



- + Installation : pose libre
- + Design : corps noir
- + Système de froid : thermoélectrique
- + Type de froid : brassé
- + Amplitude de fonctionnement : 8 - 18°C
- + Régulation électronique
- + Thermomètre à affichage digital
- + Hygrométrie régulée : naturelle (principe de l'hydrodynamie)
- + 1 porte vitrée, vitrage traité anti-UV



- Commandes tactiles intégrées à la porte

Idéal pour conserver vos chocolats noir, au lait ou blanc, ainsi que vos gâteaux au chocolat :

Le chocolat, comme le vin, a besoin d'être conservé dans des conditions particulières afin de restituer tous ses arômes lors de la dégustation. La cave à chocolats **La Sommelière** garantit des conditions idéales de conservation pour ainsi préserver toutes les qualités gustatives de vos chocolats dans un écri**n design et peu encombrant.**

Éco-responsabilité

Nos produits sont fabriqués dans le respect de l'ensemble des normes environnementales européennes.

La consommation d'énergie est calculée sur la base du résultat obtenu pour 24h dans les conditions d'essais normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.

Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante d'amplitude 10 - 32° C.



Dimensions d'un tiroir : L355 x P295 x H50 mm

> PRINCIPAUX ÉQUIPEMENTS

- 2 tiroirs en bois (hêtre), type coulissant
- 4 pieds réglables

> DONNÉES TECHNIQUES

- Classe énergétique : B
- Consommation électrique annuelle : 160 kWh
- Classe climatique : N-SN (10 - 32° C)
- Niveau sonore : 41 dB
- Voltage : 220-240 V
- Puissance : 70 W
- Catégorie : 2 - Cave à vin

Si le chocolat n'est pas consommé immédiatement, il risque de blanchir s'il est conservé à moins de 15°C (réfrigérateur par exemple) et de ramollir à plus de 19°C (température ambiante).

Dans les deux cas, il perd de sa saveur, sa structure complexe se défait. Le sucre, avec le froid et les matières grasses, avec la chaleur, remontent à la surface du chocolat. La lumière, ou encore un taux d'hygrométrie élevé (supérieur à 70%) peuvent également causer des pertes aromatiques irréversibles.

> DONNÉES LOGISTIQUES

Dimensions brutes (LxPxH cm)	: 46 x 56,5 x 32
Dimensions nettes (LxPxH cm)	: 42 x 48 x 28,5
Poids brut (kg)	: 10,00
Poids net (kg)	: 8,00
Camion complet (UVC)	: 460
Conteneur (UVC)	20' : 350
	40' : 721
	40' HC : 824

Gencode 3541361302220

> ACCESSOIRES COMPATIBLES

Uniquement disponibles en pièces détachées