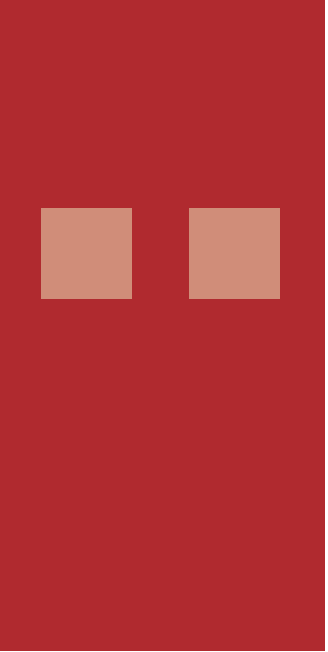


WINE MASTER®

by
FONDIS



Créateur d'innovations pour l'habitat



Sublimier l'arôme

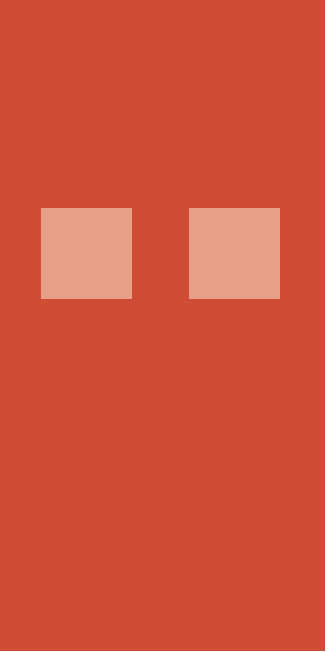


Fondis®, créateur d'innovations pour l'habitat, c'est un nom évocateur de perfection et de tradition. C'est aussi celui de la technicité en toute simplicité. Fiabilité, esthétisme ont été les maîtres-mots de nos concepteurs afin d'atteindre l'excellence.

Nos vingt-cinq années d'expérience font de nous le leader européen dans le domaine de la climatisation de caves à vin. Elles nous ont permis de trouver la réponse adaptée aux conditions de conservation et de vieillissement de tous les vins, qu'ils soient primeurs ou de grands crus. La gamme WineMaster® propose des climatiseurs fiables, esthétiques et parfaitement adaptés aux besoins de tous les amateurs de bon vin. Des conditions climatiques idéales, une installation simple, un prix compétitif font de WineMaster® un investissement raisonnable pour l'équipement de votre cave.

Fondis®, c'est aussi la quête d'une dimension incontournable, celle du plaisir sans contrainte. Créer des produits, qui chaque jour vous procurent bien-être et art de vivre, telle est notre mission.

Alors, bienvenue dans l'univers de WineMaster® by Fondis®.



30 ans de différences,
30 ans de nouveautés,
les valeurs qui font de
Fondis® ...

le créateur d'innovations pour l'habitat

SOMMAIRE

<i>Wine C25 C25S C25SR</i>	6
<i>Wine C50S C50SR</i>	8
<i>Wine IN25</i>	10
<i>Wine IN50</i>	12
<i>Wine SP100 SP100-8</i>	14
<i>Wine PC15</i>	16
<i>Hygromaster® & porte de cave</i>	18

NOUVEAUTE



Grâce à la gamme de climatiseurs Winemaster® C25, C25S et C25SR, qui climatisent jusqu'à 25m³*, vos vins se conserveront de façon optimale. En plus de leur design totalement novateur, les appareils se dotent d'équipements technologiques " haute performance " offrant silence et importantes économies d'énergie.

Wine C

C25, C25S et C25SR



Leurs atouts

- **Un nouveau design en toute discrétion**

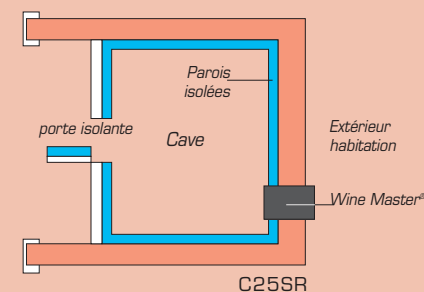
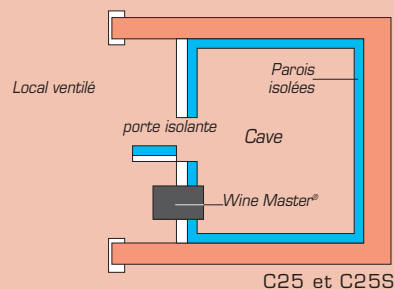
La façade des climatiseurs Wine C25, Wine C25S et Wine C25SR est conçue en polymère ABS pour une plus forte résistance. Une grille ronde alvéolée, en tôle laquée noire, rend invisible le ventilateur. Quant à la façade arrière, elle est conçue en acier traité et recouverte d'une peinture polyester.

- **Un équipement complet**

- Équipé d'un ventilateur **ENERGY SAVER MOTOR** : seuls 7 watts sont nécessaires pour le fonctionnement du ventilateur en pleine puissance
- Programmation de **2 vitesses de rotation** du moteur pilotées par le thermostat
- Moteur "brushless" : rendement électrique > à **90%** optimisant la consommation en énergie
- Amortisseurs en caoutchouc : système anti-vibrations
- **Débit d'air dans la cave** : 198 m³/h en grande vitesse
- Thermostat électronique avec afficheur ultraperformant et touches sensibles
- **Mode veille** : stop manuel de la production de froid
- Utilisation du **gaz réfrigérant écologique** (R404A sans CFC)
- Facile d'entretien avec un simple filtre à changer
- Fonction **réchauffage** pour **Wine C25S et SR**
- Facilité **d'installation** avec le cadre en bois fourni

- **Une variante avec ceinture chauffante**

Le Wine C25S existe aussi en version " SR ", appareil équipé d'une ceinture chauffante en cas de température négative pour des installations dont le côté condenseur est à l'extérieur de l'habitation.



