



Caves de vieillissement - Cave de service - Accessoires

Dometic, à l'écoute des clients, est leader mondial dans la fourniture d'équipements et produits de confort destinés aux marchés des véhicules de loisir, de l'automobile, du transport routier et de la plaisance. Nous offrons aux constructeurs ainsi qu'à la deuxième monte, une gamme complète de climatiseurs, réfrigérateurs, auvents, produits de cuisson, sanitaires, éclairages, solutions d'énergie, fenêtres, portes et autres équipements qui rendent la vie plus confortable lors des déplacements.

Le groupe Dometic fournit une gamme complète d'équipements de climatisation destinée aux ateliers de montage et de réparation. Le groupe Dometic développe aussi des réfrigérateurs pour l'hôtellerie, les bureaux, les collectivités, ainsi que pour le transport et la conservation des vins et produits médicaux. Nos produits sont vendus dans près de 100 pays et fabriqués principalement dans nos propres usines partout dans le monde. Le chiffre d'affaires est d'environ M€ 1,025 et le groupe emploie aujourd'hui plus de 6000 personnes.

 **Dometic**
GROUP

Sommaire



page 6
36/54 bouteilles



page 7
104/170 bouteilles



page 8
136/206 bouteilles



page 9
136/200 bouteilles



page 10
136/200 bouteilles



page 12
412 bouteilles



page 13
412 bouteilles



page 14/17
168 bouteilles



page 18
1/6 bouteilles



Le logiciel de rangement
"Mon livre de cave" (inclus dans votre armoire).
Un outil astucieux pour visualiser
d'un clic ses bouteilles.

Dometic a choisi pour vous 3 technologies adaptées : pour le vieillissement et le service du vin.

L'absorption, une technologie qui produit du froid sans moteur ni compresseur ! Idéal pour le vieillissement du vin

C'est le changement d'état d'un corps, son passage de l'état liquide à l'état gazeux ou la détente d'un gaz qui génèrent du froid. Dans le principe de l'absorption, on utilise une solution d'eau et d'ammoniac, que l'on chauffe au moyen d'une résistance électrique. On produit ainsi des vapeurs, celles-ci vont traverser le condenseur, puis l'évaporateur, subissant ainsi deux changements d'état. En s'évaporant, l'ammoniac liquide absorbe des calories et produit du froid. Ce principe n'utilise ni moteur ni compresseur, il ne génère donc aucune vibration et fonctionne dans un silence total.

La compression, utilisant un système breveté de circulation de l'air. Optimal pour le service du vin

La compression est le principe de froid le plus répandu. **On comprime un gaz mécaniquement au moyen d'un compresseur entraîné par un moteur électrique, la détente du gaz génère du froid.** Afin d'améliorer les performances d'une cave de service à compression, Dometic a élaboré un système exclusif de circulation de l'air. Ce nouveau procédé permet d'augmenter ou de diminuer l'espace consacré aux vins blancs ou aux vins rouges tout en proposant les meilleures températures de dégustation.

Le froid Peltier, accessoires de confort pour le service du vin

L'effet Peltier est à la base des systèmes de refroidissement par effet thermoélectronique. La fiabilité du système a permis son utilisation par les sondes spatiales, comme par exemple la sonde Voyager en 1977. **L'effet Peltier fait qu'au point de contact entre deux métaux différents, se produit par phénomène physique une absorption de chaleur et donc génération de froid.** Les avantages de l'effet Peltier sont nombreux :

- Environnement protégé grâce à l'absence de produits chimiques nocifs tels que les gaz
- Insensibilité aux chocs pour une utilisation nomade des produits.

Grâce à l'**absorption** les armoires à vin Dometic recréent les conditions d'une cave naturelle.



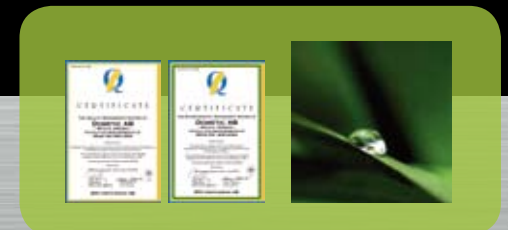
Dometic bonifie vos grands vins par son procédé exclusif : l'absorption

La cave à vin Dometic, grâce au principe exclusif de l'absorption inventé par Electrolux, n'utilise **ni moteur ni compresseur**. Elle ne génère aucune vibration et fonctionne dans un **silence total**. C'est une exclusivité Dometic. L'absence de pièces mécaniques en mouvement procure à la cave Dometic une longévité exceptionnelle.

