

ВИННЫЕ ШКАФЫ CALIFORNIA



Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Россия +7(495)268-04-70

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Казахстан +7(7172)727-132

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (3692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Киргизия +996(312)96-26-47

Тверь (4822)63-31-35
Толятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

CALIFORNIA

Wine

Tradición y estudio

Tradition and research

**Классический дизайн
и современные технологии**



CALIFORNIA

Tradición y estudio

Esta línea bien representa nuestra continua búsqueda para mejorar los productos. La característica de la línea es la de producir un muy bajo nivel de ruido permitiendo una acogida más confortable de la clientela en el comedor. Los modelos de esta gama han sido pensados y realizados para la exposición y la venta de vino tinto, rosado y blanco en botella y representan la mejor solución para el servicio de vinos en una temperatura ideal. La refrigeración se efectúa con evaporador "roll bond" de placa de aluminio. Los modelos ventilados tienen ventilador interno para mantener una temperatura uniforme en la cámara. Los mandos digitales del termómetro y del termostato permiten una correcta regulación y la lectura de la temperatura en cámara. La base tiene pies regulables.



Estructura fuerte

Estructura con paneles aislados, externamente laminados. El marco de la puerta y la rejilla son de madera maciza. Los vidrios son de cristales dobles aislantes de baja emisividad.

Strong structure

The structure of the California Silent Line is complete with insulated laminated panels, a solid wood door frame with glass bay, door lock and internal lighting.

Крепкий корпус

Корпус из дерева, отделка - ламинат. Дверь с каркасом из массива дерева и термоизолирующим стеклопакетом, снабжена замком. В шкафу предусмотрена внутренняя подсветка.

Tradition and research

The California Line represents our research and goal to continuously improve our products. This range stands out for its extremely low sound intensity, therefore creating more comfortable surroundings for restaurant clientele. The models within this range, which have been designed for the display and sale of red wine, rosé, white wine and brut, offer the best possible solution for serving wine at its ideal temperature. The refrigeration includes an aluminium plate "roll bond" evaporator. The ventilated models are complete with an internal fan for setting a single temperature within the chamber. Digital controls, complete with a thermometer/thermostat, maintain the correct setting and reading of the chamber temperature. The base features adjustable support legs.



Temperaturas

Los modelos con refrigeración estática tienen cuatro diferentes temperaturas en cada zona. Esto permite al cliente exhibir y servir tanto los vinos blancos como los tintos a la justa temperatura. Los modelos con refrigeración ventalida (VT) tienen una única temperatura.

Temperature

The static refrigeration product's versions provide four different temperature zones in one unit. Both red and white wines can be maintained at the most suitable temperature. The fan assisted refrigeration versions (VT), allows to choose the favourite internal uniform temperature set.

Температурный режим

Вариант со статическим охлаждением обеспечивает в одном и том же отделении четыре разных температурных режима, позволяя хранить при правильной температуре как белые, так и красные вина
Вариант с вентилируемым охлаждением позволяет установить предпочтительный единий температурный режим.

Классический дизайн и современные технологии

Синтез традиций и научных разработок, направленных на постоянное совершенствование оборудования, характеризуется чрезвычайно низким уровнем шума, что позволяет создать более уютную атмосферу в зале ресторана.

Разработанные для презентации и продажи бутылок красных и белых вин, а также розе и брю, модели этой гаммы представляют классическое решение для сервировки вина идеальной температуры.

Система статического охлаждения оснащена плоским алюминиевым испарителем "roll-bond". Модели с вентиляцией оборудованы внутренним вентилятором для обеспечения единой и постоянной температуры в холодильной камере. Электронный набор команд, дополнен термометром-термостатом для точной установки и считывания температуры в холодильной камере. Корпус с регулируемыми ножками.



Diseño personalizable

Possibilidad de colocar las botellas en posición vertical, oblicua u horizontal, dependiendo de su preferencia.

Custom internal layout

Bottles can be placed on an incline with metal tubes, vertically with tempered glass shelves or horizontally with a bottle rack, according to individual preferences.

Индивидуальный способ размещения

Возможность размещения бутылок вертикально, горизонтально или под наклоном, в зависимости от предпочтения.



Ruido

Nivel de ruidos: 41,4 dB(A).

Noise

Noise level: 41,4 dB(A).

