

Presentazione della cantinetta per vino ASKO

Cantinetta per vini ASKO

Zone una

Tre zone



Refrigeratore d'aria condizionata per vino



"ASKO non solo crea un design accattivante e di alta qualità che può essere collocato in uno spazio abitativo, ma anche il modo più intelligente per conservare i tuoi vini, con un sistema di inventario collegato a un'app".

Goditi il design



Tratti somatici

Sensori di umidità, temperatura e vibrazione
Avvisi nell'interfaccia utente e nell'app

Display full-touch unico e facile da usare
Scopri le possibilità e le impostazioni in modo semplice.

3 filtri a carboni attivi
Rimuove gli odori dall'aria che circola nell'armadio.

Compressore silenzioso e privo di vibrazioni
Silenziosità per le zone giorno e assenza di vibrazioni per una migliore conservazione.

Vetro temperato con filtro UV
Assicura la corretta maturazione del vino proteggendolo dai raggi UV.



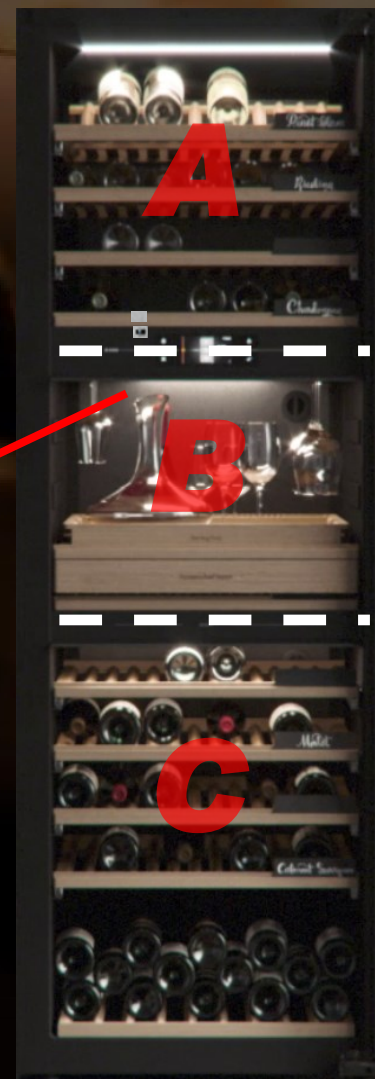
Illuminazione a tre zone

Zona luminosa a LED **A B C**

Possibilità di passaggio dimmerabile e continuo da luce fredda a luce calda

RGB-Ambiente di sfondo

Selezionare un ambiente di sfondo per l'area di output.



Illuminazione monozona

La cantinetta vino a zona singola ha una barra luminosa a LED luminosa situata nella parte superiore dell'armadio.



Area di servizio

La cantina a tre zone ASKO comprende anche un'area di servizio.

Avrai l'opportunità di preparare il tuo vino e i tuoi bicchieri alla temperatura massima per il vino che vuoi servire.

La tua cantinetta non deve sembrare un esperimento scientifico, ma si presume che alcuni vini beneficino di un po' di respiro prima di berli. Puoi farlo utilizzando una caraffa nell'area appositamente allestita nell'area di servizio

Caratteristiche

- Vassoio da portata
- Portaborraccia verticale
- Ripiano in legno con binari ad estrazione totale
- Cassetto con inserti per un set di accessori per il vino
- Illuminazione ambientale RGB (rosso, verde, blu per produrre tutti i colori).

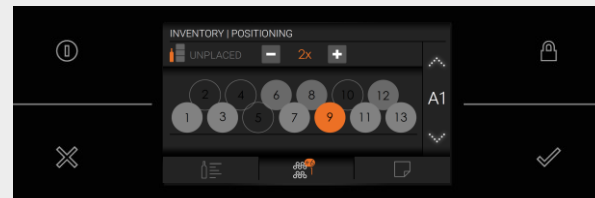
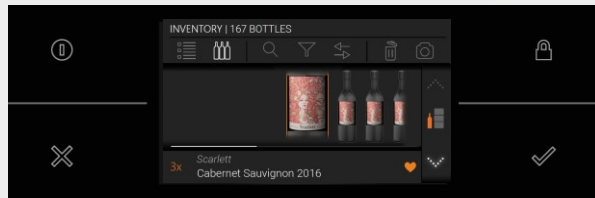
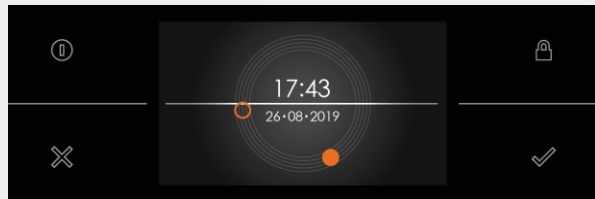


Caratteristiche Tecniche

Interfaccia utente elegante

Il design dell'interfaccia utente a 3 zone si adatta perfettamente al resto della gamma ASKO Elements.