- Qu'ils soient blancs ou rouges, les vins supportent mal les écarts de température. Tous se conservent idéalement à 12°C.
- Les vins redoutent les vibrations qui altèrent le processus de vieillissement.
- Les vins craignent particulièrement l'exposition aux rayons ultra-violets et se conservent mieux dans l'obscurité totale d'une cave naturelle.
- La bonne tenue du bouchon nécessite un taux d'humidité compris entre 50% et 80%.
- Une mauvaise aération peut altérer le goût du vin.

Depuis 1925.

Plus de 80 années d'expérience.



Les usines du groupe Dometic respectent l'environnement et les normes de qualité ISO 9001 et 14001.

Les conditions d'une cave idéale



- **Ventilation**

L'air constamment renouvelé circule à l'intérieur de la cave, évitant tout risque de moisissures.

- **Entrée d'air haute avec filtre à charbon**

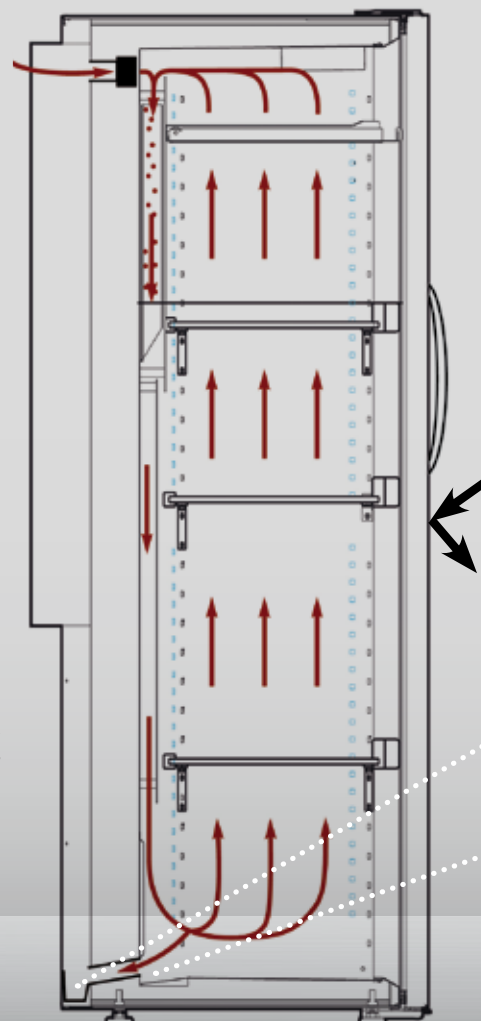
Le filtre à charbon actif Dometic empêche les odeurs extérieures de pénétrer dans la cave.



Évaporateur à ailettes

- **L'humidité maîtrisée**

La cave Dometic, grâce à la forme particulière de son évaporateur comportant des ailettes de grandes dimensions, évite la formation de givre. Ainsi, l'air circulant par convection naturelle se recharge en humidité au contact de la condensation.



Affichage digital

- **Régulation électronique de température**

Il suffit d'entrer la température de votre choix (idéalement 12 à 13°C) pour que votre cave réagisse, produisant selon le cas du chaud ou du froid, afin de respecter fidèlement vos consignes en tenant compte des conditions extérieures.

- **Isolation et protection anti-UV**

Les portes verre "basses émissions" Dometic ont un grand pouvoir isolant. Elles rejettent les rayons ultraviolets.

- **Bac de récupération de l'eau de condensation**

- **Évacuation et sortie d'air basse**



CS52VS

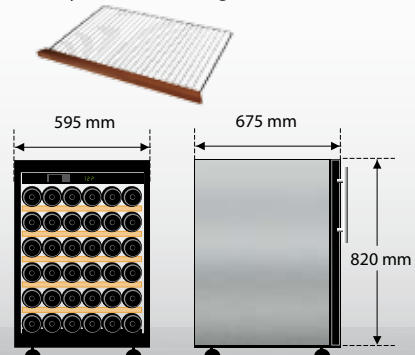


CS52, armoires de vieillissement 1 température **36 bouteilles**

Faces latérales aspect acier brossé, porte verre sertie dans un cadre en aluminium.
Capacité : de 54 bouteilles sans clayette, à 36 bouteilles selon le nombre de clayettes utilisées.

Capacité*	36 bouteilles
Dimensions (h x l x p) en cm	82 x 59.5 x 67.5
Régulation de la température	8 à 18 °C
Nombre de clayettes Livrées d'origine	5 fixes -
Fonction hiver	Non
Coloris extérieur	Aspect acier brossé
Finition porte	Porte vitrée Cadre aluminium

Clayettes de stockage



* Capacité exprimée en nombre de bouteilles bordelaises



Modèle CS52DV

Faces latérales bois, porte verre sertie dans un cadre métal noir.

