

Wine Storage Highclass:

ИННОВАЦИОННАЯ

СИСТЕМА для профессионального хранения ВИН



ВИНО ТРЕБУЕТ ПРАВИЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ



НЕ ПРОСТО ХОЛОДИЛЬНИК

Обыкновенный агрегат просто охлаждает помещение до +5°C



RIVACOLD WSH – для ПРОФЕССИОНАЛОВ

Создает идеальные температурно-влажностные режимы классических подземных винных погребов

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://rivacold.nt-rt.ru/> || rdz@nt-rt.ru

ИДЕАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ВИН



Температура хранения вина +10...+18°C



Относительная влажность воздуха 60 – 80%



Хранение в темном помещении



Небольшой приток свежего воздуха



Горизонтальное положение и покой

ПРАВИЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ ВИН. ВАЖНО ЗНАТЬ.



ПОГРЕБ

Идеальным местом хранения винных бутылок является погреб с отделкой из натуральных материалов и специальными стеллажами.



ПОСТОЯННАЯ ВЛАЖНОСТЬ

В пределах 60% — 80% она способствует увлажнению пробки и предотвращает ее усыхание. Проникновение в бутылку кислорода ведет к прокисанию вина.



ТЕПЛОИЗОЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЯ

Помещение, которое планируется оборудовать под винный погреб необходимо теплоизолировать, чтобы исключить любые теплопритоки. Рекомендуемая теплоизоляция – сэндвич-панель из пенополиуретана толщиной 40-60 мм.



ПОСТОЯННАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Для долгого хранения вин необходимо поддерживать стабильную температуру +10...+18°C. При слишком высокой температуре вино стареет, а при слишком низкой – утрачивает вкусовую букет.



ВЕНТИЛЯЦИЯ

Небольшой приток свежего воздуха предотвратит появление затхлого запаха. Обычно, для небольшого винного погреба достаточно открываний входной двери.



ОТСУТСТВИЕ СВЕТА

Необходимо защищать вино от попадания солнечного и люминесцентного света. Они провоцируют появление прогорклости. В помещении хранения вин – всегда темно.



ГОРИЗОНТАЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ БУТЫЛОК И ПОКОЙ

Вино должно храниться в горизонтальном положении. Соприкасаясь с вином, пробка влияет на формирование вкуса. Вино не должно подвергаться колебаниям, которые увеличивают скорость химического распада.



СИСТЕМА ХРАНЕНИЯ

Оборудование погреба необходимо, если у вас большая коллекция вин. Идеальное решение — система стеллажей со ячейками и нишами для бутылок, где вино находится в горизонтальном положении и недосягаемо для света.



ВИНО ТРЕБУЕТ ПРАВИЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ ПОДАЧИ



ПРЕСТИЖ ОБЛАДАНИЯ ВИННЫМ ПОГРЕБОМ

Коллекционирование вин — особый род искусства, вызывающий уважение окружающих



ДЕМОНСТРАЦИЯ ХОРОШЕГО ВКУСА

Показывает Вашим гостям уважение и приверженность к высоким стандартам



КОМПЛЕКТАЦИЯ ВИННЫХ АГРЕГАТОВ RIVACOLD WSH



ВСТРОЕННАЯ СИСТЕМА УВЛАЖНЕНИЯ
Через систему тонкой очистки агрегат подключается к водопроводу и автоматически дозирует воду для создания водяного пара.



ВСТРОЕННАЯ СИСТЕМА ОСУШЕНИЯ
В случае перенасыщенности помещения влагой производится осушение воздуха.



ПРОГРАММИРУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА И ВЛАЖНОСТЬ
Возможность установки температуры в винном погребе в диапазоне +10...+18°C и влажности – 60...80%



АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА КОНТРОЛЯ ВЛАЖНОСТИ
Контроллер влажности, в зависимости от текущего состояния, дает агрегату команду на увлажнение или на осушение воздуха.



АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА КОНТРОЛЯ ТЕМПЕРАТУРЫ
Электронный датчик с точностью до 0,1°C следит за температурой внутри винной комнаты



НИЗКОЕ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ
Агрегат спроектирован в соответствии с европейскими нормами энергопотребления.



РАБОТА АГРЕГАТА ДО -30°C
Сплит-система для винного погреба оборудована набором опций, необходимых для ее работы в холодное время года.



ЗВУКОИЗОЛИРОВАННЫЙ КОРПУС
Корпус сплит-системы для хранения вин имеет отдельный отсек для компрессора, обшитый звукопоглощающим материалом, что существенно снижает уровень шума.

