

ShoWine

STOCCAGGIO, CONSERVAZIONE, ARREDAMENTO, ESPOSIZIONE

*Climatizzazione Professionale
per gestione Temperatura*

*Raffreddamento e Riscaldamento automatici,
(Gestione Umidità Relativa con optional aggiuntivo)
per Ambiente Cantina
Affinamento e Lunga Conservazione Vino*

*Professional Air Conditioning
for Temperature Control
Automatic Cooling and Heating,
(Relative Humidity Control with additional option)
for Cellar Environment
Wine Aging and Long-Term Preservation*



WINE è il prodotto giusto per il raffreddamento e il riscaldamento, per chi vuole mantenere un microclima ideale della propria cantina. WINE è silenzioso, di ridotte dimensioni e ha tutte le caratteristiche di un climatizzatore di alta gamma. Raffredda fino a temperatura interna limite di 10°C.



WINE is the right product for cooling and heating, for those who want to maintain an ideal microclimate in their wine cellar. WINE is quiet, compact in size, and has all the features of a high-end air conditioner. It cools down to a minimum internal temperature of 10°C.

SPLIT WINE CELLAR 66/87

Mod. WINE66 fino a max 66 m³

Mod. WINE87 fino a max 87 m³

CLIMATIZZATORI PER CANTINE
FOR WINE CELLARS

UNITÀ ESTERNA
OUTDOOR UNIT



UNITÀ INTERNA
INDOOR UNIT



UMIDIFICATORE (OPTIONAL AGGIUNTIVO)
HUMIDIFIER (ADDITIONAL OPTION)



Telecomando in dotazione
Standard Remote Control





CLASSE
ENERGETICA A++



TEMP LIMITE
DI 10°C



PURIFICAZIONE
DELL'ARIA



WI-FI
INCLUDED



DC
INVERTER



R32
REFRIGERANTE

CLIMATIZZATORI PER CANTINE AIR CONDITIONERS FOR WINE CELLARS

RAFFREDDAMENTO + RISCALDAMENTO + GESTIONE UMIDITA' (OPTIONAL AGGIUNTIVO)
COOLING + HEATING + HUMIDITY MANAGEMENT (ADDITIONAL OPTION)

Funzioni Prodotto:

- Ottime prestazioni di lavoro a temperatura limite interna di 10°C
- Funzione iFeel del telecomando
- Timer, auto restart, allarme pulizia filtri e display LED
- Tecnologia DC Inverter

Product functions:

- Excellent work performance at internal limit temperature of 10° C
- iFeel function of the remote control
- Timer, auto restart, filter cleaning alarm and LED display
- DC Inverter technology

Unità Monosplit Full DC inverter - R32				
Codice Set		Cod.	WINE 66	WINE 87
Unità Interna - Indoor unit		Cod.	WN-66	WN-87
Unità Esterna - Outdoor unit		Cod.	CSO-66(W)	CSO-87(W)
Umidificatore (optional agg.) - Humidifier (add. option)		Cod.	CS - UM	
Volume della cantina - Wine cellar volume		m³	45/66	57/87
Alimentazione - Power Supply - Alimentation électrique		V - Hz - F	230 - 50 - 1	
Raffreddamento Cooling capacity	Potenza	Nominale	W/BTU	2600/8900
	Assorbimento elettrico	Nominale	W	1010
	EER		W/W	3,47
	Condensa prodotta		l/h	1,4
Etichetta Energetica - Energy class		-	A++	
Consumo in Stand-by		W	0,5	0,5
Portata aria unità interna - Air flow indoor unit		m³/h	580/500/300/230	850/760/570/480
Pressione sonora unità interna (SHi/Hi/Mi/Lo)		dB(A)	40/35/22/20*	47/44/31/29*
Potenza sonora unità interna		dB(A)	53/48/35/33	58/55/42/40
Pressione sonora unità esterna max		dB(A)	53	55
Potenza sonora unità esterna max		dB(A)	62	63
Unità interna	Dimen. - Dimensions (LxPxH)	mm	850 x 291 x 203	972 x 302 x 224
	Peso - Weight	Kg	10	13
Metodo di regolazione		-	EEV	
Unità esterna	Dimen. - Dimensions (LxPxH)	mm	830x 325 x 540	
	Peso - Weight	Kg	30	40
Compressore				
Umidificatore (optional agg.) - Humidifier (add. option)	Consumo d'acqua - Water consumption	l/h	1,4 ~ 1,8	1,4 ~ 1,8
	Grado di umidità - Humidity range	%	45 ~ 95	45 ~ 95
	Pressione sonora	dB(A)	45	45
	Dimen. - Dimensions (LxPxH)	mm	300 x 230 x 600	300 x 230 x 600
	Peso - Weight	Kg	5	5
Refrigerante	Tipo	-	R32	R32
	Carica refig. standard - Refrigerant	Kg	0,78	0,93
	Carica aggiuntiva oltre la precarica	gr/m	20	
Tubazioni frigorifere Refrigerant Pipes	Dimensioni - Dimensions -	mm	Ø6,35/Ø9,52	Ø6,35/Ø12
		(inch)	1/4" - 3/8"	1/4" - 1/2"
	Massima lunghezza con precarica	m	5	5
	Massima lunghezza ammissibile	m	20	
	Massimo dislivello ammissibile	m	10	
Limiti di funzionamento	Ambiente interno/Indoor	raff./cooling	°C	10 ~ 30
	Ambiente esterno/outdoor	raff./cooling	°C	18 ~ 52

Si consiglia l'uso della **vaschetta raccoglicondensa** - It is recommended to use the **condensate collecting tray**

CONDIZIONI DI PROVA: Raffreddamento: Int. 10°C B.S. - Est 35°C B.S. / 24°C B.U.