

ATLANT

ТАЛАНТЛИВАЯ ТЕХНИКА

ВИННЫЕ ХОЛОДИЛЬНИКИ

ХТ-1007, ХТ-1008



Винные холодильники — торговое оборудование, без которого нельзя представить успешную работу ресторана, бара, кафе. Эти холодильники создают особые условия для хранения вина, которые идентичны условиям хранения в винном погребе.

Для заведений общественного питания, которые предлагают своим посетителям широкий ассортимент различных вин, винные холодильники особенно необходимы. Не будут лишними винные холодильники и в домашнем хозяйстве ценителей винодельческого искусства.

Винные холодильники «ATLANT», выпускаемые по передовым технологиям производства, дают возможность сохранить превосходный вкус вина, даже при длительном его хранении.



ЭЛЕКТРОННЫЙ БЛОК УПРАВЛЕНИЯ



ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРЫ ХРАНЕНИЯ



СВЕТОВАЯ ИНДИКАЦИЯ



ВЕНТИЛЯТОР



ТОНИРОВАННОЕ СТЕКЛО



ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ



ДЕКОРАТИВНАЯ ПАНЕЛЬ



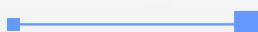
ПОЛКИ ИЗ ДУБА ИЛИ БУКА



ЛАВОВЫЙ КАМЕНЬ



УГОЛЬНЫЙ ФИЛЬТР



На всех винных холодильниках ATLANT
можно разместить любую рекламную
информацию, в том числе и о производителе
демонстрируемых товаров.



Технические параметры

ХТ-1007	
Внутренний объем, м ³ , не менее	0,245
Количество полок, шт.	3
Габариты (ВхШхГ), мм	1310x600x600
Охлаждаемая площадь полок, м ²	1,2
Масса, кг	57
Температура полезного объема, °С	от +6 до +16
Хладагент	R600a
Уровень шума, дБА	45
Годовое потребление электроэнергии, кВт•ч/год	440
Вмещает бутылок, шт	66



ХТ-1008	
Внутренний объем, м ³ , не менее	0,295
Количество полок, шт.	4
Габариты (ВхШхГ), мм	1500x600x600
Охлаждаемая площадь полок, м ²	1,4
Масса, кг	62
Температура полезного объема, °С	от +6 до +16
Хладагент	R600a
Уровень шума, дБА	45
Годовое потребление электроэнергии, кВт•ч/год	440
Вмещает бутылок, шт	83

Полки из дуба или бука

Решетчатая конструкция полок исключает скатывание бутылок.

На полках из дерева не образуется конденсат, а значит, бумажные этикетки на бутылках не отклеиваются, так как всегда остаются сухими.

Дерево полок дополнительно нейтрализует негативные вибрационные воздействия на вино.

Отсутствие лакового покрытия на деревянных полках связано с негативным воздействием испарений лака на вино.

Переставляемые по высоте полки выдерживают нагрузку до 30 кг.

Вертикальное с наклоном размещение бутылок на нижней полке позволяет совмещать хранение вина с его демонстрацией.



Для предотвращения негативного воздействия ультрафиолетовых лучей на вино в винных холодильниках ATLANT используются стеклопакеты с тонировочной пленкой.

Тонированное стекло отражает ультрафиолетовые лучи и препятствует проникновению света, под воздействием которого происходит окисление вина. Тонированное стекло также придает презентабельный вид бутылкам вина, хранящимся в холодильнике.



Для длительного хранения вина очень важно поддерживать определенную влажность воздуха – не ниже 50 %.

Такой уровень влажности необходим для сохранения свойств винной пробки – пробка не высыхает и не происходит окисления вина.



Для обеспечения необходимой влажности в винных холодильниках ATLANT предусмотрен лавовый камень, который заливают холодной водой. Лавовый камень регулирует влажность естественным образом: если воздух сырой, то камень впитывает в себя излишки влаги, если сухой – отдает влагу.

