

WEIN-KLIMASCHRÄNKE PROFESSIONAL





## 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.

### 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-, käse- 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 Käse und Zigarren

## CHAMBRAIR PROFESSIONAL – die neue Generation der Klima-Lagerschränke

Mit dem CHAMBRAIR Wein-Klima-Lagerschränken kann ein Bestand erlesener Weine unter idealen Bedingungen bevorratet werden. Digitale Spitzentechnik sorgt für ein ruhiges, temperaturkonstantes Lager- und Reifeklima. Weingerechte Luftfeuchtigkeit verhindert bei leichter, zugfreier Luftbewegung ein Austrocknen der Korke.

Das Besondere an der neuen PROFESSIONAL-Generation: Unsere Schränke verfügen über die ENERGIEEFFIZIENZKLASSE A, sind also noch sparsamer im Stromverbrauch. Zudem sind sie unverändert frei von FCKW und arbeiten mit dem umweltneutralen Kältemittel R 600a!

### Unverändert ist das hohe Qualitätsniveau in Technik und Design:

- Robuste Edelstahlverkleidung
- Frontscheibe mit UV-Schutzglas
- Tür mit Sicherheitsschloss
- Innenbeleuchtung wahlweise dauerhaft oder nur bei geöffneter Tür
- Passgerechte Weinroste in Metallausführung



- Sondermodelle für Käse und Zigarren.

## Bedarfsgerechte Größen

Bereits ein kleiner Bestand erlesener Weine ist im **CHAMBRAIR PROFESSIONAL 100** bestens aufgehoben: Er bietet Platz für maximal 58 Flaschen und ist bei einer Stellfläche von weniger als einem halben Quadratmeter äußerst kompakt.

### CHAMBRAIR PROFESSIONAL 100



Attraktiv mit hoher Kapazität: der PROFESSIONAL 100 als 4er-Block.



Mit seiner hohen Kapazität wird der **CHAMBRAIR PROFESSIONAL 200** sogar höchsten professionellen Ansprüchen gerecht: Bis zu 156 Flaschen können in ihm gelagert werden.

### CHAMBRAIR PROFESSIONAL 200





## Wir lieben nicht nur Wein!

Gerade in der gepflegten Gastronomie ist ein ansprechendes Käseangebot von großer Bedeutung.

Für die gleichbleibende Qualität der empfindlichen Käsesorten über viele Tage, sorgt der **CHAMBRAIR Käse-Klimaschrank**, indem er eine Lagertemperatur von 8 °C konstant bewahrt und dadurch den Reifungsprozess des Käses verlangsamt. Seine Mikrotronik mit digitaler Temperaturanzeige ist einstellbar zwischen einer Lagertemperatur von 5 - 8 °C und der Verzehrtemperatur von 16 °C. Ein elektronischer Hygrostat sorgt für 90 % relative Luftfeuchte, das Käsesortiment wird so vor dem Austrocknen bewahrt und stets frisch gehalten.

Wein und Käse – was jetzt noch fehlt ist eine gute Zigarre!

Der **CHAMBRAIR Zigarren-Klimaschrank** erfüllt alle Voraussetzungen für einen uneingeschränkten Genuss hochwertiger Zigarren auch nach längerer Lagerperiode! Aufgrund der konstant geregelten Temperatur und der elektronisch geregelten, perfekten Luftfeuchtigkeit, reifen sämtliche Zigarrenvorräte zum vollen Aroma heran. Den CHAMBRAIR Zigarren-Klimaschrank gibt es in zwei Größen.



### Technische Daten

	Maße in mm (geschlossene/offene Tür) BxTxH	Innenausstattung	Allgemeine Merkmale
Professional 100 <b>Wein</b> klimaschrank	600/640 x 615/1170 x 890	4 Weinroste in Metallausführung	Temperaturbereich: 5 - 20°C Kältemittel: R 600 a
Professional 100 <b>Käse</b> klimaschrank	600/640 x 615/1170 x 890	2 Käsekörbe inkl. 2 Corianplatten	Gewicht Professional 100: 55 kg Gewicht Professional 200: 86 kg
Professional 100 <b>Zigarren</b> klimaschrank	600/640 x 615/1170 x 890	4 Zigarrenroste in Metallausführung	Sicherheitsschloss: ja Innenbeleuchtung: 8 Watt, T5
Professional 200 <b>Wein</b> klimaschrank	600/640 x 740/1.295 x 1.650	8 Weinroste in Metallausführung	Temperaturalarm: ja Türöffnungsalarm: ja
Professional 200 <b>Zigarren</b> klimaschrank	600/640 x 740/1.295 x 1.650	4 Zigarrenroste in Metallausführung	Aussenverkleidung: Edelstahl 1.4301 gebürstet (K 240)