CS160, armoires de vieillissement 1 température **170 bouteilles**



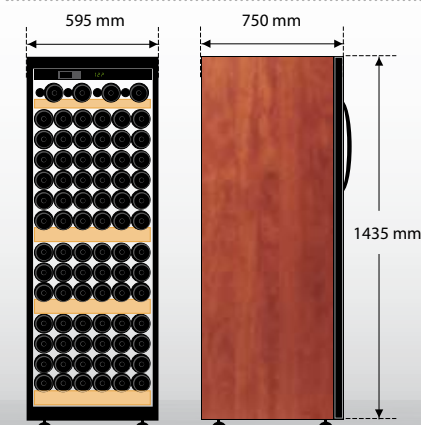
Modèle CS160 DV
Faces latérales bois, porte verre
sertie dans un cadre métal noir.

CS160D



Faces latérales bois, porte bois sertie dans un cadre métal noir. Capacité : de 170 bouteilles avec les clayettes livrées d'origine, à 104 bouteilles avec le nombre maximum de clayettes coulissantes optionnelles ajoutées.

Capacité*	170 bouteilles
Dimensions (h x l x p) en cm	143.5 x 59.5 x 75
Régulation de la température	8 à 18 °C
Nombre de clayettes Livrées d'origine	1 coulissante 2 de stockage
Fonction hiver	Oui
Coloris extérieur	Prunier d'automne
Finition porte	Porte bois



* Capacité exprimée en nombre de bouteilles bordelaises

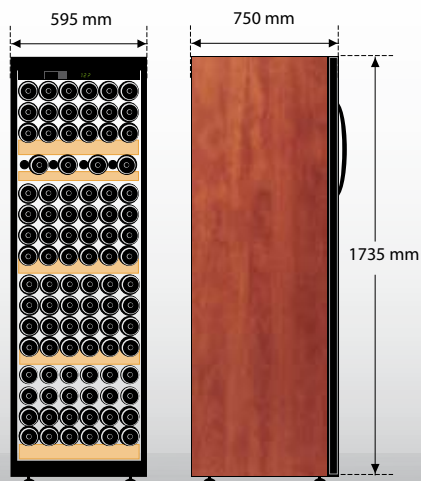


CS200DV



Faces latérales bois, porte verre sertie dans un cadre métal noir. Capacité : de 206 bouteilles avec les clayettes livrées d'origine, à 136 bouteilles avec le nombre maximum de clayettes coulissantes optionnelles ajoutées.

Capacité*	206 bouteilles
Dimensions (h x l x p) en cm	173.5 x 59.5 x 75
Régulation de la température	8 à 18 °C
Nombre de clayettes Livrées d'origine	1 coulissante 3 de stockage
Fonction hiver	Oui
Coloris extérieur	Prunier d'automne
Finition porte	Porte vitrée Cadre métal noir



* Capacité exprimée en nombre de bouteilles bordelaises

CS200, armoires de vieillissement 1 température **206 bouteilles**



Modèle CS200D
Faces latérales bois,
porte bois sertie
dans un cadre métal noir.

Nouveauté 2008

CS200DYB

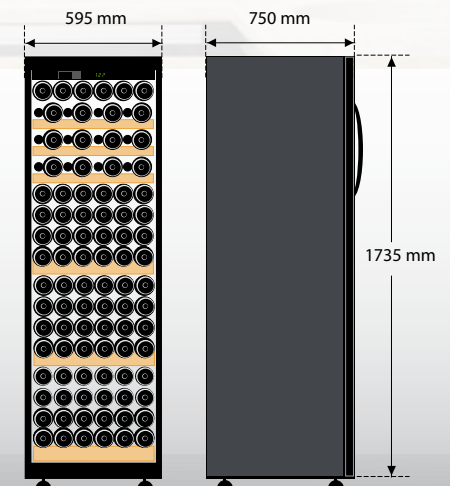


CS200DYB



Faces latérales noires, porte noire sertie dans un cadre métal. Capacité : de 200 bouteilles avec les clayettes livrées d'origine, à 136 bouteilles avec le nombre maximum de clayettes coulissantes optionnelles ajoutées.