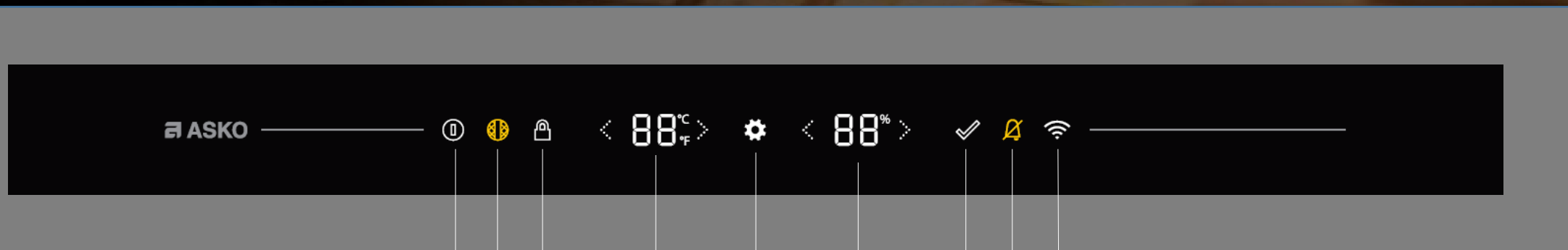
- Display touch TFT a colori da 4,3 pollici

Lo schermo ad alta risoluzione consente la visualizzazione di immagini a colori di alta qualità.

- Il display touch permette di impostare tutti i parametri e programmare il sistema di inventario.
- La fotocamera può essere utilizzata per scansionare la bottiglia di vino e salvarla nel sistema.

Gli elementi vengono visualizzati in 3 zone

LED Touch Control WCC a zona singola



Pulsante di accensione/spegnimento

Active-Kohlefilter

Parentale

Temperatura

Schermo Wi-Fi

Allarme porta disattivato

Conferma

Umidità

Impostazioni



Cerniere per impieghi gravosi con chiusura ammortizzata

La porta è dotata di cerniere particolarmente stabili e durevoli con funzione soft-close. Basta premere la porta di 30° , le cerniere rallentano la velocità e la porta si chiude dolcemente per proteggere i vini da inutili vibrazioni.





Luce LED soffusa

- Le luci soffuse a LED garantiscono un'illuminazione uniforme dell'abitacolo senza dannose radiazioni UV.
- Poiché le luci a LED producono un calore minimo, puoi illuminare la tua collezione di vini quanto vuoi.
- L'area di servizio ha uno speciale sfondo ambientale RGB che può cambiare in tutti i colori attraverso l'uso di rosso, verde e blu.



La cantina a tre zone ASKO può contenere fino a 189 bottiglie di vino.



La cantinetta vino a zona singola ASKO offre spazio per un massimo di 261 bottiglie di vino.

Grande capacità

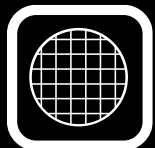
Filtro dell'aria con carboni attivi

La cantinetta è dotata di un filtro a carboni attivi in ogni zona, che previene gli odori che possono inquinare i vostri vini.

Il filtro a carboni attivi è originariamente chiamato filtro HEGA (High Efficiency Gas Absorption).

Rimuove le molecole di gas attraverso un processo di adsorbimento (non assorbimento). Durante l'adsorbimento, le sostanze inquinanti si attaccano all'esterno del filtro a carboni attivi.

Si consiglia di sostituire i filtri ogni anno.

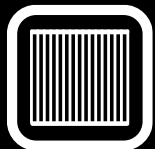


Filtro dell'aria

Conservazione accurata su scaffali in legno

Conservare le bottiglie di vino su legno significa che il vino non si raffredderà troppo rapidamente e le bottiglie non verranno danneggiate.

I ripiani in legno di faggio sono dotati di guide telescopiche che scorrono in modo fluido e senza soluzione di continuità e hanno una funzione di chiusura ammortizzata.



Scaffali in legno

Armadio monozona

La cantinetta monozona è stata appositamente progettata per lo stoccaggio e la conservazione dei vostri preziosi vini.

Il clima è perfetto per preservare una maturazione del vino per lunghi periodi di tempo.



Una zona



Armadio a tre zone

Vini diversi richiedono temperature diverse per essere conservati perfettamente.

Quando è il momento di servire, il vino deve essere portato alla giusta temperatura di servizio per attirare il giusto sapore.

Ecco perché abbiamo dotato le nostre cantinette di tre zone di temperatura separate e controllabili individualmente.