ПРИМЕНЕНИЕ ВИННЫХ АГРЕГАТОВ



КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
Винные бутики и магазины, бары и рестораны, винные склады и производства



БЫТОВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
Коттеджи и квартиры - частные винные погреба



100% ИТАЛЬЯНСКОЕ КАЧЕСТВО



ОБОРУДОВАНИЕ
СЕРТИФИЦИРОВАНО



ГАРАНТИЯ
ПРОИЗВОДИТЕЛЯ



СЕРВИСНОЕ
ОБСЛУЖИВАНИЕ

НЕКОТОРЫЕ ВАРИАНТЫ ОТДЕЛКИ ВИННЫХ ПОГРЕБОВ



ПРОЕКТИРОВАНИЕ УБРАНСТВА ВИННОГО ПОГРЕБА

Наши дизайнеры разработают для Вас оригинальный дизайн проект винного погреба, исходя из Ваших потребностей



ИЗГОТОВЛЕНИЕ И ПОСТРОЙКА МЕБЕЛИ ДЛЯ ВИННЫХ КОМНАТ

Любые варианты отделки винохранилищ



МОДЕЛЬНЫЙ РЯД АГРЕГАТОВ RIVACOLD WSH И ЦЕНЫ

МОДЕЛЬ	ОБЪЕМ ПОМЕЩЕНИЯ, М ³	
WSH 018	12	
WSH 028	24	
WSH 045	43	
WSH 060	58	

НЕСКОЛЬКО ШАГОВ К СОЗДАНИЮ ВАШЕГО СОБСТВЕННОГО ВИННОГО ПОГРЕБА



1
Бесплатный выезд на Ваш объект специалиста для осмотра помещения



2
Создание 3D проекта помещения для хранения вина и подготовка коммерческого предложения



3
Согласование и подписание Договора



4
Заказ и изготовление оборудования



5
Доставка оборудования



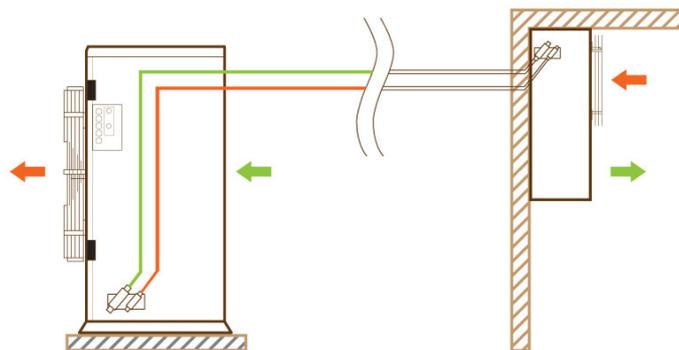
6
Строительство и обустройство винного погреба, монтаж и пуск в эксплуатацию оборудования

**ОТПРАВЬТЕ ЗАЯВКУ НА БЕСПЛАТНЫЙ ВЫЗОВ
СПЕЦИАЛИСТА СЕЙЧАС!**

КАК РАБОТАЮТ АГРЕГАТЫ RIVACOLD WSH ДЛЯ ВИННЫХ ПОГРЕБОВ?

- Винный кондиционер через систему тонкой очистки подключается к магистральному водопроводу и самостоятельно дозирует и испаряет воду для создания пара
- Это позволяет создавать идеальные температурно-влажностные режимы в помещениях для специализированного хранения вин. Агрегаты
- Агрегаты Rivacold серии «WSH» оснащены датчиками для измерения температуры и влажности, а также контроллером, позволяющим поддерживать заданные условия хранения без участия человека в полностью автоматическом режиме
- Наружный блок имеет звукоизоляционный кожух, уменьшающий уровень шума компрессора, и может быть установлен вблизи жилых помещений

могут быть использованы как в быту, так и в торговле



- 1 СБОР ПОКАЗАНИЙ И КОНТРОЛЬ**
компрессорно-конденсаторная часть (1) устанавливается вне помещения обычно на расстоянии до 10 м от воздухоохладителя (2), отвечает за сбор показаний с датчиков и дает команды на охлаждение, увлажнение и осушение помещения
- 2 ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ УСТАНОВКИ**
пользователь на панели управления устанавливает желаемую температуру и влажность
- 3 МИКРОПРОЦЕССОРНЫЙ КОНТРОЛЬ**
за установленными параметрами внутри винного хранилища следят датчики, расположенные на воздухоохладителе (2)
- 4 УВЛАЖНЕНИЕ**
в случае понижения уровня влажности, в воздухоохладитель автоматически подается вода для создания водяного пара
- 5 ОСУШЕНИЕ**
в случае превышения уровня влажности происходит осушение воздуха специальным тэном, расположенным в воздухоохладителе
- 6 РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ**
По достижению требуемых параметров агрегат находится в покое

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://rivacold.nt-rt.ru/> || rdz@nt-rt.ru