



СПЕЦИАЛЬНАЯ СЕКЦИЯ

Адаптивная система размораживания снижает уровень шума.



Встроенная система микробиологической очистки воздуха.

В разных частях холодильника создается нужный для сохранения продуктов микроклимат.

ПРОДУКТОВЫЙ КЛАД

КОМПАНИЯ SUB-ZERO ЗНАЕТ, КАК МАКСИМАЛЬНО ДОЛГО СОХРАНИТЬ СВЕЖЕСТЬ МЯСА, ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ. К ЭТОМУ ЩЕПЕТИЛЬНОМУ ВОПРОСУ ОНА ПОДХОДИТ С ХОЛОДНЫМ ИНЖЕНЕРНЫМ РАСЧЕТОМ.

ЗА МИНИМАЛИСТИЧНЫМ ДИЗАЙНОМ холодильного оборудования Sub-Zero скрывается много интересного. Вот леденящие душу подробности. Чтобы и мясо, и клубника, и хлеб, и сыр чувствовали себя одинаково комфортно, установлена система управления, поддерживающая необходимый микроклимат в любой точке холодильника. Для зелени созданы специальные тропические условия – зона повышенной влажности. С навязчивыми запахами и бактериями борется разработанная для НАСА система микробиологической очистки воздуха. С этой целью в холодильник установлены два компрессора и двойная система охлаждения – чтобы запахи из холодильной камеры не попадали в морозильную. Встроенная система очистки воды снимает вопрос о качественной питьевой воде, а автоматический льдогенератор – стандартная опция в каждом холодильнике.

i SUB-ZERO является известной американской компанией, производящей холодильное оборудование премиум-класса с 1945 года. Вся продукция (помимо холодильников это еще и винные шкафы) собирается на фабрике в США вручную. На сегодняшний день коллекцию составляют встраиваемые, полностью интегрируемые и отдельностоящие модели. Среди клиентов Sub-Zero имена знаменитостей и отели мирового уровня. С 2000 года компания расширила сферу своего влияния, объединившись с фирмой Wolf, более пятидесяти лет производящей превосходную технику для приготовления пищи.



ДУХОВЫЕ ШКАФЫ WOLF E-СЕРИИ

Отделка из нержавеющей стали, десять режимов приготовления (включая растайку теста и выпекание на камне), двойная конвекция и гриль.