Tre zone

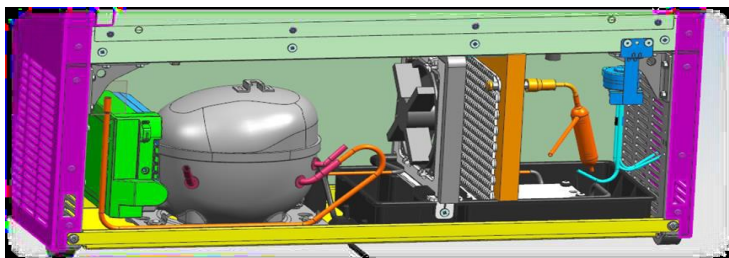


Basse vibrazioni e bassa rumorosità

Anche lievi vibrazioni possono interrompere il processo di maturazione del vino e impedire ai tannini di depositarsi.

La cantina è dotata di un compressore a basse vibrazioni appositamente progettato per la conservazione del vino.

Le vibrazioni sono continuamente monitorate e riceverai un avviso immediato se i valori normali vengono superati.
L'involucro è estremamente silenzioso con un livello



Basse

Umidità ottimale

L'umidità è monitorata da sensori di umidità e controllata principalmente da ventilatori indipendenti in ogni vano.

Se l'umidità all'interno è troppo bassa, la ventola funziona continuamente e assicura che l'umidità venga aumentata.

Se l'umidità all'interno è troppo alta, la ventola si fermerà a meno che non sia necessario il raffreddamento, abbassando gradualmente l'umidità.



Controllo dell'umidità

Stabilizzatore di umidità aggiuntivo

È possibile utilizzare uno stabilizzatore di umidità aggiuntivo quando le condizioni ambientali (ad es. ambienti estremamente secchi) impediscono al dispositivo di mantenere l'umidità richiesta. Questo dovrebbe essere compreso tra il 60% e l'80%.

Lo stabilizzatore contiene una scatola di plastica riempita con una speciale argilla che regola l'umidità. Per dargli un aspetto professionale, viene riposto in una scatola di legno abbinata al legno all'interno della cantinetta



Temperatura precisa

La temperatura è un fattore cruciale per garantire che il vino maturi al giusto ritmo.

I sistemi di misurazione e regolazione delle temperature sono calibrati in modo da consentire solo una fluttuazione di $\leq 0,3\text{ }^{\circ}\text{C}$.



Temperatura precisa
controllo

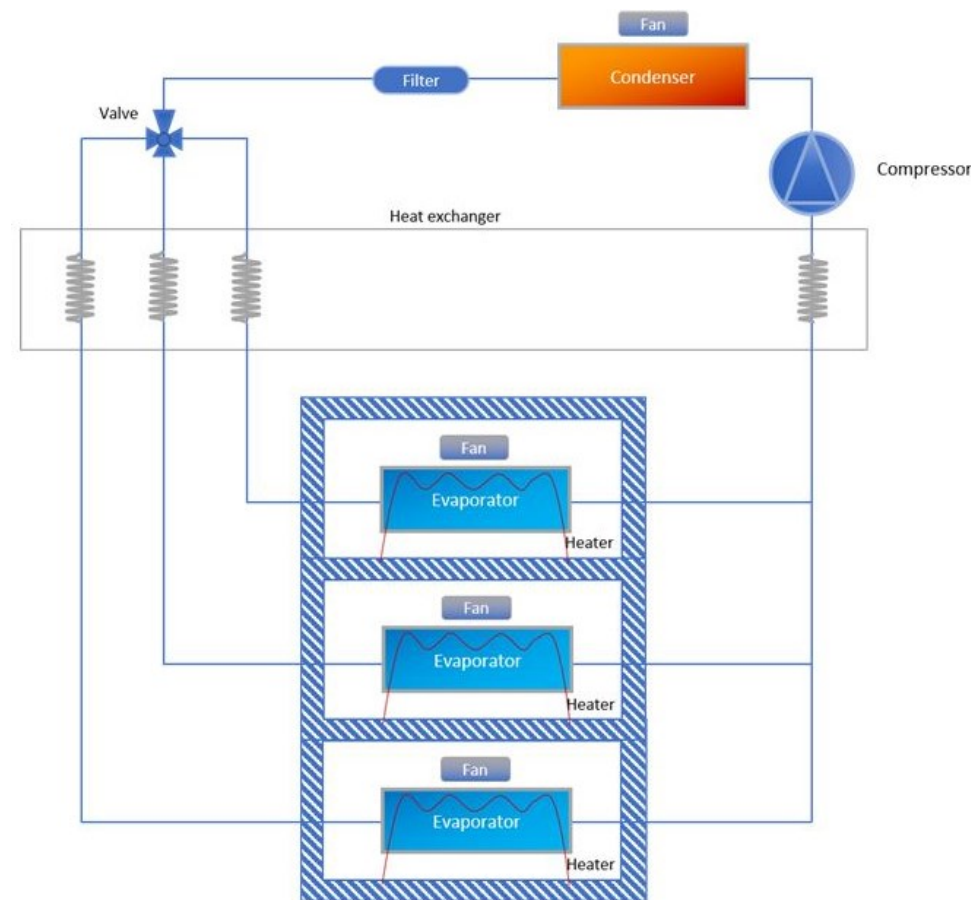
Sistema di raffreddamento del layout

Grazie all'ingegnoso sistema di raffreddamento ASKO, è possibile regolare la temperatura in ogni scomparto in modo rapido ed estremamente preciso.