Capacité*	200 bouteilles
Dimensions (h x l x p) en cm	173.5 x 59.5 x 75
Régulation de la température	8 à 18 °C
Nombre de clayettes Livrées d'origine	3 coulissantes 2 de stockage
Fonction hiver	Oui
Coloris extérieur	Noir



* Capacité exprimée en nombre de bouteilles bordelaises

 Dometic

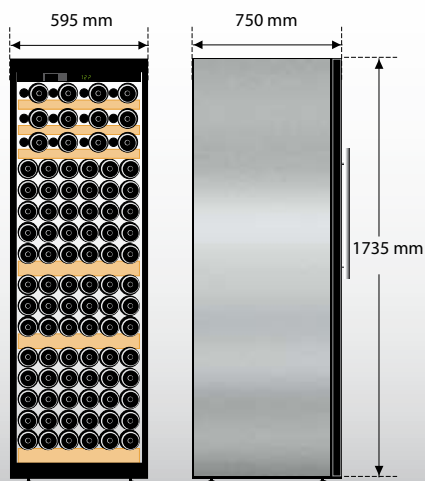
THE SIGN OF COMFORT

CS200VS



Faces latérales aspect acier brossé porte verre sertie dans un cadre en aluminium. Capacité : de 200 bouteilles avec les clayettes livrées d'origine, à 136 bouteilles avec le nombre maximum de clayettes coulissantes optionnelles ajoutées.

Capacité*	200 bouteilles
Dimensions (h x l x p) en cm	173.5 x 59.5 x 75
Régulation de la température	8 à 18 °C
Nombre de clayettes Livrées d'origine	3 coulissantes 2 de stockage
Fonction hiver	Oui
Coloris extérieur	Aspect acier brossé
Finition porte	Porte bois - Porte vitrée Cadre aluminium

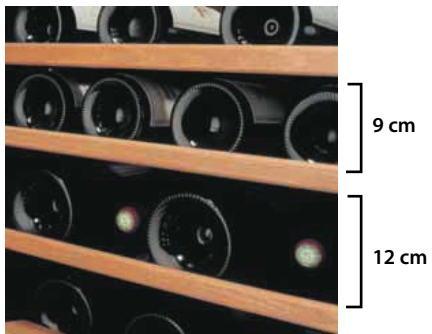


* Capacité exprimée en nombre de bouteilles bordelaises

CS200VS, armoire de vieillissement 1 température **200 bouteilles**



Accessoires disponibles pour cave de vieillissement

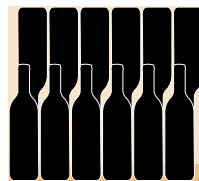


Stockage des magnums

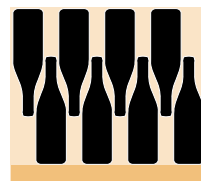
STOCKAGE DES MAGNUMS

Les perforations latérales permettent de régler l'écart entre les clayettes, autorisant ainsi le stockage de différents types de bouteilles, mais aussi des magnums.

Agencement bouteilles de **Bordeaux**



Agencement bouteilles de **Bourgogne**



Accessoires disponibles

Clayettes coulissantes
SLIDE 2 (kit de 2 unités)



Clayettes de stockage
STORE 2 (kit de 2 unités)



L'AMÉNAGEMENT

La capacité de votre cave dépend du type et du nombre de clayettes utilisées. L'équipement fourni d'origine permet d'atteindre une capacité optimale. L'ajout de clayettes coulissantes, plus pratiques, réduit cette capacité. Pour personnaliser l'aménagement de votre cave, vous pouvez vous procurer, chez votre revendeur conseil, le nombre et le modèle de clayettes nécessaires.



Clayette coulissante



Stockage des magnums



Clayette de stockage

Traditionnelles, en chêne pour les puristes...

Armoire TRONÇAIS double porte,
d'une contenance maxi de 412 bouteilles,
réalisée en chêne clair massif de Tronçais.
Dimensions en cm (h x l x p) :
199 x 156 x 86,5



Toutes les armoires sont réalisées à la main, dans la plus pure tradition artisanale... Du tracé initial, expression concrète de la pensée, à la finition qui nécessite patience et savoir-faire, cet homme de l'art, le maître artisan ébéniste, possède des références de prestige comme Château-Latour et Moët et Chandon. Le bois choisi pour les armoires classiques est le chêne de la forêt de Tronçais dans l'Allier. Il constitue l'essence idéale pour la fabrication des fûts de tous les grands crus.



Armoire TRONÇAIS SCULPTÉ
double porte, ornée de grappes de raisins sculptées
à la main, d'une contenance maxi de 412 bouteilles,
réalisée en chêne clair massif de Tronçais.
Dimensions en cm (h x l x p) : 199 x 156 x 86,5

ou Contemporaines, en Sycomore ou Wengé.

Tendance Wengé ou Sycomore, une armoire aux lignes contemporaines. Elle s'intégrera parfaitement dans un ensemble moderne avec la touche "high tech" de ses pieds et de ses poignées en inox.

Armoire SYCOMORE

double porte, d'une contenance maxi de 412 bouteilles.
Réalisée en sycomore. Poignées et pieds en inox.
Dimensions en cm (h x l x p) : 196 x 146 x 83



Armoire WENGÉ
double porte, d'une contenance
maxi de 412 bouteilles.
Réalisée en wengé.
Poignées et pieds en inox.
Dimensions en cm (h x l x p) :
196 x 146 x 83



Cave de service, la précision de la température au moment de la dégustation



La cave sera votre alliée mais le vin reste l'élément le plus important... Nous vous donnons simplement les moyens d'optimiser votre dégustation.

