

# Serviertemperatur Kühlsystem



Mit einem Gerät von Wine Guardian gekühlter Weinschrank  
Foto mit freundlicher Genehmigung von:  
[Genuwine Cellars](http://Genuwine Cellars)

Wein wird bei 13°C (55°F) gelagert, aber wird je nach Weinart zwischen 5° -18°C (42°-64°F) serviert. Die Serviertemperatur-Systeme von Wine Guardian sind die ersten und einzigen Kühlsysteme, die **ausschließlich für die erweiterten Temperaturbereiche** von Weinschränken oder kleinen Weinräumen **entworfen** wurden. Diese Systeme ermöglichen das Servieren von Wein bei Genusstemperaturen und die Lager-Rotation von Jahreszeit zu Jahreszeit.

Ihre Kunden müssen vor dem Servieren kalten Wein nicht mehr mit ihren Händen wärmen oder Wein in Eiskübeln kühlen, wenn Sie die Weine bei den richtigen Genusstemperaturen lagern. Geräte von Wine Guardian, mit dieser Option konfiguriert, sind ideal Weinstuben, Empfangshallen und andere gewerbliche Einsätze.



*Bitten Sie Kunden nicht mehr, Wein mit ihren Händen zu wärmen*  
*Keine Notwendigkeit, Weißweine vor dem Servieren zu kühlen für Restaurants,*

## Vorteile der Lagerung bei Serviertemperatur

Servieren Sie Wein bei Genusstemperaturen und stellen Sie die Temperatur Ihres Weinschranks jahreszeitbedingt ein, da Weinvorlieben schwanken. Sie können das System im Sommer auf 5°C einstellen, um Weißweine zu servieren, und den Schrank im Herbst, wenn Kunden körperreiche Rotweine wünschen, auf 16°C umstellen.

## Wein-Serviertemperaturen

Temperatur	Weine
16-18°C (61-64°F)	Grand Cru Bordeaux, Mature California Cab, Mature Rhone, Zinfandel, Alter Portwein
16-17°C (61-63°F)	Roter Burgunder, Pinot Noir, Chianti, Riserva Barolo, Merlot (im Eichenfass gereift)
14-17°C (58-62°F)	Merlot, Leichter Zinfandel, Tawny Port
14-16°C (58-61°F)	Junger Bordeaux, Junger Cab
13-14°C (56-58°F)	Chianti, Sangiovese, Barbera
13°C (55°F)	Langfristige Wein-Lagertemperatur
11,7-13°C (53-56°F)	Côtes du Rhône
10-12°C (50-54°F)	Tawny Port (gekühlt), Körperreicher Chardonnay
9-11°C (48-52°F)	Beaujolais, Neuer Französischer Chablis, Chardonnay, Weißer Burgunder, Viognier, Condrieu
6-8°C (43-46°F)	Jahrgangssekt, Muscat New World, Riesling Gewürztraminer, Val de Loire Weißweine (Sancerre), Sauvignon Blanc, Alsace Riesling, Italienische Weißweine
5-7°C (42-45°F)	Crémant, Nicht-Jahrgangsqualität Klassischer Rosé Weißer Zinfandel
5-6,7°C (42-44°F)	Eiswein, Süßer Vouvray
Unter 6°C (43°F)	Süße Schaumweine

\*Die Liste oben dient nur als Referenz. Örtliche Vorlieben für Wein-Serviertemperaturen sind unterschiedlich; beziehen Sie sich für bestimmte Serviertemperaturen auf die örtlichen Fachleute und den Geschmack Ihrer Kunden.



Hergestellt in den USA  
Ausgewählte Modelle genügen den Normen der China Compulsory Certification (CCC).

