WineClima®

Sono disponibili in versione SPLIT ed in versione MONOBLOCCO

SERIE SPLIT:

- *Unità condensatrice da installazione remota carenata con a bordo compressore ermetico a bassissima rumorosità*
- *Carenatura in lamiera preverniciata a colore RAL personalizzabile (standard RAL 9010 / RAL 5015).*
- *Evaporatore a soffitto da interno con ventilatori aspiranti*
- *Espansione a valvola termostatica*
- *Pannello remoto di comando con a bordo termostato ed umidostato*
- *Umidificatore da collegarsi a rete idrica (Optional ad ultrasuoni)*
- *Sistema deumidificazione / caldo (Optional)*
- *Gas R404a*
- *Sbrianamenti ad aria automatici*
- *Quadro elettrico per gestione processo di umidificazione / deumidificazione e gestione temperatura in fase FREDDO / CALDO*

SERIE MONOBLOCCO:
Ideale per applicazioni su cantine prefabbricate con pannelli sp: 80mm in lamiera zincopreverniciata o vetroresina.

- *Eliminazione automatica acqua di condensa*
- *Nessun ingombro interno alla cantina per permettere l'utilizzo completo degli spazi interni*
- *Facilità di manutenzione da pannello esterno*

LA TUA CANTINA E' PERFETTA O NECCESSITA DELL 'AIUTO DEI PRODOTTI WINECLIMA?

Un locale perfetto dovrebbe essere interamente interrato, ben coibentato all'umidità e rivolto preferibilmente a nord-est. 'importante è che non sia in balia dei cambi di stagione o delle forti escursioni termiche: l'eccessivo calore, ma soprattutto gli sbalzi repentini di temperatura, abbreviano il ciclo vitale del vino.
a temperatura ideale è compresa fra ***i 12°C e i 16°C***
Una forte umidità provocherebbe l'avvio della decomposizione e dell'attacco di muffe di tutto ciò che può marcire (etichette, scaffalature di legno …).
Una bassa umidità provocherebbe un'eccessiva traspirazione delle bottiglie.

Le pareti dovranno essere solo imbiancate a calce e con un'illuminazione diffusa (lampade schermate, mai luci al neon) ma non forte luce.
Il pavimento è meglio se non è impermeabilizzato: le migliori condizioni ambientali si ottengono con un pavimento in cemento.
Il luogo ideale per la cantina deve poi essere possibilmente al riparo di fonti d'inquinamento, che possono essere sia disturbi acustici e vibrazioni per la circolazione automobilistica o ferroviaria (con i quali le bottiglie entrano in risonanza, ed il sommovimento che ne deriva al loro interno ha l'effetto indesiderato di accelerare l'invecchiamento del vino).
Ma anche lontano dai cibi, al fine di evitare odori trasmissibili al vino: meglio non conservare salumi, formaggi, verdure (cipolle, aglio …) nello stesso ambiente in cui sono ospitate le bottiglie, o anche lontano da prodotti chimici (detersivi, vernici …), stoffe e carta in genere (il vino, attraverso il tappo, assorbe gli odori).
E, sempre legato alla messa a punto dell'ambiente di cantina, è anche il rispetto della massima igiene e pulizia.
L'adozione in cantina del termometro e dell'igrometro, due strumenti che possono dare un indice di salubrità per il vino con l'alternarsi delle stagioni.

SE VUOI RICREARE QUESTE CARATTERISTICHE NELLA TUA CANTINA OGGI CI SONO I PRODOTTI WINECLIMA

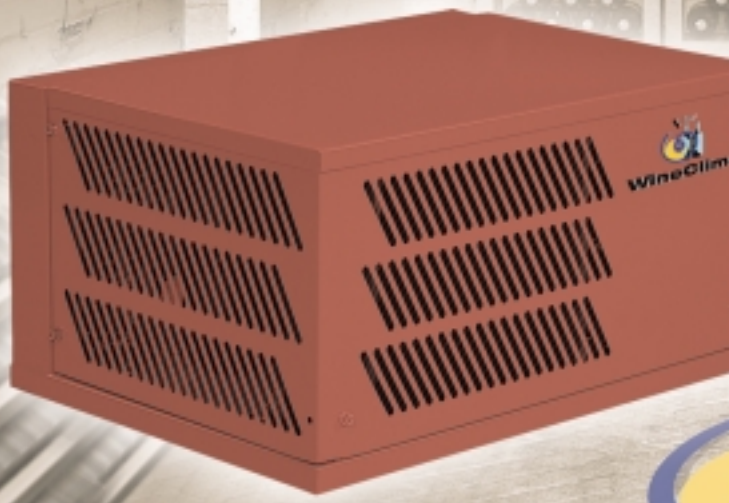
I PRODOTTI wineclima permettono di ottimizzare la tua cantina e vengono realizzatti in soluzioni personalizzate per le varie tipologie di cantina richieste.

