

ワインの眠りを守る、天然カーヴに近い本格貯蔵庫。



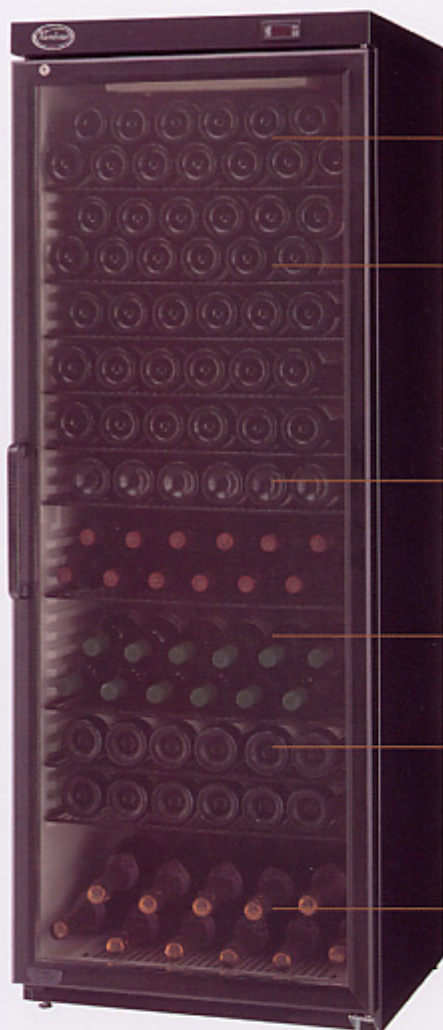
シャンブレアワインキャビネット
CLS120 (レギュラー扉)
オープン価格
左把手/6006R・右把手/6006L

庫内の温度や湿度を一定に設定でき、光や振動からもワインを守る安全設計。限りなく天然カーヴに近い環境でワインの眠りを守る、長期熟成に適した本格派貯蔵庫。同じ種類のワインを最大120本まとめて貯蔵できます。

レギュラー扉・鍵付き・120本用
庫内温度一定
幅600×奥行600×高さ1600 (mm)
※写真は6006R (左把手) です。

庫内温度一定タイプ

6つのゾーンで適温キープ、全てのワインをこの一台で。



シャンブレアワインキャビネット
CTS120G
オープン価格
左把手/6001R・右把手/6001L

最上部の約18℃(熟成赤ワインの適温)～最下部の約6℃(スパークリングワインやデザートワインの適温)まで、庫内を6つのゾーンで温度設定。これ一台で、幅広いタイプのワインをそれぞれの適温で収納、サービスができます。

設置場所や室内環境により若干の温度差が生じる場合があります。

ガラス扉・鍵付き・120本用
庫内温度(約6℃～18℃)
幅600×奥行600×高さ1600 (mm)
※写真は6001R (左把手) です。

庫内温度差自動調整タイプ

- 18℃ 熟成した赤ワイン
- 16℃ 若いとくのある赤ワイン
- 12℃ 軽いタイプの赤ワイン
こくのある白ワイン
- 10℃ 白ワイン
- 8℃ 軽いタイプの白ワイン
ロゼワイン
- 6℃ スパークリングワイン
デザートワイン

店内レイアウトに応じて

全商品に右開き・左開きタイプを用意しています。重ね置きができる80本タイプと共に、店内レイアウトに合わせたキャビネットをお選びください。

ロック付だから安心保管

全機種にキーロックを採用しているので、高価なワインや貴重なワインも安心して保管できます。

見やすいデジタル温度表示

マイクロプロセッサーによるデジタル温度表示によって、自由に設定温度を調節することができます。

ラックを使って庫内をアレンジ

ワインの本数や種類に合わせて、ラックはすべて移動できます。別売のラック(オープン価格)を使えばさらに使い勝手のよいレイアウトで使用いただけます。