



**NEW**



WINE è il prodotto giusto per il raffreddamento e l'umidificazione per chi vuole mantenere un microclima ideale della propria cantina. Silenzioso e di ridotte dimensioni, WINE ha componenti realizzati per resistere all'umidità e alla corrosione, interamente in acciaio inox AISI 304. Dotato di elettronica di controllo e sonda temperatura/umidità Dixell. Umidificatore di tipo adiabatico per la massima resa e affidabilità optional

# WINE

## CLIMATIZZATORI PER CANTINE POUR LES CAVES À VIN - FOR WINE CELLARS



REFRIGERANTE  
R410A



ULTRA  
SILENT



MADE IN  
ITALY



IPX4  
PROTECTION



WINE est le produit idéal pour refroidir et humidifier ceux qui souhaitent conserver un microclimat idéal pour leur propre cave à vin. Silencieux et petit, WINE dispose de composants entièrement résistants à l'humidité et à la corrosion, entièrement en acier inoxydable AISI 304. Équipé d'une électronique de commande, d'une sonde de température/d'humidité Dixell et d'un humidificateur adiabatique pour des performances et une fiabilité maximales optionel



WINE is the right product for cooling and humidifying those who want to maintain an ideal microclimate of their own cellar. Silent and small, WINE has components made to resist moisture and corrosion, entirely in AISI 304 stainless steel. Equipped with control electronics and Dixell temperature / humidity probe and optional adiabatic humidifier for maximum performance and reliability



WINE-14

Climatizzatore monoblocco per cantine ideale in ambienti isolati di circa **30 m<sup>3</sup>**  
*Climatiseur monobloc pour caves, idéal pour pièces isolées approx. 30 m<sup>3</sup>*  
Monoblock air conditioner for winery, ideal for about **30 m<sup>3</sup>** insulated rooms

Climatizzatore per cantine ideale in ambienti isolati di circa **60 m<sup>3</sup>**  
*Climatiseur pour caves idéales dans des pièces isolées approx. 60 m<sup>3</sup>*  
Air conditioner ideal for winery in isolated rooms of about **60 m<sup>3</sup>**



WINE-20



WINE-25 / WINE-35

Climatizzatore per cantine ideale in ambienti isolati di circa **90/120 m<sup>3</sup>**  
*Climatiseur pour caves idéales dans des pièces isolées approx. 90/120 m<sup>3</sup>*  
Air conditioner ideal for winery in isolated rooms of about **90/120 m<sup>3</sup>**

WINE

**CLIMATIZZATORI PER CANTINE**  
**CLIMATISEURS POUR CAVES À VIN**  
**AIR CONDITIONERS FOR WINE CELLAR**



**CONTROLORE DIXELL INTEGRATO**  
**CONTRÔLEUR DIXELL INTÉGRÉ**  
**INTEGRATED DIXELL CONTROLLER**

**IT**  
 Controllore digitale a microprocessore dedicato. Per ottimizzare le ripartenze del compressore c'è uno scarto di 2 °C (isteresi) tra il fermo e la ripartenza. Provvisto di comandi di tipo digitale, con visualizzazione a LED luminosi su temperatura e grado di umidità relativa ed eventuali allarmi.

**FR**  
 Contrôleur numérique à microprocesseur. Pour optimiser le redémarrage du compresseur, il existe une différence de 2 °C (hystérésis) entre l'arrêt et le redémarrage. Equipé de commandes numériques, avec affichage lumineux à LED sur la température et l'humidité relative et les alarmes possibles.

**EN**  
 Digital microprocessor based controller. To optimize the restart of the compressor there is a difference of 2 °C (hysteresis) between the stop and the restart. Equipped with digital controls, with bright LED display on temperature and relative humidity and possible alarms.

