

Weinkühlvitrine Merlo 3 S

Weinkühlvitrine Merlo 3 S mit 3 einzelnen Weinkühlschränken übereinander angeordnet für maximal 18 Weinflaschen 0,75L je Kühlabteil.



Artikel-Nr.: 23321515
GTIN: 4059395093995

Weinpräsentationsmöbel mit 3 integrierten separat steuerbaren Weinkühlschränken. Weinkühlschränke mit Isolierglastür und je Gerät mit einer Temperaturzone. Alle Kühlschränke verfügen über eine elektronische Steuerung mit digitaler Anzeige für die Temperatur im Innenraum des Weinkühlschranks. Der schwarze Holzkorpus in RAL 9005 lackiert, die Edelstahltürrahmen sowie die aufgesetzten Edelstahl-Stangengriffe unterstreichen die Hochwertigkeit und den Gesamteindruck des Kühlmöbels. Durch die getönten Türgläser aus Rauchglas mit UV-Filter und die separat schaltbare blaue LED Beleuchtung werden die Weinflaschen richtig ins Licht gesetzt und präsentiert.

Welche Temperatur bei welchem Wein:

Generell gilt, je niedriger die Temperatur, desto mehr wird der Geschmack des Weines eingeschränkt. Zu warm servierte Weine wirken dagegen meist zu alkoholisch.

Weißweine:

- Ein junger und trockener Weißwein schmeckt am besten bei einer gekühlten Temperatur von 9 bis 11°C
- Würzige und aromatische Weißweine wie Gewürztraminer und Sauvignon Blanc schmecken bei 10 bis 12°C
- Halbtrockene und Weine mit viel Restsüsse schmecken am besten bei einer Temperatur von 12 bis 14°C

Schaumweine:

- Die ideale Trinktemperatur für Prosecco, Champagner und alle anderen Schaumweine liegt dagegen bei 6 bis 7°C
- Auch lohnt sich immer mal ein Blick auf das Etikett, gerade bei Schaumweinen findet man dort oft einen Hinweis auf die empfohlene Temperatur

Rotweine:

- Kraftvolle und schwere Rotweine schmecken bei einer Temperatur zwischen 18 und 19°C Celsius
- Leichtere Rotweine und die sogenannten Alltagsrotweine vertragen meist Temperaturen zwischen 14 und 16°C
- Junge Rotweine und fruchtige Rotweine sollten bei einer Temperatur zwischen 10 bis 12°C serviert werden
- Roseweine sollten dagegen bei einer Temperatur zwischen 7 bis 12°C verköstigt werden.

Technische Daten:

Abmessungen außen:

Breite	650 mm
Tiefe	610 mm
Höhe	1880 mm

Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Glastür
Temperaturbereich von	+5 °C
Temperaturbereich bis	+22 °C
Anzahl der Türen	3
Türanschlag	Rechts
Bestückungsmöglichkeit	18 Weinflasche 0,75 Liter pro Kühlabteil maximal 54 Flaschen
Innenbeleuchtung	Ja blaue LED
Steuerung	Elektronisch
Aussenmaterial	Holz schwarz RAL 9005, Türrahmen Edelstahl Glas
Innenmaterial	Stahlblech schwarz, Kunststoff schwarz
Anschlusswert Elektro	0,21 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	140 kg

Serienzubehör	9 Holzroste ausziehbar (BxT) 444x337mm
Typ	Merlo 3S
Geräteart	Kühlvitrine
Anschlußart	Steckerfertig(230V)
Einsatzbereich bis und	30 °C Umgebungstemperatur
Bruttoinhalt	55 % Raumfeuchte
Kühlung	150 l
Tauwasserverdunstung	Stille
Abtauung	Ja
Aggregat	Automatisch
Kältemittel	Luftgekühlt
Kältemittelmenge	R 600a (Isobutan)/GWP 3
Energieverbrauch in 24 Std	69 g
Energieverbrauch im Jahr	4,89 kWh
Klimaklasse	1785 kWh
	ST

Produktvorteile:

- Weinpräsentationsmöbel
- 3 getrennte Weinkühlschränke mit je einer Temperaturzone
- Separate Steuerung je Weinkühlschrank
- Digitale Anzeige der Innentemperatur
- Elektronische Steuerung
- Edelstahltürrahmen und Edelstahlstangengriff
- Isolierlastür mit Rauchglas und UV Filter
- Separat schaltbare blaue LED Innenbeleuchtung
- Türmagnetsteckdichtung für schnellen werkzeuglosen Wechsel
- Türanschlag wechselbar
- Maximales Fassungsvermögen je Kühlschrank 18 Flaschen 0,75 Liter
- Je Kühlschrank 3 ausziehbare Holzroste (BxT) 444x337mm

Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de