



Gamme Première
La technologie **EuroCave**® s'offre à vous !

gamme **Première**

VI01 : votre première cave de vieillissement

La V101 : votre première cave de vieillissement

Pour répondre à vos besoins de vieillissement du vin, découvrez un concentré du savoir-faire EuroCave avec l'amoire I température V101, un produit pour aller à l'essentiel :

Une cave I Température

L'armoire à vins V101 est une cave mono-température, qui vous permettra de conserver et d'amener à maturité vos vins dans de parfaites conditions. La température peut être réglée de 9°C à 15°C, la consigne par défaut est réglée à 12°C en usine.



Un pupitre de commande qui allie efficacité et grande simplicité

Equipée d'un pupitre de commande électronique accessible et simple d'utilisation, l'armoire V101 vous permet de visualiser et de programmer très facilement la température de votre armoire à vins.

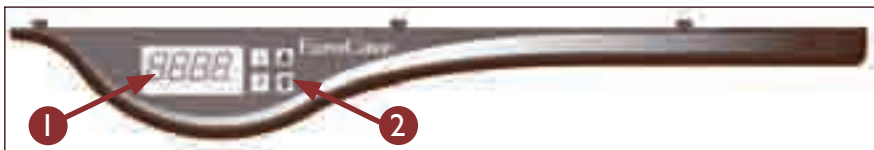
Des lignes pures et sobres

L'armoire de vieillissement V101 présente une ligne épurée avec son coffret noir et son pupitre au design innovant. Pour une intégration aisée dans tous les intérieurs, elle est dotée d'une porte facilement réversible.

Une contenance optimisée

En configuration toute coulissante ou en stockage, l'armoire V101 vous propose de stocker jusqu'à 101 bouteilles (configuration Type avec Bouteilles Bordeaux Tradition). En porte pleine ou vitrée, la V101 ne possède pas de poignée pour plus de discrétion et une mise en valeur optimale des bouteilles.

Pupitre de contrôle



- 1 Afficheur
- 2 Touches de réglage

Caractéristiques techniques

Réf.	Dimensions			Poids à vide	Contenance	Plage de températures		Consommation par 24h*
	Hauteur	Largeur	Profondeur			Minimum T°	Maximum T°	
V101	950 mm	654 mm	689 mm	44 kg	101 bouteilles	0°C	35°C	0,3

*Consommation par 24h mesurée avec une température extérieure de 20°C en porte pleine. Précision de la régulation: +/-1°C. Précision affichage: +/-1°C.

Les incontournables références technologiques signées EuroCave



Innovation exclusive EuroCave, le système de régulation thermique "Twin process" (double circuit chaud/froid) permet de recréer le climat spécifique des meilleures caves naturelles.



Associé à l'importante épaisseur des parois (5cm), l'isolant haute densité "CQI" assure une protection optimale contre les variations de température. Une double barrière thermique indispensable à la protection de votre vin.



Parce que les vibrations perturbent le processus biochimique du vin, le système original "VES" EuroCave garantit une barrière anti-vibrations ultra performante.



Pour assurer la qualité de l'air et son renouvellement permanent, chaque armoire EuroCave dispose d'une aération naturelle par "effet soupirail".



Les dimensions des armoires à vins EuroCave ont été conçues spécifiquement pour le vin et permettent un accès et un classement aisé.