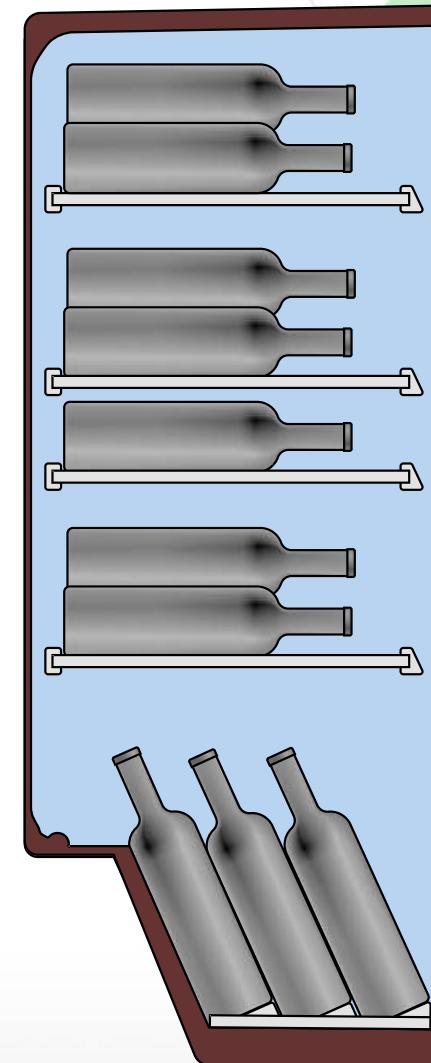
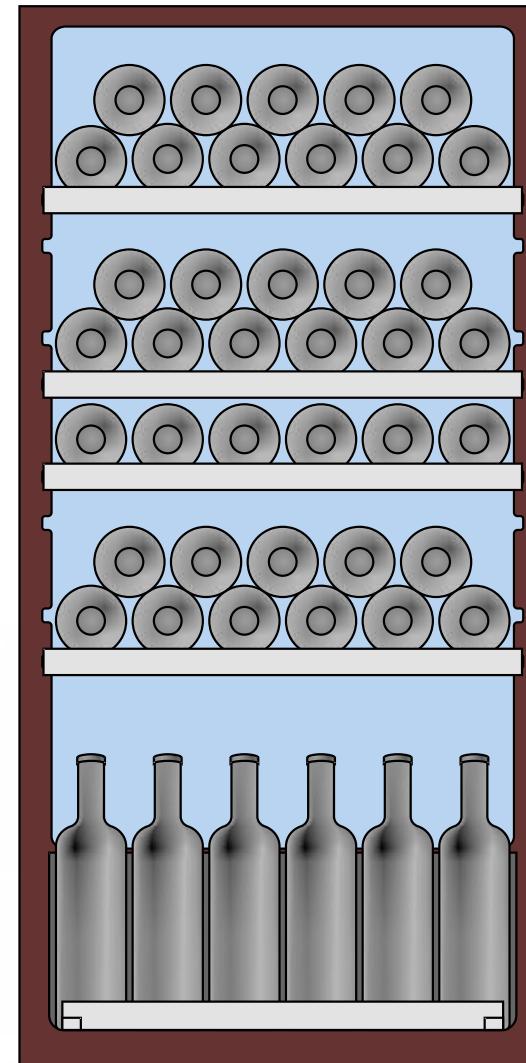


Одинаковый уровень влажности внутри винного холодильника ATLANT обеспечивает вентилятор, который равномерно распределяет воздушные потоки и не оказывает вибрационного воздействия на вино.



Схема загрузки бутылок

Бутылки для длительного хранения укладывают на полки так, чтобы вино покрывало всю внутреннюю часть пробки. Бутылки для кратковременного хранения можно устанавливать на нижней полке с наклоном от двери. Количество размещенных бутылок зависит от количества полок в холодильнике и схемы укладки на полке.



При хранении вина должна постоянно поддерживаться определенная температура. Идеальная температура хранения вина – от +10 до +12⁰С. Температура вина важна и при его употреблении, так как она оказывает большое влияние на раскрытие его вкуса и аромата.

В винных холодильниках ATLANT поддержание идеальной температуры хранения вина обеспечивает электронный блок управления. Он позволяет устанавливать внутри камеры температуру в диапазоне от +6 до +16⁰ С. Выбранная температура хранения вина отражается на цифровом индикаторе блока. Благодаря электронному блоку управления внутри винного холодильника ATLANT постоянно поддерживается идеальная температура для хранения вина при температуре окружающего воздуха в широком диапазоне от +16 до +38⁰С.





Управление работой холодильника производится нажатием соответствующих кнопок блока управления. Кнопки управления и световые индикаторы блока управления расположены под крышкой, которая открывается за нижний край.

Каждый винный холодильник,
сходящий с конвейера завода, проходит
функциональные испытания в соответствии
с европейскими нормами качества, надежности
и безопасности.



Гарантия



**Срок гарантийного обслуживания
винного холодильника – 2 года.**

Широкая сеть сервисных организаций предприятия
обеспечит своевременное и качественное
сервисное обслуживание.

ATLANT

ТАЛАНТЛИВАЯ ТЕХНИКА

Для любых торговых предприятий
(от супермаркетов до небольших павильонов, предприятия HoReCa)
выбор винных холодильников ATLANT будет удачным.

www.atlant.by