* suivant isolation

1. Aspect grainé de la façade et sérigraphie pour un rendu haut de gamme
2. Équipé d'un ventilateur " Energy Saver Motor "
3. Silence de fonctionnement grâce à l'utilisation de nouveaux matériaux
4. Appareil performant, économique et écologique



Un investissement rentable permettant de conserver jusqu'à 4 000 bouteilles.





Conserver un nombre conséquent de vins, c'est possible grâce aux WineMaster® C50S et C50SR qui climatisent jusqu'à 50 m³*.

Quel plaisir d'acheter des vins jeunes et de les voir vieillir.

Wine C

C50S et C50SR

Leurs atouts

- **Un équipement de série complet**

- Thermostat électronique " bi-étage " avec affichage des fonctions
- Interrupteur M/A avec position " booster " pour accélérer la mise en température de la cave et son homogénéisation
- Pressostat permettant de réguler automatiquement la vitesse de rotation du ventilateur extérieur
- Fonction de réchauffage
- Filtre à poussières
- Gaz réfrigérant R 404A, sans CFC
- Turbines à réaction pour une consommation électrique très bien maîtrisée et une longévité exceptionnelle.

- **Préserve les vins des excès de lumière**

Le vin craint un éclairage trop violent et apprécie la pénombre. Les Wine C50S sont dotés d'une veilleuse d'intensité réduite mais suffisante pour le choix de vos grands crus.

- **Une facilité d'installation**

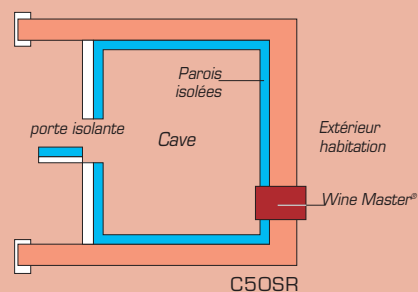
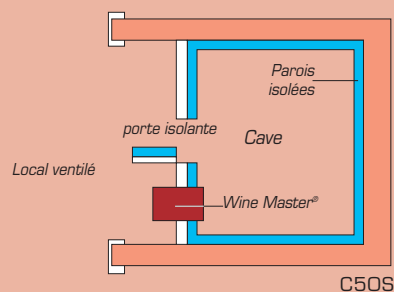
Les Wine C50S sont fournis avec leur cadre d'encastrement en bois.

- **Une variante avec une ceinture chauffante**

Le Wine C50S existe aussi en version " SR ", appareil équipé d'une ceinture chauffante en cas de température négative pour des installations dont le côté condenseur est à l'extérieur de l'habitation.



1. Un équipement de série complet chargé de contrôler et maintenir la stabilité de votre cave
2. La protection de vos vins des excès de lumière grâce à une veilleuse intégrée
3. Une facilité d'installation avec son cadre d'encastrement en bois
4. Spécialement conçu pour les régions très froides, le C50SR s'encastre dans le mur extérieur



* suivant isolation



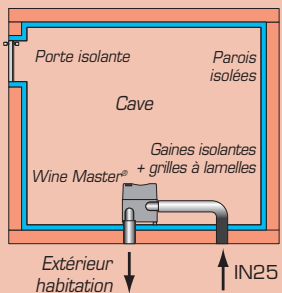
Une puissance
accrue
pour tous
les passionnés.



NOUVEAUTÉ



Le climatiseur Wine IN25 se fait parfaitement discret puisque totalement intégré dans la cave et peut climatiser jusqu'à 25m³ *. Bénéficiant de nombreux atouts tels le silence et l'économie d'énergie, le climatiseur Wine IN25 est également proposé avec un ensemble d'accessoires pour une installation rapide et simplifiée.



Wine IN IN25

Ses atouts

• Un design en toute discrétion

La façade du climatiseur IN25 est conçue en polymère ABS pour une plus forte résistance. Une grille ronde alvéolée, en tôle laquée noire, rend invisible le ventilateur. Quant à la façade arrière, elle est conçue en acier traité et recouverte d'une peinture polyester. La sortie des gaines se fait par le dessus de l'appareil pour une installation esthétique.

• Un équipement complet

- Équipé d'un ventilateur **ENERGY SAVER MOTOR** : seuls 7 watts sont nécessaires pour le fonctionnement du ventilateur en pleine puissance
- Programmation de **2 vitesses de rotation** du moteur pilotées par le thermostat
- Moteur "**brushless**" : rendement électrique > à **90%** optimisant la consommation en énergie
- Amortisseurs en caoutchouc : système anti-vibrations
- **Débit d'air dans la cave** : 198 m³/h en grande vitesse
- Thermostat électronique avec afficheur ultraperformant et touches sensibles
- **Mode veille** : stop manuel de la production de froid
- Utilisation du **gaz réfrigérant écologique** (R404A sans CFC)
- Kit d'accessoires d'installation (en option) pour un gain de temps et une isolation optimale
- Facile d'entretien avec un simple filtre à changer

• Un nouveau kit d'accessoires

Pour faciliter la mise en œuvre, la sortie des gaines du Wine IN25 se fait par le dessus et en décalé avec une buse d'aspiration et une buse de soufflage. Ainsi, toutes les configurations de direction de gaines sont possibles.