Le chemin qui mène le vin à la maturité est long et ambitieux... Sa dégustation doit être digne de ces années passées à l'amener jusqu'à son apogée.

C'est pourquoi DOMETIC a élaboré pour vous une cave de service à la technologie inventive.

Dometic vous donne les moyens d'exceller dans l'art de la dégustation alors que trop souvent celle-ci est gâchée par une température inadaptée. Déjà créateur d'un procédé exclusif sur le marché des caves de vieillissement, Dometic a conçu pour vous une cave de mise en température basée sur une technologie innovante.

Ce produit élaboré en fonction des attentes fortes du consommateur et mis au point avec des sommeliers, s'adresse aux restaurateurs, cavistes, producteurs, caveaux et clubs de dégustation. Cette cave de service s'adapte à vos exigences tout en respectant les vins. Elle deviendra l'outil indispensable de vos dégustations. Son principe repose sur sa modularité, ce qui vous permet une personnalisation complète de votre cave de jour en fonction de votre région, votre carte ou encore de la saison. Modularité des espaces comme des gradients.



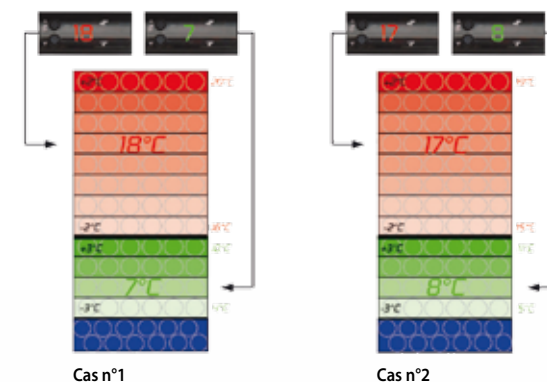
Michel Blanchet (Président de l' Association des Maîtres Cuisiniers de France et du Tastevin)

La cave de service Dometic est devenue un outil indispensable de mon restaurant. Mes clients ont une grande exigence et ils attendent un service irréprochable. La cave de service me permet aujourd'hui de mieux gérer le service du vin grâce à sa grande modularité. Pour moi, la modularité veut dire tout d'abord une grande malléabilité, et ce, à deux niveaux. Je peux, en fonction de la saison, de ma carte et même de la météo, proposer plus de vins rouges que de vins blancs et vice-versa. Les vins seront toujours à bonne température et s'adapteront parfaitement à la demande. Le deuxième niveau de modularité se joue sur les températures. Cela me permet d'obtenir la température idéale pour chaque vin. Très apprécié par les clients pour de précieux moments de dégustation, les vins, toujours à bonne température mettent en valeur les mets issus de mon savoir-faire gastronomique. C'est un allié du succès et moi, j'ai l'esprit plus libre pour m'adonner à mon art.

Pas une...

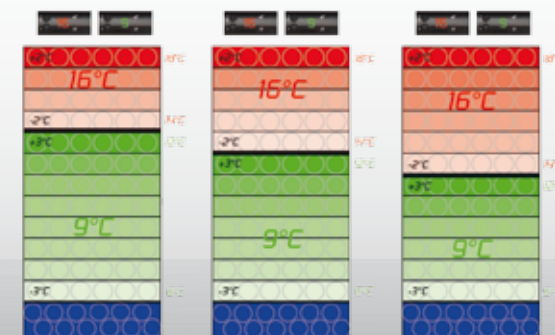
La modularité des températures

La température affichée correspond à la température médiane de l'espace. Vous pouvez faire varier cette température en fonction de vos besoins tout en conservant le même gradient en utilisant les touches de réglage. Dans chaque espace et quelle que soit la température sélectionnée, vous obtiendrez la gamme de températures suivantes : Espace vins rouges : +/-2°C • Espace vins blancs : +/-3°C Dans l'exemple ci-dessous, pour une température médiane sélectionnée de 18° dans l'espace vins rouges, vous obtiendrez de 16 à 20°C.