Insieme al sistema bilanciato di flusso d'aria multiplo, questo crea un interno raffreddato in modo uniforme, perfetto per raffreddare e conservare il vino.



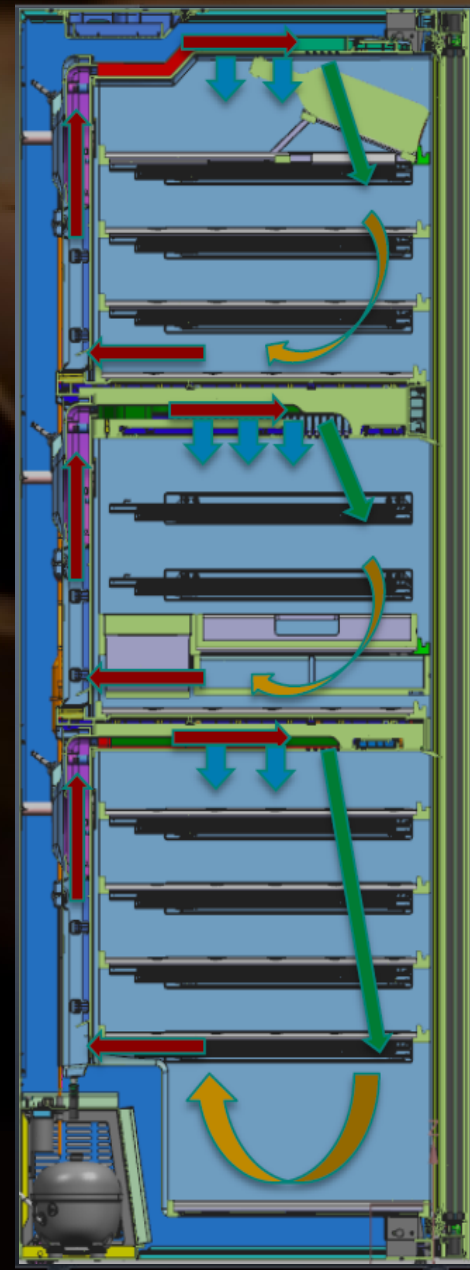
Sistema di raffreddamento



Flusso d'aria multiplo

Nelle cantinette vino ASKO, l'aria è in costante movimento, garantendo la stessa temperatura e umidità su ogni ripiano. L'aria in movimento aiuta anche a prevenire la muffa.

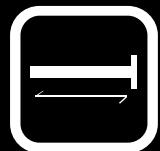
Nell'area di servizio, il flusso d'aria è diretto anche verso i lati, scorrendo sui bicchieri da vino e mantenendoli alla perfetta temperatura di servizio.



Flusso d'aria
multiplo

Facilmente spostabile Guide telescopiche

Ogni ripiano è dotato di guide telescopiche facili da scorrere con una funzione di chiusura ammortizzata per una manipolazione accurata delle bottiglie di vino.

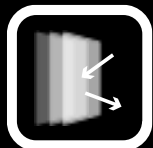


Guide telescopiche Easy
Slide

Porta in vetro con filtro UV

Le bottiglie di vino sono colorate nella maggior parte dei casi, poiché la luce UV danneggia la maturazione del vino.

Per ridurre ulteriormente l'esposizione alle radiazioni, la cantinetta per vini ASKO è dotata di vetro filtrato UV per proteggere la collezione di vini presentandola con stile.



