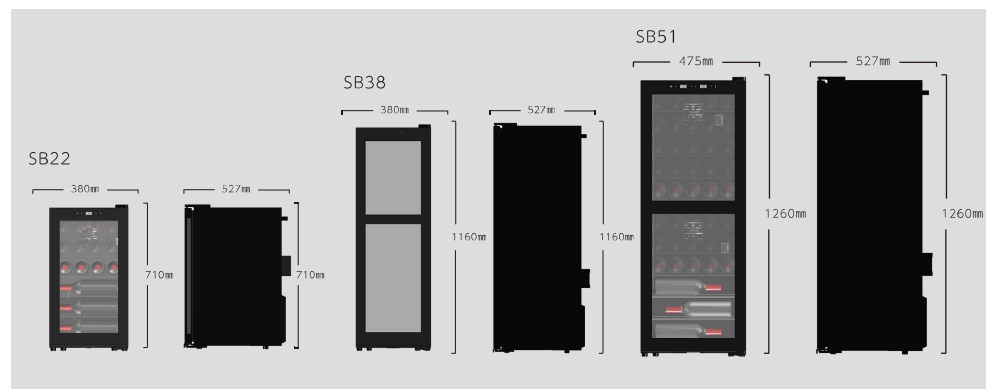


● 製品仕様 (低温冷蔵機能付き 日本酒 & ワインセラー)



シリーズ名	ZERO CLASS Smart シリーズ		
型式名	SB22	SB38	SB51
ガラスカラー	ブラック		
JANコード	4589953360080	4589953360097	4589953360103
扉タイプ	3層構造ガラス 強化ガラス+Low-Eガラス(遮熱タイプ)+強化ガラス		
扉の開き	右開きのみ		
ワイン収納本数(750ml標準)	22本	38本(上室16本 下室22本)	51本(上室25本 下室26本)
一升瓶収納本数(1800ml)	5本	11本(上室6本 下室5本)	12本(上室6本 下室6本)
棚	棚大3枚 棚小3枚	棚大7枚 棚小3枚	棚大8枚 棚小3枚
有効内容積	55L	97L(上室42L 下室55L)	142L(上室72L 下室70L)
外形寸法	幅380×奥行527×高さ710(mm)	幅380×奥行527×高さ1160(mm)	幅475×奥行527×高さ1260(mm)
放熱スペース	左右 各20mm 天面 50mm 背面 不要		
設定温度	0℃～20℃	上室 0℃～20℃ 下室 5℃～20℃	上室 0℃～20℃ 下室 5℃～20℃
電動機の定格消費電力	102/117W	104/119W	104/119W
定格電圧	100V		
定格周波数	50/60Hz		
年間消費電力	144/146kwh/年	254/257kwh/年	301/304kwh/年
庫内灯	LED		
製品重量	34kg	49kg	60kg
保証期間	冷媒循環回路 3年 制御部品、本体1年 ガラス 6ヵ月(ガラス割れは自然破損1度のみ保証)		

○ 消費電力量の測定方法: JIS C 9801-3:2015

○ この商品は、日本国内用に設計されています。海外では使用できません。 FOR USE IN JAPAN ONLY

正しくお使いいただくために、ご使用前に必ず取扱説明書をよくお読みください。

○ 本製品は、改良などの理由により仕様・デザインなどを予告なく変更する場合があります。

○ 画像はイメージです。

○ 正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に必ず取扱説明書をよくお読みください。

○ 製品の保証につきましては、取扱説明書、および保証書をご覧ください。

○ ご購入時点で、取扱説明書に記載の事項はお客様にご了承いただいたものとみなされます。不明点などはご購入前にお問い合わせください。

○ ワインなど内容物、および絨毯、床など製品以外のもの、修理などに要した時間などの保証は一切いたしません。

○ より詳細な情報は当社ホームページをご覧ください。https://sakura-wks.com

○ お買い求め、ご相談は当店にどうぞ

さくら製作所株式会社

〒141-0031
東京都品川区西五反田7丁目22番17号
TEL: (03) 6431-8611 FAX: (03) 6431-8628

2019.6.SB.02

SAKURA WORKS

ZERO CLASS Smart

「0℃」にできる冷却性能で
ワインの長期熟成と日本酒の保管もできる万能セラー



ホームページはこちら
sakura-wks.com

SB22/SB38/SB51



※ワインの収納本数はボルドー / プルゴーニュの標準ボトル換算

SB22 日本酒セラーとしても使える



ワインボトル
22 本



一升瓶
5 本



SB38 1台で二役の2way Cellar



ワインボトル
38 本



上室に 一升瓶
6 本
(計11本)



SB51 2 温度管理



ワインボトル
51 本



上室に 一升瓶
6 本
(計12本)



ZERO CLASS Smart

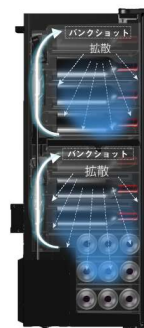


コンパクト、大容量、省エネ、静音。そして、冷却力。

0°Cにできると、日本酒やビールを冷蔵保管できます。0°Cを維持する高断熱な筐体や強い冷却性能は、ほとんど完璧なワインの温度管理を可能にします。ワインの温度管理を追求したからこそ可能にしたZERO CELLARです。

ワイン貯蔵用に

Bank Shot Cooling Technology
バンクショットクーリングテクノロジー
(特許6210571号)



ワインの温度管理のために開発された特許技術です。冷気を絶妙なポイントに当て、庫内全体に拡散させることでワインを均一な温度で管理することができるので、完璧に近い安定的な温度環境が得られます。

日本酒貯蔵用に

Cellar Defrost Control
セラーデフロスト制御
(特許6347076号)



日本酒の保管の為に開発された制御技術です。セラーデフロストコントロールは、冷却配管の温度によって霜取運転が変わる制御。霜取り時にヒーターの動作時間を最適化するので、お酒の液体温度変化を最小限に抑えることができ、品質の劣化リスクを低減します。

ワインの熟成に

うるおい密閉冷却方式



これまでの長期熟成用の湿度維持システム「加湿循環方式」をさらに見直した全く新しい湿度維持性能を搭載しています。外気を取り込まずにうるおいを密閉する発想と、冷凍サイクルの運転時間などの制御によりワインの長期熟成に必要な湿度を保つ機能です。

※湿度は外部環境や設定温度にも左右されます。



詳細はホームページをご参照ください。

<https://sakura-wks.com>