La modularité des espaces

La clayette de séparation peut occuper 5 positions



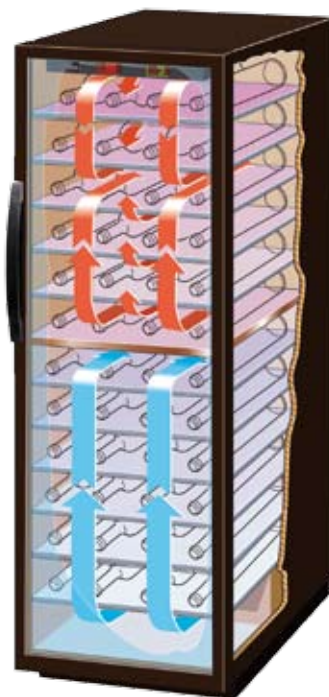
mais des températures idéales

UN SYSTÈME BREVETÉ, UNE EXCLUSIVITÉ DOMETIC

Cave de service – Description de la circulation de l'air

La cave de service comporte deux zones de température pouvant être réglées indépendamment, l'une pour les vins rouges, l'autre pour les vins blancs et effervescents.

Chaque zone possède un gradient différent (+/- 2°C pour les vins rouges, +/- 3°C pour les vins blancs)



Compartment Vins Rouges

Un ventilateur situé en haut du compartiment diffuse de l'air climatisé de l'arrière vers l'avant des clayettes. Il descend et s'échappe au centre du compartiment. Suivant le même principe, un second ventilateur diffuse un volume d'air climatisé deux fois moins important à partir du bas du compartiment, qui s'échappe par le centre.

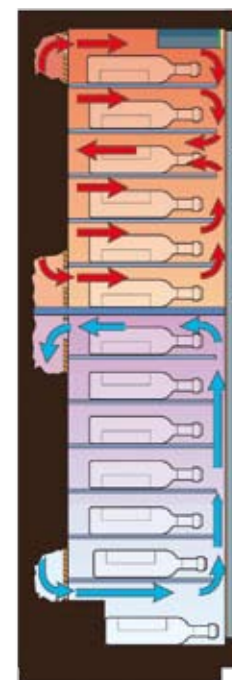
Ceci garantit un parfait respect des températures sélectionnées, quelle que soit la taille dévolue au compartiment. La température sur chaque clayette est parfaitement homogène. Ce système comporte également une résistance qui garantit la température affichée lorsque l'air ambiant est trop froid.

Modularité

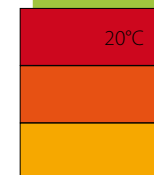
La mobilité de la clayette de séparation, thermiquement isolée, permet d'adapter la taille des compartiments entre 1/3 et 2/3 du volume total. Elle joue un rôle essentiel dans le système de répartition de l'air chaud et de l'air froid, en ouvrant les conduits par où l'air va pénétrer dans chacun de ces compartiments.

Compartment Vins Blancs et Effervescents

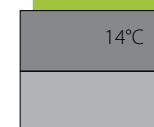
Un ventilateur diffuse de l'air réfrigéré de bas en haut, vers l'avant des clayettes. Cet air s'échappe juste en dessous de la clayette de séparation. Chaque clayette est équipée à l'arrière, d'un système qui bloque les orifices de circulation d'air, contraignant l'air réfrigéré à s'évacuer par la partie supérieure du compartiment.



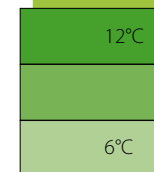
La plupart des produits présents sur le marché n'offre qu'un compartiment qui fonctionne sur le même principe qu'un réfrigérateur classique.



Zone fixe souvent restreinte par rapport aux besoins de stockage des vins rouges



Espace non adapté



Zone fixe parfois trop vaste par rapport aux besoins de stockage des vins blancs

Ces caves présentent un gradient important mais régulier. Au plus bas, la température est d'environ 6°C pour atteindre de 18 à 20°C en haut.

Les vins blancs

Les vins rouges

	Les vins blancs	Les vins rouges
Bordeaux	12°	18°
Bourgogne	10°	16°
Loire	10°	15°
Languedoc	12°	18°
Alsace grands crus	12°	16°
Piémont/Toscane		
Italie	10°	18°
Rioja/Toscane		
Espagne	12°	18°
Napa valley		
Californie	12°	16°
Australie	10°	16°
Chili	10°	18
Les vins liquoreux	8°	
Champagne	6°	

Vous avez la possibilité de faire varier chaque espace de 4 à 8 clayettes (12 clayettes au total pour les 2 espaces). Un restaurant de poissons préférera la modularité du cas n°1, un autre restaurant passant à la carte d'hiver privilégiera le cas n°5 avec une dominante de vins rouges... A chaque carte, chaque spécialité... sa modularité.



La cave de service ou l'Art du « prêt à déguster »



CH'NG Poh Tiong

(CH'NG Pho Tiong est l'éditeur de The Wine Review, l'une des publications les plus anciennes et les plus respectées d'Asie. Il est également chroniqueur pour le magazine Decanter et Président Régional : Asie, Moyen-Orient & Extrême Orient, des Decanter World Wine Awards). Il a longtemps été impossible de servir des champagnes, des vins rouges et blancs conservés en cave réfrigérée à leur température idéale.