Porta in vetro con
filtro UV

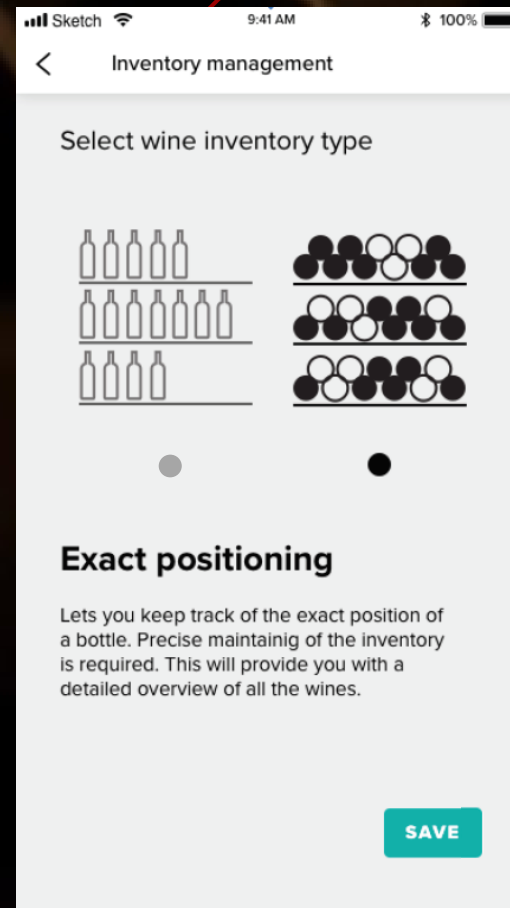
Connect Life

Scarica l'app ASKO Connect Life e connettiti alla cantina



Connect Life

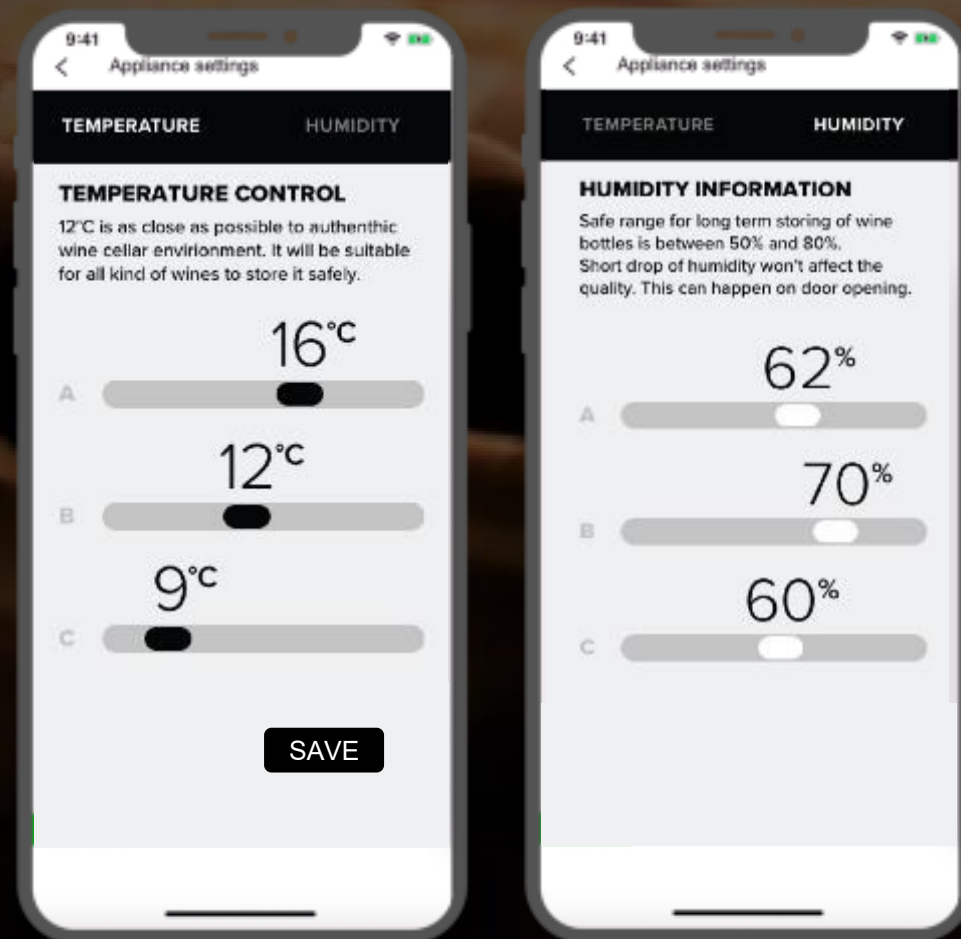
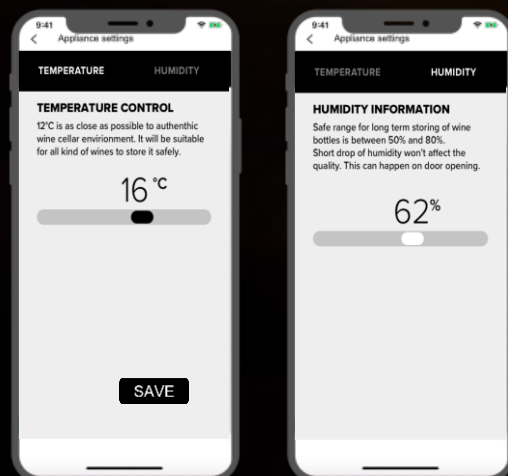
Hanno diverse funzionalità a cui puoi accedere dal tuo smartphone o tablet, come controllare o modificare le impostazioni, organizzare il tuo inventario, ecc.



Controllo della temperatura e dell'umidità

La temperatura può essere visualizzata in gradi Fahrenheit o Celsius ed è possibile definire facilmente le temperature richieste per il WCC a zona singola o a tre zone.

L'umidità nell'armadio viene mantenuta intorno al 70%, poiché l'umidità migliore per la conservazione del vino è compresa tra il 60% e l'80%. Puoi monitorare l'umidità sul display dell'armadio o sul tuo smartphone o tablet.