In assenza completa di locali con la gamma WineClima si possono avere VERE CANTINE PREFABBRICATE DI DIVERSE MISURE con al loro interno tutte le caratteristiche delle più pregiate cantine conservazione vini.

SPLI

QUADRO COMANDI
CONTROL PANEL

UNITÀ ESTERNA
OUTSIDE UNIT



Wine

Available as MONOBLOC or SPLIT type

SPLIT SERIES:
Condensing unit for remote installation with closed shell and silenced hermetic compressor
Shell in prepainted steel with customized RAL colour (standard RAL 9010 / RAL 5015)
Ceiling mounted evaporator for inside installation with suction fans
Expansion by thermostatic valve
Remote temperature and humidity control panel
Humidifier to be connected to the water supply (ultrasonic on request)
Dehumidifying / warming system (on request)
Refrigerant R-404a
Automatic air defrosting
Control panel for the management of the humidifying / dehumidifying processes as well as temperature control in COLD / HOT phase

MONOBLOC SERIES:
Ideal for application on prefabricated cellars in 80mm thick panels with cladding in prepainted galvanized steel or fibreglass.
Automatic elimination of condensate water
No encumbrance of the cellar inside to allow the complete use of the inside room
Easy maintenance through an outside panel

IS YOUR CELLAR PERFECT OR DOES IT REQUIRE THE HELP OF WINECLIMA PRODUCTS?

A perfect room should be completely underground, well insulated from humidity and preferably facing northeast. It is important for it not to be at the mercy of the changes of season or strong temperature fluctuations: excessive heat and, above all, sudden changes in temperature shorten the vital cycle of wine.
*The ideal temperature ranges from **+12°C and +16°C**. High humidity would cause the start of the decomposition and the mildews to attack all that can rot (labels, wooden shelves, …).*
Low humidity would cause an excessive transpiration of the bottles.

The walls should only be whitewashed and with a diffused but not strong lighting (screened lamps, never use neon lights). It is better for the floor not to be waterproofed: the best environmental conditions are obtained with a concrete floor. The ideal place for a cellar should then be possibly sheltered from sources of pollution, for example sound troubles and vibrations due to automotive or railway traffic (with which the bottles resonate, and the resulting inside commotion has the undesired effect of accelerating the ageing of wine). It should also be far from foodstuffs, to avoid smells that could be transmitted to wine: it is better not to store cold cuts, cheese, vegetables (onions, garlic, …) in the same room where the bottles are kept, as well as chemicals (detersives, paints, …), fabrics and paper in general (wine absorbs the smells through the cork).
Even the respect for the utmost hygiene and cleanliness is connected with the setting-up of the cellar environment. We also recommend the use of a thermometer and a hygrometer in the cellar, two instruments that can give an index of wholesomeness for wine as seasons change.

IF YOU WANT TO RECREATE SUCH CHARACTERISTICS IN YOUR CELLAR, THE WINECLIMA PRODUCTS ARE NOW AT YOUR DISPOSAL.

The WineClima products make it possible to optimize your cellar and are manufactured in customized solutions for the different types of cellars.

If the room is not available, the WineClima product range includes PREFABRICATED CELLARS OF DIFFERENT SIZES with the same inside characteristics as the most valuable wine cellars.

MODELLI WINECLIMA -WINECLIMA MODELS

CODICE CODE	MODELLO MODEL	VOLUME CANTINA CELLAR VOLUME	POTENZA FRIGORIFERA 0°C + 40°C CAPACITY RATING AT 0°/+40°C	RISCALDAMENTO HEATING	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY
HHH00010	**WINECLIMA S-30**	fino a $m^3$30 up to $m^3$30	2.020	600 W	220/1/50
HHH00020	**WINECLIMA S-60**	da 30 m^3 a 60 m^3 from 30 m^3 to 60 m^3	2.493	1.100 W	220/1/50
HHH00030	**WINECLIMA S-100**	da 60 m^3 a 100 m^3 from 60 m^3 to 100 m^3	5.060	2.000 W	400/3/50
HHH00040	**WINECLIMA M-30**	fino a $m^3$30 up to $m^3$30	2.020	600 W	220/1/50
HHH00050	**WINECLIMA M-60**	da 30 m^3 a 60 m^3 from 30 m^3 to 60 m^3	2.493	1.100 W	220/1/50
HHH00060	**WINECLIMA M-100**	da 60 m^3 a 100 m^3 from 60 m^3 to 100 m^3	5060	2.000 W	400/3/50

FRIGOSTAFF S.r.l. - Via Martiri della Romania, 4C
42010 BORZANO D'ALBINEA (RE) - Italy
Tel. +39 0522 350711 - Fax +39 0522 350730
www.frigostaff.it - E-mail: frigostaff@frigostaff.it