Aujourd'hui, le rêve est devenu réalité grâce à l'ingéniosité de la Cave de service Dometic. Le restaurant, ainsi que les vrais amoureux du vin, peuvent maintenant apprécier les différents vins à leurs différentes températures idéales de dégustation. Félicitations pour la Cave de service Dometic et... Santé!

Conçue pour répondre aux besoins des professionnels

La simplicité au service de la maîtrise

- Une grande souplesse de gestion grâce à sa capacité de 144 bouteilles sur clayettes coulissantes
- Le moyen de proposer un service haut de gamme à vos clients
- Des finitions raffinées pour un design moderne, pensé pour s'intégrer à son environnement
- Une multiplicité d'aménagement dans une seule cave
- Une puissance de mise en température qui permet de recharger la cave et d'avoir des bouteilles prêtes à la dégustation pour le service suivant
- Une possibilité de faire varier les températures dans chacun des compartiments
- Une grande souplesse dans le réglage des températures.



Philippe Nusswitz

(Sommelier et producteur)

Le vigneron fait d'intenses efforts pour produire un grand vin ; le sommelier joue un rôle essentiel au moment de la dégustation en choisissant une température de service précise pour mettre en valeur la complexité des arômes et la finesse d'un grand vin. La plupart des vins rouges se dégustent entre 17 et 19 degrés. En dessous, les tanins semblent durs et au dessus, les arômes sont compotés et la sensation d'alcool domine le bouquet. Si la plupart des vins blancs se plaisent entre 8 et 10 degrés, les blancs puissants et complexes s'expriment autour de 12 degrés. La précision rigoureuse des caves de service Dometic mettra en valeur votre cave.



Elliott Mac Key

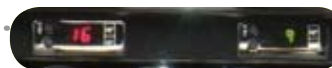
(Journaliste, écrivain et éditeur)

La Nouvelle Cave de Service Dometic répond tant aux besoins du collectionneur averti qu'au consommateur occasionnel. Le collectionneur de vins dispose généralement d'un grand cellier relativement éloigné, voire séparé, de son lieu d'habitation. Il peut s'agir d'un espace de stockage commercial situé loin de son domicile ou d'un cellier accessible par plusieurs escaliers voire étages. Il est extrêmement pratique de disposer d'un espace de conservation du vin d'une contenance limitée qui permet de le maintenir à température idéale de service - dans sa cuisine ou sa salle à manger. La cave de service Dometic est l'instrument idéal. Il comporte deux zones de température qui offrent les 15 à 18°C ambiants parfaits pour vos vins rouges et les 8° à 12°C qui conviennent idéalement à vos vins blancs et vins effervescents. La cave de service Dometic convient également au consommateur occasionnel qui souhaite déguster une bouteille «sur le vif» pour un dîner improvisé ou tout simplement se faire plaisir. Le réfrigérateur classique est bien trop froid et le salon généralement trop chaud pour conserver le vin à bonne température ou prêt à être dégusté.

Des innovations techniques au service de la dégustation



Une identification des vins immédiate : un système d'ardoise qui permet de réécrire à l'infini sans négliger l'esthétisme et l'authenticité de l'ardoise et de la craie.



Un affichage digital lisible : vert pour l'espace vins blancs et effervescents et rouge pour l'espace vins rouges.

Une température homogène par clayette grâce à un procédé de distribution d'air breveté.

Des espaces différents selon les vins rouges et blancs, modulables selon vos besoins.

Clayettes coulissantes de série.

Porte verre basse émission qui filtre totalement les UV.

Un compartiment pour frapper rapidement (capacité 10 bouteilles supplémentaires).

Spécifications

Hauteur minimale (pieds réglables) (cm)	173,5
Largeur (cm)	59,5
Profondeur porte et poignée comprise (cm)	76,5
Profondeur sans la porte (cm)	68,1
Consommation dans une ambiance de 20°C*	0,55 KWh/24h
Nombres de bouteilles par clayettes	12
Nombre de clayettes fournies	12
Capacité dans le compartiment "froid rapide"	24
Capacité totale de la cave	168
Plage de réglage compartiment vins blancs	6-10
Plage de réglage compartiment vins rouges	14-18
Épaisseur minimum de l'isolation (mm)	46
Puissance du circuit de chauffage	40 W
Poids total à vide clayettes incluses	131 kg
Poids total bouteilles incluses	345 kg

* Clayettes de séparation en position médiane, compartiment vins rouges réglé sur 18°C, compartiment vins blancs réglé sur 9°C.

Quel plaisir de déguster un bon verre de vin !
Mais un vin blanc trop chaud ou un vin rouge
trop froid gâche la bonne bouteille
et le plaisir du palais.