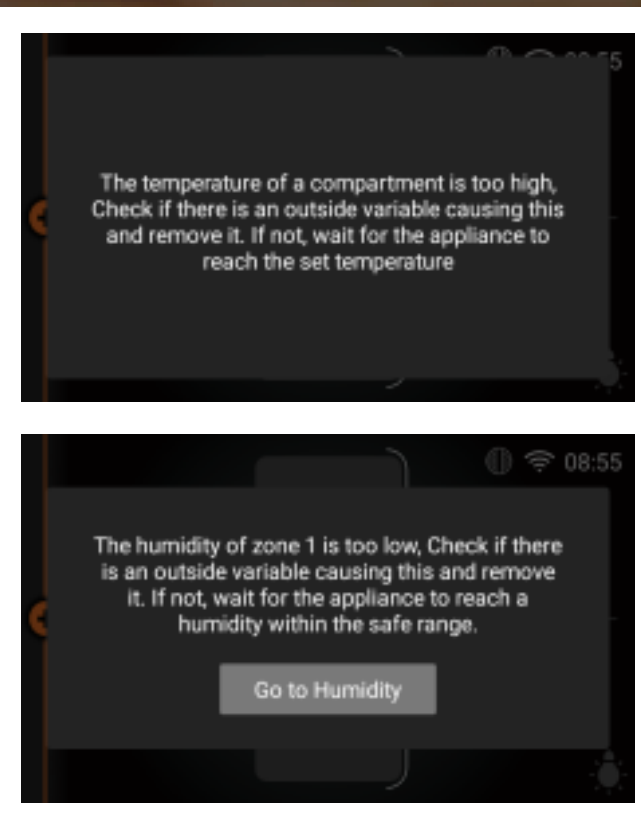
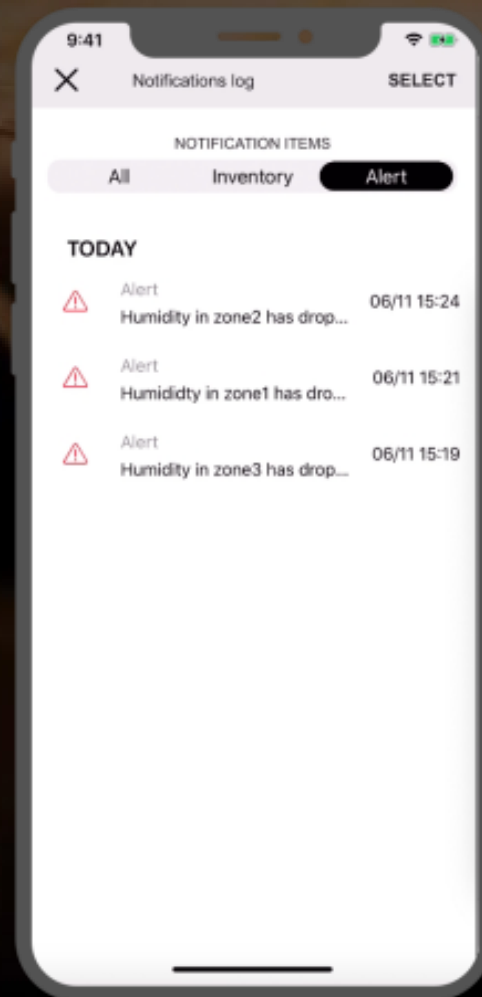


Avviso di temperatura e umidità

Se la temperatura è inferiore a 5° C o superiore a 20° C, apparirà un avviso, sia sul display che sul tuo smartphone o tablet.

