

ECELLAR185

Cave de vieillissement et de mise à température multi zone

Gamme Prestige



Éco-responsabilité

Nos produits sont fabriqués dans le respect de l'ensemble des normes environnementales européennes. En particulier les fluides utilisés (R600a) ne rejettent ni CFC ni HFC et respectent l'environnement.

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 0.

Cet appareil est uniquement réservé à la conservation et au stockage du vin.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

** Grâce à l'application Vinotag®, bénéficiez d'un registre digital de votre cave et soyez alerté des dates d'apogée de vos vins. En partenariat avec Vivino scannez votre bouteille pour accéder à sa fiche vin préremplie.

- + Capacité : 185 bouteilles :
- zone inférieure : 17 bouteilles
- + Compatible Vinotag** 
- + Installation : pose libre
- + Design : noir
- + Système de froid : compresseur
- + Type de froid : brassé
- + Amplitude de fonctionnement : 5°C-20°C
- + Régulation électronique
- + Thermomètre digital à affichage blanc
- + Éclairage LED blanc avec interrupteur
- + 1 porte vitrée avec serrure, triple vitrage transparent en verre trempé traité anti-UV

ÉLUE « GRAND PRIX DE L'INNOVATION 2022 »

Unique sur le marché de la cave à vin, la ECELLAR est équipée de clayettes intelligentes à même de détecter, de manière autonome, les bouteilles ajoutées et retirées de la cave. Connectées à l'application VINOTAG, elles communiquent en temps réel pour maintenir un registre exact de vos vins, consultable et personnalisable sur votre smartphone ou tablette. Les bouteilles sont reconnues et enregistrées ; leurs emplacements exacts sont indiqués ; leurs dates d'apogée et niveau de stock suivis.

ENGAGEMENTS CAVE DE VIEILLISSEMENT

Véritable cave de vieillissement, la ECELLAR reproduit les conditions de conservation d'une cave naturelle pour accompagner vos vins jusqu'à leur apogée : *température au degré près ; hygrométrie contrôlée ; Protection contre la lumière ; Système de filtration et d'aération ; Système anti-vibrations.*

MADE IN FRANCE

Fabriquée par les experts du vin La Sommelière dans la Sarthe, la ECELLAR est née du savoir-faire français. De la conception à la production, elle privilégie une démarche éco-responsable en optant pour le Made in France et les cycles courts.

ECELLAR185

Cave de vieillissement et de mise à température multi zone

Gamme Prestige



> PRINCIPAUX ÉQUIPEMENTS

- 14 clayettes connectées en bois et métal, fronton lexan lumineux intelligent, type coulissant
- 2 pieds réglables (hauteur 0,5 cm)
- 2 roulettes
- 1 filtre à charbons actifs

> DONNÉES TECHNIQUES

- Classe énergétique : G
- Consommation électrique annuelle : 224 kWh
- Classe climatique : N
- Niveau sonore : 38 dB
- EEI : 188
- Voltage : 220-240 V
- Puissance : 140 W
- Catégorie : 2 - Cave à vin
- Type de gaz : R600a

> SÉCURITÉ

- **Fonction hiver** : maintient la température réglée dans votre cave même si la température ambiante diminue, idéal en période hivernale
- **Alarmes visuelle et sonores** : vous alertent en cas de conditions de fonctionnement de l'appareil requérant votre attention

> APPLICATION VINOTAG®

Application gratuite de gestion de cave à vin. Accédez à une représentation digitale de votre cave et au registre détaillé de son contenu.

> DONNÉES LOGISTIQUES

Dimensions brutes (LxPxH cm)	: 76,5 x 78 x 219,3
Dimensions nettes (LxPxH cm)	: 72 x 68,5 x 204,5
Poids brut (kg)	: 168,00
Poids net (kg)	: 151,00
Camion complet (UVC)	: 0
Conteneur (UVC)	20' : 0
	40' : 0
	40' HC : 45

Gencode	3541362011213
DEEE (HT)	19,17 €

> ACCESSOIRES COMPATIBLES

- FCA08 Filtre à charbons actifs (Réf. FCA08)