

UNIBLOCK RCV-RDV

ZANOTTI WINEBLOCK

" Custode diVino "

**I grandi vini hanno un'anima.
Affidali alle cure di Zanotti Wineblock**

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 umidità.

L'ambiente in cui il Vostro patrimonio enologico è posizionato deve garantire costantemente le giuste condizioni di temperatura e umidità per preservare e esaltare la qualità del vino in tutta la sua ricchezza di profumi, aromi, colori e sapori.

L'unità di trattamento aria Zanotti 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 Vostri vini.

Zanotti Wineblock assicura le cure e le attenzioni che i vini di elevata qualità richiedono per regalare e trasmettere a 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 e aderenti al collo della bottiglia impedendo all'aria di penetrare.

ZANOTTI WINEBLOCK

" Wine Guardian "

**Great wines have a soul.
Trust to the care of Zanotti Wineblock**

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 in which your enological patrimony 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 your 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.



Temperatura esterna: massima: +40°C / minima: +10° C

Le unità per il trattamento aria Zanotti Wineblock sono disponibili in versione split e in versione monoblocco

Unità split con unità condensatrice di tipo orizzontale e con evaporatore compatto: applicazione a parete per la parte evaporante all'interno dell'ambiente da condizionare;

a pavimento o su supporto all'esterno per la parte condensante

· Espansione a valvola termostatica

· Pannello remoto di comando con cavo

Unità monoblocco per applicazione a parete

· Capillare per l'espansione del refrigerante

· Sistema di eliminazione automatica dell'acqua di condensa,

senza necessità di collegamenti esterni per la raccolta

· Alimentazione automatica dell'acqua di umidificazione

Caratteristiche generali dei gruppi RCV - RDV

· Carrozzeria dell'unità condensatrice costruita in lamiera pre verniciata di colore bordeaux / nero

· Riduzione della rumorosità tramite insonorizzazione del compressore

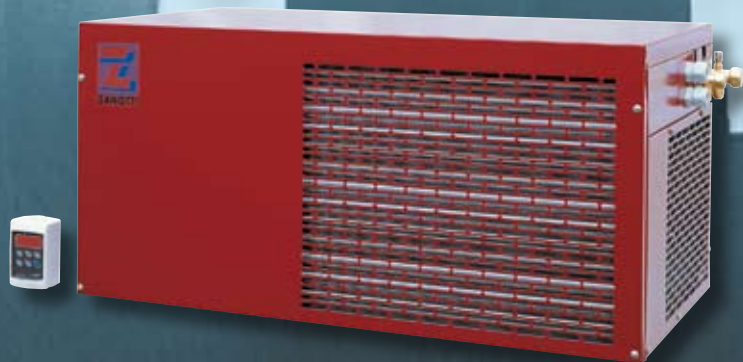
· Sbrinamento ad aria completamente automatico

· 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)



OPZIONI

- colorazione dell'unità condensatrice in grigio/nero

OPTIONALS

- colour of the condensing unit gray/black

VANTAGGI

La nostra gamma Zanotti Wineblock assicura le condizioni ottimali per conservare e affinare i Vostri 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.

ADVANTAGES

Our Zanotti Wineblock range guarantees optimal conditions for the conservation and refinement of your 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.

External temperature: maximum: +40°C / minimum: +10° C

The Zanotti Wineblock units for the treatment of air are available in monoblock or split versions

Split units with a horizontal outside condensing unit, either floor standing or shelf mounted, and a compact wall mounted evaporator inside the area to be conditioned

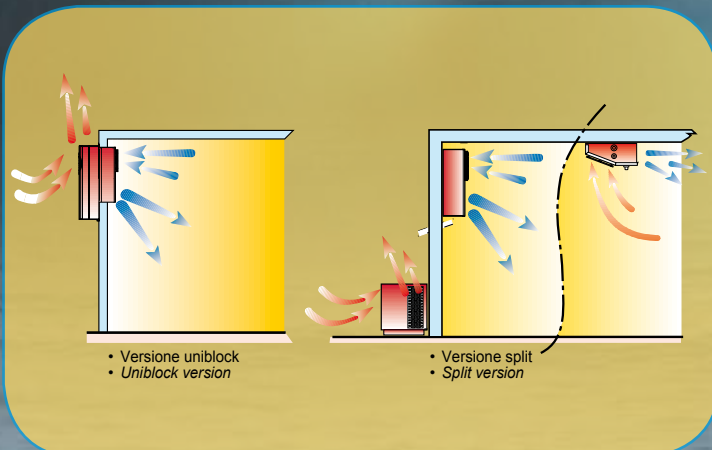
- Thermostatic expansion valve
- Remote control panel with cable

