

# GAMME SERVICE

## CAVES DE MISE A TEMPERATURE

### LS38A



- Capacité maximale\* : 35 bouteilles
- **Innovation : Pompe à vide d'air intégrée**
- froid brassé
- 2 clayettes + 2 demi-clayettes fils fronton bois (hêtre)
- Thermostat digital
- Plage de température: 5°C à 20°C
- Hygrométrie régulée (entre 50 et 80%)
- Système anti-vibrations
- Design noir
- Poignée extérieure
- Porte vitrée, encadrement inox
- Affichage digital de la température
- Éclairage intérieur
- Pieds réglables à l'avant
- Voyant de mise sous tension
- Classe climatique : N (16-32°C)
- Classe énergétique : A
- Gaz: R600A
- Catégorie 2
- Gencod : 3541361605208



### Eco-responsabilité

Nos produits sont fabriqués dans le respect de l'ensemble des normes environnementales européennes. En particulier les fluides utilisés (R600A) ne rejettent ni CFC ni HFC et respectent l'environnement

La consommation d'énergie est calculée sur la base du résultat obtenu pour 24h dans les conditions d'essais normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.

Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 32°C.

Cet appareil est uniquement réservé à la conservation et au stockage du vin.

\* Capacité maximale pour des bouteilles bordelaises légères rangées tête-bêche mesurée avec 2 clayettes

### Dimensions/ Poids

Produit nu (mm): L400 x P565 x H855

Produit emballé (mm) : L435 x P590 x H880

Poids brut / net (kg) : 30 / 28

LA SOMMELIERE INTERNATIONALE

143 boulevard Pierre Lefauchaux \_ 72230 ARNAGE

Tel. : 02.43.21.69.80 - Fax. : 02.43.21.69.92 - [www.lasommeliere.com](http://www.lasommeliere.com)

# GAMME SERVICE

CAVES DE MISE A TEMPERATURE

## LS38

**Innovation : Pompe à vide d'air intégrée**



La pompe à vide d'air intégrée dans la cuve de votre cave vous permet de conserver vos bouteilles de vin ouvertes pendant plusieurs jours. Vous pouvez stocker 3 bouteilles ouvertes en position verticale.

- La pompe à air intégrée permet de:
- Réduire le volume d'air (donc d'oxygène O<sup>2</sup>) présent dans la bouteille après l'ouverture
    - Retarder l'oxydation du vin
    - Préserver la fraîcheur et les qualités organoleptiques et olfactives du vin.
    - Ne pas extraire les arômes

Simple d'utilisation, il suffit de connecter le bouchon au tuyau de la pompe et appuyer sur la touche vide d'air.

L'opération dure environ 1 minute.



LA SOMMELIERE INTERNATIONALE

143 boulevard Pierre Lefaucheux \_ 72230 ARNAGE

Tel. : 02.43.21.69.80 - Fax. : 02.43.21.69.92 - [www.lasommeliere.com](http://www.lasommeliere.com)