

ワイン熟成に必要な条件を満たす サイレントカーブ

常時換気システム

フレッシュな空気が常に庫内を循環します。

空気取り入れ口



カーボンフィルター

カーボンフィルターにより、庫内に侵入する臭いを吸着。常にクリーンな空気を庫内に満たします。

アブソープションシステム

本体前面リアカバー内に独自の冷却システム『アブソープションシステム』を搭載。時間をかけてゆっくりと庫内を冷やし、急激な温度変化によるワインの劣化を防ぎます。また無振動・超静音稼働により、振動によるワインの過熟成や澱が舞うことを防ぎます。

自然対流で冷やす直冷式

ファンを使わず自然対流で庫内を冷やす直冷式を採用。ファンなどで風が起きないため、コルクを乾燥から守るやさしい温度管理を行います。直冷式は、庫内上下に約±3°Cの温度差が生じますが、これを上手に利用しワインを区分け（上段部：赤ワイン/下段部：白ワイン）して収納できます。

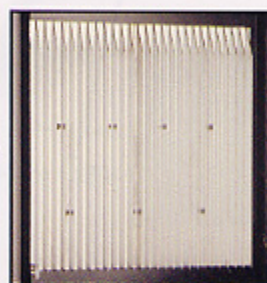
空気排出口

ドレンカップ



コントロールパネル

コントロールパネルで、電源のON/OFFや、8°C～18°Cまで1°C単位の幅広い温度設定ができます。



フィン付きエバポレーター（蒸発器）

独自のエバポレーターに結露した水分を自然対流により湿度を還元させる湿度還元方式を採用。付属の保湿トレイを使用して庫内湿度の調節ができます。

UV

UVカットガラス扉

UVカット加工の二重ガラス扉を採用。紫外線をカットし、二重ガラスにより、外気温からの断熱性を高めます。

* ガラス扉モデルのみ