

DIE PREMIUM-SERIE VON CHAMBRAIR: AUSSEN ELEGANCE – INNEN HIGH-TECH!
THE PREMIUM CHAMBRAIR SERIES: ELEGANCE OUTSIDE – HIGH-TECH INSIDE!



Warum schmecken feine Weine im Château so unvergleichlich? Liegt es am Wein, am Ambiente, an der besonderen Atmosphäre? Das ganze Geheimnis: es ist die Lagerung, die Pflege der Weine im Naturkeller.

Die dort herrschenden idealen Bedingungen, also ein natürliches Weinklima mit technischen Mitteln zu schaffen und überall verfügbar zu machen, das ist die Herausforderung von **CHAMBRAIR!** Mittelpunkt ist der **CHAMBRAIR Wein-Klimaschrank** für eine optimale Präsentation und perfekte Pflege der Weine.

CHAMBRAIR findet man überall dort, wo Weinkultur bestimmend ist: im guten Restaurant, auf der Vorstandsebene von Unternehmen, auf Luxuskreuzfahrtschiffen, im privaten Bereich, in Botschaften und der Ausbildung des gastronomischen Nachwuchses.

Exponiert aufgestellte **CHAMBRAIR Wein-Klimaschränke** im Restaurant überzeugen den Gast auf den ersten Blick davon, dass die optimale Weinpflege im Haus eine große Rolle spielt.

Individuell einstellbare Klimazonen stellen sicher, dass man jeden Weiß- oder Rotwein, jeden Champagner, aber auch die hellen und dunklen Digestifs bei idealer Temperatur lagern und vor allem genießen kann.

Die **Wein-Klimaschrankserie Elegance** von CHAMBRAIR baut auf den Standardgeräten auf und wird hochwertig mit Buchefurnier verkleidet. Die Auswahl Ihres Beiztones erfolgt nach einer CLOU-Karte. Selbstverständlich können wir auch auf andere individuelle Wünsche eingehen, wie zum Beispiel die Lieferung in matter oder hochglänzender Lackierung.

Jede **CHAMBRAIR** Klimazone der **Serie Elegance** ist ein Einzelbaustein und wird steckerfertig geliefert. Somit ergeben sich die verschiedensten Kombinationsmöglichkeiten, angepasst an individuelle Bedürfnisse.

Why do exquisite wines taste best in a château? Is it because of the wine, the ambient, the special atmosphere? The secret lies in the storage and care of the wines in a natural cellar. Reproducing the ideal conditions found there that is, creating a natural wine climate by technical means – and making them available anywhere is the challenge faced by **CHAMBRAIR!**

At the heart of our solution is the **CHAMBRAIR wine climate control cabinet** for optimal presentation and perfect care of the wines.

CHAMBRAIR can be found wherever a wine culture predominates: in fine restaurants, in companies at the management level, on luxury cruise ships, in the private realm, in embassies and in gastronomy training facilities.

CHAMBRAIR wine climate control cabinets put on display in a restaurant instantly convince guests that optimal wine care plays a key role in the establishment. Individually adjustable climate zones ensure that every white or red wine, every champagne and even every light or dark digestif can be stored and, most importantly, enjoyed at its ideal temperature.

Finished in a high-quality beech veneer, the **Elegance series wine climate control cabinet** from **CHAMBRAIR** builds on the standard units. Your stain colour is selected based on a CLOU card. Of course, we can also cater to your individual wishes, for example for a matt or high-gloss paint finish.

