

## Weinkühlschrank 2 Temperaturzonen Vino 162

Zweitemperaturzonen-Umluft Weinkühlschrank unterbaufähig, mit Low-E-Isolierglastür mit Argon. Durch diese spezielle und hochwertige Isolierglastür wird der Energieverbrauch des Gerätes, gegenüber herkömmlichen Isolierglastüren, erheblich gesenkt. Der Türrahmen, das untere Frontpanel und der stabile Türgriff sind aus Edelstahl gefertigt. Die Tür ist abschließbar und verfügt über eine Steckdichtung, die servicefreundlich ohne Werkzeug wechselbar ist. Der Weinkühlschrank verfügt über 2 Soft-Touch Steuerungen mit digitaler Temperaturanzeige zur getrennten Regelung der Temperatur für den oberen und unteren Kühlraum. Die blaue LED-Beleuchtung ist separat am Steuerpanel schaltbar. Die Temperatur im oberen Kühlraum kann von +5° C bis +12° C, die Temperatur des unteren Kühlraumes kann von +12° C bis +20° C eingestellt werden. Um unangenehme Gerüche im Kühlschrank während der Lagerung zu vermeiden verfügt dieser über einen Aktivkohlefilter. Die Luftfeuchte im Gerät bewegt sich zwischen 50 und 80 %. Die Lagerung des Kompressors sorgt für einen leisen und vibrationsfreien Lauf. Ein ideales Gerät zur Präsentation und Lagerung Ihrer Weine. Ideal für den Einsatz im Kleingewerbebereich wie Personalküchen, Frühstückspensionen, Landhäuser, Hotels, Motels und Catering.

### 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, 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.



Artikel-Nr.: 529162  
GTIN: 4059395012767



### Produktvorteile:

- Glastür-Weinkühlschrank für die Präsentation und Lagerung
- Unterbaufähig
- Isolierglastür mit Schloss
- 2 getrennte Temperaturzonen
- Temperaturbereich oberes Kühlfach +5 °C bis +12 °C
- Temperaturbereich unteres Kühlfach +12 °C bis +20 °C
- Soft Touch Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- LED Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Umluftkühlung
- Hochwertige Low E-Isolierglastür mit Argon

- Türrahmen, Frontpaneel und Stangengriff in Edelstahl
- Türanschlag rechts
- Aktivkohlefilter
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

## Technische Daten:

<b>Geräteart</b>	Kühlschrank
<b>Produktgruppe</b>	B
<b>Herstellerkennung</b>	Vino 162
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	595 mm
<b>Tiefe</b>	564 mm
<b>Höhe</b>	820 mm
<b>Aufstellart</b>	Unterbau
<b>Öffnungssystem</b>	Glastür
<b>Temperaturbereich von</b>	5 °C
<b>Temperaturbereich bis</b>	20 °C
<b>Anzahl der Türen</b>	1
<b>Türanschlag</b>	Rechts
<b>Bestückung</b>	Weinflaschen
<b>Bestückungsmöglichkeit</b>	46 Weinflaschen 0,75 Liter
<b>Innenbeleuchtung</b>	Ja
<b>Außenmaterial</b>	Rahmen Edelstahl Seitenteile und Decke PVC beschichtet, dunkel
<b>Innenmaterial</b>	ABS Kunststoff dunkel
<b>Anschlußart</b>	Steckerfertig (230V)
<b>Anschlusswert Elektro</b>	0,176 kW
<b>Spannung</b>	230 Volt
<b>Bruttogewicht</b>	54 kg
<b>Serienzubehör</b>	3 Holzroste
<b>SWS</b>	Ja
<b>Kühlung</b>	Umluft
<b>Tauwasserverdunstung</b>	Ja
<b>Abtauung</b>	Automatisch
<b>Kältemittel</b>	R 600a (Isobutan)/GWP 3
<b>Kältemittelmenge</b>	29 g

## Energiedaten

<b>Luftschallemissionsklasse</b>	C
<b>Luftschallemission</b>	39 dB
<b>Bruttoinhalt</b>	135 l
<b>Nutzhalt Flaschen</b>	46 Stck
<b>Energieverbrauch im Jahr</b>	145 kWh
<b>Energieeffizienzklasse</b>	G
<b>Energieeffizienzklasse Spektrum</b>	A bis G
<b>Energieeffizienzindex EEI</b>	171
<b>Klimaklasse</b>	ST (+16 °C bis +38 °C UT)
<b>Lichtquellenart</b>	LED
<b>EU-Label Verordnung</b>	2019/2016

Angaben nach der Verordnung (EU) 2019-2019 zur Festlegung der Ökodesign Anforderungen und der seit dem 01.03.2021 gültigen Verordnung (EU) 2019-2016 für Energieverbrauchskennzeichnung von Weinlagerschränke



KBS-Gastrotechnik GMBH

Vino 162



**145** kWh/annum



2019/2018

### Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

**Vino 162 Holzrost Buche feststehend  
für Vino 160**

GTIN: 4059395109030

Artikel-Nr.: 808265

**Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung**

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen  
Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)