Monoblock units for through-wall applications

- Expansion capillary tube
- Automatic condensation water elimination system, without external connection for water collection
- Automatic humidifying water supply

General characteristics of RCV – RDV units

- 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)





Codice Code	RCV 101	RCV 102	RCV 201	RCV 202
Volume ambiente* Room volume*	fino a - up to 25 m ³	fino a - up to 45 m ³	fino a - up to 60 m ³	fino a - up to 100 m ³
Alim.elettrica Power supply	230/1~/50	230/1~/50	230/1~/50	230/1~/50
Potenza refrig.* Refriger.capacity*	600 W	1000 W	1400 W	2000 W
Resistenza riscald. Heating resistance	600 W	1000 W	1400 W	2000 W
Rumorosità stimata** Noise level**	39 dB (A)	39 dB (A)	40 dB (A)	40 dB (A)
Massa Mass	49 Kg	52 Kg	77 Kg	79 Kg

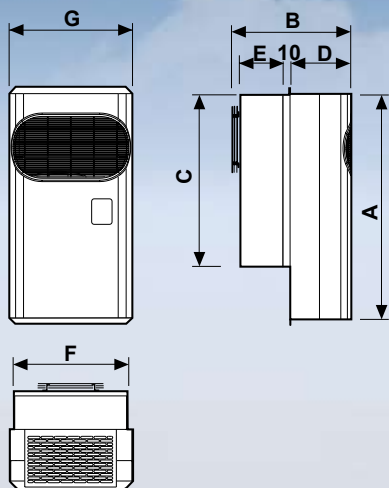
* = I valori sono riferiti a temperatura interna della cella + 14° C e temperatura esterna + 30° C
Referring to room temperature + 14°C and outside temperature + 30°C

** = Rumorosità stimata a 10 metri secondo ISO 3746/79 - Noise level at 10 meters as required by ISO 3746/79

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

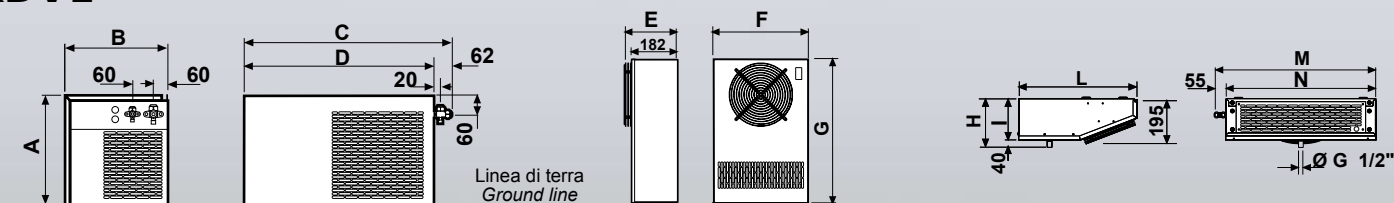
Temperatura interna: da +20°C a +10°C - Internal temperature: from +20°C to +10°C

RCV1 / RCV2

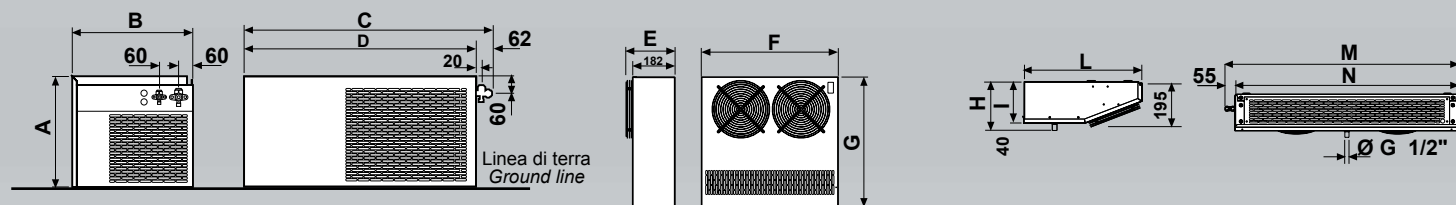


Mod./mm	A	B	C	D	E	F	G
RCV 1	735	435	570	215	182	375	400
RCV 2	735	435	570	215	182	595	620