Le Wine IN25 peut être livré avec un kit d'accessoires (en option) très complet comprenant les gaines isolantes et les grilles à lamelles avec traversées de mur télescopiques permettant ainsi un gain de temps très important. Ce kit assure également l'esthétique et une isolation optimale de votre installation.

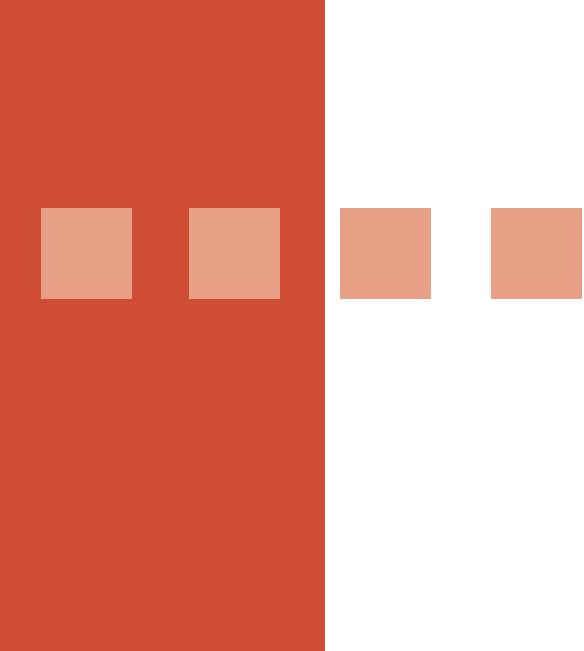
1. Équipé d'un ventilateur "Energy Saver Motor"
2. Silence de fonctionnement grâce à l'utilisation de nouveaux matériaux
3. Appareil performant, économique et écologique
4. Kit d'installation innovant (en option)



Totalement
intégré
à votre cave :
encore
une innovation
Fondis® !



* suivant isolation



Toute la fonctionnalité Winemaster® allée à un silence remarquable, c'est ce que possède le climatiseur Wine IN50 pour répondre à toutes les exigences. Cet appareil climatise jusqu'à 50m³ *.



Wine IN



IN50

Ses atouts

- **Une facilité d'installation**

Avec le Wine IN50, les travaux d'installation sont simplifiés. Aucun raccord froid n'est à réaliser. Un kit d'installation comprenant un ensemble d'accessoires, avec notamment les gaines isolantes et les grilles décoratives, est proposé séparément.

- **Une véritable discrétion**

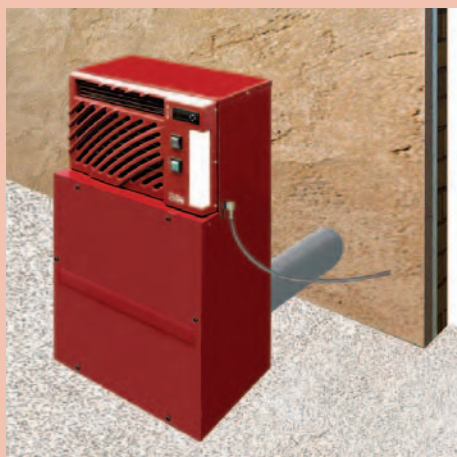
La solution intégrée saura séduire le plus exigeant en matière de discrétion. Le climatiseur est installé entièrement à l'intérieur de votre cave. Il est donc invisible de l'extérieur, ce qui met votre équipement à l'abri des regards indiscrets.

- **Un équipement de série complet**

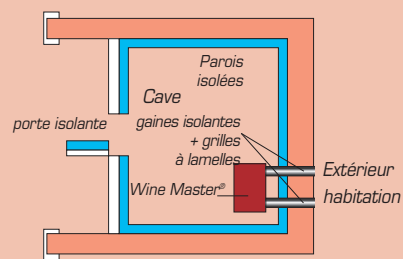
Le Wine IN50 possède les mêmes équipements que les modèles encastrés Wine C50S avec fonction réchauffage.

Ses spécificités

- Longueur maxi des gaines en ligne droite : 10 m cumulés (ex : 3 + 7 m)
- Diamètres des orifices : 15 cm
- Appareil conçu pour des volumes allant jusqu'à 50 m³ *.



1. Une fonctionnalité hors du commun
2. Des travaux d'installation simplifiés
3. La discrétion de votre climatiseur grâce à son invisibilité de l'extérieur

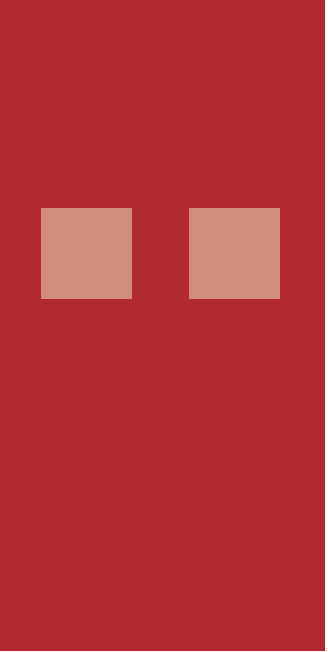


IN50
* suivant isolation

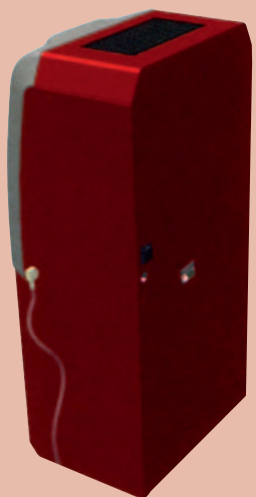


Une grande
capacité
de conservation
en toute
discrétion.





