

WINE WORLD

Vinotecas y Climatizadoras gastronómicas

VITRINA

Chocolate





La elegancia de nuestra Vitrina llega finalmente al chocolate. El microclima a temperatura controlada y una baja humedad son la clave para preservar la calidad estética y organoléptica del chocolate en el tiempo. A pesar de contar con una capacidad de exposición mucho mayor a las climatizadoras tradicionales, puede ser instalada en espacios reducidos.



The elegance of our „Vitrina“ line finally meets the world of pralines. The micro-climate with controlled temperature and low humidity allows you to preserve the aesthetic and organoleptic quality of the chocolate over time. Despite having a display capacity much higher than a traditional praline counter, this display can be inserted even in very small spaces.



BANDEJA en acero inoxidable (OPCIONAL)
STAINLESS STEEL tray (OPTIONAL)

- 1 - Estructura en aluminio
Aluminium structure
- 2 - Banda magnética
Magnetic strip
- 3 - Puertas corredizas, laterales con doble vidrio y protección UV
Sliding doors, side and top in double glass and UV protection
- 4 - Cerradura con llave
Lock with key
- 5 - Interior en aluminio
Aluminium interior
- 6 - Regulador térmico digital
Digital thermoregulator
- 7 - Iluminación LED
LED Lighting
- 8 - Sistema de refrigeración central
Central cooling system
- 9 - Control automático de condensación y humedad
Automatic humidity and condensation control
- 10 - Sistema anti vibración
Anti-vibration system
- 11 - Rieles calefaccionados
Heated rails



C2C10V

135	+14° / +16°		
1891 530 860	424		
% R H < 45			

C2C10S

122	+14° / +16°		
1891 530 860	424		
% R H < 45			



C2C20V

79	+14° / +16°		
936 530 860	400		
% R H < 45			

C2C20S

72	+14° / +16°		
936 530 860	400		
% R H < 45			

Colores y terminaciones disponibles (en laminados)
 Available colors and finishes (laminated covers)





distribuidos en la península Ibérica por
WINE WORLD IBERIA S.L.

Plaza Mayor nº 10, of 27A, Leganés, Madrid
info@wineworld-iberia.es
www.wineworld-iberia.es