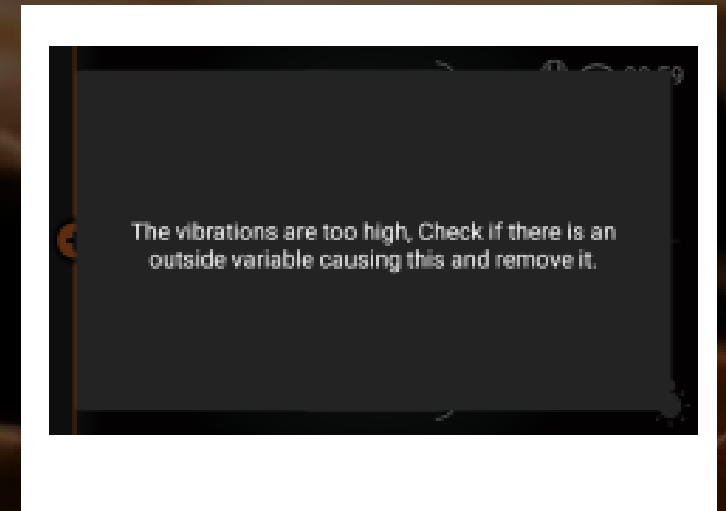
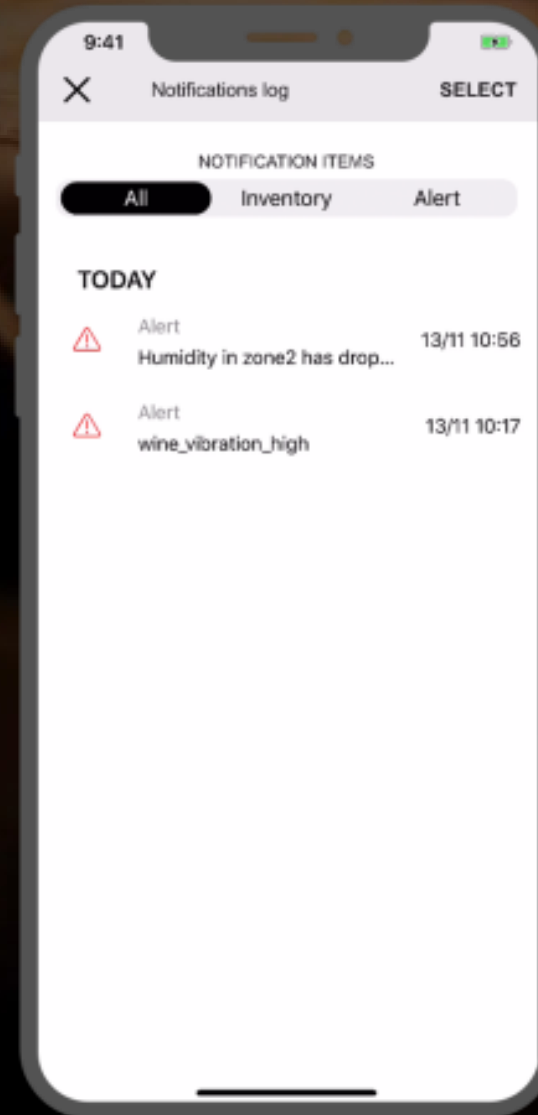
Se l'umidità è superiore ai limiti del 60%-80%, gli avvisi verranno ricevuti sia sul display che sul tuo smartphone o tablet.

La temperatura e l'umidità non possono essere regolate accidentalmente una volta bloccate nelle impostazioni.



Avviso di vibrazione

Viene emesso un avviso di vibrazione quando le vibrazioni superano le tolleranze impostate.



Registratore di dati

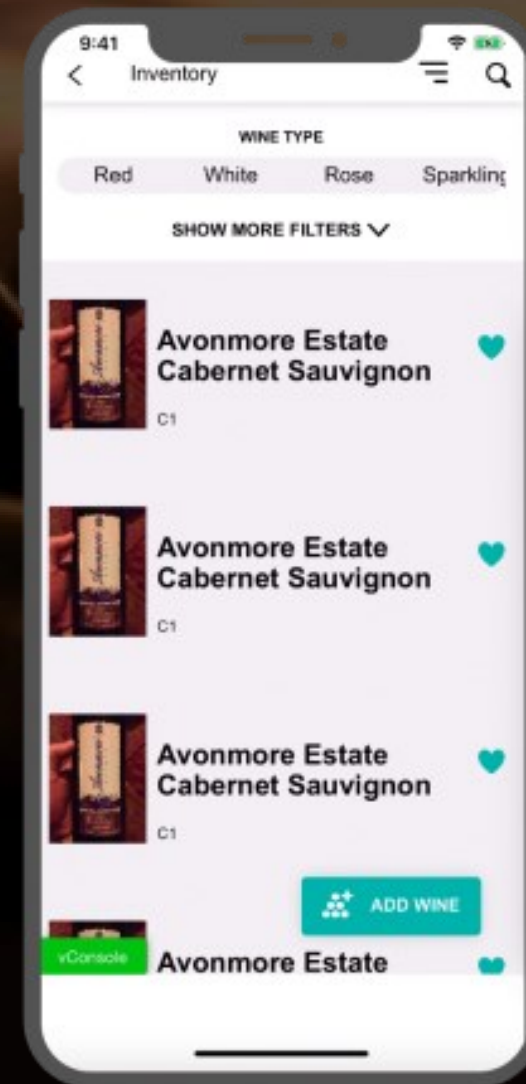
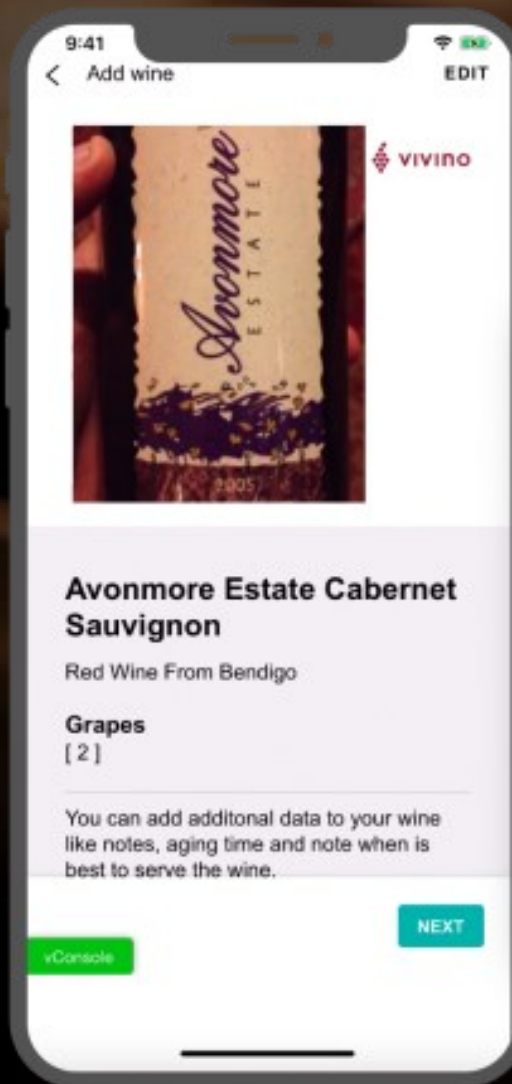
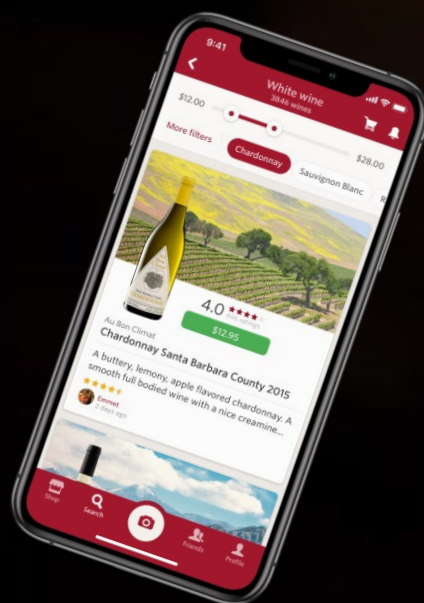
La temperatura, l'umidità e le vibrazioni sono costantemente monitorate.