RDV1



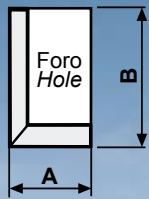
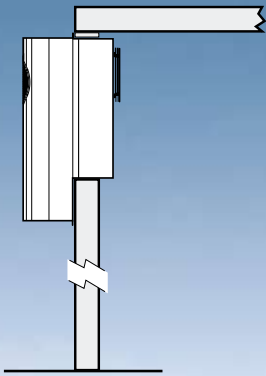
RDV2



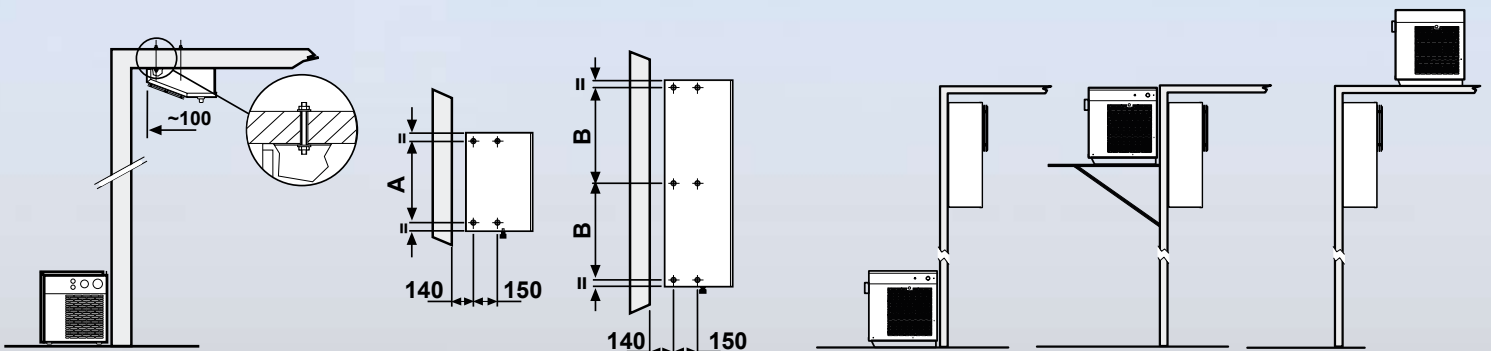
Mod./mm	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	N
RDV 1	357	337	682	620	210	375	570	215	175	490	669	614
RDV 2	390	427	882	820	210	595	570	215	175	490	1089	1034



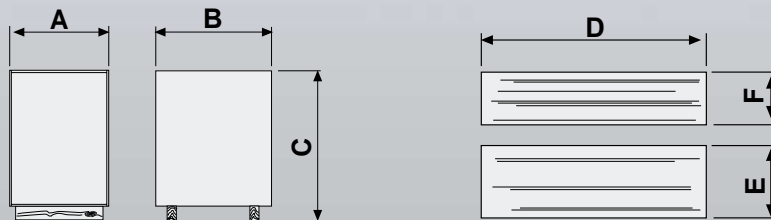
Codice Code	RDV 101	RDV 102	RDV 201	RDV 202
Volume ambiente* Room volume*	fino a - up to 25 m ³	fino a - up to 45 m ³	fino a - up to 60 m ³	fino a - up to 100 m ³
Alim.elettrica Power supply	230/1~/50	230/1~/50	230/1~/50	230/1~/50
Potenza refrig.* Refriger.capacity*	600 W	1000 W	1400 W	2000 W
Resistenza riscald. Heating resistance	600 W	1000 W	1400 W	2000 W
Rumorosità stimata** Noise level**	39 dB (A)	39 dB (A)	40 dB (A)	40 dB (A)
Massa Mass	CU 33 Kg EU 13 Kg	CU 36 Kg EU 13 Kg	CU 61 Kg EU 19 Kg	CU 63 Kg EU 19 Kg



Mod./mm	A	B
RCV 1	380	575
RCV 2	600	575



Massa e misure imballi
Packing mass and dimensions



Mod./mm	A	B	C	D	E	F	Kg	Volume
RCV 1	435	495	955	-	-	-	10	0,20
RCV 2	655	495	955	-	-	-	12	0,31
RDV 1 Evaporatore a muro Wall evaporator	800	400	590	525	250	610	5+1,5	0,19+0,08
RDV 2 Evaporatore a muro Wall evaporator	1000	510	610	745	250	610	7+2	0,31+0,11
RDV 1 Evaporatore a soffitto Roof evaporator	800	400	590	770	540	250	5+1,5	0,19+0,10
RDV 2 Evaporatore a soffitto Roof evaporator	1000	510	610	1190	540	250	7+3	0,31+0,16