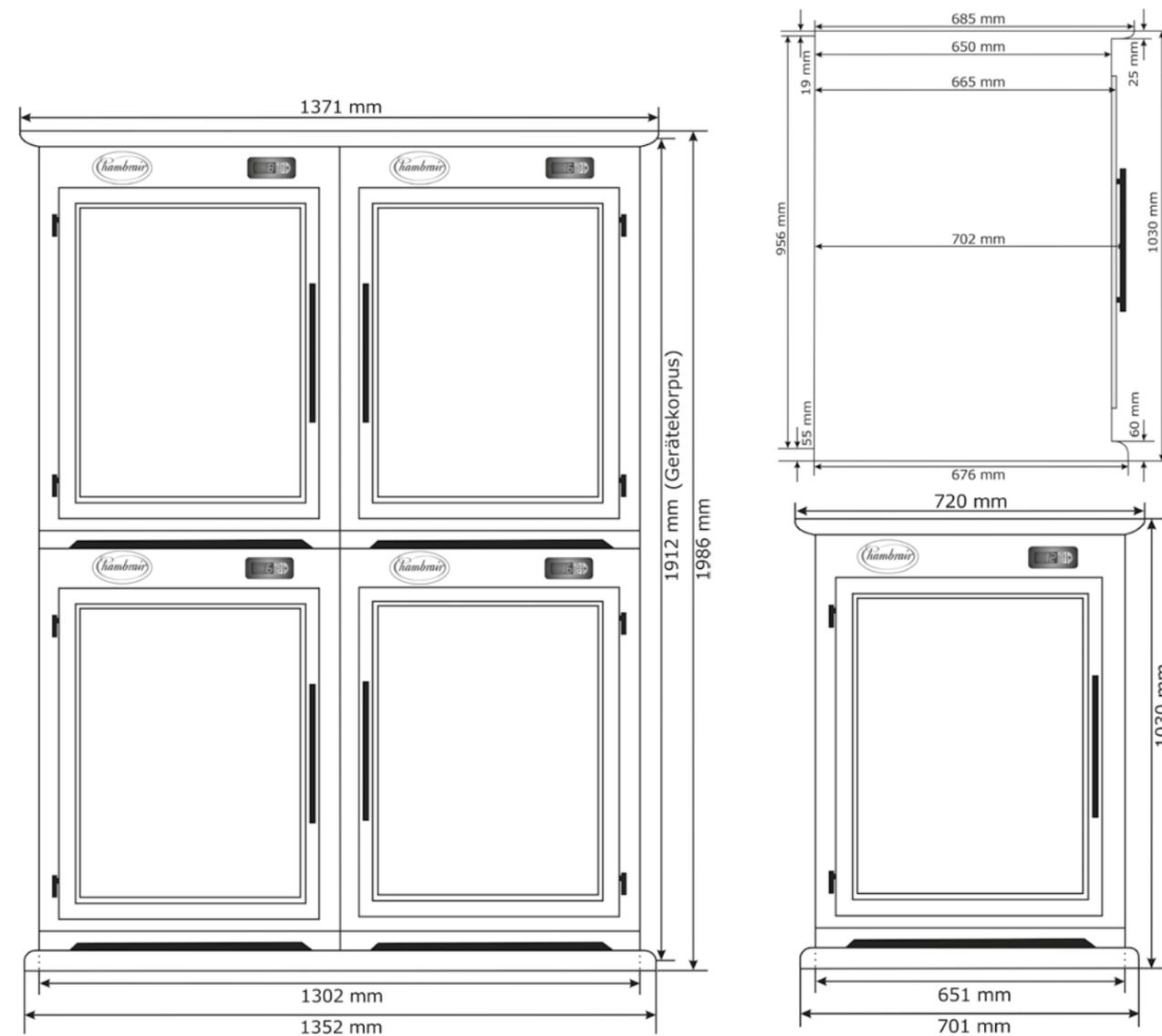
Each **CHAMBRAIR** climate zone in the **Elegance series** is delivered as an individual ready-to-install module. This yields a wide variety of possible combinations to suit all individual needs.



DAS WEINPFLEGE-SYSTEM CHAMBRAIR ELEGANCE

THE WINECARE-SYSTEM CHAMBRAIR ELEGANCE

Maße bei der Verwendung der PREMIUM-SERIE Elegance bei einer Flaschenkapazität je Gerät von 58 Flaschen
Dimensions when using Premium Series Elegance, for a bottle capacity per unit of 58 bottles



Bei der Verwendung von Geräten mit einer Flaschenkapazität von 156 Flaschen je Gerät erhöhen sich alle Tiefenmaße um 130 mm
When using the Premium Series Elegance with a bottle capacity of 156 bottles per unit, the depth dimension increases by 130 mm