Conçus pour des volumes allant jusqu'à 100m³*, les climatiseurs WineMaster® SP100/SP100-8 permettent un rendement exceptionnel pour une réelle économie d'énergie.



Wine SP

SP 100/SP 100-8

Leurs atouts

- **Une puissance de refroidissement importante**

Elle est de 2500W pour seulement 1250W de puissance absorbée.

- **Un équipement de série complet :**

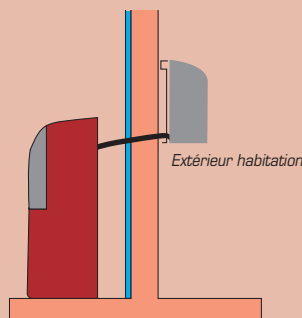
- Thermostat électronique à affichage digital, simple d'utilisation et pré-réglé en usine
- Filtre à poussières pour un entretien facile. Il assure la longévité de votre climatiseur
- Fonction réchauffage
- Gaz réfrigérant écologique R 407C, sans CFC augmentant la puissance du compresseur
- Turbines à réaction pour une consommation électrique très bien maîtrisée et une longévité exceptionnelle.

- **Une facilité d'installation**

Prêts à être installés, les Wine SP100/SP100-8 possèdent un système de branchement par raccord simple et rapide.

Leurs spécificités

- Dimensions utiles de la liaison entre l'unité intérieure et l'unité extérieure :
SP100 : 4,5 m
SP100-8 : 8 m
- L'unité extérieure, d'un très faible niveau sonore, peut ainsi être éloignée de l'unité intérieure et installée à l'extérieur de l'habitation ; solution idéale si la cave est enterrée ou si elle se trouve dans un local attenant à une pièce à vivre.



Principe de fonctionnement
des Wine SP100 et SP100-8

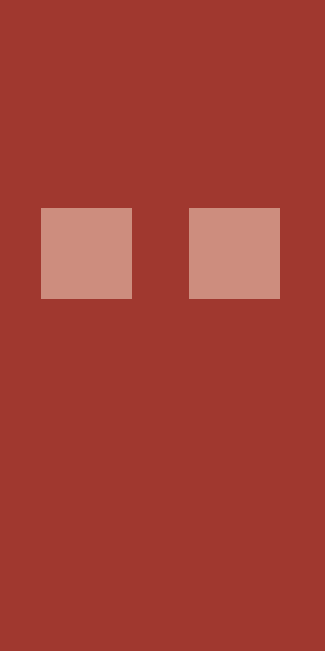
* suivant isolation



Un rendement
exceptionnel
pour une réelle
économie
d'énergie.



1. Puissant
2. Élégant
3. Facile à installer



En plus d'assurer une isolation optimale, le bloc-porte WINE PC15 climatise jusqu'à 15m³ *. Ce produit "2 en 1", porte et climatiseur intégré, offre de nombreux avantages : gain de place, performances et esthétique. Conservez vos vins en toute discrétion !



Wine PC15



Ses atouts

• Un équipement complet :

Le bloc-porte WINE PC15 est livré avec son chambranle, un ensemble poignée et serrure, un joint périphérique, 8 caches en plastique blanc et des vis de fixation.

Les caractéristiques du climatiseur :

- Thermostat électronique " simple étage " avec affichage des fonctions
- Filtre à poussières pour un entretien aisé
- Gaz réfrigérant R 404A, sans CFC
- 2 turbines à réactions pour une consommation électrique très bien maîtrisée et une grande longévité
- Évaporation automatique des condensats

• Une facilité d'installation :

Le bloc-porte s'installe très facilement puisqu'il suffit de poser votre porte (8 points de fixation uniquement pour le montage de l'ensemble), d'y encastrer le climatiseur et de raccorder celui-ci à une prise électrique.

• Discrétion, esthétique et fiabilité assurée

De coloris blanc, la porte s'intègre à tous les styles d'intérieurs. La porte est constituée d'une double enveloppe d'acier isolée avec du polyuréthane, un isolant haute performance.

Le climatiseur est intégré à la porte et donc totalement invisible à l'extérieur de votre cave. L'ensemble " porte et climatiseur " d'une épaisseur de 26 cm seulement permet un encombrement réduit.

Ses spécificités

Cotes hors tout (porte + climatiseur)

Hauteur : 2000 mm

Largeur : 720 mm

Profondeur : 254,5 mm

Porte de cave en métal laqué blanc et remplissage 40 mm polyuréthane
Elle permet une ouverture " tirante " de gauche à droite.

1. Gain de place
2. Facile à installer
3. Esthétique et discret
4. Silencieux



Une solution
efficace
pour climatiser
les espaces
restreints.



