

King of Cold



Refrigeration excellence since 1962



Wine **block**

IT ZANOTTI Wineblock Custode del Vino

Il vino è un prodotto in continua evoluzione, che vive e respira. Il ciclo vitale del vino è intimamente legato fin dall'inizio del suo processo di sviluppo a due elementi di importanza fondamentale per assicurare una conservazione e un affinamento appropriati: temperatura e d'umidità. L'ambiente deve garantire costantemente le giuste condizioni di temperatura e umidità per preservare e d'esaltare la qualità del vino in tutta la sua ricchezza di profumi, aromi, colori e sapori. L'unità di trattamento aria Wineblock offre una soluzione innovativa ai possessori di cantine naturali o locali adattati, creando l'ambiente ideale per esaltare l'espressione e il carattere unico dei vini. Zanotti Wineblock assicura le cure e le attenzioni che i vini di elevata qualità richiedono per regalare e trasmettere ad ogni incontro nuove e intense emozioni.

La conservazione e l'affinamento dei vini

La temperatura di conservazione del vino è elemento determinante per lo sviluppo e la fissazione del bouquet e per assicurare i corretti tempi di maturazione. Le repentine escursioni termiche e le variazioni di temperatura dovute all'alternarsi delle stagioni abbreviano il ciclo vitale del vino. Fluttuazioni di temperatura significative possono provocare cambiamenti di pressione all'interno della bottiglia che alterano le caratteristiche del vino. Il rispetto delle condizioni igrometriche, un'aerazione continua e l'assenza di vibrazioni sono parametri da controllare al fine di garantire il miglior affinamento in vetro del vino. Il ricircolo dell'aria previene lo sviluppo di muffe e un corretto livello di umidità permette di preservare l'integrità del sughero e mantenere i tappi elastici ed aderenti al collo della bottiglia impedendo all'aria di penetrare.

La gamma Zanotti Wineblock assicura le condizioni ottimali per conservare e affinare i vini in tutta sicurezza: mantenimento della temperatura ideale tramite raffreddamento e riscaldamento; un'umidità appropriata tramite umidificazione e deumidificazione; ventilazione continua per una circolazione dell'aria ottimale; assenza di vibrazioni; bassi consumi energetici e silenziosità. Sono unità pronte all'uso, testate e garantite, per ambienti di piccola e media dimensione. La centralina elettronica di controllo, di facile utilizzo e già programmata, consente il pieno controllo delle funzionalità della macchina. Le unità per il trattamento aria Wineblock sono disponibili in versione split e in versione monoblocco entrambe con o senza possibilità di umidificazione con alimentazione automatica o manuale dell'acqua. Le unità split inoltre offrono la scelta di evaporatore a soffitto o verticale a parete.

ENG ZANOTTI Wineblock Wine Guardian

Wine is a product in continuous evolution, which lives and breathes. From the beginning of its life cycle, wine is intimately tied to two fundamentally important elements which assure an appropriate conservation and refinement: temperature and humidity. The environment where it is kept must constantly guarantee specific conditions of temperature and humidity to preserve and exalt the quality of the wine in all its complexity of fragrances, aromas, colours and flavours. The Zanotti Wineblock air treatment unit offers an innovative solution to the owners of natural or adapted wine cellars, creating the ideal environment to exalt the expression and unique character of wines. The Zanotti Wineblock guarantees the care and attention that wines of high quality require to transmit new and intense emotions at each encounter.

The conservation and refinement of wine

The conservation temperature of wine is a critical element for the development and fixing of the bouquet and to assure the correct stages of maturation. Sudden temperature changes and the variations of temperature caused by the seasons shorten the life cycle of wine. Significant fluctuations of temperature can cause variations in the internal pressure of the bottle which alter the characteristics of the wine. The hygrometric conditions, continuous aeration and the absence of vibrations are the parameters to be controlled to guarantee the best possible refinement of bottled wine. The air circulation prevents the development of moulds and a correct level of humidity allows the preservation of the cork and keeps it elastic and adherent to the neck of the bottle impeding the passage of air into the bottle.

Wineblock range guarantees optimal conditions for the conservation and refinement of wine in perfect certainty: maintenance of ideal temperature by heating and cooling; appropriate humidity through humidification and dehumidification; permanent and constant air circulation; absence of vibrations; low energy consumption and low noise. They are units, ready for use, tested and guaranteed, for small and medium sized spaces. The electronic control box, easy to use and already programmed, allows full control over the functionality of the machine.

Wineblock air treatment units are available in split or monoblock versions. Both versions can be equipped with or without humidification system with automatic or manual humidifying water supply. In addition split units can be supplied with ceiling- or wall-mounted evaporator.

WINEBLOCK is the best solution for storing and conserving wine in your beloved wine cellar.





IT Caratteristiche generali dei gruppi RCV - RDV

Rcv = unità monoblocco per applicazione a tampone sulla parete, espansione a capillare. Pannello remoto di comando con cavo.
 Rdv = unità split, parte motocondensante compatta, evaporatori per applicazione a parete o a soffitto con ingombro ridotto, espansione a valvola termostatica. Sistema di eliminazione automatica dell'acqua di condensa, senza necessità di collegamenti esterni per la raccolta

- Carrozzeria dell'unità condensatrice costruita in lamiera preverniciata di colore bordeaux / nero
- Riduzione della rumorosità tramite insonorizzazione del compressore
- Sbrinamento ad aria completamente automatico
- Cavo di linea per collegamento elettrico
- Batterie di scambio termico costruite con tubo rigato per un significativo incremento di efficienza
- Compressori di tipo ermetico funzionanti con refrigerante R404A (senza HCFC)
- Centralina elettronica di nuova generazione con interfaccia utente di facile utilizzo per la programmazione della temperatura (sia in fase di raffreddamento che di riscaldamento) e umidità (umidificazione e deumidificazione)
- Alimentazione automatica dell'acqua di umidificazione

ENG General characteristics of RCV - RDV units

Rcv = monoblock units, thru-wall application, capillary expansion system. Remote control panel with cable.
 Rdv = split units, compact condensing unit, small size wall or ceiling mounting evaporators, thermostatic expansion valve. Automatic condensation water elimination system, without external connection for water collection.

