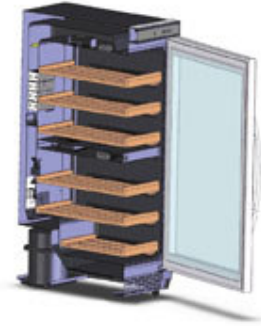


Funzionamento Cantine climatizzate Nevada

Nevada cantine professionali per la conservazione del vino



Grazie al sistema a ventilazione forzata nelle cantine per vino Nevada l'aria calda all'interno del cabinet viene aspirata dalle ventole del cabinet, all'interno di un condotto dove si trova l'evaporatore; altre ventole del cabinet raffreddano l'aria sospingendola all'interno del cabinet secondo la temperatura precedentemente impostata e controllata per mezzo di sensori di rilevamento della temperatura. Nelle cantine per vini a doppia temperatura, un'altra serie di ventole poste sul ripiano centrale di separazione aspira e sospingono ulteriormente in basso l'aria fredda, secondo la temperatura precedentemente impostata, e controllata per mezzo di altri sensori.

Inoltre nel sistema a ventilazione forzata Nevada, l'aria che circola all'interno del cabinet viene a contatto con le pareti perimetrali calde dello stesso.

Questo contatto impedisce la formazione di condensa all'interno del cabinet, mantenendo il controllo dell'umidità. La temperatura impostata dal pannello di controllo è gestita dal computer collegato ai sensori di temperatura e antifrost.

Pistone del compressore

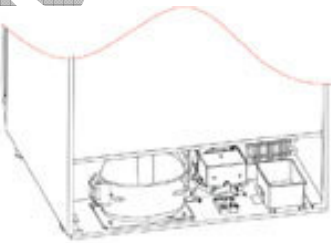
Ha la funzione di comprimere e spingere forzatamente per far circolare liquido refrigerante in tutto il circuito di raffreddamento.



Tipologia del compressore

A differenza dei normali compressori utilizzati nei comuni frigoriferi, questo contiene:

- Smorzatori di vibrazione.
- Guarnizioni elastiche.
- Viene montata su supporti in gomma antivibranti.
- Gas Refrigerante R600a eco-compatibile.



Le cantine refrigerate Nevada utilizziamo solo compressori delle migliori marche: ZANUSSI – LG – PANASONIC R600a

Le immagini / foto sono indicative, e possono variare in virtù delle specifiche di produzione

NEVADA®



Nevada, il Logo Nevada™ un marchio registrato di Youwine S.r.l. 2005 - 2015. Tutti i diritti riservati.