Direktwahl Wine Guardian  
1 (800) 825 3268 | 1 (315) 452 7400  
[wineguardian.com](http://wineguardian.com) | [info@wineguardian.com](mailto:info@wineguardian.com)

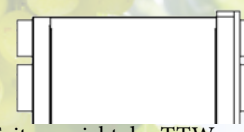
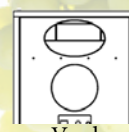
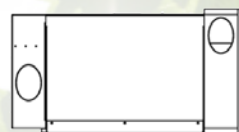
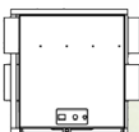
Wine Guardian Europe:  
Pestalozzistrasse 2, CH-8201 Schaffhausen, Switzerland  
+41 (0) 52 224-0490 | [tluehr@airinnovations.com](mailto:tluehr@airinnovations.com)

Lokaler Händler:  
Besuchen Sie unsere Händlerseite

# Serviertemperatur Kühlsysteme



Modell	Technische Daten*			
<a href="#">WG25</a> (50Hz)	Temperatur	5°C	13°C	18°C
	m <sup>3</sup>	1,02	1,36	2,04
<a href="#">TTW018</a> (60Hz)	Temperatur	42°F	55°F	64°F
	Cubic Feet	36	48	72



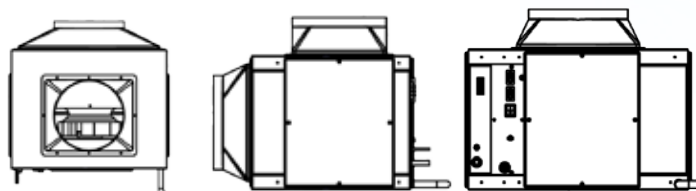
Vorder- und Seitenansicht des TTW

Vorder- und Seitenansicht des TTW

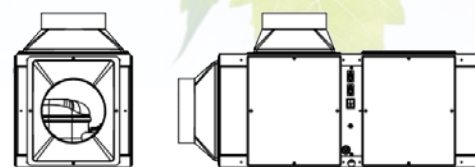
Technische Daten - <a href="#">60Hz*</a>				
Modell(e)	Temperatur	42°F	55°F	64°F
<a href="#">DS025 &amp; D025</a>	Cubic Feet	48	72	96
<a href="#">DS050 &amp; D050</a>	Cubic Feet	108	120	168
<a href="#">SS088 &amp; D088</a>	Cubic Feet	144	216	288
<a href="#">SS200 &amp; D200</a>	Cubic Feet	264	384	600

Technische Daten*				
Modell(e)	Temperatur	5°C	13°C	18°C
<a href="#">WG40</a>	m <sup>3</sup>	1,36	2,04	2,72
<a href="#">WG75</a>	m <sup>3</sup>	3,06	3,34	4,76
<a href="#">WGS100 &amp; WG100</a>	m <sup>3</sup>	4,08	6,12	8,16
<a href="#">WGS175 &amp; WG175</a>	m <sup>3</sup>	7,48	10,87	16,99

\*Die oben angeführten Kapazitäten basieren auf Schränken zur gewerblichen Nutzung und werden als eine allgemeine Richtlinie angeboten. \*Für Ihresppezifische Anwendung muss eine Wärmelastberechnung durchgeführt werden.



Vorder-, Seiten- und Rückansicht des Splitgeräts



Seiten- & Rückansicht der kanalisierten Einheit

## Flexibilität

- Möglichkeit, Serviertemperaturen von 5°-18°C (42°-64°F) einzustellen und anzupassen
- Kanalstellen können überall platziert werden, was eine größere Gestaltungsfreiheit bietet.
- Fernsensoren und / oder Steuerelemente für eine einfache Überwachung
- Kühlsystem befindet sich außerhalb des Schrankes, so wird der Lagerraum größer
- Konditionieren Sie Einzel- oder Mehrfachschränke
- Es sind wasser- oder luftgekühlte Systeme erhältlich
- Die meisten Geräte von Wine Guardian können mit dieser Option bestellt werden

## Standardmerkmale

- Wenig Vibration
- Geräuscharme und handelsübliche Qualität
- Private oder gewerbliche Anwendungen

## So bestellen Sie

1. Berechnen Sie Ihre benötigte Wärmelast
2. Wenden Sie sich zur Bestellung an einen Händler. Nicht online verfügbar

Rev 4/18