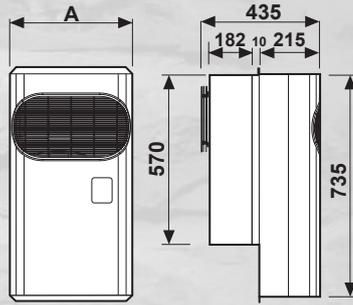
- The body of the condensing unit is painted bordeaux/black
- Noise reduction through soundproofing of the compressor
- Automatic air defrosting
- Electric connection cable
- Heat exchangers with dual rifled copper pipes for significantly increased efficiency
- Hermetic compressors using refrigerant type R404A (without HCFC)
- Electronic control box, new type, with easy to use key board for the setting of the temperature (both in the phases of cooling and heating) and humidity (humidification and dehumidification)
- Automatic humidifying water supply

Modello Model	Volume ambiente* Room volume*	Alim. elettrica Power supply	Potenza refrig.* Refriger. capacity*	Resistenza riscaldamento Heating resistance	Peso Netto Net weight		Rumor. stimata** Noise level**
RCV101	fino a - up to 25 m ³	230/1~/50 Hz	600 Watt	600 Watt	CU + EU = 49		39 dB(A)
RCV102	fino a - up to 45 m ³	230/1~/50 Hz	1000 Watt	1000 Watt	CU + EU = 52		39 dB(A)
RCV201	fino a - up to 60 m ³	230/1~/50 Hz	1400 Watt	1400 Watt	CU + EU = 77		40 dB(A)
RCV202	fino a - up to 100 m ³	230/1~/50 Hz	2000 Watt	2000 Watt	CU + EU = 79		40 dB(A)
RDV101	fino a - up to 25 m ³	230/1~/50 Hz	600 Watt	600 Watt	CU= 33	EU= 13	39 dB(A)
RDV102	fino a - up to 45 m ³	230/1~/50 Hz	1000 Watt	1000 Watt	CU= 36	EU=13	39 dB(A)
RDV201	fino a - up to 60 m ³	230/1~/50 Hz	1400 Watt	1400 Watt	CU= 61	EU=19	40 dB(A)
RDV202	fino a - up to 100 m ³	230/1~/50 Hz	2000 Watt	2000 Watt	CU= 63	EU=19	40 dB(A)

*= I valori sono riferiti a temperatura interna della cella + 10° C e temperatura esterna + 30° C con isolamento pareti in poliuretano 80mm di spessore e pavimento isolato.
 = Referring to room temperature + 10°C and outside temperature + 30°C with 80mm polyurethane panels thickness and floor insulation.
 **= Rumorosità stimata a 10 metri secondo ISO 3746/79
 = Noise level at 10 meters as required by ISO 3746/79

Temperatura esterna: minima +10°C / massima +40° C - Temperatura interna: minima + 10 °C / massima +20 °C
 External temperature: minimum +10°C / maximum +40° C - Internal temperature: minimum +10°C / maximum +20°C

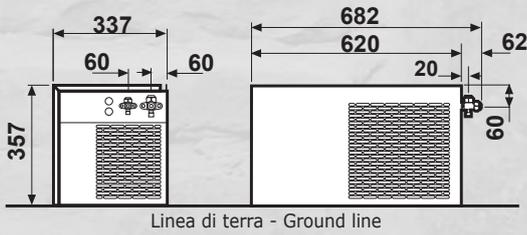
**Dimensionali:
Dimensional:**



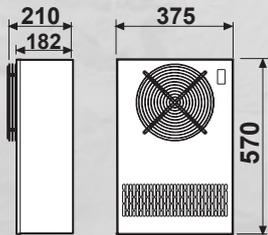
**RCV1
RCV2 (mm)**

Mod.	A
RCV1	400
RCV2	620

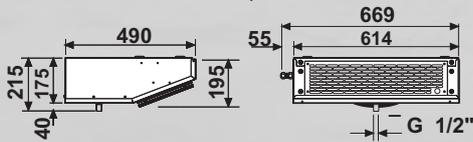
RDV1 (mm)



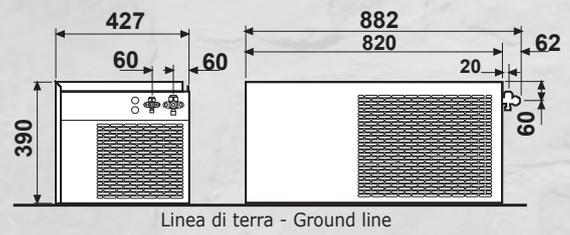
Evaporatore a muro
Wall Evaporator



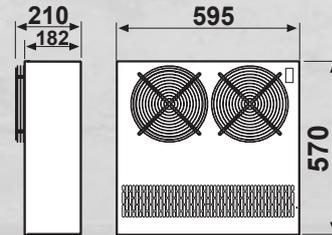
Evaporatore a soffitto
Roof Evaporator



RDV2 (mm)



Evaporatore a muro
Wall Evaporator



Evaporatore a soffitto
Roof Evaporator