SW6

Les vins rouges robustes comme un bon Bordeaux devraient être consommés tempérés à 18°C, un Chardonnais jeune et fruité se déguste en revanche à 10°C. Quel que soit le vin de votre choix, le SW6 vous offrira, ainsi qu'à vos convives, le plaisir de déguster des vins parfaitement tempérés. Vous pouvez régler la température souhaitée simplement et au degré près : entre 5°C et 20°C, valeur constante qui sera maintenue par la cave. L'écran de commande très clair vous informe de la température programmée ainsi que de la température réelle.

MF-1W



Ajoutez l'élégant rafraîchisseur de bouteille à votre "panoplie de bon vivant". Il maintient votre vin à température optimale pendant des heures. Le réglage de la température s'effectue librement, sans palier de variation de température. La température programmée comme la température réelle s'affichent sur l'écran digital. Vous pouvez utiliser un système unique sur le marché : un accumulateur (non livré) permet son utilisation pendant deux heures. Les accus (non fournis) sont rechargeables rapidement sous une tension de 12 ou de 230 Volts en mode charge. Branchement sur allume-cigare possible.

D53



Rafraîchisseur de cubitainer (bag in box) de 2 à 5 litres ou de fût de bière, de 5 litres. Conçu pour une utilisation domestique, il peut aussi être branché sur la prise allume-cigare avec un câble optionnel. Trois niveaux de température préselectionnables; une pour les vins blancs, une autre pour les vins rouges et une pour la bière. Dimensions (h x l x p en mm) 276 x 353 x 449. Poids 4kg.

	CS 52	CS 160	CS 200	Armoires Traditionnelles	Armoires Contemporaines
CAPACITÉ (exprimée en nombre de bouteilles bordelaises)					
ÉQUIPÉ SELON DOTATION D'ORIGINE NOMBRE DE CLAYETTES LIVRÉES D'ORIGINE	5 clayettes de stockage	2 clayettes de stockage 1 clayette coulissante	3 clayettes de stockage 1 clayette coulissante	6 clayettes de stockage 2 clayettes coulissantes	6 clayettes de stockage 2 clayettes coulissantes
- CAPACITÉ	36 bouteilles	170 bouteilles	206 bouteilles	412 bouteilles	412 bouteilles
NOMBRE MAXIMUM DE CLAYETTES COULISSANTES OPTIONNELLES*	-	12	16	32	32
CONSOMMATION DANS UNE AMBIANCE DE 20°C (kWh/24h)	1,25	1,85	2,15	2x2,15	2x2,15
DIMENSIONS (cm)					
- HAUTEUR	82	143,5	173,5	199	196
- LARGEUR	59,5	59,5	59,5	156	146
- PROFONDEUR	67,5	75	75	86,5	83
(Y compris 3 cm pour la poignée, et 2 cm pour la butée métallique arrière)					
POIDS À VIDE (kg)					
- PORTE BOIS	-	73,5	81	-	-
- PORTE VITRÉE	54	85,5	95	340	340
POIDS INDICATIF À PLEINE CAPACITÉ (kg)	108	244	290	750	750
* 8 bouteilles bourguignonnes, ou bordelaises, par clayette coulissante			ISOLATION : Par mousse de polyuréthane		
RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE : entièrement électronique			ÉPAISSEUR MINIMUM DE L'ISOLATION (en mm) : 50		
THERMOMÈTRE : digital			APPAREIL RÉFRIGÉRANT :		
PLAGE DE RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE (°C) : 8 à 18			MODELE CS : - PUISSANCE (W) 220 - TENSION* (V) 230		
FERMETURE DE PORTE : à clé			CS 52 : - PUISSANCE (W) 150 - TENSION* (V) 230		
MATÉRIAU INTÉRIEUR : Tôle galvanisée prélaquée			CORDON CHAUFFANT : CS 160 / CS 200 : - PUISSANCE (W) 45 - TENSION*(V) 230		
PIEDS : 4 vérins à vis réglables en hauteur			FILTRE ANTI-ODEUR : Cartouche de charbon actif		
			*Livable en 100 V, 110 V, 127 V, 220/230 V		
			Le non-respect des instructions d'installation et du mode d'emploi entraîne la suppression de la garantie et exclut la responsabilité du fabricant.		

Cave de service
12 clayettes coulissantes
168 bouteilles
-
0,55
173,5
59,5
76,5
-
131
345

SW6
3 grilles amovibles
6 bouteilles
-
-
41
26
47
-
6,5
-

Caves à vin



ZA DU PRÉ DE LA DAME JEANNE - BP 05 - 60128 PLAILLY France - Tél. : +33 3 44 63 35 31/36 - Fax : +33 3 44 63 35 38 - www.dometic.fr

 **Dometic**
GROUP