Unità Mono split - R134a/R410a				WINE-14	WINE-20	WINE-25	WINE-35	
Codice Set								
Tipo di motocondensante				-	Monoblocco	Splittata	Splittata	Splittata
Vol. della cantina - Vol. de la cave - Wine cellar volume				m <sup>3</sup>	30	60	90	120
Alimentazione				V/Hz/Fase	250 - 50 - 1	250 - 50 - 1	250 - 50 - 1	250 - 50 - 1
Raffreddamento	Potenza	Nominale	W	1350	2000	2500	3500	
	Ass. elettrico	Nominale	W	550	580	750	1080	
Tipo di installazione - Type d'installation - Installation				-	monoblocco a parete	unità interna a parete	unità interna a parete	unità interna a parete
Scambiatore - Échangeur de chaleur - Heat exchanger				-	batteria con alette in alluminio tubi in rame			
Pressione sonora - Sound level - Pression sonore				dB(A)	≤ 55	≤ 50	≤ 50	≤ 50
Grado di prote. - Degré de prote. - Degree of protec.				-	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
Refrigerante				-	R134a	R410a	R410a	R410a
Carica di refrigerante				Kg	0,30 (fino a 6 m di tubo)	0,65 (fino a 6 m di tubo)	0,65 (fino a 6 m di tubo)	0,75 (fino a 6 m di tubo)
Tubazioni frigorifere - Ref. Tube dia. - Raccords				inch	-	1/4" - 3/8"	1/4" - 3/8"	1/4" - 1/2"
Compressore - Compressor - Compresseur				Tipo	Rotativo	Rotativo	Rotativo	Rotativo
Scarico cond. - Décharge de cond. - Condensate drain				mm	Ø 12	Ø 12	Ø 12	Ø 12
Lunghezza cavo sonda umidità/temperatura				m	3	3	3	3
Filtro aria - Filtre à air - Air filter				-	si	si	si	si
Umidificatore Humidificateur Humidifier (optional)	Consumo d'acqua			l/h	0,85	0,85	0,85	0,85
	Potenza	Nominale	W	40	40	40	40	
	Dimensioni (L x P x H)			mm	302 x 339 x 312	302 x 339 x 312	302 x 339 x 312	302 x 339 x 312
	Peso			Kg	4,30	4,30	4,30	4,30
Dimensioni (L x P x H) Dimension	Unità esterna			mm	-	800 x 270 x 550	800 x 270 x 550	800 x 270 x 550
	Unità interna			mm	456 x 279 x 822	495 x 226 x 465	835 x 210 x 325	835 x 210 x 325
Peso - Weight Poids de l'unité	Unità esterna			Kg	-	28	26	30
	Unità interna			Kg	36	14	18	18
Temp. di funzionamento	Ambiente interno min			°C	12			
	Ambiente esterno min/max			°C	-5 ~ 35			

**CONDIZIONI DI PROVA:** valori riferiti ad un locale adeguatamente isolato, con particolare riferimento a: muri, porta d'ingresso, pavimento e finestre.  
 Raffreddamento: Int. 14°C B.S. - Est 32°C B.S.

# WINE

## CLIMATIZZATORI PER CANTINE CLIMATISEURS POUR CAVES À VIN AIR CONDITIONERS FOR WINE CELLAR



### PERCHÈ È IMPORTANTE IL CONTROLLO DEL CLIMA IN UNA CANTINA? POURQUOI LE DELCLIMA CONTROL DANS UNE CAVE EST-IL IMPORTANT? WHY IS IMPORTANT THE CONTROL OF CLIMATE IN A WINERY?



Il vino è un prodotto delicato che mal sopporta **gli sbalzi di temperatura e la luce** intensa. Per conservare ed affinare il vino in bottiglia è importante avere un condizionatore che mantenga stabile la temperatura della cantina tra i 12~16°C.

Un altro parametro è l'**umidità** che, in una cantina deve rimanere tra il 70~80%. I normali condizionatori seccano l'aria e non dispongono di un sistema di controllo del tasso di umidità.

**Il climatizzatore per cantine WINE è in grado di controllare e mantenere stabili questi parametri:** la scelta migliore per prendersi cura dei vostri vini.



