
Stockage maximal

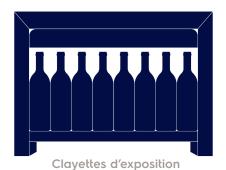
Les clayettes fixes vous permettent d'exploiter au mieux l'espace disponible en empilant vos bouteilles. Idéal pour le stockage et le vieillissement

Exposer

Les clayettes d'exposition sont idéales pour mettre en valeur vos vins les plus prisés, bien qu'elles réduisent la capacité globale de votre cave à vin.

Grâce au contrôle précis de l'humidité, les bouteilles peuvent être conservées verticalement.





Soigneusement conservé. Prêt à servir avec style

Que votre clientèle se compose de véritables connaisseurs en vin ou qu'elle recherche le parfait accompagnement pour un repas, avec les caves à vin Electrolux Vintec au design élégant, vous avez la garantie que chaque bouteille est prête à satisfaire ses attentes.

Gamme Vintec, d'Electrolux : nous connaissons l'œnologie



Hôtels et restaurants gastronomiques

Des vins prêts à être servis juste à la bonne température et un design accrocheur et pratique pendant un service intense :

les caves à vin Electrolux Vintec constituent le partenaire idéal de votre restaurant



Chaque vin à sa parfaite température

Rouge, blanc, pétillant ou vin de dessert? Quel que soit le vin que vous serviez pour accompagner un mets, les caves à vin Electrolux Vintec, permettant de régler une seule ou plusieurs températures, exploitent la dernière technologie : la garantie que vos bouteilles sont conservées à l'exacte température permettant de préserver leurs arômes



Exposer pour susciter l'envie

Avec leurs lignes épurées et leur éclairage soigneusement pensé, les caves à vin Electrolux Vintec, subliment votre collection de vins et flattent le regard.



L'endroit le plus sûr pour votre vin

Nos caves à vin respectent les règles essentielles en matière de stockage du vin (température, humidité, obscurité, ventilation et absence de vibrations) et sont dotées de dispositifs de verrouillage : il n'y a donc pas **d'endroit plus sûr pour vos vins.**





Bar à vins

La tentation des sens. Vous sublimez l'attrait visuel de votre collection grâce à des vins qui s'exposent comme autant de tentations dans des caves alliant le nec plus ultra de la technologie en matière de préservation des arômes au design



Buvez avec les yeux

Mettez votre collection en avant et exposez vos étiquettes :

les caves à vin Electrolux Vintec offrent un design magnifique et un éclairage qui captivent les regards.



Libérer les arômes

Libérez tous les arômes et les saveurs de vos vins en les servant à la **température idéale** grâce aux caves à vin Electrolux Vintec, et à la précision de commande de leurs fonctionnalités.



Une protection absolue pour votre vin

Il n'existe pas d'endroit plus sûr pour votre vin. Les caves à vin Electrolux Vintec permettent de paramétrer la température, l'humidité, les UV, la circulation de l'air et les vibrations. Elles sont également équipées d'alarmes sonores et visuelles ainsi que de dispositifs de verrouillage.



Une équipe à votre service

Notre satisfaction consiste à vous satisfaire. Tout ce dont vous avez besoin est sans cesse à votre disposition grâce à un vaste réseau international de service clients qui compte plus de **2200 partenaires de service agréés Electrolux et** présents dans plus de **149 pays. 10 000 techniciens professionnels** et plus de **170 000** pièces détachées **référencées**



Des équipements toujours

performants

Opter pour notre gamme complète d'accessoires, consommables et pièces détachées d'origine, c'est la garantie de disposer d'équipements sans cesse performants et efficaces. La formule parfaite pour votre activité



Contrats de service,

sérénité

Les appareils Electrolux sont construits pour durer. Quand il s'agit de faciliter la vie de nos clients, nous vous venons en aide avec des solutions qui garantissent que les équipements restent aussi efficaces et rentables qu'au jour de leur installation. Il est crucial de procéder à une maintenance correcte, conformément aux manuels et aux



Pour en savoir plus, rendez-vous sur notre site Web

recommandations Electrolux, afin d'éviter tout dysfonctionnement inattendu.

Le service clients Electrolux propose de nombreuses formules de service conçues sur mesure. Pour obtenir de plus amples informations, veuillez contacter votre partenaire privilégié de service homologué Electrolux



Gamme et accessoires



595x562x805



595x595x1850





595x595x1850



595x595x1850

	(LxPxH)	(LxPxH)	(LxPxH)	(LxPxH)
Modèle finition noire	720000	720002	720004	720005
Modèle S/S	-	720003	-	-
Capacité (nbre de bouteilles)	50	170	300	267
Zones	1	mono ou multi	mono ou multi	1
Plage de température en °C	6°C à 18°C	5°C à 22°C	7°C à 19°C	10°C à °14C
Clayettes	4	6	6	3
Utilisation	vieillissement et service	vieillissement et service	vieillissement et service	vieillissement uniquement
Fonction de production de chaud		•	•	•
Porte à triple vitrage et traitée anti-UV	•		•	•
Gaz R600a à haute efficacité énergétique	•	•	•	•
Alarmes		•	•	•
Verrouillage	•	•	•	•
Éclairage à LED	•	•	•	•
Porte réversible		•		
Clayette réglable			•	•
Clayettes d'exposition et clayettes coulissantes			•	•
Filtre à charbon			•	•
Panneau d'affichage à LED	•	•	•	•

750 mL

Protection anti-gel

Toutes les capacités de nos caves à vin sont basées sur des bouteilles standards de Bordeaux de 750 ml



Cod. 880550 clayette en bois 50 bouteilles



Cod. 880551 clayette d'exposition en bois 300 bouteilles



Cod. 880554 clayette d'exposition en bois 300 bouteilles



Cod. 880552 clayette en bois 300 bouteilles



Cod. 880561 Filtre à charbon



Découvrez l'excellence Electrolux et approfondissez notre démarche sur www.electrolux.com/professional

Suivez-nous sur









L'excellence

conjuguée au souci de l'environnement

- ► Toutes nos usines sont certifiées ISO 14001.
- ▶ Toutes nos solutions sont conçues avec le souci d'une faible consommation en eau, en énergie, en détergents et en vue de dégager le moins possible d'émissions nocives.
- ▶ Ces dernières années, plus de 70% des fonctionnalités de nos produits ont été actualisées à la lumière des besoins environnementaux de nos clients
- ▶ Notre technologie est conforme à la directive ROHS et REACH et recyclable à plus de 95 %
- ▶ Nos produits sont 100 % testés par des experts qualité