Уровень шума

Уровень шума 41,4 дБ(А).

Nogal
Walnut
Opex

Roble Claro
Pale Oak
Светлый дуб



CALIFORNIA

Technical Data



pag. 134

CALIFORNIA SLIM



CALIFORNIA

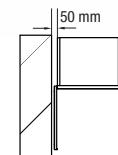


T.A. 25°C - U.R. 60%



fino a / up to

	CALIFORNIA SLIM	+ 4 / + 12	72	A1CRCAVSLIMSIL
	CALIFORNIA SLIM VT	+ 5	72	A1CRCAVSLIMTSIL
	CALIFORNIA SILENT	+ 4 / + 12	120	A1CRCAVSIL
	CALIFORNIA SILENT VT	+ 5	120	A1CRCAVVENSIL
	SUPER CALIFORNIA	+4/+12 (B) +14/+20 (R)	120+36	A1CRCAVSSIL
	CALIFORNIA B&R	+3/+9(B) +14/+20(R)	72+72	A1CRCAVSIL/BR
	CALIFORNIA R&R	+14/+20(R) +14/+20(R)	72+72	A1CRCAVSIL/RR



1

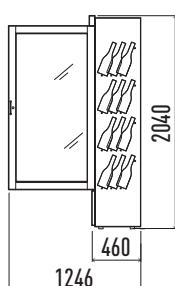
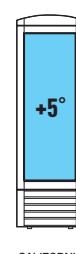
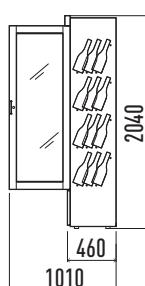


B = Blanc
R = Rouge

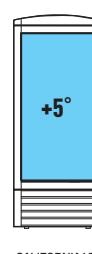
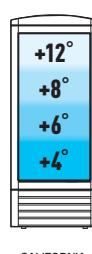
2



CALIFORNIA SLIM



CALIFORNIA



SUPER CALIFORNIA



CALIFORNIA B&R



OPTIONAL

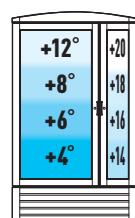
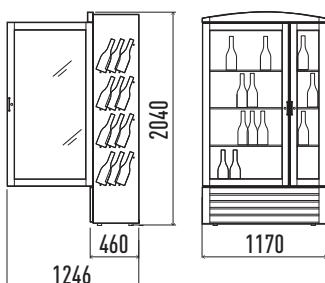
- ② Botellero de madera
② Botellero de madera
① Rejilla cromada
① Rejilla cromada
① Bandeja de vidrio templado
① Bandeja de vidrio templado (solo vinos tintos)
① Bandeja de vidrio templado
① Bandeja de vidrio templado

- Horizontal bottle rack
Horizontal bottle rack
Chromium-plated rack
Chromium-plated rack
Tempered glass shelf
Tempered glass shelf (red wines only)
Tempered glass shelf
Tempered glass shelf

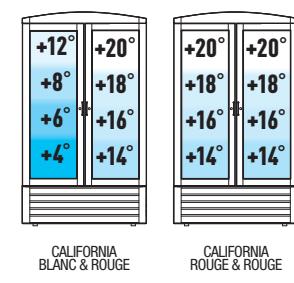
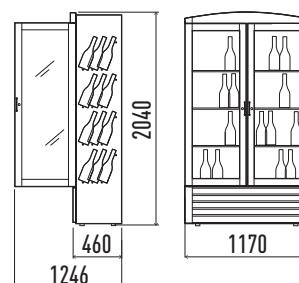
- Деревянные полочки
Деревянные полочки
Хромированная решетка
Хромированная решетка
Полочки из закаленного стекла
Полочки из закаленного стекла (только для красных вин)
Полочки из закаленного стекла
Полочки из закаленного стекла

- ACALVCL/B
GA4300Q010
M01443Q010
M05843Q010
ACPVCAL75535
AC15443431
AC43445329
ACS8440010

SUPER CALIFORNIA



CALIFORNIA B&R



CALIFORNIA BLANC & ROUGE

CALIFORNIA ROUGE & ROUGE



Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Россия +7(495)268-04-70

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Казахстан +7(7172)727-132

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Киргизия +996(312)96-26-47

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93