* suivant isolation

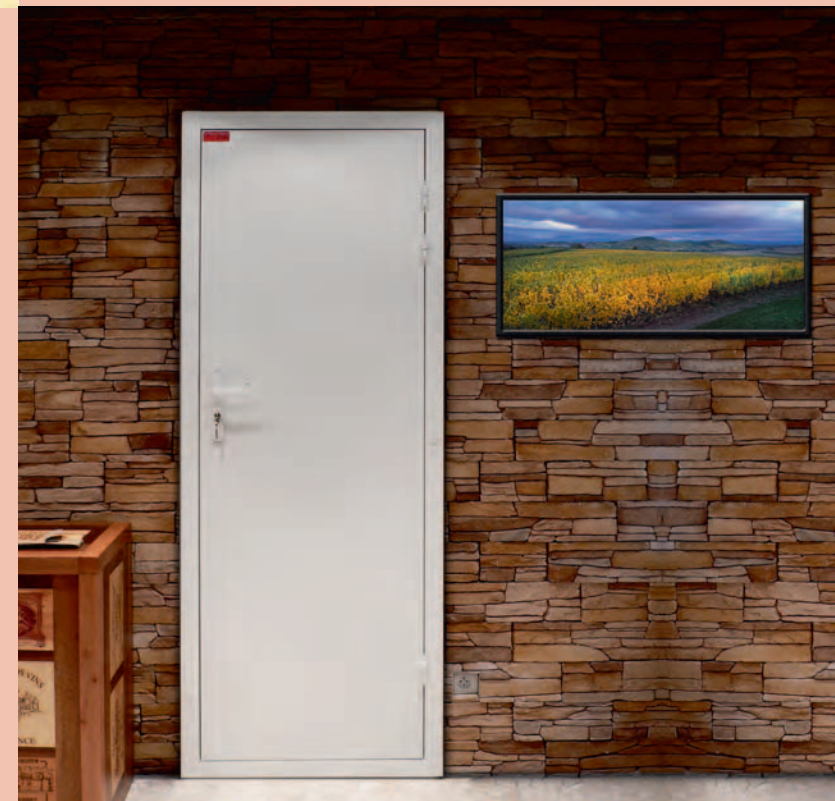


HYGROMASTER®

1. Suspendu au mur, posé au sol ou sur une étagère stable, son installation est simple!
2. On le raccorde simplement à la bombonne d'eau livrée avec l'appareil. Ce kit réservoir de 20 litres alimente l'Hygromaster® en eau déminéralisée pendant plusieurs semaines.
3. Vous pouvez régler le taux d'humidité qui convient à votre cave à vin.

PORTE DE CAVE WINEMASTER®

1. Facile à installer.
2. Esthétique et discrète.
3. Deux versions d'ouverture possibles.



Découvrez nos deux atouts supplémentaires répondant aux demandes les plus pointues. L'Hygromaster® apporte l'humidité supplémentaire dont votre cave a besoin, en particulier l'hiver quand l'air est sec. Il s'utilise en complément de votre climatiseur de cave. La porte de cave Winemaster®, quant à elle, vous garantit une isolation optimale.



Hygromaster®



& porte de cave Winemaster®

Leurs atouts

- **Hygromaster®**

Suspendu au mur, posé au sol ou sur une étagère stable, l'Hygromaster® s'installe très facilement. Vous pouvez tout simplement le raccorder à la bombonne livrée avec l'appareil. Ce kit réservoir alimente l'Hygromaster® en eau déminéralisée.

Vous avez la possibilité de régler le taux d'humidité qui convient à votre cave à vin.

- **Porte de cave Winemaster®**

La porte se pose très facilement avec uniquement 8 points de fixation pour le montage de l'ensemble, la porte de cave en polyuréthane est livrée avec son chambranle, un ensemble poignée et serrure, un joint périphérique, 8 caches en plastique blanc et des vis de fixation.

Pour répondre à toutes les exigences, la porte permet une ouverture de gauche à droite ou de droite à gauche. (Cotes hors tout : 2000 mm x 720 mm)



Isolation
et sécurité,
deux atouts
supplémentaires.



WineMaster®

Le secret d'une conservation optimale de vos grands crus : la stabilité.

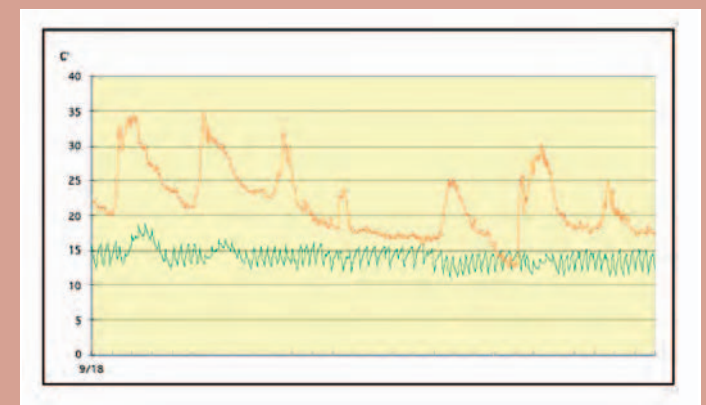
De la température dépend la vitesse d'évolution du vin. Une température idéale se situe aux alentours de 10 à 12 °C. Si la température est élevée, le vin évoluera plus vite et son évolution sera faussée. Si au contraire la température est basse, le vin évoluera plus lentement. Mais c'est surtout la variation ou mieux l'absence de variation qui est le plus important pour bien conserver et faire bonifier son vin. Si la température est trop élevée ou trop basse, le goût du vin sera altéré.

Les climatiseurs WineMaster® maintiennent la température entre 8 et 14° grâce à leur thermostat et à un système performant de brassage de l'air.

Les différents systèmes de programmation développés pour les climatiseurs WineMaster® permettent de maintenir la température de l'air intérieur à la cave, dans une fourchette de 2°C. Cette très légère variation entraîne celle du vin de 0,2 à 0,3°C, ce qui est considéré comme infime. Cette stabilité est due à l'inertie thermique du vin et des bouteilles.