*Le vin est un produit délicat qui ne résiste pas aux changements brusques de température et à la lumière intense. Afin de préserver et d'affiner le vin en bouteille, il est important de disposer d'un climatiseur qui maintient la température de la cave entre 12 ° et 16 °. Un autre paramètre est l'humidité qui, dans une cave, doit rester entre 70 et 80%. Les climatiseurs normaux assèchent l'air et ne disposent pas de système de contrôle de l'humidité.*

**Le système de climatisation pour les caves à vin est en mesure de contrôler et de maintenir ces paramètres:** *Le vin est le meilleur choix pour prendre soin de vos vins.*



Wine is a delicate product that can not withstand **sudden changes in temperature and intense light**. In order to preserve and refine bottled wine it is important to have an air conditioner that maintains the temperature of the cellar between 12° and 16°C. Another parameter is the **humidity** that, in a cellar must remain between 70 and 80%. Normal air conditioners dry out the air and do not have a humidity control system.

**The air conditioning system for WINE cellars is able to control and maintain these parameters:** WINE is the best choice to take care of your wines.

### PERCHÈ SCEGLIERE UN CLIMATIZZATORE PER CANTINE? POURQUOI CHOISIR UN CLIMATISATEUR POUR CAVES À VIN? WHY CHOOSE A AIR CONDITIONERS FOR WINE CELLAR?

#### Alta efficienza

Haute efficacité  
High efficiency

#### Programmabile

Programmable  
Programmably

#### Estetica

Esthétique  
Aesthetics

Realizzato in acciaio inox AISI 304 satinato all'esterno oppure verniciato color antracite, contiene l'evaporatore a pacco alettato

Fabriqu  en acier inoxydable AISI 304, d poli   l'extérieur ou peint en couleur antracite. Contient un évaporateur   ailettes

Made of AISI 304 stainless steel, frosted on the outside or painted in anthracite color, contains finned pack evaporator

(OPTIONAL)

#### Umidificazione

Humidification  
Humidification

Di tipo adiabatico, nebulizza l'acqua per forza centrifuga producendo una nebbia finissima che viene assorbita dall'ambiente in pochissimo tempo

De type adiabatique, il atomise l'eau par la force centrifuge en produisant un brouillard très fin qui est absorbé par l'environnement en très peu de temps

Adiabatic type, it atomizes the water by centrifugal force producing a very fine mist that is absorbed by the environment in a very short time

#### Compressore rotativo

Compresseur rotatif  
Rotary compressor

La macchina si caratterizza per assenza di vibrazioni e bassa manutenzione grazie al compressore di tipo rotativo ad elevata silenziosit 

The machine is characterized by the absence of vibrations and low maintenance thanks to the high-noise rotary compressor

The machine is characterized by the absence of vibrations and low maintenance thanks to the high-noise rotary compressor



#### Controllo auto. della temperatura

Control auto. température  
Control auto. temperature

# WINE

## CLIMATIZZATORI PER CANTINE CLIMATISEURS POUR CAVES À VIN AIR CONDITIONERS FOR WINE CELLAR



## SONDA TEMPERATURA/UMIDITÀ SONDE DE TEMPERATURE/HUMIDITE TEMPERATURE/HUMIDITY PROBE



La sonda DIXELL interagisce con la centralina nel quadro di regolazione e regola di conseguenza il funzionamento del climatizzatore e dell'umidificatore. La sonda è collegata mediante un cavo elettrico **lungo 3 metri** in modo da consentire il posizionamento della sonda **nel punto della cantina più adeguato ad una corretta rilevatura** (generalmente la posizione migliore è accanto agli scaffali dei vini, ad un'altezza media).



La sonde DIXELL interagit avec l'unité de contrôle dans le panneau de commande et régule le fonctionnement du climatiseur et de l'humidificateur en conséquence. La sonde est connectée au moyen d'un câble électrique de **3 mètres de long** pour permettre son positionnement **au point de la cave la plus appropriée pour une détection correcte** (généralement la meilleure position est à côté des étagères à vin, à une hauteur moyenne).



The DIXELL probe interacts with the control unit in the control panel and regulates the operation of the air conditioner and the humidifier accordingly. The probe is connected by means of a **3 meter long electrical cable** to allow positioning of the probe **at the the most suitable point of the cellar for correct detection** (generally the best position is next to the wine shelves, at an average height).



## COME FUNZIONA UN CLIMATIZZATORE PER CANTINE? UN CLIMATISATEUR POUR CAVES À VIN, COMMENT FONCTIONNE-T-IL? HOW DOES AN AIR CONDITIONERS FOR WINE CELLAR WORK?