È possibile accedere immediatamente al registro dei dati sul display del refrigeratore o sullo smartphone o sul tablet.



Scopri di più sul tuo vino

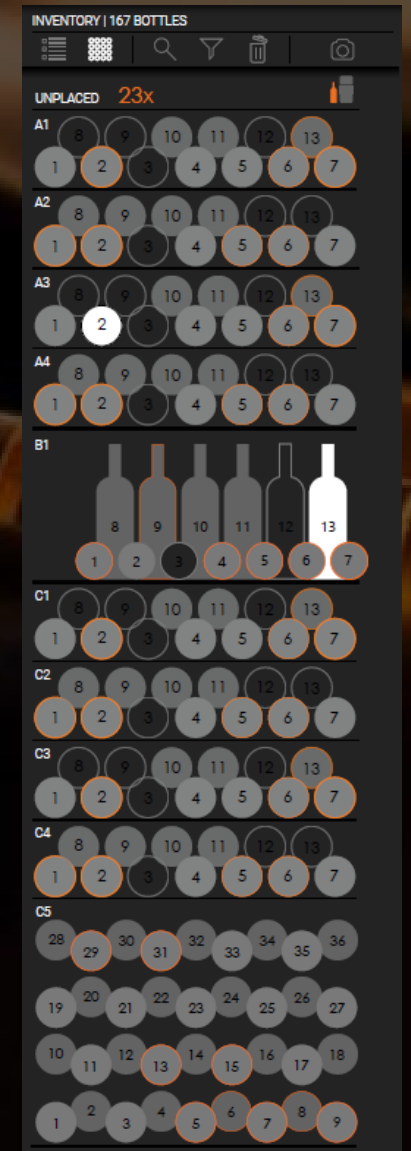
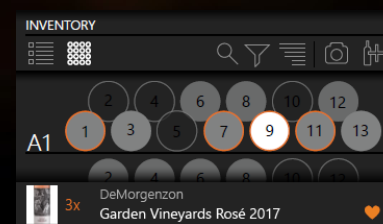
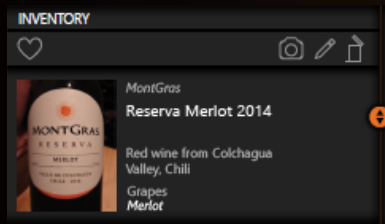
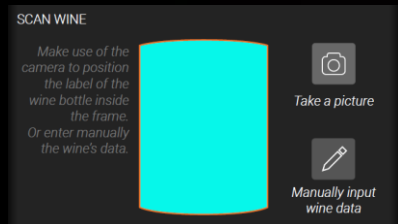
L'app è alimentata da Vivino, che ha il più grande database di vini al mondo. Basta scansionare l'etichetta e riceverai immediatamente maggiori informazioni sul vino.



Sistema di inventario

L'esclusivo sistema di inventario del vino ti consente di tenere facilmente traccia di cose come il tempo di conservazione e il tempo e la temperatura appropriati per servire i tuoi vini.

Questo può essere fatto tramite app o direttamente sull'interfaccia utente.



Come spegnere il dispositivo



Mille Grazie!