La technologie " NO FROST " ou " froid ventilé " des climatiseurs WineMaster® contribue également à la stabilité de la température dans la cave. La répartition du froid améliorée par le mouvement d'air continu permet un retour rapide à la température pré-sélectionnée. Les variations sont donc infimes. De plus, il n'y a pas de stratification de l'air.

L'essai ci-contre réalisé en laboratoire montre que malgré une température extérieure variant fortement, la température à l'intérieur de la cave reste stable grâce à la conception exclusive des climatiseurs WineMaster®, ce qui permet une conservation optimale de votre vin.



Stabilité de la température

— température intérieure
— température extérieure

WineMaster®

Une hygrométrie maîtrisée



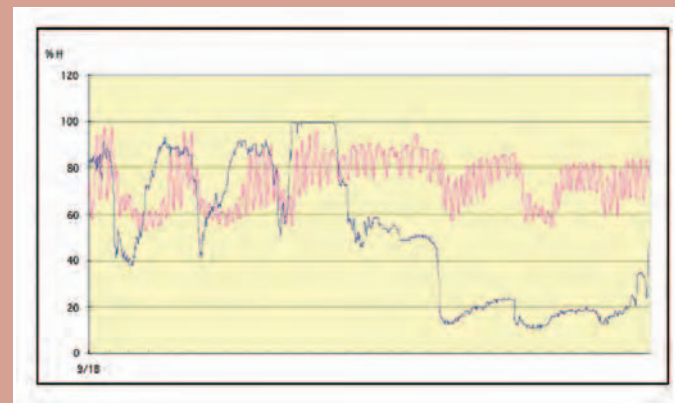
L'excès d'humidité et la sécheresse lors du stockage du vin peuvent altérer la conservation de vos vins. Le taux d'hygrométrie idéal pour un bon vieillissement se situe entre 60 et 80 % et varie selon la température ambiante. L'hygrométrie dépend également beaucoup de l'hygrométrie extérieure qui varie fortement selon les régions, les saisons et le temps.

Les climatiseurs WineMaster® maintiennent l'hygrométrie de façon optimale grâce à une température d'évaporation spécifique, ce qui permet à vos vins de vieillir sans dommages.

La conception des climatiseurs WineMaster® et plus spécifiquement du groupe frigorifique provoque en permanence un cycle de condensation-évaporation à l'intérieur de la cave. **La température d'évaporation spécifique de Winemaster® permet de maintenir l'hygrométrie de façon optimale.** Par contre, un manque d'humidité ne peut en aucun cas être corrigé par l'évaporation de condensation.

Pour cela Hygromaster® vous apporte la solution idéale.

L'essai ci-dessous réalisé en laboratoire montre que malgré une hygrométrie extérieure variant fortement, l'hygrométrie à l'intérieur de la cave à vins reste toujours supérieure à 50%.



Stabilité de l'hygrométrie

- Humidité intérieure
- Humidité extérieure



WineMaster®,
l'exigence
de la perfection.



WineMaster®

Les atouts de votre climatiseur

Une installation aisée

WineMaster® est facile à installer au mur ou au sol dans un endroit isolé, à l'abri de la lumière. Une simple prise électrique suffit à son fonctionnement.

Une utilisation en toute simplicité

Avec WineMaster®, pas de gadget inutile. Efficacité et fiabilité sont les maîtres-mots de nos climatiseurs. De plus, un simple filtre à changer, en moyenne une fois dans l'année, vous évite le nettoyage délicat et fastidieux du condenseur et des ailettes des climatiseurs conventionnels, et permet de maintenir ses performances.

Un silence appréciable

Des ventilateurs particulièrement silencieux grâce à l'utilisation de mousses acoustiques rendent WineMaster® très discret.

Performants et écologiques

Tous les appareils WineMaster® fonctionnent avec les gaz R 404A ou 407C, fluides réfrigérants écologiques. Ces gaz augmentent la puissance du compresseur tout en réduisant l'encombrement. Ils permettent en outre une bonne maîtrise de la consommation électrique et augmentent la durée de vie de l'appareil.

Une pérennité hors du commun

Le choix de composants européens de très haute qualité ainsi qu'un contrôle individuel à chaque étape de la production (basée en France) assurent aux climatiseurs WineMaster® une fiabilité exceptionnelle. Grâce à toutes les qualités des climatiseurs WineMaster® vous pouvez investir dans des vins relativement jeunes qui se bonifieront au fur et à mesure, pour votre plus grande satisfaction.

Système anti-vibrations :

Les climatiseurs WineMaster® sont équipés d'un système "anti-vibration". Les vibrations sont absorbées à plusieurs niveaux. Le compresseur repose sur des blocs souples en caoutchouc (Silentbloks) qui permettent d'amortir les vibrations et les éléments supportant les moteurs sont également montés sur amortisseurs. Pour les solutions encastrées, le cadre en bois stabilise le climatiseur. Enfin, les matériaux choisis pour nos climatiseurs assurent un silence remarquable.



