

WEIN-KLIMASCHRANK | PRESTIGE



CHAMBRAIR – Aus Liebe zum Wein!

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 in 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 Seitenwände sind wahlweise nach RAL lackiert oder in Buchenfurnier gebeizt. Die Bedienung erfolgt über Touchscreen in der Scheibe.

Hinter **Isolierglas-Türen mit UV-Filter**, geschützt durch ein **Sicherheitsschloss**, zeigt sich die Innenverkleidung aus **Edelstahl** mit faszinierenden Spiegeleffekten. Für die weiße Innenbeleuchtung sorgt ein flexibler LED Stripe.

Zwei individuell einstellbare Klimazonen mit einem Temperaturbereich von **+ 5° C bis + 22° C** gewährleisten die perfekte Pflege der Weine.

Insgesamt bietet der CHAMBRAIR PRESTIGE Platz für **160 Flaschen**, die auf **10 teleskopgeführten Auszugsrosten** ruhen.

10 Gründe für einen CHAMBRAIR

- 1. CHAMBRAIR Temperature Management®**
garantiert konstante Temperaturen über 24 Stunden
- 2. CHAMBRAIR AirControl®**
verhindert Dank zwei Aktivkohlefiltern nachweisbar Schwarzsimmel an Etiketten
- 3. CHAMBRAIR HygroControl®**
sorgt wahlweise für wein- oder zigarrengerechte Luftfeuchtigkeit
- 4. CHAMBRAIR MicroTronic®**
sorgt je nach Umgebungstemperatur für Kühlung oder Heizung
- 5. CHAMBRAIR CoolWhispers®**
gewährleistet flüsterleisen Betrieb sogar für Wohnräume
- 6. CHAMBRAIR VibraStop®**
Auf Schwingungsdämpfern gelagerte Kompressoren verhindern die Übertragung von Vibrationen auf den Wein
- 7. CHAMBRAIR UVControl®**
verhindert die schädigende Wirkung von UV-Licht auf den Wein
- 8. CHAMBRAIR Know-how**
Über 25 Jahre Erfahrung in der Top-Gastronomie
- 9. CHAMBRAIR Design – Flexibilität**
ermöglicht bei den Schränken verschiedene Designvarianten des Außenkorpus
- 10. CHAMBRAIR Multifunktionalität**
Ideal nicht nur für die Weinlagerung sondern auch für Zigarren



Technische Details der Serie „PRESTIGE“

Breite:	730 mm
Höhe:	1.995 mm
Tiefe:	787 mm
Gewicht:	Leergewicht „Prestige“ 175 kg 10 Auszugsroste 35 kg 1 Paar Seitenwände 46 kg
Flaschenkapazität:	160 Flaschen
Korpus:	Seiten wahlweise lackiert nach RAL oder Buche furniert und gebeizt.
Klimazonen:	2 Klimazonen mit variabel einstellbarer Temperatur von 5 – 22 °C inkl. Bedarfsabtauung, mittels Raum- und Verdampferfühler und konstantem Klima durch Umluftventilator und je zwei Aktivkohlefiltern Klimazone oben: - inkl. 5 Edelstahlroste an Teleskopschienen (max. Belastung: je 35 kg) Flaschenkapazität: 5 x 16 Flaschen pro Rost in Doppellage - Innenverkleidung aus Edelstahl mit Spiegeleffekt Klimazone unten: - inkl. 5 Edelstahlroste an Teleskopschienen (max. Belastung: je 35 kg) Flaschenkapazität: 5 x 16 Flaschen pro Rost in Doppellage - Innenverkleidung aus Edelstahl mit Spiegeleffekt
Isolierglastür:	Isolierverglasung mit UV-Filterfolie, Türrahmen mit umlaufender Magneträhmendichtung, Sicherheitsschloss mit zwei Schlüsseln und Edelstahlstangengriff, Türstopfunktion bei 90° geöffneter Tür.
Innenbeleuchtung:	Flexibler LED Stripe, 12 V, weiß.