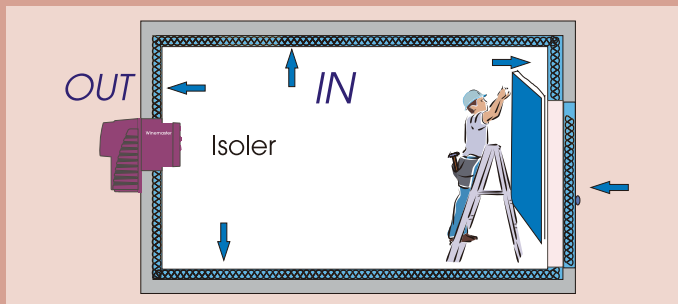
WineMaster®

L'isolation de la cave et l'entretien, éléments déterminants pour le bon fonctionnement du climatiseur.

Isolation :

Une isolation adéquate garantit la stabilité de la température et de l'hygrométrie produites par le climatiseur. L'assemblage des éléments d'isolants doit être réalisé, de préférence par emboîtements des feuillures des panneaux ou par collage des panneaux entre eux de façon à assurer une parfaite continuité de l'isolation. Une bonne isolation de cave évite ainsi les entrées parasites de chaleur et d'humidité.

En plus de l'isolation des murs, il est recommandé d'isoler également le plancher et la porte.



Plancher :

Le sol de la cave doit pouvoir supporter les étagères et le vin entreposé. Il est donc nécessaire pour cette partie de choisir un isolant présentant une résistance suffisante à la compression.

Portes : deux solutions sont possibles.

1. Isolez votre porte existante avec un isolant du même type que pour les parois de la cave. Pour cela, vous pouvez intercaler un joint d'étanchéité (en mousse par exemple) entre le battant et le dormant de la porte sur toute sa périphérie.
2. Utilisez une porte isotherme Fondis®, garnie de mousse polyuréthane. Elle comporte, sur toute sa périphérie, un joint d'étanchéité qui intègre une fermeture magnétique.

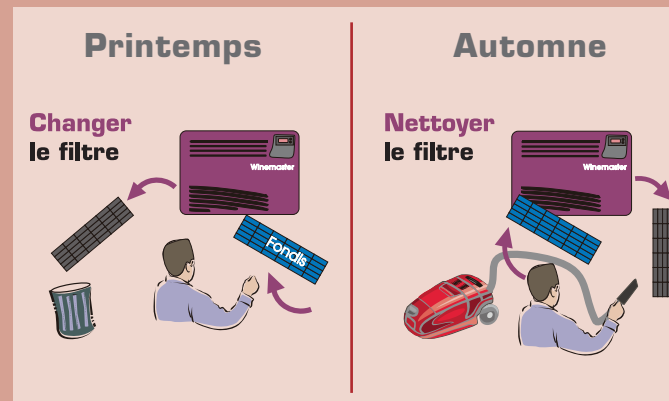
Entretien :

Les climatiseurs WineMaster® sont conçus pour minimiser leur entretien. **Un système simple et pratique est mis en place sur chaque climatiseur afin d'assurer sa longévité : le filtre à poussières.**

Il vous permet d'éviter le nettoyage fastidieux et délicat du condenseur et assure sa protection, ainsi que les performances du climatiseur.

Dès que nécessaire ou au moins une fois par an, il est indispensable de changer le filtre. Son encrassement risque d'endommager le climatiseur. Le remplacement du filtre à poussières est très aisé et ne prend que quelques minutes.

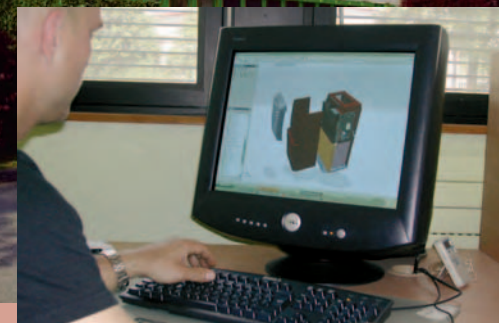
Ainsi, il est recommandé de changer le filtre au printemps et de le contrôler en automne afin d'optimiser le fonctionnement du climatiseur.



Les conseils

Fondis®.





Bureau d'Études, Recherches et Développement

WineMaster®

La garantie d'un Fabricant Européen

Depuis plus de 25 ans, Fondis® conçoit et fabrique ses climatiseurs de caves, dans un constant souci de progrès et d'améliorations technologiques.

Des dizaines de milliers de climatiseurs ont permis à l'entreprise d'être aujourd'hui leader européen sur ce marché. Fondis® exporte ses produits dans le monde entier.

Des composants de qualité, des contrôles réguliers à chaque stade de la fabrication, et une attention particulière portée aux questions écologiques et énergétiques, font de l'ensemble de la gamme WineMaster® des produits fiables, esthétiques et parfaitement adaptés aux besoins de tous les amateurs de bon vin.



Contrôle final avant emballage



Nouvelle chaîne de production

- les encastrés
- les intégrés
- le split
- le Wine PC 15
- le régulateur d'humidité



**Wine C25
C25S et C25SR**

**Wine C50S
et C50SR**

Wine In25

Wine In50

**Wine SP 100
Wine SP 100-8**

Wine PC 15

Hygromaster®

Capacité de climatisation à 12°, suivant isolation*	jusqu'à 25 m³	jusqu'à 50 m³	jusqu'à 25 m³	jusqu'à 50 m³	jusqu'à 100 m³	Jusqu'à 15m³	Puissance utilisée pour l'humidification : 45 W
Dimensions hors tout**	540 x 381 x 524	552 x 530 x 590	540 x 540 x 630	507 x 931 x 382	480 x 1005 x 395	720 x 2000 x 254,5	
Poids	31 kg	45 kg	35 kg	51 kg	45 kg (int) - 15 kg (ext)	100 kg l'ensemble	Voltage : 230 V-240 V Fréquence : 50 Hz
Cotes d'encastrement extérieures du cadre bois*	514 x 374 x 150	544 x 374 x 150					
Puissance frigorifique	550 W	1200 W	500 W	1200 W	2500 W	450 W	Intensité utilisée pour l'humidification : 0,2 A
Puissance absorbée	400 W	900 W	440 W	900 W	1250 W	390 W	
Alimentation électrique	230-240 V-50 Hz	230-240 V-50 Hz	230-240 V-50 Hz	230-240 V-50 Hz	230-240 V-50 Hz	230-240 V 50 Hz	Capacité d'humidification : 18,2 g d'eau/h à 12°C
Réfrigérant	R 404A (sans CFC)	R 404A (sans CFC)	R 404A (sans CFC)	R 404A (sans CFC)	R 407C (sans CFC)	R 404A (sans CFC)	
Diamètre d'évacuation des condensats	9 mm	9 mm	9 mm	10 mm	10 mm		Dimensions : 258x140x166 mm
Cadre en bois livré avec l'appareil	oui	oui					
Kit de raccordement			Option	Option			Taille du cordon d'alimentation : 1,5 m
Fonction réchauffage	C25S et C25SR	oui	oui	oui	oui		
Puissance réchauffage	250 W pour C25S	500 W	250 W	500 W	1000 W		Réservoir 20L
Thermostat et thermomètre à lecture digitale	oui	oui	oui	oui	oui	oui	
Filtre à poussières***	oui	oui	oui	oui	oui	oui	
Turbines à réaction	oui (côté condenseur)	oui	oui (côté condenseur)	oui	oui (côté évaporateur)	oui	
Éclairage (appareil équipé d'une veilleuse)	non	oui	non	oui	non	non	
Durée de garantie	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans	
Guide d'installation livré avec l'appareil	oui	oui	oui	oui	oui	oui	
Niveau sonore - à 1m - à 3m	45 dB - 40 dB	51 dB - 47 dB	43 dB / 38 dB	53 dB - 50 dB	53 dB - 50 dB	42dB - 40dB	
Option ceinture chauffante	oui	oui					

* Pour des volumes plus importants, nous consulter.

** Dimensions L x H x P (en mm). Pour les dimensions spécifiques intérieures et extérieures, consultez votre revendeur.

*** Filtres à poussières disponibles séparément.



Vos notes.



SERVICES

Un réseau d'installateurs et d'artisans fidèles et sûrs

Les climatiseurs de caves à vins WineMaster® sont des appareils à la fois très performants et très sûrs. Issus d'une technologie avancée, ils donneront le meilleur d'eux-mêmes s'ils sont installés, mis en service et entretenus selon les règles de l'art. Pour cette raison, Fondis® s'est toujours appuyé sur un réseau d'installateurs fidèles et sûrs, formés à ses technologies, régulièrement informés de ses innovations.

Fondis® a mis au point, fabriqué et sélectionné ses appareils avec soin. Dans le monde entier, plus de 400 Points-Conseils Fondis® s'engagent à les mettre en œuvre avec le même sérieux.

Une garantie internationale

Diffusés dans le monde entier, les climatiseurs de caves à vins WineMaster® bénéficient d'une garantie très complète. Les appareils sont garantis 2 ans contre tout défaut de fabrication. Durant la période de garantie contractuelle, Fondis® remplacera toute pièce reconnue défectueuse.

Les plus WineMaster®



MÉTIER



Solaris®, c'est un procédé unique de radiateur en verre à inertie, qui apporte un confort optimal, doublé d'une esthétique aux lignes pures et séduisantes.

Solaris® est pourvu d'un taux de rayonnement sans précédent, associé à une juste inertie thermique.

Les lignes pures et distinguées de Solaris® s'adaptent partout : salle de bain, cuisine, chambre à coucher, salon, etc.



Les cheminées Fondis®, l'art c'est la vie !

Depuis ses débuts, Fondis® s'attache à conjuguer harmonieusement esthétique et performances technologiques, basant sa réputation sur un savoir-faire reconnu en matière de qualité et d'innovation.

Unifier la forme et les fonctions, pour marier à la perfection élégance extérieure et confort intérieur... Ce parti-pris audacieux signe les valeurs et la vision du monde d'une entreprise qui n'a de cesse de se démarquer.

Ainsi, toute liberté conceptuelle est donnée aux designers indépendants pour allumer la flamme de l'imagination et du talent : les cheminées Fondis® se muent en œuvres empreintes de poésie, d'élégance et de couleurs. L'art entre de plain-pied dans votre intimité.

Place aux techniciens pour y greffer la haute technologie Fondis® dans toute sa multiplicité.

En effet depuis toujours le client est au cœur de toutes les énergies et sources d'inspiration de Fondis®. Parce que se chauffer, c'est répondre à des attentes de confort, d'esthétisme, mais aussi à des impératifs technologiques, Fondis® met en œuvre créativité, réactivité et capacité industrielle.

Pour que votre cheminée devienne un art de vivre...



Un réseau
national
et international
de professionnels
à votre service.



votre revendeur Fondis®

“L'énergie est notre avenir. Économisons-la.”



FONDIS
être différent _____

Z.I. de Vieux-Thann - 18, rue Guy de Place
BP 60010 - F 68801 THANN Cedex
Tél. : + 33 (0)3 89 377 500 - Fax : + 33 (0)3 89 377 589
E-mail : contact@fondis.com

www.fondis.com

